



Register your new Bosch now:
www.bosch-home.com/welcome



MFQ4....



BOSCH

de Gebrauchsanleitung
en Instruction manual
fr Mode d'emploi
it Istruzioni per l'uso
nl Gebruiksaanwijzing
da Brugsanvisning

no Bruksanvisning
sv Bruksanvisning
fi Käyttöohje
es Instrucciones de uso
pt Instruções de serviço
el Οδηγίες χρήσης

tr Kullanım kılavuzu
pl Instrukcja obsługi
uk Інструкція з експлуатації
ru Инструкция по эксплуатации
ar إرشادات الاستخدام

| | | |
|-----------|------------|----|
| de | Deutsch | 3 |
| en | English | 9 |
| fr | Français | 15 |
| it | Italiano | 21 |
| nl | Nederlands | 27 |
| da | Dansk | 33 |
| no | Norsk | 37 |
| sv | Svenska | 41 |
| fi | Suomi | 47 |
| es | Español | 51 |
| pt | Português | 58 |
| el | Ελληνικά | 62 |
| tr | Türkçe | 68 |
| pl | Polski | 74 |
| uk | Українська | 79 |
| ru | Русский | 84 |
| ar | العربية | 99 |



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

Inhalt

| | |
|--------------------------------|---|
| Zu Ihrer Sicherheit | 3 |
| Auf einen Blick | 5 |
| Bedienen | 5 |
| Nach der Arbeit/Reinigen | 6 |
| Abhilfe bei Störungen | 6 |
| Rezepte | 6 |
| Hinweise zur Entsorgung | 8 |
| Garantiebedingungen | 8 |

Zu Ihrer Sicherheit

Lesen Sie diese Anleitung sorgfältig vor dem Gebrauch, um wichtige Sicherheits- und Bedienhinweise für dieses Gerät zu erhalten.

Das Nichtbeachten der Anweisungen für die richtige Anwendung des Gerätes schließt eine Haftung des Herstellers für daraus resultierende Schäden aus.

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

Gerät nur für haushaltsübliche Verarbeitungsmengen und -zeiten benutzen.

Das Handrührgerät ist geeignet zum Verrühren teigiger oder flüssiger Speisen oder zum Aufschlagen von Sahne.

Es darf nicht zur Verarbeitung von anderen Gegenständen bzw. Substanzen benutzt werden.

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

▲ Generelle Sicherheitshinweise

Stromschlag-Gefahr

Dieses Gerät darf von Kindern nicht benutzt werden.

Das Gerät und seine Anschlussleitung ist von Kinder fernzuhalten.

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

Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.

Gerät nur gemäß Angaben auf dem Typenschild anschließen und betreiben. Nur zur Verwendung in geschlossenen Räumen.

Nur benutzen, wenn Zuleitung und Gerät keine Beschädigungen aufweisen.

Vor dem Auswechseln von Zubehör oder Zusatzteilen, die im Betrieb bewegt werden, muss das Gerät ausgeschaltet und vom Netz getrennt werden.

Das Gerät ist bei nicht vorhandener Aufsicht und vor dem Zusammenbau, dem Auseinandernehmen oder Reinigen stets vom Netz zu trennen.

Zuleitung nicht über scharfe Kanten oder heiße Flächen ziehen.

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

Sicherheitshinweise für dieses Gerät

Verletzungsgefahr

Stromschlag-Gefahr

Bei Stromunterbrechung bleibt das Gerät eingeschaltet und läuft nach der Unterbrechung wieder an. Gerät sofort ausschalten.

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

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

Gerät nicht mit feuchten Händen benutzen.

Gerät nicht im Leerlauf betreiben. Gerät nur mit Originalzubehör betreiben.

Nur Werkzeuge eines Typs (z. B. Knethaken) einsetzen.

Es wird empfohlen, das Gerät niemals länger eingeschaltet zu lassen, wie für die Verarbeitung des Mixgutes notwendig.

Der Mixbecher ist nicht für die Verwendung in der Mikrowelle geeignet.

Verletzungsgefahr durch rotierenden Antrieb!

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.

In dieser Gebrauchsanleitung werden verschiedene Modelle beschrieben. Auf den Bildseiten befindet sich eine Übersicht der verschiedenen Modelle (**Bild D**).

Auf einen Blick

Bitte Bildseiten ausklappen.

Bild **D**

- 1 **Grundgerät**
- 2 **Netzkabel**
- 3 **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
- 4 **Auswurfaste**
Zum Abnehmen der Werkzeuge
- 5 **Kabelklammer**
- 6 **Öffnungen zum Einsetzen der Werkzeuge mit Verschluss**
Werden beim Aufschieben der Hecköffnung automatisch geschlossen.
- 7 **Entriegelungstasten**
Zum Abnehmen von Zubehör von der Hecköffnung. Beide Tasten gleichzeitig drücken.
- 8 **Selbstschließende Hecköffnung**
Zum Einsetzen von Zubehör, z. B. dem Schnellmixstab, die Hecköffnung aufschieben und festhalten. Hecköffnung schließt automatisch nach Abnehmen des Zubehörs.

Werkzeuge

- 9 **Rührbesen „Fine Creamer“**
Durch die spezielle Form des Besens wird ein besonders schnelles und effektives Rührergebnis erzielt.
- 10 **Knethaken**
- 11 **Mixbecher**
- 12 **Schnellmixstab aus Kunststoff**
- 13 **Schnellmixstab aus Edelstahl**
- 14 **Universalzerkleinerer**

Mit dem Universalzerkleinerer nutzen Sie die volle Leistung des Gerätes bei der Zubereitung von Honig-Brotaufstrich (bei Einhaltung der Rezeptvorgaben).

Sie finden das Rezept in der Gebrauchsanleitung des Universalzerkleinerers. Wenn ein Zubehör nicht im Lieferumfang enthalten ist, kann es beim Kundendienst bestellt werden.

Schnellmixstab:

Kunststoff Best.-Nr. 657242

Edelstahl Best.-Nr. 657258

Universalzerkleinerer: Best.-Nr. 659058

Bitte die Anweisungen in der separaten Gebrauchsanleitung für diese Zubehörteile beachten.

Bedienen

Durch die geschlossene Form des Gehäuses ist das Gerät beim Betrieb besonders leise. Trotzdem erreicht es dabei die volle Motorleistung und Drehzahl.

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

Rührbesen für ...

... Soßen, Eischnee, Kartoffelpüree, 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. Schieber zum Betätigen des Verschlusses nur in Schalterposition **0/off** bewegen.



Verletzungsgefahr durch rotierenden Antrieb!

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 

- 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 -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 Auswurf-taste lösen und abnehmen.

Achtung:

Die Auswurf-taste lässt sich nicht betätigen, wenn der Schalter nicht auf 0/off steht.

Hinweis:

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

Nach der Arbeit/Reinigen**Wichtiger Hinweis**

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

**Stromschlaggefahr!**

Das Grundgerät nie in Flüssigkeiten tauchen und nicht in der Spülmaschine reinigen. Keinen Dampfreiniger benutzen! Gerät nicht mit feuchten Händen benutzen.

Achtung!

Oberflächen können beschädigt werden. Keine scheuernden Reinigungsmittel verwenden.

- Netzstecker ziehen.
- Grundgerät feucht abwischen und anschließend trockenreiben.

- Werkzeuge 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.

Bild 

- Zum Aufbewahren kann man das Kabel aufwickeln.
- Netzstecker mit der Kabelklammer befestigen.

Abhilfe bei Störungen

Schalter lässt sich nicht auf Stufe 1 bis 5 bewegen.

Abhilfe:

Bei geöffneter Hecköffnung ist die Stufen-schaltung 1 bis 5 nicht in Funktion.

Rezepte**Schlagsahne**

100 g–500 g

- 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 dem 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.



Mayonnaise

1 Ei (Eigelb und Eiweiß)

1 EL Senf

1 EL Zitronensaft oder Essig

200–250 ml Öl

Salz, Pfeffer nach Geschmack

Zutaten müssen gleiche Temperatur haben!

- Zutaten in den Becher geben.
- Schnellmixstab auf dem Boden des Bechers aufsetzen und einschalten (Stufe **M**), bis die Mischung emulgiert.
- Den eingeschalteten Schnellmixstab langsam bis zum oberen Rand der Mischung anheben und wieder senken, bis die Mayonnaise fertig ist.

Tipp: Sie können nach diesem Rezept auch Mayonnaise nur mit Eigelb herstellen. Dann aber nur die halbe Menge Öl verwenden.



Hinweise zur Entsorgung



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

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

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

Garantiebedingungen

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

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

Contents

| | |
|------------------------------------|----|
| For your safety | 9 |
| Overview | 11 |
| Operation | 11 |
| After using the appliance/cleaning | 12 |
| Troubleshooting | 12 |
| Recipes | 12 |
| Instructions on disposal | 14 |
| Warranty conditions | 14 |

For your safety

Before use, read these instructions carefully in order to become familiar with important safety and operating instructions for this appliance.

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 designed for processing normal household quantities in the home or similar quantities in non-industrial applications.

Non-industrial applications include e.g. use in employee kitchens in shops, offices, agricultural and other commercial businesses, as well as use by guests in boarding houses, small hotels and similar dwellings.

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

The hand mixer is suitable for mixing doughy or liquid foods or for whipping cream.

It must not be used for processing other objects or substances.

Please keep the operating instructions in a safe place.

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

General safety instructions

Electric shock risk

The appliance must not be used by children.

The appliance and its power cord must be kept away from children.

Appliances can be used by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and 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.

Children shall not play with the appliance.

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

Do not use the appliance if the power cord and/or appliance are damaged.

Before replacing accessories or additional parts, which move during operation, switch off the appliance and disconnect from the power supply.

Always disconnect the appliance from the supply if it is left unattended and before assembling, disassembling or cleaning.

Do not place the power cord over sharp edges or hot surfaces.

To prevent injury, a damaged power cord must be replaced by the manufacturer or his customer service or a similarly qualified person.

Only our customer service may repair the appliance.

▲ Safety instructions for this appliance

Risk of injury

Electric shock risk

If the power is interrupted, the appliance remains switched on and restarts when the power is restored.

Switch off the appliance immediately.

Never immerse the base unit in liquids and do not clean in the dishwasher. Do not use a steam cleaner!

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

Do not use the appliance with damp hands.

Do not operate the appliance at no-load. Operate the appliance with original accessories only.

Insert tools of one type only (e.g. kneading hook).

Recommendation: Never switch on the appliance for longer as you need to processing the ingredients.

The blender jug is not suitable for use in the microwave.

Risk of injury from rotating drive!

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.

These operating instructions refer to various models.

An overview of the different models can be found on the illustrated pages (Fig. **D**).


Overview

Please fold out the illustrated pages.

Fig. **A**

- 1 **Base unit**
- 2 **Power cord**
- 3 **5-step switch + fast and continuous operation**
For switching the appliance on and off and adjusting the operating speed.
0/off = switched off
1 = slowest speed
5 = fastest speed
M = Instantaneous switching (maximum speed) press to the left and hold in place
- 4 **Ejector button**
For removing the tools
- 5 **Cable clamp**
- 6 **Apertures for inserting the tools with lock**
Are automatically closed when tool is pushed on the rear aperture.
- 7 **Release buttons**
For removing accessories from the rear aperture. Press both buttons simultaneously.
- 8 **Self-closing rear aperture**
To insert accessory, e.g. the high-speed hand blender, push on the rear aperture and hold in place. Rear aperture closes automatically when the accessory is removed.

Tools

- 9 **Stirrer "Fine Creamer"**
Thanks to the special shape of the whisk, the mixing result is particularly quick and effective.
- 10 **Kneading hook**
 *some models:*
- 11 **Blender jug**
- 12 **High-speed hand blender made of plastic**
- 13 **High-speed hand blender made of stainless steel**
- 14 **Universal cutter**

With the universal cutter use the appliance at full power to prepare honey spread (according to the recipe).

You can find the recipe in the operating instructions of the universal cutter.

If an accessory is not supplied as standard, it can be ordered from customer service.

High-speed hand blender:

| | |
|-----------------|------------------|
| plastic | order no. 657242 |
| stainless steel | order no. 657258 |

| | |
|-------------------|------------------|
| Universal cutter: | order no. 659058 |
|-------------------|------------------|

When using the accessories, follow the separate operating instructions for the accessories.

Operation

The closed shape of the housing means that the appliance runs especially quietly. Nevertheless, it reaches full motor power and speed.

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

Stirrers for ...

... sauces, beaten egg white, mashed potatoes, crème fraîche, mayonnaise, cream and light dough, e.g. cake mixture.

Stirrers are not suitable for processing heavy dough.

Kneading hook 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 information

When the rear aperture is open, the appliance can be operated using instantaneous switching only. Selector switch 1–5 will not function. Move slide for actuating the lock in switch position **0/off** only.



Risk of injury from rotating drive!

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 base unit and tools.

Fig. 13

- 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 to prevent mixing them up (see Fig. 13-1)!

- Insert the mains plug.
- Place the food in a suitable receptacle.
- Insert tools into the receptacle and switch on the appliance at the required setting.

Settings 1, 2:

for working in and mixing in.

Settings 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.

Attention:

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.

After using the appliance/ cleaning

**Important information**

The appliance requires no maintenance. Thorough cleaning protects the appliance from damage and keeps it functional.

**Risk of electric shock!**

Never immerse the base unit in liquids and do not clean in the dishwasher. Do not use a steam cleaner! Do not use the appliance with damp hands.

Warning!

Surfaces may be damaged.

Do not use abrasive cleaning agents.

- Remove mains plug.
- Wipe the base unit with a damp cloth and then wipe dry.
- Clean the tools in the dishwasher or with a brush under running water.

Note: If processing e.g. red cabbage, the plastic parts will become discoloured by a red film which can be removed with a few drops of cooking oil.

Fig. 14

- The power cord can be wound up to facilitate storage of the appliance.
- Attach mains plug to the cable clamp.

Troubleshooting

Switch cannot be moved to settings 1 to 5.

Remedial action:

When the rear aperture is open, selector switch 1–5 will not function.

Recipes

Whipped cream

100 g–500 g

- Whip cream with the stirrer for ½ to 5 minutes at setting 5 (depending on the quantity and properties of the cream).



Egg white

1 to 5 egg whites

- Using the stirrer, beat egg whites for 2 to 5 minutes at setting 5.



Sponge mixture

Basic recipe

2 eggs

2–3 tbs. hot water

100 g sugar

1 packet of vanilla sugar

70 g flour

70 g cornflour

Baking powder if required

- Beat the ingredients (except flour and cornflour) with the stirrer for approx. 3–4 minutes at setting 5 until frothy.
- Switch appliance to Setting 1, mix sifted flour and cornflour by the spoonful within approx. ½ to 1 minute.



Maximum quantity: 2 x basic recipe

Cake mixture

Basic recipe

2 eggs

125 g sugar

1 pinch of salt

1 packet of vanilla sugar or peel from ½ lemon

125 g butter or margarine (room temperature)

250 g flour

1 packet of baking powder

60 ml of milk



- Mix all ingredients with the stirrer for approx. ½ minute at setting 1, then for approx. 3–4 minutes at setting 5.

Maximum quantity: 2 x basic recipe

Short 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 setting 1, then for approx. 3–4 minutes at setting 5.

Maximum quantity: 2 x 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 to 4 minutes at setting 5 until frothy.
- Switch appliance to setting 1, add hazelnuts and breadcrumbs and process for ½ minute with the stirrer.

Maximum quantity: 2 x basic recipe

Plaited bun

Basic recipe

250 g flour

1 packets of dry yeast

110 ml warm milk

1 egg

1 pinch of salt

40 g sugar

30 g melted and cooled fat

Grated rind of half a lemon

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

Maximum quantity: 2 x basic recipe

Pizza dough

Basic recipe

250 g flour

1 packets of dry yeast

1 tsp. sugar

1 pinch of salt

3 tbs. oil

125 ml warm water

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

Maximum quantity: 2 x basic recipe

Bread dough

Basic recipe

500 g flour

14 g sugar

14 g margarine

7 g salt

1 packets of dry yeast

250 ml water

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

Mayonnaise

1 egg (egg yolk and egg white)

1 tbs. mustard

1 tbs. lemon juice or vinegar

200–250 ml oil

Salt, pepper to taste

Ingredients must be at the same temperature!

- Put the ingredients in the jug.
- Place high-speed hand blender in the bottom of the jug and switch on (setting **M**) until the mixture emulsifies.
- Slowly raise the switched on high-speed hand blender as far as the upper edge of the mixture and lower again until the mayonnaise is ready.

Tip: According to this recipe you can also make mayonnaise with egg yolk only. However, use only half the amount of oil.



Instructions on disposal



This appliance has been identified in accordance with the European directive 2012/19/EC on Waste Electrical and Electronic Equipment – WEEE.

The Directive paves the way for effective EU-wide withdrawal and utilization of waste appliances.

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

Warranty conditions

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.

Vous venez d'acheter ce nouvel appareil BOSCH et nous vous en félicitons cordialement. Vous venez ainsi d'opter pour un appareil électroménager moderne et de haute qualité. Sur notre site Web, vous trouverez des informations avancées sur nos produits.

Sommaire

| | |
|--------------------------------------|----|
| Pour votre sécurité | 15 |
| Vue d'ensemble | 17 |
| Utilisation | 17 |
| Après le travail / Nettoyer | 18 |
| Dérangements et remèdes | 18 |
| Recettes | 18 |
| Conseils pour la mise au rebut | 20 |
| Conditions de garantie | 20 |

Pour votre sécurité

Veillez lire la présente notice attentivement avant utilisation pour connaître les consignes de sécurité et d'utilisation importantes visant cet appareil.

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 à la préparation de quantités habituellement nécessaires dans un foyer, ou dans des applications non professionnelles similaires à celles d'un foyer. Les applications similaires à celles d'un foyer comprennent par exemple l'utilisation dans les coins-cuisine du personnel de magasins, de bureaux, d'entreprises agricoles et autres entreprises commerciales et industrielles, ainsi que l'utilisation par les clients de pensions, petits hôtels et immeubles d'habitation similaire.

Utilisez cet appareil uniquement pour des quantités de préparations culinaires courantes et pour des durées de service normales.

Ce batteur mixeur manuel ne convient que pour mélanger les plats pâteux ou liquides, ou pour battre de la crème.

Il ne doit pas servir à transformer d'autres objets ou substances.

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

Consignes générales de sécurité

Risque d'électrocution

L'utilisation de l'appareil par les enfants est interdite.

Des enfants, éloignez l'appareil et son cordon de raccordement.

Les personnes souffrant d'un handicap physique, sensoriel ou mental ou ne détenant pas l'expérience et / ou les connaissances nécessaires pourront utiliser les appareils à condition de le faire sous surveillance, ou que son utilisation sûre leur ait été enseignée et qu'elles aient compris les dangers qui en émanent.

Ne permettez jamais aux enfants de jouer avec l'appareil.

Les paramètres du secteur électrique et les indications portées sur la plaque signalétique de l'appareil doivent concorder. N'utilisez cet appareil que dans des locaux fermés.

N'utilisez l'appareil que si son cordon d'alimentation et l'appareil lui-même ne présentent aucun dommage.

Avant de remplacer des accessoires ou des pièces supplémentaires déplacées en service, il faut éteindre l'appareil et le débrancher du secteur.

Débranchez toujours l'appareil du secteur s'il doit se trouver sans surveillance, avant de l'assembler, de le démonter ou de le nettoyer. Veillez à ce que le cordon de branchement ne frotte pas sur des arêtes vives ou des surfaces très chaudes.

Afin d'écartier tout danger, seul le fabricant ou son service après-vente ou une personne détenant une qualification équivalente est habilité à remplacer un cordon de branchement endommagé.

Les réparations sur l'appareil sont réservées à notre service après-vente.

▲ Consignes de sécurité pour cet appareil

Risque de blessure

Risque d'électrocution !

Si une coupure de courant se produit, l'appareil reste en position allumée et redémarrera dès le retour du courant.

Éteignez immédiatement l'appareil

Ne plongez jamais l'appareil de base dans des liquides et ne le lavez pas au lave-vaisselle. N'utilisez jamais de nettoyeur à vapeur !

Ne plongez pas l'appareil dans l'eau au-delà de la jonction entre l'appareil de base et l'accessoire mixeur rapide.

N'utilisez pas l'appareil avec les mains humides.

Ne faites pas tourner l'appareil à vide. N'utilisez l'appareil qu'avec des accessoires d'origine.

N'utilisez que des accessoires d'un même type (crochets malaxeurs par exemple).

Ne laissez jamais l'appareil allumé plus longtemps que nécessaire au mixage des produits alimentaires à traiter.

Le bol mixeur ne va pas au four micro-ondes.

Risque de blessures engendré par l'entraînement rotatif !

N'introduisez jamais les doigts dans des accessoires en rotation

Ne montez et détachez les accessoires qu'une fois l'appareil immobile. Après l'avoir éteint, l'appareil continue de tourner brièvement.

Protégez les cheveux longs ou les vêtements à moitié défaits afin qu'ils ne se prennent pas dans les accessoires en rotation.

La notice d'utilisation vaut pour différents modèles.

Une vue d'ensemble des différents modèles se trouve sur les volets illustrés (Figure D).

Vue d'ensemble

Veillez déplier les volets illustrés.

Figure A

- 1 **Appareil de base**
- 2 **Le cordon d'alimentation électrique**
- 3 **Interrupteur à 5 positions + marche momentanée**
Il sert à allumer et éteindre l'appareil, et 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) poussez l'interrupteur vers la gauche et maintenez-le en position.
- 4 **Touche d'éjection**
Elle sert à détacher les accessoires.
- 5 **Bride à cordon**
- 6 **Orifices pour mettre en place les accessoires avec fermeture**
Ils se ferment automatiquement lors de l'ouverture de l'orifice arrière.
- 7 **Touches de déverrouillage**
Pour retirer un accessoire de l'orifice arrière. Appuyez en même temps sur les deux touches.
- 8 **Orifice arrière à fermeture automatique**
Pour mettre les accessoires en place, par exemple l'accessoire mixeur rapide, ouvrez l'orifice arrière et retenez-le. L'orifice arrière se referme automatiquement après avoir retiré l'accessoire.

Accessoires

- 9 **Fouet mixeur « Fine Creamer »**
Vu la forme spéciale du fouet, il permet de mixer le produit particulièrement vite et efficacement.
- 10 **Crochets pétrisseurs**
! *sur certains modèles:*
- 11 **Bol mixeur**
- 12 **Accessoire mixeur rapide en matière plastique**
- 13 **Accessoire mixeur rapide en acier inoxydable**

14 Broyeur universel

Avec le broyeur universel, vous profitez de toute la puissance de l'appareil lors de la préparation d'une pâte à tartiner au miel (à condition de respecter les instructions de la recette).

Vous trouverez la recette dans la notice d'utilisation du broyeur universel.

Si un accessoire n'a pas été livré d'origine, il est possible de le commander auprès du service après-vente.

Mixer batteur rapide :

Matière plastique N° de réf. 657242

Matière inoxydable N° de réf. 657258

Broyeur universel : N° de réf. 659058

Veillez respecter les instructions figurant dans la notice d'instructions à part accompagnant ces accessoires.

Utilisation

Vu que le corps de l'appareil est fermé sur lui-même, ce dernier est particulièrement silencieux. Malgré cela, il atteint sa pleine puissance et son plein régime.

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 levée.

Les fouets mélangeurs ne conviennent pas pour préparer les pâtes épaisses.

Crochets pétrisseurs pour ...

... les pâtes fermes telles que la pâtebrisée, 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.

Quantité maximale que permet de traiter l'appareil 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 à 5 de l'interrupteur sont inopérantes. Pour actionner la fermeture, ne déplacez le curseur que lorsque l'interrupteur se trouve sur la position 0/off.

**Risque de blessures engendré par l'entraînement rotatif !**

N'introduisez jamais les doigts dans des accessoires en rotation

Ne montez et détachez les accessoires qu'une fois l'appareil immobile.

Après l'avoir éteint, l'appareil continue de tourner brièvement. Protégez les cheveux longs ou les vêtements à moitié défaits afin qu'ils ne se prennent pas dans les accessoires en rotation.

- Avant la première utilisation, nettoyez l'appareil de base et l'outillage.

Figure 1

- Déroulez complètement le cordon d'alimentation électrique.
- Posez l'accessoire voulu sur l'appareil de base et poussez jusqu'à ce qu'il encoche.

Examinez bien la forme des pièces en plastique équipant les accessoires pour éviter de les confondre (voir Figure 1-1) !

- Introduisez la fiche dans la prise de courant.
- Versez les produits alimentaires dans un récipient approprié.
- Introduisez les accessoires dans le récipient puis amenez 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, ramenez l'interrupteur sur 0/off puis appuyez 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 :

Éteignez toujours l'appareil de base avant de le sortir de la préparation mélangée.

Après le travail / Nettoyer**Remarque importante**

L'appareil ne nécessite aucun entretien. Un nettoyage soigné protège l'appareil contre les dégâts et le maintient fonctionnel.

**Risque d'électrocution !**

Ne plongez jamais l'appareil de base dans des liquides et ne le lavez pas au lave-vaisselle. N'utilisez jamais de nettoyeur à vapeur !

N'utilisez pas l'appareil avec les mains humides.

Attention !

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

- Débranchez la fiche mâle de la prise de courant.
- Essuyez l'appareil de base avec un chiffon humide puis avec un chiffon sec pour le sécher.
- Le lavage des accessoires a lieu au lave-vaisselle ou avec une brosse sous l'eau du robinet.

Remarque : si vous traitez par exemple du chou rouge, les pièces en plastique vont prendre d'autres teintes.

Quelques gouttes d'huile de cuisine permettent de les enlever.

Figure 2

- Pour ranger le cordon d'alimentation, vous pouvez l'enrouler.
- Fixez la fiche mâle du cordon au moyen de la bride à cordon.

Dérangements et remèdes

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

Remède :

Lorsque l'orifice arrière est ouvert, la commande multi-positions ne fonctionne pas.

Recettes**Crème chantilly**

100 g à 500 g

- Travaillez la crème avec le fouet mélangeur pendant 1½ à 5 minutes (suivant la quantité et les propriétés de la crème) sur la position 5.



Blanc d'œuf

1 à 5 blancs d'œufs

- Travaillez les blancs pendant 2 à 5 minutes à la vitesse 5 avec le fouet mélangeur



Pâte à biscuits

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 féculé

éventuellement de la levure chimique

- Battez les ingrédients (sauf la farine et la féculé) env. 3 à 4 minutes avec le fouet mélangeur sur la position 5, jusqu'à ce que vous obteniez une mousse ferme.
- Réglez l'appareil sur le niveau 1, incorporez la farine tamisée et la farine d'amidon pendant env. 30 secondes à 1 minute.



Quantité maximale : 2 fois la recette de base

Pâte levée

Recette de base

2 œufs

125 g de sucre

1 pincée de sel

1 sachet de sucre vanillé ou le zeste d'un demi-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

- Travaillez tous les ingrédients avec le fouet mélangeur pendant env. ½ minute sur la position 1, puis env. 2 à 4 minutes sur la position 5.



Quantité maximale : 2 fois la recette de base

Pâte Brisée

Recette de base

125 g de beurre (à la température ambiante)

100 à 125 g de sucre

1 œuf

1 pincée de sel

un peu de zeste de citron ou du sucre vanillé



250 g de farine

éventuellement de la levure chimique

- Travaillez 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 fois la recette de base

Fond de tarte aux fruits

Recette de base

2 œufs

125 g de sucre

125 g de noisettes broyées

50 g de chapelure

- Battez les œufs et le sucre en mousse pendant 3 à 4 minutes, avec le robot réglé sur la position 5.
- Réglez l'appareil sur le niveau 1, rajoutez les noisettes et la chapelure, puis travaillez le mélange pendant une demi-minute au fouet mixeur.

Quantité maximale : 2 fois la recette de base

Brioche tressée

Recette de base

250 g de farine

1 sachet de levure

110 ml de lait chaud

1 œuf

1 pincée de sel

40 g de sucre

30 g de matière grasse fondue puis refroidie, le zeste râpé d'un demi-citron

- Travaillez 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 fois la recette de base

Pâte à pizza

Recette de base

250 g de farine

1 sachet de levure

1 c. à café de sucre

1 pincée de sel

3 cuillères à soupe d'huile

125 ml d'eau chaude

- Travaillez 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 fois la recette de base



Pâte à pain

Recette de base

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

- Travaillez 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.

Mayonnaise

1 œuf (le jaune et le blanc)
1 cuillère à soupe de moutarde
1 cuillère à soupe de jus de citron
ou de vinaigre
200 à 250 ml d'huile
Salez et poivrez selon vos goûts
Les ingrédients doivent tous se trouver à la même température !

- Versez les ingrédients dans le bol.
- Posez le pied mixeur rapide sur le fond du récipient et allumez l'appareil (niveau de vitesse **M**) jusqu'à que le mélange s'émulsionne.
- Soulevez lentement le pied mixeur rapide en rotation jusqu'à la surface du mélange, puis faites-le replonger lentement jusqu'à ce que la mayonnaise soit prête.

Un conseil : cette recette vous permet aussi de préparer la mayonnaise uniquement avec du jaune d'œuf. Dans ce cas, n'utilisez que la moitié de la quantité d'huile.



Conseils pour la mise au rebut



Cet appareil a été labélisé en conformité avec la directive communautaire européenne 2012/19/CE visant les appareils électriques et électroniques usagés (waste electrical and electronic equipment – WEEE).

Cette directive fixe le cadre, en vigueur sur tout le territoire de l'UE, d'une reprise et d'un recyclage des appareils usagés.

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



Conditions de garantie

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

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

Indice

| | |
|---|----|
| Per la vostra sicurezza | 21 |
| Guida rapida | 23 |
| Uso | 23 |
| Dopo il lavoro/Pulizia | 24 |
| Rimedio in caso di guasti | 24 |
| Ricette | 24 |
| Avvertenze sulla rottamazione | 26 |
| Condizioni di garanzia | 26 |

Per la vostra sicurezza

Leggere attentamente questa guida prima dell'uso, per conoscere importanti istruzioni di sicurezza e per l'uso di questo apparecchio.

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

Questo apparecchio è destinato alla lavorazione di quantità usuali per la famiglia o per impieghi non professionali, simili a quello domestico.

Gli impieghi simili a quello domestico comprendono ad es.

l'impiego cucine per il personale in negozi, uffici, aziende agricole e altre aziende di produzione, nonché l'uso da parte di ospiti di pensioni, piccoli hotel e simili strutture abitative.

Utilizzare l'apparecchio solo per quantità e tempi di lavoro usuali nell'attività domestica.

