BOSCH

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

MyBosch

Styline / Home**Professional**

MFQ48..

[de]	Gebrauchsanleitung	Handmixer	3
[en]	Instruction manual	Hand Mixer	9
[fr]	Mode d'emploi	Batteur	15
[it]	Istruzioni per l'uso	Sbattitore	22
[nl]	Gebruiksaanwijzing	Handmixer	28
[da]	Brugsanvisning	Håndmixer	34
[no]	Bruksanvisning	Håndmikser	40
[sv]	Bruksanvisning	Handmixer	46
[fi]	Käyttöohje	Vatkain	52
[es]	Instrucciones de uso	Batidora	58
[pt]	Instruções de serviço	Batedeira	65
[el]	Οδηγίες χρήσης	Μίξερ χεριού	72
[tr]	Kullanım kılavuzu	El mikseri	79
[pl]	Instrukcja obsługi	Mikser ręczny	88
[uk]	Інструкція з експлуатації	Ручний міксер	95
[ru]	Инструкция по эксплуатации	Ручной миксер	102
[ar]	إرشادات الاستخدام	مضرب خفق كهربائي	117

Bestimmungsgemäßer Gebrauch

Dieses Gerät ist nur für den privaten Haushalt und das häusliche Umfeld bestimmt. Gerät nur für haushaltsübliche Verarbeitungsmengen und -zeiten benutzen. Das Gerät ist geeignet zum Verrühren, Schlagen und Mixen von weichen Nahrungsmitteln und Flüssigkeiten sowie zum Kneten von weichem Teig. Mit dem Schnellmixstab ist es zum Zerkleinern bzw. Vermischen von Lebensmitteln geeignet. Das Gerät darf nicht zur Verarbeitung von anderen Substanzen bzw. Gegenständen benutzt werden. Das Gerät nur in Innenräumen bei Raumtemperatur und bis zu 2000 m über Meereshöhe verwenden.

Wichtige Sicherheitshinweise

Die Gebrauchsanleitung sorgfältig durchlesen, danach handeln und aufbewahren! Bei Weitergabe des Geräts diese Anleitung beilegen. Das Nichtbeachten der Anweisungen für die richtige Anwendung des Gerätes schließt eine Haftung des Herstellers für daraus resultierende Schäden aus.
Dieses Gerät kann von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben. Kinder sind vom Gerät und der Anschlussleitung fernzuhalten und dürfen das Gerät nicht bedienen. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und Benutzer-Wartung dürfen nicht durch Kinder vorgenommen werden.

⚠ Stromschlaggefahr und Brandgefahr!
Gerät nicht auf oder in die Nähe heißer Oberflächen, wie z. B. Herdplatten, stellen.
Gerät nur gemäß Angaben auf dem Typenschild anschließen und betreiben. Nur benutzen, wenn Zuleitung und Gerät keine Beschädigungen aufweisen. Reparaturen am Gerät, wie z. B. eine beschädigte Netzanschlussleitung auswechseln, dürfen nur durch unseren Kundendienst ausgeführt werden, um Gefährdungen zu vermeiden. Das Netzkabel nicht mit heißen Teilen in Berührung bringen oder über scharfe Kanten ziehen.
Das Grundgerät niemals in Flüssigkeiten tauchen oder unter fließendes Wasser halten und nicht im Geschirrspüler reinigen. Keinen Dampfreiniger benutzen. Das Gerät nicht mit feuchten Händen benutzen. Das Gerät nicht über die Verbindungsstelle Schnellmixstab-Grundgerät in Flüssigkeit eintauchen.

Das Gerät muss nach jedem Gebrauch, bei nicht vorhandener Aufsicht, vor dem Zusammenbau, Auseinandernehmen oder Reinigen und im Fehlerfall stets vom Netz getrennt werden.

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

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

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

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

Inhalt

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

In dieser Gebrauchsanleitung werden verschiedene Modelle beschrieben.

Auf einen Blick

Bitte Bildseiten ausklappen.

➞ **Bild A**

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 Auswurftaste
Zum Abnehmen der Werkzeuge

5 Kabelclip (bei einigen Modellen)

6 Öffnungen zum Einsetzen der Werkzeuge mit Verschluss
Werden beim Aufschieben der Hecköffnung automatisch geschlossen.

7 Entriegelungstasten
Zum Abnehmen von Zubehör von der Hecköffnung. Beide Tasten gleichzeitig drücken.

8 Selbstschließende Hecköffnung
Zum Einsetzen von Zubehör, z. B. dem Schnellmixstab, die Hecköffnung aufschieben und festhalten.
Hecköffnung schließt automatisch nach Abnehmen des Zubehörs.

Werkzeuge

9 Rührbesen „Fine Creamer“
Durch die spezielle Form des Besens wird ein besonders schnelles und effektives Rührergebnis erzielt.

10 Knethaken

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

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

Wichtiger Hinweis
Bei geöffneter Hecköffnung lässt sich das Gerät nur in der Momentschaltung betreiben. Die Stufenschaltung **1**-**5** ist nicht in Funktion. 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 B**

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

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

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

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 C**

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

Hinweis:
Bei Geräten mit Spiralkabel: Kabel niemals um das Gerät wickeln! ➞ **Bild D**

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 5 Minuten der Stufe **5** – je nach Menge und Eigenschaften der Sahne mit dem Rührbesen verarbeiten.

Eiweiß

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

Biskuitteig

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

Höchstmenge: 2 x Grundrezept

Rührteig

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

Höchstmenge: 2 x Grundrezept

Mürbeteig

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

Höchstmenge: 2 x Grundrezept

Boden für Obstkuchen

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

Höchstmenge: 2 x Grundrezept

Hefezopf

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

Höchstmenge: 2 x Grundrezept

Pizzateig

Grundrezept

– 250 g Mehl
– 1 Päckchen Trockenhefe
– 1 TL Zucker
– 1 Prise Salz
– 3 EL Öl
– 125 ml warmes Wasser
■ Alle Zutaten ca. ½ Minute auf Stufe **1**, dann ca. 3-4 Minuten auf Stufe **5** mit dem Knethaken verarbeiten.

Höchstmenge: 2 x Grundrezept

Brotteig

Grundrezept

– 500 g Mehl
– 14 g Zucker
– 14 g Margarine
– 7 g Salz
– 1 Päckchen Trockenhefe
– 250 ml Wasser
■ Alle Zutaten ca. ½ Minute auf Stufe **1**, dann ca. 3-4 Minuten auf Stufe **5** mit dem Knethaken verarbeiten.

Mayonnaise

– 1 Ei (Eigelb und Eiweiß)
– 1 EL Senf
– 1 EL Zitronensaft oder Essig
– 200-250 ml Öl
– Salz, Pfeffer nach Geschmack

Zutaten müssen gleiche Temperatur haben!

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

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

Entsorgung

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

Garantiebedingungen

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

Änderungen vorbehalten.

Intended use

This appliance is intended for domestic use only. Use the appliance only for processing normal amounts of food and for normal amounts of time for domestic use.
The appliance is suitable for stirring, beating and mixing soft foodstuffs and liquids, and for kneading soft dough. With the high-speed hand blender, the appliance is suitable for cutting or mixing food. The appliance must not be used for processing other substances or objects. Only use the appliance indoors at room temperature and up to 2000 m above sea level.

Important safety information

Read and follow the instruction manual carefully and keep for later reference! Enclose these instructions when you give this appliance to someone else. If the instructions for correct use of the appliance are not observed, the manufacturer's liability for any resulting damage will be excluded.
This appliance can be used by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and/or knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and if they understand the hazards involved. Keep children away from the appliance and connecting cable and do not allow them to use the appliance. Do not let children play with the appliance. Cleaning and user maintenance must not be performed by children.

⚠ Risk of electric shock and fire!
Do not place the appliance on or near hot surfaces, e.g. hobs.
Connect and operate the appliance only in accordance with the specifications on the rating plate. Do not use the appliance if the power cord and/or appliance are damaged. Only our customer service may repair the appliance, e.g. by replacing a damaged power cord, in order to avoid hazards. The power cord must not come into contact with hot parts or be pulled across sharp edges.
Never immerse the base unit in liquids or hold under running water and do not clean in the dishwasher. Do not steam-clean the appliance. Do not use the appliance with damp hands.
Do not immerse the appliance in liquid above the joint between the high-speed hand blender and base unit. After each use, whenever the appliance is unsupervised, prior to assembly, prior to disassembly, prior to cleaning and in the event of an error, the appliance must always be disconnected from the mains.

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

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

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

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

Contents

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

These operating instructions refer to various models.

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 clip (some models)

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. B**

- Completely unwind the power cord.
- Place the required tool on the base unit and depress until it locks into position. **Note the shape of the plastic parts to prevent mixing them up (see Fig. B-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. C**

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

Note:
Appliances with spiral cable: Never wind the cable around the appliance! → **Fig. D**

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

– 100-500 g
- Whip cream with the stirrer for ½ to 5 minutes at setting **5** (depending on the quantity and properties of the cream).

Egg white

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

Sponge mixture

Basic recipe

– 2 eggs
– 2-3 tbs. hot water
– 100 g sugar
– 1 packet of vanilla sugar
– 70 g flour
– 70 g cornflour
– Baking powder if required

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

Maximum quantity: 2 x basic recipe

Cake mixture

Basic recipe

– 2 eggs
– 125 g sugar
– 1 pinch of salt
– 1 packet of vanilla sugar or peel from ½ lemon
– 125 g butter or margarine (room temperature)
– 250 g flour
– 1 packet of baking powder
– 60 ml of milk

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

Maximum quantity: 2 x basic recipe

Short pastry

Basic recipe

– 125 g butter (room temperature)
– 100-125 g sugar
– 1 egg
– 1 pinch of salt
– A little lemon peel or vanilla sugar
– 250 g flour
– Baking powder if required

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

Maximum quantity: 2 x basic recipe

Base for fruit flan

Basic recipe

– 2 eggs
– 125 g sugar
– 125 g ground hazelnuts
– 50 g breadcrumbs

■ Beat eggs and sugar for 3 to 4 minutes at setting **5** until frothy.
■ Switch appliance to setting **1**, add hazelnuts and breadcrumbs and process for ½ minute with the stirrer.

Maximum quantity: 2 x basic recipe

Plaited bun

Basic recipe

– 250 g flour
– 1 packets of dry yeast
– 110 ml warm milk
– 1 egg
– 1 pinch of salt
– 40 g sugar
– 30 g melted and cooled fat
– Graded 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.

Disposal

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

Guarantee

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

Changes reserved.

Conformité d’utilisation

Cet appareil est destiné exclusivement à une utilisation domestique et non professionnelle. Utiliser cet appareil uniquement pour des quantités de préparations culinaires courantes et pour des durées de service normales. L’appareil est conçu pour mélanger, battre et mixer des aliments tendres et des liquides ainsi que pour pétrir des pâtes molles. Muni du pied mixeur rapide, il convient pour broyer et mélanger des produits alimentaires. L’appareil ne doit pas servir à transformer d’autres substances ou objets. N’utiliser l’appareil que dans des pièces intérieures à température ambiante et jusqu’à 2 000 m au-dessus du niveau de la mer.

Consignes de sécurité importantes

Lire attentivement cette notice d’utilisation. Respecter les instructions qu’elle contient et la ranger soigneusement ! Si l’appareil change de propriétaire, lui remettre cette notice. Le non-respect des instructions permettant d’utiliser correctement l’appareil dégage le fabricant de toute responsabilité envers les dommages qui pourraient en résulter.

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

⚠ Risque de chocs électriques et d’incendie

Ne pas poser l’appareil sur des surfaces chaudes (tables de cuisson par ex.) ou à proximité de celles-ci. Brancher et utiliser l’appareil uniquement en conformité avec les indications figurant sur la plaque signalétique. N’utiliser l’appareil que si son cordon d’alimentation et l’appareil lui-même ne présentent aucun dommage. Afin d’écarter tout danger, seul notre service après-vente est habilité à réparer l’appareil, comme par exemple, procéder au remplacement d’un cordon d’alimentation endommagé.

Ne pas mettre le cordon d’alimentation en contact avec des éléments brûlants et ne pas le faire glisser sur des arêtes vives.

Ne jamais plonger l’appareil de base dans des liquides, ne jamais le tenir sous l’eau du robinet et ne pas le laver au lave-vaisselle. Ne jamais utiliser de nettoyeur à vapeur. Ne pas utiliser l’appareil avec les mains humides.

Ne pas plonger l'appareil dans un liquide au-delà de la jonction entre l'appareil de base et l'accessoire mixeur rapide.
L'appareil doit toujours être débranché du secteur, après chaque utilisation, lorsqu'il n'est pas sous surveillance, lorsqu'il doit être monté ou démonté, avant de le nettoyer et en cas de panne.

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

⚠ Risque de brûlure !
Attention lors du mixage d'aliments chauds. Les aliments chauds peuvent gicler pendant le mixage.

⚠ Important !
Avant d'utiliser le pied mixeur rapide dans la casserole, retirer préalablement cette dernière du foyer de cuisson. Le bol mixeur ne va pas au four micro-ondes.
Nettoyer l'appareil selon la description après chaque utilisation ou après une longue durée sans utilisation. ➞ *« Après le travail / Nettoyer » voir page 18*

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

Sommaire

Conformité d'utilisation 15
Consignes de sécurité importantes 15
Vue d'ensemble 17
Utilisation 18
Après le travail / Nettoyer 19
Dérangements et remèdes 19
Recettes 19
Mise au rebut 21
Garantie 21

La notice d'utilisation vaut pour différents modèles.

Vue d'ensemble

Veuillez 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 (sur certains modèles)

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

Veuillez 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 B**
- 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 B-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 lavevaisselle. Ne jamais utiliser 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 lavevaisselle 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 C**

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

Remarque :
Sur les appareils à cordon en spirale : n'enroulez jamais le cordon autour de l'appareil ! → **Figure D**

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

– 100-500 g
- Travaillez la crème avec le fouet mélangeur pendant 1½ à 5 minutes (suivant la quantité et les propriétés de la crème) sur la position **5**.

Blanc d'oeuf

– 1-5 blancs d'oeufs
- Travaillez les blancs pendant 2 à 5 minutes à la vitesse **5** avec le fouet mélangeur

Pâte à biscuits

Recette de base
– 2 oeufs
– 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 oeufs
– 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 oeuf
– 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 oeufs
– 125 g de sucre
– 125 g de noisettes broyées
– 50 g de chapelure

■ Battez les oeufs 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 demiminute 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 oeuf
– 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 oeuf (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'oeuf. Dans ce cas, n'utilisez que la moitié de la quantité d'huile.

Mise au rebut

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

Garantie

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

Sous réserve de modifications.

Uso corretto

Questo apparecchio è pensato esclusivamente per l'utilizzo in abitazioni private e in ambito domestico. Utilizzare l'apparecchio solo per quantità e tempi di preparazione usuali nell'attività domestica. L'apparecchio è adatto per mescolare, montare e frullare alimenti morbidi e liquidi, nonché impastare impasti morbidi. Il frullatore rapido ad immersione è idoneo a sminuzzare o mescolare alimenti. L'uso dell'apparecchio è vietato per la lavorazione di altri oggetti o sostanze. Usare l'apparecchio solo in ambienti interni a temperatura ambiente e ad un'altitudine massima di 2000 m s.l.m.

Importanti avvertenze di sicurezza

Leggere attentamente le istruzioni per l'uso, osservarle e conservarle! Se l'apparecchio viene ceduto, allegare anche le presenti istruzioni. L'inosservanza delle istruzioni per l'uso corretto dell'apparecchio esclude la responsabilità del costruttore per i danni da essa derivanti.
Questo apparecchio può essere usato da persone con ridotte facoltà psichiche, sensoriali o mentali o con conoscenze e/o esperienza insufficienti, purché siano sotto il controllo di persone adulte o siano state istruite sull'uso sicuro dell'apparecchio e abbiano compreso i pericoli connessi all'uso dello stesso. I bambini devono essere tenuti lontani dall'apparecchio e dal cavo di alimentazione e non devono utilizzare l'apparecchio. I bambini non devono giocare con l'apparecchio. La pulizia e la manutenzione a cura dell'utente non devono essere eseguite da bambini.

⚠ Pericolo di scossa elettrica e pericolo d'incendio!
Non disporre l'apparecchio sopra oppure in prossimità di superfici molto calde, come per es. fornelli.
Collegare e usare l'apparecchio solo rispettando i dati della targhetta d'identificazione. Usare l'apparecchio solo se il cavo di alimentazione e l'apparecchio stesso non presentano danni. Al fine di evitare pericoli, le riparazioni all'apparecchio, come ad es. la sostituzione del cavo di collegamento alla rete, devono essere eseguite solo dal nostro servizio assistenza clienti. Non mettere mai il cavo d'alimentazione a contatto con parti calde o tirarlo sopra spigoli vivi. Non immergere mai l'apparecchio base in liquidi, non metterlo mai sotto l'acqua corrente e non lavarlo in lavastoviglie. Non pulire con il vapore. Non usare l'apparecchio con le mani bagnate. Non immergere l'apparecchio nel liquido oltre il punto di congiunzione fra asta frullatore rapido e apparecchio base.

L’apparecchio va sempre scollegato dalla rete elettrica dopo ogni utilizzo, se lasciato incustodito, prima del montaggio, dello smontaggio, della pulizia e in caso di guasto.

⚠ Pericolo di lesioni!

Non collegare mai l’apparecchio a timer o a prese telecomandate. In caso d’interruzione dell’alimentazione elettrica l’apparecchio resta inserito e dopo l’interruzione si rimette in funzione. Spegnere immediatamente l’apparecchio. Sorvegliare sempre l’apparecchio durante il funzionamento! Non lasciare mai l’apparecchio acceso più a lungo di quanto è necessario per la lavorazione dell’alimento. Non appena viene spento l’apparecchio, attendere che l’ingranaggio si sia fermato. Prima di sostituire accessori o pezzi di ricambio, che durante il funzionamento si muovono, l’apparecchio deve essere spento e staccato dalla rete. Applicare e rimuovere gli utensili solo ad apparecchio fermo – dopo lo spegnimento il movimento dell’apparecchio continua per breve tempo. Non mettere l’apparecchio in funzione a vuoto.

Non toccare mai le parti in rotazione. Non introdurre mai le dita nel piede frullatore. Non lavare mai le lame a mani nude. Usare una spazzola. Proteggere i capelli lunghi o i capi di abbigliamento non aderenti, per evitare che entrino fra gli utensili in rotazione.

Usare l’apparecchio solo con gli accessori e le parti originali. Non utilizzare mai le parti degli accessori con altri apparecchi.

Inserire in coppia due utensili dello stesso tipo (es. 2 ganci per impastare). Non impiegare mai contemporaneamente utensili ed un accessorio inserito nell’apertura posteriore.

