

MFQ4...

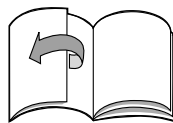


**BOSCH**

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

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

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
hu	Magyar	.79
uk	Українська	.83
ru	Русский	.88
ar	عربي	.103



*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 jünger als 8 Jahre nicht benutzt werden, aber kann von älteren Kindern unter Aufsicht benutzt werden.

Das Gerät und seine Anschlussleitung ist von Kindern 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.

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 1**).


## Auf einen Blick

Bitte Bildseiten ausklappen.

### Bild 1

- 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 Heck-öffnung. 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 **Kneithaken**  
 bei einigen Modellen:
- 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.

### Kneithaken 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 Auswurfaste lösen und abnehmen.

**Achtung:**

*Die Auswurfaste 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 Stufenschaltung 1 bis 5 nicht in Funktion.

**Rezepte****Schlagsahne**

100 g–500 g

- Sahne ½ bis 2 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



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



## 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



## 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.



## 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



## 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.



## Hefezopf

### Grundrezept

250 g Mehl

1 Päckchen Trockenhefe

110 ml warme Milch

1 Ei

1 Prise Salz



## 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 Heftrückseite. 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

This appliance shall not be used by children less than 8 years but can be used by older children with supervision.

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.

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. E**

- 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. E-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. G**

- 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 2 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

Il ne faut jamais laisser les enfants de moins de 8 ans utiliser cet appareil ; les enfants âgés de 8 ans et plus peuvent l'utiliser sous surveillance.

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.  
Ne branchez et faites marcher l'appareil que conformément aux indications figurant sur la plaque signalétique. 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. 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 habilitée 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 pâte brisée, 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 13**

- 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 13-1) !**

- 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 14**

- 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 2 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 fécule

éventuellement de la levure chimique

- Battez les ingrédients (sauf la farine et la fécule) 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 a bambini in età inferiore a 8 anni, ma è consentito a bambini in età superiore se sorvegliati.

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 e usare l'apparecchio solo rispettando i dati della targhetta d'identificazione. Usare solo in ambienti chiusi. Utilizzare solo se il cavo di alimentazione e l'apparecchio non presentano danni.

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**
- 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.**

#### **i** 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 su 0/off e staccare gli utensili con il pulsante di espulsione e rimuoverli.

**Attenzione:**

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

**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 lavarlo 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 2 minuti al grado 5 (a seconda della quantità e delle proprietà della panna)

**Albumi**

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 il braccio 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 nocciole macinate

50 g pangrattato

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

**Quantità massima:** 2 volte la ricetta base



## Treccia 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 il braccio 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 il braccio 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 confezioni lievito secco  
250 ml acqua

- Mescolare tutti gli ingredienti con i 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 jonger dan 8 jaar, maar kan wel worden gebruikt door oudere kinderen onder toezicht. 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.

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) aanbrengen.

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 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.



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 Aansluitsnoer

### 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 toebehorenonderdelen 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. B**

- Aansluitnoer volledig afwikkelen.
- Het gewenste hulpstuk op het basisapparaat plaatsen en aandrukken tot het vastklikt.

**Op de vorm van de kunststofdelen van de hulpstukken letten om verwisseling te voorkomen (zie afb. B-1)!**

- Stekker in wandcontactdoos doen.
- Levensmiddelen in een geschikte kom doen.
- 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 heeft 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. C**

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

**Verhelpen van stringen**

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 2 minuten met de roer-garde 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 roer-garde 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



## 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



## 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



## 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



## 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



## Pizzadeeg

### Basisrecept

250 g meel

1 pakjes gedroogde gist,

1 theelepels 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 under 8 år, men det kan bruges af ældre børn, hvis de er under opsyn.

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 hermed.

Apparatet er ikke legetøj for børn.

Tilslut og benyt kun apparatet iht. angivelserne på typeskiltet.

Det må kun bruges i lukkede rum. Må kun tages i brug, hvis ledningen og apparatet er ubeskadigede.

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

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

Apparatet må kun repareres af vor 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 damprensere!

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 **D**

- 1 **Motorenhed**
- 2 **Netkablet**
- 3 **5-trinkontakt + momentfunktion**  
Til at tænde og slukke apparatet og tilpasse arbejdhastigheden.

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 aftaging 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 røresultat.

### 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 æggeghvider, 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 bearbejdningmængde 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.
- Kunststoffdelens 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 indblende. 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 blandede 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 damprenser! 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
Henvising 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 under 8 år, eldre barn kan bruke det dersom de er under oppsyn.

Apparatet og tilkoplingsledningen må holdes borte fra barn.

Apparatene kan brukes av personer med redusert 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 det kan sikres at de har forstått farene som kan resultere av dette.

Barn må ikke få leke med apparatet.

Apparatet må kun tilkoples og brukes i henhold til angivelsene på typeskiltet. Apparatet må kun brukes i lukkede rom. Det må kun benyttes når ledningen og apparatet ikke viser tegn på skade.

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

Ikke trekk ledningen over skarpe kanter eller varme flater.

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

I denne bruksveiledningen blir forskjellige modeller beskrevet.

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

## En oversikt

Vennligst Brett ut sidene med bilder.

### Bilde

#### 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

Bli automatisk lukket når dekselet på bakåpningen blir skjøvet på.

#### 7 Frigjøringsstaster

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 stillegående. Til tross for dette oppnås den fulle motorytelsen og turtalet.

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 B**

- 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 B-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 miksedde 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 C**

- 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
Recept .....	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, ickekommersiella 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 deg 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 under 8 år, men kan användas av äldre barn om de står under uppsikt.

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 användandet av apparaten.

Barn får ej leka med apparaten.

Apparaten får endast anslutas och användas enligt angivelserna på apparatens typskylt. Endast för användning i slutna rum. Apparaten får inte användas om den eller anslutningskabeln är skadad.

Se alltid till att stickkontakten är utdragen ur vägguttaget när du inte har uppsikt över apparaten, när den ska monteras samman resp tas isär eller rengöras.

Låt inte anslutningskabeln ligga över vassa kanter eller heta ytor. Om anslutningskabeln skulle skadas får den endast bytas ut av tillverkaren, dennes kundtjänst eller 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**

Efter ett ev. strömavbrott förblir apparaten påslagen och fortsätter sedan automatiskt när strömmen åter slås på. Stäng genast av produkten.

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

Använd aldrig ångrengörare!

Doppa aldrig det ställe där mixerstaven sätts in i elvispen i vätska.

Använd inte elvispen med fuktiga händer.

Låt inte elvispen gå på tomgång. Använd endast originaltillbehör.

Använd bara ett sorts tillbehör åt gången (t.ex. degkrokarna).

Vi rekommenderar, att stavmixern aldrig är påslagen längre tid än som behövs för att bearbeta livsmedlet.

Mixerbägaren är inte lämplig att användas i mikrovågsugn.


#### **Risk för skada pga roterande drivuttag!**

Stoppa aldrig in handen mellan visparna eller degkrokarna när elvispen är igång.

Sätt fast/lossa tillbehör bara när elvispen står helt stilla – drivuttaget fortsätter rotera en kort stund efter det att elvispen stängts av.

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

Denna bruksanvisning gäller för flera modeller av apparaten.

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

## Översikt bilden

Vik ut bildsidorna.

Bild 

- 1 **Motordel**
- 2 **Nätkabeln**
- 3 **Strömbrytare med 5 hastigheter + momentläge**  
För att starta och stänga av vispen samt variera hastigheten.  
0/off = avstängd  
1 = lägsta varvtalet  
5 = högsta varvtalet  
M = Momentläge (högsta varvtalet) tryck åt vänster och håll fast i det läget
- 4 **Knapp**  
med vilken tillbehören lossas
- 5 **Kabelklammer**
- 6 **Öppningar där tillbehöret ska sättas fast med lock**  
Stängs automatiskt när locket över öppningen skjuts uppåt.
- 7 **Knappar med vilka tillbehöret lossas**  
för att lossa det extra tillbehöret från drivuttaget på elvispens baksida. Tryck samtidigt båda knapparna.
- 8 **Självstängande lock över drivuttag**  
Sätt in ett tillbehör, t.ex. snabbmixerstaven, genom att skjuta locket över öppningen uppåt och hålla fast det i det läget. Öppningen stängs automatiskt när tillbehöret lossas/tas bort.

### Verktyg

- 9 **Grovvisp "Fine Creamer"**  
Vispens speciella utformning innebär att ingredienserna blandas synnerligen snabbt och effektivt.

### 10 Degkrok

 På vissa modeller:

- 11 **Mixerbägare**
- 12 **Snabbmixerstav i plast**
- 13 **Snabbmixerstav i rostfritt stål**
- 14 **Minihackare**

Minihackarens fulla prestanda visas när honungspålägg finfördelas (under förutsättning att i receptet angiven mängd och tid inte överskrids).

Receptet hittar du i bruksanvisningen till minihackaren.

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

Mixerstav:

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

Följ anvisningarna för dessa tillbehör i den separata bruksanvisningen.

## Användning

**Tack vare höljets slutna form är produkten mycket tystgående. Trots detta når motorn full effekt och högsta möjliga varvtal.**

Doppa aldrig motordelen i vatten och rengör den aldrig i diskmaskin. Tillbehören ger mycket bra resultat i följande fall:

### Visparna för ...

... att blanda och vispa såser, äggvita, potatismos, krämer, majonnäs, grädde och lätta degar som t.ex. sockerkakssmet. Visparna får inte användas till tunga degar och smeter.

### Degkrokarna för ...

... kakdegarna med fast konsistens som t.ex. mördeg, liten mat- eller vetebrödsdeg och för att blanda köttfärsmet.

**Maximal bearbetningsmängd är 500 g vetemjöl och ingredienser.**



### Viktig anvisning

När locket över drivuttaget på elvispens baksida står öppet kan vispen endast köras i momentläge. Det går inte att använda hastigheterna 1–5. Reglaget som hör till locket går bara att skjuta på när strömbrytaren står i läge 0/off.




### Risk för skada pga roterande drivuttag!

*Stoppa aldrig in handen mellan visparna eller degkrokarna när elvispen är igång. Sätt fast/lossa tillbehör bara när elvispen står helt stilla - drivuttaget fortsätter rotera en kort stund efter det att elvispen stängts av.*

*Skydda långt hår och lösa klädesdetaljer så att de inte kan hamna i det roterande tillbehöret.*

- Rengör elvispen och tillbehören före första användningen.

**Bild **

- Börja med att rulla ut nåtsladden helt och hållet.
- Sätt in önskat tillbehör (degkrokar eller vispar) i drivuttagen på motordelen och tryck fast dem ordentligt.  
**Observera utformningen av plastdelarna på tillbehören så att du sätter fast resp. tillbehör i rätt drivuttag (se bild -1)!**
- Sätt stickkontakten i vägguttaget.
- Läggs livsmedlet i lämpligt kärl.
- Placera elvispen med tillbehören i kärlet och ställ in önskad hastighet med strömbrytaren.  
Använd hastighet 1, 2:  
för att blanda och vända ned.  
Använd hastighet 3, 4, 5:  
för att knåda och vispa kraftigt.
- När arbetet är färdigt: Skjut strömbrytaren till läge 0/off och lossa tillbehören genom att trycka på knappen bredvid strömbrytaren.

**Var försiktig:**

*Tillbehören kan bara lossas när strömbrytaren står i läge 0/off.*

**Obs!**

*Stäng alltid av motorn först innan tillbehören lyfts upp ur det som blandas/vispas etc.*

**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 aldrig ångrengörare!*

*Använd inte elvispen med fuktiga händer.*

**Var försiktig!**

*Apparatens ytor kan skadas. Använd inga repande rengöringsmedel.*

- Dra ut stickkontakten ur vägguttaget.
- Torka av motordelen med en fuktig duk. Torka därefter ordentligt torrt.