Il miscelatore manuale è idoneo a mescolare pietanze pastose o liquide oppure a montare la panna.

Il suo uso è vietato per la lavorazione di altri oggetti o sostanze.

Si prega di conservare le istruzioni per l'uso. In caso di cessione dell'apparecchio a terzi, consegnare unitamente questo libretto d'istruzioni.

Avvertenze di sicurezza generali

Pericolo di scariche elettriche

L'uso di questo apparecchio è vietato ai bambini.

Tenere l'apparecchio ed il suo cavo di collegamento fuori dalla portata dei bambini.

Gli apparecchi possono essere usati da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o da persone prive di esperienza e competenza se sono sorvegliate o sono state istruite sull'uso sicuro dell'apparecchio ed hanno compreso i pericoli da esso derivanti.

Ai bambini è vietato giocare con l'apparecchio!

Collegare ed usare l'apparecchio solo secondo i dati della targhetta d'identificazione. Usare solo in ambienti chiusi.

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

Prima di sostituire accessori o pezzi di ricambio, che durante il funzionamento si muovono, l'apparecchio deve essere spento e staccato dalla rete.

Staccare sempre l'apparecchio dalla rete quando non è sorvegliato e prima del montaggio, dello smontaggio o della pulizia.

Non tirare il cavo di alimentazione su spigoli vivi né metterlo a contatto con superfici calde.

Al fine di evitare pericoli, se il cavo di alimentazione di questo apparecchio subisce danni, deve essere sostituito dal produttore, dal suo servizio assistenza clienti o da persona in possesso di simile qualificazione.

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

⚠ Avvertenze di sicurezza per questo apparecchio

Pericolo ferite

Pericolo di scariche elettriche

In caso d'interruzione dell'alimentazione elettrica l'apparecchio resta inserito e dopo l'interruzione si rimette in funzione.

Spegnere immediatamente l'apparecchio.

Non immergere mai l'apparecchio base in liquidi né lavarlo nella lavastoviglie. Non pulire con apparecchi a vapore.

Non immergere l'apparecchio nel liquido oltre il punto di congiunzione fra asta frullatore rapido e apparecchio base.

Non usare l'apparecchio con le mani bagnate.

Non mettere l'apparecchio in funzione a vuoto.

Usare l'apparecchio solo con gli accessori originali.

Impiegare solo utensili di un tipo (per es. braccio impastatore).

Si consiglia di non lasciare mai l'apparecchio acceso più a lungo di quanto è necessario per la lavorazione del frullato.

Il bicchiere frullatore non è idoneo per l'uso nel forno a microonde.

Pericolo di lesioni da parti in rotazione.

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.

In queste istruzioni per l'uso si descrivono diversi modelli.

Nelle pagine con figure si riporta uno specchio dei diversi modelli (figura **D**).

Guida rapida

Aprire le pagine con le figure.

Figura **A**

- 1 **Apparecchio base**
- 2 **Cavo d'alimentazione**
- 3 **Selettore 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 verso sinistra e mantenere

- 4 **Pulsante di espulsione**
Per rimuovere gli utensili
- 5 **Molletta per cavo**
- 6 **Aperture d'inserimento degli utensili con chiusura**
Si chiudono automaticamente aprendo l'apertura posteriore.
- 7 **Pulsanti di sblocco**
Per rimuovere gli accessori dall'apertura posteriore. Premere contemporaneamente i due pulsanti.
- 8 **Apertura posteriore a chiusura automatica**
Per inserire accessori, ad es. il frullatore rapido ad immersione, aprire e mantenere aperta l'apertura posteriore.
L'apertura posteriore si chiude automaticamente dopo la rimozione dell'accessorio.

Utensili

- 9 **Frusta «Fine Creamer»**
La speciale forma della frusta permette di raggiungere un risultato di miscelazione particolarmente rapido ed efficace.
- 10 **Impastatore**
- !** *In alcuni modelli:*
- 11 **Bicchieri frullatore**
- 12 **Frullatore rapido ad immersione in materiale sintetico**

13 **Frullatore rapido ad immersione in acciaio inossidabile**

14 **Mini tritatutto**

Con il mini tritatutto sfruttate tutta la potenza dell'apparecchio nella preparazione di crema al miele spalmabile sul pane (rispettando le indicazioni della ricetta).

La ricetta si trova nelle istruzioni per l'uso del mini tritatutto.

Un accessorio non compreso nella fornitura può essere acquistato presso il servizio assistenza clienti.

Asta frullatore rapido:

Plastica Codice di ord. N° 657242

Inox Codice di ord. N° 657258

Mini tritatutto: Codice di ord. N° 659058

Osservare le istruzioni per questi accessori nel separato libretto d'istruzioni per l'uso.

Uso

Grazie alla forma chiusa della carcassa, nel funzionamento l'apparecchio è molto silenzioso. E nonostante ciò raggiunge la piena potenza del motore e velocità.

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.

Braccio 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. Muovere il cursore per l'azionamento della chiusura solo con l'interruttore in posizione 0/off.

**Pericolo di lesioni da parti in rotazione.**

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 E

- 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 E-1).

- Inserire la spina.
- Introdurre l'alimento in un idoneo contenitore.
- Introdurre gli utensili nel contenitore ed accendere l'apparecchio alla velocità desiderata.
Grado 1, 2:
per incorporare e mescolare.
Grado 3, 4, 5:
per impastare e montare.
- Dopo il lavoro disporre il selettore suo 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.

Avvertenza:

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

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.

**Pericolo di scarica elettrica!**

Non immergere mai l'apparecchio base in liquidi né lavararlo nella lavastoviglie. Non pulire con apparecchi a vapore. Non usare l'apparecchio con le mani bagnate.

Attenzione!

Possibili danni alle superfici.

Non utilizzare detergenti abrasivi.

- Staccare la spina.
- Pulire il blocco motore con un panno umido ed infine asciugarlo.
- Lavare gli utensili nella lavastoviglie o con una spazzola sotto acqua corrente.

Avvertenza: nella lavorazione per es. di cavolo rosso, sulle parti in plastica si formano macchie, che possono essere rimosse con qualche goccia di olio alimentare.

Figura G

- Per conservare l'apparecchio, il cavo può essere avvolto.
- Fissare la spina di alimentazione con la molletta per cavo.

Rimedio in caso di guasti

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.

Ricette**Panna montata**

100 g–500 g

- Lavorare la panna con la frusta da ½ a 5 minuti al grado 5 (a seconda della quantità e delle proprietà della panna)

**Albume**

1–5 bianchi d'uovo

- Lavorare gli albumi da 2 a 5 minuti a livello 5 con la frusta.



Pasta biscotto

Ricetta base

2 uova

2-3 cucchiaini acqua calda

100 g zucchero

1 bustina 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 al grado 5.
- Commutare l'apparecchio alla velocità 1, incorporare 1 cucchiaino 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 lievito in polvere

60 ml latte

- Mescolare tutti gli ingredienti con la frusta per ca. ½ minuto al grado 1, poi ca. 3-4 minuti al grado 5.

Quantità massima: 2 volte la ricetta base



Pasta frolla

Ricetta base

125 g burro (a temperatura ambiente)

100-125 g zucchero

1 uovo

1 pizzico sale

un poco di buccia di limone o zucchero vanigliato

250 g farina

eventualmente lievito in polvere

- Mescolare tutti gli ingredienti con i bracci impastatore per ca. ½ minuto al grado 1, poi ca. 3-4 minuti al grado 5.

Quantità massima: 2 volte la ricetta base



Fondo per dolce alla frutta

Ricetta base

2 uova

125 g zucchero

125 g nocchie macinate

50 g pangrattato

- Montare a schiuma uova e zucchero per 3-4 minuti alla velocità 5.
- Commutare l'apparecchio alla velocità 1, aggiungere nocchie e pangrattato e lavorare per ½ minuto con la frusta per mescolare.

Quantità massima: 2 volte la ricetta base



Treccia di pasta lievitata

Ricetta base

250 g farina

1 confezione 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

- Mescolare tutti gli ingredienti con i bracci impastatore per ca. ½ minuto al grado 1, poi ca. 3-4 minuti al grado 5.

Quantità massima: 2 volte la ricetta base



Pasta per pizza

Ricetta base

250 g farina

1 confezione lievito secco

1 cucchiaino di zucchero

1 pizzico sale

3 cucchiaini di olio

125 ml acqua calda

- Mescolare tutti gli ingredienti con i bracci impastatore per ca. ½ minuto al grado 1, poi ca. 3-4 minuti al grado 5.

Quantità massima: 2 volte la ricetta base



Pasta per pane

Ricetta base

500 g farina
14 g zucchero
14 g margarina
7 g sale
1 confezione lievito secco
250 ml acqua

- Mescolare tutti gli ingredienti con il braccio impastatore per ca. ½ minuto al grado 1, poi ca. 3–4 minuti al grado 5.



Maionese

1 uovo (tuorlo e albume)
1 cucchiaino succo di senape
1 cucchiaino succo di limone o aceto
200–250 ml olio
sale, pepe secondo i gusti

Gli ingredienti devono essere alla stessa temperatura.

- Introdurre gli ingredienti nel bicchiere.
- Poggiare il frullatore rapido ad immersione sul fondo del bicchiere ed accenderlo (velocità **M**) finché la miscela non si emulsiona.
- Tenendo acceso il frullatore rapido ad immersione, sollevarlo fino alla superficie della miscela ed abbassarlo finché la maionese non è pronta.

Consiglio: Secondo questa ricetta si può produrre anche maionese solo con rosso d'uovo. In tal caso dimezzare tuttavia la quantità di olio.



Avvertenze sulla rottamazione



Questo apparecchio è contrassegnato conformemente alla Direttiva europea 2012/19/CE Rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche (waste electrical and electronic equipment – WEEE).

La direttiva prescrive il quadro normativo per un recupero e riciclaggio degli apparecchi dismessi.

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

Condizioni di garanzia

Per questo apparecchio sono valide le condizioni di garanzia pubblicate dal nostro rappresentante nel paese di vendita.

Il rivenditore, presso il quale è stato acquistato l'apparecchio, è sempre ben disposto a fornire a richiesta informazioni a proposito.

Per l'esercizio del diritto di garanzia è comunque necessario presentare il documento di acquisto.

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

Inhoud

| | |
|---------------------------------------|----|
| Voor uw veiligheid | 27 |
| In één oogopslag | 29 |
| Bedienen | 29 |
| Na het gebruik/reinigen | 30 |
| Verhelpen van storingen | 30 |
| Recepten | 30 |
| Opmerking betreffende recycling | 32 |
| Garantievoorwaardenn | 32 |

Voor uw veiligheid

Lees voor de ingebruikneming zorgvuldig deze gebruiksaanwijzing, die belangrijke veiligheids- en bedieningsaanwijzingen over het apparaat bevat.

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

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

De handmixer is geschikt voor het mixen van deegachtige of vloeibare gerechten en voor het kloppen van room.

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

De gebruiksaanwijzing bewaren a.u.b. Overhandig ook de gebruiksaanwijzing als u het apparaat doorgeeft aan derden.

▲ Algemene veiligheidsvoorschriften

Gevaar van een elektrische schok

Dit apparaat mag niet worden gebruikt door kinderen.

Het apparaat en het aansluitsnoer dienen uit de buurt van kinderen te worden gehouden.

Apparaten kunnen worden gebruikt door personen met verminderde fysieke, sensorische of mentale vaardigheden of gebrek aan ervaring en kennis indien zij onder toezicht staan of zijn onderwezen in het veilige gebruik van het apparaat en de daaruit resulterende gevaren hebben begrepen.

Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.

Het apparaat uitsluitend aansluiten en gebruiken volgens de gegevens op het typeplaatje. Alleen voor gebruik binnenshuis.

Alleen gebruiken wanneer het aansluitsnoer en het apparaat niet zijn beschadigd.

Voordat u toebehoren of hulpstukken vervangt die bewegen tijdens het gebruik, moet het apparaat worden uitgeschakeld en worden losgemaakt van het stroomnet.

Het apparaat moet altijd worden losgemaakt van het stroomnet wanneer er geen toezicht op is en voordat het in elkaar wordt gezet, uit elkaar wordt genomen of wordt gereinigd.

Leid het aansluitsnoer niet langs scherpe randen of hete oppervlakken.

Wanneer het aansluitsnoer van het apparaat beschadigd raakt, moet om gevaren te vermijden het snoer worden vervangen door de fabrikant, de klantenservice of een andere gekwalificeerde persoon.

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

Veiligheidsvoorschriften voor dit apparaat

Verwondingsgevaar

Gevaar van een elektrische schok

Bij een stroomstoring blijft het apparaat ingeschakeld; na de stroomstoring gaat het automatisch weer lopen. Het apparaat direct uitschakelen.

Het basisapparaat niet in vloeistof dompelen en niet reinigen in de afwasautomaat. Geen stoomreiniger gebruiken!

Het apparaat niet dieper dan het aansluitpunt staafmixer-basisapparaat in vloeistof dompelen.

Apparaat niet met vochtige handen gebruiken.

Apparaat niet onbelast laten lopen. Het apparaat uitsluitend gebruiken met het originele toebehoren.

Uitsluitend hulpstukken van één bepaald soort (bijv. kneedhaak) aanbrenge

Wij adviseren u het apparaat niet langer ingeschakeld te laten dan nodig is voor het verwerken van de ingrediënten.

De mixkom is niet geschikt voor gebruik in de magnetron.

Verwondingsgevaar door roterende aandrijving!

Nooit in de roterende hulpstukken grijpen.

Hulpstukken alleen aanbrenge

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 hulpmiddelen worden gegrepen.

Deze gebruiksaanwijzing beschrijft verschillende modellen.

Op de pagina's met afbeeldingen vindt u een overzicht van de verschillende modellen (Afb. D).

In één oogopslag

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

Afb. A

1 Basisapparaat

2 Aansluitnoer

3 5-standen-schakelaar + momentschakeling

Voor in en uitschakeling van het apparaat en het aanpassen van dewerksnelheid.

0/off = uitgeschakeld

1 = laagste toerental

5 = hoogste toerental

M = momentschakeling (hoogste toerental) naar links drukken en vasthouden

4 Uitwerptoets

Voor het verwijderen van de hulpstukken

5 Kabelklem

6 Openingen voor het aanbrengen van hulpstukken met sluiting

Worden automatisch gesloten bij het openschuiven van de achteropening.

7 Ontgrendeltoetsen

voor het verwijderen van toebehoren uit de opening in de achterzijde.

Beide toetsen tegelijk indrukken.

8 Zelfsluitende achteropening

Voor het aanbrengen van toebehoren, bijv. de staafmixer, de achteropening openschuiven en vasthouden.

De achteropening sluit automatisch nadat het toebehoren is verwijderd.

Hulpstukken

9 Roergarde „Fine Creamer”

Door de speciale vorm van de garde bereikt men bijzonder snel een effectief roerresultaat.

10 Kneedhaak

! bij sommige modellen:

11 Mengbeker

12 Staafmixer van kunststof

13 Staafmixer van roestvrij staal

14 Universele fijnsnijder

Met de universele fijnsnijder benut u het volledige vermogen van het apparaat bij het bereiden van honingboter (onder naleving van de receptgegevens).

Het recept vindt u in de gebruiksaanwijzing van de universele fijnsnijder.

Toebehoren dat niet is meegeleverd, kan bij de klantenservice worden besteld.

Staafmixer:

Kunststof Bestelnr. 657242

Roestvrij staal Bestelnr. 657258

Universele fijnsnijder: Bestelnr. 659058

Neem de aanwijzingen in de afzonderlijke gebruiksaanwijzing van deze toebehoren-onderdelen in acht.

Bedienen

Door de gesloten behuizing is het apparaat bijzonder stil tijdens het gebruik.

Desondanks wordt het maximale motorvermogen en toerental bereikt.

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

Garde 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 maximum 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 schuif voor het bedienen van de sluiting alleen bewegen wanneer de schakelaar op **0/off** staat.

**Verwondingsgevaar door roterende aandrijving!**


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 hulpmiddelen worden gegrepen.

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

Afb. 

- 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. -1)!

- Stekker in wandcontactdoos doen.
- Levensmiddelen in een geschikte kom doen.
- Hulpstuk in de kom steken en het apparaat inschakelen op de gewenste stand.
Stand 1, 2:
voor het toevoegen en vermengen.
Stand 3, 4, 5:
voor het kneden en kloppen.
- Na afloop de schakelaar op 0/off zetten en het hulpstuk losmaken en verwijderen met de uitwerptoets.

Attentie:

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

Opmerking:

Het basisapparaat altijd uitschakelen voordat u het uit de mixkom haalt.

Na het gebruik/reinigen**Belangrijke aanwijzing**

Het apparaat behoeft geen verzorging. Grondige reiniging beschermt het apparaat tegen beschadiging en zorgt ervoor dat het apparaat goed blijft werken.

**Gevaar van elektrische schok!**

Het basisapparaat niet in vloeistof dompelen en niet reinigen in de afwasauto-maat. Geen stoomreiniger gebruiken! Apparaat niet met vochtige handen gebruiken.

Attentie!

De oppervlakken kunnen beschadigd raken. Geen schurende reinigingsmiddelen gebruiken.

- Stekker uit wandcontactdoos nemen.
- Basisapparaat schoonvegen met een vochtige doek en afdrogen.
- Hulpstukken reinigen in de afwasauto-maat of met een borstel onder stromend water.

N.B.: Bij de verwerking van bijv. rodekool komt er een gekleurd laagje op de kunststof onderdelen. Dit kunt u verwijderen met een beetje slaolie.

Afb. 

- De kabel kan worden opgewikkeld wanneer u het apparaat wilt opbergen.
- Stekker met de kabelklem bevestigen.

Verhelpen van storingen

De schakelaar kan niet op standen 1–5 worden gezet.

Oplossing:

Wanneer de opening in de achterzijde geopend is, werkt de standenschakeling 1–5 niet.

Recepten**Slagroom**

100 g–500 g

- Room ½ tot 5 minuten met de roergarde roeren op stand 5 (afhankelijk van de hoeveelheid en de eigenschappen van de room).

**Eiwit**

1–5 eiwitten

- Eiwit 2 tot 5 minuten met de roergarde verwerken op stand 5.



Biscuitdeeg

Basisrecept

2 eieren

2–3 eetlepels heet water

100 g suiker

1 pakje vanillesuiker

70 g meel

70 g zetmeel,

eventueel bakpoeder

- De ingrediënten (behalve het meel en het aardappelmeel) ca. 3 tot 4 minuten tot schuim roeren met de roergarde op stand 5.
- Apparaat op stand 1 zetten, gezeefde meel en zetmeel in ca. ½ tot 1 minuut lepel voor lepel erdoor mengen.

Maximumhoeveelheid: 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 meel

1 pakje bakpoeder

60 ml melk

- Alle ingrediënten ca. ½ minuut roeren met de roergarde op stand 1, daarna ca. 3 tot 4 minuten op stand 5.

Maximumhoeveelheid: 2 x basisrecept



Zandtaartdeeg

Basisrecept

125 g boter (kamertemperatuur)

100–125 g suiker

1 ei

1 snufje zout

stukje citroenschil of vanillesuiker

250 g meel

eventueel bakpoeder

- Alle ingrediënten ca. ½ minuut op stand 1, daarna 3 tot 4 minuten op stand 5 met de kneedhaak verwerken.

Maximumhoeveelheid: 2 x basisrecept



Bodem voor vruchtengebak

Basisrecept

2 eieren

125 g suiker

125 g gemalen hazelnoten

50 g paneermeel

- Eieren en suiker 3 tot 4 minuten tot schuim kloppen op stand 5.
- Apparaat op stand 1 zetten, hazelnoten en paneermeel toevoegen en ½ minuut verwerken met de roergarde.

Maximumhoeveelheid: 2 x basisrecept



Gevlochten gistgebak

Basisrecept

250 g meel

1 pakjes 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, gemalen

- Alle ingrediënten ca. ½ minuut op stand 1, daarna 3 tot 4 minuten op stand 5 met de kneedhaak verwerken.

Maximumhoeveelheid: 2 x basisrecept



Pizzadeeg

Basisrecept

250 g meel

1 pakjes gedroogde gist,

1 theelepel suiker

1 snufje zout

3 eetlepels olie

125 ml warm water

- Alle ingrediënten ca. ½ minuut op stand 1, daarna 3 tot 4 minuten op stand 5 met de kneedhaak verwerken.

Maximumhoeveelheid: 2 x basisrecept



Brooddeeg

Basisrecept

500 g meel
 14 g suiker
 14 g margarine
 7 g zout
 1 pakjes gedroogde gist,
 250 ml water

- Alle ingrediënten ca. ½ minuut op stand 1, daarna 3 tot 4 minuten op stand 5 met de kneedhaak verwerken.



Mayonaise

1 ei (eigeel en eiwit)
 1 eetlepel mosterd
 1 eetlepels citroensap of azijn
 200–250 ml olie

Zout en peper naar smaak

De ingrediënten moeten dezelfde temperatuur hebben!

- Ingrediënten in de kom doen.
- De snelmixstaaf op de bodem van de kom houden en inschakelen (stand **M**) tot het mengsel emulgeert.
- De ingeschakelde snelmixstaaf langzaam omhoog tot aan het oppervlak bewegen en dan weer omlaag, tot de mayonaise klaar is.

Tip: u kunt volgens dit recept ook mayonaise met alleen eierdooiers maken. Gebruik dan de halve hoeveelheid olie.



Opmerking betreffende recycling



Dit apparaat is geclassificeerd volgens de Europese richtlijn 2012/19/EG over oude elektrische en elektronische apparatuur (waste electrical and electronic equipment – WEEE).

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

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

Garantievoorwaarden

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 hebt gekocht geeft u hierover graag meer informatie. Om aanspraak te maken op de garantie hebt u altijd uw aankoopbewijs nodig.

Tillykke med købet af dit nye apparat fra firmaet BOSCH.

Dermed har du valgt et moderne, første-klasses husholdningsapparat.

Yderligere informationer om vores produkter finder du på vores internetside.

Indhold

| | |
|--|----|
| For din egen sikkerheds skyld | 33 |
| Overblik | 34 |
| Betjening | 35 |
| Efter arbejdet/rengøring | 36 |
| Afhjælpning af fejl | 36 |
| Henvisninger til bortskaffelse | 36 |
| Garantibetingelser | 36 |

For din egen sikkerheds skyld

Læs denne vejledning nøje igennem før brug for at få vigtige sikkerheds- og betjeningshenvisninger til dette apparat.

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

Dette apparat er beregnet til bearbejdning af mængder som er almindelige i husholdningen til brug i husholdningen eller til husholdningslignende, ikke-kommercielle anvendelser.

Husholdningslignende anvendelser omfatter f.eks. brug i medarbejderkøkkener i forretninger, på kontorer, i landbrugsmæssige og andre kommercielle virksomheder samt brug på pensioner, små hoteller og andre former for boliger, hvor apparatet betjenes af gæsterne selv.

Apparatet er kun beregnet til at blive brugt til mængder og tider, som er almindelige i en husholdning.

Håndrøremaskinen er beregnet til at røre dejagtige eller flydende madvarer eller til at piske fløde.

Må ikke bruges til at bearbejde andre genstande hhv. substanser.

Opbevar venligst brugsvejledningen. Giv brugsvejledningen videre til en senere ejer.

Generelle sikkerhedshenvisninger

Risiko for elektrisk stød

Dette apparat må ikke bruges af børn.

Apparatet og dets tilslutningsledning skal holdes uden for børns rækkevidde.

Apparater kan bruges af personer med begrænsede fysiske, sensoriske eller psykiske evner eller manglende erfaring og viden, hvis de overvåges eller er blevet instrueret i en sikker brug af apparatet og har forstået de farer, der er forbundet med forkert brug. Børn må ikke få lege med apparatet.

Apparatet skal kun tilsluttes og benyttes iht. angivelserne på typeskiltet. Kun for brug i lukkede rum.

Må kun benyttes, hvis ledningen og apparatet er ubeskadigede.

Før udskiftning af tilbehør eller ekstradele, der bevæges under driften, skal apparatet slukkes og afbrydes fra nettet.

Apparatet skal altid afbrydes fra nettet, når det ikke er under opsyn og før det samles, skilles ad eller rengøres.

Ledningen må ikke trækkes hen over skarpe kanter eller varme flader. Hvis tilslutningsledningen til dette apparat beskadiges, skal den udskiftes af producenten, eller dennes kundeservice eller en lignende kvalificeret person for at undgå fare.

Reparationer på apparatet må kun foretages af vores kundeservice.

Sikkerhedshenvisninger til dette apparat

Kvæstelsesfare

Risiko for elektrisk stød

I tilfælde af strømsvigt forbliver apparatet tændt og går automatisk i gang igen, når strømmen vender tilbage. Sluk straks for apparatet.

Dyp aldrig motorenheden i væsker og sæt den ikke i opvaske-maskinen. Anvend ikke nogen damprenser!

Dyp ikke apparatet ned i væsken over forbindelsesstedet mellem blenderstav og motorenhed.

Brug ikke apparatet med fugtige hænder.

Brug ikke apparatet i tomgang. Apparatet må kun benyttes med originalt tilbehør.

Der må kun isættes redskaber af en type (f.eks. æltekrog).

Det anbefales, at apparatet aldrig er tændt længere end det er nødvendigt for bearbejdning af fødevarerne.

Blenderbægeret er ikke egnet til brug i mikrobølgeovnen.

Kvæstelsesfare som følge af roterende drev!

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 den er slukket.

Beskyt langt hår eller løstsiddende tøj, så det ikke kan komme ind i de roterende redskaber.

Brugsvejledningen beskriver forskellige modeller.

På billedsiderne ses en oversigt over forskellige modeller (**billede D**).

Overblik

Fold billedsiderne ud.

Billede **A**

1 Motorenhed

2 Netkablet

3 5-trinkontakt + momentfunktion

Til at tænde og slukke apparatet og tilpasse arbejds-hastigheden.

0/off = slukket

1 = laveste omdrejningstal

5 = højeste omdrejningstal

M = momentfunktion (højeste omdrejningstal) trykkes mod venstre og holdes fast

4 Udkastningstaste

Til aftagning af redskaberne

5 Kabelklemme

6 Åbninger til isætning af redskaber med lås

Lukkes automatisk, når hækåbningen skubbes på.

7 Sikkerhedstaster

Til aftagning af tilbehør fra hækåbningen. Begge taster trykkes samtidigt.

8 Selvlukkende hækåbning

Til isætning af tilbehør som f.eks. blenderstav skubbes hækåbningen på og holdes fast. Hækåbningen lukker automatisk, når tilbehøret tages af.

Redskaber**9 Røreris „Fine Creamer“:**

Med rørerisets specielle form opnås et specielt hurtigt og effektivt rørerisresultat.

10 Æltekrog

 *ikke alle modeller:*

11 Blenderbæger**12 Blenderstav af kunststof****13 Blenderstav af rustfrit stål****14 Minihakker**

Med minihakkeren bruger du apparatets fulde ydelse, når smørpålæg med honning tilberedes (ved overholdelse af opskriften). Opskriften findes i brugsvejledningen til minihakkeren.

Følger et tilbehør ikke med leveringen, kan det bestilles hos kundeservice.

Blenderstav:

Kunststof Vare-nr. 657242

Rustfrit stål Vare-nr. 657258

Minihakker: Vare-nr. 659058

Læs og overhold henvisningerne i den separate brugsvejledning for disse tilbehørsdele.

Betjening

Husets lukkede form gør, at apparatet er særligt støjsvagt under brug.

Dette forhindrer det dog ikke i at nå op på fuld motorydelse og fuldt omdrejningstal.

Med redskaberne opnås et særligt godt resultat til følgende anvendelser:

Røreris til ...

... sovs, piskede æggevider, kartoffelpure, creme, mayonnaise, fløde og let dej som f.eks. rørdej.

Røreriset er ikke egnet til at røre tung dej.

Æltekrog til ...

... faste masser som f.eks. mørdej, gærdej og kartoffeldej samt til blanding af tung dej af hakket kød, pastadej eller brøddej.

Den maksimale bearbejdningsmængde er 500 g mel og ingredienser.

**Vigtig henvisning**

Er hækåbningen åben, kan apparatet kun bruges med momentfunktion. Trinfunktionen 1–5 er ude af funktion. Bevæg kun skyderen til betjening af låsen i kontaktposition **0/off**.

**Kvæstelsesfare som følge af roterende drev!**

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 den er slukket.

Beskyt langt hår eller løstsiddende tøj, så det ikke kan komme ind i de roterende redskaber.

- Motorenhed og redskaber skal rengøres før ibrugtagning første gang.

Billede 

- Afvikl netkablet helt.
- Sæt det ønskede redskab på motorenheden og tryk det fast indtil det falder i hak.

Kunststofdelenes form på redskaberne skal overholdes for at undgå forvekslinger (se billede -1)!

- Sæt netstikket i.
- Kom fødevarerne i en egnet beholder.
- Stik redskaberne ned i beholderen og stil apparatet på det ønskede trin. Trin 1, 2: til at indarbejde og indblande. Trin 3, 4, 5: til at ælte og piske.
- Når arbejdet er færdigt, stilles kontakten på 0/off og redskaberne løsnes med udkastningstasten og tages af.

OBS:

Udkastningstasten kan kun aktiveres, hvis kontakten står på 0/off.

Bemærk:

Sluk altid motorenheden før den tages op af de blendede fødevarer.

Efter arbejdet/rengøring



Vigtig henvisning

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



Fare for elektrisk stød!

Dyp aldrig motorenheden i væsker og sæt den ikke i opvaskemaskinen. Anvend ikke nogen damprensere! Brug ikke apparatet med fugtige hænder.

OBS!

Overfladerne kan beskadiges. Benyt ingen skurende rengøringsmidler.

- Træk netstikket ud.
- Tør motorenheden af først med en fugtig klud og herefter med en tør klud.
- Sæt redskaberne i opvaskemaskinen eller rengør dem med en børste under rindende vand.

Bemærk: Ved bearbejdning af f.eks. rødkål opstår der en rød belægning på plastdelene, som fjernes med et par dråber spiseolie.

Billede

- Kablet kan vikles op, før apparatet stilles fra.
- Fastgør netstikket med kabelklemmen.

Afhjælpning af fejl

Kontakten kan ikke bevæges hen på trin 1 til 5.

Afhjælpning:

Er hækåbningen åben, fungerer trinfunktionen 1 til 5 ikke.

Henvisninger til bortskaffelse



Dette apparat er mærket iht. bestemmelserne i det europæiske direktiv 2012/19/EF om affald af elektrisk og elektronisk udstyr (waste electrical and electronic equipment – WEEE).