⚠ Pericolo di ustioni!

Fare attenzione durante la lavorazione di alimenti da frullare bollenti. Gli alimenti da frullare bollenti possono schizzare durante la lavorazione.

⚠ Importante!

Per usare il frullatore rapido ad immersione in una pentola, togliere prima la pentola dal fuoco. Il bicchiere frullatore non è idoneo per l’uso nel forno a microonde.

Lavare sempre l’apparecchio dopo ogni utilizzo o dopo un lungo periodo di inattività, come descritto nelle istruzioni. ➞ *“Dopo il lavoro / Pulizia” ved. pagina 25*

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

Indice

Uso corretto 22
Importanti avvertenze di sicurezza 22
Guida rapida 24
Uso 24
Dopo il lavoro / Pulizia 25
Rimedio in caso di guasti 26
Ricette 26
Smaltimento 27
Garanzia 27

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

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 (in alcuni modelli)

6 Aperture d'inserimento degli utensili con chiusura
Si chiudono automaticamente aprendo l'apertura posteriore.

7 Pulsanti di sblocco
Per rimuovere gli accessori dall'apertura posteriore. Premere contemporaneamente i due pulsanti.

8 Apertura posteriore a chiusura automatica
Per inserire accessori, ad es. il frullatore rapido ad immersione, aprire e mantenere aperta l'apertura posteriore. L'apertura posteriore si chiude automaticamente dopo la rimozione dell'accessorio.

Utensili

9 Frusta "Fine Creamer"
La speciale forma della frusta permette di raggiungere un risultato di miscelazione particolarmente rapido ed efficace.

10 Impastatore

In alcuni modelli:

11 Bicchiere frullatore

12 Frullatore rapido ad immersione in materiale sintetico

13 Frullatore rapido ad immersione in acciaio inossidabile

14 Mini tritatutto

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

La ricetta si trova nelle istruzioni per l'uso del mini tritatutto. Un accessorio non compreso nella fornitura può essere acquistato presso il servizio assistenza clienti.

Asta frullatore rapido:
Plastica Codice di ord. N° 657242
Inox Codice di ord. N° 657258

Mini tritatutto:
Codice di ord. N° 659058

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

Uso

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

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

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

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

Avvertenza importante
Con l'apertura posteriore aperta è possibile solo il funzionamento "pulse". La selezione di velocità **1**-**5** non è in funzione. Muovere il cursore per l'azionamento della chiusura solo con l'interruttore in posizione **0/off**.

⚠ Pericolo di lesioni da parti in rotazione.
Non introdurre mai le mani negli utensili in rotazione. Applicare e rimuovere gli utensili solo ad apparecchio fermo – dopo lo spegnimento il movimento dell'apparecchio continua per breve tempo. Proteggere i capelli lunghi o i capi di abbigliamento non aderenti, per evitare che possano entrare fra gli utensili in rotazione.

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

→ **Figura B**

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

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

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

Dopo il lavoro / Pulizia

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

⚠ Pericolo di scarica elettrica!
Non immergere mai l'apparecchio base in liquidi né 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 C**

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

Avvertenza:
per apparecchi con cavo a spirale:
non avvolgere mai il cavo intorno all'apparecchio! ➔ **Figura D**

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

– 100-500 g

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

Albume

1-5 bianchi d'uovo

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

Pasta biscotto

Ricetta base

– 2 uova
– 2-3 cucchiai 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 cucchiaio alla volta farina passata al setaccio e fecola in ca. ½-1 minuto.

Quantità massima: 2 volte la ricetta base

Pasta fluida miscelata

Ricetta base

– 2 uova
– 125 g zucchero
– 1 pizzico sale
– 1 bustina zucchero vanigliato o buccia di ½ limone
– 125 g di burro o margarina (a temperatura ambiente)
– 250 g farina
– 1 bustina lievito in polvere
– 60 ml latte

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

Quantità massima: 2 volte la ricetta base

Pasta frolla

Ricetta base

– 125 g burro (a temperatura ambiente)
– 100-125 g zucchero
– 1 uovo
– 1 pizzico sale
– un poco di buccia di limone o zucchero vanigliato
– 250 g farina
– eventualmente lievito in polvere

- Mescolare tutti gli ingredienti con i 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 al grado **5**.
- Commutare l'apparecchio al grado **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 confezioni lievito secco
– 110 ml latte caldo
– 1 uovo
– 1 pizzico sale
– 40 g zucchero
– 30 g grasso sciolto e raffreddato
– Buccia di mezzo limone, grattugiata
■ Mescolare tutti gli ingredienti con i 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 confezioni lievito secco
– 1 cucchiaino di zucchero
– 1 pizzico sale
– 3 cucchiai di olio
– 125 ml acqua calda
■ Mescolare tutti gli ingredienti con i 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 cucchiai succo di senape
– 1 cucchiaio 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.

Smaltimento

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

Garanzia

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

Con riserva di modifica.

Bestemming van het apparaat

Dit apparaat is alleen bestemd voor huishoudelijk gebruik en de huiselijke omgeving. Gebruik het apparaat uitsluitend voor verwerkingshoeveelheden en -tijden die gebruikelijk zijn in het huishouden.
Het apparaat is geschikt voor het roeren, kloppen en mixen van zachte voedingsmiddelen en vloeistoffen, evenals voor het kneden van zacht deeg. Met de staafmixer is het geschikt voor het fijnmaken en/of mixen van levensmiddelen. Het apparaat mag niet worden gebruikt om andere substanties of voorwerpen te verwerken.
Gebruik het apparaat alleen binnenshuis bij kamertemperatuur en tot 2000 m boven de zeespiegel.

Belangrijke veiligheidsinstructies

Lees de gebruiksaanwijzing zorgvuldig door, houd u eraan en bewaar hem goed! Als u dit apparaat aan iemand anders geeft, lever dan ook deze gebruiksaanwijzing mee. Bij niet-naleving van de aanwijzingen voor het juiste gebruik van het apparaat is de fabrikant niet aansprakelijk voor daaruit resulterende schade.
Dit apparaat mag door personen met verminderde lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke vermogens of gebrek aan ervaring en/of kennis worden gebruikt indien dit onder toezicht gebeurt of indien zij over het veilige gebruik van het apparaat zijn geïnstrueerd en de hieruit voortvloeiende gevaren hebben begrepen. Kinderen moeten van het apparaat en aansluitsnoer worden weggehouden en mogen het apparaat niet bedienen. Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. Reiniging en gebruikersonderhoud mogen niet door kinderen worden uitgevoerd.

⚠ Gevaar voor elektrische schokken en brand!
Het apparaat niet neerzetten op of in de buurt van hete oppervlakken, zoals kookplaten.
Het apparaat uitsluitend aansluiten en gebruiken volgens de gegevens op het typeplaatje. Alleen gebruiken wanneer het aansluitsnoer en het apparaat niet beschadigd zijn. Om gevaren te vermijden, mogen reparaties aan het apparaat, zoals het vervangen van een beschadigd aansluitsnoer, uitsluitend worden uitgevoerd door onze klantenservice. Het netsnoer niet met hete delen in aanraking brengen of over scherpe randen trekken.
Het basisapparaat nooit in vloeistoffen dompelen of onder stromend water houden en niet in de afwasmachine reinigen. Gebruik geen stoomreiniger. Het apparaat niet met vochtige handen gebruiken. Het apparaat niet dieper dan het aansluitpunt staafmixer-basisapparaat in vloeistof dompelen.

Het apparaat moet na ieder gebruik, als er geen toezicht aanwezig is, voor de montage, demontage of reiniging en bij storingen altijd van het net worden gescheiden.

⚠ Gevaar voor letsel!

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

Alleen hulpstukken van hetzelfde type (zoals 2 kneedhaken) paarsgewijs aanbrengen. Hulpstukken nooit gelijktijdig met toebehoren in de opening in de achterzijde gebruiken.

⚠ Verbrandingsgevaar!

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

⚠ Belangrijk!

Bij gebruik van de staafmixer in een kookpan de pan eerst van de kookplaat nemen. De mixkom is niet geschikt voor gebruik in de magnetron.

Het apparaat na elk gebruik of als het langere tijd niet is gebruikt, altijd volgens de beschrijving reinigen. ➞ *“Na het gebruik / reinigen” zie pagina 31*

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

Inhoud

Bestemming van het apparaat....28
Belangrijke veiligheidsinstructies....28
In één oogopslag....30
Bedienen....31
Na het gebruik / reinigen....31
Verhelpen van storingen....32
Recepten....32
Afval....33
Garantie....33

Deze gebruiksaanwijzing beschrijft verschillende modellen.

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 (bij sommige modellen)

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**

- Aansluitsnoer volledig afwikkelen.
- Het gewenste hulpstuk op het basisapparaat plaatsen en aandrukken tot het vastklikt. **Op de vorm van de kunststofdelen van de hulpstukken letten om verwisselingte 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 behoeft geen verzorging. Grondige reiniging beschermt het apparaat tegen beschadiging en zorgt ervoor dat het apparaat goed blijft werken.

⚠ **Gevaar van elektrische schok!**
Het basisapparaat niet in vloeistof dompelen en niet reinigen in de afwasautomaat. 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 afwasautomaat 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.

Opmerking:
Bij apparaten met een spiraalkabel: De kabel nooit om het apparaat wikkelen!

➞ **Afb. D**

Verhelpen van storingen

De schakelaar kan niet op standen **1**-**5** worden gezet.

Oplossing:
Wanneer de opening in de achterzijde geopend is, werkt de standenschakeling **1**-**5** niet.

Recepten

Slagroom

– 100-500 g

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

Eiwit

– 1-5 eiwitten

Eiwit 2 tot 5 minuten met de roergarde

- verwerken op stand **5**.

Biscuitdeeg

Basisrecept

– 2 eieren
– 2-3 eetlepels heet water
– 100 g suiker
– 1 pakje vanillesuiker
– 70 g meel
– 70 g zetmeel,
– eventueel bakpoeder

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

Maximumhoeveelheid: 2 x basisrecept

Roerdeeg

Basisrecept

– 2 eieren
– 125 g suiker
– 1 snufje zout
– 1 pakje vanillesuiker of de schil van ½ citroen
– 125 g boter of margarine (kamertemperatuur)
– 250 g meel
– 1 pakje bakpoeder
– 60 ml melk

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

Maximumhoeveelheid: 2 x basisrecept

Zandtaartdeeg

Basisrecept

– 125 g boter (kamertemperatuur)
– 100-125 g suiker
– 1 ei
– 1 snufje zout
– stukje citroenschil of vanillesuiker
– 250 g meel
– eventueel bakpoeder

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

Maximumhoeveelheid: 2 x basisrecept

Bodem voor vruchtengebak

Basisrecept

– 2 eieren
– 125 g suiker
– 125 g gemalen hazelnoten
– 50 g paneermeel

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

Maximumhoeveelheid: 2 x basisrecept

Gevlochten gistgebak

Basisrecept

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

Maximumhoeveelheid: 2 x basisrecept

Pizzadeeg

Basisrecept

– 250 g meel
– 1 pakjes gedroogde gist
– 1 theelepel suiker
– 1 snufje zout
– 3 eetlepels olie
– 125 ml warm water
■ Alle ingrediënten ca. ½ minuut op stand **1**, daarna 3 tot 4 minuten op stand **5** met de kneedhaak verwerken.

Maximumhoeveelheid: 2 x basisrecept

Brooddeeg

Basisrecept

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

Mayonaise

– 1 ei (eigeel en eiwit)
– 1 eetlepel mosterd
– 1 eetlepels citroensap of azijn
– 200-250 ml olie
– Zout en peper naar smaak

De ingrediënten moeten dezelfde temperatuur hebben!

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

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

Afval

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

Garantie

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

Wijzigingen voorbehouden.

Bestemmelsesmæssig brug

Dette apparat er kun beregnet til anvendelse i private husholdninger og i hjemmet. Brug kun apparatet til forarbejdningsmængder og -tider, som er almindelige i husholdningen.
Apparatet er egnet til at røre, piske og mikse bløde fødevarer og væsker samt til at ælte blød dej. I kombination med hurtigblenderstaven er den egnet til at småhakke og blande fødevarer. Apparatet må ikke bruges til at forarbejde andre genstande eller substanser.
Apparatet må kun anvendes indendørs ved stuetemperatur og maks. 2000 m over havets overflade.

Vigtige sikkerhedshenvisninger

Læs brugsanvisningen grundigt, følg den, og opbevar den på et sikkert sted! Ved overdragelse af apparatet skal denne vejledning vedlægges. Producenten fraskriver sig ansvaret for skader, der skyldes en manglende overholdelse af instrukserne vedr. korrekt brug af apparatet.
Dette apparat kan bruges af personer med reducerede fysiske, sensoriske eller mentale evner eller manglende erfaring og/eller viden, hvis de er under opsyn eller er blevet instrueret i sikker brug af apparatet og har forstået de farer, der kan være forbundet med brugen af apparatet. Apparatet og tilslutningsledningen skal være utilgængelige for børn, og de må ikke betjene apparatet. Apparatet er ikke legetøj for børn. Rengøring og brugervedligeholdelse må ikke foretages af børn.

⚠ Fare for elektrisk stød og brandfare!
Apparatet må ikke stilles på eller i nærheden af varme overflader, f.eks. komfur.
Apparatet må kun tilsluttes og bruges iht. angivelserne på typeskiltet. Brug kun apparatet, hvis netledningen og apparatet er uden skader. Reparationer på apparatet som f.eks. udskiftning af en beskadiget tilslutningsledning må kun foretages af vores kundeservice for at undgå fare. Netkablet må ikke komme i kontakt med varme dele eller trækkes over skarpe kanter.
Dyp aldrig motorenheden i væske, hold den aldrig ind under rindende vand, og rengør den ikke i opvaskemaskinen. Anvend ikke nogen damprenser. Brug ikke apparatet med fugtige hænder. Dyp ikke apparatet ned i væsken over forbindelsesstedet mellem hurtigblenderstav og motorenhed.
Apparatet skal efter hver brug, når det ikke er under opsyn, altid afbrydes fra strømnettet, før det samles, adskilles eller rengøres og i tilfælde af fejl.

⚠ Fare for at komme til skade!

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

⚠ Fare for forbrænding!

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

⚠ Vigtigt!

Skal hurtigblenderstaven bruges i en varm gryde, skal gryden først fjernes fra kogepladen. Blenderbægeret er ikke egnet til brug i mikrobølgeovnen.
Rengør altid apparatet som beskrevet efter hver brug eller efter længere tid, hvor det ikke har været i brug. *„Efter arbejdet / rengøring“ se side 37*

Tillykke med købet af dit nye apparat fra firmaet Bosch. Yderligere informationer om vores produkter finder du på vores internetside.

Indhold

Bestemmelsesmæssig brug 34
Vigtige sikkerhedshenvisninger 34
Overblik 36
Betjening 36
Efter arbejdet / rengøring 37
Afhjælpning af fejl 37
Opskrifter 37
Bortskaffelse 39
Reklamationsret 39

Brugsvejledningen beskriver forskellige modeller.

Overblik

Fold billedsiderne ud.

→ **Billede A**

1 Motorenhed

2 Netkablet

3 5-trinkontakt + momentfunktion
Til at tænde og slukke apparatet og tilpasse arbejdshastigheden.
0/off = slukket
1 = laveste omdrejningstal
5 = højeste omdrejningstal
M = momentfunktion (højeste omdrejningstal) trykkes mod venstre og holdes fast

4 Udkastningstaste
Til aftaging af redskaberne

5 Kabelklemme (ikke alle modeller)

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 røreresultat.

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 smørepålæg 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:

Röreris til ...
... sovs, piskede æggehvider, kartoffelpure, creme, mayonnaise, fløde og let dej som f.eks. rørdej. Røreriset er ikke egnet til at røre tung dej.

Æltekrog til ...
... faste masser som f.eks. mørdej, gærdej og kartoffeldej samt til blanding af tung dej af hakket kød, pastadej eller brøddej.
Den maksimale bearbejdningsmængde er 500 g mel og ingredienser.

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

⚠ Kvæstelsesfare som følge af roterende drev!
Stik aldrig fingrene ind i de roterende redskaber. Redskaber må kun sættes på og tages af, når apparatet står stille – apparatet kører kort efter, at den er slukket. Beskyt langt hår eller løstsiddende tøj, så det ikke kan komme ind i de roterende redskaber.

- Motorenhed og redskaber skal rengøres før ibrugtagning første gang.

→ **Billede B**

- Afvikl netkablet helt.
- Sæt det ønskede redskab på motorenheden og tryk det fast indtil det falder i hak. **Kunststofdelenes form på redskaberne skal overholdes for at undgå forvekslinger (se billede B-1)!**
- Sæt netstikket i.
- Kom fødevarerne i en egnet beholder.
- Stik redskaberne ned i beholderen og stil apparatet på det ønskede trin.
  Trin **1**, **2**:
  til at indarbejde og indblande.
  Trin **3**, **4**, **5**:
  til at ælte og piske.
- Når arbejdet er færdigt, stilles kontakten på **0/off** og redskaberne løsnes med udkastningstasten og tages af.

⚠ **OBS:**
Udkastningstasten kan kun aktiveres, hvis kontakten står på **0/off**.

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

Efter arbejdet / rengøring

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

⚠ **Fare for elektrisk stød!**
Dyp aldrig motorenheden i væsker og sæt den ikke i opvaskemaskinen. Anvend ikke nogen 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 C**

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

Bemærk:
På modeller med spiralledning: Vikle aldrig ledningen rundt omkring maskinen!

→ **Billede D**

Afhjælpning af fejl

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

Afhjælpning:
Er hækåbningen åben, fungerer trinfunktionen **1** til **5** ikke.

Opskrifter

Piskefløde

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

Æggehvider

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

Lagkagedej

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

Maks. mængde: 2 gange grundopskrift

Rørdej

Grundopskrift

– 2 æg
– 125 g sukker
– 1 knivspids salt
– 1 pakke vanillesukker eller skal af en ½ citron
– 125 g smør eller margarine (rumtemperatur)
– 250 g mel
– 1 pakke bagepulver
– 60 ml mælk

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

Maks. mængde: 2 gange grundopskrift

Mørdej

Grundopskrift

– 125 g smør (rumtemperatur)
– 100-125 g sukker
– 1 æg
– 1 knivspids salt
– en smule citronskal eller vanillesukker
– 250 g mel
– evt. bagepulver

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

Maks. mængde: 2 gange grundopskrift

Bund til frugttærte

Grundopskrift

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

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

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

Maks. mængde: 2 gange grundopskrift

Gærkrans

Grundopskrift

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

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

Maks. mængde: 2 gange grundopskrift

Pizzadej

Grundopskrift

– 250 g mel
– 1 pakke tørgær
– 1 tsk sukker
– 1 knivspids salt
– 3 spsk olie
– 125 ml varmt vand

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

Maks. mængde: 2 gange grundopskrift

Brøddej

Grundopskrift

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

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

Mayonnaise

– 1 æg (æggeblomme og æggehvide)
– 1 spsk sennep
– 1 spsk citronsaft eller eddike
– 200-250 ml olie
– salt, peber efter smag

Ingredienserne skal have samme temperatur!