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

**Obs!** Plastdetaljer kan missfärgas när t.ex. rödkål bearbetas men denna missfärgning försvinner om du gnuggar den med lite matolja.

**Bild **

- Sladden kan rullas runt motordelen för förvaring.
- Fäst sladden med kabelklammern.

**Råd vid fel**

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

**Åtgärd:**

När locket över drivuttaget på elvispens baksida står öppet fungerar inte hastigheterna 1–5.

**Recept****Vispgrädd**

100 g–500 g

- Vispa grädden ½ till 2 min i läge 5 beroende på mängd och konsistens. Använd grovvisp.

**Vispa äggvita**

1–5 äggvitor

- Använd grovvisp och vispa 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 (ägg, vatten, socker och vaniljsocker) ca 3 till 4 min i läge 5 till skum. Använd grovvispen.
- Starta maskinen på hastighet 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 min i läge 1 och sedan ytterligare ca 3–4 min i läge 5.

**Max mängd:** 2 ggr grundreceptet



30 g smält och svalnat fett  
rivet skal från en halv citron

- Bearbeta alla ingredienser med degkroken ca ½ min i läge 1 och sedan ytterligare ca 3–4 min 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 min i läge 1 och sedan ytterligare ca 3–4 min 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 min i läge 1 och sedan ytterligare ca 3–4 min 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 min i läge 1 och sedan ytterligare ca 3–4 min 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  
Alla ingredienser 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 snabbmixerstaven långsamt medan elvispen är igång upp till överst på blandningen och sänk den därefter igen tills majonnäsen är färdig.

**Tips:** Det går även bra att bereda majonnäs med endast äggula enligt detta recept. Ta i så fall bara halva mängden matolja.



## Tårtbotten för frukttårta

### Grundrecept

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

- Vispa ägg och socker till skum i läge 5 3 till 4 minuter.
- Starta maskinen på hastighet 1, tillsätt hasselnötter och ströbröd och blanda allt ½ minut med grovvispen.

**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



## 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 ammatillisten yritysten taukotiloissa, 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

Alle 8-vuotiaat lapset eivät saa käyttää tätä laitetta, mutta vanhemmille lapsille käyttö on sallittu aikuisen valvonnassa.

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.

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 liitäntäjohtoa. Jos laitteen liitäntäjohto vioittuu, sen saa turvallisuussyistä vaihtaa vain valmistaja, valtuutettu huoltoliike tai vastaavat valtuudet omaava sähköasentaja.

Jätä sen vuoksi laitteen korjaukset vain valtuutetun huoltoliikkeen tehtäväksi.

---

## **▲ Laitetta koskevat turvallisuusohjeet**

---

### **Loukkaantumiswaara**

#### **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 ainesten sekoittamiseen.


Kulho ei sovellu mikroaaltouunikäyttöön.

#### **Varo pyörivää käyttöliitäntää – loukkaantumiswaara!**

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 )


## Laitteen osat

Käännä esiin kuvasivut

Kuva 

- 1 Peruslaite
- 2 Liitäntäjohto
- 3 5 asentoinen nopeudenvälitsin + pitoasento  
Laitteen päälle ja poiskytkentään ja sopivan käyttönopeuden valitsemiseen.  
0/off = pois päältä  
1 = alhaisin käyttönopeus  
5 = suurin käyttönopeus  
M = pitoasento (suurin käyttönopeus) työnnä välitsin 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 vatkauksen onnistuu nopeasti ja tehokkaasti.
- 10 Taikinakoukku  
 vain joissain malleissa:
- 11 Kulho
- 12 Sauvasekoitin, muovia
- 13 Sauvasekoitin, terästä
- 14 Minileikkuri  
Minileikkurilla voit käyttää hyödyksi laitteen koko tehon, kun valmistat hunajalevitetä (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.

### Taikinakoukut ...

... 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 välitsimen ollessa pitoasennossa. Nopeusasennot 1–5 eivät tällöin toimi. Käytä sulkimen välitsintä vain välitsimen ollessa asennossa **0/off**.



### Varo pyörivää käyttöliitäntää – 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.

- Pese peruslaite ja varusteet ennen ensimmäistä käyttökertaa.

**Kuva 1**

- 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 1-1)!**

- 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**

Laite on huoltovapaa. Kun muistat puhdistaa laitteen huolellisesti, se ei vahingoitu 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 lopuksi.
- Pese varusteet astianpesukoneessa tai harjaa ne puhtaaksi juoksevan veden alla.

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

**Kuva 2**

- Voit kiertää liitäntäjohtoa 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-kalaiteromusta annetun 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, jätehuoltoasioista vastaavilta henkilöiltä.

**Takuuehdot**

Tälle laitteelle ovat voimassa maahantuojaan myöntämät takuuehdot.

Täydelliset takuuehdot saat myyntiliikkeeltä, josta olet ostanut laitteen.

Takuutapauksessa on näytettävä ostokuitti.

Oikeudet muutoksiin pidätetään.

Robert Bosch Hausgeräte GmbH

*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!

El presente aparato no deberá ser usado por niños menores de 8 años. Los niños mayores solo lo podrán usar bajo vigilancia. 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.

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.

### Garfios 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. B

- 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. B-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. 10**

- 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 ½–2 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 sopera de mostaza

1 cucharada sopera 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

Este aparelho não deve ser utilizado por crianças com menos de 8 anos, mas pode ser utilizados por crianças mais velhas sob vigilância.

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.

O aparelho só deve ser ligado e utilizado de acordo com as indicações constantes 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.

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 no 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. 13

- 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. 13-1)!**

- 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. 14

- 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 κάτω των 8 ετών, μπορεί όμως να χρησιμοποιείται από μεγαλύτερα παιδιά υπό επίβλεψη. 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.

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 ).

## Με μια ματιά

Παρακαλείσθε ν' ανοίξετε τις σελίδες με τις εικόνες.

Εικόνα 

- 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 ζυμώνματος

 σε μερικά μοντέλα:

### 11 Πότηρι 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 αλείμματος 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 επεξεργαστείτε βαριές ζύμες.

**Εργαλεία ζυμώνματος για ...**

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

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

### **i** 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 E**

- 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 μεπερδέματα (βλ. εικόνα E-1)!**
- Βάζετε το φινι 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 ζύμμαμα και το χτύπημα.
  - Μετά από την εργασία ρυθμίστε τον διακόπτη στο **0/off** και λύστε κατόπιν 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 αναμιζάτε.*

## 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 φινι 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 βούρτσκα 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 G**

- Για τη φύλαξη μπορεί να περιτυλιχτεί το καλώδιο.
- Στερεώνετε το φινι 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 παραδείγματι 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 πώσης 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 αντικαθίστώνται 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

Τηρούμε το δικαίωμα αλλαγών.

*Yeni bir BOSCH cihazı satın aldığınız için sizi candan kutluyoruz. Böylelikle kararınızı modern ve yüksek kaliteli bir ev aleti yönünde vermiş oldunuz. Ürünlerimiz hakkında daha fazla bilgi için, lütfen internet sitemize bakınız.*

## 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 itina ile 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, 8 yaşından küçük çocuklar tarafından kullanılmamalıdır, fakat daha yaşlı çocuklar tarafından, yetişkin bir kişinin denetimi altında kullanılabilir.

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.

Cihaz, başında kimse yokken, monte edilmeden 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 çarpması 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 gerekli 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 açılıncaya, 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 uygun değildir.

### 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 B

- 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 B-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:

Yoğurtmak 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. İtinalı 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 C

- 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 ettirilemiyor.

### 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  
yönetim merkezi**

**444 6 333**  
Haftanın 7 günü hizmetinizde



**BOSCH**

(Sabit telefonlardan veya cep telefonlarından alan kodu çevirmeden)

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

## Yazılı başvurular için adresimiz

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

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



### KÜÇÜK EV ALETLERİ G A R A N T İ B E L G E S İ

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

#### **GARANTİ ŞARTLARI**

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

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

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

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

#### **BSH EV ALETLERİ SAN. VE TİC. AŞ**

Çakmak Mah. Balkan Cad. No.: 51

Ümraniye 34770 - İstanbul

Tel.: (0216) 528 90 00

Faks: (0216) 528 91 88

#### **Üretim Yeri**

**BSH Bosch und Siemens Hausgeräte GmbH**

Carl-Wery-Str. 34

D-81739 München

Phone: +49 (89) 45 90 01

Fax: +49 (89) 45 90 21 28

Marka	Ürün İsmi	Belge Numarası	Belge Onay Tarihi
Bosch	Kahve Makinası	86094	29.06.2010
Bosch	Dilim Kesici	86018	29.06.2010
Bosch	EkmeK Kızartma Mak.	86095	29.06.2010
Bosch	Su Isıtıcı (Kettle)	86099	29.06.2010
Bosch	Mikser	87040	13.07.2010
Bosch	Mutfak Robotu	87042	13.07.2010
Bosch	Kahve Değirimi	85939	29.06.2010
Bosch	Toast Makinası	86102	29.06.2010
Bosch	Kıyma Makinası	86035	29.06.2010
Bosch	Saç Kurutma Mak.	86067	29.06.2010
Bosch	Çay Makinası	86104	29.06.2010
Bosch	Narenciye Sıkacağı	86037	29.06.2010
Bosch	Banyo Tartısı	89390	26.08.2010
Bosch	Elektrikli Saç Maşası	87182	15.07.2010
Bosch	Şarjlı El Süpürgesi	87404	16.07.2010
Bosch	Utu	88163	29.07.2010
Bosch	Blender	87180	15.07.2010
Bosch	Saç Sekillendirici	87182	15.07.2010
Bosch	Katı Meyva Sıkacağı	87181	15.07.2010
Bosch	Massaj Aletleri	58537	05.08.2010

## Değerli Müşterimiz

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

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

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

### Aşağıda yer alan konularda yardımcı olmanızı rica ederiz.

1. Cihazınızı kullanma kılavuzunda belirtilen hususlara göre kullanmaya özen gösteriniz.
2. Ürününüzle ilgili hizmet talebiniz olduğunda yukarıda yazılı telefonlardan Çağrı Yönetim Merkezimizi arayınız.
3. Hizmet için gelen teknisyene "BOSCH YETKİLİ SERVİS" kimlik kartını sorunuz. Bu kimlik kartı, 18 yaşından küçük elemanlara verilmemektedir.
4. Yetkili servisimiz, cihazınızda yapılan herhangi bir 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.

## YETKİLİ SATICI

## BSH EV ALETLERİ SAN. VE TİC. A.Ş.

### İmza ve kaşesi

## MALIN

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

## SATICI FİRMANIN

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

*Serdecznie gratulujemy Państwu zakupu nowego urządzenia 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

Dzieciom poniżej 8 roku życia nie wolno używać urządzenia; urządzenie może być jednak obsługiwane przez dzieci powyżej lat ośmiu pod warunkiem, że będą pod stałym nadzorem.

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. 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 wznowia 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 skaleczenia 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 I**)

## Opis urządzenia

Proszę otworzyć składane kartki z rysunkami.

Rysunek I

- 1 Korpus urządzenia
- 2 Elektryczny przewód zasilający
- 3 Przełącznik 5-stopniowy + włączanie chwilowe

Do włączania i wyłączenia 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.

Szpeciallynie 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 skaleczenia 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 zatrzaśnięcia. **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 zużytego 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 zużytym sprzętem elektrycznym i elektronicznym przyczynia się do uniknięcia szkodliwych dla zdrowia ludzi i środowiska naturalnego konsekwencji, wynikających z obecności składników niebezpiecznych oraz niewłaściwego składowania i przetwarzania takiego sprzętu.