Direktivet indeholder bestemmelser mht. retur og brug af gammelt elektrisk og elektronisk udstyr, der gælder i hele EU-området.

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

Garantibetingelser

På dette apparat yder BOSCH 1 års garanti. Købsnota skal altid vedlægges ved indsendelse til reparation, hvis denne ønskes udført på garanti. Medfølger købsnota ikke, vil reparationen altid blive udført mod beregning. Indsendelse til reparation.

Skulle Deres BOSCH apparat gå i stykker, kan indsendes til vort serviceværksted: BSH Hvidevarer A/S, Telegrafvej 6, 2750 Ballerup, tlf. 44-898985.

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

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

Innhold

| | |
|-------------------------------------|----|
| For din egen sikkerhet | 37 |
| En oversikt | 39 |
| Betjening | 39 |
| Etter arbeidet/rengjøring | 40 |
| Hjelp ved feil | 40 |
| Henvvisning om avskaffing | 40 |
| Garantibetingelser | 40 |

For din egen sikkerhet

Les nøye igjennom denne veiledningen før bruk, for å få viktige sikkerhets- og betjeningshenvisninger for dette apparatet.

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 beregnet for bearbeidelse av vanlige mengder for husholdningen eller for husholdningspreget, ikke industrielt bruk. Husholdningspreget bruk omfatter f.eks. bruk i medarbeiderkjøkken i butikker, på kontorer, landbruks- eller andre produksjonsbedrifter, såsom bruk av gjester i pensjonater, små hoteller eller lignende oppholdsenheter.

Apparatet må kun brukes til å bearbeide vanlige husholdningsmengder og også innen vanlige bearbeidelsestider.

Denne håndmikseren er egnet for elting av deigartig eller flytende mat eller for pisking av fløte.

Må ikke brukes til bearbeidelse av andre gjenstander hhv. substanser. Bruksveiledningen må oppbevares. Dersom du gir apparatet videre til andre, bør bruksveiledningen leveres med.

Generelle sikkerhetshenvisninger

Fare for strømstøt!

Dette apparatet må ikke brukes av barn.

Apparatet og dets tilkoblingsledning må holdes borte fra barn.

Apparatene kan brukes av personer med reduserte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller som mangler erfaring, dersom de er under oppsyn eller dersom de har fått opplæring i en sikker bruk av apparatet og har forstått farene som resulterer av feil bruk.

Barn må ikke få leke med apparatet.

Apparatet må kun tilkobles og brukes i henhold til angivelsene på typeskiltet. Kun for bruk i lukkede rom.

Må kun benyttes når ledningen og apparatet ikke viser tegn på skade. Før skift av tilbehør eller tilleggsdeler som kommer i bevegelse under driften, må apparatet slås av og skilles fra strømmettet.

Apparatet må alltid skilles fra strømmettet når det ikke kan overvåkes og før det settes sammen, tas fra hverandre eller rengjøres.

Ledningen må ikke trekkes over skarpe kanter eller varme flater.

Dersom tilkoblingsledningen på dette apparatet er skadet, må den skiftes ut av produsenten eller dens kundeservice eller en lignende kvalifisert person for å unngå fare.

Reparasjoner på apparatet må kun foretas av vår kundeservice.

▲ Sikkerhetshenvisninger for dette apparatet

Fare for skade

Fare for strømstøt

Dersom strømmen blir borte, blir apparatet innkoplet og går videre når strømmet kommer igjen. Slå apparatet straks av.

Basismaskinen må aldri dyppes ned i vann og må heller ikke rengjøres i oppvaskmaskin. Ikke bruk damprensere!

Apparatet må ikke dyppes så langt ned i væsker at forbindelsesstedet mellom hurtigmiksestaven og basismaskinen blir dekket.

Ikke bruk apparatet med fuktige hender.

Ikke bruk apparatet når det går i tomgang. Apparatet må kun brukes med originalt tilbehør.

Sett inn kun en type verktøy (f.eks. eltekrok).

Det anbefales ikke å la apparatet være innkoplet lenger enn det som er nødvendig for bearbeidingen av de ingrediensene som skal mikses.

Miksebegeret er ikke egnet for bruk i mikrobølge.

Fare for skade på grunn av roterende drev!

Ikke grip i de roterende verktøyene.

Verktøy må kun settes på eller tas av når apparatet står stille – etter utkopligen går apparatet etter i kort tid.

Pass på ved langt hår eller løse klær, slik at disse ikke kommer i berøring med roterende verktøy.

I denne bruksveiledningen blir forskjellige modeller beskrevet.

På sidene med bilder finnes en oversikt over de forskjellige modellene (**bilde D**).

En oversikt

Vennligst Brett ut sidene med bilder.

Bilde **D**

1 **Basismaskin**

2 **Strømkabelen**

3 **5 trinns bryter + momentkopling**

For å slå apparatet på og av og for å tilpasse arbeidshastigheten.

0/off = avslått

1 = laveste turtall

5 = høyeste turtall

M = momentkopling (høyeste turtall)

trykk mot venstre og hold fast

4 **Utkasttast**

For avtaging verktøyet

5 **Kabelklemme**

6 **Åpninger for innsetting av verktøy med lås**

Blir automatisk lukket når dekselet på bakåpningen blir skjøvet på.

7 **Frigjørings­taster**

for avtaging av tilbehøret fra bakåpningen. Begge tastene må trykkes samtidig.

8 **Selvlukkende bakåpning**

For innsetting av tilbehør, f.eks. hurtigmiksestaven, skyv bakåpningen på og hold den fast. Bakåpningen lukkes automatisk når tilbehøret blir tatt av.

Verktøy

9 **Visp "Fine Creamer"**

Ved den spesielle formen på vispen blir det oppnådd et særlig hurtig og effektivt mikseresultat.

10 **Eltekrok**

! ved noen modeller:

11 **Miksebeger**

12 **Hurtigmiksestav av plast**

13 **Hurtigmiksestav av rustfritt stål**

14 **Universalkutter**

Med universalkutteren nytter du den fulle ytelsen på apparatet ved tilberedning av honning pålegg (hvis anvisningene i oppskriften blir overholdt).

Du finner oppskriften i bruksveiledningen for universalkutteren.

Dersom et tilbehør ikke hører med til leveringsomfanget, kan dette bestilles hos kundetservice.

Hurtigmiksestav:

Plast Best. nr. 657242

Rustfritt stål Best. nr. 657258

Universalkutter: Best. nr. 659058

Vennligst følg anvisningene i den separate bruksveiledningen for disse tilbehørsdelene.

Betjening

På grunn av den lukkede formen på maskinkassen, arbeider apparatet særlig stille-gående. Til tross for dette oppnås den fulle motorytelsen og turtallet.

Verktøyene er særlig godt egnet for følgende bruk:

Visp for...

... sauser, stiv eggehvite, potetmos, krem, majones, fløte og lette deiger som f.eks. rørt formkake-deig.

Vispen er ikke egnet for tunge deiger.

Eltekrok for ...

... faste masser som mør-, gjær- og potetdeig såsom blanding av tunge masser, såsom kjøttdeiger, pate- eller brøddeig.

Den maksimale mengden som kan bearbeides er 500 g mel og ingredienser.



Viktig henvisning

Når bakåpningen er åpen, kan apparatet kun drives med momentkopling.

Trinnkoplingen 1–5 er ikke i funksjon.

Skyveren for å betjene låsen må kun beveges i bryterposisjonen **0/off**.



Fare for skade på grunn av roterende drev!

Ikke grip i de roterende verktøyene.


Verktøy må kun settes på eller tas av når apparatet står stille – etter utkoplingen går apparatet etter i kort tid.

Pass på ved langt hår eller løse klær, slik at disse ikke kommer i berøring med roterende verktøy.

- Før første gangs bruk, må basismaskinen og verktøyet rengjøres.

Bilde 

- Vikle kabelen helt ut.
- Det ønskede verktøyet settes på basismaskinen og trykkes på inntil det smekker i.

Ta hensyn til formen på kunststoffdelene på verktøyene, slik at det unngås forvekslinger (se bilde -1).

- Stikk inn støpselet.
- Fyll inn matvarene i en egnet beholder.
- Før verktøyene inn i beholderen og slå apparatet på ønsket trinn.
Trinn 1, 2:
for innarbeide og innblanding.
Trinn 3, 4, 5:
for elting og pisking.
- Etter arbeidet slås bryteren på 0/off og verktøyene løsnes og tas ut med utkast-tasten.

Obs:

Utkasttasten kan ikke betjenes når bryteren ikke står på 0/off.

Henvising:

Basismaskinen må alltid slås av, før den blir tatt ut av miksede massen.

Etter arbeidet/rengjøring**Viktig henvising**

Dette apparatet er vedlikeholdsfritt. Grundig rengjøring beskytter apparatet mot skader og bevarer funksjonsdyktigheten.

**Fare for strømstøt!**

Basismaskinen må aldri dyppes ned i væsker og må heller ikke rengjøres i oppvaskmaskin. Ikke bruk damprensere! Ikke bruk apparatet med fuktige hender.

Obs!

Overflatene kan bli skadet. Ikke bruk skurende rengjøringsmidler.

- Trekk ut støpselet.
- Tørk av basismaskinen med en fuktig klut og tørk den deretter av.
- Verktøyene kan vaskes i oppvaskmaskin eller rengjøres med børste under rennende vann.

Henvising: Ved bearbeiding av f.eks. rødkål kan det oppstå misfarging av kunststoffdelene som kan fjernes med noen dråper matolje.

Bilde 

- For oppbevaring kan kabelen vikles opp.
- Støpselet festes med kabelklemmen.

Hjelp ved feil

Bryteren kan ikke beveges på trinn 1 til 5.

Utbedring:

Når bakåpningen er åpen, er trinnkoplingen 1 til 5 ikke i funksjon.

Henvising om avskaffing

Dette apparatet tilsvarer det europeiske direktivet 2012/19/EF som kjennetegner gamle elektro- og elektronikk apparater (waste electrical and electronic equipment – WEEE).

Dette direktivet angir rammen for returnering og gjenvinning av de gamle apparatene som er gyldig for hele EU.

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

Garantibetingelser

For dette apparatet gjelder de garantibetingelser som er oppgitt av vår representant i det 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.

Endringer forbeholdes.

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

Innehåll

| | |
|--|----|
| För din säkerhet | 41 |
| Översikt bilden | 43 |
| Användning | 43 |
| Efter arbetet/Rengöring | 44 |
| Råd vid fel | 44 |
| Receipt | 44 |
| Anvisningar för avfallshantering | 46 |
| Konsumentbestämmelser | 46 |

För din säkerhet

Läs noga denna bruksanvisning före användning för att få viktiga anvisningar om säkerhet och om hur denna apparat används.

Om anvisningar för riktig användning av apparaten ignoreras, uteslutar det tillverkarens ansvar för skador som resulterar av detta.

Denna apparat är avsedd att bearbeta sådana mängder som är normala i ett hushåll och för användning i hushållet eller för hushållsliknande, icke-kommersiella användningar.

Hushållsliknande användningar omfattar t.ex. användning i personalkök i affärer, på kontor, jordbruksrörelser eller andra kommersiella verksamheter, samt att nyttjas av gäster på pensionat, små hotell och liknande boendeinrättningar.

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

Elvispen är lämplig för att blanda degiga eller flytande maträtter eller för att vispa grädde.

Får ej användas för att bearbeta andra föremål resp substanser.

Spara bruksanvisningen. Låt bruksanvisningen följa med apparaten vid ett eventuellt ägarbyte.

Allmänna säkerhetsanvisningar

Risk för elektriska stötar

Denna apparat får inte användas av barn.

Håll apparaten och anslutningsledningen borta från barn.

Apparater kan användas av personer med förminskad fysisk, sensorisk eller mental förmåga eller avsaknad av erfarenhet och kunskap, om de står under uppsikt eller undervisats i hur apparaten används på säkert sätt och därmed förstått de faror som kan uppstå i samband med felaktig användning.

Barn får ej leka med apparaten.

Apparaten får endast anslutas och användas enligt angivelserna på apparatens typskylt. Endast för användning i slutna rum.

Får endast användas när ledningen och apparaten inte uppvisar några skador.

Före byte av tillbehör eller tilläggsdelar som rör på sig när apparaten används måste apparaten stängas av och skiljas från nätet.

Apparaten måste alltid skiljas från nätet när den lämnas utan uppsikt och innan den ska monteras, tas isär eller rengöras.

Ledningen får inte dras över vassa kanter eller heta ytor.

Om anslutningskabeln av denna apparat skulle skadas får den endast bytas ut av tillverkaren, eller dennes kundtjänst eller en liknande kvalificerad person, för att undvika risker.

Reparationer på apparaten får endast utföras av vår kundtjänst.

▲ Säkerhetsanvisningar för denna apparat

Risk för skada

Risk för elektriska stötar

Vid strömavbrott förblir apparaten påslagen och fortsätter att arbeta när strömmen åter slås på. Stäng genast av apparaten.

Doppa aldrig motordelen i vätskor och rengör den inte i diskmaskinen.

Använd ingen ångrengörare!

Doppa inte apparaten i vätska över det ställe där snabbmixerstaven sätts in i motordelen.

Använd inte apparaten med fuktiga händer.

Låt inte apparaten gå på tomgång. Använd apparaten endast tillsammans med originaltillbehör.

Använd endast ett sorts verktyg åt gången (t.ex. degkrokarna).

Vi rekommenderar, att apparaten aldrig är påslagen längre tid än som behövs för att bearbeta livsmedlen.

Mixerbägaren är ej lämplig för användning i mikrovågsugn.


Risk för skada pga roterande drivuttag!

Stoppa aldrig in handen i roterande verktyg.

Sätt fast och lossa verktygen endast när apparaten står stilla – apparaten fortsätter rotera en kort stund efter det att den stängts av.

Skydda långt hår och lösa klädesdetaljer så att de inte kan hamna i de roterande verktygen.

I denna bruksanvisning beskrivas olika modeller.

På bildsidorna finns en översikt över de olika modellerna (bild )


Översikt bilden

Vik ut bildsidorna.

Bild 

- 1 **Motordel**
- 2 **Nätkabel**
- 3 **Strömbrytare med 5 läge + momentläge**
För att starta och stänga av apparaten samt justera arbetshastigheten.
0/off = avstängd
1 = lägsta varvtalet
5 = högsta varvtalet
M = momentläge (högsta varvtalet) tryck åt vänster och håll fast i det läget
- 4 **Lossningsknapp**
För att lossa verktygen
- 5 **Kabelklammer**
- 6 **Öppningar för att sätta fast verktygen med lock**
Stängs automatiskt när locket över baköppningen skjuts upp.
- 7 **Låsknappar**
för att lossa tillbehöret från baköppningen. Tryck samtidigt båda knapparna.
- 8 **Självstängande baköppning**
För att sätta in tillbehöret, t.ex. snabbmixerstaven, genom att skjuta upp baköppningen och hålla fast den i det läget. Baköppningen stängs automatiskt när tillbehöret lossas.

Verktyg

- 9 **Grovvisp "Fine Creamer"**
Tack vare vispens speciella form blandas ingredienserna särskilt snabbt och effektivt.
- 10 **Degkrok**
-  på vissa modeller:
- 11 **Mixerbägare**
- 12 **Snabbmixerstav i plast**
- 13 **Snabbmixerstav i rostfritt stål**
- 14 **Minihackare**

Apparatens fulla prestanda visas när du använder minihackaren för att bereda honungspålugg (om uppgifter i receptet överhålls).

Receptet hittar du i bruksanvisningen till minihackaren.

Om ett tillbehör inte följer med leveransen kan det beställas hos kundtjänst.

Snabbmixerstav:

| | |
|----------------|-----------------|
| Plast | Best.nr. 657242 |
| Rostfritt stål | Best.nr. 657258 |
| Minihackare: | Best.nr. 659058 |

Följ anvisningarna i den separata bruksanvisningen för dessa tillbehör delar.

Användning

Tack vare höljets slutna form är apparaten särskilt tystgående. Trots detta når motorn full prestanda och högsta varvtal.

Med verktyg uppnår du ett särskilt bra resultat vid följande användningar:

Grovvisparna för ...

... såser, äggvita, potatismos, krämer, majonnäs, grädde och lätta degar som t.ex. sockerkakssmet.

Grovvisparna är ej lämpliga för att bearbeta tunga degar.

Degkrokarna för ...

... fasta blandningar som mör-, jäs- och potatisdeg, liksom för att blanda tung köttfärrsmet, pastejer eller bröddeg.

Maximal bearbetningsmängd är 500 g vetemjöl och ingredienser.



Viktig anvisning

När baköppningen står öppen kan apparaten endast köras i momentläge.

Lägen 1–5 är ej i funktion.

Reglaget för att stänga locket går bara att skjuta på när strömbrytaren står i läge 0/off.



Risk för skada pga roterande drivuttag!


Stoppa aldrig in handen i roterande verktyg.

Sätt fast och lossa verktygen endast när apparaten står stilla – apparaten fortsätter rotera en kort stund efter det att den stängts av.

Skydda långt hår och lösa klädesdetaljer så att de inte kan hamna i de roterande verktygen.

- Rengör motordelen och verktygen före första användningen.

Bild 

- Rulla nätkabeln helt ut.
- Sätt önskat verktyg på motordelen och tryck på det tills det snäpper fast.
Observera formen av plastdetaljerna på verktygen för att undvika förväxlingar (se bild -1)!
- Sätt stickkontakten i vägguttaget.
- Fyll på livsmedlen i lämpligt kärl.
- För in verktygen i kärlet och ställ apparaten på önskat läge.
Läge 1, 2:
för att arbeta in och blanda ned.
Läge 3, 4, 5:
för att knåda och vispa.
- Efter arbetet: Skjut strömbrytaren på 0/off och lossa verktygen med lossningsknappen och ta av dem.

Var försiktig:

Lossningsknappen går ej att tryckas när strömbrytaren ej står på 0/off.

Obs!

Stäng alltid av motordelen innan den tas ut ur det som bearbetats.

Efter arbetet/Rengöring** Viktig anvisning**

Denna apparat är underhållsfri.
Grundlig rengöring skyddar apparaten mot skador och bevarar funktionsförmågan.

**Risk för elektriska stötar!**

Doppa aldrig motordelen i vätskor och rengör den inte i diskmaskinen. Använd ingen ångrengörare! Använd inte apparaten med fuktiga händer.

Var försiktig!

- Apparatens ytor kan skadas. Använd inga reparande rengöringsmedel.*
- Dra ut stickkontakten ur vägguttaget.
 - Torka av motordelen med en fuktig duk och torka den därefter torr.

- Verktygen kan rengöras i diskmaskin eller med borste under rinnande vatten.

Obs! Plastdetaljer kan missfärgas när t.ex. rödkål bearbetas men dessa missfärgningar går bort om du gnuggar dem med några droppar matolja.

Bild 

- För förvaring kan kabeln rullas upp.
- Fäst stickkontakten med kabelklammern.

Råd vid fel

Det går inte att skjuta strömbrytaren till läget 1–5.

Åtgärd:

När baköppningen står öppen är lägen 1–5 ej i funktion.

Recept**Vispgrädd**

100 g–500 g

- Bearbeta grädden med grovvispen ½ till 5 minuter i läge 5 – beroende på gräddens mängd och konsistens.

**Vispad äggvita**

1–5 äggvitor

- Bearbeta äggvitorna med grovvispen 2 till 5 minuter i läge 5.

**Deg för sockerkaka****Grundrecept**

2 ägg

2–3 msk hett vatten

100 g socker

1 pkt vaniljsocker

70 g vetemjöl

70 g potatismjöl

ev. bakpulver

- Vispa ingredienserna (utom vete- och potatismjöl) med grovvispen ca 3 till 4 minuter i läge 5 till skum.
- Ställ apparaten i läge 1, blanda i siktat mjöl och potatismjöl skedvis under ca ½–1 minut.



Max mängd: 2 ggr grundreceptet

Deg för saftig sockerkaka

Grundrecept

2 ägg

125 g socker

1 krm salt

1 pkt vaniljsocker eller skalet av en ½ citron

125 g smör eller margarin (rumsvarmt)

250 g vetemjöl

1 pkt bakpulver

60 ml mjölk

- Bearbeta alla ingredienser med grovvispen ca ½ minut i läge 1 och sedan ca 3–4 minuter i läge 5.

Max mängd: 2 ggr grundreceptet



Mördeg

Grundrecept

125 g smör (rumsvarmt)

100–125 g socker

1 ägg

1 krm salt

lite citronskal eller vaniljsocker

250 g vetemjöl

ev. bakpulver

- Bearbeta alla ingredienser med degkroken ca ½ minut i läge 1 och sedan ca 3–4 minuter i läge 5.

Max mängd: 2 ggr grundreceptet



Tårtbotten för frukttårta

Grundrecept

2 ägg

125 g socker

125 g malda hasselnötter

50 g ströbröd

- Vispa ägg och socker 3–4 minuter i läge 5 till skum.
- Ställ apparaten i läge 1, tillsätt hasselnötter och ströbröd och bearbeta allt med grovvispen ½ minut.

Max mängd: 2 ggr grundreceptet



Vetelängd

Grundrecept

250 g vetemjöl

1 pkt torrjäst

110 ml varm mjölk

1 ägg

1 krm salt

40 g socker



30 g smält och svalnat fett

rivet skal från en halv citron

- Bearbeta alla ingredienser med degkroken ca ½ minut i läge 1 och sedan ca 3–4 minuter i läge 5.

Max mängd: 2 ggr grundreceptet

Pizzadeg

Grundrecept

250 g vetemjöl

1 pkt torrjäst

1 tsk socker

1 krm salt

3 msk matolja

125 ml varmt vatten

- Bearbeta alla ingredienser med degkroken ca ½ minut i läge 1 och sedan ca 3–4 minuter i läge 5.

Max mängd: 2 ggr grundreceptet



Bröddeg

Grundrecept

500 g vetemjöl

14 g socker

14 g margarin

7 g salt

1 pkt torrjäst

250 ml vatten

- Bearbeta alla ingredienser med degkroken ca ½ minut i läge 1 och sedan ca 3–4 minuter i läge 5.



Majonnäs

1 ägg (äggula och äggvita)

1 msk senap

1 msk citronsaft eller vinäger

200–250 ml matolja

salt, peppar efter smak

Ingredienserna måste ha samma temperatur!

- Häll ingredienserna i bågaren.
- Ställ snabbmixerstaven på botten av bågaren och starta den (läge **M**) tills blandningen emulgerar.
- Lyft upprepade gånger den påslagna snabbmixerstaven långsamt upp till överst på blandningen och sänk den därefter igen tills majonnäsen är färdig.

Tips: Du kan också bereda majonnäs med endast äggula enligt detta recept. Ta i så fall bara halva mängden matolja.



Anvisningar för avfallshantering



Denna apparat uppfyller kraven för det europeiska direktivet 2012/19/EG om gamla elektriska och elektroniska hushållapparater (waste electrical and electronic equipment – WEEE).

Direktivet anger ramen för återtagande och återvinning av gamla apparater inom EU.

Hör med din kommun eller det ställe där du köpt apparaten var du lämnar en gammal apparat.

Konsumentbestämmelser

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

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

Sisältö

| | |
|----------------------------------|----|
| Turvallisuusasiaa | 47 |
| Laitteen osat | 49 |
| Käyttö | 49 |
| Käytön/puhdistuksen jälkeen | 50 |
| Ohjeita käyttöhäiriöiden varalle | 50 |
| Kierrätysohjeita | 50 |
| Takuuehdot | 50 |

Turvallisuusasiaa

Lue käyttöohje huolellisesti ennen laitteen käyttöä.

Siinä on tärkeitä laitetta koskevia turvallisuus- ja käyttöohjeita.

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

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

Se ei sovellu ammattimaiseen käyttöön.

Kotitalouskäyttöön rinnastettava käyttö käsittää esim.

laitteen käytön liikkeiden, toimistojen, maatalous- ja muiden ammattilisten yritysten taukutiloissa, sekä laitteen käytön pienien hotellien ja palvelutalojen asiakas- ja vierastiloissa.

Käytä laitetta vain kotitalouksissa tavallisten määrien käsittelyyn ja keskeytyksettä ainoastaan ohjeissa ilmoitetun ajan.

Sähkövatkain soveltuu vain taikinoiden tai nestemäisten ruokien sekoittamiseen tai kerman vatkaamiseen.

Sitä ei saa käyttää muiden tarvikkeiden tai aineiden käsittelyyn.

Säilytä käyttöohje huolellisesti. Muista antaa käyttöohje laitteen mahdolliselle uudelle omistajalle.

Yleiset turvallisuusohjeet

Sähköiskun vaara

Lapset eivät saa käyttää laitetta.

Pidä laite ja sen liitäntäjohto poissa lasten ulottuvilta.

Henkilöt, joilla on alentunut fyysinen, aistillinen tai henkinen toimintakyky tai joilta puuttuu kokemusta ja tietoa laitteen käytöstä, saavat käyttää sitä vain valvonnan alaisena tai kun heille on kerrottu, miten laitetta käytetään turvallisesti ja he ovat ymmärtäneet, mitä vaaroja laitteen käytöstä voi aiheutua.

Lapset eivät saa leikkiä laitteella.

Liitä laite vain tyyppikilvessä olevan käyttöjännitemerkinnän mukaiseen pistorasiaan. Käytä laitetta vain sisätiloissa.

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

Katkaise laitteesta virta ja irrota se sähkövirrasta, ennen kuin vaihdat varusteita tai lisäosia, jotka liikkuvat laitteen ollessa toiminnassa. Irrota laite aina sähköverkosta, kun se jää ilman valvontaa ja ennen sen kokoamista, osiin purkamista tai puhdistamista.

Varo, että terävät reunat tai kuumat pinnat eivät vaurioita liitännäisjohtoa. Jos laitteen liitännäisjohto vioittuu, sen saa turvallisuussyistä vaihtaa vain valmistaja, valtuutettu huoltoliike tai vastaavat valtuudet omaava sähköasentaja.

Jätä sen vuoksi laitteen korjaukset vain valtuutetun huoltoliikkeen tehtäväksi.

▲ Laitetta koskevat turvallisuusohjeet

Loukkaantumisvaara

Sähköiskun vaara

Sähkökatkon sattuessa laite ei kytkeydy pois päältä; se käynnistyy uudelleen sähkökatkon jälkeen. Katkaise laitteesta heti virta.

Älä upota peruslaitetta veteen tai muihin nesteisiin tai pese sitä astianpesukoneessa. Älä käytä höyrypuhdistinta!

Kun sekoitat nesteitä, varo ettei sauvasekoittimen ja peruslaitteen liitoskohta ulotu nesteeseen.

Käytä laitetta vain kuivin käsin.

Älä käytä laitetta kuormittamatta. Älä käytä koskaan laitetta tyhjänä.

Kiinnitä laitteeseen vain samantyyppisiä varusteita (esim. taikina-koukut).

Älä jätä laitetta käyntiin pidemmäksi aikaa kuin mitä tarvitset aineiden sekoittamiseen.

Kulho ei sovellu mikroaaltouunikäyttöön.

Varo pyörivää käyttöliitännää – loukkaantumisvaara!

Älä tartu koskaan pyöriviin varusteisiin.

Kiinnitä ja irrota varuste vain laitteen ollessa pysähdyksissä – laite toimii vielä jonkin aikaa virrankatkaisun jälkeen.

Suojaa pitkät hiukset ja väljät vaatekappaleet, jotta ne eivät tartu pyöriviin varusteisiin.

Käyttöohje on tarkoitettu eri malleille. Kuvasivuilla on taulukko eri malleista (kuva D).

Laitteen osat

Käännä esiin kuvasivut

Kuva A

- 1 Peruslaite
- 2 Liitäntäjohto
- 3 5 asentoinen nopeudenvälitsin + pitoasento
Laitteen päälle ja pois kytkentään ja sopivan käyttönopeuden valitsemiseen.
0/off = pois päältä
1 = alhaisin käyttönopeus
5 = suurin käyttönopeus
M = pitoasento (suurin käyttönopeus) työnä valitsin vasemmalle ja pidä kiinni
- 4 Vapautuspainike
Varusteiden irrottamiseen
- 5 Johdon kiinnitin
- 6 Sulkimella varustetut kiinnitysreiät varusteiden kiinnittämiseen
Sulkeutuvat automaattisesti avattaessa kantaosan kiinnitysreikä.
- 7 Avaamispainikkeet
lisälaitteen irrottamiseen. Paina kumpaakin painiketta samanaikaisesti.
- 8 Automaattisesti sulkeutuva kiinnitysreikä kantaosassa
Lisävarusteiden, esim. sauvasekoittimen, kiinnittämiseen, avaa kiinnitysreikä ja pidä kiinni. Kantaosan kiinnitysreikä sulkeutuu automaattisesti, kun poistat lisävarusteen.

Varusteet

- 9 Vispilä »Fine Creamer«
Erikoismallisen vispilän ansiosta vatkaus onnistuu nopeasti ja tehokkaasti.
- 10 Taikinakoukku
! vain joissain malleissa:
- 11 Kulho
- 12 Sauvasekoitin, muoviva
- 13 Sauvasekoitin, terästä
- 14 Minileikkuri
Minileikkurilla voit käyttää hyödyksi laitteen koko tehon, kun valmistat hunajalevitettä (muista noudattaa ohjeissa annettuja määriä). Löydät ruokaohjeen minileikkurin käyttöohjeista.

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

| | |
|---------------|-----------------|
| Muovi | til.-nro 657242 |
| Teräs | til.-nro 657258 |
| Minileikkuri: | til.-nro 659058 |

Noudata lisävarusteiden erillisissä käyttöohjeissa annettuja ohjeita.

Käyttö

Rungon suljetun muodon ansiosta laite on käytössä erittäin hiljainen.

Tästä huolimatta se saavuttaa täyden moottoritehon ja kierrosnopeuden.

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

Vispilät ...

... soveltuvat kastikkeiden, valkuaisvaahdon, perunasoseen, majoneesin, kermavaahdon ja kevyiden taikinoiden, esim. sokerikakkutaikinan, valmistamiseen.

Vispilät eivät sovellu paksun taikinan alustamiseen.

Taikinakoukku ...

... soveltuvat kiinteiden taikinoiden kuten muro-, hiiva- ja perunataikinan vaivaamiseen sekä jauhelihan, tahnojen tai leipätaikinan sekoittamiseen.

Maksimi käsittelymäärä on 500 g jauhoja ja lisäaineita.



Tärkeä ohje

Kun kantaosan kiinnitysreikä on auki, voi laitetta käyttää vain valitsimen ollessa pitoasennossa. Nopeusasennot 1–5 eivät tällöin toimi. Käytä sulkimen valitsinta vain valitsimen ollessa asennossa 0/off.