- Kom ingredienserne i bægeret.
- Stil hurtigblenderstaven på bunden af bægeret og tænd for den (trin **M**), til blandingen emulgerer.
- Løft den tændte hurtigblenderstav langsomt op til den øverste kant af blandingen og sænk den igen, til mayonnaisen er færdig.

Tip: Du kan også fremstille mayonnaise kun med æggeblommer efter denne opskrift. Brug då kun den halve mængde olie.

Bortskaffelse

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

Reklamationsret

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

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

Ret til ændringer forbeholdes.

Korrekt bruk

Dette apparatet er bare ment for bruk i private husholdninger.
Apparatet må kun brukes til å bearbeide vanlige husholdningsmengder og også innen vanlige bearbeidelsestider.
Apparatet er egnet til røring, pisking og blanding av myke næringsmidler og væsker samt elting av myk deig. Sammen med hurtigmiksestaven er det egnet for kutting og miksing av matvarer.
Apparatet må ikke brukes til bearbeidelse av andre gjenstander eller substanser.
Apparatet skal kun brukes innendørs ved romtemperatur, og ikke høyere enn 2000 meter over havet.

Viktige sikkerhetsanvisninger

Les nøye igjennom bruksanvisningen og rett deg etter den. Den må oppbevares omhyggelig! Dersom apparatet blir levert videre, må denne veiledningen vedlegges. Dersom det ikke blir tatt hensyn til henvisningene for riktig bruk av apparatet, er produsenten ikke ansvarlig for skader som oppstår på grunn av dette.
Dette apparatet kan brukes av personer med reduserte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller mangel på erfaring og/eller kunnskap dersom de er under oppsyn eller har fått opplæring i sikker bruk av apparatet og er informert om farene ved bruk av apparatet. Barn må holdes borte fra apparatet og tilkoplingsledningen. De må ikke få lov å betjene apparatet. Barn må ikke leke med apparatet. Rengjøring og brukervedlikehold må ikke utføres av barn.

⚠ Fare for elektrisk støt og brannfare!
Apparatet må ikke settes på eller i nærheter av varme overflater, f.eks. på plater på komfyren.plater på komfyren. Apparatet må kun tilkobles og brukes i henhold til angivelsene på typeskiltet. Må kun benyttes når ledningen og apparatet ikke viser tegn på skade. Reparasjoner på apparatet, f.eks. utskifting av skadet tilkoblingsledning, må kun foretas av vår kundeservice, for å unngå at det oppstår farer. La aldri strømkabelen komme i berøring med varme deler, og trekk den aldri over skarpe kanter.
Basisapparatet må aldri dyppes ned i væsker eller holdes under rennende vann og ikke rengjøres i oppvaskmaskin. Ikke bruk damprenser. Apparatet må ikke brukes med fuktige hender. Apparatet må ikke senkes ned i væske til over koblingspunktet mellom hurtigmiksestaven og basismaskinen. Apparatet må alltid kobles fra nettet etter bruk, når det ikke er under tilsyn, før det settes sammen, tas fra hverandre eller rengjøres og ved feil.

⚠ Fare for skade!

Dette apparatet må aldri koplet til tidsur eller stikkontakter med fjernkontroll. Ved strømbrudd forblir apparatet innkoblet og starter igjen når strømmen kommer tilbake. Apparatet må straks slås av. Hold alltid tilsyn med apparatet når det er i bruk! Apparatet må ikke være innkoblet lenger enn det som er nødvendig for bearbeidingen av matvarene. Vent til drevet har stanset rett etter at apparatet har vært i bruk. Apparatet må slås av og kobles fra nettet, før det skiftes tilbehørsdeler eller ekstrautstyr som beveges under bruk. Verktøyene må kun settes på eller tas av når apparatet står stille – etter utkoblingen fortsetter apparatet å gå en kort tid. Apparatet må ikke brukes på tomgang.

Grip aldri inn i roterende deler. Grip aldri inn i kniven i miksefoten. Kniven må aldri rengjøres med bare hender. Bruk børste. Langt hår eller løse klær må beskyttes slik at de ikke kan komme i berøring med roterende verktøy.

Apparatet skal kun brukes med originaldeler og -tilbehør. Tilbehørsdelene må aldri brukes for andre apparater. Sett kun inn verktøy av samme type (f.eks. 2x eltekroker) parvis. Det må aldri samtidig brukes verktøy og tilbehør som er satt inn i åpningen bak.

⚠ Fare for forbrenning!

Vær forsiktig når du arbeider med varme ingredienser som skal mikses. Varme ingredienser kan sprute ut under miksingen.

⚠ Viktig!

Ved bruk av hurtigmiksestaven i en gryte, må gryten først tas bort fra kokeplaten. Miksebegeret er ikke egnet for bruk i mikrobølgeovn. Apparatet må rengjøres som beskrevet etter hver bruk eller når det ikke har vært i bruk i en lengre periode. ➞ *”Etter arbeidet / rengjøring” se side 43*

Hjertelig tillykke med kjøpet av det nye apparatet fra Bosch. Videre informasjoner om våre produkter finner du på vår nettside

Innhold

Korrekt bruk 40
Viktige sikkerhetsanvisninger 40
En oversikt 42
Betjening 42
Etter arbeidet / rengjøring 43
Hjelp ved feil 43
Oppskrifter 43
Avfallshåndtering 45
Garanti 45

I denne bruksveiledningen blir forskjellige modeller beskrevet.

En oversikt

Vennligst brett ut sidene med bilder.

→ **Bilde A**

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 (ved noen modeller)

6 Åpninger for innsetting av verktøy med lås
Blir automatisk lukket når dekselet på bakåpningen blir skjøvet på.

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

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

Verktøy

9 Visp "Fine Creamer"
Ved den spesielle formen på vispen blir det oppnådd et særlig hurtig og effektivt mikseresultat.

10 Eltekrok

Ved noen modeller:

11 Miksebeger

12 Hurtigmiksestav av plast

13 Hurtigmiksestav av rustfritt stål

14 Universalkutter

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

Du finner oppskriften i bruksveiledningen for universalkutteren. Dersom et tilbehør ikke hører med til leveringsomfanget, kan dette bestilles hos kundeservice.

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 turtallet.

Verktøyene er særlig godt egnet for følgende bruk:

Visp for...
... sauser, stiv eggehvite, potetmos, krem, majones, fløte og lette deiger som f.eks. rørt formkakedeig. 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 utkasttasten.

⚠ **Obs:**
Utkasttasten kan ikke betjenes når bryteren ikke står på **0/off**.

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

Etter arbeidet / rengjøring

Viktig henvisning
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 damprenser! 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.

Henvisning:
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.

Henvisning:
Ved apparater med spiralkabel: Kabelen må aldri vikles rundt apparatet! → **Bilde D**

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.

Oppskrifter

Stivpisket kremfløte

– 100 g-500 g

- Fløte bearbeides med rørepinnene ½ til 5 minutter på trinn **5** – alt etter mengde og egenskap til fløten.

Eggehvite

– 1-5 eggehviter

- Eggehvite bearbeides med rørepinnene 2 til 5 minutter på trinn **5**.

Biskuitdeig

Grunnoppskrift

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

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

Største mengde: 2 ganger grunnoppskriften

Rørt deig

Grunnoppskrift

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

■ Alle ingrediensene bearbeides i ca. ½ minutt på trinn **1**, deretter i ca. 3-4 minutter på trinn **5** med rørepinnene.

Største mengde: 2 ganger grunnoppskriften

Mørdeig

Grunnoppskrift

– 125 g smør (romtemperatur)
– 100-125 g sukker
– 1 egg
– 1 klype salt
– litt skall av sitron eller vaniljesukker
– 250 g mel
– evt. bakepulver

■ Alle ingrediensene bearbeides i ca. ½ minutt på trinn **1**, deretter i ca. 3-4 minutter på trinn **5** med eltekrokene.

Største mengde: 2 ganger grunnoppskriften

Deig for fruktkakebunn

Grunnoppskrift

– 2 egg
– 125 g sukker
– 125 g malte hasselnøtter
– 50 g kavringstrø

■ Egg og sukker piskes i 3-4 minutter på trinn **5** (max) til de skummer.
■ Apparatet stilles på trinn **1**, hasselnøttene og kavringstrøet tilsettes og det hele bearbeides i ½ minutt med rørepinnene.

Største mengde: 2 ganger grunnoppskriften

Fletteloff

Grunnoppskrift

– 250 g mel
– 1 pakke tørrgjær
– 110 ml varm melk
– 1 egg
– 1 klype salt
– 40 g sukker
– 30 g smeltet og avkjølt fett skall av en halv sitron, revet

■ Alle ingrediensene bearbeides i ca. ½ minutt på trinn **1**, deretter i ca. 3-4 minutter på trinn **5** med eltekrokene.

Største mengde: 2 ganger grunnoppskriften

Pizza deig

Grunnoppskrift

– 250 g mel
– 1 pakke tørrgjær
– 2 ts sukker
– 1 klype salt
– 3 ss olje
– 125 ml varmt vann

■ Alle ingrediensene bearbeides i ca. ½ minutt på trinn **1**, deretter i ca. 3-4 minutter på trinn **5** med eltekrokene.

Største mengde: 2 ganger grunnoppskriften

Brøddeig

Grunnoppskrift

– 300 g mel
– 8 g sukker
– 8 g margarin
– 4 g salt
– 1 pakke tørrgjær
– 150 ml vann

■ Alle ingrediensene bearbeides i ca. ½ minutt på trinn **1**, deretter i ca. 3-4 minutter på trinn **5** med eltekrokene.

Majones

– 1 egg (eggeplomme og eggehvite)
– 1 ss sennep
– 1 ss sitronsaft eller eddik
– 200-250 ml olje
– salt, pepper etter smak

Ingrediensene må ha samme temperatur!

- Ingrediensene helles i begeret.
- Hurtigmiksestaven settes på bunnen av begeret og slås på (trinn **M**), inntil blandingen emulgerer.
- Den innkoblete hurtigmiksestaven løftes langsomt opp inntil randen av blandingen, og senkes igjen inntil majonesen er ferdig.

Tips: Du kan også lage majones bare av eggeplomme etter denne oppskriften. Men i så fall må det brukes bare halvparten av oljemengden.

Avfallshåndtering

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

Garanti

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

Det tas forbehold om endringer.

Användning för avsett ändamål

Enheten är bara avsedd för normalt hemmabruk. Använd apparaten endast för att bearbeta sådana mängder som är normala i ett hushåll. Detsamma gäller bearbetningstiderna.
Apparaten lämpar sig för omrörning, vispning och blandning av mjuka matvaror och vätskor och för knådning av mjuka degar. Med snabbmixerstaven lämpar den sig för finfördelning eller blandning av matvaror. Apparaten får inte användas för att bearbeta andra föremål eller ämnen. Apparaten får bara användas inomhus vid rumstemperatur och inte på högre höjd än 2000 m över havsytan.

Viktiga säkerhetsanvisningar

Läs igenom bruksanvisningen noggrant, följ den och förvara den noga! Bifoga de här instruktionerna om du ger apparaten till någon annan. Om du inte följer instruktionerna för rätt användning av apparaten påtar sig sig tillverkaren inte något ansvar för eventuella skador som detta kan orsaka.
Denna apparat får användas av personer med reducerade fysiska, sensoriska eller mentala förmågor och brist på erfarenhet och/eller kunskap, om de står under överinseende eller om de instruerats i användningen av maskinen och informerats om riskerna. Låt inte barn komma i närheten av apparaten och nätkabeln och låt dem inte manövrera apparaten. Låt inte barn leka med enheten. Rengöring och användarunderhåll får inte utföras av barn.

⚠ Risk för elektrisk stöt och brand!
Ställ inte apparaten i närheten av heta ytor, t.ex. kokplattor. Apparaten får bara anslutas och användas enligt uppgifterna på typskylten. Använd den bara om nätkabeln och apparaten är oskadade. Reparation av apparaten, t.ex. om nätkabeln har skadats och måste bytas, får bara utföras av vår kundtjänst för att undvika risker. Låt aldrig nätkabeln komma i kontakt med varma delar eller skarpa kanter. Sänk aldrig ned motordelen i vätska, håll den aldrig under rinnande vatten och maskindiska den inte. Använd aldrig ångrengöring. Ta inte i apparaten med våta händer. Sänk inte ned apparaten i vätska längre än till skarven mellan snabbmixerstaven och motordelen.
Ta alltid ut nätkabeln ur eluttaget efter varje användning, när du inte har apparaten under uppsikt, före hopsättning, isärtagning eller rengöring och om ett fel skulle uppkomma.

⚠ Risk för personskador!

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

⚠ Risk för brännskador!

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

⚠ Viktigt!

Lyft först bort kastrullen från spisplattan om du ska använda snabbmixerstaven i en kastrull. Mixerbägaren är inte avsedd att användas i mikrovågsugn.
Rengör ovillkorligen apparaten enligt beskrivningen efter varje användning och om den inte har använts under en längre tid.
➞ *”Efter arbetet / Rengöring” se sidan 49*

Vi gratulerar dig till ditt nya inköp av en apparat från Bosch. Mer information om våra produkter hittar du på vår hemsida på Internet.

Innehåll

Användning för avsett ändamål 46
Viktiga säkerhetsanvisningar 46
Översiktsbilden 48
Användning 48
Efter arbetet / Rengöring 49
Råd vid fel 49
Recept 49
Avfallshantering 51
Konsumentbestämmelser 51

I denna bruksanvisning beskrivas olika modeller.

Översiktsbilden

Vik ut bildsidorna.

→ **Bild A**

1 Motordel

2 Nätkabel

3 Strömbrytare med 5 läge + momentläge
För att starta och stänga av apparaten samt justera arbetshastigheten.
0/off = avstängd
1 = lägsta varvtalet
5 = högsta varvtalet
M = momentläge (högsta varvtalet) tryck åt vänster och håll fast i det läget

4 Lossningsknapp
För att lossa verktygen

5 Kabelklammer (på vissa modeller)

6 Öppningar för att sätta fast verktygen med lock
Stängs automatiskt när locket över baköppningen skjuts upp.

7 Låsknappar
för att lossa tillbehöret från baköppningen. Tryck samtidigt båda knapparna.

8 Självstängande baköppning
För att sätta in tillbehöret, t.ex. snabbmixerstaven, genom att skjuta upp baköppningen och hålla fast den i det läget. Baköppningen stängs automatiskt när tillbehöret lossas.

Verktyg

9 Grovvisp ”Fine Creamer”
Tack vare vispens speciella form blandas ingredienserna särskilt snabbt och effektivt.

10 Degkrok

På vissa modeller:

11 Mixerbägare

12 Snabbmixerstav i plast

13 Snabbmixerstav i rostfritt stål

14 Minihackare

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

Receptet hittar du i bruksanvisningen till minihackaren. Om ett tillbehör inte följer med leveransen kan det beställas hos kundtjänst.

Snabbmixerstav:
Plast Best.nr. 657242
Rostfritt stål Best.nr. 657258

Minihackare:
Best.nr. 659058

Följ anvisningarna i den separata bruksanvisningen för dessa tillbehörsdelar.

Användning

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

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

Grovvisparna för ...
... såser, äggvita, potatismos, krämer, majonnäs, grädde och lätta degar som t.ex. sockerkakssmet. Grovvisparna är ej lämpliga för att bearbeta tunga degar.

Degkrokarna för ...
... fasta blandningar som mör-, jäs- och potatisdeg, liksom för att blanda tung köttfärssmet, pastejer eller bröddeg.
Maximal bearbetningsmängd är 500 g vetemjöl och ingredienser.

Viktig anvisning
När baköppningen står öppen kan apparaten endast köras i momentläge. Lägen **1**-**5** är ej i funktion. Reglaget för att stänga locket går bara att skjuta på när strömbrytaren står i läge **0/off**.

⚠ Risk för skada pga roterande drivuttag!
Stoppa aldrig in handen i roterande verktyg. Sätt fast och lossa verktygen endast när apparaten står stilla – apparaten fortsätter rotera en kort stund efter det att den stängts av. Skydda långt hår och lösa klädesdetaljer så att de inte kan hamna i de roterande verktygen.

- Rengör motordelen och verktygen före första användningen.

→ **Bild B**

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

⚠ **Var försiktig:**
Lossningsknappen går ej att tryckas när strömbrytaren ej står på **0/off**.

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

Efter arbetet / Rengöring

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

⚠ **Risk för elektriska stötar!**
Doppa aldrig motordelen i vätskor och rengör den inte i diskmaskinen. Använd ingen ångrengörare! Använd inte apparaten med fuktiga händer.

Var försiktig!
Apparatens ytor kan skadas. Använd inga repande rengöringsmedel.

- Dra ut stickkontakten ur vägguttaget.
- Torka av motordelen med en fuktig duk och torka den därefter torrt.
- Verktygen kan rengöras i diskmaskin eller med borste under rinnande vatten.

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

→ **Bild C**

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

Viktigt:
På produkter med spiralsladd: Linda aldrig sladden runt produkten! → **Bild D**

Råd vid fel

Det går inte att skjuta strömbrytaren till läget **1**-**5**.

Åtgärd:
När baköppningen står öppen är lägen **1**-**5** ej i funktion.

Recept

Vispgrädde

– 100-500 g

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

Vispad äggvita

– 1-5 äggvitor

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

Deg för sockerkaka

Grundrecept

– 2 ägg
– 2-3 msk hett vatten
– 100 g socker
– 1 pkt vaniljsocker
– 70 g vetemjöl
– 70 g potatismjöl
– ev. bakpulver

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

Max mängd: 2 ggr grundreceptet

Deg för saftig sockerkaka

Grundrecept

– 2 ägg
– 125 g socker
– 1 krm salt
– 1 pkt vaniljsocker
eller skalet av en ½ citron
– 125 g smör eller margarin (rumsvarmt)
– 250 g vetemjöl
– 1 pkt bakpulver
– 60 ml mjölk

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

Max mängd: 2 ggr grundreceptet

Mördeg

Grundrecept

– 125 g smör (rumsvarmt)
– 100-125 g socker
– 1 ägg
– 1 krm salt
– lite citronskal eller vaniljsocker
– 250 g vetemjöl
– ev. bakpulver

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

Max mängd: 2 ggr grundreceptet

Tårtbotten för frukttårta

Grundrecept

– 2 ägg
– 125 g socker
– 125 g malda hasselnötter
– 50 g strö bröd

■ Vispa ägg och socker 3-4 minuter i läge **5** till skum.