**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“.

*Szívből gratulálunk új BOSCH készüléke megvásárlásához.  
 Ön egy kiváló minőségű, modern háztartási készülék mellett döntött.  
 A termékeinkkel kapcsolatos további információkat az internetes oldalunkon talál.*

## Tartalom

Az Ön biztonsága érdekében . . . . .	79
A készülék részei . . . . .	81
A készülék kezelése . . . . .	81
Munka után/Tisztítás . . . . .	82
Segítség üzemzavar esetén . . . . .	82
Környezetvédelmi tudnivalók . . . . .	82
Garanciális feltételek . . . . .	82

## Az Ön biztonsága érdekében

**Használat előtt gondosan olvassa el az útmutatót a készülékre vonatkozó, fontos biztonsági és kezelési utasítások betartása érdekében.**

A készülék helyes alkalmazására vonatkozó utasítások figyelmen kívül hagyása esetén a gyártó nem felel az ebből eredő károkért. Ezt a készüléket nem ipari felhasználásra tervezték, a készülék háztartási vagy háztartásszerű mennyiségek feldolgozására készült. Háztartásszerű alkalmazásnak minősül például a készülék használata üzletek, irodák, mezőgazdasági és egyéb ipari üzemek dolgozói konyháiban, valamint vendégházakban, kis hotelekben és hasonló épületekben.

A készüléket csak a háztartásban szokásos mennyiségek feldolgozására és csak a háztartásban szokásos ideig használja.

A kézi mixer tésztás vagy folyékony ételek összekeverésére vagy tejszín felverésére alkalmas.

Tilos más tárgyak vagy anyagok feldolgozására használni.

Kérjük, őrizze meg a használati utasítást. Amennyiben a készüléket továbbadja harmadik személynek, kérjük, hogy a használati utasítást is adja oda.

## Általános biztonsági előírások

### Áramütés veszélye

Ezt a készüléket 8 év alatti gyerekek nem használhatják, idősebb gyerekek azonban használhatják felügyelet mellett.

A készüléket és annak csatlakozóvezetékét tartsa távol a gyerekektől.

A készüléket csökkent szellemi, érzékszervi vagy mentális fogyatékkal élő vagy tapasztalatlan személyek is használhatják felügyelet mellett, vagy ha megtanulták a készülék biztonságos használatát és megértették az abból eredő veszélyeket.

A gyermekek nem játszhatnak a készülékkel.

A készüléket csakis a típustáblán szereplő adatok szerint csatlakoztassa és üzemeltesse. A készülék csak zárt térben használható. Csak akkor használja a készüléket, ha a csatlakozóvezeték és a készülék teljesen hibátlan.

Válassza le a készüléket az elektromos hálózatról, ha felügyelet nélkül hagyja, továbbá összeszerelés, szétszedés, illetve tisztítás előtt. A csatlakozóvezetékét ne húzza végig éles széleken vagy forró felületen.

Ha a készülék csatlakozóvezetéke megsérül, akkor azt a gyártóval vagy annak ügyfélszolgálatával vagy hasonlóan képzett szakemberrel ki kell cseréltetni, a veszélyek elkerülése érdekében.

A készülék javíttatását csak a vevőszolgálatunkkal végeztesse.

---

## **▲ Biztonsági előírások a készülékhez**

---

### **Sérülésveszély**

#### **Aramütés veszélye**

Aramkimaradás esetén a készülék bekapcsolva marad, és áramszünet után újra működésbe lép. Azonnal kapcsolja ki a gépet.

Soha ne merítse az alapgépet folyadékba, és ne tisztítsa mosogatógépben. Gőzüzemű tisztítóval ne tisztítsa.

Ne merítse a készüléket folyadékba az alapgép és a gyorskeverő feltét (botmixer) csatlakozási pontja fölött.

A készüléket ne használja nedves kézzel.

A készüléket ne járassa üresben. A készüléket csak eredeti tartozékokkal használja.

Csak egy típus szerszámait (pl. tésztagyúró) helyezze be.

#### **Sérülésveszély!**

Javasoljuk, hogy a készüléket soha ne hagyja hosszabb ideig bekapcsolva, mint amennyi idő a turmixolandó anyag feldolgozásához szükséges.

A turmixpohár nem használható mikrohullámú sütőben.

#### **Forgó hajtómű!**

Soha ne nyúljon a forgó szerszámokhoz.

A szerszámokat csak a készülék megállását követően tegye fel és vegye le – kikapcsolás után a készülék még rövid ideig tovább működik.

Védje hosszú haját vagy bő ruhadarabjait, hogy ne kerülhessenek bele a forgó szerszámokba.


Jelen használati utasításban különböző modelleket írtunk le.

A képes oldalon a különböző modellek áttekintése látható **(D ábra)**.

## A készülék részei

Kérjük, hogy hajtja ki a képes oldalt.

**A ábra**

- 1 Alapgép
  - 2 Hálózati kábel
  - 3 **5-fokozatú kapcsoló + turbókapcsolás**  
A készülék be- és kikapcsolásához és a munkasebesség beállításához.  
0/off = kikapcsolva  
1 = legalacsonyabb fordulatszám  
5 = legnagyobb fordulatszám  
M = turbókapcsolás (legnagyobb fordulatszám), nyomja balra és tartsa meg
  - 4 **Kioldó-gomb**  
A szerszámok levételéhez
  - 5 **Kábelrögzítő**
  - 6 **Nyílások szerszámok zárral történő beillesztéséhez**  
A hátsó nyílás feltolásánál automatikusan záródnak.
  - 7 **Nyitó-nyomógombok**  
tartozékok hátsó nyílásról való levételéhez.  
Nyomja meg egyszerre mindkét nyomógombot.
  - 8 **Önzáró hátsó nyílás**  
Tartozék (pl. botmixer) beillesztéséhez, tolja felfelé és tartsa meg a hátsó nyílást.  
A hátsó nyílás automatikusan záródik a tartozék levétele után.
- Szerszámok**
- 9 **Habverő „Fine Creamer”**  
A keverőszárak speciális formája rendkívül gyors és hatékony keverési eredmény elérését teszi lehetővé.
  - 10 **Dagasztószár**  
 *egyes modelleknél:*
  - 11 Turmixpohár
  - 12 Műanyag botmixer
  - 13 Nemesacél botmixer
  - 14 Univerzális aprító  
Az univerzális aprítót kenyérrre kenhető mézes krém készítéséhez maximális készüléktelejteljemeny mellett használja (a recept utasításai szerint).  
A recept megtalálható az univerzális aprító használati útmutatójában.

Ha egy tartozék nem alaptartozék, az ügyfélszolgálatától megrendelhető.

Botmixer:

Műanyag Rendelési szám: 657242  
Nemesacél Rendelési szám: 657258

Univerzális aprító: Rendelési szám: 659058

Kérjük, vegye figyelembe a mellékelt használati utasításban ezekre a tartozékokra vonatkozó részeket.

## A készülék kezelése

**A készülékhez zárt formájának köszönhetően a készülék üzemeltetésekor különösen halk. Még akkor is, ha a motor közben eléri a maximális teljesítményt és fordulatszámot.**

A szerszámokkal a következő alkalmazásoknál érhető el különösen jó eredmény.

**Habverő ...**

... mártások, tojáshab, burgonyapüré, krém, majonéz, tejszín és könnyű tészta, mint pl. kevert tészta készítéséhez.

A habverő nehéz tészta feldolgozására nem alkalmas.

**Tésztagyúró ...**

... szilárd massa, mint pl. omlós, élesztős és burgonyás tészta készítéséhez, továbbá nehéz vagdalthús-massa, pépek vagy kenyértészta keveréséhez.

**A maximális feldolgozási mennyiség 500 g liszt és hozzávalók.**



### Fontos tudnivaló

Nyitott hátsó nyílásnál a készüléket csak turbókapcsoláson lehet használni.  
Az 1–5 fokozatkapcsoló nem működik.  
A tolokát a zár működtetéséhez csak a **0/off** kapcsolóállásba mozgassa.



### Forgó hajtómű

*Soha ne nyúljon a forgó szerszámokhoz. A szerszámokat csak a készülék megállását követően tegye fel és vegye le – kikapcsolás után a készülék még rövid ideig tovább működik. Védje hosszú haját vagy bő ruhadarabjait, hogy ne kerülhessenek bele a forgó szerszámokba.*

- Az első használat előtt az alapgépet és a szerszámokat alaposan tisztítsa meg.

**Ábra**

- Az elektromos csatlakozókábelt teljesen csavarja le.
- A kívánt szerszámot helyezze az alapgépbe és kattanásig nyomja be.
- **Az összecszerelés elkerülése érdekében ügyeljen a szerszámok műanyag részeinek formájára (lásd Á-1 ábra)!**
- Dugja be a hálózati csatlakozódugót.
- Az élelmiszert töltsé egy megfelelő edénybe.
- Tegye a szerszámokat az edénybe, és kapcsolja a készüléket a kívánt fokozatra.  
1, 2 fokozat: bedolgozáshoz és keveréshez.  
3, 4, 5 fokozat: dagasztáshoz és habveréshez.
- A munka befejezése után állítsa a kapcsolót a 0/off állásba, oldja ki a szerszámokat a kioldó-gombbal, majd vegye ki őket.

**Figyelem:**

A kioldó-gomb nem működtethető, ha a kapcsoló nem a 0/off állásban van.

**Megjegyzés:**

Az alapgépet mindig kapcsolja ki, mielőtt kiemeli a turmixolandó anyagból.

**Munka után/Tisztítás****Fontos tudnivaló**

A készülék nem igényel karbantartást. Az alapos tisztítás védi készülékét a károsodástól és megőrzi működőképességét.

**Áramütésveszély!**

Soha ne merítse az alapgépet folyadékba, és ne tisztítsa mosogatógépben. Gőzüzemű tisztítóval ne tisztítsa. A készüléket ne használja nedves kézzel.

**Figyelem!**

A készülék felülete megsérülhet. Ne használjon súrolószert a készülék tisztításához.

- Húzza ki a hálózati csatlakozódugót.
- Az alapgépet nedves ruhával törölje le, majd törölje szárazra.
- A szerszámokat mosogatógépben vagy folyó víz alatt kefével tisztítsa.

**Megjegyzés:** Pl. vörös káposzta feldolgozásakor a műanyag részek elszíneződnek, ez néhány csepp étolajjal eltávolítható.

**Ábra**

- Tároláshoz a kábel feltekerhető.
- A hálózati csatlakozódugót rögzítse kábelrögzítő segítségével.

**Segítség üzemzavar esetén**

A kapcsolót nem lehet az 1–5 fokozatokba állítani.

**A hiba elhárítása:**

Nyitott hátsó nyílásnál az 1–5 fokozatkapcsoló nem működik.

**Környezetvédelmi tudnivalók**

A készülék a 2012/19/EK, az elektromos és elektronikus használt készülékekről szóló (waste electrical and electronic equipment – WEEE) európai irányelveknek megfelelően van jelölve.

Ez az irányelv megszabja a használt készülékek visszavételének és értékesítésének kereteit az egész EU-ban érvényes módon.

Az aktuális ártalmatlanítási útmutatásokról kérjük, tájékozódjon szakkereskedőjénél vagy a helyi önkormányzatnál.

**Garanciális feltételek**

A garanciális feltételeket a 117/1991 (IX. 10) számú kormányrendelet szabályozza. 72 órán belüli meghibásodás esetén a készüléket a kereskedelem kicseréli.

Ezután vevőszolgálatunk gondoskodik az előírt 15 napon belüli, kölcsönkészülék biztosítása esetén 30 napon belüli javításról. A garanciális szolgáltatásokat a vásárlásnál kapott, szabályosan kitöltött garanciajeggyel lehet igénybevenni, amely minden egyébként garanciális feltételt is részletesen ismert. Minőségtanúsítás: A 2/1984. (111.10.) BkM-IpM számú rendelete alapján, mint forgalmazó tanúsítjuk, hogy a készülék a vásárlási tájékoztatóban közölt adatoknak megfelel.