Varo pyörivää käyttöliitäntää – loukkaantumisaara!

Älä tartu koskaan pyöriviin varusteisiin. Kiinnitä ja irrota varuste vain laitteen ollessa pysähdyksissä – laite toimii vielä jonkin aikaa virrankatkaisun jälkeen. Suojaa pitkät hiukset ja väljät vaatekappalet, 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)!

- Laita pistotulppa pistorasiaan.
- Täytä elintarvikkeet sopivaan astiaan.
- Laita varuste astiaan ja käynnistä laite haluamallesi nopeudelle.

Asento 1, 2:

alustava ja kevyt sekoitus.

Asento 3, 4, 5:

vaivaaminen ja vatkaus.

- Aseta käytön jälkeen valitsin asentoon 0/off paina vapautuspainiketta ja irrota varusteet.

Huom:

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

Ohje:

Kytke peruslaite aina pois päältä, ennen kuin otat ainekset pois kulhosta.

Käytön/puhdistuksen jälkeen**Tärkeä ohje**

Laitte on huoltovapaa. Kun muistat puhdistaa laitteen huolellisesti, se ei vahingoidu ja toimii hyvin.

**Sähköiskun vaara!**

*Älä upota peruslaitetta veteen tai muihin nesteisiin tai pese sitä astianpesukoneessa. Älä käytä höyrypuhdistinta!
Käytä laitetta vain kuivin käsin.*

Huom.!

Laitteen pinnat voivat vaurioitua.

Älä käytä hankaavia puhdistusaineita.

- Irrota pistotulppa pistorasiasta.
- Pyyhi peruslaite puhtaaksi kostealla pyyhkeellä ja kuivaa loppuksi.
- Pese varusteet astianpesukoneessa tai harjaa ne puhtaaksi juoksevan veden alla.

Ohje: Jos esimerkiksi punakaalista lähtee väriä muoviosiin, pyyhi ne puhtaaksi muutamalla tipalla ruokaöljyä.

Kuva C

- Voit kiertää liitäntäjohtoon laitteen ympärille säilytyksen ajaksi.
- Kiinnitä pistotulppa paikoilleen johdon kiinnittimellä.

Ohjeita käyttöhäiriöiden varalle

Valitsinta ei voi siirtää asentoihin 1–5.

Toimenpide:

Nopeusasennot 1–5 eivät toimi, jos kantaosan kiinnitysreikä on auki.

Kierrätysohjeita

Tässä laitteessa on sähkö- ja elektroniikka-alalaitteita, jotka kuuluvat EU-direktiivin 2012/19/EY mukainen merkintä (waste electrical and electronic equipment – WEEE).

Direktiivi antaa puitteet käytöstä poistettujen laitteiden palautusoikeudesta ja hyödyntämisestä ja se koskee kaikkia EU-maita.

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

Takuuehdot

Tälle laitteelle ovat voimassa maahantuojan myöntämät takuuehdot.

Täydelliset takuuehdot saat myyntiliikkeeltä, josta olet ostanut laitteen.

Takuutapauksessa on näytettävä ostokuitti.

Oikeudet muutoksiin pidätetään.

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

Con él, Vd. se ha decidido por un electrodoméstico moderno y de gran calidad.

Más informaciones sobre nuestros productos las podrá hallar en nuestra página web.

Índice

| | |
|--|----|
| Observaciones para su seguridad | 51 |
| Descripción del aparato | 53 |
| Manejo del aparato | 54 |
| Tras concluir el trabajo/ Limpieza del aparato | 54 |
| Localización de averías | 55 |
| Recetas | 55 |
| Consejos para la eliminación de embalajes y el desguace de aparatos usados | 57 |
| Condiciones de garantía | 57 |

Observaciones para su seguridad

Lea las presentes instrucciones de uso detenidamente antes de utilizar el aparato. En ellas se facilitan importantes advertencias de seguridad y de manejo.

En caso de incumplimiento de las instrucciones relativas al uso correcto del aparato, el fabricante excluye cualquier responsabilidad por los daños que ello pudiera ocasionar.

Este aparato ha sido diseñado para la elaboración de alimentos en cantidades usuales domésticas, quedando excluido su uso industrial. Por aplicaciones semejantes a las de hogares particulares de carácter no comercial se entienden cocinas para personal en oficinas, comercios, explotaciones agrícolas, etc., así como cocinas para uso por huéspedes o clientes de pensiones, hostales, casas de huéspedes o instalaciones semejantes.

No sobrepasar las cantidades a elaborar y los tiempos de funcionamiento habituales para uso doméstico.

La batidora de repostería es adecuada para mezclar alimentos pastosos y líquidos, así como batir nata.

Por lo tanto no deberá usarse para procesar otros tipos de alimentos o productos.

Lea detenidamente las instrucciones de uso del aparato y guárdelas para un posible propietario posterior. En caso de ceder o entregar el aparato a otra persona, acompañelo siempre de las correspondientes instrucciones de uso.

Advertencias de seguridad de carácter general

¡Peligro de descarga eléctrica!

Este aparato no deberá ser usado por niños.

Mantener a los niños alejados del aparato y de su cable de conexión a la red eléctrica.

Estos aparatos no podrán ser usados por personas cuyas facultades físicas, sensoriales o mentales estén mermadas o cuya falta de

conocimientos o de experiencia les impida hacer un uso seguro de los mismos si no cuentan con la supervisión de una persona responsable de su seguridad o no han sido instruidos previamente en su uso y han comprendido los peligros que pueden derivarse del mismo.

Impida que los niños jueguen con el aparato.

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

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

Antes de sustituir los accesorios o piezas adicionales que giran cuando está en funcionamiento el aparato, deberá desconectarse el éste y extraer el cable de conexión de la toma de corriente.

El aparato deberá desconectarse de la red eléctrica en caso no haber una persona adulta que lo vigile, así como al armarlo, desarmarlo o limpiarlo.

No arrastrar el cable de conexión del aparato por encima de bordes o cantos cortantes.

Prestar asimismo atención a que el cable de conexión del aparato no entre en ningún momento en contacto con objetos o piezas calientes. Con objeto de evitar posibles situaciones de peligro, la sustitución del cable de conexión del aparato sólo podrá ser realizada por personal técnico del fabricante o de su Servicio Técnico.

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

▲ Advertencias de seguridad para este aparato

¡Peligro de lesiones!

Peligro de descargas eléctricas

En caso de interrupción del suministro de corriente, el aparato permanece conectado y continúa su marcha tras restablecerse la alimentación de corriente. Desconectar el aparato inmediatamente.

No sumergir nunca la base motriz en líquidos ni lavarla en el lavavajillas. ¡No utilizar nunca una limpiadora de vapor!

No sumergir el aparato en su unión entre la varilla batidora y la unidad motriz en líquidos. No usar el aparato teniendo las manos húmedas.

No usar el aparato en seco, sin alimentos. Hacer funcionar el aparato sólo con accesorios originales del fabricante.

No mezclar o combinar diferentes accesorios (es decir, trabajar siempre con accesorios de la misma clase, por ejemplo garfios de amasado).

Se aconseja dejar el aparato conectado sólo el tiempo absolutamente indispensable para elaborar los alimentos. El vaso mezclador no es adecuado para usarlo en el horno microondas.

¡Peligro de lesiones a causa de la rotación del accionamiento!

No introducir nunca con las manos en los accesorios estando éstos girando.

Montar y desmontar los accesorios solo estando 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.

Las presentes instrucciones de uso son válidas para diferentes modelos de aparato. En las páginas con ilustraciones se encuentra una vista general de modelos (Fig. D)

Descripción del aparato

Despliegue, por favor, las páginas con las ilustraciones.

Fig. A

- 1 Base motriz
- 2 Cable de conexión a la red eléctrica
- 3 Mando con cinco posiciones de trabajo + accionamiento momentáneo

Para conectar y desconectar el aparato, así como regular la velocidad de trabajo.
0/off = Parada

1 = mínimo número de revoluciones

5 = máximo número de revoluciones

Accionamiento momentáneo «M» = (permite trabajar con el máximo número de revoluciones) desplazar el mando hacia la izquierda y mantenerlo accionado con la mano

- 4 Tecla de desbloqueo
Para retirar los accesorios acoplados

- 5 Pinza sujetacable

- 6 Bocas con cierre para insertar los accesorios

se cierran automáticamente al abrir la boca posterior.

- 7 Teclas de desbloqueo
por ejemplo una varilla batidora adicional.
Pulsar ambas teclas simultáneamente.

- 8 Boca posterior con autocierre
para colocar el accesorio, por ejemplo la varilla batidora adicional, abrir la boca posterior y sujetarla.
La boca posterior se cierra automáticamente tras retirar el accesorio.

Accesorios

- 9 Varilla mezcladora «Fine Creamer»

El diseño especial de la varilla permite batir los alimentos de un modo particularmente rápido y eficaz.

- 10 Garfio amasador

! Disponible sólo en algunos modelos:

- 11 Vaso de la batidora

- 12 Varilla batidora adicional, de plástico

- 13 Varilla batidora adicional, de acero inoxidable

- 14 Accesorio picador universal

Con el accesorio picador universal puede usted aprovechar toda la potencia del aparato, por ejemplo para picar crema de miel para untar en el pan (conforme a las indicaciones de la receta correspondiente).

La receta figura en las instrucciones de uso del accesorio picador universal.

En caso de no estar incluido en el equipo de serie de su aparato alguno de los accesorios descritos, éstos se pueden adquirir en el Servicio de Asistencia Técnica Oficial de la marca.

Varilla batidora adicional:

Plástico N° de pedido 657242

Acero inoxidable N° de pedido 657258

Accesorio picador

universal: N° de pedido 659058

Obsérvense, por favor, las instrucciones de uso separadas correspondientes a estos accesorios.

Manejo del aparato

Gracias a su diseño cerrado, el aparato es especialmente silencioso, desarrollando el motor, no obstante, toda su potencia y máximo número de revoluciones.

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

Varillas batidoras para ...

... preparar salsas, montar claras de huevo, hacer puré de patatas, cremas, mayonesas, nata y masas ligeras, como por ejemplo masas batidas.

Las varillas batidoras no son adecuadas para elaborar masas pesadas.

Gafios amasadores para ...

... para elaborar masas pesadas, como por ejemplo masas quebradas, de levadura o patatas, así como para mezclar masas pesadas de carne picada, pastosasa o masas para pan.

La máxima cantidad elaborable: 500 gramos de harina e ingredientes.



Advertencia importante

Estando la boca posterior para accesorios desbloqueada, el aparato sólo trabaja con la función de accionamiento momentáneo. El mando de cinco posiciones de trabajo no se puede activar. Accionar el mando de desbloqueo del cierre solo con el interruptor en la posición **0/off**.



¡Peligro de lesiones a causa de la rotación del accionamiento!

No introducir nunca con las manos en los accesorios estando éstos girando.

Montar y desmontar los accesorios solo estando 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.

Fig. 13

- Desenrollar completamente el cable de conexión del aparato.
- Montar y hacer enclavar el accesorio que se desea utilizar en la base motriz.

Prestar atención a la forma de las piezas de plástico para evitar confusiones (véase la Fig. 13-1).

- Introducir el cable de conexión en la toma de corriente.
- Colocar los alimentos en un recipiente o vaso hondo.
- Introducir los accesorios en el recipiente y seleccionar en el aparato la posición de trabajo deseada.
Posiciones 1, 2:
Incorporar y remover.
Posiciones 3, 4, 5:
Amasar y batir.
- Tras concluir el trabajo, colocar el mando en la posición 0/off y retirar los accesorios del aparato pulsando la tecla de desbloqueo.

Atención:

La tecla de desbloqueo no se puede accionar si no se ha colocado previamente el mando selector en la posición 0/off.

Advertencia:

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

Tras concluir el trabajo/Limpieza del aparato



Advertencia importante

El aparato no requiere un mantenimiento específico. Una limpieza cuidadosa y a fondo del accesorio evitará daños en el mismo y conservará su capacidad de funcionamiento.



¡Peligro de descargas eléctricas!

*No sumergir nunca la base motriz en líquidos ni lavarla en el lavavajillas.
¡No utilizar nunca una limpiadora de vapor!*

No usar el aparato teniendo las manos húmedas.

¡Atención!

Las superficies pueden resultar dañadas. No emplear agentes agresivos o abrasivos.

- Extraer el cable de conexión de la toma de corriente.
- Limpiar exteriormente la unidad básica con un paño húmedo. Secarla con un paño.
- Limpiar los accesorios en el lavavajillas o con un cepillo bajo el chorro de agua del grifo.

Consejo práctico: Al picar zanahorias, lombardas o productos similares, se acumula sobre las piezas de plástico una capa de color rojizo. Esta capa se puede eliminar aplicando varias gotas de aceite comestible y frotando con un paño.

Fig. 9

- Para guardar la máquina se puede enrollar el cable de conexión del aparato.
- Fijar el cable de conexión con la pinza sujetacable.

Localización de averías

El mando selector no se puede desplazar a las posiciones de trabajo 1 a 5.

Forma de subsanarla

Estando la boca posterior para accesorios desbloqueada, las posiciones de trabajo 1 a 5 no están disponibles.

Recetas**Nata montada**

100–500 gramos

- Batir la nata con las varillas mezcladoras durante ½–5 minutos en la posición de trabajo 5 – según la cantidad y las propiedades de la nata.

**Claras de huevo a punto de nieve**

1–5 claras de huevo

- Batir las claras de huevo con la varilla mezcladora durante 2–5 minutos en la posición de trabajo 5.

**Masa de bizcocho****Receta básica**

2 huevos

2–3 cucharadas soperas de agua caliente

100 gramos de azúcar

1 sobrecito de azúcar de vainilla

70 gramos de harina



70 gramos de fécula de maíz (maicena)

levadura en polvo

- Batir los ingredientes (excepto la harina y la fécula de maíz) con las varillas mezcladoras durante 3–4 minutos en la posición de trabajo 5 hasta que formen una masa esponjosa.
- Seleccionar la posición de trabajo 1 y agregar cucharada a cucharada la harina y la fécula de maíz durante aprox. ½–1 minuto.

Máxima cantidad admisible:

2 veces la receta básica

Masa batida**Receta básica**

2 huevos

125 gramos de azúcar

1 pizca de sal

1 sobrecito de azúcar de vainilla o la cáscara de medio limón

125 gramos de mantequilla o margarina (temperatura ambiente)

250 gramos de harina

1 paquetito de levadura en polvo

60 ml de leche

- Elaborar los ingredientes con la varilla mezcladora durante aprox. ½ minuto en la posición 1 y a continuación durante 3–4 minutos en la posición 5.

Máxima cantidad admisible: 2 veces la receta básica

Masa quebrada (pastaflova)**Receta básica**

125 gramos de mantequilla (temperatura ambiente)

100–125 gramos de azúcar

1 huevo

1 pizca de sal

unas cáscaras de limón o un poco de azúcar de vainilla

250 gramos de harina

levadura en polvo

- Amasar los ingredientes con el garfio amasador primero durante ½ minuto en la posición de trabajo 1 y a continuación, durante 3–4 minutos, en la posición 5.

Máxima cantidad admisible:

2 veces la receta básica



Base para tarta de fruta

Receta básica

2 huevos

125 gramos de azúcar

125 gramos de avellanas molidas

50 gramos de pan rallado

- Batir los huevos y el azúcar a punto de nieve durante 3–4 minutos en la posición de trabajo 5.
- Seleccionar la posición de trabajo 1 y procesar con las varillas mezcladoras durante ½ minuto las avellanas y el pan rallado.

Máxima cantidad admisible:

2 veces la receta básica

Trenza de levadura

Receta básica

250 gramos de harina

1 paquetito de levadura seca

110 ml de leche tibia

1 huevo

1 pizca de sal

40 gramos de azúcar

30 gramos de mantequilla tibia

La cáscara rallada de ½ limón

- Amasar los ingredientes con el garfio amasador primero durante ½ minuto en la posición de trabajo 1 y a continuación, durante 3–4 minutos, en la posición 5.

Máxima cantidad admisible:

2 veces la receta básica

Masa para pizza

Receta básica

250 gramos de harina

1 paquetito de levadura seca

1 cucharilla de azúcar

1 pizca de sal

3 cucharadas soperas de aceite

125 ml de agua tibia

- Amasar los ingredientes con el garfio amasador primero durante ½ minuto en la posición de trabajo 1 y a continuación, durante 3–4 minutos, en la posición 5.

Máxima cantidad admisible:

2 veces la receta básica



Masa para pan

Receta básica

500 gramos de harina

14 gramos de azúcar

14 gramos de margarina

7 gramos sal

1 paquetito de levadura seca

250 ml de agua

- Amasar los ingredientes con el garfio amasador primero durante ½ minuto en la posición de trabajo 1 y a continuación, durante 3–4 minutos, en la posición 5.



Mayonesa

1 huevo (yema y clara)

1 cucharada soperas de mostaza

1 cucharada soperas de zumo de limón o vinagre

200–250 ml de aceite

Sal y pimienta a discreción

Los ingredientes deberán tener todos la misma temperatura.

- Colocar los ingredientes en el vaso.
- Apoyar la varilla batidora adicional sobre el fondo del vaso y conectar el aparato (posición de trabajo **M**), hasta que la mezcla emulsione.
- Desplazar la varilla batidora funcionando lentamente hacia arriba hasta alcanzar el borde superior de mezcla, volviéndola a bajar hasta que la mayonesa esté lista.

Sugerencia: Con esta receta la mayonesa también se puede preparar sólo con yema de huevo, empleando en tal caso la mitad del aceite de la receta normal.



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



El presente aparato incorpora las marcas prescritas por la directiva europea CE/2012/19 relativa a la retirada y el reciclaje de los aparatos eléctricos y electrónicos usados (WEEE).

Esta directiva constituye el marco reglamentario para una retirada y un reciclaje de los aparatos usados con validez para toda la Unión Europea.

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

Condiciones de garantía

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

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

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

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

La intervención en el aparato por personal ajeno al Servicio Técnico Autorizado por BOSCH, significa la pérdida de garantía. **GUARDE POR TANTO LA FACTURA DE COMPRA.** Todos nuestros técnicos van provistos del correspondiente carnet avalado por ANFEL (Asociación Nacional de Fabricantes de Electrodomésticos) que le acredita como Servicio Autorizado de BOSCH. Exija su identificación.

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

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

Índice

| | |
|---------------------------------------|----|
| Para sua segurança | 58 |
| Panorâmica do aparelho | 60 |
| Utilização | 60 |
| Depois do trabalho/Limpeza | 61 |
| Ajuda em caso de anomalia | 61 |
| Indicações sobre reciclagem | 61 |
| Condições de garantia | 61 |

Para sua segurança

Leia atentamente estas instruções antes de utilizar o aparelho, para conhecer importantes indicações de segurança e de serviço.

A não observância das indicações sobre a utilização correcta do aparelho exclui uma responsabilidade do fabricante por danos daí resultantes.

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

Utilizar o aparelho apenas nas quantidades e frequências normais num lar.

A batedeira é apenas adequada para mexer alimentos líquidos ou pastosos e para bater natas.

Não pode ser utilizado para processar outros tipos de objectos ou substâncias.

Favor, guardar as Instruções de serviço. No caso do aparelho mudar de dono, as Instruções de serviço devem acompanhá-lo.

Indicações gerais de segurança

Perigo de choque eléctrico

A utilização deste aparelho não é permitida a crianças.

Manter o aparelho e o respectivo cabo de alimentação fora do alcance de crianças.

Os aparelhos podem ser utilizados por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou psíquicas diminuídas ou com falta de experiência e conhecimentos, desde que se encontrem sob vigilância ou a utilização segura do aparelho lhes tenha sido ensinada e tenham compreendido os perigos daí resultantes.

Crianças não podem brincar com o aparelho.

Ligar e utilizar o aparelho apenas de acordo com as indicações da chapa de características. Utilizar o aparelho apenas em interiores.

Utilizar o aparelho somente, se o cabo de alimentação ou o próprio aparelho não apresentarem quaisquer danos.

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 eléctrica.

Desligar o aparelho da corrente sempre que este não se encontre sob vigilância e antes de se proceder à sua montagem, desmontagem e limpeza.

Não deixar que o cabo passe sobre arestas aguçadas nem superfícies quentes.

Se o cabo de alimentação deste aparelho apresentar danos, terá que ser substituído pelo fabricante ou pelos seus Serviços Técnicos ou por um técnico devidamente qualificado para o efeito, para se evitarem situações de perigo.

As reparações no aparelho devem ser executadas somente pelos nossos Serviços Técnicos.

▲ Indicações de segurança para este aparelho

Perigo de ferimentos

Perigo de choque eléctrico

No caso duma falha de corrente, o aparelho continua ligado e volta a funcionar, logo que volte a corrente. Desligar imediatamente o aparelho.

Nunca mergulhar o aparelho base em líquidos nem lavá-lo na máquina de lavar loiça. Não utilizar aparelhos de limpeza a vapor! Não mergulhar o aparelho em líquidos através do ponto de ligação entre a varinha de mistura rápida e o aparelho base.

Não utilizar o aparelho com as mãos húmidas ou molhadas.

Não utilizar o aparelho em vazio. O aparelho só deve funcionar com acessórios originais.

Só utilizar ferramentas de um tipo (p. ex. varas para massas pesadas). Recomenda-se que o aparelho nunca deve ficar ligado mais tempo que o necessário para a preparação do batido.

O copo misturador não é adequado para utilização no microondas.

Perigo de ferimentos devido a peças em rotação.

Nunca tocar na ferramenta 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.

Nestas Instruções de Serviço são descritos diversos modelos.

Nas páginas das ilustrações existe uma panorâmica dos diversos modelos (Fig. D).

Panorâmica do aparelho

Por favor, desdobre as páginas com as ilustrações.

Fig. A

1 Aparelho base

2 Cabo eléctrico

3 Selector 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 premido.

4 Tecla de ejeção

Para retirar a ferramenta.

5 Abraçadeira de cabo

6 Aberturas para colocação das ferramentas com tampa

São fechadas automaticamente ao abrir a abertura posterior.

7 Teclas de destravamento

Para retirar os acessórios da abertura posterior. Premir, simultaneamente, as duas teclas.

8 Abertura posterior que fecha automaticamente

Para colocar acessórios, p. ex., varinha rápida, abrir e segurar a abertura posterior. A abertura posterior fecha automaticamente depois de retirar o acessório.

Ferramenta

9 Vara para massas leves «Fine Creamer»

Graças à forma especial da vara, o resultado do batimento é mais rápido e eficaz.

10 Vara para massas grossas

 Em alguns modelos:

11 Copo misturador

12 Varinha rápida de plástico

13 Varinha rápida de aço inox

14 Picador universal

Com o picador universal, aproveitará todo o rendimento aparelho na para a confecção de preparados de mel para barrar o pão (mantendo os dados das receitas).

Poderá encontrar a receita nas instruções de serviço do picador universal.

Se um acessório não estiver incluído no fornecimento, ele pode ser encomendado nos nossos Serviços Técnicos.

Varinha rápida:

Plástico n.º de encomenda 657242

Aço inox n.º de encomenda 657258

Picador universal: n.º de encomenda 659058

Por favor, respeitar as indicações nas Instruções de serviço separadas para este acessório.

Utilização

O formato fechado da estrutura permite um funcionamento bastante silencioso do aparelho. Apesar disso, ele atinge a potência total do motor e as rotações.

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. Deslocar o cursor de accionamento da tampa apenas para a posição 0/off.




Perigo de ferimentos devido a peças em rotação.

Nunca tocar na ferramenta 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.

- Desenrolar completamente o cabo eléctrico.
- 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. -1)!
- Ligar a ficha à tomada.
- Deitar os alimentos num recipiente apropriado.
- Introduzir a ferramenta no aparelho e ligar este para a fase pretendida.
Fase 1, 2:
para começar o trabalho e misturar.
Fase 3, 4, 5:
Para amassar e bater.
- Terminado o trabalho, posicionar o selector em 0/off e, com a tecla de ejeção, soltar e retirar a ferramenta.

Atenção:

Não é possível accionar a tecla de ejeção, se o selector não estiver em 0/off.

Indicação:

Desligar sempre o aparelho base, antes de retirar o preparado.

Depois do trabalho/Limpeza



Indicação importante!

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



Perigo de choque eléctrico!

Nunca mergulhar o aparelho base em líquidos nem lavá-lo na máquina de lavar loiça. Não utilizar aparelhos de limpeza a vapor!

Não utilizar o aparelho com as mãos húmidas ou molhadas.

Atenção!

As zonas exteriores do aparelho podem ficar danificadas. Não utilizar, por isso, produtos de limpeza abrasivos.

- Desligar a ficha da tomada.

- Limpar o aparelho base com um pano húmido e, de seguida, secá-lo bem.
- Lavar a ferramenta na máquina de lavar loiça ou com uma escova sob água corrente.

Indicação: Na preparação, p. ex., de couve roxa, podem surgir manchas nos acessórios de plástico, que podem ser eliminadas com algumas gotas de óleo alimentar.

Fig.

- Para arrumar o aparelho, o cabo pode ser enrolado.
- Fixar a ficha de rede com a abraçadeira de cabo.

Ajuda em caso de anomalia

Não é possível deslocar o selector para as fases 1 a 5.

Ajuda:

Com a abertura posterior aberta, a ligação das fases 1 a 5 não funciona.

Indicações sobre reciclagem



Este aparelho está identificado de acordo com a Norma Europeia 2012/19/CE sobre aparelhos eléctricos e electrónicos usados (Waste electrical and electronic equipment – WEEE).

A Norma prevê as condições para recolha e valorização de aparelhos usados, a vigorar em toda a UE.

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

Condições de garantia

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

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

Περιεχόμενα

| | |
|-----------------------------------|----|
| Για την ασφάλειά σας | 62 |
| Με μια ματιά | 64 |
| Χειρισμός | 64 |
| Μετά την εργασία/Καθαρισμός | 65 |
| Αντιμετώπιση βλαβών | 65 |
| Απόσυρση | 66 |
| ΟΡΟΙ ΕΓΓΥΗΣΗΣ | 66 |

Για την ασφάλειά σας

Πριν τη χρήση διαβάστε προσεκτικά τις παρούσες οδηγίες, ώστε να γνωρίζετε σημαντικές υποδείξεις ασφαλείας και χειρισμού για την παρούσα συσκευή.

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

Η παρούσα συσκευή προορίζεται για την επεξεργασία ποσοτήτων, συνήθων για το νοικοκυριό ή σε μη επαγγελματικές εφαρμογές, παρόμοιες με νοικοκυριό. Οι παρόμοιες με το νοικοκυριό εφαρμογές περιλαμβάνουν π. χ. τη χρήση σε κουζίνες για τους υπαλλήλους καταστημάτων, γραφείων, αγροτικών και άλλων επιχειρήσεων, καθώς και τη χρήση από ενοικιαστές ξενώνων, μικρών ξενοδοχείων και παρομοίων κατοικιών.

Χρησιμοποιείτε τη συσκευή μόνο για ποσότητες και χρόνους επεξεργασίας, συνήθεις για το νοικοκυριό.

Το μίξερ χειρός είναι κατάλληλο μόνο για την ανάδευση ζύμης ή υγρών φαγητών ή το χτύπημα σαντιγί.

Δεν επιτρέπεται να χρησιμοποιηθεί για την επεξεργασία άλλων αντικειμένων ή αντίστοιχα ουσιών.

Παρακαλείσθε να φυλάξετε τις οδηγίες χρήσης.

Κατά την παραχώρηση της συσκευής σε τρίτους δώστε μαζί τις οδηγίες χρήσης.

Γενικές υποδείξεις ασφαλείας

Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας

Η παρούσα συσκευή δεν επιτρέπεται να χρησιμοποιείται από παιδιά. Κρατάτε τη συσκευή και το τροφοδοτικό καλώδιό της μακριά από παιδιά. Οι συσκευές μπορούν να χρησιμοποιούνται από πρόσωπα με μειωμένες φυσιολογικές, αισθητήριες ή νοητικές ικανότητες καθώς και έλλειψη εμπειρίας και γνώσης, όταν επιβλέπονται ή έχουν καταρτιστεί σχετικά με την ασφαλή χρήση της συσκευής και έχουν κατανοήσει τους κινδύνους που απορρέουν από αυτή.

Τα παιδιά δεν επιτρέπεται να παίζουν με τη συσκευή.

Συνδέετε και λειτουργείτε τη συσκευή μόνο σύμφωνα με τα στοιχεία στην πινακίδα τύπου. Χρησιμοποιείτε τη συσκευή μόνο σε κλειστούς χώρους.

Χρησιμοποιείτε τη συσκευή μόνον, όταν αυτή και το καλώδιό της δεν παρουσιάζουν βλάβες. Πριν την αλλαγή εξαρτημάτων ή προσαρτημάτων, τα οποία κινούνται κατά τη λειτουργία, η συσκευή πρέπει να απενεργοποιηθεί και να απομονωθεί από το δίκτυο.

Όταν δεν την επιβλέπετε – πριν τη συναρμολόγηση, την αποσυναρμολόγηση ή τον καθαρισμό – η συσκευή πρέπει να απομονώνεται πάντοτε από το δίκτυο. Μη φέρνετε το τροφοδοτικό καλώδιο σε επαφή με αιχμηρές άκρες ή με καυτές επιφάνειες.

Η αλλαγή του τροφοδοτικού καλωδίου, όταν αυτό παρουσιάζει κάποια βλάβη, πρέπει να γίνεται από τον κατασκευαστή ή την αντίστοιχη υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών ή από κατάλληλα καταρτισμένο πρόσωπο, ώστε να αποφεύγονται οι κίνδυνοι.

Οι επισκευές στη συσκευή πρέπει να ανατίθενται μόνο στην υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης των πελατών μας.

▲ Υποδείξεις ασφαλείας για την παρούσα συσκευή

Κίνδυνος τραυματισμού

Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας

Σε περίπτωση διακοπής του ρεύματος η συσκευή παραμένει ενεργοποιημένη και μετά τη διακοπή ξαναξεκινά. Θέτετε τη συσκευή αμέσως εκτός λειτουργίας.

Μη βυθίσετε τη βασική συσκευή ποτέ μέσα σε υγρά ούτε να την πλύνετε στο πλυντήριο πιάτων. Μη χρησιμοποιήσετε ατμοκαθαριστή. Μη βυθίζετε τη συσκευή μέσα σε υγρό πέρα από το σημείο σύνδεσης της ράβδου μπλέντερ με τη βασική συσκευή.

Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή με βρεγμένα χέρια.