■ Ställ apparaten i läge **1**, tillsätt hasselnötter och strö bröd och bearbeta allt med grovvispen ½ minut.

Max mängd: 2 ggr grundreceptet

Vetelängd

Grundrecept

– 250 g vetemjöl
– 1 pkt torrjäst
– 110 ml varm mjölk
– 1 ägg
– 1 krm salt
– 40 g socker
– 30 g smält och svalnat fett
– rivet skal från en halv citron

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

Max mängd: 2 ggr grundreceptet

Pizzadeg

Grundrecept

– 250 g vetemjöl
– 1 pkt torrjäst
– 1 tsk socker
– 1 krm salt
– 3 msk matolja
– 125 ml varmt vatten

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

Max mängd: 2 ggr grundreceptet

Bröddeg

Grundrecept

– 500 g vetemjöl
– 14 g socker
– 14 g margarin
– 7 g salt
– 1 pkt torrjäst
– 250 ml vatten

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

Majonnäs

– 1 ägg (äggula och äggvita)
– 1 msk senap
– 1 msk citronsaft eller vinäger
– 200-250 ml matolja
– salt, peppar efter smak

Ingredienserna måste ha samma temperatur!

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

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

Avfallshantering

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

Konsumentbestämmelser

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

Rätt till ändringar förbehålls.

Määräyksenmukainen käyttö

Tämä laite on tarkoitettu käytettäväksi yksityisessä kotitaloudessa ja kodinomaisessa ympäristössä. Se ei sovellu ammattimaiseen käyttöön. Käytä laitetta vain kotitalouksissa tavallisten määrien käsittelyyn ja keskeytyksettä ainoastaan ohjeissa ilmoitetun ajan. Laite soveltuu pehmeiden elintarvikkeiden ja nesteiden sekoittamiseen ja vatkaamiseen sekä pehmeän taikinan vaivaamiseen. Sauvasekoittimen kanssa se soveltuu elintarvikkeiden hienontamiseen ja sekoittamiseen. Laitetta ei saa käyttää muiden tarvikkeiden / aineiden käsittelyyn. Käytä laitetta vain sisätiloissa huoneenlämmössä ja enint. 2000 metrin korkeudessa merenpinnan yläpuolella.

Tärkeitä turvallisuusohjeita

Lue käyttöohje tarkkaan, noudata siinä olevia ohjeita ja säilytä se huolellisesti! Kun annat laitteen toiselle henkilölle, anna mukana myös tämä käyttöohje. Jos laitteen käyttöohjeet laiminlyödään, valmistaja ei ole vastuussa ohjeidenvastaisesta käytöstä aiheutuvista vahingoista.
Fyysisiltä, sensorisilta tai henkisiltä valmiuksiltaan rajoitteiset taikka kokemattomat ja/tai taitamattomat henkilöt voivat käyttää tätä laitetta, jos heidän turvallisuudestaan vastaava henkilö valvoo heitä tai on perehdyttänyt heidät laitteen turvalliseen käyttöön ja käytöstä aiheutuviin vaaroihin. Lapset on pidettävä loitolla laitteesta ja virtajohdosta eivätkä he saa käyttää laitetta. Lapset eivät saa leikkiä laitteella. Lapset eivät saa suorittaa puhdistusta ja itse tehtävää huoltoa.

⚠ Sähköisku- ja palovaara!
Älä aseta laitetta kuumien pintojen, esim. keittolevyjen, päälle tai läheisyyteen.
Liitä laite ainoastaan tyyppikilvessä olevien ohjeiden mukaiseen sähköverkkoon. Käytä laitetta vain, kun liitäntäjohto ja laite ovat moitteettomassa kunnossa. Laitteen saa turvallisuussyistä korjata, esim. vaihtaa vioittuneen liitäntäjohdon, vain valtuutettu huoltoliike. Verkkojohto ei saa joutua kosketuksiin kuumien osien kanssa eikä sitä saa vetää terävien reunojen yli.
Älä upota peruslaitetta veteen tai muihin nesteisiin äläkä pese sitä juoksevan veden alla tai astianpesukoneessa. Älä käytä höyrypuhdistinta. Älä käytä laitetta märin käsin. Kun sekoitat nesteitä, varo ettei sauvasekoittimen ja peruslaitteen liitoskohta ulotu nesteeseen.

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

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

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

⚠ Tärkeää!
Nosta kattila liedeltä, ennen kuin käytät sauvasekoitinta kattilassa. Kulho ei sovellu mikroaaltouunikäyttöön.
Laite on ehdottomasti puhdistettava ohjeiden mukaan aina käytön jälkeen tai kun sitä ei ole käytetty pitkään aikaan. ➞ *”Käytön / puhdistuksen jälkeen” katso sivu 55*

Onneksi olkoon valintasi on Bosch. Lisätietoja tuotteistamme löydät internetsivuiltamme.

Sisältö

Määräyksenmukainen käyttö....52
Tärkeitä turvallisuusohjeita....52
Laitteen osat....54
Käyttö....54
Käytön / puhdistuksen jälkeen....55
Ohjeita käyttöhäiriöiden varalle....55
Ruokaohjeet....56
Jätehuolto....57
Takuu....57

Käyttöohje on tarkoitettu eri malleille.

Laitteen osat

Käännä esiin kuvasivut

→ **Kuva A**

1 Peruslaite

2 Liitäntäjohto

3 5 asentoinen nopeudenvalitsin + pitoasento
Laitteen päälle ja poiskytkentään ja sopivan käyttönopeuden valitsemiseen.
0/off = pois päältä
1 = alhaisin käyttönopeus
5 = suurin käyttönopeus
M = pitoasento (suurin käyttönopeus)
työnnä valitsin vasemmalle ja pidä kiinni

4 Vapautuspainike
Varusteiden irrottamiseen

5 Johdon kiinnitin (vain joissain malleissa)

6 Sulkimella varustetut kiinnitysreiät varusteiden kiinnittämiseen
Sulkeutuvat automaattisesti avattaessa kantaosan kiinnitysreikä.

7 Avaamispainikkeet
lisälaitteen irrottamiseen. Paina kumpaakin painiketta samanaikaisesti.

8 Automaattisesti sulkeutuva kiinnitysreikä kantaosassa
Lisävarusteiden, esim. sauvasekoittimen, kiinnittämiseen, avaa kiinnitysreikä ja pidä kiinni. Kantaosan kiinnitysreikä sulkeutuu automaattisesti, kun poistat lisävarusteen.

Varusteet

9 Vispilä ”Fine Creamer”
Erikoismallisen vispilän ansiosta vatkaus onnistuu nopeasti ja tehokkaasti.

10 Taikinakoukku

Vain joissain malleissa:

11 Kulho

12 Sauvasekoitin, muovia

13 Sauvasekoitin, terästä

14 Minileikkuri

Minileikkurilla voit käyttää hyödyksi laitteen koko tehon, kun valmistat hunajalevitettä (muista noudattaa ohjeissa annettuja määriä).

Löydät ruokaohjeen minileikkurin käyttöohjeista. Jos jokin lisävaruste ei kuulu laitteen vakiovarusteisiin, voit tilata sen huoltopalvelusta.

Sauvasekoitin:
Muovi til.-nro 657242
Teräs til.-nro 657258

Minileikkuri:
til.-nro 659058

Noudata lisävarusteiden erillisissä käyttöohjeissa annettuja ohjeita.

Käyttö

Rungon suljetun muodon ansiosta laite on käytössä erittäin hiljainen. Tästä huolimatta se saavuttaa täyden moottoritehon ja kierrosnopeuden.

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

Vispilät …
... soveltuvat kastikkeiden, valkuaisvaahdon, perunasoseen, majoneesin, kermavaahdon ja kevyiden taikinoiden, esim. sokerikakkutaikinan, valmistamiseen. Vispilät eivät sovellu paksun taikinan alustamiseen.

Taikinakoukut …
... soveltuvat kiinteiden taikinoiden kuten muro-, hiiva- ja perunataikinan vaivaamiseen sekä jauhelihan, tahnojen tai leipätaikinan sekoittamiseen.
Maksimi käsittelymäärä on 500 g jauhoja ja lisäaineksia.

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

⚠ Varo pyörivää käyttöliitäntää – 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 B

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

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

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

Käytön / puhdistuksen jälkeen

Tärkeä ohje
Laite on huoltovapaa. Kun muistat puhdistaa laitteen huolellisesti, se ei vahingoidu ja toimii hyvin.

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

Huom.!
Laitteen pinnat voivat vaurioitua. Älä käytä hankaavia puhdistusaineita.

- Irrota pistotulppa pistorasiasta.
- Pyyhi peruslaite puhtaaksi kostealla pyyhkeellä ja kuivaa 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 C

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

Ohje:
Laitteet, joissa on kierrejohto: Älä kelaa johtoa laitteen ympärille! **→ Kuva D**

Ohjeita käyttöhäiriöiden varalle

Valitsinta ei voi siirtää asentoihin **1**-**5**.

Toimenpide:
Nopeusasennot **1**-**5** eivät toimi, jos kantaosan kiinnitysreikä on auki.

Ruokaohjeet

Kermavaahto

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

Valkuaisvaahto

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

Sokerikakkutaikina

Perusohje
– 2 munaa
– 2-3 rkl kuumaa vettä
– 100 g sokeria
– 1 tl vaniljasokeria
– 70 g jauhoja
– 70 g tärkkelysjauhoa
– mahd. leivinjauhetta
■ Vatkaa ainekset (paitsi jauhot ja perunajauho) vispilällä vaahdoksi noin 3-4 minuutin ajan nopeudella **5**.
■ Kytke laite teholle **1**, sekoita joukkoon lusikallinen kerrallaan siivilöityjä jauhoja ja perunajauhoja noin ½-1 minuutin ajan.

Maksimimäärä: 2 x perusohje

Kakkutaikina

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

Maksimimäärä: 2 x perusohje

Murotaikina

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

Maksimimäärä: 2 x perusohje

Hedelmäkakkujen pohja

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

Maksimimäärä: 2 x perusohje

Pullapitko

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

Maksimimäärä: 2 x perusohje

Pizzataikina

Perusohje

– 250 g jauhoja
– 1 pussillinen kuivahiivaa
– 1 tl sokeria
– ripaus suolaa
– 3 rkl öljyä
– 125 ml lämmintä vettä

■ Vaivaa taikinakoukulla kaikkia aineksia noin ½ minuuttia nopeudella **1**, sitten noin 3-4 minuuttia nopeudella **5**.

Maksimimäärä: 2 x perusohje

Leipätaikina

Perusohje

– 300 g jauhoja
– 8 g sokeria
– 8 g margariinia
– 4 g suolaa
– 1 pussillinen kuivahiivaa
– 150 ml vettä

■ Vaivaa taikinakoukulla kaikkia aineksia noin ½ minuuttia nopeudella **1**, sitten noin 3-4 minuuttia nopeudella **5**.

Majoneesi

– 1 kananmuna (keltuainen ja valkuainen)
– 1 rkl sinappia
– 1 rkl etikkaa tai sitruunanmehua
– 200-250 ml öljyä
– Suolaa ja pippuria maun mukaan

Ainesten pitää olla huoneenlämpöisiä!

■ Laita ainekset kulhoon.
■ Aseta sauvasekoitin kulhon pohjalle ja käynnistä laite (pitoasento **M**), kunnes seos emulgoituu.
■ Nosta käynnistetty sauvasekoitin hitaasti seoksen yläreunaan ja laske taas alas, kunnes majoneesi on valmista.

Vinkki: Tällä ruokaohjeella voit valmistaa myös majoneesin, jossa käytetään vain keltuaista. Mittaa tällöin öljyä kulhoon vain puolet ohjeessa annetusta määrästä.

Jätehuolto

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

Takuu

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

Oikeus muutoksiin pidätetään.

Uso conforme a lo prescrito

Este aparato ha sido diseñado exclusivamente para uso doméstico. No sobrepasar las cantidades a elaborar y los tiempos de funcionamiento habituales para uso doméstico.
El aparato es adecuado para remover, batir y mezclar alimentos blandos y líquidos, así como para amasar masas blandas. La batidora permite picar y mezclar alimentos. El aparato no deberá usarse para procesar otros tipos de alimentos o productos.
Utilizar el aparato sólo en recintos interiores y a temperatura ambiente y no utilizarlo por encima de los 2000 m sobre el nivel del mar.

Indicaciones de seguridad importantes

Lea detenidamente las instrucciones de uso del aparato y guárdelas para una posible consulta posterior. No olvide adjuntar estas instrucciones si entrega el aparato a otra persona. El fabricante no asume ninguna responsabilidad por posibles daños resultantes del incumplimiento de las instrucciones relativas al uso correcto del aparato.
Este aparato puede ser manejado por personas con facultades físicas, sensoriales o mentales disminuidas o bien con falta de experiencia y/o de conocimientos, si lo hacen bajo supervisión o han sido instruidas acerca del uso seguro del aparato y han comprendido los peligros resultantes de ello. Los niños deben mantenerse alejados del aparato y del cable de alimentación, y además no deben manejar el aparato. Impida que los niños jueguen con el aparato. La limpieza y el mantenimiento a cargo del usuario no deben ser realizados por niños.

⚠ ¡Peligro de electrocución y de incendio!
No colocar el aparato sobre o cerca de superficies calientes, como p. ej. placas eléctricas.
Conectar y usar el aparato únicamente de acuerdo con las indicaciones especificadas en la placa de características del modelo. No utilizar el aparato en caso de que el cable de conexión o el propio aparato presenten daños visibles. Para evitar riesgos, el aparato sólo debe ser reparado (p. ej. cambio de un cable de alimentación dañado) por nuestro servicio de asistencia técnica. Evitar que el cable de conexión del aparato entre en contacto con piezas calientes y cantos afilados.
No sumergir nunca la unidad motriz en líquidos. No lavarla debajo del grifo de agua ni tampoco en el lavavajillas. ¡No utilizar limpiadoras de vapor! No usar el aparato con las manos húmedas.

No sumergir el aparato en líquidos más allá del punto de unión entre la batidora y la unidad motriz.
El aparato debe desconectarse siempre de la red eléctrica después de cada uso, cuando se vaya a dejar sin vigilancia, antes del montaje, desmontaje o limpieza y en caso de avería.

⚠ ¡Peligro de lesiones!
No conectar nunca el aparato a temporizadores ni enchufes teledirigidos. En caso de interrupción del suministro de corriente, el aparato permanece conectado y vuelve a arrancar tras restablecerse la alimentación de corriente. Desconectar el aparato inmediatamente. ¡Vigilar siempre el aparato mientras esté funcionando! Se aconseja dejar el aparato conectado sólo el tiempo absolutamente indispensable para elaborar los alimentos. Después de utilizar el aparato, esperar a que el accionamiento se detenga. Antes de cambiar accesorios o piezas adicionales que se muevan durante el servicio, apagar el aparato y desconectarlo de la red eléctrica. Montar y desmontar los accesorios sólo con el aparato completamente parado —el aparato sigue funcionando durante un breve tiempo tras desconectarlo. No usar el aparato en seco, sin alimentos.
No agarrar nunca las piezas giratorias. No introducir nunca las manos en el pie de la batidora. No limpiar nunca la cuchilla sujetándola con las manos: Utilizar siempre un cepillo. Proteger o recoger los cabellos largos o la ropa suelta a fin de que no sean atrapados por los útiles en rotación.
Utilizar el aparato sólo con piezas y accesorios originales. No utilizar nunca los accesorios para otros aparatos. Utilizar solamente accesorios del mismo tipo (p. ej. 2 garfios amasadores) y de dos en dos. No utilizar nunca al mismo tiempo accesorios acoplados en la base motriz y en la boca posterior.

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

⚠ ¡Importante!
En caso de usar la batidora en el interior de una cacerola, retirar primero la cacerola de la zona de cocción. El vaso de la batidora no es adecuado para usarlo en el horno microondas.
Es imprescindible limpiar el aparato de la forma indicada después de cada uso y después de que no se haya utilizado durante un tiempo prolongado. ➞ *«Tras concluir el trabajo / Limpieza del aparato» véase la página 61*

Enhorabuena por la compra de su nuevo aparato de la casa Bosch. Más informaciones sobre nuestros productos las podrá hallar en nuestra página web.

Contenido

Uso conforme a lo prescrito.....58
Indicaciones de seguridad importantes....58
Descripción del aparato.....60
Manejo del aparato.....61
Tras concluir el trabajo /
Limpieza del aparato 61
Localización de averías.....62
Recetas 62
Eliminación 64
Garantía.....64

Las presentes instrucciones de uso son válidas para diferentes modelos de aparato.

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 (disponible sólo en algunos modelos)

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 Nº de pedido 657242
Acero inoxidable Nº de pedido 657258

Accesorio picador universal:
Nº 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 especifico. 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. C**
- Para guardar la máquina se puede enrollar el cable de conexión del aparato.
- Fijar el cable de conexión con la pinza sujetacable.

Nota:
Para aparatos con cable en espiral :¡No enrollar nunca el cable alrededor del aparato! → **Fig. D**

Localización de averías

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

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

Recetas

Nata montada

– 100-500 gramos
- Batir la nata con las varillas mezcladoras durante ½-5 minutos en la posición de trabajo **5** – según la cantidad y las propiedades de la nata.

Claras de huevo a punto de nieve

– 1-5 claras de huevo
- Batir las claras de huevo con la varilla mezcladora durante 2-5 minutos en la posición de trabajo **5**.

Masa de bizcocho

Receta básica
– 2 huevos
– 2-3 cucharadas soperas de agua caliente
– 100 gramos de azúcar
– 1 sobrecito de azúcar de vainilla
– 70 gramos de harina
– 70 gramos de fécula de maíz (maicena)
– levadura en polvo
- Batir los ingredientes (excepto la harina y la fécula de maíz) con las varillas mezcladoras durante 3-4 minutos en la posición de trabajo **5** hasta que formen una masa esponjosa.
- Seleccionar la posición de trabajo **1** y agregar cucharada a cucharada la harina y la fécula de maíz durante aprox. ½-1 minuto.

Máxima cantidad admisible:
2 veces la receta básica

Masa batida

Receta básica
– 2 huevos
– 125 gramos de azúcar
– 1 pizca de sal
– 1 sobrecito de azúcar de vainilla o la cáscara
– de medio limón
– 125 gramos de mantequilla o margarina (temperatura ambiente)
– 250 gramos de harina
– 1 paquetito de levadura en polvo
– 60 ml de leche
- Elaborar los ingredientes con la varilla mezcladora durante aprox. ½ minuto en la posición **1** y a continuación durante 3-4 minutos en la posición **5**.

Máxima cantidad admisible:
2 veces la receta básica

Masa quebrada (pastaflora)

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.