A módosítás jogát fenntartjuk.

*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 .....	83
Короткий огляд .....	85
Використання .....	85
Після роботи/Чистка .....	86
Допомога при неполадках .....	86
Рекомендації з утилізації .....	87
Гарантійні умови .....	87

## 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**

Використання цього приладу дітьми віком молодше 8 років заборонене, проте, приладом можуть користуватися діти старшого віку під наглядом відповідальних за їх безпеку осіб.

Прилад та його шнур живлення тримати осторонь від дітей.

Особи із обмеженими фізичними, сенсорними або розумовими здібностями чи із недостатнім рівнем досвіду і знань можуть користуватися приладами тільки під наглядом або після отримання вказівок з техніки безпеки для використання приладу та після того, як вони усвідомили пов'язані із цим ризики.

Дітям заборонено гратися із приладом.

Прилад слід підключати до електромережі та експлуатувати лише у відповідності із даними на табличці з технічними характеристиками. Лише для використання в закритих приміщеннях.

Не користуйтеся приладом, якщо шнур живлення і прилад мають будь-які пошкодження.

Залишаючи прилад без догляду, а також перед його складанням, розбиранням або очищенням, прилад слід завжди від'єднувати від електромережі.

Не тягніть шнур живлення через гострі краї та 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 проводиться лише нашою службою сервісу.

## **▲ Вказівки з техніки безпеки для цього приладу**

### **Небезпека поранення**

#### **Небезпека враження електричним током**

Під час перерви в подачі струму прилад залишається включеним і працює далі після перерви знову. негайно вимкніть прилад.

Основний блок приладу ні в якому разі не занурювати у рідину та не мити у посудомийній машині.

Не користуйтеся пароочищувачем!

Не занурюйте прилад в рідину нижче місця з'єднання занурювального блендера для швидкого змішування і основного блоку.

Не користуйтеся приладом вологими руками.

Не вмикайте прилад вхолосту. Користуватися приладом можна тільки в комплекті з оригінальним приладдям.

Вставляйте лише насадки одного типу (напр., гачки для вимішування).

Рекомендується не залишати ніколи прилад ввімкненим довше ніж це потрібно для переробки продуктів. Чаша блендера не придатна для використання в мікрохвильовій печі.

#### **Небезпека отримання травм від приводу, який обертається!**

Ніколи не прикладайте рук до обертових насадок.

Насадки слід вставляти та знімати тільки після повної зупинки приладу – після вимкнення прилад ще деякий час рухається.

Захистіть довге волосся та вільний одяг від потрапляння в деталі, які обертаються.



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 **A**

- 1 Основний блок**
- 2 Електрокабель**
- 3 Перемикач 5 ступенів швидкості + імпульсний режим**  
Для ввімкнення і вимкнення приладу і вибору відповідної робочої швидкості.  
0/off = вимкнено  
1 = найнижча швидкість обертання  
5 = найвища швидкість обертання  
M = імпульсний режим (найвища швидкість) натиснути вліво і тримати натиснутою
- 4 Кнопка викиду**  
Для виймання насадок
- 5 Затискач для шнура живлення**
- 6 Отвори для установки насадок з кришкою**  
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 Насадка 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 комплексу поставки, можна замовити в службі сервісу.

Занурювальний 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 аксесуарів.

## Використання

**Закрита форма корпусу забезпечує малошумну роботу приладу.**

**Незважаючи на це двигун працює на повну потужність з повним числом обертів.**

Найкращі результати Вам при використанні насадок Ви досягнете за умови їх використання за наступним призначенням:

**Віничок-мішалка для ...**

... соусів, піни із білків, картопляного пюре, кремів, майонезу, вершків і легкого тіста, напр. здобне тісто.

Віничок-мішалка не підходить для переробки крутого тіста.

**Гачок для вимішування ...**

... густих мас, як наприклад, пісочного, дріжджового і картопляного тіста, а також для вимішування густого фаршу із подрібненого м'яса, паштетів чи хлібного тіста.

**Максимальна кількість продуктів для переробки становить 500 г борошна і інших інгредієнтів.**

**Важлива вказівка**

Якщо розташований на задньому відсіку отвір відкритий, то прилад вмикається лише в імпульсному режимі. Ступені швидкості 1–5 не вмикаються. Пересувайте засувку для кришки тільки в положенні перемикача **0/off**.

**Небезпека отримання травм від приводу, який обертається!**

Ніколи не прикладайте рук до обертових насадок.

Насадки слід вставляти та знімати тільки після повної зупинки приладу – після вимкнення прилад ще деякий час рухається.

Захистіть довге волосся та вільний одяг від потрапляння в деталі, які обертаються.

- Перед першим використанням приладу слід виконати чистку основного блоку та насадок.

**Малюнок 13**

- Розмотайте повністю електрокабель.
- Установіть бажану насадку на основний блок приладу і натисніть для її повної фіксації.

**Приймайте до уваги форму пластмасових деталей на насадках, щоб уникнути переплутування (див. мал. 13-1)!**

- Ввімкнути вилку до розетки.
- Покладіть продукти до придатної ємкості.
- Опустіть насадки до ємкості і ввімкніть прилад на бажану ступінь швидкості.
  - Ступінь 1, 2: для додавання і підмішування інгредієнтів.
  - Ступінь 3, 4, 5: для вимішування і збивання.
- Після закінчення 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 приладу перед тим, як виймати перероблені продукти.

**Після роботи/Чистка****Важлива вказівка**

Прилад не потребує технічного догляду. Ретельне очищення попереджає пошкодження приладу та забезпечує збереження його працездатності.

**Небезпека враження електричним током!**

Основний блок приладу ні в якому разі не занурювати у рідину та не мити 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 приладу вологою ганчіркою, а потім витріть насухо.
- Насадки можна мити в посудомийній машині або за допомогою щітки під проточною водою.

**Вказівка:** Під час переробки деяких продуктів, напр., червона капуста, на пластмасових деталях можуть утворитися забарвлення, які можна усунути за допомогою декількох крапель столової олії.

**Малюнок 14**

- Для зберігання шнуру живлення можна змотати.
- Зафіксуйте штепсельну вилку затискачем шнура.

**Допомога при неполадках**

Перемикач не вмикається на ступені швидкості 1–5.

**Усунення неполадки:**

З відкритим отвором, розташованим на задньому відсіку, ступені швидкості 1–5 не вмикаються.

## Рекомендації з утилізації



Даний прилад позначений у відповідності із Директивою Європейського Союзу 2012/19/ЄС 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 .....	88
Комплектный обзор .....	90
Эксплуатация .....	91
После работы/Чистка .....	91
Помощь при устранении неисправностей .....	92
Рецепты .....	92
Указания по утилизации .....	94
Гарантийные условия .....	94

## 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 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**

Использование данного прибора детьми младше 8 лет запрещено, однако, прибором могут пользоваться дети старшего возраста под присмотром.

Прибор и его сетевой шнур 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 связанные с этим опасности.

Детям нельзя играть с прибором.

Подключать и использовать прибор 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.

Прибор всегда отсоединять от электросети, 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 выключите соковыжималку.

Ни в коем случае не погружать основной блок в жидкость и не мыть его в посудомоечной машине.

Нельзя пользоваться пароочистителем!

Прибор нельзя погружать в жидкость ниже места соединения погружного блендера с основным блоком.

Не касайтесь работающего электроприбора влажными руками.

Не эксплуатируйте электроприбора вхолостую.

Пользоваться прибором можно только в комплекте с фирменными принадлежностями.

Устанавливать можно только насадки одного типа (напр., тестомесильные насадки).

Рекомендуется не оставлять погружной блендер включенным дольше, чем того требует переработка продуктов.

Стакан миксера нельзя использовать в микроволновой печи.

## Опасность травмирования вращающимся приводом!

Никогда не беритесь за вращающиеся насадки.

Насадки можно вставлять и снимать только после полной остановки электроприбора – после выключения электроприбор продолжает еще некоторое время работать.

Следует принять соответствующие меры, чтобы длинные волосы и свободная одежда не попали во вращающиеся насадки.

В данной инструкции по эксплуатации описываются различные модели.

На страницах с рисунками Вы найдете обзор погружных блендеров различных моделей (Рисунок D).

## Комплектный обзор

Пожалуйста, откройте страницы с рисунками.

Рисунок A

- 1 **Основной блок**
- 2 **Сетевой шнур**
- 3 **Переключатель на одну из 5 скоростей + моментальное включение**  
Этот переключатель служит для включения и выключения прибора и подбора рабочей скорости.  
0/off = выключено  
1 = наименьшая скорость  
5 = наивысшая скорость  
M = моментальное включение (на наивысшую скорость)  
Переведите переключатель влево и удерживайте его в этом положении.
- 4 **Кнопка выброса**  
Эта кнопка служит для снятия насадок.
- 5 **Зажим для сетевого шнура**
- 6 **Отверстия для установки насадок с затвором**  
Закрываются автоматически, если открывается отверстие в задней части прибора.
- 7 **Кнопки разблокировки**  
Эти кнопки служат для снятия принадлежностей, прикрепленных к отверстию в задней части прибора. На обе кнопки следует нажимать одновременно.
- 8 **Автоматически закрывающееся отверстие в задней части прибора**  
Чтобы вставить принадлежность, напр., погружной блендер для быстрого смешивания, отверстие в задней части прибора открыть и удерживать в этом положении.

Отверстие в задней части прибора закрывается автоматически после снятия принадлежности.

### Насадки

#### 9 Венчик для перемешивания «Fine Creamer»

Специфическая форма венчика обеспечивает очень 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 службе сервиса.

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 малоза шумную работу прибора.

Несмотря на это двигатель работает на полную мощность с полным числом оборотов.

Особенно хороших результатов Вам удастся добиться, если Вы будете использовать насадки следующим образом:

### Венчики для ...

... приготовления соусов, взбитых белков, картофельного пюре, кремов, майонеза, взбитых сливок и теста легкой консистенции, как, например, недрожжевого теста. Венчики не пригодны для вымешивания густого теста.

### Тестомесильные насадки для ...

... перемешивания густых масс, как, например, сдобного песочного, дрожжевого и картофельного теста, а также для перемешивания тяжелого мясного фарша, паст или теста для хлеба.

Перемешивать можно только такое количество теста, которое приготовлено из максимум 500 г муки и прочих составляющих.



### Важное указание

При открытом отверстии в задней части прибора последний может работать только в режиме моментального включения. Переключатель скоростей (1–5) не функционирует. Задвижку для затвора передвигать только в положении 0/off.



### Опасность травмирования вращающимся приводом!

*Никогда не беритесь за вращающиеся насадки.*

*Насадки можно вставлять и снимать только после полной остановки электроприбора – после выключения электроприбор продолжает еще некоторое время работать.*

*Следует принять соответствующие меры, чтобы длинные волосы и свободная одежда не попали во вращающиеся насадки.*

- Перед первым использованием выполните чистку основного блока и насадок.

## Рисунок 13

- Полностью размотайте сетевой шнур.
- Вставьте в прибор необходимую насадку и нажмите на нее так, чтобы она зафиксировалась.

**Обращайте внимание на форму пластмассовых деталей на насадках, чтобы не перепутать их (см. рисунок 13-1)!**

- Вставить вилку в розетку.
- Загрузите продукты питания в подходящую емкость.
- Опустите насадки в емкость и включите прибор на необходимую скорость. Скорости 1, 2: для введения и подмешивания новых составляющих. Скорости 3, 4, 5: для замешивания теста и взбивания.
- По окончании работы переведите переключатель в положение «0/off», затем с помощью кнопки выброса отсоедините и снимите насадки.