Μη λειτουργείτε τη συσκευή στο ρελαντί. Λειτουργείτε τη συσκευή μόνο με γνήσια εξαρτήματα. Τοποθετείτε μόνον εξαρτήματα ενός τύπου (π. χ. εργαλεία ζυμώνματος).

Σας συνιστούμε να μην αφήνετε ποτέ τη συσκευή να δουλεύει περισσότερο απ' ό,τι χρειάζεται για την επεξεργασία των τροφίμων που θέλετε να αναμίξετε. Το ποτήρι μίξερ δεν είναι κατάλληλο για τη χρήση στον φούρνο μικροκυμάτων.

Κίνδυνος τραυματισμού από την περιστρεφόμενη κίνηση!

Μην πιάνετε ποτέ τα περιστρεφόμενα εργαλεία.

Τοποθετείτε και αφαιρείτε τα εργαλεία μόνο με ακινητοποιημένη τη συσκευή – μετά την απενεργοποίηση η συσκευή εξακολουθεί να περιστρέφεται για σύντομο χρόνο ακόμα.

Προφυλάξτε τα μακριά μαλλιά ή τα φαρδιά ρούχα, για να μην είναι δυνατόν να πιαστούν στα περιστρεφόμενα εργαλεία.

Σ' αυτές τις οδηγίες χρήσης περιγράφονται διάφορα μοντέλα.

Στις σελίδες με τις εικόνες βρίσκεται μία συνοπτική άποψη των διαφόρων μοντέλων (Εικόνα D).

Με μια ματιά

Παρακαλείσθε ν' ανοίξετε τις σελίδες με τις εικόνες.

Εικόνα **D**

- 1 Βασική συσκευή**
- 2 Τροφοδοτικό καλώδιο**
- 3 Διακόπτης 5 βαθμίδων + στιγμιαία λειτουργία**
Για τη θέση σε και εκτός λειτουργίας της συσκευής και την προσαρμογή της ταχύτητας εργασίας.
0/off = εκτός λειτουργίας
1 = χαμηλότερος αριθμός στροφών
5 = υψηλότερος αριθμός στροφών
M = στιγμιαία λειτουργία (μέγιστος αριθμός στροφών) πιέστε τον διακόπτη προς τα αριστερά και κρατήστε τον.
- 4 Πλήκτρο εξόδου**
για την αφαίρεση εξαρτημάτων από το πίσω άνοιγμα.
- 5 Συνδετήρας καλωδίου**
- 6 Ανοίγματα για την τοποθέτηση των εργαλείων με κούμπωμα**
Κλείνονται αυτόματα όταν σύρετε το πίσω άνοιγμα.
- 7 Πλήκτρα απασφάλισης**
για την αφαίρεση εξαρτημάτων από το πίσω άνοιγμα. Πατήστε τα δύο πλήκτρα ταυτόχρονα.
- 8 Πίσω άνοιγμα με αυτόματο κλείσιμο**
Για την τοποθέτηση εξαρτημάτων, π. χ. ράβδος μπλέντερ, σύρετε το πίσω άνοιγμα και κρατήστε το.
Το πίσω άνοιγμα κλείνει αυτόματα μετά την αφαίρεση των εξαρτημάτων.

Εργαλεία

- 9 Εργαλείο ανάδευσης "Fine Creamer"**
Χάρη στο ειδικό σχήμα του εργαλείου ανάδευσης επιτυγχάνεται ένα ιδιαίτερα γρήγορο και αποτελεσματικό ανακάτεμα.

10 Εργαλείο ζυμώματος

[!] σε μερικά μοντέλα:

11 Ποτήρι μίξερ

12 Ράβδος μπλέντερ από πλαστικό

13 Ράβδος μπλέντερ από ανοξείδωτο ατσάλι

14 Κόφτης γενικής χρήσης

Με τον κόφτη γενικής χρήσης εκμεταλλεύεστε την πλήρη απόδοση της συσκευής σας κατά την παρασκευή αλειμματος για το ψωμί από βούτυρο και μέλι (τηρώντας τις οδηγίες της συνταγής). Τη συνταγή θα την βρείτε στις οδηγίες χρήσης του κόφτη γενικής χρήσης.

Αν κάποιο εξάρτημα δεν συμπεριλαμβάνεται στη συσκευασία παράδοσης, μπορείτε να το παραγγείλετε στην υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών.

Ράβδου μπλέντερ

Πλαστικό

Κωδικός παραγγελίας

657242

Ανοξείδωτο ατσάλι

Κωδικός παραγγελίας

657258

Κόφτης γενικής χρήσης:

Κωδικός παραγγελίας

659058

Παρακαλείσθε να προσέχετε τις συμβουλές στις ξεχωριστές Οδηγίες Χρήσης γι' αυτά τα εξαρτήματα.

Χειρισμός

Χάρη στην κλειστή μορφή του περιβλήματος η συσκευή παράγει ιδιαίτερα χαμηλούς θορύβους κατά τη λειτουργία. Παραταύτα επιτυγχάνεται η πλήρης ισχύς του κινητήρα και ο μέγιστος αριθμός στροφών.

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

Εργαλεία ανάδευσης για ...

... σάλτσες, μαρέγκα, πουρές πατάτας, κρέμες, μαγιονέζα, σαντιγί και ελαφριές ζύμες, όπως π. χ. ζύμη κέικ.

Τα εργαλεία ανάδευσης δεν είναι κατάλληλα, για να επεξεργάσετε βαριές ζύμες.

Εργαλεία ζυμώματος για ...

... βαριές μάζες όπως ζύμη τάρτας, ζύμης με μαγιά και ζύμη πατάτας καθώς και για την ανάμιξη βαριών μιγμάτων κιμά, ζύμης πάστας ή ζύμης ψωμιού.

Η μέγιστη ποσότητα επεξεργασίας ανέρχεται σε 500 g αλεύρι και υλικά.



Σημαντική υπόδειξη

Με ανοιχτό το πίσω άνοιγμα η συσκευή μπορεί να λειτουργήσει μόνο στην στιγμιαία λειτουργία.
Η ζεύξη των βαθμίδων 1-5 δεν βρίσκεται σε λειτουργία. Μετακινείτε τον σύρτη για το πάτημα του κουμπώματος μόνο στη θέση του διακόπτη **0/off**.



Κίνδυνος τραυματισμού από την περιστρεφόμενη κίνηση!

Μην πιάνετε ποτέ τα περιστρεφόμενα εργαλεία.

Τοποθετείτε και αφαιρείτε τα εργαλεία μόνο με ακινητοποιημένη τη συσκευή – μετά την απενεργοποίηση η συσκευή εξακολουθεί να περιστρέφεται για σύντομο χρόνο ακόμα.

Προφυλάξτε τα μακριά μαλλιά ή τα φαρδιά ρούχα, για να μην είναι δυνατόν να πιαστούν στα περιστρεφόμενα εργαλεία.

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

Εικόνα **Ε**

- Ξετυλίγετε τελείως το καλώδιο.
 - Τοποθετήστε το επιθυμητό εργαλείο πάνω στη βασική συσκευή και πιέστε το μέχρι να κουμπώσει.
- Προσέξτε το σχήμα των πλαστικών μερών στα εργαλεία, για να αποφεύγονται τα μπερδέματα (βλ. εικόνα **Ε**-1)!**
- Βάζετε το φως στην πρίζα.
 - Τοποθετήστε τα τρόφιμα σε κατάλληλο δοχείο.
 - Οδηγήστε τα εργαλεία μέσα στο δοχείο και ρυθμίστε τη συσκευή στην επιθυμητή βαθμίδα.
Βαθμίδα 1, 2:
για την επεξεργασία και την ανάμιξη.
Βαθμίδα 3, 4, 5:
για το ζύμωμα και το χτύπημα.
 - Μετά από την εργασία ρυθμίστε τον διακόπτη στο 0/off και λύστε κατόπι και αφαιρέστε τα εργαλεία με το πλήκτρο εξόδου.

Προσοχή:

Το πλήκτρο εξόδου δεν μπορεί να πατηθεί, αν ο διακόπτης δεν βρίσκεται στο 0/off.

Υπόδειξη:

Θέτετε τη βασική συσκευή πάντοτε εκτός λειτουργίας, προτού την βγάλετε από τα αγαθά που αναμιξάτε.

Μετά την εργασία/Καθαρισμός



Σημαντική υπόδειξη

Η συσκευή δεν χρειάζεται συντήρηση. Ο ριζικός καθαρισμός προστατεύει τη συσκευή από ζημιές και διατηρεί την ικανότητα λειτουργίας.



Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας!

Μη βυθίσετε τη βασική συσκευή ποτέ μέσα σε υγρά ούτε να την πλύνετε στο πλυντήριο πιάτων.

Μη χρησιμοποιήσετε ατμοκαθαριστή. Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή με βρεγμένα χέρια.

Προσοχή!

Οι επιφάνειες μπορούν να υποστούν φθορές. Μη χρησιμοποιείτε μέσα καθαρισμού που χαράζουν.

- Τραβάτε το φως από την πρίζα.
- Σκουπίστε τη βασική συσκευή πρώτα με βρεγμένο πανί και στη συνέχεια με στεγνό να στεγνώσει.
- Καθαρίζετε τα εργαλεία στο πλυντήριο πιάτων ή με βούρτσα κάτω από τρεχούμενο νερό.

Υπόδειξη: Κατά την επεξεργασία π. χ. κόκκινου λάχανου βάφουν τα πλαστικά μέρη. Το χρώμα φεύγει με λίγες σταγόνες βρώσιμου λαδιού.

Εικόνα **Ε**

- Για τη φύλαξη μπορεί να περιτυλιχτεί το καλώδιο.
- Στερεώνετε το φως με τον συνδετήρα καλωδίου.

Αντιμετώπιση βλαβών

Ο διακόπτης δεν μπορεί να γυριστεί στη βαθμίδα 1 έως 5.

Αντιμετώπιση:

Με ανοιχτό το πίσω άνοιγμα η ζεύξη των βαθμίδων 1 έως 5 δεν βρίσκεται σε λειτουργία.

Απόσυρση



Η συσκευή έχει σημειωθεί σύμφωνα με την Ευρωπαϊκή οδηγία 2012/19/Ε. Κ. περί ηλεκτρικών και ηλεκτρονικών παλιών συσκευών (waste electrical and electronic equipment – WEEE).

Η οδηγία δίνει το πλαίσιο για την σε όλη την επικράτεια της Ε. Ε. ισχύουσα παραλαβή και αξιοποίηση των παλιών συσκευών από τον πωλητή. Για πληροφορίες σχετικά με τους επίκαιρους τρόπους απόσυρσης απευθυνθείτε στο ειδικό κατάστημα, απ' όπου αγοράσατε τη συσκευή ή στη Δημοτική ή Κοινοτική Αρχή του τόπου κατοικίας σας.

ΟΡΟΙ ΕΓΓΥΗΣΗΣ

1. Η Εγγύηση 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 πολυμελή κατασκευή της και όχι επί παραδειγματι από κακή χρήση, λανθασμένη εγκατάσταση, μη τήρηση των οδηγιών χρήσης της συσκευής, ακατάλληλη συντήρηση από πρόσωπα μη εξουσιοδοτημένα από την BSH Ελλάς ABE 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, το Εξουσιοδοτημένο Σέρβις (η το εξουσιοδοτημένο συνεργείο) της BSH Ελλάς ABE 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 χρεώσεις και οι κίνδυνοι που σχετίζονται με τη μεταφορά του προϊόντος προς επισκευή στον μεταπωλητή ή προς το Εξουσιοδοτημένο Σέρβις της BSH Ελλάς ABE.
5. Όλες οι επισκευές της εγγύησης πρέπει να γίνονται από το Εξουσιοδοτημένο Σέρβις (η το εξουσιοδοτημένο συνεργείο) της BSH Ελλάς ABE.
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 service μη εξουσιοδοτημένο από την BSH Ελλάς ABE.
 - 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 του εξουσιοδοτημένου συνεργείου.
- 9. Η εγγύηση που προσφέρεται παύει να ισχύει εφόσον η κυριότητα της συσκευής μεταβιβαστεί σε τρίτο πρόσωπο από τον αρχικό αγοραστή το όνομα του οποίου αναγράφεται στο παραστατικό αγοράς της συσκευής.
- 10. Αντικατάσταση της συσκευής γίνεται μόνο εφόσον δεν είναι δυνατή η επιδιόρθωση της κατόπιν πιστοποίησης της αδυναμίας επισκευής από το Εξουσιοδοτημένο Σέρβις (η το εξουσιοδοτημένο συνεργείο) της BSH Ελλάς ABE.
- 11. Η κάθε επισκευή ή η αντικατάσταση ελαττωματικού μέρους δεν παρατείνει τον χρόνο εγγύησης του προϊόντος.
- 12. Εξαρτήματα και υλικά που αντικαθίστανται κατά τη διάρκεια της εγγύησης επιστρέφονται στο συνεργείο.

BSH A.B.E. – 17ο χλμ. Εθνικής οδού Αθηνών – Λαμίας & Ποταμού 20, Κηφισιά

SERVICE

Αθήνα: 17ο χλμ. Εθνικής οδού Αθηνών – Λαμίας & Ποταμού 20, Κηφισιά – τηλ.: 210-42.77.700

Θεσ/νίκη: 8,3ο χλμ. Εθνικής οδού Θεσ/νίκης – Μουδανιών, Περιοχή Θέρμη – τηλ.: 2310-497.200

Πάτρα: Χαραλάμπη & Ερενστρώλε – τηλ.: 2610-330.478

Κρήτη: Εθνικής Αντιστάσεως 23 & Καλαμά, Ηράκλειο – τηλ.: 2810-321.573

Κύπρος: Αρχ. Μακαρίου Γ' 39, Έγκωμη – Λευκωσία – Παγκύπριο τηλ.: 77778007

Yeni bir BOSCH cihazı satın aldığınız için sizi candan kutluyoruz.

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

Yçindekiler

| | |
|---|----|
| Kendi güvenliğiniz için | 68 |
| Genel bakış | 70 |
| Cihazın kullanılması | 70 |
| Kullanma sona erdikten sonra/ Temizlenmesi | 71 |
| Arıza durumunda yardım | 71 |
| Giderme bilgileri | 71 |
| Garanti koşulları | 71 |

Kendi güvenliğiniz için

Bu cihaz için güvenlik ve kullanım bilgileri elde etmek için, cihazı kullanmaya başlamadan önce işbu kılavuzu itinayla okuyunuz.

Cihazın doğru kullanımı için verilmiş olan talimatlara dikkat edilmemesi veya uyulmaması halinde söz konusu olan hasarlardan üretici sorumlu değildir.

Bu cihaz, ticaret amaçlı kullanım için değil, evde veya ev ortamına benzer mekanlarda kullanılan normal miktarlar için tasarlanmıştır.

Ev ortamına benzer mekanlardaki kullanım, örn. dükkanların, büroların, çiftlik veya çiftçilik işletmelerinin ve diğer sanayi işletmelerinin elemanlarının kullandığı mutfaklardaki kullanımı ve ayrıca pansiyonların, küçük otellerin ve benzeri mesken tertibatlarının misafirlerinin kullanımını kapsar.

Cihazı sadece evde işlenen miktar ve süreler için kullanınız.

Bu el tipi mikser, hamur türü veya sıvı besinlerin karıştırılması için veya krema çırpma için uygundur.

Başka cisimlerin ya da maddelerin işlenmesi için kullanılamaz.

Kullanma kılavuzunu itinalı bir şekilde okuyunuz ve ileride lazım olma ihtimalinden dolayı saklayınız. Cihazı başka birine verecek veya satacak olursanız, kullanma kılavuzunu da veriniz.

▲ Genel güvenlik bilgi ve uyarıları

Elektrik çarpma tehlikesi

Bu cihaz çocuklar tarafından kullanılmamalıdır.

Cihaz ve bağlantı hattı çocuklardan uzak tutulmalıdır.

Cihazlar, fiziksel, algısal veya zihinsel yetenekleri düşük kişiler veya yeterli tecrübesi ya da bilgisi olmayan kişiler tarafından ancak denetim altında veya güvenli kullanım ve buna bağlı tehlikeler hususunda eğitilmiş ve anlamış olmaları şartıyla kullanılabilir.

Çocukların cihaz ile oynamasına izin vermeyiniz.

Cihazı sadece tipe etiketi üzerinde bildirilen bilgilere göre elektrik gerilimine bağlayınız ve çalıştırınız. Cihaz sadece kapalı yerlerde kullanılmak için tasarlanmıştır.

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

İşletme anında hareket eden aksesuar veya ek parçalar değiştirilmeden önce, cihaz kapatılmalı ve elektrik fişi prizden çıkarılmalıdır. Cihaz, başında kimse yokken, monte edilmmeden önce, sökülüp parçalarına ayrılmadan önce veya temizlenmeden önce daima elektrik şebekesinden ayrılmalıdır.

Elektrik kablosunu keskin kenarlar ve sıcak yüzeyler üzerinden geçecek şekilde çekmeyiniz.

Herhangi bir tehlikeli duruma yer vermemek için, cihazın bağlantı kablosunda herhangi bir hasar olduğu zaman, sadece üretici tarafından, üreticinin yetkili servisi tarafından veya benzeri yetki ve eğitime sahip başka bir uzman eleman tarafından değiştirilmelidir.

Cihazda yapılacak onarımlar, herhangi bir tehlike oluşmasını önlemek için, sadece yetkili servisimiz tarafından yapılmalıdır.

▲ Bu cihaz için güvenlik bilgi ve uyarıları

Yaralanma tehlikesi

Elektrik çarpma tehlikesi

Elektrik kesilmesi halinde, cihaz açık kalır ve elektrik yeniden gelince, cihaz yeniden hareket etmeye başlar. Cihazı derhal kapatınız.

Ana cihaz kesinlikle suya sokulmamalıdır ve bulaşık makinesinde yıkanmamalıdır. Buharlı temizleme cihazları kullanmayınız!

Cihazı, hızlı karıştırma ayağı – ana cihaz bağlantı yeri aşılacak şekilde suya veya sıvıya sokmayınız.

Cihazı, elleriniz nemli veya ıslak durumdayken kullanmayınız.

Cihazı malzemesiz çalıştırmayınız. Cihazı sadece orijinal aksesuarlar ile kullanınız.

Sadece bir tip aksesuar takınız (örn.Yoğurma kancası).

Cihazın, karıştırılacak besinlerin işlenmesi için gerekliden zamandan daha uzun açık tutulmaması tavsiye edilir.

Karıştırma kabı mikrodalga fırında kullanılmaya elverişli değildir.

Dönen tahrik sisteminden dolayı yaralanma tehlikesi söz konusudur!

Kesinlikle dönen aletleri tutmayınız.

Aletleri sadece cihaz duruyorken takınız ve çıkarınız – Cihaz kapatıldıktan sonra da bir süre hareket etmeye devam eder.

Uzun saçların veya bol giysilerin dönen aletlere kapılmaması için, uygun önlem alınız.

Bu kullanma kılavuzunda farklı cihaz modelleri tarif edilmektedir.

Resimli sayfalarda farklı modellere genel bir bakış sunulmaktadır (**Resim D**).

Genel bakış

Lütfen resimli sayfaları açınız.

Resim A

1 Ana cihaz

2 Elektrik kablosu

3 5 kademeli şalter + Tork devresi

Cihazı açmak ve kapatmak için ve çalışma hızını ayarlamak için.
0/off = Kapalı

1 = En düşük devir sayısı

5 = En yüksek devir sayısı

M = Tork devresi (ayami devir sayısı)
sola doğru bastırınız ve basılı konumda tutunuz

4 Dışarı atma tuşu

Aletleri cihazdan çıkarmak için

5 Kablo klemensleri

6 Kapatma düzenli aletlerin takılması için delikler

Arka yuva itilip açılınca, ilgili delikler otomatik olarak kapanır.

7 Çözme tuşları

Arka boşluktan aksesuar almak için kullanılır. Her iki tuşa aynı anda basınız.

8 Kendiliğinden kapanan arka yuva

Örn. hızlı karıştırma çubuğu (blender) gibi bir aksesuarı takmak için, arka yuvayı itip açınız ve açık tutunuz. Aksesuar çıkarılınca, arka yuva otomatik olarak kapanır.

Aletler

9 Karıştırma teli "Fine Creamer"

Karıştırma telinin özel şeklinden dolayı, özellikle hızlı ve verimli bir karıştırma sonucu elde edilir.

10 Yoğurma kancası

! Bazı modellerde:

11 Mikser bardağı

12 Plastikten hızlı karıştırma çubuğu (blender)

13 Paslanmaz çelikten hızlı karıştırma çubuğu (blender)

14 Genel doğrayıcı

Genel doğrayıcı ile, ekmek üstüne sürmek için ballı tereyağı hazırlanmasında cihazın tam gücünü ve performansını kullanmış olursunuz (ilgili tarifte bildirilen koşullara uyulması halinde).

Bu tarifi genel doğrayıcının kullanma kılavuzunda bulabilirsiniz.

Eğer bir aksesuar teslimat kapsamına dahil değilse, yetkili servis üzerinden sipariş verilebilir.

Hızlı karıştırma çubuğu:

Plastik Sipariş no.: 657242

Paslanmaz çelik Sipariş no.: 657258

Genel doğrayıcı: Sipariş no.: 659058

Bu aksesuar parçalarına ait, ayrıca verilen kullanma kılavuzundaki talimatlara lütfen dikkat ediniz.

Cihazın kullanılması

Gövdenin kapalı şeklinden dolayı, cihaz işletildiğinde özellikle sessizdir. Yine de tam motor performansına ve devir sayısına ulaşır.

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

Çırpma/karıştırma teli ile ...

... Soslar, yumurta akından kremşanti, patates püresi, kremler, mayonez, kaymak ve örn. basit hamur gibi hafif hamurlar.

Çırpma/karıştırma telleri ağır hamurların işlenmesi için uygundur.

Yoğurma kancası ile ...

... 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 not

Arka boşluk açıkken, cihaz sadece tork devresinde çalıştırılabilir.

Kademeli şalter 1–5 çalışmaz.

Kilidin tetiklenmesi için sürgüyü sadece 0/off (kapalı) şalter konumuna alınız.



Dönen tahrik sisteminden dolayı yaralanma tehlikesi söz konusudur!

Kesinlikle dönen aletleri tutmayınız.

Aletleri sadece cihaz duruyorken takınız ve çıkarınız – Cihaz kapatıldıktan sonra da bir süre hareket etmeye devam eder. Uzun saçların veya bol giysilerin dönen aletlere kapılmaması için, uygun önlem alınız.

- İlk kez kullanılmadan önce, ana cihazı ve aletleri temizleyiniz.

Resim E

- Elektrik kablosu tamamen açılmalıdır.
- İsteddiğiniz aleti ana cihaza takınız ve yerine oturuncaya kadar içeri bastırınız.

Aletlerin üzerindeki plastik parçaların şekline dikkat ederek, yanlış alet takılmasını önleyiniz (bakınız Resim E-1)!

- Elektrik fişini prize takınız.
- Besinleri uygun bir kaba doldurunuz.
- Aletleri ilgili kabın içine sokunuz ve cihazı istediğiniz kademeye ayarlayınız:

Kademe 1, 2:

İlk işleme ve karıştırma işlemi için.

Kademe 3, 4, 5:

Yoğurmak ve çırpma için.

- İşiniz bitince, şalteri 0/off konumuna alınız ve aletleri dışarı atma tuşuna basarak çözüp, cihazdan çıkarınız.

Dikkat:

Şalter 0/off konumunda olmadığı zaman, dışarı atma tuşu içeri bastırılmamaktadır.

Bilgi:

Ana cihazı, karıştırılan malzemeden dışarı çıkarmadan önce daima kapatınız.

Kullanma sona erdikten sonra/ Temizlenmesi

**Önemli not**

Cihazın bakıma ihtiyacı yoktur. İtinai ve iyi temizleme, cihazın zarar görmesini önler ve işlevselliğini korur.

**Cereyan çarpma tehlikesi!**

Ana cihaz kesinlikle suya sokulmamalıdır ve bulaşık makinesinde yıkanmamalıdır. Buharlı temizleme cihazları kullanmayınız! Cihazı, elleriniz nemli veya ıslak durumdayken kullanmayınız.

Dikkat!

Cihazın yüzeyi zarar görebilir.

Ovalama gerektiren deterjan veya temizlik malzemesi kullanmayınız.

- Elektrik fişini çekip çıkarınız.
- Ana cihazı nemli bir bez ile siliniz ve ardından kurulayınız.
- Aletleri bulaşık makinesinde veya musluktan akan su altında bir fırça ile temizleyiniz.

Bilgi: Örneğin kırmızı lahana işlendiği zaman, cihazın plastik parçalarının rengi değişebilir. Bu renk almalar, birkaç damla likit yemek yağı ile silinip temizlenebilir.

Resim G

- Cihazı uygun bir yerde muhafaza edeceğinize zaman, elektrik kablosunu sarabilirsiniz.
- Elektrik fişini kablo klemensi ile sabitleyiniz.

Arıza durumunda yardım

Şalter kademe 1 ve 5 arasında hareket ettiremiyor.

Giderilmesi:

Arka boşluk kapağı açık olduğu zaman, kademe şalteri 1-5 çalışmaz.

Giderme bilgileri



Bu cihaz, elektro ve elektronik eski cihazlar (waste electrical and electronic equipment – WEEE) ile ilgili, 2012/19/AT numaralı Avrupa direktifine uygun olarak işaretlenmiştir.

Bu direktif, eski cihazların geri alınması ve değerlendirilmesi için, AB dahilinde geçerli olan bir uygulama kapsamını belirlemektedir. Güncel giderme yol ve yöntemleri hakkında bilgi almak için, yetkili satıcınıza veya ilgili yerel belediye idaresine başvurunuz.

Garanti koşulları

Bu cihaz için, cihazın satın alındığı ülkedeki yetkili ülke temsilciliğimiz tarafından verilmiş olan garanti koşulları geçerlidir.

Garantie koşullarını her zaman cihazı satın aldığınız yetkili satıcınız veya doğrudan ülke temsilciliğimiz üzerinden talep edebilirsiniz. Almanya için geçerli garanti koşullarını ve adresleri kılavuzun arka sayfasında bulabilirsiniz.

Bunun yanı sıra, garanti koşullarını internette ilgili bağlantı sayfasında da bulabilirsiniz. Garanti hakkından yararlanılabilmesi için, satın alma belgesinin gösterilmesi kesinlikle gereklidir.

Değişiklikler olabilir.



**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

BŞH 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.
- Malin tesliminden sonraki yükleme, boşaltma ve sevkiyat anında meydana gelecek arızalar garanti kapsamı dışındadır.
- Kullanma hatalarından meydana gelen hasar, arıza ve bilgilendirme hizmetleri garanti kapsamı dışındadır.
- 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 başkını v.b.) yangın ve yıldırım düşmesinden meydana gelecek arızalar ve hasarlar garanti kapsamı dışındadır.
- Belge üzerine tahrifat yapıldığı, cihazın üzerindeki orijinal seri numarası kaldırıldığı veya tahrifat yapıldığı takdirde garanti geçersizdir.

GARANTİ ŞARTLARI

1. Garanti süresi, malin teslim tarihinden itibaren başlar ve 2 yıldır.
2. Malin bütün parçaları dahil olmak üzere tamamı garantisizdir.
3. Malin ayıplı olduğunun anlaşılması durumunda tüketicisi, 6502 sayılı Tüketicinin Korunması Hakkında Kanunun 11 inci maddesinde yer alan;

a- Sözleşmeden önce,

b- Satış bedelinden indirim isteme,

c- Ücretsiz onarılmasını isteme,

d- Satılının 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 malin onarımını yapmak veya yaptırmakla yükümlüdür. Tüketicisi ücretsiz onarım hakkını üretici veya ithalatçıya karşı da kullanabilir. Satıcı, üretici ve ithalatçı tüketicinin bu hakkını kullanmasından müteselsilen sorumludur.
5. Tüketicinin, ücretsiz onarım hakkını kullanması halinde malin;
 - Garanti süresi içinde tekrar arızalanması,
 - Tamiri için gereken azami sürenin aşılması,
 - Tamirinin mümkün olmadığı, yetkili servis istasyonu, satıcı, üretici veya ithalatçı tarafından bir raporla belirlenmesi durumlarında;tüketicisi malin bedel iadesini, ayıp oranında bedel indirimi veya imkanı varsa malın ayıpsız misli ile değiştirilmesini satıcıdan talep edebilir. Satıcı, tüketicinin talebini reddedemez. Bu talebin yerine getirilmemesi durumunda satıcı, üretici ve ithalatçı müteselsilen sorumludur.
6. Malin tamir süresi 20 iş gününü geçemez. Bu süre, garanti süresi içerisinde mala ilişkin arızanın Yetkili Servis İstasyonuna veya satıcıya bildirim tarihi, garanti süresi dışında ise malın Yetkili Servis İstasyonuna teslim tarihinden itibaren başlar. Malin arızasının 10 iş günü içerisinde giderilememesi halinde, üretici veya ithalatçı; malın tamiri tamamlandıncaya kadar benzer özelliklere sahip başka bir mal tüketicinin kullanımına tahsis etmek zorundadır. Malın garanti süresi içerisinde arızalanması durumunda, tamirde geçen süre garanti süresine eklenir.
7. Malin kullanım kılavuzunda yer alan hususlara aykırı kullanılması ve kaynaklanan arızalar garanti kapsamı dışındadır.
8. Tüketicisi, garantiden doğan haklarının kullanılmasını ilgili olarak çıkarabilecek uyuşmazlıklarda yerleşim yerinin bulunduğu veya tüketici işleminin yapıldığı yerdeki Tüketicisi Hakem Heyetine veya Tüketicisi Mahkemesine başvurabilir.
9. Satıcı tarafından bu Garanti Belgesinin verilmesi 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 BŞH Ev Aletleri San. ve Tic. A.Ş. tarafından imal/ithal edilmektedir.

BŞH EV ALETLERİ SAN. VE TİC. A.Ş.

Fatih Sultan Mehmet Mah. Balkan Cad. No: 51 Ümraniye 34771 - İstanbul

Tel.: (0216) 528 90 00 Faks: (0216) 528 91 88

Değerli Müşterimiz

Bosch Çağrı Merkezi 444 6 333 no.lu telefon numarası ile, 7 gün 24 saat hizmet vermektedir. Doğrudan bu numarayı çevirerek satış öncesi ve satış sonrası hizmetlerimizden faydalanabilirsiniz.

Bosch Çağrı Merkezimize ayrıca www.bosch-home.com/tr adresindeki Müşteri Hizmetleri bölümünde bulunan Müşteri Hizmetleri Formunu doldurarak ya da 0216 528 91 88 no.lu telefona faks çekerek de ulaşabilirsiniz.