Eliminación

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

Garantía

Bosch se compromete a reparar o reponer de forma gratuita durante un período de 24 meses, a partir de la fecha de compra por el usuario final, las piezas cuyo defecto o falta de funcionamiento obedezca a causas de fabricación, así como la mano de obra necesaria para su reparación, siempre y cuando el aparato sea llevado por el usuario al taller del Servicio Técnico Autorizado por Bosch.
En el caso de que el usuario solicitara la visita del Técnico Autorizado a su domicilio para la reparación del aparato, estará obligado el usuario a pagar los gastos del desplazamiento.
Esta garantía no incluye: lámparas, cristales, plásticos, ni piezas estéticas, reclamadas después del primer uso, ni averías producidas por causas ajenas a la fabricación o por uso no doméstico. Igualmente no están amparadas por esta garantía las averías o falta de funcionamiento producidas por causas no imputables al aparato (manejo inadecuado del mismo, limpiezas, voltajes e instalación incorrecta) o falta de seguimiento de las instrucciones de funcionamiento y mantenimiento que para cada aparato se incluyen en el folleto de instrucciones.
Para la efectividad de esta garantía es imprescindible acreditar por parte del usuario y ante el Servicio Autorizado de Bosch, la fecha de adquisición mediante la correspondiente FACTURA DE COMPRA que el usuario acompañará con el aparato cuando ante la eventualidad de una avería lo tenga que llevar al Taller Autorizado.
La intervención en el aparato por personal ajeno al Servicio Técnico Autorizado por Bosch, significa la pérdida de garantía.
GUARDE POR TANTO LA FACTURA DE COMPRA.
Todos nuestros técnicos van provistos del correspondiente carnet avalado por ANFEL (Asociación Nacional de Fabricantes de Electrodomésticos) que le acredita como Servicio Autorizado de Bosch.

Reservado el derecho a cambios y modificaciones sin previo aviso.

Utilização correta

Este aparelho destina-se exclusivamente a uso privado e doméstico. Utilizar o aparelho somente para as quantidades e tempos de utilização normais no uso doméstico.
O aparelho destina-se a mexer, bater e misturar líquidos e alimentos moles, bem como a amassar massas moles. Com a varinha rápida, o aparelho também é adequado para triturar ou misturar alimentos.
O aparelho não pode ser utilizado para processar outros tipos de objetos ou substâncias.
Utilizar o aparelho apenas em espaços interiores à temperatura ambiente e até 2000 m acima do nível do mar.

Indicações de segurança importantes

Leia atentamente o manual de instruções, proceda em conformidade e guarde-o! Se o aparelho mudar de proprietário, estas instruções devem acompanhá-lo. A não observância das indicações sobre a utilização correta do aparelho exclui uma responsabilidade do fabricante por danos daí resultantes.
Este aparelho pode ser utilizado por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais limitadas ou com falta de experiência e/ou conhecimentos, desde que supervisionadas ou informadas sobre como trabalhar com o aparelho de forma segura e instruídas sobre os perigos inerentes. O aparelho e o cabo elétrico devem ser mantidos fora do alcance de crianças. As crianças não podem brincar com o aparelho. As crianças não podem efetuar a limpeza e manutenção do aparelho.

⚠ Perigo de choque elétrico e de incêndio!
Não colocar o aparelho sobre ou na proximidade de superfícies quentes, como, por exemplo, placas de fogão.
Ligar e utilizar o aparelho apenas de acordo com as indicações da chapa de características. Utilizar o aparelho somente se o cabo de alimentação ou o próprio aparelho não apresentarem quaisquer danos. Reparações no aparelho como, p. ex., a substituição de um cabo elétrico danificado, só podem ser efetuadas pelos nossos Serviços Técnicos, para se evitarem situações de perigo. Não permita que o cabo de alimentação toque em peças quentes nem o puxe sobre arestas vivas.
Nunca mergulhar o aparelho base em líquidos, não colocá-lo sob água corrente nem lavá-lo na máquina de lavar loiça. Nunca utilizar aparelhos de limpeza a vapor. Não utilizar o aparelho com as mãos húmidas ou molhadas. Não mergulhar o aparelho em líquidos através do ponto de ligação entre a varinha rápida e o aparelho base.

Desligue o aparelho da corrente após cada utilização, sempre que fique sem vigilância, antes de se montar, desmontar ou limpar, e em caso de anomalia.

⚠ Perigo de ferimentos!

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

⚠ Perigo de queimaduras!

Cuidado ao processar alimentos quentes. Os alimentos quentes podem salpicar durante o processamento.

⚠ Importante!

Para utilizar a varinha rápida dentro da panela, retirar primeiro a panela do bico do fogão. O copo misturador não é adequado para utilização no micro-ondas.
É impreterível limpar cuidadosamente o aparelho após cada utilização ou após um longo período de não utilização, conforme descrito. ➞ *“Depois da utilização / Limpeza” ver página 68*

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

Índice

Utilização correta....65
Indicações de segurança importantes....65
Panorâmica do aparelho....67
Utilização....68
Depois da utilização / Limpeza....68
Ajuda em caso de anomalia....69
Receitas....69
Eliminação do aparelho....71
Garantia....71

Nestas Instruções de Serviço são descritos diversos modelos.

Panorâmica do aparelho

Desdobre as páginas com as ilustrações!

→ **Fig. A**

1 Aparelho base

2 Cabo elétrico

3 Seletor com 5 fases + ligação momentânea
Para ligar e desligar o aparelho e adaptar a velocidade de funcionamento.
0/off = Desligado
1 = Velocidade mínima
5 = Velocidade máxima
M = Ligação momentânea (velocidade máxima), premir para a esquerda e manter

4 Tecla de ejeção
Para retirar as ferramentas.

5 Abraçadeira de cabo (em alguns modelos)

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.

Ferramentas

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. B**

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

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

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

Depois da utilização / 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 em água, nem lavar na máquina de lavar loiça. Nunca 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.
- Retirar 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 de, p. ex., couve roxa, podem surgir manchas nos componentes de plástico, que podem ser eliminadas com algumas gotas de óleo alimentar.

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

Nota:
Nos aparelhos com cabo em espiral: nunca enrolar o cabo em volta do aparelho!
→ **Fig. D**

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.

Receitas

Natas batidas

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

Claras

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

Massa de pão de ló

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

Quantidade máxima: 2 x a receita base

Massas leves

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

Quantidade máxima: 2 x a receita base

Massa quebrada

Receita base

– 125 g de manteiga (à temperatura ambiente)
– 100-125 g de açúcar
– 1 ovo
– 1 pitada de sal
– Um pouco de casca de limão ou açúcar baunilhado
– 250 g de farinha
– Um pouco de fermento em pó

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

Quantidade máxima: 2 x a receita base

Base para bolos de fruta

Receita base

– 2 ovos
– 125 g de açúcar
– 125 g de avelãs moídas
– 50 g de pão ralado

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

Quantidade máxima: 2 x a receita base

Trança de massa levedada

Receita base

– 250 g de farinha
– 1 pacotinho de fermento em pó
– 110 ml de leite quente
– 1 ovo
– 1 pitada de sal
– 40 g de açúcar
– 30 g de gordura derretida, mas fria Casca ralada de meio limão

■ Com a vara para massas pesadas, misturar todos os ingredientes durante ca. de ½ minuto na fase **1** e, depois, mais 3-4 minutos na fase **5**.

Quantidade máxima: 2 x a receita base

Massa para piza

Receita base

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

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

Quantidade máxima: 2 x a receita base

Massa de pão

Receita base

– 300 g de farinha
– 8 g de açúcar
– 8 g de margarina
– 4 g de sal
– 1 pacote de levedura seca
– 150 ml de água

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

Maionese

– 1 ovo (gema e clara)
– 1 colher de sopa de mostarda
– 1 colher de sopa de sumo de limão ou vinagre
– 200-250 ml de óleo
– Sal e pimenta a gosto

Os condimentos têm que estar todos à mesma temperatura!

■ Colocar os ingredientes no copo.
■ Colocar a varinha rápida no fundo do copo e ligá-la (fase **M**), até ficar tudo bem misturado.
■ Com a varinha ligada, elevá-la lentamente até ao bordo da mistura e voltar a baixá-la até que a maionese fique pronta.

Sugestão: Segundo esta receita, poderá utilizar apenas a gema do ovo para a confecção de maioneses. Mas, neste caso, adicionar apenas metade da quantidade de óleo.

Eliminação do aparelho

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

Garantia

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

Salvo alterações técnicas.

Χρήση σύμφωνα με το σκοπό προορισμού

Αυτή η συσκευή προορίζεται μόνο για την οικιακή χρήση και το οικιακό περιβάλλον. Χρησιμοποιείτε τη συσκευή μόνο για ποσότητες και χρόνους επεξεργασίας, συνήθεις για την οικιακή χρήση.
Η συσκευή είναι κατάλληλη για ανάδευση, χτύπημα και ανάμειξη μαλακών τροφίμων και υγρών καθώς και για ζύμωμα μαλακιάς ζύμης. Με το ταχυμπλέντερ χειρός η συσκευή είναι κατάλληλη για τον τεμαχισμό ή την ανάμειξη τροφίμων. Η συσκευή δεν επιτρέπεται να χρησιμοποιηθεί για την επεξεργασία άλλων ουσιών ή αντικειμένων. Χρησιμοποιείτε τη συσκευή μόνο σε εσωτερικούς χώρους, σε θερμοκρασία δωματίου και σε υψόμετρο μέχρι 2.000 m πάνω από την επιφάνεια της θάλασσας.

Σημαντικές υποδείξεις ασφαλείας

Διαβάστε προσεκτικά τις οδηγίες χρήσης, ενεργήστε σύμφωνα με αυτές και φυλάξτε τις! Η συσκευή θα πρέπει να συνοδεύεται από τις παρούσες οδηγίες όταν παραδίδεται σε έναν άλλο χρήστη. Η μη τήρηση των οδηγιών για τη σωστή χρήση της συσκευής αποκλείει την ευθύνη του κατασκευαστή για ζημιές που τυχόν προκύπτουν.
Αυτή η συσκευή μπορεί να χρησιμοποιηθεί από άτομα με περιορισμένες φυσικές, αισθητήριες ή πνευματικές ικανότητες ή με ανεπαρκή εμπειρία και/ή ανεπαρκείς γνώσεις, όταν επιτηρούνται ή έχουν ενημερωθεί σχετικά με την ασφαλή χρήση της συσκευής και έχουν κατανοήσει τους πιθανούς από τη χρήση της συσκευής κινδύνους. Τα παιδιά πρέπει να κρατιούνται μακριά από τη συσκευή και το ηλεκτρικό καλώδιο σύνδεσης και δεν επιτρέπεται να χειριστούν τη συσκευή. Τα παιδιά δεν επιτρέπεται να παίζουν με τη συσκευή. Ο καθαρισμός και η συντήρηση από το χρήστη δεν επιτρέπεται να εκτελείται από παιδιά.

⚠ Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας και κίνδυνος πυρκαγιάς!
Μην τοποθετείτε τη συσκευή πάνω ή κοντά σε πολύ ζεστές επιφάνειες, όπως π.χ. πλάκες εστιών. Συνδέετε και λειτουργείτε τη συσκευή μόνο σύμφωνα με τα στοιχεία στην πινακίδα τύπου. Χρησιμοποιείτε τη συσκευή μόνο, όταν το ηλεκτρικό καλώδιο και η συσκευή δεν παρουσιάζουν καμία ζημιά. Επισκευές στη συσκευή, όπως π.χ. η αλλαγή του κατεστραμμένου καλωδίου σύνδεσης στο δίκτυο του ρεύματος επιτρέπεται να εκτελούνται μόνο από την υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών, ώστε να αποφεύγονται οι κίνδυνοι. Μη φέρετε το ηλεκτρικό καλώδιο σε επαφή με καυτά αντικείμενα ή μην το τραβάτε πάνω από κοφτερές ακμές.
Μη βυθίσετε ποτέ τη βασική συσκευή σε υγρά ή μην την κρατήσετε κάτω από τρεχούμενο νερό και μην την καθαρίσετε στο πλυντήριο πιάτων. Μη χρησιμοποιήσετε κανέναν ατμοκαθαριστή. Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή με βρεγμένα χέρια.

Μη βυθίζετε τη συσκευή πάνω από το σημείο σύνδεσης του ταχυμπλέντερ χειρός και της βασικής συσκευής μέσα σε υγρό.
Η συσκευή μετά από κάθε χρήση, σε περίπτωση μη επιτήρησης, πριν από τη συναρμολόγηση, την αποσυναρμολόγηση ή τον καθαρισμό και σε περίπτωση σφάλματος πρέπει να αποσυνδέεται πάντοτε από το δίκτυο του ρεύματος.

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

⚠ Κίνδυνος εγκαυμάτων!
Προσοχή κατά την επεξεργασία καυτών αναμιγνυόμενων τροφίμων. Τα καυτά αναμιγνυόμενα τρόφιμα μπορεί κατά την επεξεργασία να πιτσιλίσουν.

⚠ Σημαντικό!
Σε περίπτωση χρήσης του ταχυμπλέντερ χειρός στην κατσαρόλα, απομακρύνετε προηγουμένως την κατσαρόλα από την εστία μαγειρέματος. Το δοχείο ανάμειξης δεν είναι κατάλληλο για τη χρήση στο φούρνο μικροκυμάτων. Μετά από κάθε χρήση ή σε περίπτωση μη χρήσης για μεγαλύτερο χρονικό διάστημα καθαρίζετε οπωσδήποτε τη συσκευή, όπως περιγράφεται. ➞ *«Μετά την εργασία / Καθαρισμός» βλέπε στη σελίδα 75*

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

Περιεχόμενα

Χρήση σύμφωνα με το σκοπό προορισμού 72
Σημαντικές υποδείξεις ασφαλείας 72
Με μια ματιά 74
Χειρισμός 74
Μετά την εργασία / Καθαρισμός 75
Αντιμετώπιση βλαβών 76
Συνταγές 76
Απόσυρση 77

Σ' αυτές τις οδηγίες χρήσης περιγράφονται διάφορα μοντέλα.

Με μια ματιά

Παρακαλείσθε ν' ανοίξετε τις σελίδες με τις εικόνες.

→ **Εικόνα A**

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 (σε μερικά μοντέλα)

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 ανακά- τεμα.

10 Εργαλείο ζυμώματος

Σε μερικά μοντέλα:

11 Ποτήρι μίξερ

12 Ράβδος μπλέντερ από πλαστικό

13 Ράβδος μπλέντερ από ανοξείδωτο ατσάλι

14 Κόφτης γενικής χρήσης
Με τον κόφτη γενικής χρήσης εκμεταλλεύεστε την πλήρη απόδοση της συσκευής σας κατά την παρασκευή 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 κατάλ- ληλα, για να επεξεργάσετε βαριές ζύμες.

Εργαλεία ζυμώματος για ...
... βαριές μάζες όπως ζύμη τάρτας, ζύμης με μαγιά και ζύμη πατάτας καθώς και για την ανάμιξη βαριών μιγμάτων κιμά, ζύμης πάστας ή ζύμης ψωμιού.
Η μέγιστη ποσότητα επεξεργασίας ανέρχεται σε 500 g αλεύρι και υλικά.

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

⚠ Κίνδυνος τραυματισμού από την περιστρεφόμενη κίνηση!
Μην πιάνετε ποτέ τα περιστρεφόμενα εργαλεία. Τοποθετείτε και αφαιρείτε τα εργαλεία μόνο με ακινητοποιημένη τη συσκευή – μετά την απενεργοποίηση η συσκευή εξακολουθεί να περιστρέφεται για σύντομο χρόνο ακόμα. Προφυλάξτε τα μακριά μαλλιά ή τα φαρδιά ρούχα, για να μην είναι δυνατόν να πιαστούν στα περιστρεφόμενα εργαλεία.

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

→ **Εικόνα B**

- 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 αποφεύγο νται τα μπερδέματα (βλ. εικόνα B-1)!
- Βάζετε το φις στην πρίζα.
- Τοποθετήστε τα τρόφιμα σε κατάλληλο δοχείο.
- Οδηγήστε τα εργαλεία μέσα στο δοχείο και ρυθμίστε τη συσκευή στην επιθυμητή βαθμίδα.
  Βαθμίδα **1**, **2**:
  για την επεξεργασία και την ανάμιξη.
  Βαθμίδα **3**, **4**, **5**:
  για το ζύμωμα και το χτύπημα.
- Μετά από την εργασία ρυθμίστε τον διακόπτη στο **0/off** και λύστε 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 αναμίξατε.

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

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

➙ **Εικόνα C**

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

Υπόδειξη:
Στις συσκευές με καλώδιο σπιράλ: Μην τυλίγετε το καλώδιο ποτέ γύρω από τη συσκευή! ➙ **Εικόνα D**

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.

Συνταγές

Σαντιγί

– 100 g-500 g
- Δουλεύετε την κρέμα γάλακτος ½ έως 5 λεπτά στη βαθμίδα **5** – ανάλογα με την ποσότητα και τις ιδιότητες της κρέμας με το εργαλείο ανάδευσης.

Μαρέγκα

– 1 έως 5 ασπράδια αβγών
- Δουλεύετε τα ασπράδια αβγών 2 έως 5 λεπτά στη βαθμίδα **5** με το εργαλείο ανάδευσης.

Ζύμη μπισκότου

Βασική συνταγή
– 2 αβγά
– 2-3 κουταλιές σούπας (κ.σ.) ζεστό νερό
– 100 g ζάχαρη
– 1 φακ. βανίλια
– 70 g αλεύρι
– 70 g κορν φλάουρ
– ενδεχομένως μπέικιν πάουντερ
- Χτυπάτε τα υλικά (εκτός από το αλεύρι και το κορν φλάουρ) επί περ. 3-4 λεπτά στη βαθμίδα **5** με το εργαλείο ανάδευσης μέχρι να αφρίσουν.
- Ρυθμίστε τη συσκευή στη βαθμίδα **1**, ανακατέψτε το κοσκινισμένο αλεύρι και το κορν φλάουρ σε περ. ½ έως 1 λεπτό κουταλιά κουταλιά.

Μέγιστη ποσότητα: 2 φορές τη βασική συνταγή

Ζύμη κέικ

Βασική συνταγή
– 2 αβγά
– 125 g ζάχαρη
– 1 πρέζα αλάτι
– 1 φακ. βανίλια ή το ξύσμα ½ λεμονιού
– 125 g βούτυρο ή μαργαρίνη (σε θερμοκρασία δωματίου)
– 250 g αλεύρι
– 1 φακ. μπέικιν πάουντερ
– 60 ml γάλα
- Βάλτε όλα τα υλικά στο μπολ και αναμείξτε τα πρώτα στη βαθμίδα **1** επί περ. ½ λεπτό και μετά στη βαθμίδα **5** επί περ. 3-4 λεπτά.