### Внимание:

*Если переключатель не установлен в положение 0/off, то кнопка выброса не нажимается.*

### Примечание:

*Сначала всегда следует выключать основной прибор и затем уже извлекать насадки из смеси.*

## После работы/Чистка



### Важное указание

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



### Опасность электрического удара!

*Ни в коем случае не погружать основной блок в жидкость и не мыть его в посудомоечной машине. Нельзя пользоваться парочистителем! Не касайтесь работающего электроприбора влажными руками.*

**Внимание!**

Поверхности прибора могут быть повреждены. Не использовать абразивные чистящие средства.

- Извлечь вилку из розетки.
- Протрите основной блок блендера влажной тряпкой и затем вытрите его насухо.
- Насадки можно мыть в посудомоечной машине или чистить щеткой под проточной водой.

**Примечание:** При переработке, например, краснокочанной капусты на пластмассовых деталях блендера образуется цветной налет, который можно удалить с помощью нескольких капель растительного масла.

**Рисунок** 

- Для хранения прибора сетевой шнур можно обмотать вокруг него.
- Зафиксируйте штепсельную вилку с помощью зажима для сетевого шнура.

**Помощь при устранении неисправностей**

Переключатель не удается установить ни на одну из 1–5 скоростей.

**Устранение:**

Переключение 1-5 скоростей не срабатывает, если отверстие в задней части прибора открыто.

**Рецепты****Взбитые сливки**

100 г–500 г

- Взбивайте сливки от ½ до 2 минут (в зависимости от количества и свойств сливок) на 5-й скорости с помощью венчик для перемешивания.

**Яичный белок**

1–5 белков

- Взбивайте белки от 2 до 5 минут на 5-й скорости 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

- Взбивайте все компоненты (кроме муки и крахмала) в течение примерно 3–4 минут на 5-й скорости с помощью венчик для перемешивания до образования пены.
- Включите на скорость 1 и добавляйте по ложке просеянную муку и крахмальную муку примерно в течение полминуты-минуты.

**Максимальное количество:**

2-кратное количество продуктов из основного рецепта

**Сдобное тесто****Основной рецепт**

2 яйца

125 г сахара

1 щепотка соли

1 пакетик ванильного сахара или цедра с ½ лимона

125 г сливочного масла или маргарина (комнатной температуры)

250 г муки

1 пакетик химического разрыхлителя

60 мл молока

- Все ингредиенты перемешивать в течение примерно полминуты с помощью венчика для перемешивания на 1-й ступени, а затем в течение 3–4 минут на 5-й ступени.

**Максимальное количество:**

2-кратное количество продуктов из основного рецепта





## Песочное тесто

### Основной рецепт

125 г сливочного масла  
(комнатной температуры)

100–125 г. ложка сахара

1 яйцо

1 щепотка соли

немного лимонной цедры или ванильного сахара

250 г муки

при необх. немного химического разрыхлителя

- Все ингредиенты перемешивать с помощью месильного крюка в течение примерно полуминуты на 1-й ступени, а затем в течение примерно 3–4 минут на 5-й ступени.

### 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.
- Включите на скорость 1, добавьте лесные орехи и хлебные крошки и перемешайте в течение полминуты с помощью венчика для перемешивания.

### Максимальное количество:

2-кратное количество продуктов из основного рецепта

## Хлеб из дрожжевого теста

### Основной рецепт

250 г муки

1 пакетика сухих дрожжей

110 мл молока

1 яйцо

1 щепотка соли

40 г сахара

30 г растопленного и охлажденного жира

Цедра с половины лимона, натертая



- Все ингредиенты перемешивать с помощью месильного крюка в течение примерно полуминуты на 1-й ступени, а затем в течение примерно 3–4 минут на 5-й ступени.

### Максимальное количество:

2-кратное количество продуктов из основного рецепта

## Тесто на пиццу

### Основной рецепт

250 г муки

1 пакетика сухих дрожжей

1 ч. ложка сахара

1 щепотка соли

3 ст. л. растительного масла

125 мл теплой воды

- Все ингредиенты перемешивать с помощью месильного крюка в течение примерно полуминуты на 1-й ступени, а затем в течение примерно 3–4 минут на 5-й ступени.

### 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 соль

1 пакетика сухих дрожжей

250 мл воды

- Все ингредиенты перемешивать с помощью месильного крюка в течение примерно полуминуты на 1-й ступени, а затем в течение примерно 3–4 минут на 5-й ступени.

## Майонез

1 яйцо (желток и белок)

1 ст. ложка горчицы

1 ст. л. лимонного сока или уксуса

200–250 мл растительного масла

соль, перец по вкусу.

Все ингредиенты должны иметь одинаковую температуру.

- Загрузите ингредиенты в стакан.



- Погружной блендер для быстрого смешивания опустите на дно стакана и включите (скорость **M**) до полного эмульгирования смеси.
- Включенный погружной блендер для быстрого смешивания медленно поднимайте до верхнего края смеси и погружайте обратно, 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 изготовителя о гарантийном и сервисном обслуживании

1. Изделие \_\_\_\_\_

2. Модель \_\_\_\_\_

Пункты 1-2 заполняются только в случае, если эти данные не содержатся в документах о покупке изделия (кассовый чек и/или товарный чек, товарная накладная).

3. Данная информация распространяется на малые бытовые приборы товарного знака Bosch: кофеварки, фены, фены для сушки волос, электробритвы, электробритвы, разветвители, адаптеры, удлинители, электрические розетки, электрические чайники, электронагревательные приборы, электродвигатели для валов, электронасосы, соковыжималки, измельчители, блендеры, гладильные доски, ванночки, напольные весы и аналогичные им изделия.



4. Уважаемые дамы и господа, сообщаем Вам, что подтверждение соответствия нашей продукции обязательным требованиям сертификации в соответствии с законодательством осуществляется в форме обязательной сертификации.



Информацию по сертификации наших приборов, а также данные о номере сертификата соответствия и сроке его действия Вы можете получить в ООО «БСХ Бытовая техника». Наша продукция произведена под контролем транснациональной корпорации «Bosch Бош Удг Сименс Хаусгерете ГмбХ», адрес штаб-квартиры: 81739 Мюнхен, Карл-Вердштрассе 34, Германия.

Организации, уполномоченной изготовителем на основании договора с ним, является ООО «БСХ Бытовая техника», адрес: Москва, 119071, ул. Мелая, Калужская, д.19, стр.1; тел.: (495) 737-2777, факс: (495) 737-2796.

5. Обязательные сведения о технических характеристиках прибора приведены на типовой табличке прибора или на его этикетке и/или в сопроводительной документации.

## 6. Аксессуары и средства по уходу

Для безупречного функционирования Вашей техники и ухода за ней производитель рекомендует использовать оригинальные расходные материалы. Оригинальные аксессуары и средства по уходу соответствуют самым высоким требованиям качества товарного знака Bosch, они проходят заводские испытания для обеспечения максимальной надежности в работе. По всем вопросам, связанным с аксессуарами и средствами по уходу для Вашей бытовой техники, Вы можете обратиться в авторизованные сервисные центры, перечисленные на обороте.

## 7. Гарантия изготовителя

Фирма-изготовитель предоставляет на приобретенный Вами бытовой прибор гарантию в соответствии с действующим законодательством РФ о защите прав потребителей сроком **1 год**.

## Прием заявок на ремонт (круглосуточно)

в г. Москве:

☎ (495) 737-2961

☎ (812) 449-3161

в г. Санкт-Петербурге:

Адреса и телефоны авторизованных сервисных центров приведены на обороте, а также в интернете: <http://www.bosch-bt.ru> в разделе Сервис.

Рекомендуем Вам пользоваться услугами только авторизованных сервисных центров.

Узнайте больше об оригинальных аксессуарах и средствах по уходу для Вашей бытовой техники в интернете: <http://www.bosch-shop.ru>

## 8. Внимание! Важная информация для потребителей

Данный прибор предназначен для использования исключительно для личных, семейных, домашних и иных нужд, не связанных с осуществлением предпринимательской деятельности либо удовлетворением бытовых потребностей в офисе предприятия, учреждения или организации. Использование бытовых приборов в целях, отличных от вышеуказанных, является нарушением правил надлежащей эксплуатации прибора.

Наличие фирменной заводской типовой таблички на приборе обязательно! Пожалуйста, убедитесь в ее наличии и сохраните ее на приборе в течение всего срока службы прибора. Удаление таблички ведет к обесцениванию прибора и к возможным нарушениям правил его эксплуатации.

Изготовитель не несет ответственности за недостатки в приборе, если сервисной службой будет доказано, что они возникли после передачи прибора потребителю вследствие нарушения им правил пользования, транспортировки, хранения, действий третьих лиц, непреодолимой силы (пожара, природной катастрофы и т.п.), попадания бытовых насекомых или грызунов, воздействия иных посторонних факторов, а также вследствие существенных нарушений технических требований, установленных в инструкции по эксплуатации, в том числе нестабильности параметров электросети, устаревших ГОСТ Р 54149-2010.

Для подтверждения даты покупки прибора при гарантийном ремонте или предоставлении иных предусмотренных законом требований убедительно просим Вас сохранять документы о покупке (чек, квитанция, иные документы, подтверждающие дату и место покупки).

Соблюдение рекомендаций и указаний, содержащихся в инструкции по эксплуатации (правилах пользования), поможет избежать проблем в эксплуатации прибора и его обслуживании.

Неисправные узлы прибора в гарантийный период бесплатно ремонтируются или заменяются новыми. Решение вопроса о целесообразности их замены или ремонта остается за службами сервиса.

## 9. Информация о сервисе

В период и после истечения гарантийного срока наша Служба Сервиса, а также мастерские наших партнеров всегда готовы предложить Вам свои услуги. Список адресов уполномоченных изготовителем пунктов авторизованного сервисного обслуживания находится на обороте.

Срок службы малых бытовых приборов (кроме кухонных комбайнов и пылесосов) составляет 2 года. Срок службы кухонных комбайнов и пылесосов составляет 5 лет. Срок службы изделия исчисляется с даты его покупки, либо при невозможности его определения - с даты изготовления изделия, нанесенной на типовую табличку изделия. В соответствии со стандартом изготовителя дата изготовления маркируется FD GTMM, где GT – год изготовления минус 1920, а MM – месяц изготовления.



# BOSCH

Разработано для жизни



# Информация о бытовой технике, производимой под контролем концерна БСХ Бош унд Сименс Хаусгерете ГмБХ в соответствии с требованиями законодательства о техническом регулировании и законодательства о защите прав потребителей Российской Федерации

**Продукция: соковыжималки, миксеры, блендеры, электрорезки, кухонные комбайны, кофемолки**

**Товарный знак: Bosch**

**ВНИМАНИЕ!** Ассортимент продукции постоянно обновляется. Продукция регулярно проходит обязательную процедуру подтверждения соответствия согласно действующему законодательству. Информацию о реквизитах актуальных сертификатов соответствия и сроках их действия, информацию об актуальном ассортименте продукции можно получить в ООО «БСХ Бытовая техника», адрес: Москва, 119071, ул. Малая Калужская 19, стр. 1, телефон (495) 737-2777, факс (495) 737-2798. Подтверждение соответствия продукции органом по сертификации «Ростест-Москва», аттестат аккредитации РОСС RU.0001.10.АЯ46, адрес: Москва, 117418, Нахимовский просп. 31, телефон (499) 129-2600. 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.

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

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

Продукция, соответствие которой обязательным требованиям подтверждено российскими сертификатами в системе ГОСТ Р, либо едиными документами Таможенного союза маркируется знаком соответствия.



АЯ46



Продукция, которая прошла процедуру подтверждения соответствия согласно требованиям Технических Регламентов Таможенного Союза, маркируется единым знаком обращения продукции на рынке государств-членов Таможенного союза.