Yetkili Servis listemize aşağıda yazılı internet adreslerinden veya çağrı merkezi numaramızdan ulaşabilirsiniz.

www.bosch-home.com/tr

www.bosch-yetkiliservisi.com

Aşağıda yer alan konularda yardımcı olmanızı rica ederiz.

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



DİKKAT

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

ÜRETİCİ VEYA İTHALATÇI FİRMANIN SATICI FİRMANIN

Ünvanı : BSH Ev Aletleri Sanayi ve Ticaret A.Ş. Ünvanı :

Adresi : FSM Mh. Balkan Cd. No.51, Adresi :

Ümraniye 34771 İstanbul Telefonu :

Telefonu : 0216 528 90 00 Pbx Faks :

Faks : 0216 528 91 88 E-posta :

E-posta : boschcagrimerkezi@bshg.com Fatura Tarih ve sayısı :

Yetkilinin imzası :  Teslim Tarihi ve yeri :

Yetkilinin imzası :

Firmanın Kaşesi:

BSH Ev Aletleri Sanayi ve Ticaret A.Ş.

Firmanın Kaşesi :

MALIN

Cinsi : KÜÇÜK EV ALETLERİ

Markası : BOSCH

Modeli :

Garanti Süresi : 2 YIL

Azami tamir süresi : 20 İŞ GÜNÜ

Bandrol ve Seri No. :

Serdecznie gratulujemy Państwu zakupu nowego urządzenia marki BOSCH. Tym samym wybór Państwa padł na nowoczesne, wysokowartościowe urządzenie gospodarstwa domowego. Dalsze informacje dotyczące naszych produktów znajdują Państwo na naszej stronie internetowej.

Spis treści

| | |
|--|----|
| Dla własnego bezpieczeństwa | 74 |
| Opis urządzenia | 76 |
| Obsługa | 77 |
| Po pracy/czyszczenie | 77 |
| Usuwanie drobnych usterek | 78 |
| Wskazówki dotyczące usuwania zużytego urządzenia | 78 |
| Warunki gwarancji | 78 |

Dla własnego bezpieczeństwa

Przed użyciem urządzenia należy starannie przeczytać niniejszą instrukcję obsługi, aby zapoznać się ze wskazówkami bezpieczeństwa i obsługi.

Producent nie odpowiada za ewentualne szkody spowodowane zastosowaniem urządzenia w sposób niezgodny z jego przeznaczeniem lub niewłaściwą jego obsługą.

Niniejsze urządzenie nie jest przeznaczone do użytku komercyjnego lecz skonstruowane z przeznaczeniem do przetwarzania ilości typowych dla gospodarstwa domowego itp. Użytkowanie o charakterze podobnym do domowego obejmuje np. używanie urządzenia w pomieszczeniach kuchennych w sklepach, biurach, gospodarstwach rolnych lub innych (małych) przedsiębiorstwach oraz w pensjonatach, małych hotelach itp.

Urządzenie używać do przetwarzania średnich ilości produktów na potrzeby gospodarstwa domowego.

Mikser ręczny nadaje się do mieszania ciast lub płynnych produktów spożywczych lub do ubijania śmietany.

Nie używać do przetwarzania innych przedmiotów lub substancji oprócz tych zaleconych przez producenta.

Instrukcję obsługi proszę starannie przechowywać.

Proszę przekazać instrukcję wraz z urządzeniem ewentualnemu kolejnemu właścicielowi.

Ogólne wskazówki bezpieczeństwa

Niebezpieczeństwo porażenia prądem elektrycznym

Nie wolno dzieciom obsługiwać tego urządzenia.

Urządzenie wraz z elektrycznym przewodem zasilającym należy przechowywać z dala od dzieci.

Urządzenia mogą być obsługiwane przez osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, czuciowych lub umysłowych albo nie posiadających odpowiedniego doświadczenia/wiedzy tylko pod kontrolą osoby odpowiadającej za bezpieczeństwo osoby obsługującej

urządzenie lub po dokładnym pouczeniu w obsłudze urządzenia oraz po zrozumieniu zagrożeń wynikających z obsługi urządzenia. Nie pozwalać dzieciom na zabawę urządzeniem.

Urządzenie należy podłączyć i użytkować zgodnie z parametrami podanymi na tabliczce znamionowej. Używać tylko w zamkniętych pomieszczeniach. Urządzenie można używać tylko wtedy, gdy elektryczny przewód zasilający i samo urządzenie nie są uszkodzone. Przed wymianą elementów wyposażenia lub części dodatkowych, które znajdują się w ruchu podczas pracy urządzenia, należy koniecz- nie wyłączyć urządzenie i wyjąć wtyczkę z gniazdka sieciowego. Zawsze wyłączać urządzenie gdy jest bez nadzoru, przed montażem i demontażem oraz przed czyszczeniem.

Nie wolno ocierać elektrycznego przewodu zasilającego o ostre krawędzie ani gorące powierzchnie.

Aby uniknąć zagrożeń w przypadku uszkodzenia przewodu zasilającego należy zlecić jego wymianę wyłącznie producentowi albo jego autoryzowanemu serwisowi lub osobie o podobnych kwalifikacjach i odpowiednich uprawnieniach.

Naprawy urządzenia może przeprowadzić tylko nasz autoryzowany punkt serwisowy.

▲ Wskazówki bezpieczeństwa dla pracy z niniejszym urządzeniem

Niebezpieczeństwo skaleczenia

Niebezpieczeństwo porażenia prądem elektrycznym

W przypadku przerwy w dopływie prądu, urządzenie pozostaje włączone i po przerwie wznawia pracę. Natychmiast wyłączyć urządzenie.

Korpusu urządzenia nigdy nie zanurzać w żadnych płynach ani nie myć w zmywarce do naczyń. Nie wolno stosować urządzeń czyszczących strumieniem pary.

Końcówki do szybkiego miksowania nigdy nie zanurzać w płynach powyżej miejsca połączenia z korpusem urządzenia.

Nie używać urządzenia mokrymi rękami.

Nie włączać urządzenia bez obciążenia. Urządzenie używać tylko z oryginalnym wyposażeniem.

Zakładać narzędzia tylko jednego rodzaju (np. haki do zagniatania). Zaleca się nie pozostawiać włączonego urządzenia dłużej niż to konieczne do odpowiedniego zmiksowania produktów.

Pojemnik do miksowania nie nadaje się do kuchenek mikrofalowych.

Niebezpieczeństwo skałeczenia obracającym się napędem!

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.

Niniejsza instrukcja obsługi opisuje różne modele.

Na stronach z rysunkami zamieszczony jest przegląd różnych modeli (**Rysunek 1**)

Opis urządzenia

Proszę otworzyć składane kartki z rysunkami.

Rysunek 1

- 1 **Korpus urządzenia**
- 2 **Elektryczny przewód zasilający**
- 3 **Przełącznik 5-stopniowy + włączanie chwilowe**
Do włączania i wyłączania urządzenia oraz dopasowania prędkości roboczej.
0/off = wyłączony
1 = najniższa liczba obrotów
5 = najwyższa liczba obrotów
M = włączanie chwilowe (najwyższa liczba obrotów); nacisnąć w lewo i przytrzymać.
- 4 **Przycisk wyrzutowy**
do wyjmowania końcówek.
- 5 **Klamra spinająca przewód sieciowy**
- 6 **Otwory do zamocowania końcówek, z zaślepkami**
Zostają automatycznie zamknięte przy otwieraniu dolnego otworu.
- 7 **Przyciski zwalniania blokady**
do wyjmowania końcówki z otworu dolnego. Nacisnąć równocześnie obydwa przyciski.
- 8 **Samozamykalny dolny otwór**
Do zamocowania wyposażenia, np. końcówki do szybkiego miksowania, przesunąć zamykanie dolnego otworu i przytrzymać.
Zamykanie dolnego otworu zamyka się automatycznie po wyjęciu wyposażenia.

Narzędzia

9 Końcówki do mieszania „Fine Creamer“

Dzięki specjalnemu ukształtowaniu końcówki mieszanie przebiega nadzwyczaj szybko i wyjątkowo efektywnie.

10 Hak do zagniatania

! *W niektórych modelach:*

11 Pojemnik miksera

12 Końcówka do szybkiego miksowania, z tworzywa sztucznego

13 Końcówka do szybkiego miksowania, ze stali szlachetnej

14 Rozdrabniacz uniwersalny

Przy eksploatacji rozdrabniacza uniwersalnego wykorzystywana zostaje pełna wydajność urządzenia przy przygotowywaniu masła miodowego (przestrzegając podany przepis).

Przepis dołączony jest do instrukcji obsługi rozdrabniacza uniwersalnego.

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

Końcówka do szybkiego miksowania:

Tworzywo sztuczne

nr katalogowy 657242

Stal szlachetna

nr katalogowy 657258

Rozdrabniacz

uniwersalny:

nr katalogowy 659058

Proszę zwracać uwagę na wskazówki dla części wyposażenia podane w oddzielnej instrukcji obsługi.

Obsługa

Urządzenie jest nadzwyczaj ciche podczas pracy ponieważ korpus obudowy jest zamknięty. Mimo tego uzyskuje przy tym pełną moc silnika i liczbę obrotów.

Szczególnie dobre wyniki uzyskuje się przy użyciu 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 dolny otwór jest otwarty, wtedy urządzenie można eksploatować tylko w trybie włączenia chwilowego. Przełącznik 5-stopniowy nie działa. Zasuwę do przesuwania zaślepki poruszać tylko w pozycji przełącznika 0/off.



Niebezpieczeństwo skałeczenia obracającym się napędem!


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

- Całkowicie rozwinąć elektryczny przewód zasilający.
- Włożyć żądane narzędzie do korpusu urządzenia i przycisnąć aż do zatrzaśku. **Zwracać uwagę na kształt elementów z tworzywa sztucznego, aby uniknąć pomyłek podczas montażu (patrz rysunek -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 nastawić 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.

Po pracy/czyszczenie



Ważna wskazówka

Urządzenie nie wymaga przeglądów ani konserwacji. Dokładne czyszczenie chroni urządzenie przed uszkodzeniem oraz utrzymania sprawności urządzenia.



Niebezpieczeństwo porażenia prądem elektrycznym!

Korpusu urządzenia nigdy nie zanurzać w żadnych płynach ani nie myć w zmywarce do naczyń. Nie wolno stosować urządzeń czyszczących strumieniem pary. Nie używać urządzenia mokrymi rękami.

Uwaga!

Powierzchnie mogą ulec uszkodzeniu. Nie stosować żadnych szorujących środków czyszczących.

- Wyjąć wtyczkę z gniazdka sieciowego.
- Korpus urządzenia przetrzeć wilgotną ścierką a następnie wytrzeć do sucha.
- Narzędzia umyć w zmywarce do naczyń albo szczotką pod bieżącą wodą.

Wskazówka: Przebarwienia powstałe na elementach z tworzywa sztucznego po rozdrabnianiu np. czerwonej kapusty, można usunąć za pomocą kilku kropel oleju jadalnego.

Rysunek 

- Do przechowywania urządzenia można zwinąć elektryczny przewód zasilający.
- Umocować wtyczkę klamrą spinającą przewód sieciowy.

Usuwanie drobnych usterek

Przełącznik nie daje się przesunąć do pozycji 1 do 5.

Środki zaradcze

Jeżeli dolny otwór jest otwarty, wtedy przełącznik 5-stopniowy nie działa.

Wskazówki dotyczące usuwania użytego urządzenia

To urządzenie jest oznaczone zgodnie z Dyrektywą Europejską 2012/19/WE oraz polską Ustawą z dnia 29 lipca 2005 r. „O zużyтым sprzęcie elektrycznym i elektronicznym“ (Dz.U. z 2005 r. Nr 180, poz. 1495) symbolem przekreślonego kontenera na odpady.

Takie oznakowanie informuje, że sprzęt ten, po okresie jego użytkowania nie może być umieszczany łącznie z innymi odpadami pochodzącymi z gospodarstwa domowego.

Użytkownik jest zobowiązany do oddania go prowadzącym zbieranie zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego.

Prowadzący zbieranie, w tym lokalne punkty zbiórki, sklepy oraz gminne jednostki, tworzą odpowiedni system umożliwiający oddanie tego sprzętu.

Właściwe postępowanie ze użytym 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.

Warunki gwarancji

Dla urządzenia obowiązują warunki gwarancji wydanej przez nasze przedstawicielstwo handlowe w kraju zakupu.

Dokładne informacje otrzymają Państwo w każdej chwili w punkcie handlowym, w którym dokonano zakupu urządzenia.

W celu skorzystania z usług gwarancyjnych konieczne jest przedłożenie dowodu kupna urządzenia. Warunki gwarancji regulowane są odpowiednimi przepisami Kodeksu Cywilnego oraz Rozporządzeniem Rady Ministrów z dnia 30.05.1995 roku „W sprawie szczególnych warunków zawierania i wykonywania umów rzeczy ruchomych z udziałem konsumentów“.

Щиро вітаємо Вас з покупкою нового приладу фірми BOSCH.

Ви придбали сучасний, високоякісний побутовий прилад.

Додаткову інформацію про нашу продукцію Ви знайдете на нашій сторінці в Інтернеті.

Зміст

| | |
|---------------------------------|----|
| Для вашої безпеки | 79 |
| Короткий огляд | 81 |
| Управління | 81 |
| Після роботи/Очищення | 82 |
| Допомога при неполадках | 82 |
| Рекомендації з утилізації | 83 |
| Гарантійні умови | 83 |

Для вашої безпеки

Прочитайте уважно цю інструкцію перед використанням, щоб ознайомитися із важливими вказівками з техніки безпеки і управління для цього приладу.

У разі недотримання вказівок щодо правильного використання приладу виробник не несе відповідальності за збитки, які виникли внаслідок цього.

Цей прилад призначений для переробки продуктів у звичайній для домашнього господарства кількості в домашніх або побутових умовах і не розрахований для використання в промислових цілях. Застосування в побутових умовах включає, напр., використання в кухнях для співробітників магазинів, офісів, сільськогосподарських і інших промислових підприємств, а також користування гостями пансіонів, невеликих готелів і подібних закладів.

Використовуйте прилад лише для переробки продуктів у звичайних для домашнього господарства кількості і відрізках часу.

Ручний міксер придатний для перемішування тістоподібних чи рідких страв або для збивання вершків.

Не використовувати для переробки інших предметів чи речовин. Зберігайте, будь ласка, інструкцію з використання.

Передавайте інструкцію з використання наступним користувачам разом із приладом.

▲ Загальні вказівки з техніки безпеки

Небезпека враження електричним током

Дітям заборонено користуватися цим приладом.

Прилад та його шнур живлення тримати осторонь від дітей.

Особи з обмеженими фізичними, сенсорними або розумовими здібностями чи з недоліком досвіду та знань можуть користуватися приладами тільки під наглядом або після отримання вказівок по безпечному використанню приладу та після того, як вони усвідомили можливі небезпеки у зв'язку з неправильним використанням приладу.

Дітям заборонено гратися з приладом.

Прилад слід підключати до електромережі та експлуатувати тільки у відповідності з даними на табличці з технічними характеристиками. Тільки для використання в закритих приміщеннях.

Використовувати тільки у тому випадку, якщо у приладу і його шнура живлення немає ніяких пошкоджень.

Перед заміною приладдя або додаткових деталей, які рухаються під час роботи, прилад слід вимкнути та від'єднати від електромережі.

Залишаючи прилад без догляду, а також перед його складанням, розбиранням або очищенням, прилад слід завжди від'єднувати від електромережі.

Не тягнути шнур живлення через гострі краї або гарячі поверхні. Якщо шнур живлення цього приладу пошкоджений, то його заміна повинна виконуватися виробником, його службою сервісу або відповідно кваліфікованим фахівцем з метою уникнення ризиків. Ремонт приладу доручати тільки нашій службі сервісу.

▲ Вказівки з техніки безпеки для цього приладу

Небезпека поранення

Небезпека враження електричним током

Під час перерви в подачі струму прилад залишається ввімкненим та продовжує працювати далі після перерви.

Негайно вимкніть прилад.

Ніколи не занурюйте основний блок у рідини та не мийте у посудомийній машині. Не користуйтеся пароочищувачем!

Не занурюйте прилад в рідину вище місця з'єднання занурювального блендера для швидкого змішування і основного блоку.

Не користуйтеся приладом вологими руками.

Не вмикайте прилад вхолосту. Використайте прилад тільки з оригінальним приладдям.

Вставляйте лише насадки одного типу (напр., гачки для вимішування).

Рекомендується ні в якому разі не залишати прилад ввімкненим довше ніж це потрібно для переробки продуктів. Келіх блендеру не придатний для використання в мікрохвильовій печі.

Небезпека поранення обертовим приводом!

Ніколи не торкайтеся обертових насадок.

Насадки можна встановлювати та знімати тільки після зупинки приладу – після вимкнення прилад ще деякий час рухається.

Захистіть довге волосся та вільний одяг від потрапляння в обертові насадки.

В цій інструкції з використання описуються різні моделі.

Сторінки з малюнками містять огляд різних моделей (малюнок **D**).

Короткий огляд

Будь ласка, розгорніть сторінки з малюнками.

Малюнок **D**

- 1 Основний блок
- 2 Мережевий кабель
- 3 Перемикач на 5 ступенів + імпульсний режим

Для ввімкнення і вимкнення приладу і регулювання робочої швидкості.

«0/off» = вимкнено

«1» = найнижче число оборотів

«5» = найвище число оборотів

«M» = імпульсний режим (найвище число оборотів) натиснути вліво і тримати

- 4 Кнопка викиду

Для виймання насадок

- 5 Затискач для кабеля

- 6 Отвори для установки насадок з кришками

Закриваються автоматично, якщо відкривається розташований на задньому відсіку отвір.

- 7 Кнопки розблокування

для виймання насадок із розташованого на задньому відсіку отвору.

Натисніть одночасно на обидві кнопки.

- 8 Розташований на задньому відсіку отвір, що автоматично закривається

Щоб вставити приладдя, напр., занурюваний блендер для швидкого змішування, розташований на задньому відсіку отвір відкрити і утримувати в цьому положенні.

Розташований на задньому відсіку отвір закривається автоматично після зняття приладдя.

Насадки

- 9 Віничок-мішалка «Fine Creamer»

Особлива форма віничка забезпечує дуже швидке і ефективне перемішування.

- 10 Гачок для вимішування

! В деяких моделях:

- 11 Келих блендеру

- 12 Занурюваний блендер для швидкого змішування з пластмаси

- 13 Занурюваний блендер для швидкого змішування з нержавіючої сталі

- 14 Універсальний подрібнювач

Універсальний подрібнювач забезпечує Вам використання максимальної потужності приладу при приготуванні медової бутербродної маси (за умови дотримання вказівок, приведених в рецепті).

Ви знайдете рецепт в інструкції з експлуатації універсального подрібнювача.

Приладдя, яке не входить до комплекту поставки, можна замовити в службі сервісу.

Занурюваний блендер для швидкого змішування:

Пластмаса

номер для замовлення: 657242

Нержавіюча сталь

номер для замовлення: 657258

Універсальний подрібнювач:

номер для замовлення: 659058

Будь ласка, дотримуйтеся вказівок окремої інструкції з використання цих приладдя.

Управління

Закрита форма корпусу забезпечує

малозумну роботу приладу.

Незважаючи на це двигун працює на повну потужність з повним числом оборотів.

Найкращих результатів при використанні насадок Ви досягнете за наступним призначенням:

Вінички-мішалки для ...

... соусів, піни із білків, картопляного пюре, кремів, майонезу, вершків і легкого тіста, напр. здобного тіста.

Вінички-мішалки не підходять для переробки густого тіста.

Гачки для вимішування для ...

... густих мас, таких як пісочное, дріжджове і картопляное тісто, а також для перемішування густого фаршу із подрібненого м'яса, паштетів чи хлібного тіста.

Максимальна кількість продуктів для переробки становить 500 г борошна і інгредієнтів.

**Важлива вказівка**

Якщо розташований на задньому відсіку отвір відкритий, то прилад вмикається лише в імпульсному режимі. Ступені 1–5 не вмикаються. Пересувайте засувку для закривання кришок тільки в положенні перемикача «0/off».

**Небезпека поранення обертовим приводом!**

Ніколи не торкайтеся обертових насадок.

Насадки можна встановлювати та знімати тільки після зупинки приладу – після вимкнення прилад ще деякий час рухається.

Захистіть довге волосся та вільний одяг від потрапляння в обертові насадки.

- Перед першим використанням почистити основний блок та насадки.

Малюнок 13

- Розмотайте повністю мережевий кабель.
- Установіть бажану насадку на основний блок і притисніть до фіксації.
Приймайте до уваги форму пластмасових деталей на насадках, щоб уникнути переплутування (див. малюнок 13-1)!
- Ввімкніть вилку до розетки.
- Покладіть продукти до придатної ємкості.
- Опустіть насадки до ємкості і ввімкніть прилад на бажану ступінь.
Ступінь 1, 2:
для додавання і підмішування інгредієнтів.
Ступінь 3, 4, 5:
для вимішування і збивання.
- Після роботи установіть перемикач на «0/off» та звільніть і вийміть насадки за допомогою кнопки викиду.

Увага:

Кнопка викиду не спрацьовує, якщо перемикач не установлений на «0/off».

Вказівка:

Вимикайте завжди основний блок перед тим, як виймати його з перероблених продуктів.

Після роботи/Очищення**Важлива вказівка**

Прилад не потребує технічного догляду. Ретельне очищення попереджає пошкодження приладу та забезпечує збереження його працездатності.

**Небезпека враження електричним током!**

Ніколи не занурюйте основний блок у рідину та не мийте у посудомийній машині. Не користуйтеся пароочищувачем! Не користуйтеся приладом вологими руками.

Увага!

На поверхнях можуть виникнути пошкодження. Не застосовувати ніяких абразивних засобів для чищення.

- Вийміть вилку з розетки.
- Протріть основний блок вологою ганчіркою, а потім витріть насухо.
- Насадки помити в посудомийній машині або за допомогою щітки під проточною водою.

Вказівка: Під час переробки, напр., червоної капусти, на пластмасових деталях утворюються забарвлення, які можна усунути за допомогою декількох крапель столової олії.

Малюнок 14

- Для зберігання мережевий кабель можна змотати.
- Зафіксуйте штепсельну вилку затискачем для кабелю.

Допомога при неполадках

Перемикач не вмикається на ступенях 1–5.

Усунення неполадки:

З відкритим отвором, розташованим на задньому відсіку, ступені 1–5 не вмикаються.

Рекомендації з утилізації



Даний прилад позначений у відповідності із Директивою Європейського Союзу 2012/19/ЕС про утилізацію електричного та електронного устаткування (waste electrical and electronic equipment – WEEE).

Директива визначає порядок збору та утилізації старих приладів на території усіх країн ЄС.

За інформацією про актуальні шляхи утилізації зверніться будь ласка до свого спеціалізованого торговця або до адміністрації своєї громади.

Гарантійні умови

Умови гарантії для цього приладу визначаються нашим представником у країні, де прилад був проданий.

Подробиці цих умов можна отримати від торговця, у якого прилад був куплений, висуваючи будь-яку вимогу у відповідності із даною гарантією, слід подавати чек на проданий товар або квитанцію.

От всего сердца поздравляем Вас с покупкой нового прибора фирмы BOSCH.

Вы приобрели современный, высококачественный бытовой прибор.

Дополнительную информацию о нашей продукции Вы найдете на нашей странице в Интернете.

Содержание

| | |
|--|----|
| Для Вашей безопасности | 84 |
| Комплектный обзор | 86 |
| Эксплуатация | 87 |
| После работы/Чистка | 87 |
| Помощь при устранении неисправностей | 88 |
| Рецепты | 88 |
| Указания по утилизации | 90 |
| Гарантийные условия | 90 |

Для Вашей безопасности

Перед использованием внимательно прочтите эту инструкцию для получения важных указаний по технике безопасности и эксплуатации данного прибора.

Производитель не несет ответственности за повреждения, возникшие в результате несоблюдения указаний по правильному применению прибора.

Данный прибор предназначен для переработки продуктов в обычном для домашнего хозяйства количестве в домашних или бытовых условиях и не рассчитан для использования в коммерческих целях. Применение в бытовых условиях включает, напр.: использование в кухнях для сотрудников магазинов, офисов, сельскохозяйственных и других промышленных предприятий, а также использование гостями пансионатов, небольших отелей и подобных заведений.

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

Ручной миксер пригоден для перемешивания тестообразных или жидких блюд или для взбивания сливок.

Не использовать для переработки других предметов или веществ. Пожалуйста, сохраните инструкцию по эксплуатации.

При передаче прибора третьему лицу необходимо также передать ему эту инструкцию по эксплуатации.

▲ Общие указания по технике безопасности

Опасность поражения электрическим током

Данный прибор нельзя использовать детям. Прибор и его сетевой шнур следует держать вдали от детей. Лица с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или с недостатком опыта и знаний могут пользоваться приборами только под присмотром или если они получили указания по безопасному использованию прибора и осознали опасности, связанные с неправильным использованием.

Детям нельзя играть с прибором.

Прибор можно подключать и использовать только в соответствии с техническими данными на типовой табличке. Только для использования в закрытых помещениях. Использовать только в том случае, если у прибора и его сетевого шнура нет никаких повреждений.

Перед заменой принадлежностей или дополнительных деталей, которые во время работы приводятся в движение, прибор должен быть отключен и отсоединен от сети. Прибор следует всегда отсоединять от сети, когда он остается без присмотра, а также перед его сборкой, разборкой или чисткой.

Не протягивать сетевой шнур через острые края или горячие поверхности.

Если сетевой шнур данного прибора будет поврежден, то, во избежание опасных ситуаций, его должен будет заменить производитель, или его сервисная служба, или лицо с аналогичной квалификацией. Ремонт прибора поручать только нашей сервисной службе.

▲ Указания по технике безопасности для данного прибора

Опасность травмирования

Опасность поражения электрическим током

При перебоях электроснабжения прибор остается включенным и после возобновления электроснабжения снова начинает работать. Немедленно отключить прибор.

Никогда не погружать основной блок в жидкости и не мыть в посудомоечной машине. Не использовать пароочиститель!

Не погружать прибор в жидкость выше места соединения погружного блендера с основным блоком.

Не использовать прибор влажными руками.

Не включать прибор вхолостую. Прибор можно использовать только с оригинальными принадлежностями.

Устанавливать только насадки одного типа (напр., месильные насадки).

Рекомендуется ни в коем случае не оставлять прибор включенным дольше, чем это необходимо для переработки продуктов.

Стакан блендера не пригоден для использования в микроволновой печи.

Опасность травмирования вращающимся приводом!

Никогда не трогать вращающиеся насадки.

Насадки можно устанавливать и снимать только после остановки прибора – после выключения прибор еще некоторое время продолжает работать.

Необходимо защищать длинные волосы и свободную одежду от попадания во вращающиеся насадки.

В данной инструкции по эксплуатации описываются различные модели. На страницах с рисунками представлен обзор различных моделей (рисунок **D**)

Отверстие в задней части прибора закрывается автоматически после снятия принадлежности.

Комплектный обзор

Пожалуйста, откройте страницы с рисунками.

Рисунок **A**

- 1 Основной блок**
- 2 Сетевой шнур**
- 3 5-ступенчатый переключатель + моментальное включение**
Для включения и выключения прибора и регулировки рабочей скорости.
«0/off» = выключено
«1» = самое низкое число оборотов
«5» = самое высокое число оборотов
«M» = моментальное включение (самое высокое число оборотов) перевести влево и удерживать
- 4 Кнопка выброса**
Для снятия насадок
- 5 Зажим для кабеля**
- 6 Отверстия для установки насадок с затвором**
Закрываются автоматически, если отодвигается отверстие в задней части прибора.
- 7 Кнопки разблокировки**
для снятия принадлежностей с отверстия в задней части прибора. Нажимать на обе кнопки одновременно.
- 8 Автоматически закрывающееся отверстие в задней части прибора**
Для установки принадлежностей, напр., погружного блендера для быстрого смешивания, отодвинуть отверстие в задней части прибора и удерживать в этом положении.

Насадки

9 Венчик для перемешивания «Fine Creamer»

Специальная форма венчика обеспечивает особенно быстрое и эффективное перемешивание.

10 Месильная насадка

! *в некоторых моделях:*

11 стакан блендера

12 Погружной блендер для быстрого смешивания из пластмассы

13 Погружной блендер для быстрого смешивания из нержавеющей стали

14 Универсальный измельчитель

Универсальный измельчитель обеспечивает Вам использование максимальной мощности прибора при приготовлении медовой бутербродной массы (при соблюдении указаний, приведенных в рецепте). Вы найдете рецепт в инструкции по эксплуатации универсального измельчителя. Принадлежности, не входящие в комплект поставки, можно заказать в сервисной службе.

Погружной блендер для быстрого смешивания:

Пластмасса

Номер для заказа:

657242

Нержавеющая сталь

Номер для заказа:

657258

Универсальный измельчитель:

Номер для заказа:

659058

Руководствуйтесь, пожалуйста, указаниями, приведенными в отдельной инструкции по эксплуатации для этих принадлежностей.

Эксплуатация

Закрытая форма корпуса обеспечивает малол шумную работу прибора.

Несмотря на это, двигатель работает на полную мощность с полным числом оборотов.

Особенно хороших результатов можно добиться при использовании насадок следующим образом:

Венчики для перемешивания для ...

... соусов, взбитых белков, картофельного пюре, кремов, майонеза, сливок и легкого теста, как напр., 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, паштетов или теста для хлеба.

Максимальное количество для переработки составляет 500 г муки и ингредиентов.



Важное указание

При открытом отверстии в задней части прибора последний может работать только в режиме моментального включения. Переключатель ступеней 1–5 не функционирует.

Задвижку для закрывания затвора передвигать только в положении переключателя «0/off».



Опасность травмирования вращающимся приводом!

Никогда не трогать вращающиеся насадки.

Насадки можно устанавливать и снимать только после остановки прибора – после выключения прибор еще некоторое время продолжает работать.

Необходимо защищать длинные волосы и свободную одежду от попадания во вращающиеся насадки.

- Перед первым использованием почистить основной блок и насадки.

Рисунок B

- Полностью размотать сетевой шнур.
- Установить на основной блок необходимую насадку и прижать ее до фиксации.

Обратить внимание на форму пластмассовых деталей на насадках, чтобы не перепутать их (см. рисунок B-1)!