Μέγιστη ποσότητα: 2 φορές τη βασική συνταγή

Ζύμη τάρτας

Βασική συνταγή
– 125 g βούτυρο (σε θερμοκρασία δωματίου)
– 100-125 g ζάχαρη
– 1 αβγό
– 1 πρέζα αλάτι
– λίγο ξύσμα λεμονιού ή λίγη βανίλια
– 250 g αλεύρι
– ενδεχομένως μπέικιν πάουντερ
- Δουλέψτε όλα τα υλικά επί περίπου ½ λεπτό στη βαθμίδα **1** και κατόπιν επί περ. 3-4 λεπτά στη βαθμίδα **5** με το εργαλείο ζυμώματος.

Μέγιστη ποσότητα: 2 φορές τη βασική συνταγή

Πάτος για γλύκισμα φρούτων

Βασική συνταγή
– 2 αβγά
– 125 g ζάχαρη
– 125 g αλεσμένα φουντούκια
– 50 g γαλέτα

- Χτυπάτε τα αβγά και τη ζάχαρη επί 3-4 λεπτά στη βαθμίδα **5** σε αφρώδες μίγμα.
- Ρυθμίστε τη συσκευή στη βαθμίδα **1**, προσθέστε τα φουντούκια και τη γαλέτα και δουλέψτε τα ½ λεπτό με το εργαλείο ανάδευσης.

Μέγιστη ποσότητα: 2 φορές τη βασική συνταγή

Τσουρέκι

Βασική συνταγή

– 250 g αλεύρι
– 1 φακελάκι ξηρή μαγιά
– 110 ml ζεστό γάλα
– 1 αβγό
– 1 πρέζα αλάτι
– 40 g ζάχαρη
– 30 g λιωμένο και κρύο λίπος

Ξύσμα μισού λεμονιού

- Δουλέψτε όλα τα υλικά επί περίπου ½ λεπτό στη βαθμίδα **1** και κατόπιν επί περ. 3-4 λεπτά στη βαθμίδα **5** με το εργαλείο ζυμώματος.

Μέγιστη ποσότητα: 2 φορές τη βασική συνταγή

Ζύμη για πίτσα

Βασική συνταγή

– 250 g αλεύρι
– 1 φακελάκι ξηρή μαγιά
– 1 κουταλιές του γλυκού ζάχαρη
– 1 πρέζα αλάτι
– 3 κ. σ. λάδι
– 125 ml ζεστό νερό

- Δουλέψτε όλα τα υλικά επί περίπου ½ λεπτό στη βαθμίδα **1** και κατόπιν επί περ. 3-4 λεπτά στη βαθμίδα **5** με το εργαλείο ζυμώματος.

Μέγιστη ποσότητα: 2 φορές τη βασική συνταγή

Ζύμη ψωμιού

Βασική συνταγή

– 500 g αλεύρι
– 14 g ζάχαρη
– 14 g μαργαρίνη
– 7 g αλάτι
– 1 φακελάκι ξηρή μαγιά
– 250 ml νερό

- Δουλέψτε όλα τα υλικά επί περίπου ½ λεπτό στη βαθμίδα **1** και κατόπιν επί περ. 3-4 λεπτά στη βαθμίδα **5** με το εργαλείο ζυμώματος.

Μαγιονέζα

– 1 αβγό (κρόκος και ασπράδι)
– 1 κουταλιές σούπας μουστάρδα
– 1 κουταλιές σούπας χυμό λεμονιού ή ξύδι
– 200-250 ml λάδι
– Αλάτι, πιπέρι κατά προτίμηση

Τα υλικά πρέπει να έχουν την ίδια θερμοκρασία!

- Βάλτε τα υλικά μέσα στο δοχείο.
- Τοποθετήστε τη ράβδο μπλέντερ επάνω στον πάτο του ποτηριού και ενεργοποιήστε την (βαθμίδα **M**), μέχρι να γαλακτωματοποιηθεί το μίγμα.
- Ανασηκώστε την ενεργοποιημένη ράβδο μπλέντερ αργά ως την πάνω άκρη του μίγματος και ξαναβυθίστε την, μέχρι να ετοιμαστεί η μαγιονέζα.

Συμβουλή: Σύμφωνα με αυτή τη συνταγή μπορείτε να παρασκευάσετε επίσης μαγιονέζα μόνο με κρόκους αβγών. Στην περίπτωση αυτή χρησιμοποιείτε όμως μόνο τη μισή ποσότητα λαδιού.

Απόσυρση

Απορρίψτε τη συσκευασία με τρόπο φιλικό προς το περιβάλλον. Αυτή η συσκευή χαρακτηρίζεται σύμφωνα με την ευρωπαϊκή οδηγία 2012/19/ΕΕ περί ηλεκτρικών και ηλεκτρονικών συσκευών (waste electrical and electronic equipment – WEEE).
Η οδηγία προκαθορίζει τα πλαίσια για μια απόσυρση και αξιοποίηση των παλιών συσκευών με ισχύ σ' όλη την ΕΕ. Για τους τρόπους αποκομιδής που ισχύουν επί του παρόντος, θα σας ενημερώσει ο ειδικός έμπορος.

Με επιφύλαξη για τις όποιες αλλαγές.

Όροι Εγγύησης

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

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

3. Στην περίπτωση που το προϊόν δεν λειτουργεί σωστά λόγω της κατασκευής του και εφόσον η πλημμελής λειτουργία εκδηλώθηκε κατά την περίοδο εγγύησης, η μονάδα Σέρβις (ή το εξουσιοδοτημένο συνεργείο) της BSH Οικιακές Συσκευές Α.Β.Ε. θα το επισκευάσει με σκοπό τη χρήση για την οποία κατασκευάστηκε, χωρίς να υπάρξει χρέωση για ανταλλακτικά ή την εργασία.

4. Δεν καλύπτονται από την εγγύηση οι κίνδυνοι που σχετίζονται με τπ μεταφορά του προϊόντος προς επισκευή στον μεταπωλητή ή προς την μονάδα Σέρβις (ή προς το Εξουσιοδοτημένο Συνεργείο) της BSH Οικιακές Συσκευές Α.Β.Ε. εφόσον δεν πραγματοποιούνται από την BSH Οικιακές Συσκευές Α.Β.Ε. ή από εξουσιοδοτημένο απ' αυτήν πρόσωπο.

5. Όλες οι επισκευές της εγγύησης πρέπει να γίνονται από το Εξουσιοδοτημένο Σέρβις (ή το εξουσιοδοτημένο συνεργείο) της BSH Οικιακές Συσκευές Α.Β.Ε.

6. Η εγγύηση δεν καλύπτει κανένα προϊόν που χρησιμοποιείται πέραν των προδιαγραφών για τις οποίες κατασκευάστηκε (π.χ. οικιακή χρήση).

7. Η εγγύηση καλής λειτουργίας που παρέχεται από τον κατασκευαστή παύει αν αποκολληθούν, αλλοιωθούν ή τροποποιηθούν με οποιοδήποτε τρόπο οι ταινίες ασφαλείας ή οι ειδικές διακριτικές αυτοκόλλητες ετικέτες επί των οποίων αναγράφεται ο αριθμός σειράς ή η ημερομηνία αγοράς.

8. Η εγγύηση δεν καλύπτει:
   – Επισκευές, μετατροπές ή καθαρισμούς που έλαβαν χώρα σε κέντρο Σέρβις μη εξουσιοδοτημένο από την BSH Οικιακές Συσκευές Α.Β.Ε.
   – Λάθος χρήση, υπερβολική χρήση, χειρισμό ή λειτουργία του προϊόντος κατά τρόπο μη σύμφωνο με τις οδηγίες που περιέχονται στα εγχειρίδια χρήσης και/ή στα σχετικά έγγραφα χρήσης, συμπεριλαμβανομένων της πλημμελούς φύλαξης της συσκευής, της πτώσης της συσκευής κλπ.
   – Προϊόντα με δυσανάγνωστο αριθμό σειράς.
   – Ζημιές που προκαλούνται ενδεικτικά από αστραπές, νερό ή υγρασία, φωτιά, πόλεμο, δημόσιες αναταραχές, λάθος τάσεις του δικτύου παροχής ρεύματος, ή οποιοδήποτε λόγο που είναι πέραν από τον έλεγχο του κατασκευαστή ή εξουσιοδοτημένου συνεργείου.

9. Αντικατάσταση της συσκευής γίνεται μόνο εφόσον δεν είναι δυνατή η επιδιόρθωση της κατόπιν πιστοποίησης της αδυναμίας επισκευής από το Εξουσιοδοτημένο Σέρβις (ή το εξουσιοδοτημένο συνεργείο) της BSH Οικιακές Συσκευές Α.Β.Ε.

10. Η κάθε επισκευή ή η αντικατάσταση ελαττωματικού μέρους δεν παρατείνει τον χρόνο εγγύησης του προϊόντος.

11. Εξαρτήματα και υλικά που αντικαθιστώνται κατά τη διάρκεια της εγγύησης επιστρέφονται στο συνεργείο.

BSH Οικιακές Συσκευές Α.Β.Ε.
17° χλμ Εθνικής οδού Αθηνών - Λαμίας & Ποταμού 20,145 64 Κηφισιά, Αθήνα

ΤΑ ΚΕΝΤΡΙΚΑ ΣΗΜΕΙΑ ΕΞΥΠΗΡΕΤΗΣΗΣ ΠΕΛΑΤΩΝ

Αθήνα ..... 17° χλμ Εθνικής οδού Αθηνών – Λαμίας & Ποταμού 20,145 64 Κηφισιά
θεσ/νίκη ..... Οδός Χάλκης, Πατριαρχικό Πυλαίας, 570 οι Πυλαία, Τ.θ. 60017 θέρμη
Πάτρα ..... Χαραλάμπη 57. 262 24 Ψηλά Αλώνια
Ηράκλειο – Κρήτης ..... Λεωφ. Εθνικής Αντιστάσεως 23 & Καλαμά, 713 06 Ηράκλειο
Κύπρος..... Αρχ. Μακαρίου Γ 39. 2407Έγκωμη Λευκωσία, Κύπρος

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

ΠΑΝΕΛΛΑΔΙΚΟ ΤΗΛΕΦΩΝΟ ΕΞΥΠΗΡΕΤΗΣΗΣ ΠΕΛΑΤΩΝ

01/17

Amaca uygun kullanım

Bu cihaz sadece evde ve ev ortamında kullanılmak için tasarlanmıştır. Cihazı sadece evinizde hazırlayacağınız miktarlar ve süreler için kullanınız.
Cihaz sıvıların ve yumuşak besin maddelerinin karıştırılması, harmanlanması ve ezilmesi ve yumuşak hamurların yoğrulması için uygundur. Cihazı hızlı karıştırma çubuğu ile birlikte kullanarak besin maddelerini parçalayabilir ve karıştırabilirsiniz. Cihaz başka cisimlerin veya maddelerin işlenmesi için kullanılmamalıdır.
Cihazı sadece normal oda sıcaklığında ve deniz seviyesinden en fazla 2000 m yükseklikte kullanınız.

Önemli güvenlik uyarıları

Kullanım kılavuzunu dikkatlice okuyunuz, verilen bilgilere göre hareket ediniz ve ileride başvurmak üzere özenle saklayınız! Cihazı başka birine verirken cihaz ile birlikte bu kılavuzu da teslim ediniz.
Cihazın doğru kullanımına yönelik talimatların dikkate alınmaması nedeniyle oluşabilecek hasarlardan üretici sorumlu tutulamaz.
Bu cihaz fiziksel, duyusal ya da zihinsel engeli olan ya da deneyimi ve bilgisi yetersiz olan kişiler tarafından sadece, sorumlu bir kişinin nezareti altında veya cihazın güvenli kullanımı konusunda bilgilendirilmiş olmaları ve kullanımdan kaynaklanan tehlikeleri anlamış olmaları halinde kullanılabilir. Çocuklar cihazdan ve bağlantı kablosundan uzak tutulmalıdır ve cihazı kullanmaları yasaktır. Çocuklar cihazla oynamamalıdır. Temizlik ve kullanıcı bakımı çalışmaları çocuklar tarafından gerçekleştirilmemelidir.

⚠ Elektrik çarpma tehlikesi ve yangın tehlikesi!

Cihazı, sıcak yüzeylerin (örn. ocaklar) üzerine veya yakınına koymayınız.
Cihazı kesinlikle tip etiketi üzerindeki bilgilere uygun şekilde bağlayınız ve çalıştırınız. Cihazın kendisinde veya elektrik kablosunda hasar varsa cihazı kesinlikle kullanmayınız. Her türlü tehlikenin önlenmesi amacıyla, örn. hasarlı bir elektrik bağlantı kablosunun değiştirilmesi gibi cihaz üzerinde gerçekleştirilecek tüm onarımlar sadece yetkili servisimiz tarafından yürütülmelidir. Elektrik şebekesi kablosunu sıcak parçalar ile temas ettirmeyiniz veya sivri kenarlar üzerine çekmeyiniz.
Ana cihazı kesinlikle sıvılara daldırmayınız veya akan su altında tutmayınız ve bulaşık makinesinde yıkamayınız. Buharlı temizleme aleti kullanmayınız. Cihazı, elleriniz nemli veya ıslak durumdayken kullanmayınız.
Cihazı, ana cihaz ile hızlı karıştırma çubuğunun birbirine bağlandığı yerden sıvıların içine daldırmayınız.

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

⚠ Yaralanma tehlikesi!

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

⚠ Yanma tehlikesi!

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

⚠ Önemli!

Hızlı karıştırma çubuğunu tencere içinde kullanmadan önce tencereyi ocaktan alınız. Karıştırma kabı mikrodalga fırında kullanım için uygun değildir.
Cihazı her kullanımdan sonra veya uzun süre kullanılmadıysa mutlaka iyice temizleyiniz. ➞ *“Kullanma sona erdikten sonra / Temizlenmesi” bkz. sayfa 82*

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

İçindekiler

Amaca uygun kullanım 79
Önemli güvenlik uyarıları 79
Genel bakış 81
Cihazın kullanılması 82
Kullanma sona erdikten sonra / Temizlenmesi 82
Arıza durumunda yardım 83
Tarifler 83
Elden çıkartılması 84
Garanti 85

Bu kullanma kılavuzunda farklı cihaz modelleri tarif edilmektedir.

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 (bazı modellerde)

6 Kapatma düzenli aletlerin takılması için delikler
Arka yuva itilip açılınca, ilgili delikler otomatik olarak kapanır.

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

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

Aletler

9 Karıştırma teli “Fine Creamer”
Karıştırma telinin özel şeklinden dolayı, özellikle hızlı ve verimli bir karıştırma sonucu elde edilir.

10 Yoğurma kancası

Bazı modellerde:

11 Mikser bardağı

12 Plastikten hızlı karıştırma çubuğu (blender)

13 Paslanmaz çelikten hızlı karıştırma çubuğu (blender)

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

Bu tarifi genel doğrayıcının kullanma kılavuzunda bulabilirsiniz. Eğer bir aksesuar teslimat kapsamına dahil değilse, yetkili servis üzerinden sipariş verilebilir.

Hızlı karıştırma çubuğu:
Plastik Sipariş no.: 657242
Paslanmaz çelik Sipariş no.: 657258

Genel doğrayıcı:
Sipariş no.: 659058

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

Cihazın kullanılması

Gövdenin kapalı şeklinden dolayı, cihaz işletildiğinde özellikle sessizdir. Yine de tam motor performasına 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, kremalar, 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.
- İstediğiniz 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**:
  Yoğurmak ve çırpmak 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 bastırılamamaktadır.

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 edeceğiniz zaman, elektrik kablosunu sarabilirsiniz.
- Elektrik fişini kablo klemensi ile sabitleyiniz.

Bilgi:
Spiral kablolu cihazlarda: Kabloyu kesinlikle cihazın etrafına dolamayınız! ➞ **Resim D**

Arıza durumunda yardım

Şalter kademe **1** ve **5** arasında hareket ettirilemiyor.

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

Tarifler

Kremşanti

– 100 g-500 g
- Kremayı, ½-5 dakika **5** kademesinde (kremanın miktarına ve özelliklerine bağlı) karıştırma teli ile işleyiniz.

Yumurta akı

– 1-5 yumurtanın akı
- Yumurta akını, 2-5 dakika **5** kademesinde karıştırma teli ile işleyiniz.

Bisküvi hamuru

Ana tarif
– 2 yumurta
– 2-3 çorba kaşığı sıcak su
– 100 g şeker
– 1 paket vanilya şekeri
– 70 g un
– 70 g nişasta
– Gerekirse kabartma tozu
- Malzemeleri (un ve nişasta hariç) yaklaşık 3-4 dakika **5** kademesinde karıştırma teli köpüklü bir kıvama gelinceye kadar işleyiniz.
- Cihazı **1** kademesine alınız, elenmiş unu ve nişasta ununu yakl. ½-1 dakika içinde kaşık kaşık ilave edip karıştırınız.

Azami miktar: Temel tarifin 2 misli

Mayasız hamur

Ana tarif
– 2 yumurta
– 125 g şeker
– 1 tutam tuz
– 1 paket vanilya şekeri veya ½ limonun
– kabuğu
– 125 g tereyağı veya margarin (oda sıcaklığında)
– 250 g un
– 1 paket kabartma tozu
– 60 ml süt
- Tüm malzemeleri önce yaklaşık ½ dakika kademe **1**'de karıştırınız. Sonra yaklaşık 3-4 dakika **5** kademesinde karıştırma teli ile karıştırınız.

Azami miktar: Temel tarifin 2 misli

Poğaça hamuru

Ana tarif
– 125 g tereyağı (oda sıcaklığında)
– 100-125 g şeker
– 1 yumurta
– 1 tutam tuz
– Biraz limon kabuğu veya vanilya şekeri
– 250 g un
– Gerekirse kabartma tozu
- Tüm malzemeleri önce yaklaşık ½ dakika kademe **1**'de karıştırınız. Sonra yaklaşık 3-4 dakika **5** kademesinde yoğurma kancası ile karıştırınız.

Azami miktar: Temel tarifin 2 misli

Üzerine meyve döşenecek pasta tabanı

Ana tarif
– 2 yumurta
– 125 g şeker
– 125 g öğütülmüş fındık
– 50 g graten
- Yumurtaları ve şekeri 3-4 dakika **5** kademesinde küpük oluşana kadar karıştırınız.
- Cihazı **1** kademesine alınız, fındıkları ve galeta ununu (ekmek kırıntılarını) ilave ediniz ve ½ dakika boyunca karıştırma teli ile işleyiniz.

Azami miktar: Temel tarifin 2 misli

Mayalı örgü kek

Ana tarif

– 250 g un
– 1 paket kuru maya
– 110 ml sıcak süt
– 1 yumurta
– 1 tutam tuz
– 40 g şeker
– 30 g eritilmiş ve soğutulmuş yağ

Yarım limonun kabuğu, rendelenmiş

■ Tüm malzemeleri önce yaklaşık ½ dakika kademe **1**'de karıştırınız. Sonra yaklaşık 3-4 dakika **5** kademesinde yoğurma kancası ile karıştırınız.