Эксплуатационные документы на продукцию выполняются на русском языке. Эксплуатационные документы на государственном языке государства-членов Таможенного союза, отличного от русского, при наличии соответствующих требований в законодательстве можно бесплатно 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 [www.bosch-bt.ru](http://www.bosch-bt.ru).

Модель	Апробационный тип	Сертификат соответствия			Страна-изготовитель
		Регистрационный номер	Дата выдачи	Действует до	
<b>Соковыжималки</b>					
MCP3000	CNZP3	C-DE.AЯ46.B.001025	12.11.12	11.11.17	Словения
MES20A0	CNCJ03	C-DE.AЯ46.B.00372	24.01.12	23.01.17	Китай
MES20C0	CNCJ03	C-DE.AЯ46.B.00372	24.01.12	23.01.17	Китай
MES20G0	CNCJ03	C-DE.AЯ46.B.00372	24.01.12	23.01.17	Китай
MES3000	CNCJ03	C-DE.AЯ46.B.00372	24.01.12	23.01.17	Китай
<b>Электрорезки</b>					
MAS4201N	CNAS11ST1	C-DE.AЯ46.B.00290	22.12.11	21.12.16	Турция
MAS4601N	CNAS11EV1	C-DE.AЯ46.B.00290	22.12.11	21.12.16	Турция
MAS6200N	CNAS12	C-DE.AЯ46.B.00290	22.12.11	21.12.16	Турция
MAS9101N	AS9ST	C-DE.AЯ46.B.00391	06.02.12	05.02.17	Турция
<b>Миксеры, блендеры</b>					
MFQ3010	CNHR19	C-DE.AЯ46.B.00378	27.01.12	26.01.17	Словения
MFQ3020	CNHR19	C-DE.AЯ46.B.00378	27.01.12	26.01.17	Словения
MFQ3520	CNHR17	C-DE.AЯ46.B.00378	27.01.12	26.01.17	Словения
MFQ3532	CNHR18	C-DE.AЯ46.B.00378	27.01.12	26.01.17	Словения
MFQ3533	CNHR18	C-DE.AЯ46.B.00378	27.01.12	26.01.17	Словения
MFQ3540	CNHR18	C-DE.AЯ46.B.00378	27.01.12	26.01.17	Словения
MFQ3550	CNHR18	C-DE.AЯ46.B.00378	27.01.12	26.01.17	Словения
MFQ3555	CNHR18	C-DE.AЯ46.B.00378	27.01.12	26.01.17	Словения
MFQ3560	CNHR18	C-DE.AЯ46.B.00378	27.01.12	26.01.17	Словения
MFQ3580	CNHR18	C-DE.AЯ46.B.00378	27.01.12	26.01.17	Словения
MFQ4020	CNHR22	C-DE.AЯ46.B.00378	27.01.12	26.01.17	Словения
MFQ4070	CNHR22	C-DE.AЯ46.B.00378	27.01.12	26.01.17	Словения
MFQ4080	CNHR22	C-DE.AЯ46.B.00378	27.01.12	26.01.17	Словения
MMB1001	CNSM03ST	DE.AЯ46.B03924	29.11.11	28.11.14	Турция
MMB2001	CNSM03EV	DE.AЯ46.B03924	29.11.11	28.11.14	Турция
MMR0801	CNCM13ST1	DE.AЯ46.B03893	23.11.11	22.11.14	Словения
MMR08A1	CNCM13ST1	DE.AЯ46.B03893	23.11.11	22.11.14	Словения

Модель	Апробационный тип	Сертификат соответствия			Страна-изготовитель
		Регистрационный номер	Дата выдачи	Действует до	
<b>Миксеры, блендеры</b>					
MMR1501	CNCM13ST2	DE.АЯ46.В03893	23.11.11	22.11.14	Словения
MMR15A1	CNCM13ST2	DE.АЯ46.В03893	23.11.11	22.11.14	Словения
MSM6150	CNHR8	С-DE.АЯ46.В.00377	26.01.12	25.01.17	Словения
MSM6250	CNHR8	С-DE.АЯ46.В.00377	26.01.12	25.01.17	Словения
MSM6252	CNHR8	С-DE.АЯ46.В.00377	26.01.12	25.01.17	Словения
MSM6253	CNHR8	С-DE.АЯ46.В.00377	26.01.12	25.01.17	Словения
MSM6260	CNHR8	С-DE.АЯ46.В.00377	26.01.12	25.01.17	Словения
MSM6270	CNHR8	С-DE.АЯ46.В.00377	26.01.12	25.01.17	Словения
MSM6280	CNHR9EV	С-DE.АЯ46.В.00377	26.01.12	25.01.17	Словения
MSM6300	CNHR9EV	С-DE.АЯ46.В.00377	26.01.12	25.01.17	Словения
MSM6600	CNHR9EV	С-DE.АЯ46.В.00377	26.01.12	25.01.17	Словения
MSM66050RU	CNHR25	С-DE.АЯ46.В.00552	12.05.12	11.05.17	Словения
MSM66130	CNHR25	С-DE.АЯ46.В.00552	12.05.12	11.05.17	Словения
MSM66150RU	CNHR25	С-DE.АЯ46.В.00552	12.05.12	11.05.17	Словения
MSM6700	CNHR9EV	С-DE.АЯ46.В.00377	26.01.12	25.01.17	Словения
MSM67140RU	CNHR25	С-DE.АЯ46.В.00552	12.05.12	11.05.17	Словения
MSM67160RU	CNHR25	С-DE.АЯ46.В.00552	12.05.12	11.05.17	Словения
MSM67170	CNHR26	С-DE.АЯ46.В.00552	12.05.12	11.05.17	Словения
MSM67PE	CNHR13	С-DE.АЯ46.В.00377	26.01.12	25.01.17	Словения
MSM67SPORT	CNHR26	С-DE.АЯ46.В.00552	12.05.12	11.05.17	Словения
MSM6A50	CNHR10	С-DE.АЯ46.В.00377	26.01.12	25.01.17	Словения
MSM6B100	CNHR11	С-DE.АЯ46.В.00377	26.01.12	25.01.17	Словения
MSM6B150	CNHR11	С-DE.АЯ46.В.00377	26.01.12	25.01.17	Словения
MSM6B250	CNHR11	С-DE.АЯ46.В.00377	26.01.12	25.01.17	Словения
MSM6B300	CNHR12	С-DE.АЯ46.В.00377	26.01.12	25.01.17	Словения
MSM6B500	CNHR12	С-DE.АЯ46.В.00377	26.01.12	25.01.17	Словения
MSM6B700	CNHR12	С-DE.АЯ46.В.00377	26.01.12	25.01.17	Словения
MSM7400	CNHR21	С-DE.АЯ46.В.00377	26.01.12	25.01.17	Словения
MSM7500	CNHR20	С-DE.АЯ46.В.00377	26.01.12	25.01.17	Словения
MSM76PRO	CNHR21	С-DE.АЯ46.В.00377	26.01.12	25.01.17	Словения
MSM7700	CNHR21	С-DE.АЯ46.В.00377	26.01.12	25.01.17	Словения
MSM7800	CNHR23	С-DE.АЯ46.В.00377	26.01.17	25.01.17	Словения
<b>Кухонные комбайны</b>					
MCM2050	CNCM11ST	С-DE.АЯ46.В.00718	27.06.12	26.06.17	Словения
MCM2054	CNCM11ST	С-DE.АЯ46.В.00718	27.06.12	26.06.17	Словения
MCM2150	CNCM11ST1	С-DE.АЯ46.В.00718	27.06.12	26.06.17	Словения
MCM4000	CNCM20	С-DE.АЯ46.В.00718	27.06.12	26.06.17	Словения
MCM4100	CNCM20	С-DE.АЯ46.В.00718	27.06.12	26.06.17	Словения
MCM4200	CNCM21	С-DE.АЯ46.В.00718	27.06.12	26.06.17	Словения
MCM5514	CNCM56	DE.АЯ46.В09372	27.10.10	26.10.13	Словения
MCM5525	CNCM56	DE.АЯ46.В09372	27.10.10	26.10.13	Словения
MCM5529RU	CNCM56	DE.АЯ46.В09372	27.10.10	26.10.13	Словения
MCM5530	CNCM57	DE.АЯ46.В09372	27.10.10	26.10.13	Словения
MCM5540	CNCM57	DE.АЯ46.В09372	27.10.10	26.10.13	Словения
MCM62020	CNCM30	С-DE.АЯ46.В.00808	02.08.12	01.08.17	Словения
MCM64051	CNCM30	С-DE.АЯ46.В.00808	02.08.12	01.08.17	Словения
MCM68840	CNCM30	С-DE.АЯ46.В.00808	02.08.12	01.08.17	Словения
MCM68885	CNCM30	С-DE.АЯ46.В.00808	02.08.12	01.08.17	Словения
MUM4406	CNUMSST	DE.АЯ46.В09372	27.10.10	26.10.13	Словения
MUM4855	CNUMSST	DE.АЯ46.В09372	27.10.10	26.10.13	Словения
MUM4856EU	CNUMSST	DE.АЯ46.В09372	27.10.10	26.10.13	Словения
MUM52131	CNUM50	DE.АЯ46.В09372	27.10.10	26.10.13	Словения
MUM54240	CNUM51	DE.АЯ46.В09372	27.10.10	26.10.13	Словения
MUM54251	CNUM51	DE.АЯ46.В09372	27.10.10	26.10.13	Словения
MUM56340	CNUM51	DE.АЯ46.В09372	27.10.10	26.10.13	Словения
MUM8400	CNCM11ST1	С-DE.АЯ46.В.00718	27.06.12	26.06.17	Словения
MUM84MP1	CNCM11ST1	С-DE.АЯ46.В.00718	27.06.12	26.06.17	Словения
MUM86R1	CNCM11ST1	С-DE.АЯ46.В.00718	27.06.12	26.06.17	Словения
<b>Кофемолки</b>					
MKM6000	KM13	С-DE.АЯ46.В.00733	03.07.12	02.07.17	Словения
MKM6003	KM13	С-DE.АЯ46.В.00733	03.07.12	02.07.17	Словения

## بعد الانتهاء من العمل/التنظيف

## نصائح لإزالة الأعطال

لا يمكنك خريك مفتاح التشغيل على الدرجات من 1 إلى 5.  
نصيحة:

لا يمكن خريك مفتاح التشغيل على الدرجات من 1 إلى 5 في حالة ترك غطاء فتحة الملحقات الإضافية مفتوحاً.

## تنبيهات متعلقة بالتخلص من الأجهزة المستهلكة

هذا الجهاز مصنّف طبقاً للتعليمات الأوروبية  
2012/19/EG المتعلقة بالأجهزة الكهربائية



والإلكترونية المستهلكة

(waste electrical and electronic equipment – WEEE)

وحدد هذه التعليمات الإطار المتعلق باسترجاع الأجهزة المستهلكة والاستفادة من خاماتها في كل أنحاء الاتحاد الأوروبي. يمكن الحصول على المعلومات المتعلقة بأحدث الأساليب الجارية للتخلص من الأجهزة المستهلكة عند أحد المحلات التجارية المتخصصة أو لدى إدارة المدينة.

## الضمان

شروط الضمان لهذا الجهاز مبينة عن طريق ممثلنا في بلد الشراء. لمزيد من التفاصيل يمكنك الاتصال بالموزع المعتمد. عند تقديم شكوى في حالة الضمان يجب تقديم إيصال الشراء معها.



### 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 بالبخار!  
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.

- 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 المنساب من الصنبور.
- تنبيه هام: عند تحضير بعض المأكولات مثل الكرنب الأحمر تتكون بقع لونية على الأجزاء البلاستيكية يمكن إزالتها باستخدام قليل من زيت الطعام.

### الصورة G

- وحفظ الجهاز يمكنك لف سلك الكهرباء كما هو موضح.
- قم بتنظيف سلك التوصيل الكهربائي عن طريق المشبك.