- Вставить вилку в розетку.
- Загрузить продукты в подходящую емкость.
- Опустить насадки в емкость и включить прибор на необходимую ступень.
 - Ступени 1, 2: для вмешивания и подмешивания.
 - Ступени 3, 4, 5: для замешивания теста и взбивания.
- После работы перевести переключатель на «0/off», затем с помощью кнопки выброса отсоединить и снять насадки.

Внимание:

Кнопка выброса не нажимается, если переключатель не установлен на «0/off».

Примечание:

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

После работы/Чистка



Важное указание

Данный прибор не нуждается в техническом обслуживании.

Тщательная чистка защищает прибор от повреждений и сохраняет его работоспособность.



Опасность поражения электрическим током!

Никогда не погружать основной блок в жидкости и не мыть в посудомоечной машине. Не использовать пароочиститель!

Не использовать прибор влажными руками.

Внимание!

Поверхности прибора могут быть повреждены. Не использовать абразивные чистящие средства.

- Извлечь вилку из розетки.
- Протереть основной блок влажной тряпкой, а затем вытереть насухо.
- Насадки вымыть в посудомоечной машине или почистить щеткой под проточной водой.

Примечание: При переработке, напр., краснокочанной капусты на пластмассовых деталях появляется цветной налет, который можно удалить с помощью нескольких капель растительного масла.

Рисунок 6

- Для хранения кабель можно смотать.
- Зафиксировать вилку с помощью зажима для кабеля.

Помощь при устранении неисправностей

Переключатель не передвигается на ступени 1–5.

Устранение:

При открытом отверстии в задней части прибора переключение ступеней 1–5 не функционирует.

Рецепты**Взбитые сливки**

100 г–500 г

- Перерабатывать сливки от ½ до 5 минут – в зависимости от количества и свойств сливок – на ступени «5» с помощью венчика для перемешивания.

**Яичный белок**

1–5 белков

- Перерабатывать белки от 2 до 5 минут на ступени «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

при необх. немного химического разрыхлителя

- Взбивать ингредиенты (кроме муки и крахмала) в течение прибл. 3–4 минут на ступени «5» с помощью венчика для перемешивания до образования пены.
- Переключить прибор на ступень «1» и добавлять по ложке просеянную муку и крахмал в течение прибл. 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 цедро с ½ лимона

125 г сливочного масла или маргарина (комнатной температуры)

250 г муки

1 пакетик химического разрыхлителя

60 мл молока

- Перерабатывать все ингредиенты в течение прибл. ½ минуты с помощью венчика для перемешивания на ступени «1», а затем в течение 3–4 минут на ступени «5».

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

при необх. немного химического разрыхлителя

- Перерабатывать все ингредиенты с помощью месильной насадки в течение прибл. ½ минуты на ступени «1», а затем в течение прибл. 3–4 минут на ступени «5».

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

- Взбивать яйца и сахар в течение 3–4 минут на ступени «5» до образования пены.
- Переключить прибор на ступень «1», добавить лесные орехи и панировочные сухари и перерабатывать в течение ½ минуты с помощью венчика для перемешивания.

Максимальное количество:

2-кратное количество продуктов из основного рецепта



Хала 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



- Перерабатывать все ингредиенты с помощью месильной насадки в течение прибл. ½ минуты на ступени «1», а затем в течение прибл. 3–4 минут на ступени «5».

Максимальное количество:

2-кратное количество продуктов из основного рецепта

Тесто для пиццы

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

- Перерабатывать все ингредиенты с помощью месильной насадки в течение прибл. ½ минуты на ступени «1», а затем в течение прибл. 3–4 минут на ступени «5».

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

- Перерабатывать все ингредиенты с помощью месильной насадки в течение прибл. ½ минуты на ступени «1», а затем в течение прибл. 3–4 минут на ступени «5».



Майонез

1 яйцо (желток и белок)

1 ст. л. горчицы

1 ст. л. лимонного сока или уксуса

200–250 мл растительного масла

соль, перец по вкусу

Ингредиенты должны иметь одинаковую температуру!

- Загрузить ингредиенты в стакан.



- Погружной блендер для быстрого смешивания опустить на дно стакана и включить (ступень «М») до эмульгирования смеси.
- Включенный погружной блендер для быстрого смешивания медленно поднимать до верхнего края смеси и снова погружать, пока майонез не будет готов.

Рекомендация: по этому рецепту Вы можете также приготовить майонез лишь на одних желтках. Но в этом случае используется лишь половина указанного количества растительного масла.

Указания по утилизации



Данный прибор имеет обозначение согласно требованиям Директивы ЕС 2012/19/ЕС об отслуживших свой срок электрических и электронных приборах (waste electrical and electronic equipment – WEEE).

В этой директиве приведены правила, действующие на всей территории ЕС, по приему и утилизации отслуживших свой срок приборов.

Информацию по правильной утилизации Вы можете получить у Вашего торгового агента или в органах коммунального управления по Вашему месту жительства.

Гарантийные условия

Для данного бытового прибора действуют гарантийные условия, определенные нашим представительством в стране, в которой бытовой прибор был куплен. Информацию о гарантийных условиях Вы можете получить в любое время в своем специализированном магазине, где Вы приобрели свой бытовой прибор, или обратившись непосредственно в наше представительство в соответствующей стране. Гарантийные условия для Германии и адреса Вы найдете на последней странице руководства.

Кроме того, гарантийные условия изложены также в Интернете по указанному веб-адресу. Для получения гарантийного обслуживания в любом случае необходимо предъявить документ, подтверждающий факт покупки.

**Информация о бытовой технике, произведенной* под контролем концерна
БСХ Хаусгерете ГмБХ, Карл-Верн-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 Бытовая техника», Москва, 119071, ул. Малая Калужская, д.15, телефон (495) 737-2777, факс (495) 737-2798.

Компания ООО «БСХ Бытовая техника», 119071, Москва, ул. Малая Калужская, д.15 осуществляет свою деятельность по подтверждению соответствия продукции от имени производителя на единой таможенной территории Таможенного 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 органом по сертификации «Ростест-Москва», аттестат аккредитации РОСС RU.0001.10.АЯ46, Москва, 117418, Нахимовский просп., 31, телефон (499) 129-2600, является ООО «БСХ Бытовая техника», 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 Бюш Хаусгерете ГмБХ Карл-Верн-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 Таможенного союза, является БСХ Хаусгерете ГмБХ, Карл-Верн-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 избежать 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 предпринятиями 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 «Тур») и товарному знаку Bosch, нанесенным на продукцию, упаковку и (или) содержащихся в сопроводительной документации.

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 титловой 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, маркируется единым знаком обращения продукции на рынке государств – членов Таможенного союза.



Продукция, которая была выпущена уполномоченными таможенными органами в свободное обращение на территории Таможенного союза до 15.03.2015 и соответствие которой обязательным требованиям предусмотрено российскими сертификатами в системе ГОСТ Р, либо едиными документами Таможенного союза, может быть маркирована знаком соответствия.

АЯ46
Эксплуатационные документы на продукцию выполняются на русском языке. Эксплуатационные документы на государственных языках государств – членов Таможенного союза, отличных от русского, при наличии соответствующих требований в законодательстве можно безвозмездно получить у торгующей организации-резидента соответствующего государства – члена Таможенного 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-ct.ru>.

* 09.02.2015 БСХ Бюш унд Сименс Хаусгерете ГмБХ, Карл-Верн-Штр. 34, 81739 Мюнхен, Германия, переименована в компанию БСХ Хаусгерете ГмБХ, Карл-Верн-Штр. 34, 81739 Мюнхен, Германия.

| Модель | Апробационный тип | Сертификат соответствия | | | Страна-изготовитель |
|--|-------------------|-------------------------|-------------|--------------|---------------------|
| | | Регистрационный номер | Дата выдачи | Действует до | |
| Соковыжималки | | | | | |
| MCP3000 | CNZP3 | C-DE.AЯ46.B.01025 | 12.11.12 | 11.11.17 | Словения |
| MES25A0 | CNCJ03 | C-DE.AЯ46.B.62431 | 27.02.14 | 26.02.19 | Китай |
| MES26C0 | CNCJ03 | C-DE.AЯ46.B.62431 | 27.02.14 | 26.02.19 | Китай |
| MES26G0 | CNCJ03 | C-DE.AЯ46.B.62431 | 27.02.14 | 26.02.19 | Китай |
| MES3500 | CNCJ03 | C-DE.AЯ46.B.62431 | 27.02.14 | 26.02.19 | Китай |
| MES4000 | CNCJ04 | C-DE.AЯ46.B.62431 | 27.02.14 | 26.02.19 | Китай |
| MES4010 | CNCJ05 | C-DE.AЯ46.B.62431 | 27.02.14 | 26.02.19 | Китай |
| Резки | | | | | |
| MAS4201N | CNAS11ST1 | C-DE.AЯ46.B.63040 | 31.03.14 | 30.03.19 | Турция |
| MAS4601N | CNAS11EV1 | C-DE.AЯ46.B.63040 | 31.03.14 | 30.03.19 | Турция |
| MAS6200N | CNAS12 | C-DE.AЯ46.B.63040 | 31.03.14 | 30.03.19 | Турция |
| MAS9101N | AS9ST | C-DE.AЯ46.B.63040 | 31.03.14 | 30.03.19 | Турция |
| Миксеры, блендеры, измельчители | | | | | |
| MFQ3010 | CNHR19 | C-DE.AЯ46.B.63982 | 11.06.14 | 10.06.19 | Словения |
| MFQ3020 | CNHR19 | C-DE.AЯ46.B.63982 | 11.06.14 | 10.06.19 | Словения |
| MFQ3520 | CNHR17 | C-DE.AЯ46.B.63982 | 11.06.14 | 10.06.19 | Словения |
| MFQ3030 | CNHR19 | C-DE.AЯ46.B.63982 | 11.06.14 | 10.06.19 | Словения |
| MFQ3555 | CNHR18 | C-DE.AЯ46.B.63982 | 11.06.14 | 10.06.19 | Словения |
| MFQ4070 | CNHR22 | C-DE.AЯ46.B.63982 | 11.06.14 | 10.06.19 | Словения |
| MFQ4020 | CNHR22 | C-DE.AЯ46.B.63982 | 11.06.14 | 10.06.19 | Словения |

| Модель | Апробационный тип | Сертификат соответствия | | | Страна-изготовитель |
|--|-------------------|-------------------------|-------------|--------------|---------------------|
| | | Регистрационный номер | Дата выдачи | Действует до | |
| Миксеры, блендеры, измельчители | | | | | |
| MFCQ4080 | CNHR22 | C-DE.АЯ46.В.63982 | 11.06.14 | 10.06.19 | Словения |
| MFCQ36490 | CNHR27 | C-DE.АЯ46.В.63982 | 11.06.14 | 10.06.19 | Словения |
| MFCQ36440 | CNHR27 | C-DE.АЯ46.В.63982 | 11.06.14 | 10.06.19 | Словения |
| MFCQ36460 | CNHR27 | C-DE.АЯ46.В.63982 | 11.06.14 | 10.06.19 | Словения |
| MFCQ36GOLD | CNHR27 | C-DE.АЯ46.В.63982 | 11.06.14 | 10.06.19 | Словения |
| MMB1001 | CNSM03ST | C-DE.АЯ46.В.66627 | 21.11.14 | 20.11.19 | Турция |
| MMB2001 | CNSM03EV | C-DE.АЯ46.В.66627 | 21.11.14 | 20.11.19 | Турция |
| MMR1501 | CNCM13ST2 | C-DE.АЯ46.В.61496 | 17.01.14 | 16.01.19 | Словения |
| MMR08A1 | CNCM13ST1 | C-DE.АЯ46.В.61496 | 17.01.14 | 16.01.19 | Словения |
| MMR15A1 | CNCM13ST2 | C-DE.АЯ46.В.61496 | 17.01.14 | 16.01.19 | Словения |
| MSM6B100 | CNHR11 | C-DE.АЯ46.В.62888 | 21.03.14 | 20.03.19 | Словения |
| MSM6B150 | CNHR11 | C-DE.АЯ46.В.62888 | 21.03.14 | 20.03.19 | Словения |
| MSM6B300 | CNHR12 | C-DE.АЯ46.В.62888 | 21.03.14 | 20.03.19 | Словения |
| MSM6B700 | CNHR12 | C-DE.АЯ46.В.62888 | 21.03.14 | 20.03.19 | Словения |
| MSM67PE | CNHR13 | C-DE.АЯ46.В.65723 | 18.09.14 | 17.09.19 | Словения |
| MSM6700 | CNHR9EV | C-DE.АЯ46.В.65723 | 18.09.14 | 17.09.19 | Словения |
| MSM6B500 | CNHR12 | C-DE.АЯ46.В.62888 | 21.03.14 | 20.03.19 | Словения |
| MSM6B250 | CNHR11 | C-DE.АЯ46.В.62888 | 21.03.14 | 20.03.19 | Словения |
| MSM66050RU | CNHR25 | C-DE.АЯ46.В.62888 | 21.03.14 | 20.03.19 | Словения |
| MSM66150RU | CNHR25 | C-DE.АЯ46.В.62888 | 21.03.14 | 20.03.19 | Словения |
| MSM67140RU | CNHR26 | C-DE.АЯ46.В.62888 | 21.03.14 | 20.03.19 | Словения |
| MSM67160RU | CNHR26 | C-DE.АЯ46.В.62888 | 21.03.14 | 20.03.19 | Словения |
| MSM66130 | CNHR25 | C-DE.АЯ46.В.62888 | 21.03.14 | 20.03.19 | Словения |
| MSM67170 | CNHR26 | C-DE.АЯ46.В.62888 | 21.03.14 | 20.03.19 | Словения |
| MSM67SPORT | CNHR26 | C-DE.АЯ46.В.62888 | 21.03.14 | 20.03.19 | Словения |
| MSM66155 | CNHR25 | C-DE.АЯ46.В.62888 | 21.03.14 | 20.03.19 | Словения |
| MSM87160 | CNHR28 | C-DE.АЯ46.В.59536 | 20.08.13 | 19.08.18 | Словения |
| MSM87165 | CNHR28 | C-DE.АЯ46.В.59536 | 20.08.13 | 19.08.18 | Словения |
| MSM87180 | CNHR28 | C-DE.АЯ46.В.59536 | 20.08.13 | 19.08.18 | Словения |
| MSM88190 | CNHR29 | C-DE.АЯ46.В.59536 | 20.08.13 | 19.08.18 | Словения |
| MSM64035 | CNHR24 | C-DE.АЯ46.В.62888 | 21.03.14 | 20.03.19 | Словения |
| MSM66020 | CNHR25 | C-DE.АЯ46.В.62888 | 21.03.14 | 20.03.19 | Словения |
| MSM66110 | CNHR25 | C-DE.АЯ46.В.62888 | 21.03.14 | 20.03.19 | Словения |
| MSM87130 | CNHR28 | C-DE.АЯ46.В.59536 | 20.08.13 | 19.08.18 | Словения |
| MSM87140 | CNHR28 | C-DE.АЯ46.В.59536 | 20.08.13 | 19.08.18 | Словения |
| MSM64155RU | CNHR24 | C-DE.АЯ46.В.62888 | 21.03.14 | 20.03.19 | Словения |
| MSM67165RU | CNHR26 | C-DE.АЯ46.В.62888 | 21.03.14 | 20.03.19 | Словения |
| MSM67190 | CNHR26FP | C-DE.АЯ46.В.65723 | 18.09.14 | 17.09.19 | Словения |
| MSM67150RU | CNHR26 | C-DE.АЯ46.В.62888 | 21.03.14 | 20.03.19 | Словения |
| MSM64120 | CNHR24 | C-DE.АЯ46.В.62888 | 21.03.14 | 20.03.19 | Словения |
| MSM671X0 | CNHR26FP | C-DE.АЯ46.В.65723 | 18.09.14 | 17.09.19 | Словения |
| MSM671X1 | CNHR26FP | C-DE.АЯ46.В.65723 | 18.09.14 | 17.09.19 | Словения |
| MSM881X1 | CNHR29 | C-DE.АЯ46.В.59536 | 20.08.13 | 19.08.18 | Словения |
| MSM881X2 | CNHR29 | C-DE.АЯ46.В.59536 | 20.08.13 | 19.08.18 | Словения |
| MSM6B400 | CNHR12 | C-DE.АЯ46.В.62888 | 21.03.14 | 20.03.19 | Словения |
| Кухонные комбайны | | | | | |
| MCM2050 | CNCM11ST | C-DE.АЯ46.В.60779 | 26.11.13 | 25.11.18 | Словения |
| MCM2150 | CNCM11ST1 | C-DE.АЯ46.В.60779 | 26.11.13 | 25.11.18 | Словения |
| MCM4000 | CNCM20 | C-DE.АЯ46.В.60779 | 26.11.13 | 25.11.18 | Словения |
| MCM4100 | CNCM20 | C-DE.АЯ46.В.60779 | 26.11.13 | 25.11.18 | Словения |
| MCM4200 | CNCM21 | C-DE.АЯ46.В.60779 | 26.11.13 | 25.11.18 | Словения |
| MCM4250 | CNCM21 | C-DE.АЯ46.В.60779 | 26.11.13 | 25.11.18 | Словения |
| MCM62020 | CNCM30 | C-DE.АЯ46.В.60779 | 26.11.13 | 25.11.18 | Словения |
| MCM64051 | CNCM30 | C-DE.АЯ46.В.60779 | 26.11.13 | 25.11.18 | Словения |
| MCM64085 | CNCM30 | C-DE.АЯ46.В.60779 | 26.11.13 | 25.11.18 | Словения |
| MCM68840 | CNCM30 | C-DE.АЯ46.В.60779 | 26.11.13 | 25.11.18 | Словения |
| MCM68885 | CNCM30 | C-DE.АЯ46.В.60779 | 26.11.13 | 25.11.18 | Словения |
| MUM4406 | CNUMSST | C-DE.АЯ46.В.60779 | 26.11.13 | 25.11.18 | Словения |
| MUM4427 | CNUMSST | C-DE.АЯ46.В.60779 | 26.11.13 | 25.11.18 | Словения |
| MUM4657 | CNUMSST | C-DE.АЯ46.В.60779 | 26.11.13 | 25.11.18 | Словения |
| MUM4855 | CNUMSST | C-DE.АЯ46.В.60779 | 26.11.13 | 25.11.18 | Словения |
| MUM4856EU | CNUMSST | C-DE.АЯ46.В.60779 | 26.11.13 | 25.11.18 | Словения |
| MUM4880 | CNUMSST | C-DE.АЯ46.В.60779 | 26.11.13 | 25.11.18 | Словения |
| MUM52131 | CNUM50 | C-DE.АЯ46.В.60779 | 26.11.13 | 25.11.18 | Словения |
| MUM54240 | CNUM51 | C-DE.АЯ46.В.60779 | 26.11.13 | 25.11.18 | Словения |
| MUM54251 | CNUM51 | C-DE.АЯ46.В.60779 | 26.11.13 | 25.11.18 | Словения |
| MUM56540 | CNUM51 | C-DE.АЯ46.В.60779 | 26.11.13 | 25.11.18 | Словения |
| MUM57830 | CNUM51 | C-DE.АЯ46.В.60779 | 26.11.13 | 25.11.18 | Словения |
| MUM57860 | CNUM51 | C-DE.АЯ46.В.60779 | 26.11.13 | 25.11.18 | Словения |
| MUMXL20C | CNUM70 | C-DE.АЯ46.В.60779 | 26.11.13 | 25.11.18 | Словения |
| MUMXL40G | CNUM70 | C-DE.АЯ46.В.60779 | 26.11.13 | 25.11.18 | Словения |
| Кодфемолки | | | | | |
| MKM6003 | KM13 | C-DE.АЯ46.В.62081 | 14.02.14 | 13.02.19 | Словения |
| MKM6000 | KM13 | C-DE.АЯ46.В.62081 | 14.02.14 | 13.02.19 | Словения |
| Мясорубки | | | | | |
| MFW1501 | SFW1 | C-DE.АЯ46.В.61421 | 13.01.14 | 12.01.19 | Словения |
| MFW1545 | CNFW2 | C-DE.АЯ46.В.61421 | 13.01.14 | 12.01.19 | Словения |
| MFW1550 | CNFW2 | C-DE.АЯ46.В.61421 | 13.01.14 | 12.01.19 | Словения |
| MFV45020 | CNFW5 | C-DE.АЯ46.В.59504 | 16.08.13 | 15.08.18 | Китай |
| MFV45120 | CNFW5 | C-DE.АЯ46.В.59504 | 16.08.13 | 15.08.18 | Китай |
| MFV66020 | CNFW6 | C-DE.АЯ46.В.59504 | 16.08.13 | 15.08.18 | Китай |
| MFV67440 | CNFW7 | C-DE.АЯ46.В.59504 | 16.08.13 | 15.08.18 | Китай |
| MFV67600 | CNFW7 | C-DE.АЯ46.В.59504 | 16.08.13 | 15.08.18 | Китай |
| MFV68640 | CNFW8 | C-DE.АЯ46.В.59504 | 16.08.13 | 15.08.18 | Китай |
| MFV68660 | CNFW8 | C-DE.АЯ46.В.59504 | 16.08.13 | 15.08.18 | Китай |
| MFV68680 | CNFW8 | C-DE.АЯ46.В.59504 | 16.08.13 | 15.08.18 | Китай |

تنبيهات متعلقة بالتخلص من الأجهزة المستهلكة

هذا الجهاز مصنف طبقاً للتعليمات الأوروبية 2012/19/EG المتعلقة بالأجهزة الكهربائية والإلكترونية المستهلكة



(waste electrical and electronic equipment – WEEE)

وتحدد هذه التعليمات الإطار المتعلق باسترجاع الأجهزة المستهلكة والاستفادة من خاماتها في كل أنحاء الاتحاد الأوروبي. يمكن الحصول على المعلومات المتعلقة بأحدث الأساليب الجارية للتخلص من الأجهزة المستهلكة عند أحد المحلات التجارية المتخصصة أو لدى إدارة المدينة.

الضمان

شروط الضمان لهذا الجهاز مبنية عن طريق ممثلنا في بلد الشراء. لمزيد من التفاصيل يمكنك الاتصال بالموزع المعتمد. عند تقديم شكوى في حالة الضمان يجب تقديم إيصال الشراء معها.

- يتم فصل التيار الكهربائي بسحب القابس من المقبس.
 - يتم مسح الجهاز الرئيسي باستخدام فوطة مبللة ثم يجفف بعد ذلك.
 - ويمكن غسل أدوات العمل في غسالة الأواني أو تنظيفها باستخدام فرشاة تحت الماء المناسب من الصنبور.
- تنبيه هام:** عند تحضير بعض المأكولات مثل الكربن الحمر تتكون بقع لونية على الأجزاء البلاستيكية يمكن إزالتها باستخدام قليل من زيت الطعام.
- الصورة 9**
- وحفظ الجهاز يمكنك لف سلك الكهرباء كما هو موضح.
 - قم بتثبيت سلك التوصيل الكهربائي عن طريق المشبك.

نصائح لإزالة الأعطال

- لا يمكنك تحريك مفتاح التشغيل على الدرجات من 1 إلى 5.
- نصيحة:
- لا يمكن تحريك مفتاح التشغيل على الدرجات من 1 إلى 5 في حالة ترك غطاء فتحة الملحقات الإضافية مفتوحاً.

ذراع تقليب حلزوني

يستخدم لتحضير الصلصة. تحفق بياض البيض ولهرس البطاطس ولتحضير الكريمة والمايونيز ولحقوق القشدة ولتحضير العجين الخفيف على سبيل المثال العجين بدون خميرة.

ذراع التقليب الحلزوني غير مهيأ لإعداد العجين الثقيل.

كلاب العجين

يستخدم لإعداد العجين الثقيل مثل عجين الجبوزات سهلة التفتيت وعجين الخميرة وعجين البطاطس وكذلك خلط كمية كبيرة من اللحم المفروم وخبز عجين الكرونة والخبز.

أقصى كمية يمكن خبزها بالجهاز تقدر ب 500 غرام من الدقيق والمكونات الأخرى.



تنبيه هام

لا يمكن تشغيل الجهاز أثناء فتح غطاء فتحة الملحقات الإضافية سوى على درجة التشغيل اللحظي ولا يمكن تشغيله على درجات العمل من 1 إلى 5. لا تقم بفتح أو إغلاق غطاء فتحة الملحقات الإضافية سوى بعد ضبط مفتاح التشغيل على العلامة off/0.



خطر حدوث إصابات من خلال وحدة محرك دائرة!

يجب عدم القيام بأي حال من الأحوال بإدخال اليد في النطاق المحيط بأدوات عمل دائرة.
يجب عدم تغيير أداة العمل وذراع الخلط السريع إلا عندما يكون الجهاز في وضع السكون (التوقف التام عن الدوران) - بعد إيقاف التشغيل فإن الجهاز يستمر في الدوران لبرهة قصيرة.
يجب عمل ما يلزم لتأمين الشعر الطويل والأجزاء غير المثبتة من قطع الملابس لكي لا يحدث وتصل إلى أو تدخل في الأدوات الدائرة.

• يجب تنظيف الجهاز والملحقات جيداً قبل استخدامه لأول مرة.

الصورة B

• قم بفك السلك الكهربائي بالكامل.

- ثم قم بتركيب آلة العمل المرغوب استخدامها على الجهاز الأساسي وتأكد أنها قد ثبتت عليه جيداً. رجاء الانتباه إلى شكل المقبض البلاستيك لأدوات العمل لتجنب الخلط في أغراض استخدامها (أنظر الصورة رقم B-1)
- ثم وصل الجهاز بالتيار الكهربائي بوضع القابس بالمقبس.
- قم بتعبئة المواد الغذائية في وعاء مناسب.
- أدخل أداة العمل في الوعاء ثم شغل الجهاز على السرعة المنشودة بالدرجة.
- الدرجتان 1 و 2 لتحضير وخلط المكونات.
- الدرجات 3 و 4 و 5 لتحضير العجين وللخفق.
- بعد الانتهاء من العمل اضبط زر التشغيل على درجة off/0 ثم قم بنزع الأدوات بواسطة الزر الدافع لفك تجهيزة الإحكام.

انتبه!

لا يمكن خريك الزر الدافع لفك تجهيزة الإحكام سوى بعد ضبط مفتاح التشغيل على العلامة off/0.

نصيحة هامة:

يجب إبطال عمل الجهاز قبل إخراجها من الوعاء.

بعد الانتهاء من العمل/التنظيف



تنبيه هام

الجهاز ليس في حاجة إلى أية صيانة. التنظيف الجيد يقي الجهاز من حدوث تلف أو ضرر ويحافظ على صلاحيته لأداء وظيفته.



خطر الصعق بالتيار الكهربائي!

لا ينبغي بأي حال من الأحوال غمر الجهاز الرئيسي في الماء أو وضعه في غسالة الأواني الكهربائية.
يجب عدم استخدام أجهزة التنظيف العاملة البخار!
يجب عدم استخدام الجهاز عند كون أيديكم مبللة.

انتبه!

من الممكن أن تطراً خدوش على الأسطح الخارجية للجهاز. لا تستخدم أية منظفات ذات طبيعة كاشطة في تنظيف الجهاز.

تنبيه هام!

يجب عدم تشغيل الجهاز وهو فارغ (بدون حمل). يجب عدم تشغيل الجهاز إلا بالملحقات التكميلية الأصلية.

يجب عدم تركيب أدوات عمل إلا من نوع واحد فقط (على سبيل المثال كلابات عجيين).
ينصح بعدم القيام بأي حال من الأحوال بترك الجهاز في وضع التشغيل لوقت يزيد عن الوقت اللازم لمعالجة المواد الغذائية المرغوب في خلطها.
إناء الخلاط غير معد وغير صالح للاستخدام في جهاز الميكروويف (فرن الموجات الفائقة القصر).

أدوات العمل:

9 ذراع تقليب حلزوني «Fine Creamer»
من خلال التصميم والشكل الخاص لأداة العمل يتم تحقيق نتيجة خلط سريعة وفعالة إلى أبعد الحدود.

10 كُلاب عجيين

! في بعض الطرازات

11 وعاء الخلط

12 ذراع الخلط السريع (البلاستيك)

13 ذراع الخلط السريع (الحديد المقاوم للصدأ)

14 القطاعة متنوعة الاستخدام

عند استخدام القطاعة المتنوعة الاستخدام فإنه يمكنكم الانتفاع من قوة أداء الجهاز الكاملة عند إعداد معجون العسل لدهن الخبز (عند الالتزام بالإرشادات المنصوص عليها في الوصفة).
تجدون الوصفة في تعليمات الاستخدام الخاصة بالقطاعة المتنوعة الاستخدام.
إذا لم يكن ملحق تكميلي معين قد تم توريده مع متضمنات التوريد، عندئذ فإنه يمكن الحصول عليه لدى أحد مراكز خدمة العملاء.

ذراع الخلط السريع:

البلاستيك رقم طلب المنتج 657242
الحديد المقاوم للصدأ رقم طلب المنتج 657258
القطاعة المتنوعة الاستخدام رقم طلب المنتج 659058
رجاء الرجوع إلى تعليمات الاستخدام الخاصة بهذه التجهيزة.

استخدام الجهاز

من خلال تصميم الجسم الخارجي للجهاز بحيث يكون مغلقاً فإن الجهاز يكون ذو صوت منخفض جداً عند التشغيل. إلا أنه وعلى الرغم من ذلك يصل أثناء التشغيل إلى قدرة المحرك وعدد الدورات الكاملة.
يمكن الحصول على أفضل نتيجة عند استخدام أدوات العمل على النحو التالي:

سيجري هنا عرض ووصف لطرازات مختلفة من الجهاز في دليل الاستخدام الخاص بهذا الجهاز. وتتضمن الصفحات المحتوية على الصور على جدول توضيحي للطرازات المختلفة (صورة D).

نظرة عامة

رجاء فتح صفحات الرسومات البيانية.

الصورة A

- 1 الجهاز الرئيسي
- 2 سلك التوصيل الكهربائي
- 3 مفتاح تشغيل مزود 5 تدريجات + التشغيل اللحظي

يستخدم لتشغيل وإبطال عمل الجهاز ولتحديد سرعة عمل الجهاز.

off/0 = إيقاف

التدرج 1 = أدنى عدد للفتات المحرك

التدرج 5 = أعلى عدد للفتات المحرك

M = مفتاح التشغيل اللحظي (أعلى عدد للفتات المحرك) يجذب لليسار ثم يثبت

4 زر دافع لفك تجهيزة الإحكام

يستخدم لفك أدوات العمل

5 مشبك سلك التوصيل الكهربائي

6 فتحات بغطاء لتركيب أدوات العمل

يتم إغلاقها أو توماتيكياً عند فتح غطاء الفتحة الموجودة بمؤخرة الجهاز.