Azami miktar: Temel tarifin 2 misli

Pizza hamuru

Ana tarif

– 250 g un
– 1 paket kuru maya
– 1 kahve kaşığı şeker
– 1 tutam tuz
– 3 çorba kaşığı likit yağ
– 125 ml sıcak su

■ Tüm malzemeleri önce yaklaşık ½ dakika kademe **1**'de karıştırınız. Sonra yaklaşık 3-4 dakika **5** kademesinde yoğurma kancası ile karıştırınız.

Azami miktar: Temel tarifin 2 misli

Ekmek hamuru

Temel tarif

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

■ Tüm malzemeleri önce yaklaşık ½ dakika kademe **1**'de karıştırınız. Sonra yaklaşık 3-4 dakika **5** kademesinde yoğurma kancası ile karıştırınız.

Mayonez

– 1 yumurta (yumurta sarısı ve yumurta akı)
– 1 çorba kaşığı hardal
– 1 çorba kaşığı limon suyu veya sirke
– 200-250 ml sıvı yağ
– Ağız tadınıza göre bir miktar tuz ve karabiber

Malzemelerin sıcaklığı aynı olmalıdır!

– Malzemeleri kabın içine doldurunuz.
– Hızlı blenderi kabın dibine oturtunuz ve karışım bir emülsiyona dönüşünceye kadar çalıştırınız (**M** kademesi).
– Çalışmakta olan hızlı blenderi, mayonez hazır oluncaya kadar yavaşça karışımın üst kenarına kadar yukarı kaldırınız ve tekrar aşağı indiriniz.

Yararlı bilgi: Bu tarife göre, sadece yumurta sarısı ile mayonez de yapabilirsiniz. Fakat bu durumda, bildirilen yağ miktarının sadece yarısını kullanınız.

Elden çıkartılması

AEEE Yönetmeliğine Uyum ve Atık Ürünün Elden Çıkarılması

Ambalaj malzemesini çevre kurallarına uygun şekilde imha ediniz. Bu ürün T.C. Çevre ve Şehircilik Bakanlığı tarafından yayımlanan "Atık Elektrikli ve Elektronik Eşyaların Kontrolü Yönetmeliği"nde belirtilen zararlı ve yasaklı maddeleri içermez.

AEEE yönetmeliğine uygundur.

Bu ürün, geri dönüşümlü ve tekrar kullanılabilir nitelikteki yüksek kaliteli parça ve malzemelerden üretilmiştir.

Bu nedenle, ürünü, hizmet ömrünün sonunda evsel veya diğer atıklarla birlikte atmayın. Elektrikli ve elektronik cihazların geri dönüşümü için bir toplama noktasına götürün. Bu toplama noktalarını bölgenizdeki yerel yönetime sorun.

Kullanılmış ürünleri geri kazanıma vererek çevrenin ve doğal kaynakların korunmasına yardımcı olun.

Ürünü atmadan önce çocukların güvenliği için elektrik fişini kesin ve kilit mekanizmasını kırarak çalışmaz duruma getirin.

Garanti

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

Makinenizi daha verimli kullanabilmeniz için:

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

Değişiklik hakları mahfuzdur.

Bosch Çağrı Merkezi

444 6 333
7/24 hizmetinizde

BOSCH

(Sabit telefonlardan veya cep telefonlarından alan kodu çevirmeden)

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

Yazılı başvurular için adresimiz

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

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

KÜÇÜK EV ALETLERİ GARANTİ BELGESİ

- Cihazınız; kullanma kılavuzunda gösterildiği şekilde kullanılması ve yetkili kıldığımız teknik servis elemanları dışındaki şahıslar tarafından bakım, onarım veya başka bir nedenle müdahale edilmemiş olması şartıyla bütün parçaları dahil olmak üzere tamamen malzeme, işçilik ve üretim hatalarına karşı **2 (İKİ) YIL SÜRE İLE GARANTİ EDİLMİŞTİR.**
- Bu garanti belgesinde yer alan şartlar, Türkiye'de satılan ürünler için geçerlidir.
- Arızaların giderilmesi konusunda uygulanacak teknik yöntemlerin tespiti ile değiştirilecek parçaların saptanması tamamen firmamıza aittir.
- Malın tesliminden sonraki yükleme, boşaltma ve sevkiyat anında meydana gelecek arızalar garanti kapsamı dışındadır.
- Kullanma hatalarından meydana gelen hasar, arıza ve bilgilendirme hizmetleri garanti kapsamı dışındadır.
- Voltaj düşüklüğü veya fazlalığı, hatalı elektrik tesisatı, ürün etiketinde yazılı voltajdan farklı voltajda kullanma nedenlerinden meydana gelen hasar ve arızalar garanti kapsamı dışındadır.
- Doğal afetler (Deprem -Sel baskını v.b.) yangın ve yıldırım düşmesinden meydana gelecek arızalar ve hasarlar garanti kapsamı dışındadır.
- Belge üzerine tahrifat yapıldığı, cihazın üzerindeki orjinal seri numarası kaldırıldığı veya tahrifat yapıldığı takdirde garanti geçersizdir.

GARANTİ ŞARTLARI

1. Garanti süresi, malın teslim tarihinden itibaren başlar ve 2 yıldır.
2. Malın bütün parçaları dahil olmak üzere tamamı garantisi kapsamındadır.
3. Malın ayıplı olduğunun anlaşılması durumda tüketici, 6502 sayılı Tüketicinin Korunması Hakkında Kanunun 11 inci maddesinde yer alan;
a- Sözleşmeden dönme,
b- Satış bedelinden indirim isteme,
c- Ücretsiz onarılmasını isteme,
d- Satılanın ayıpsız bir misli ile değiştirilmesini isteme,
haklarından birini kullanabilir.
4. **Tüketicinin bu haklarından ücretsiz onarım hakkını** seçmesi durumunda satıcı; işçilik masrafı, değiştirilen parça bedeli ya da başka herhangi bir ad altında hiçbir ücret talep etmeksizin malın onarımını yapmak veya yaptırmakla yükümlüdür. Tüketici ücretsiz onarım hakkını üretici veya ithalatçıya karşı da kullanılabilir. Satıcı, üretici ve ithalatçı tüketicinin bu hakkını kullanmasından müteselsilen sorumludur.
5. Tüketicinin, **ücretsiz onarım hakkını** kullanması halinde malın;
- Garanti süresi içinde tekrar arızalanması,
- Tamiri için gereken azami sürenin aşılması,
- Tamirinin mümkün olmadığının, yetkili servis istasyonu, satıcı, üretici veya ithalatçı tarafından bir raporla belirlenmesi durumlarında;

tüketici malın bedel iadesini, ayıp oranında bedel indirimini veya imkan varsa malın ayıpsız misli ile değiştirilmesini satıcıdan talep edilir. Satıcı, **tüketicinin talebini reddedemez.** Bu talebin yerine getirilmemesi durumunda satıcı, üreticive ithalatçı müteselsilen sorumludur.
6. Malın tamir süresi **20 iş gününü** geçemez. Bu süre, garanti süresi içerisinde mala ilişkin arızanın Yetkili Servis İstasyonuna veya satıcıya bildirimi tarihinde, garanti süresi dışında ise malın Yetkili Servis İstasyonuna teslim tarihinden itibaren başlar. Malın arızasının **10 iş günü** içerisinde giderilememesi halinde, üretici veya ithalatçı; malın tamiri tamamlanıncaya kadar benzer özelliklere sahip başka bir malı tüketicinin kullanımına tahsis etmek zorundadır. Malın garanti süresi içerisinde arızalanması durumunda, tamirde geçen süre garanti süresine eklenir.
7. Malın kullanım kılavuzunda yer alan huhuslara aykırı kullanılmasından kaynaklanan arızalar garanti kapsamı dışındadır.
8. Tüketici, garantiden doğan haklarının kullanılması ile ilgili olarak çıkabilecek uyuşmazlıklarda yerleşim yerinin bulunduğu veya tüketici işleminin yapıldığı yerdeki **Tüketici Hakem Heyetine veya Tüketici Mahkemesine** başvurabilir.
9. Satıcı tarafından bu **Garanti Belgesinin** verilmemesi durumunda, tüketici **Gümrük ve Ticaret Bakanlığı Tüketicinin Korunması ve Piyasa Gözetimi Genel Müdürlüğüne** başvurabilir.

Marka	Ürün İsmi
Bosch	Kahve Makinası
Bosch	Dilim Kesici
Bosch	Ekmek Kızartma Mak.
Bosch	Su Isıtıcı (Kettle)
Bosch	Mikser
Bosch	Mutfak Robotu
Bosch	Kahve Değirmeni
Bosch	Tost Makinası
Bosch	Kıyma Makinası
Bosch	Saç Kurutma Mak.
Bosch	Baskül
Bosch	Şarjlı El Süpürgesi
Bosch	Ütü
Bosch	Blender
Bosch	Saç Şekillendirme cihazı
Bosch	Meyva Sıkacağı
Bosch	Meyva ve Sebze Sıkacağı
Bosch	Masaj Aletleri

Bu ürün Bosch için BSH Ev Aletleri San. ve Tic. A.Ş. tarafından imal/ithal edilmektedir.

BSH EV ALETLERİ SAN. VE TİC. A.Ş.
Fatih Sultan Mehmet Mah. Balkan Cad. No: 51 Ümraniye 34771 - İstanbul
Tel.: (0216) 528 90 00 Faks: (0216) 528 91 88

Değerli Müşterimiz
Bosch Çağrı Merkezi 444 6 333 no.lu telefon numarası ile, 7 gün 24 saat hizmet vermektedir. Doğrudan bu numarayı çevirerek satış öncesi ve satış sonrası hizmetlerimizden faydalanabilirsiniz.
Bosch Çağrı Merkezimize ayrıca **www.bosch-home.com/tr** adresindeki Müşteri Hizmetleri bölümünde bulunan Müşteri Hizmetleri Formunu doldurarak ya da 0216 528 91 88 no.lu telefona faks çekerek de ulaşabilirsiniz.
Yetkili Servis listemize aşağıda yazılı internet adreslerinden veya çağrı merkezi numaramızdan ulaşabilirsiniz.
www.bosch-home.com/tr
www.bosch-yetkiliservisi.com

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

DİKKAT

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

ÜRETİCİ VEYA İTHALATÇI FİRMANIN		SATICI FİRMANIN	
Ünvanı	: BSH Ev Aletleri Sanayi ve Ticaret A.Ş.	Ünvanı	:
Adresi	: FSM Mh. Balkan Cd. No.51,	Adresi	:
	Ümraniye 34771 Istanbul	Telefonu	:
Telefonu	: 0216 528 90 00 Pbx	Faks	:
Faks	: 0216 528 91 88	E-posta	:
E-posta	: boschcagrimerkezi@bshg.com	Fatura Tarih ve sayısı	:
Yetkilinin imzası	:	Teslim Tarihi ve yeri	:
		Yetkilinin imzası	:
Firmanın Kaşesi:			
BSH Ev Aletleri Sanayi ve Ticaret A.Ş.		Firmanın Kaşesi	:

MALIN

Cinsi	:	KÜÇÜK EV ALETLERİ
Markası	:	BOSCH
Modeli	:	
Garanti Süresi	:	2 YIL
Azami tamir süresi	:	20 İŞ GÜNÜ
Bandrol ve Seri No.	:	

Użytkowanie zgodne z przeznaczeniem

Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku w gospodarstwie domowym i podobnych otoczeniach. Używać urządzenia tylko do przygotowywania produktów w ilościach typowych dla gospodarstw domowych i przez czas typowy dla gospodarstw domowych. Urządzenie jest przeznaczone do mieszania, ubijania i miksowania miękkiego pożywienia oraz płynów, jak również do ugniatania miękkiego ciasta. Końcówka do szybkiego miksowania służy do rozdrabniania lub mieszania produktów spożywczych. Nie wolno używać urządzenia do przetwarzania innych przedmiotów lub substancji oprócz tych zaleconych przez producenta.
Urządzenia wolno używać tylko w pomieszczeniach przy temperaturze pokojowej i na wysokości nie większej niż 2000 m nad poziomem morza.

Ważne wskazówki dotyczące bezpieczeństwa

Należy dokładnie przeczytać instrukcję obsługi, stosować się do niej i starannie ją przechowywać! Przekazując urządzenie innej osobie należy dołączyć do niego niniejszą instrukcję. Niezastosowanie się do wskazówek prawidłowego korzystania z urządzenia wyklucza odpowiedzialność producenta za wynikłe szkody.
To urządzenie może być obsługiwane przez osoby ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych oraz osoby nie posiadające wystarczającego doświadczenia i/lub wiedzy pod warunkiem, że pozostają one pod nadzorem lub zostały pouczone o sposobie bezpiecznego korzystania z urządzenia i zrozumiały związane z tym zagrożenia. Nie dopuszczać dzieci do urządzenia i przewodu zasilającego i nie pozwalać im na obsługiwanie urządzenia. Dzieciom nie wolno bawić się urządzeniem. Dzieciom nie wolno czyścić urządzenia ani wykonywać przewidzianych dla użytkownika czynności konserwacyjnych.

⚠ Niebezpieczeństwo porażenia prądem i pożaru!
Nie stawiać urządzenia na gorących powierzchniach, np. płytach grzewczych kuchenek, ani w ich pobliżu. Urządzenie należy podłączyć i użytkować zgodnie z parametrami podanymi na tabliczce znamionowej. Urządzenia można używać tylko wtedy, gdy elektryczny przewód zasilający i samo urządzenie nie są uszkodzone. Aby uniknąć zagrożeń, należy zlecić naprawy urządzenia, jak np. wymianę uszkodzonego przewodu zasilającego, tylko naszemu autoryzowanemu serwisowi. Nie doprowadzić do stykania się przewodu elektrycznego z gorącymi elementami lub nie przeciągać go nad ostrymi krawędziami.

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

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

⚠ Niebezpieczeństwo poparzenia!
Zachować ostrożność podczas miksowania gorących produktów. Gorący produkt może się rozpryskiwać podczas miksowania.

⚠ Uwaga!
W przypadku zastosowania końcówki do szybkiego miksowania w garnku należy najpierw zdjąć garnek z płyty kuchennej. Pojemnik do miksowania nie nadaje się do kuchenek mikrofalowych.
Urządzenie należy koniecznie czyścić po każdym użyciu lub po dłuższym okresie nieużywania, w sposób tutaj opisany.
➞ *„Po pracy / czyszczenie” patrz strona 91*

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

Spis treści

Użytkowanie zgodne z przeznaczeniem ..88
Ważne wskazówki dotyczące bezpieczeństwa 88
Opis urządzenia..... 90
Obsługa 91
Po pracy / czyszczenie 91
Usuwanie drobnych usterek 92
Przepisy kulinarne 92
Ekologiczna utylizacja 94
Gwarancja 94

Niniejsza instrukcja obsługi opisuje różne modele.

Opis urządzenia

Proszę otworzyć składane kartki z rysunkami.

➞ **Rysunek A**

1 Korpus urządzenia

2 Elektryczny przewód zasilający

3 Przełącznik 5-stopniowy + włączanie chwilowe
Do włączania i wyłączania urządzenia oraz dopasowania prędkości roboczej.
0/off = wyłączony
1 = najniższa liczba obrotów
5 = najwyższa liczba obrotów
M = włączanie chwilowe (najwyższa liczba obrotów); nacisnąć w lewo i przytrzymać.

4 Przycisk wyrzutowy
do wyjmowania końcówek.

5 Klamra spinająca przewód sieciowy (w niektórych modelach)

6 Otwory do zamocowania końcówek, z zaślepkami
Zostają automatycznie zamknięte przy otwieraniu dolnego otworu.

7 Przyciski zwalniania blokady
do wyjmowania końcówki z otworu dolnego. Nacisnąć równocześnie obydwa przyciski.

8 Samozamykalny dolny otwór
Do zamocowania wyposażenia, np. końcówki do szybkiego miksowania, przesunąć zamykanie dolnego otworu i przytrzymać. Zamykanie dolnego otworu zamyka się automatycznie po wyjęciu wyposażenia.

Narzędzia

9 Końcówki do mieszania „Fine Creamer”
Dzięki specjalnemu ukształtowaniu końcówki mieszanie przebiega nadzwyczaj szybko i wyjątkowo efektywnie.

10 Hak do zagniatania

W niektórych modelach:

11 Pojemnik miksera

12 Końcówka do szybkiego miksowania, z tworzywa sztucznego

13 Końcówka do szybkiego miksowania, ze stali szlachetnej

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

Przepis dołączony jest do instrukcji obsługi rozdrabniacza uniwersalnego. Jeżeli jakiś element wyposażenia nie należy do zakresu dostawy, można go zamówić za pośrednictwem naszego serwisu.

Końcówka do szybkiego miksowania:
Tworzywo sztuczne nr katalogowy 657242
Stal szlachetna nr katalogowy 657258

Rozdrabniacz uniwersalny:
nr katalogowy 659058

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

Obsługa

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

Szczególnie dobre wyniki uzyskuje się przy użyciu poszczególnych końcówek do następujących prac:

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

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

Ważna wskazówka
Jeżeli dolny otwór jest otwarty, wtedy urządzenie można eksploatować tylko w trybie włączenia chwilowego. Przełącznik 5-stopniowy nie działa. Zasuwę do przesuwania zaślepki poruszać tylko w pozycji przełącznika **0/off**.

⚠ **Niebezpieczeństwo 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 B**

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

- Do przechowywania urządzenia można zwinąć elektryczny przewód zasilający.
- Umocować wtyczkę klamrą spinająca przewód sieciowy.

Wskazówka:
Dotyczy urządzeń ze spiralnym przewodem zasilającym: przewodu zasilającego nie wolno nigdy zawijać wokół urządzenia!
→ **Rysunek D**

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.

Przepisy kulinarne

Bita śmietana

– 100 g-500 g
- Śmietanę ubijać końcówką do mieszania ½ do 5 minut na zakresie **5** (zależnie od ilości i właściwości śmietany)..

Piana z białek

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

Ciasto biszkoptowe

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

Maksymalna ilość: 2 x przepis podstawowy

Ciasto ucierane

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

Maksymalna ilość: 2 x przepis podstawowy

Ciasto kruche

Przepis podstawowy

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

Maksymalna ilość: 2 x przepis podstawowy

Spód na ciasto z owocami

Przepis podstawowy

– 2 jajek
– 125 g cukru
– 125 g zmielonych orzechów laskowych
– 50 g bułki tartej
■ Jajka i cukier ubijać 3-4 minuty na pianę na zakresie **5**.
■ Nastawić urządzenie na zakres **1** i dodać mielone orzechy i bułkę tartą a następnie mieszać składniki przez ½ minuty używając końcówki do mieszania.