نحتفظ بحق إدخال التعديلات.

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 بفق 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 و خلط 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 تحريك الزر الدافع لفك تجهيزة الإحكام سوى بعد ضبط مفتاح التشغيل على العلامة off/0.

نصيحة هامة:

يجب إبطال عمل الجهاز قبل إخراجها من الوعاء.

## 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:

### ذراع تقليب حلزوني

يستخدم لتحضير الصلصة، لحنق بياض البيض ولهرس البطاطس ولتحضير الكريمة والمايونيز ولحنق القشدة ولتحضير العجين الخفيف على سبيل المثال العجين بدون خميرة.  
ذراع التقليب الحلزوني غير مهياً لإعداد العجين الثقيل.

### كلاب العجين

يستخدم لإعداد العجين الثقيل مثل عجينة الجبوزات سهلة التفطيت وعجين الخميرة وعجين البطاطس وكذلك خلط كمية كبيرة من اللحم المفروم وخضير عجين الكرونة والخبز.

أقصى كمية يمكن تحضيرها بالجهاز تقدر ب 500 غرام من الدقيق والمكونات الأخرى.

i

### 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.



عند استخدام ذراع الخلط 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 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.

8 فتحة ذاتية الإنغلاق موجودة بمؤخرة الجهاز لتثبيت تجهيزات إضافية. مثل ذراع الخلاط السريع. يتم فتح غطاء الفتحة الموجودة بمؤخرة الجهاز والإمساك به بحيث يظل مفتوحاً. الفتحة الموجودة بمؤخرة الجهاز تنغلق أوتوماتيكياً بعد إخراج التجهيزة الإضافية.

**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 عجين

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.

سيجري هنا عرض ووصف لطرازات مختلفة من الجهاز في دليل الاستخدام الخاص بهذا الجهاز. وتتضمن الصفحات الختوية 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 تدرجات + التشغيل

اللحظي

يستخدم لتشغيل وإبطال عمل الجهاز ولتحديد

سرعة عمل الجهاز.

0/off = إيقاف

التدرج 1 = أدنى عدد للفات المحرك

التدرج 5 = أعلى عدد للفات المحرك

M = مفتاح التشغيل اللحظي (أعلى عدد للفات

المحرك) يجذب لليسار ثم يثبت

4 زر دافع لفك تجهيزة الإحكام

يستخدم لفك أدوات العمل

5 مشبك سلك التوصيل الكهربائي

6 فتحات بغطاء لتثبيت أدوات العمل

يتم إغلاقها أوتوماتيكياً 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.

أن يكون قد تم إعطائهم إرشادات تفصيلية بشأن كيفية الاستخدام الآمن للجهاز وبعد أن يكونوا قد فهموا جيدا الأخطار المترتبة على استخدام الجهاز.  
يجب عدم السماح للأطفال بأن يقوموا باللعب بالجهاز.  
يجب عدم توصيل وتشغيل الجهاز إلا وفقا للبيانات المذكورة على لوحة بيانات الطراز.  
يجب عدم استخدام الجهاز إلا عندما يكون سلك التوصيل الكهربائي والجهاز في حالة سليمة تماما وليس بهما أي تلف أو ضرر ظاهر.  
يجب عدم استخدام الجهاز إلا في غرف أو أماكن مغلقة.  
يجب دائما إخراج قابس الجهاز من مقبس التغذية بالتيار الكهربائي عند وجود الجهاز بدون إشراف.  
وقبل تركيب أجزاء الجهاز وقبل تفكيك أجزاء الجهاز. وقبل تنظيف الجهاز.  
يجب عدم سحب سلك التوصيل الكهربائي فوق حواف حادة أو أسطح ساخنة.  
في حالة حدوث تلف بسلك التوصيل الكهربائي. عندئذ يلزم أن يتم استبداله من قبل منتج الجهاز أو أحد مراكز الخدمة التابعة له أو من قبل شخص حائز على تأهيل تقني مشابه. وذلك لتجنب التعرض لأيّة مخاطر.  
يجب عدم إجراء أية أعمال إصلاح في الجهاز إلا من قبل أحد مراكز الخدمة التابعة لنا.

### ▲ 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.  
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 عجين).  
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).  
**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.

## 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. وتجودون 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 الناجمة من جراء ذلك.

هذا الجهاز مهيباً 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 لحنق 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

يحظر تشغيل الجهاز من قبل أطفال يقل عمرهم عن 8 سنوات، إلا أن الجهاز يمكن استخدامه من قبل الأطفال الأكبر سناً مع لزوم الإشراف عليهم عند قيامهم بذلك. 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

## Kundendienst – Customer Service

### **DE Deutschland, Germany**

BSH Hausgeräte Service GmbH  
Zentralwerkstatt  
für kleine Hausgeräte  
Trautskirchener Strasse 6 – 8  
90431 Nürnberg

Online Auftragsstatus, Filterbeutel-  
Konfigurator und viele weitere  
Infos unter: [www.bosch-home.de](http://www.bosch-home.de)

Reparaturservice\*  
(Mo-Fr: 8.00-18.00 erreichbar)  
Tel.: 01801 33 53 03  
mailto:cp-servicecenter@  
bshg.com

Ersatzteilbestellung\*  
(365 Tage rund um die Uhr erreichbar)  
Tel.: 01801 33 53 04  
Fax: 01801 33 53 08  
mailto:spareparts@bshg.com  
\*) 3,9 Ct./Min. aus dem Festnetz,  
Mobilfunk max. 0,42 €/Min.

### **AE United Arab Emirates,**

المملكة العربية الإمارات  
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](http://www.bosch-home.com/ae)

### **AL Republika e Shqiperise, Albania**

AERTECH SH.P.K.  
Rr. Sami Frasheri  
Pallati i Aviacionit te vjetar  
Shkalla 1, Hyrja 2  
Tirana  
Tel.: 067 337 4106  
Fax: 071 733 222  
mailto:volina@ovi.com

### **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](http://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](http://www.bosch-home.com.au)

### **BA Bosna i Hercegovina, Bosnia-Herzegovina**

"HIGH" d.o.o.  
Gradačacka 29b  
71000 Sarajewo  
Info-Line: 061 100 905  
Fax: 033 213 513  
mailto:delicnanda@hotmail.com

### **BE Belgique, België, Belgium**

BSH Home Appliances S.A.  
Avenue du Laerbeek 74  
Laarbeeklaan 74  
1090 Bruxelles – Brussel  
Tel.: 070 222 141  
Fax: 024 757 291  
mailto:bru-repairs@bshg.com  
[www.bosch-home.be](http://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](http://www.bosch.home.bg)

### **BH Bahrain, مملكة البحرين**

Khalaifat Est.  
P.O.BOX 5111  
Manama  
Tel.: 01 759 2233  
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  
Fahrdweidstrasse 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/ch](http://www.bosch-home.com/ch)

### **CY Cyprus, Κύπρος**

BSH Ikiakes Syskeves-Service  
39, Arh. Makaaniou III Str,  
2407 Egomi/Nikosia (Lefkosia)  
Tel.: 77 77 807  
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](http://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](http://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.: 902 245 255  
Fax: 976 578 425  
mailto:CAU-Bosch@bshg.com  
[www.bosch-home.es](http://www.bosch-home.es)

**FI Suomi, Finland**

BSH Kodinkoneet Oy  
Itälahdenkatu 18 A, PL 123  
00201 Helsinki  
Tel.: 0207 510 700  
Fax: 0207 510 780  
mailto:Bosch-Service-FI@bshg.com  
www.bosch-home.fi  
Lankapuhelimesta 8,28 snt/puhelu  
+ 7 snt/min (alv 23%)  
Matkapuhelimesta 8,28 snt/puhelu  
+ 17 snt/min (alv 23%)

**FR France**

BSH Electroménager S.A.S.  
50 rue Ardoin – BP 47  
93401 SAINT-OUEN cedex  
Service interventions à domicile:  
01 40 10 11 00  
Service Consommateurs:  
0 892 698 010 (0,34 € TTC/mn)  
mailto:soa-bosch-conso@bshg.com  
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.: 0844 892 8979\*

\*Calls from a BT landline will be charged at  
up to 3 pence per minute. A call set-up fee  
of up to 6 pence may apply.

**GR Greece, Ελλάς**

BSH Ikiakes Siskeves A.B.E.  
Central Branch Service  
17 km E.O. Athinon-Lamias &  
Potamou 20  
14564 Kifisia  
Πανελληνίο 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.: 01 489 5461  
Fax: 01 201 8786  
mailto:hibabejelentés@bsh.hu  
Alkatrészrendelés  
Tel.: 01 489 5463  
Fax: 01 201 8786  
mailto:alkatreszrendeles@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

**IL Israel, ישראל**

C/S/B Home Appliance Ltd.  
Ulief 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 Customer Service Front Office  
Shop No.4, Everest Grande,  
Opp. Shanti Nagar Bus Stop,  
Mahakali Caves Road, Andheri East  
Mumbai 400093

**IS Iceland**

Smith & Norland hf.  
Noatuni 4  
105 Reykjavik  
Tel.: 0520 3000  
Fax: 0520 3011  
www.sminor.is

**IT Italia, Italy**

BSH Elettrodomestici S.p.A.  
Via. M. Nizzoli 1  
20147 Milano (MI)  
Numero verde 800 829 120  
mailto:info@bosh-elettrodomestici.it  
www.bosch-home.com/it

**KZ Kazakhstan, Қазақстан**

IP "Batkayev Ildus A."  
B. Momyshev-uly Str.7  
Chymkent 160018  
Tel./Fax: 0252 31 00 06  
mailto:evrika\_kz@mail.ru

**LB Lebanon, لبنان**

Teheni, Hana & Co.  
Boulevard Dora 4043 Beyrouth  
P.O. Box 90449  
Jdeideh 1202 2040  
Tel.: 01 255 211  
mailto:Info@Teheni-Hana.com

**LT Lietuva, Lithuania**

Senuku prekybos centras UAB  
Jonavos g. 62  
44192 Kaunas  
Tel.: 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.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  
Fax: 067 0705 24  
mailto:domoservice@elkor.lv  
www.servisacentrs.lv

**MD Moldova**

S.R.L. "Rialto-Studio"  
ул. Щусева 98  
2012 Кишинев  
тел./факс: 022 23 81 80  
mailto:bosch-md@mail.ru

**ME Crna Gora, Montenegro**

Elektronika komerc  
Ul. 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:gorenece@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@intel.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  
Grensesvingen 9  
0661 Oslo  
Tel.: 22 66 06 00  
Fax: 22 66 05 50  
mailto:Bosch-Service-NO@bshg.com  
www.bosch-home.no

**NZ New Zealand**

BSH Home Appliances Ltd.  
Unit F 2, 4 Orbit Drive  
Mairangi Bay  
Auckland 0632  
Tel.: 09 477 0492  
Fax: 09 477 2647  
mailto:bshnz-cs@bshg.com  
www.bosch-home.co.nz

**PL Polska, Poland**

BSH Sprzęt Gospodarstwa  
Domowego sp. z o.o.  
Al. Jerozolimskie 183  
02-222 Warszawa  
Centrala Serwisu  
Tel.: 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.: 707 500 545  
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, السعودية العربية المملكة**

BSH Home Appliances  
Saudi Arabia L.L.C.  
Bin Hamran Commercial Centr.  
6th Floor 603B  
Jeddah 21481  
Tel.: 800 124 1247  
mailto:service.ksa@bshg.com  
www.bosch-home.com/sa

**SE Sverige, Sweden**

BSH Hushållsapparater AB  
Landsvägen 32  
169 29 Solna  
Tel.: 0771 11 22 77  
mailto:Bosch-Service-SE@bshg.com  
www.bosch-home.se

**SG Singapore, 新加坡**

BSH Home Appliances Pte. Ltd.  
37 Jalan Pemimpin  
Union Industrial Building  
Block A, #01-03  
577177 Singapore  
Tel.: 6751 5000  
Fax: 6751 5005  
mailto:bshsgp.service@bshg.com  
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.S.  
Fatih Sultan Mehmet Mahallesi  
Balkan Caddesi No: 51  
34771 Ümraniye, Istanbul  
Tel.: 0 216 444 6333  
Fax: 0 216 528 9188  
mailto:careline.turkey@bshg.com  
www.bosch-home.com/tr

**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  
www.bosch-home.com.ua

**XK Kosovo**

NTP GAMA  
Rruga Mag Prishtine-Ferizaj  
70000 Ferizaj  
Tel.: 0290 321 434  
Tel.: 00377 44 172 309  
mailto:a\_service@gama-electronics.com

**XS Srbija, Serbia**

BSH Kućni aparati d.o.o.  
Milutina Milankovića 11<sup>a</sup>  
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)

Die nachstehenden Bedingungen, die Voraussetzungen und Umfang unserer Garantieleistung beschreiben, lassen die Gewährleistungsverpflichtungen des Verkäufers aus dem Kaufvertrag mit dem Endabnehmer unberührt.