7 زر فك تجهيزة الإحكام

يستخدم لفك التجهيزات الإضافية من الفتحة ذات الغطاء. يجب الضغط على زر فك الإحكام معاً.

8 فتحة ذاتية الإنغلاق موجودة بمؤخرة الجهاز

لتركيب تجهيزات إضافية. مثل ذراع الخلاط السريع. يتم فتح غطاء الفتحة الموجودة بمؤخرة الجهاز

والإمسك به بحيث يظل مفتوحاً. الفتحة الموجودة بمؤخرة الجهاز تنغلق أو توماتيكياً بعد إخراج التجهيزة الإضافية.

يجب عدم السماح للأطفال بأن يقوموا باللعب بالجهاز. يجري توصيل وتشغيل الجهاز بالتيار الكهربائي فقط طبقاً للبيانات الموضحة على لوحة المواصفات الفنية. الجهاز معد ومخصص للاستخدام في غرف أو أماكن مغلقة. كما يجري استخدام الجهاز فقط إذا لم تكن هناك أضراراً قد لحقت به أو بسلك التوصيل الكهربائي الخاص به.

قبل تغيير ملحقات تكميلية أو أجزاء إضافية تتحرك أثناء التشغيل يلزم إيقاف تشغيل الجهاز وفصله عن شبكة التيار التغذية بالتيار الكهربائي.

يجب دائماً إخراج قابس الجهاز من مقبس التغذية بالتيار الكهربائي قبل تركيب أجزاء الجهاز، وقبل تفكيك أجزاء الجهاز، وقبل تنظيف الجهاز وعند وجود الجهاز بدون إشراف.

ينبغي الانتباه إلى عدم وضع سلك التوصيل الكهربائي على نحو مباشر بالقرب من حواف حادة أو أسطح ساخنة.

يتم إجراء أي إصلاحات للجهاز وعلى سبيل المثال منها استبدال سلك التوصيل الكهربائي إذا لحق به ضررٌ ما فقط بمعرفة أحد مراكز الخدمة التابعة لنا، حيث أن هذا يجنبكم الوقوع في أية مخاطر. لا تستخدم الخلاط اليدوي وبداك مبتلتان، ولا تقم بتشغيله بدون حمل، أي بدون إعداد مواد غذائية.

⚠️ تنبيهات سلامة خاصة بهذا الجهاز

خطر حدوث إصابات

خطر حدوث صدمات كهربائية

في حالة انقطاع التيار الكهربائي فإن الجهاز يبقى في وضع التشغيل ويبدأ في العمل مرة أخرى عند عودة التيار الكهربائي. يجب إيقاف تشغيل الجهاز فور انقطاع التيار الكهربائي.

يجب وبصورة مطلقة عدم غمر الجهاز الرئيسي في سوائل كما يجب عدم تنظيفه في غسالة الأواني. يجب عدم استخدام أجهزة التنظيف العاملة بالبخار!

لا تقم بتغطيس الخلاط اليدوي السريع في أية سوائل على نحو يتعدى ساق الخلاط ويصل إلى تجهيزة التوصيل البينية أو هيكل المحرك. خطر الإصابة بجروح من خلال سكين.

يجب عدم استخدام الجهاز عند كون أيديكم مبللة.

خطر حدوث حروق من خلال سوائل ساخنة!

يجب الاحتراس عند إعداد سوائل ساخنة. أثناء إعداد السوائل الساخنة يمكن أن يحدث ويتطاير منها رذاذ أو قطرات.

عند استخدام ذراع الخلاط السريع لخلط مواد غذائية موجودة في إناء طهي فإنه يجب القيام قبل ذلك بإبعاد الإناء من على موضع (عين) الموقد الساخن الجاري الطهي عليه.

خطر حدوث إصابات من خلال وحدة محرك دائرة!

يجب عدم القيام بأي حال من الأحوال بإدخال اليد في النطاق المحيط بأدوات عمل دائرة.

يجب عدم تغيير أداة العمل وذراع الخلاط السريع إلا عندما يكون الجهاز في وضع السكون

(التوقف التام عن الدوران) – بعد إيقاف التشغيل فإن الجهاز يستمر في الدوران لبرهة قصيرة.

يجب عمل ما يلزم لتأمين الشعر الطويل والأجزاء غير المثبتة من قطع الملابس لكي لا يحدث وتصل إلى أو تدخل في الأدوات الدائرة.

المحتويات

| | |
|-----------|-------------------------------|
| ar-1..... | من أجل سلامتكم |
| ar-3..... | نظرة عامة |
| ar-4..... | استخدام الجهاز |
| ar-5..... | بعد الانتهاء من العمل/التنظيف |
| ar-5..... | نصائح لإزالة الأعطال |
| ar-5..... | تنبيهات متعلقة بالتخلص |
| ar-5..... | من الأجهزة المستهلكة |
| ar-5..... | الضمان |

نتقدم لكم بأصدق التهاني على شرائكم لهذا الجهاز الجديد من ماركة BOSCH.
بهذا يكون اختياركم قد وقع على جهاز منزلي حديث وعلى أعلى مستوى من الجودة. ووجدون المزيد من المعلومات حول منتجاتنا في موقع الإنترنت الخاص بنا.

من أجل سلامتكم

يرجى منكم قراءة تعليمات الاستخدام هذه بعناية قبل البدء في استخدام الجهاز، وذلك لكي تحصلوا على إرشادات هامة بشأن السلامة والتشغيل خاصة بهذا الجهاز. عدم الالتزام بتطبيق التعليمات الخاصة بالاستخدام الصحيح للجهاز يترتب عليه عدم تحمل منتج الجهاز لأية مسؤولية عن الأضرار الناتجة من جراء ذلك.

هذا الجهاز مهيأ فقط للاستخدام المنزلي وليس معداً للاستعمال لأغراض حرفية. ويجري استخدام الجهاز لإعداد الكميات المألوفة في الاستخدام المنزلي وللفترات الزمنية التي تتناسب مع هذا الغرض. الاستخدام المنزلي يشتمل أيضاً على سبيل المثال استخدام الجهاز في المطابخ الخاصة بالموظفين العاملين في المتاجر والمكاتب والمزارع ومجالات العمل الأخرى. كذلك يمكنك تخصيص الجهاز لاستخدام من قبل ضيوف البنسيونات والفنادق الصغيرة وما شابه ذلك.

ولذا فينبغي أن يجري استخدامه لإعداد الكميات المألوفة في الاستخدام المنزلي وتشغيله للفترات المعتادة لذلك. جهاز الخلاط اليدوي صالح ومناسب لتقليب المواد الغذائية والأطعمة ذات القوام العجيني أو السائلة أو الخفق القشدة.

عند استخدام الجهاز مع ذراع الخلط السريع فإن الجهاز يكون صالحاً ومناسباً لتفتيت وخلط مواد غذائية. لا يسمح باستخدام الجهاز في معالجة أية أشياء أو أجسام أو عناصر أخرى.

يجب عدم استخدام الجهاز إلا مع الملحقات التكميلية الأصلية.

الجهاز ليس بحاجة إلى إجراء أي من عمليات الصيانة.

انتبه من فضلك إلى الحفاظ على دليل الاستخدام وقم بتسليمه لأي طرف ثالث في حال حصوله على الجهاز.

⚠ تنبيهات سلامة عمومية

خطر حدوث صدمة كهربائية

هذا الجهاز لا يسمح باستخدامه من قبل أطفال.

يجب الحفاظ على الجهاز وعلى سلك التوصيل الكهربائي الخاص به بعيداً عن الأطفال.

هذه الأجهزة يمكن أن يتم استخدامها من قبل أشخاص ذوي قدرات بدنية أو حسية أو ذهنية محدودة أو نقص في الخبرة و/أو نقص في المعارف والمعلومات، وذلك عندما يكون جاري الإشراف عليهم أو بعد أن يكون قد تم إعطائهم إرشادات تفصيلية بشأن كيفية الاستخدام الآمن للجهاز وبعد أن يكونوا قد فهموا جيداً الأخطار المترتبة على استخدام الجهاز.

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

AERTECH SH.P.K.
Rruga Qemal Stafa
Pallati i ri perball Prokuroris se
Pergjithshme
Hyrja C Kati 10
Tirana
Tel.: 066 206 47 94
mailto:g.volina@aertech.al

AT Österreich, Austria

BSH Hausgeräte
Gesellschaft mbH
Werkskundendienst
für Hausgeräte
Quellenstrasse 2
1100 Wien
Tel.: 0810 550 511*
Fax: 01 605 75 51 212
mailto:vie-stoerungsannahme@
bshg.com
Hotline für Espresso-Geräte:
Tel.: 0810 700 400*
www.bosch-home.at

*innerhalb Österreichs zum Regionaltarif

AU Australia

BSH Home Appliances Pty. Ltd.
7-9 Arco Lane
HEATHERTON, Victoria 3202
Tel.: 1300 368 339
mailto:bshau-as@bshg.com
www.bosch-home.com.au

BA Bosna i Hercegovina, Bosnia-Herzegovina

"HIGH" d.o.o.
Gradačacka 29b
71000 Sarajevo
Info-Line: 061 100 905
Fax: 033 213 513
mailto:delicnanda@hotmail.com

BE Belgique, België, Belgium

BSH Home Appliances S.A.
Avenue du Laerbeek 74
Laarbeeklaan 74
1090 Bruxelles – Brussel
Tel.: 070 222 141
Fax: 024 757 291
mailto:bru-repairs@bshg.com
www.bosch-home.be

BG Bulgaria

BSH Domakinski Uredi
Bulgaria EOOD
115K Tsarigradsko Chausse Blvd.
European Trade Center Building,
5th floor
1784 Sofia
Tel.: 02 892 90 47
Fax: 02 878 79 72
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
Werkskundendienst für
Hausgeräte
Fahrweidstrasse 80
8954 Geroldswil
mailto:ch-info.hausgeraete@
bshg.com
Service Tel.: 0848 840 040
Service Fax: 0848 840 041
mailto:ch-reparatur@bshg.com
Ersatzteile Tel.: 0848 880 080
Ersatzteile Fax: 0848 880 081
mailto:ch-ersatzteil@bshg.com
www.bosch-home.com

CY Cyprus, Κύπρος

BSH Ikiakes Syskeves-Service
39, Arh. Makaanouri 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
Pekařská 10b
155 00 Praha 5
Tel.: 0251 095 546
Fax: 0251 095 549
www.bosch-home.com/cz

DK Danmark, Denmark

BSH Hvidevarer A/S
Telegrafvej 4
2750 Ballerup
Tel.: 44 89 89 85
Fax: 44 89 89 86
mailto:BSH-Service.dk@
BSHG.com
www.bosch-home.dk

EE Eesti, Estonia

SIMSON OÜ
Raua 55
10152 Tallinn
Tel.: 0627 8730
Fax: 0627 8733
mailto:teenindus@simson.ee

ES España, Spain

BSH Electrodomésticos
España S.A.
Servicio 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
Itälähdenkatu 18 A, PL 123
00201 Helsinki
Tel.: 0207 510 700
Fax: 0207 510 780
mailto:Bosch-Service-
FI@bshg.com
www.bosch-home.fi
Lankapuhelimesta 8,28 snt/puhelu
+ 7 snt/min (alv 24%)
Matkapuhelimesta 8,28 snt/puhelu
+ 17 snt/min (alv 24%)

FR France

BSH Electroménager S.A.S.
50 rue Ardoin – BP 47
93401 SAINT-OUEN cedex
Service interventions à domicile:
01 40 10 11 00

Service Consommateurs:
0 892 698 010 (0,34 € TTC/mn)
mailto:soa-bosch-conso@bshg.com
Service Pièces Détachées et
Accessoires:
0 892 698 009 (0,34 € TTC/mn)
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, Ελλάδα

BSH Ikiakes Siskeves A.B.E.
Central Branch Service
17 km E.O. Athinon-Lamias &
Potamou 20
14564 Kifisia
Πανελλήνιο τηλέφωνο: 181 82
(Αστική χρέωση)
www.bosch-home.gr

HK Hong Kong, 香港

BSH Home Appliances Limited
Unit 1 & 2, 3rd Floor
North Block, Skyway House
3 Sham Mong Road
Tai Kok Tsui, Kowloon
Hong Kong
Tel.: 2565 6151
Fax: 2565 6681
mailto:bosch.hk.service@bshg.com
www.bosch-home.cn

HR Hrvatska, Croatia

BSH kućni uređaji d.o.o.
Kneza Branimira 22
10000 Zagreb
Tel.: 01 640 36 09
Fax: 01 640 36 03
mailto:informacije.servis-hr@
bshg.com
www.bosch-home.com/hr

HU Magyarország, Hungary

BSH Háztartási Készülék
Kereskedelmi Kft.
Háztartási gépek márkaszervize
Királyhágó tér 8-9
1126 Budapest
Hibabejelentés
Tel.: +361 489 5461
Fax: +361 201 8786
mailto:hibabejelentes@bsh.hu
Alkatrészrendelés
Tel.: +361 489 5463
Fax: +361 201 8786
mailto:alkatrészrendeles@bsh.hu
www.bosch-home.com/hu

IE Republic of Ireland

BSH Home Appliances Ltd.
Unit F4, Ballymount Drive
Ballymount Industrial Estate
Walkinstown
Dublin 12
Service Requests,
Spares and Accessories
Tel.: 01450 2655*
Fax: 01450 2520
www.bosch-home.co.uk
*0.03 € per minute at peak.
Off peak 0.0088 € per minute

IL Israel, ישראל

C/S/B Home Appliance Ltd.
Ullei Building
2, Hamelacha St.
Industrial Park North
71293 Lod
Tel.: 08 9777 222
Fax: 08 9777 245
mailto:csb-serv@zahav.net.il
www.bosch-home.co.il

IN India, Bhārat, भारत

BSH Household Appliances
Mfg. Pvt. Ltd.
Arena House, 2nd Floor, Main Bldg,
Plot No. 103, Road No. 12, MIDC,
Andheri East
Mumbai 400 093
www.bosch-home.com/in

IS Iceland

Smith & Norland hf.
Noatuni 4
105 Reykjavik
Tel.: 0520 3000
Fax: 0520 3111
www.sminor.is

IT Italia, Italy

BSH Elettrodomestici S.p.A.
Via. M. Nizzoli 1
20147 Milano (MI)
Numero verde 800 829 120
mailto:info@bosch-elettrodomestici.it
www.bosch-home.com/it

KZ Kazakhstan, Қазақстан

IP Turebekov Yerzhan
Nurmanovich
Jangeldina str. 15
Shimkent 160018
Tel.: 0252 31 00 06
mailto:evrika_kz@mail.ru

LB Lebanon, لبنان

Tehehi, Hana & Co.
Boulevard Dora 4043 Beyrouth
P.O. Box 90449
Jdeideh 1202 2040
Tel.: 01 255 211
mailto:Info@Tehehi-Hana.com

LT Lietuva, Lithuania

Senuku prekybos centras UAB
Jonavos g. 62
44192 Kaunas
Tel.: 0372 12146
Fax: 0372 12165
www.senukai.lt

LU Luxembourg

BSH électroménagers S.A.
13-15 ZI Breedeweues
1259 Senningerberg
Tel.: 26349 300
Fax: 26349 315
mailto:lux-service.electromenager@
bshg.com
www.bosch-home.com/lu

LV Latvija, Latvia

General Serviss Limited
Bullu street 70c
1067 Riga
Tel.: 07 42 41 37
mailto:bt@olimpeks.lv

Elkor Serviss
Brivibas gatve 201
1039 Riga
Tel.: 067 0705 20; -36
mailto:domoservice@elkor.lv
www.servisacentrs.lv

MD Moldova

S.R.L. "Rialto-Studio"
ул. Щуцева 98
2012 Кишинев
тел./факс: 022 23 81 80
mailto:bosch-md@mail.ru

ME Crna Gora, Montenegro

Elektronika komerc
Ul. Slobode 17
84000 Bijelo Polje
Tel./Fax: 050 432 575
Mobil: 069 324 812
mailto:ekobosch.servis@
t-com.me

MK Macedonia, Македонија

GORENEC
Jane Sandanski 69 lok.3
1000 Skopje
Tel.: 022 454 600
Mobil: 070 697 463
mailto:gore nec@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, Maldives

Lintel Investments
Ma. Maadheli, Majeedhee Magu
Malé
Tel.: 0331 0742
mailto:mohamed.zuhuree@
lintel.com.mv

NL Nederland, 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
Grensevingen 9
0661 Oslo
Tel.: 22 66 06 00
Fax: 22 66 05 50
mailto:Bosch-Service-NO@
bshg.com
www.bosch-home.no

NZ New Zealand

BSH Home Appliances Ltd.
Unit F 2, 4 Orbit Drive
Mairangi Bay
Auckland 0632
Tel.: 09 477 0492
Fax: 09 477 2647
mailto:bshnz-cs@bshg.com
www.bosch-home.co.nz

PL Polska, Poland

BSH Sprzęt Gospodarstwa
Domowego sp. z o.o.
Al. Jerozolimskie 183
02-222 Warszawa
Centrala Serwisu
Tel.: 801 191 534
Fax: 022 572 7709
mailto:Serwis.Fabryczny@bshg.com
www.bosch-home.pl

PT Portugal

BSHP Electrodomésticos 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 Бытовая техника"
Сервис от производителя
Малая Калужская 19/1
119071 Москва
тел.: 495 737 2961
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.: 800 244 0043
mailto:kunnumalsp@alj.com
www.aljelectronics.com.sa

SE Sverige, Sweden

BSH Hushållsapparater AB
Landsvägen 32
169 29 Solna
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.
TECHPLACE 1 and
Mo Kio Avenue 10
Block 4012 #01-01
569628 Singapore
Tel.: 6751 5000
Fax: 6751 5005
mailto:bshsgp.service@bshg.com
www.bosch-home.com.sg

SI Slovenija, Slovenia

BSH Hišni aparati d.o.o.
Litostrajska 48
1000 Ljubljana
Tel.: 01 583 07 01
Fax: 01 583 08 89
mailto:informacije.servis@
bshg.com
www.bosch-home.com/si

SK Slovensko, Slovakia

BSH domácí spotřebiče s.r.o.
Organizačná zložka Bratislava
Galvaniho 17/C
821 04 Bratislava
Tel.: 02 44 45 20 41
mailto:opravy@bshg.com
www.bosch-home.com/sk

TR Türkiye, Turkey

BSH Ev Aletleri Sanayi
ve Ticaret A.Ş.
Fatih Sultan Mehmet Mahallesi
Balkan Caddesi No: 51
34771 Ümraniye, İstanbul
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
bedelli şehir içi ücretlendirme, Cep
telefonlarından ise kullanılan tarifeye göre
değişkenlik göstermektedir

TW Taiwan, 台灣

Achelis Taiwan Co. Ltd.
4th floor, No. 112 Sec 1
Chung Hsiao E Road
Taipei ROC 100
Tel.: 02 2321 6222
mailto:Bosch@achelis.com.tw

UA Ukraine, Україна

ТОВ "БСХ Побутова Техніка"
тел.: 044 490 2095
mailto:bsh-service.ua@bshg.com
www.bosch-home.com.ua

XK Kosovo

NTP GAMA
Rruga Mag Prishtine-Ferizaj
70000 Ferizaj
Tel.: 0290 321 434
mailto:a_service@
gama-electronics.com

XS Srbija, Serbia

BSH Kućni aparati d.o.o.
Milutina Milankovića 11^a
11070 Novi Beograd
Tel.: 011 205 23 97
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)

Bosch-Infoteam

(Mo-Fr: 8.00-18.00 Uhr erreichbar)

Für Produktinformationen sowie Anwendungs- und Bedienungsfragen zu **kleinen Hausgeräten**:

Tel.: 0911 70 440 040 oder unter
bosch-infoteam@bshg.com

Für dieses Gerät leisten wir Garantie gemäß nachstehenden Bedingungen:

Nur für Deutschland gültig!

1. Wir beheben unentgeltlich nach Maßgabe der folgenden Bedingungen (Nr. 2–6) Mängel am Gerät, die nachweislich auf einem Material- und/oder Herstellungsfehler beruhen, wenn sie uns unverzüglich nach Feststellung und innerhalb von 24 Monaten nach Lieferung an den Erstendabnehmer gemeldet werden. Zeigt sich der Mangel innerhalb von 6 Monaten ab Lieferung, wird vermutet, dass es sich um einen Material- oder Herstellungsfehler handelt.

2. Die Garantie erstreckt sich nicht auf leicht zerbrechliche Teile wie z. B. Glas oder Kunststoff bzw. Glühlampen.

Eine Garantiepflicht wird nicht ausgelöst durch geringfügige Abweichungen von der Soll-Beschaffenheit, die für Wert und Gebrauchstauglichkeit des Gerätes unerheblich sind, oder durch Schäden aus chemischen und elektrochemischen Einwirkungen von Wasser, sowie allgemein aus anomalen Umweltbedingungen oder sachfremden Betriebsbedingungen oder wenn das Gerät sonst mit ungeeigneten Stoffen in Berührung gekommen ist. Ebenso kann keine Garantie übernommen werden, wenn die Mängel am Gerät auf Transportschäden, die nicht von uns zu vertreten sind, nicht fachgerechte Installation und Montage, Fehlgebrauch, eine nicht haushaltsübliche Nutzung, mangelnde Pflege oder Nichtbeachtung von Bedienungs- oder Montagehinweisen zurückzuführen sind.

Der Garantieanspruch erlischt, wenn Reparaturen oder Eingriffe von Personen vorgenommen werden, die hierzu von uns nicht ermächtigt sind, oder wenn unsere Geräte mit Ersatzteilen, Ergänzungs- oder Zubehörteilen versehen werden, die keine Originalteile sind und dadurch ein Defekt verursacht wird.

3. Die Garantieleistung erfolgt in der Weise, dass mangelhafte Teile nach unserer Wahl unentgeltlich instandgesetzt oder durch einwandfreie Teile ersetzt werden.

Geräte, die zumutbar (z. B. im PKW) transportiert werden können, und für die unter Bezugnahme auf diese Garantie eine Garantieleistung beansprucht wird, sind unserer nächstgelegenen Kundendienststelle oder unserem Vertragskundendienst zu übergeben oder zuzusenden. Instandsetzungen am Aufstellungsort können nur für stationär betriebene (feststehende) Geräte verlangt werden.

Es ist jeweils der Kaufbeleg mit Kauf- und/oder Lieferdatum vorzulegen. Ersetzte Teile gehen in unser Eigentum über.

4. Sofern die Nachbesserung von uns abgelehnt wird oder fehlschlägt, wird innerhalb der oben genannten Garantiezeit auf Wunsch des Endabnehmers kostenfrei gleichwertiger Ersatz geliefert.

5. Garantieleistungen bewirken weder eine Verlängerung der Garantiefrist, noch setzen sie eine neue Garantiefrist in Lauf. Die Garantiefrist für eingebaute Ersatzteile endet mit der Garantiefrist für das ganze Gerät.


6. Weitergehende oder andere Ansprüche, insbesondere solche auf Ersatz außerhalb des Gerätes entstandener Schäden sind – soweit eine Haftung nicht zwingend gesetzlich angeordnet ist – ausgeschlossen.

Diese Garantiebedingungen gelten für in Deutschland gekaufte Geräte. Werden Geräte ins Ausland verbracht, die die technischen Voraussetzungen (z. B. Spannung, Frequenz, Gasarten, etc.) für das entsprechende Land aufweisen und die für die jeweiligen Klima- und Umweltbedingungen geeignet sind, gelten diese Garantiebedingungen auch, soweit wir in dem entsprechenden Land ein Kundendienstnetz haben. Für im Ausland gekaufte Geräte gelten die von unserer jeweils zuständigen Landesvertretung herausgegebenen Garantiebedingungen. Diese können Sie über Ihren Fachhändler, bei dem Sie das Gerät gekauft haben, oder direkt bei unserer Landesvertretung anfordern.

Beachten Sie unser weiteres Kundendienst-Angebot:

Auch nach Ablauf der Garantie stehen Ihnen unser Werkskundendienst und unsere Servicepartner zur Verfügung.

Robert Bosch Hausgeräte GmbH
Carl-Wery-Straße 34
81739 München, GERMANY

 Beratung und Reparaturauftrag bei Störungen

D 0911 70 440 040

A 0810 550 511

CH 0848 840 040

Die Kontaktdaten aller Länder finden Sie im beiliegenden Kundendienst-Verzeichnis.

Robert Bosch Hausgeräte GmbH

Carl-Wery-Straße 34

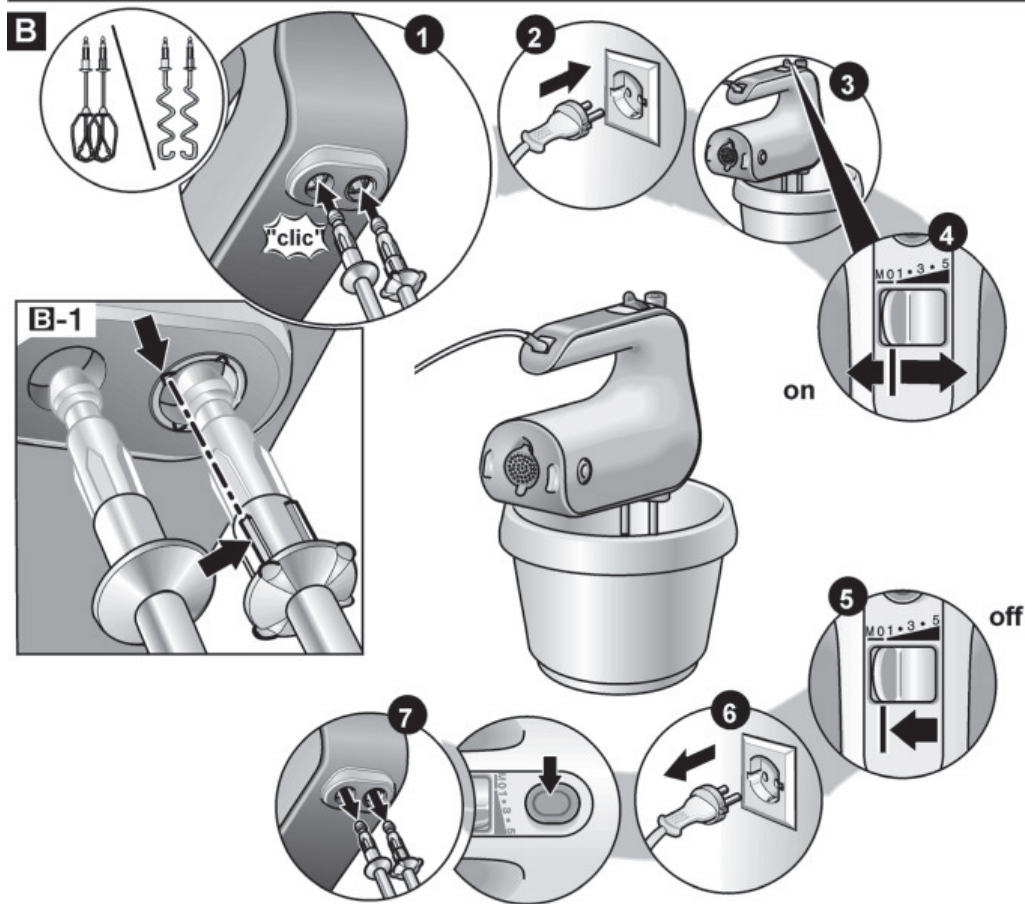
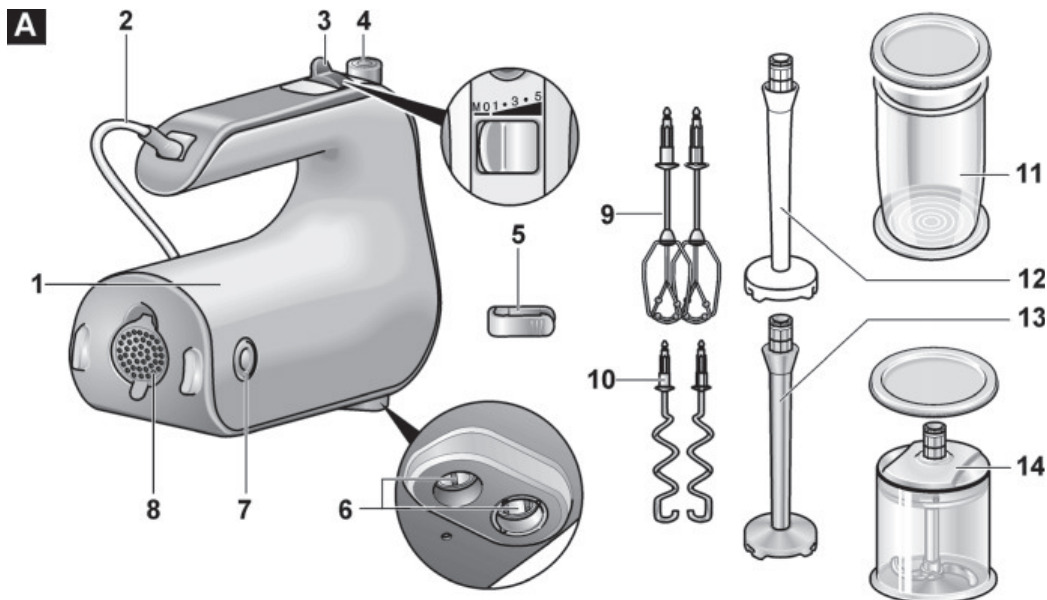
81739 München, GERMANY

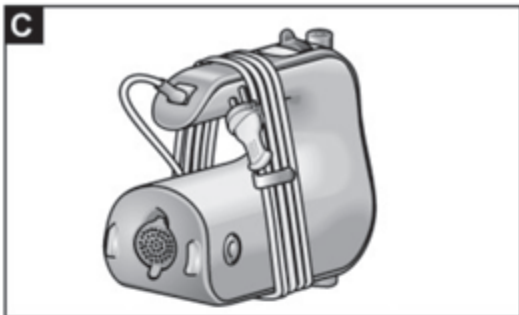
www.bosch-home.com









8001015598

950423





D

| |  |  |  |  |  |  |
|----------|---|---|---|---|---|--|
| MFQ4020 | X | X | | | | |
| MFQ4030 | X | X | | | | |
| MFQ40301 | X | X | | | | |
| MFQ40302 | X | X | | | | |
| MFQ40303 | X | X | | | | |
| MFQ40304 | X | X | | | | |
| MFQ4040 | X | X | X | | X | |
| MFQ4070 | X | X | | X | X | |
| MFQ4080 | X | X | | X | X | X |
| MFQ4030K | X | X | | | | |
| MFQ4030L | X | X | | | | |