Für dieses Gerät leisten wir Garantie gemäß nachstehenden Bedingungen:

1. Wir beheben unentgeltlich nach Maßgabe der folgenden Bedingungen (Nr. 2 - 6) Mängel am Gerät, die nachweislich auf einem Material- und/ oder Herstellungsfehler beruhen, wenn sie uns unverzüglich nach Feststellung und innerhalb von 24 Monaten nach Lieferung an den Erstendabnehmer gemeldet werden. Zeigt sich der Mangel innerhalb von 6 Monaten ab Lieferung, wird vermutet, dass es sich um einen Material- oder Herstellungsfehler handelt.

2. Die Garantie erstreckt sich nicht auf leicht zerbrechliche Teile wie z.B. Glas oder Kunststoff bzw. Glühlampen.

Eine Garantiepflicht wird nicht ausgelöst durch geringfügige Abweichungen von der Soll-Beschaffenheit, die für Wert und Gebrauchstauglichkeit des Gerätes unerheblich sind, oder durch Schäden aus chemischen und elektrochemischen Einwirkungen von Wasser, sowie allgemein aus anomalen Umweltbedingungen oder sachfremden Betriebsbedingungen oder wenn das Gerät sonst mit ungeeigneten Stoffen in Berührung gekommen ist. Ebenso kann keine Garantie übernommen werden, wenn die Mängel am Gerät auf Transportschäden, die nicht von uns zu vertreten sind, nicht fachgerechte Installation und Montage, Fehlgebrauch, eine nicht haushaltsübliche Nutzung, mangelnde Pflege oder Nichtbeachtung von Bedienungs- oder Montagehinweisen zurückzuführen sind.

Der Garantieanspruch erlischt, wenn Reparaturen oder Eingriffe von Personen vorgenommen werden, die hierzu von uns nicht ermächtigt sind, oder wenn unsere Geräte mit Ersatzteilen, Ergänzungs- oder Zubehöerteilen versehen werden, die keine Originalteile sind und dadurch ein Defekt verursacht wird.

3. Die Garantieleistung erfolgt in der Weise, dass mangelhafte Teile nach unserer Wahl unentgeltlich instandgesetzt oder durch einwandfreie Teile ersetzt werden.

Geräte, die zumutbar (z.B. im PKW) transportiert werden können, und für die unter Bezugnahme auf diese Garantie eine Garantieleistung beansprucht wird, sind unserer nächstgelegenen Kundendienststelle oder unserem Vertragskundendienst zu übergeben oder zuzusenden. Instandsetzungen am Aufstellungsort können nur für stationär betriebene (feststehende) Geräte verlangt werden.

Es ist jeweils der Kaufbeleg mit Kauf- und/oder Lieferdatum vorzulegen. Ersetzte Teile gehen in unser Eigentum über.

4. Sofern die Nachbesserung von uns abgelehnt wird oder fehlschlägt, wird innerhalb der oben genannten Garantiezeit auf Wunsch des Endabnehmers kostenfrei gleichwertiger Ersatz geliefert.

5. Garantieleistungen bewirken weder eine Verlängerung der Garantiefrist, noch setzen sie eine neue Garantiefrist in Lauf. Die Garantiefrist für eingebaute Ersatzteile endet mit der Garantiefrist für das ganze Gerät.

6. Weitergehende oder andere Ansprüche, insbesondere solche auf Ersatz außerhalb des Gerätes entstandener Schäden sind - soweit eine Haftung nicht zwingend gesetzlich angeordnet ist - ausgeschlossen.

Diese Garantiebedingungen gelten für in Deutschland gekaufte Geräte. Werden Geräte ins Ausland verbracht, die die technischen Voraussetzungen (z.B. Spannung, Frequenz, Gasarten, etc.) für das entsprechende Land aufweisen und die für die jeweiligen Klima- und Umweltbedingungen geeignet sind, gelten diese Garantiebedingungen auch, soweit wir in dem entsprechenden Land ein Kundendienstnetz haben. Für im Ausland gekaufte Geräte gelten die von unserer jeweils zuständigen Landesvertretung herausgegebenen Garantiebedingungen. Diese können Sie über Ihren Fachhändler, bei dem Sie das Gerät gekauft haben, oder direkt bei unserer Landesvertretung anfordern.

## Beachten Sie unser weiteres Kundendienst-Angebot:

Auch nach Ablauf der Garantie stehen Ihnen unser Werkskundendienst und unsere Servicepartner zur Verfügung.

**Robert Bosch Hausgeräte GmbH**  
Carl-Wery-Str. 34 / 81739 München // Germany

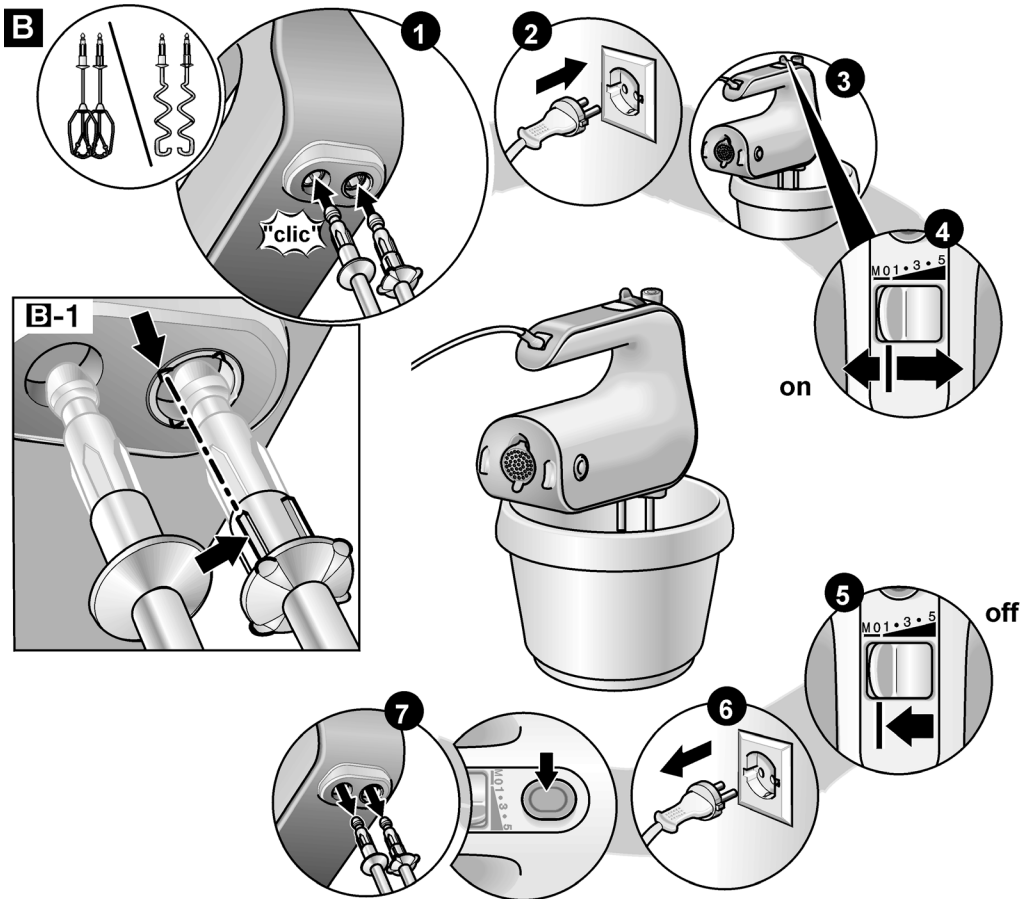
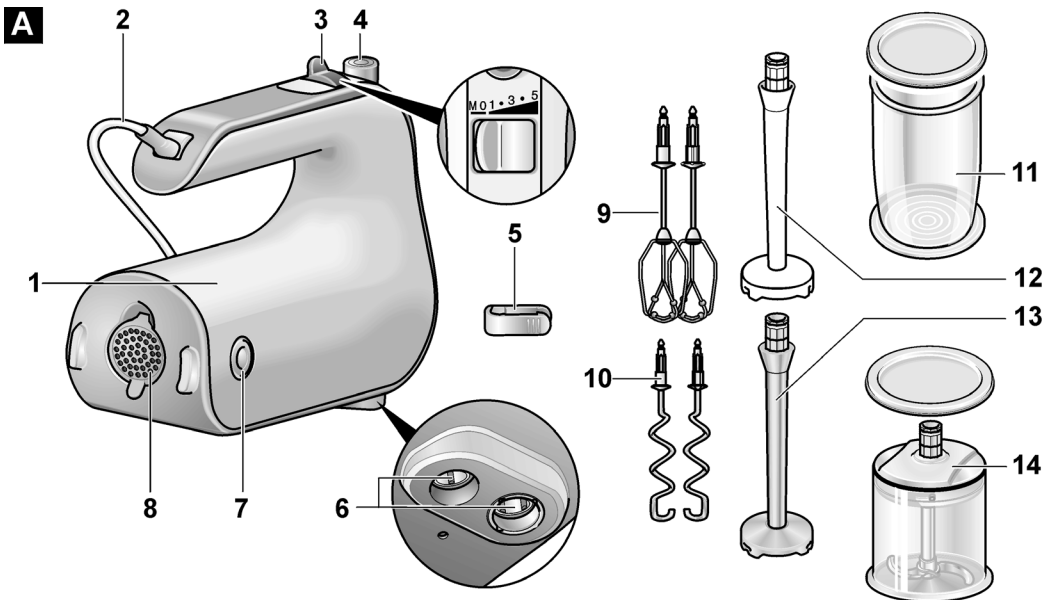
Für Produktinformationen sowie Anwendungs- und Bedienungsfragen aus Deutschland:

**Bosch-Infoteam**

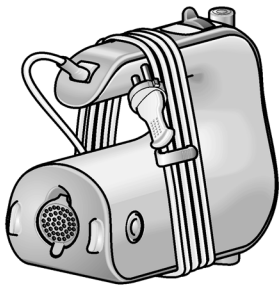
(Mo-Fr: 8.00-18.00 Uhr erreichbar)

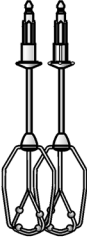
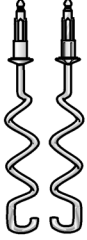
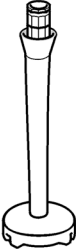



**Tel.: 01805 267242\*** oder unter  
**bosch-infoteam@bshg.com**

\*) 0,14 €/Min. aus dem Festnetz,  
Mobilfunk max. 0,42 €/Min.  
Nur für Deutschland gültig!





**C****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