Maksymalna ilość: 2 x przepis podstawowy

Ciasto na pizzę

Przepis podstawowy

– 250 g mąki
– 1 paczki drożdży suszonych
– 1 łyżeczka cukru
– 1 szczypta soli
– 3 łyżki oleju
– 125 ml ciepłej wody
■ Podane składniki mieszać hakiem do zagniatania ok. ½ minuty na zakresie **1**, następnie ok. 3-4 minuty na zakresie **5**.

Maksymalna ilość: 2 x przepis podstawowy

Ciasto chlebowe

Przepis podstawowy

– 500 g mąki
– 14 g cukru
– 14 g margaryny
– 7 g soli
– 1 paczki drożdży suszonych
– 250 ml wody
■ Podane składniki mieszać hakiem do zagniatania ok. ½ minuty na zakresie **1**, następnie ok. 3-4 minuty na zakresie **5**.

Majonez

– 1 jajko (żółtko i białko)
– 1 łyżka musztardy
– 1 łyżka soku cytrynowego lub octu
– 200-250 ml oliwy
– sól, pieprz do smaku

Wszystkie składniki muszą mieć taką samą temperaturę!

■ Składniki włożyć do pojemnika.
■ Włożyć końcówkę do szybkiego miksowania na dno pojemnika i włączyć (zakres **M**), aż do utworzenia się gładkiej konsystencji.
■ Unieść włączoną końcówkę do szybkiego miksowania, aby końcówka miksująca przesunęła się do górnego brzegu mieszaniny i ponownie opuścić, aż do otrzymania gotowego majonezu.

Wskazówka: Według tego przepisu można również przygotować majonez z samych żółtek. Wtedy proszę użyć tylko połowę podanej ilości oleju.

Ekologiczna utylizacja

To urządzenie jest oznaczone zgodnie z Dyrektywą Europejską 2012/19/UE oraz polską Ustawą z dnia 11 wrzesnia 2015 r. „O zużytym sprzęcie elektrycznym i elektronicznym” (Dz.U. z dn. 23.10.2015 poz. 11688) symbolem przekreślonego kontenera na odpady. Takie oznakowanie informuje, że sprzęt ten, po okresie jego użytkowania nie może być umieszczany łącznie z innymi odpadami pochodzącymi z gospodarstwa domowego. Użytkownik jest zobowiązany do oddania go prowadzącym zbieranie zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego. Prowadzący zbieranie, w tym lokalne punkty zbiórki, sklepy oraz gminne jednostka, tworzą odpowiedni system umożliwiający oddanie tego sprzętu. Właściwe postępowanie ze zużytym sprzętem elektrycznym i elektronicznym przyczynia się do uniknięcia szkodliwych dla zdrowia ludzi i środowiska naturalnego konsekwencji, wynikających z obecności składników niebezpiecznych oraz niewłaściwego składowania i przetwarzania takiego sprzętu.

Gwarancja

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

Zmiany zastrzeżone.

Використання за призначенням

Цей прилад призначений тільки для побутового використання. Прилад слід використовувати тільки для переробки продуктів у звичайних для домашнього господарства кількостях і відрізках часу.
Прилад підходить для розмішування, збивання та перемішування м'яких і рідких продуктів харчування, а також для замішування м'якого тіста. З занурювальним блендером для швидкого змішування він придатний для подрібнення або перемішування харчових продуктів. Не використовуйте прилад для переробки інших речовин чи предметів. Використовуйте прилад лише всередині приміщень за кімнатної температури на висоті не вище 2000 м над рівнем моря.

Правила техніки безпеки

Уважно прочитайте інструкцію з експлуатації, дотримуйтеся її вказівок, не викидайте її! Передаючи прилад у користування іншим людям, додайте до нього і цю інструкцію. У разі недотримання вказівок щодо правильного використання приладу виробник не несе відповідальності за збитки, які виникли внаслідок цього. Особи з фізичними, сенсорними або ментальними вадами або особи, яким бракує знань та досвіду, можуть користуватися приладом лише під наглядом або якщо вони пройшли підготовку з користування приладом та розуміють можливу небезпеку. Тримайте прилад і кабель живлення подалі від дітей, їм не дозволяється користуватися приладом. Дітям не можна гратися з приладом. Очищення та технічне обслуговування забороняється виконувати дітям.

⚠ Небезпека враження електричним струмом та небезпека виникнення пожежі!

Не ставте прилад на гарячі поверхні, наприклад плити, або поблизу від них. Прилад дозволяється підключати до розетки й експлуатувати лише відповідно до даних, зазначених на заводській табличці. Не користуйтеся приладом, якщо кабель живлення і прилад мають будь-які пошкодження. Ремонт приладу, напр., заміна пошкодженого кабелю живлення, повинен виконуватися тільки нашим сервісним центром з метою уникнення ризиків. Кабель живлення не повинен торкатися до гарячих частин або гострих країв.
Категорично заборонено занурювати основний блок у рідини, тримати його під проточною водою та мити в посудомийній машині. Не використовуйте пароочисник. Не користуйтеся приладом, коли ваші руки вологі.

Не занурюйте прилад в рідину поверх місця з'єднання занурювального блендера для швидкого змішування з основним блоком.
Прилад необхідно постійно вимикати з мережі перед кожним використанням, за відсутності догляду, перед монтажем, демонтажем чи чищенням та у разі несправності.

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

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

⚠ Важливо!
При використанні занурювального блендера для швидкого змішування в каструлі спочатку треба зняти каструлю з плити. Ємність блендера не придатна для використання в мікрохвильовій печі. Після кожного використання, а також після тривалого невикористання прилад необхідно очищати згідно з інструкціями. ➞ *«Після роботи / Очищення» див. стор. 98*

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

Зміст

Використання за призначенням.....95
Правила техніки безпеки 95
Короткий огляд.....97
Управління.....98
Після роботи / Очищення 98
Допомога при неполадках.....99
Рецепти.....99
Утилізація 101
Умови гарантії 101

В цій інструкції з використання описуються різні моделі.

Короткий огляд

Будь ласка, розгорніть сторінки з малюнками.

→ **Малюнок A**

1 Основний блок

2 Мережевий кабель

3 Перемикач на 5 ступенів + імпульсний режим
Для ввімкнення і вимкнення приладу і регулювання робочої швидкості.
0/off = вимкнено
1 = найнижче число оборотів
5 = найвище число оборотів
M = імпульсний режим (найвище число оборотів) натиснути вліво і тримати

4 Кнопка викиду
Для виймання насадок

5 Затискач для кабеля (в деяких моделях)

6 Отвори для установки насадок з кришками
Закриваються автоматично, якщо відкривається розташований на задньому відсіку отвір.

7 Кнопки розблокування
для виймання насадок із розташованого на задньому відсіку отвору. Натисніть одночасно на обидві кнопки.

8 Розташований на задньому відсікуотвір, 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 перемішу- вання.

10 Гачок для вимішування
в деяких моделях:

11 Келих блендеру

12 Занурюваний блендер для швидкого змішування з пластмаси

13 Занурюваний блендер для швидкого змішування з нержавіючої сталі

14 Універсальний подрібнювач
Універсальний подрібнювач забезпечує Вам використання максимальної потужності приладу при приготуванні медової бутербродної маси (за умови дотримання вказівок, приведених в рецепті).

Ви знайдете рецепт в інструкції з експлуатації універсального подрібнювача. Приладдя, яке не входить до комплекту поставки, можна замовити в службі сервісу.

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 приладдя.

Управління

Закрита форма корпуса забезпечує малошумну роботу приладу. Незважаючи на це двигун працює на повну потужність з повним числом оборотів.

Найкращих результатів при використанні насадок Ви досягнете за наступним призначенням:

Вінички-мішалки для ...
... соусів, піни із білків, картопляного пюре, кремів, майонезу, вершків і легкого тіста, напр. здобного тіста. Вінички-мішалки не підходять для переробки густого тіста.

Гачки для вимішування для ...
... густих мас, таких як пісочное, дріжджовое і картопляное тісто, а також для перемішування густого фаршу із подрібненого м'яса, паштетів чи хлібного тіста.
Максимальна кількість продуктів для переробки становить 500 г борошна і інгредієнтів.

Важлива вказівка
Якщо розташований на задньому відсіку отвір відкритий, то прилад вмикається лише в імпульсному режимі. Ступені **1**-**5** не вмикаються. Пересувайте засувку для закривання кришок тільки в положенні перемикача **0/off**.

⚠ Небезпека поранення обертовим приводом!
Ніколи не торкайтеся обертових насадок. Насадки можна встановлювати та знімати тільки після зупинки приладу – після вимкнення прилад ще деякий час рухається. Захистіть довге волосся та вільний одяг від потрапляння в обертові насадки.

- Перед першим використанням почистити основний блок та насадки.

→ **Малюнок B**

- Розмотайте повністю мережевий кабель.
- Установіть бажану насадку на основний блок і притисніть до фіксації. **Приймайте до уваги форму пластмасо- вих деталей на насадках, щоб уникнути переплутування (див. малюнок B-1)!**
- Ввімкнути вилку до розетки.
- Покладіть продукти до придатної ємкості.
- Опустіть насадки до ємкості і ввімкніть прилад на бажану ступінь.
  Ступінь **1**, **2**:
  для додавання і підмішування інгредієнтів.
  Ступінь **3**, **4**, **5**:
  для вимішування і збивання.
- Після роботи установіть перемикач на **0/off** та звільніть і вийміть насадки за допомогою кнопки викиду.

⚠ Увага:
Кнопка викиду не спрацьовує, якщо перемикач не установлений на **0/off**.

Вказівка:
Вимикайте завжди основний блок перед тим, як виймати його з перероблених продуктів.

Після роботи / Очищення

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

⚠ Небезпека враження електричним током!
Ніколи не занурюйте основний блок у рідини та не мийте у посудомийній машині. Не користуйтеся пароочи- щувачем! Не користуйтеся приладом вологими руками.

Увага!
На поверхнях можуть виникнути пошкодження. Не застосовувати ніяких абразивних засобів для чищення.

- Вийміть вилку з розетки.
- Протріть основний блок вологою ганчіркою, а потім витріть насухо.
- Насадки помити в посудомийній машині або за допомогою щітки під проточною водою.

Вказівка:
Під час переробки, напр., червоної капусти, на пластмасових деталях утворюються забарвлення, які можна усунути за допомогою декількох крапель столової олії.

→ **Малюнок C**
- Для зберігання мережевий кабель можна змотати.
- Зафіксуйте штепсельну вилку затискачем для кабеля.

Вказівка
Для приладів зі спіральним кабелем: у жодному разі не обмотуйте кабель навколо приладу! → **Малюнок D**

Допомога при неполадках

Перемикач не вмикається на ступенях **1**-**5**.

Усунення неполадки:
З відкритим отвором, розташованим на задньому відсіку, ступені **1**-**5** не вмикаються.

Рецепти

Збиті вершки

- 100 г-500 г
- Вершки переробляти ½-5 хвилин на ступені **5** – в залежності від кількості і властивостей вершків – віничками-мішалками.

Яєчні білки

- 1-5 білків
- Яєчні білки переробляти 2-5 хвилин на ступені **5** віничками-мішалками.

Бісквітне тісто

Основний рецепт
– 2 яйця
– 2-3 ст. л. гарячої води
– 100 г цукру
– 1 пакунок ванільного цукру
– 70 г борошна
– 70 г крохмалю
можна розпушувач тіста
- Інгредієнти (крім борошна і крохмалю) збивати прибл. 3-4 хвилини на ступені **5** до утворення піни віничками-мішалками.
- Перемкнути прилад на ступінь **1** і підмішувати по ложці пересіяне борошно і крохмаль протягом прибл. ½-1 хвилини.

Максимальна кількість: 2 х основний рецепт

Здобне тісто

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

Максимальна кількість: 2 основних рецепта

Пісочне тісто

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

Максимальна кількість: 2 основних рецепта

Корж для відкритого фруктового пирога

Основний рецепт

– 2 яйця
– 125 г цукру
– 125 г мелених лісових горіхів
– 50 г панірувальних сухарів

■ Упродовж 3-4 хвилин збивати яйця з цукром на ступені **5** до утворення піни.

■ Перемкнути прилад на ступінь **1**, додати лісові горіхи та молоті сухарі і переробляти ½ хвилини віничком-мішалкою.

Максимальна кількість: 2 основних рецепта

Плетена булка з дріжджового тіста

Основний рецепт

– 250 г борошна
– 1 пакетик сухих дріжджів
– 110 мл теплого молока
– 1 яйце
– 1 пучка солі
– 40 г цукру
– 30 г розтопленого та охолодженого жиру цедра половини лимону, потерта

■ Всі інгредієнти переробляти прибл. ½ хвилини на ступені **1**, потім прибл. 3-4 хвилини на ступені **5** гачками для замішування.

Максимальна кількість: 2 х основний рецепт

Тісто для піци

Основний рецепт

– 250 г борошна
– 1 пакетик сухих дріжджів
– 1 ч. л. цукру
– 1 пучка солі
– 3 ст. л. олії
– 125 мл теплої води

■ Переробляти всі інгредієнти приблизно ½ хв на ступені **1**, потім приблизно 3-4 хв на ступені **5** гачком для замішування.

Максимальна кількість: 2 основних рецепта

Тісто для хліба

Основний рецепт

– 500 г борошна
– 14 г цукру
– 14 г маргарину
– 7 г солі
– 1 пакетик сухих дріжджів
– 250 мл води

■ Переробляти всі інгредієнти приблизно ½ хв на ступені **1**, потім приблизно 3-4 хв на ступені **5** гачком для замішування.

Майонез

– 1 яйце (жовток і білок)
– 1 ст. л. гірчиці
– 1 ст. л. лимонного соку або оцту
– 200-250 мл олії
– сіль, перець за смаком

Інгредієнти повинні бути однієї температури!

■ Завантажити інгредієнти до келиху.

■ Занурювальний блендер для швидкого змішування опустити на дно келиха та ввімкнути (ступінь **M**) до емульгування суміші.

■ Ввімкнутий занурювальний блендер для швидкого змішування повільно піднімати до верхнього краю суміші та опускати знову донизу, допоки майонез не буде готовий.

Порада: За цим рецептом Ви можете приготувати також майонез тільки з жовтків. В такому разі використовувати лише половину зазначеної кількості олії.

Утилізація

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

Умови гарантії

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

Можливі зміни.

Использование по назначению

Этот прибор предназначен только для домашнего использования. Прибор можно использовать только для переработки такого количества продуктов и в течение такого времени, которые характерны для домашнего хозяйства.
Прибор предназначен для перемешивания, взбивания и смешивания мягких продуктов питания и жидкостей, а также для вымешивания мягкого теста. С погружным блендером для быстрого смешивания он пригоден для измельчения или перемешивания продуктов. Прибор запрещается использовать для переработки других веществ или предметов.
Используйте прибор только внутри помещений при комнатной температуре на высоте не выше 2000 м над уровнем моря.

Важные правила техники безопасности

Внимательно ознакомьтесь с инструкцией по эксплуатации, при работе руководствуйтесь указаниями данной инструкции и сохраняйте ее для дальнейшего использования! Передавая прибор другим лицам, прилагайте данную инструкцию. Производитель не несет ответственности за повреждения, возникшие в результате несоблюдения указаний по правильному применению прибора.
Этот прибор могут использовать лица с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или не имеющими достаточного опыта или знаний, если они находятся под присмотром или прошли соответствующий инструктаж относительно безопасного пользования прибором и уяснили для себя, какую опасность несет в себе прибор.
Детей нельзя подпускать к прибору и шнуру питания, им нельзя пользоваться прибором. Детям запрещено играть с прибором. Производить очистку и техобслуживание детям не разрешается.

⚠ Опасность поражения током и возгорания!
Используйте прибор только внутри помещений при комнатной температуре на высоте не выше 2000 м над уровнем моря. Ни в коем случае не ставьте прибор на горячие поверхности, например, на электроплиту, или вблизи них.
При подключении прибора и его эксплуатации соблюдайте данные, приведенные на фирменной табличке. Пользоваться прибором разрешается только при отсутствии повреждений кабеля и прибора.
Во избежание возникновения опасной ситуации ремонт прибора, например, замену поврежденного сетевого шнура, разрешается производить только нашей сервисной службе.

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

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

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

⚠ Важно!
При использовании погружного блендера для быстрого смешивания в кастрюле необходимо предварительно снять кастрюлю с плиты. Стакан блендера не пригоден для использования в микроволновой печи. После каждого применения или после длительного неиспользования обязательно тщательно очистите прибор в соответствии с описанием. ➞ *«После работы / Чистка» см. стр. 106*

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

Оглавление

Использование по назначению.....102
Важные правила техники безопасности 102
Комплектный обзор 104
Эксплуатация 105
После работы / Чистка 106
Помощь при устранении 106
Рецепты 106
Утилизация.....108
Условия гарантийного обслуживания..108

В данной инструкции по эксплуатации описываются различные модели.

Комплектный обзор

Пожалуйста, откройте страницы с рисунками.

➞ **Рисунок A**

1 Основной блок

2 Сетевой шнур

3 5-ступенчатый переключатель + моментальное включение
Для включения и выключения прибора и регулировки рабочей скорости.
0/off = выключено
1 = самое низкое число оборотов
5 = самое высокое число оборотов
M = моментальное включение (самое высокое число оборотов) перевести влево и удерживать

4 Кнопка выброса
Для снятия насадок

5 Зажим для кабеля (в некоторых моделях)

6 Отверстия для установки насадок с затвором
Закрываются автоматически, если отодвигается отверстие в задней части прибора.

7 Кнопки разблокировки
для снятия принадлежностей с отверстия в задней части прибора. Нажимать на обе кнопки одновременно.

8 Автоматически закрывающееся отверстие в задней части прибора
Для установки принадлежностей, напр., погружного блендера для быстрого смешивания, отодвинуть отверстие в задней части прибора и удерживать в этом положении. Отверстие в задней части прибора закрывается автоматически после снятия принадлежности.

Насадки

9 Венчик для перемешивания «Fine Creamer»
Специальная форма венчика обеспечивает особенно быстрое и эффективное перемешивание.

10 Месильная насадка
в некоторых моделях:

11 Стакан блендера

12 Погружной блендер для быстрого смешивания из пластмассы

13 Погружной блендер для быстрого смешивания из нержавеющей стали

14 Универсальный измельчитель
Универсальный измельчитель обеспечивает Вам использование максимальной мощности прибора при приготовлении медовой бутербродной массы (при соблюдении указаний, приведенных в рецепте).

Вы найдете рецепт в инструкции по эксплуатации универсального измельчителя. Принадлежности, не входящие в комплект поставки, можно заказать в сервисной службе.

Погружной блендер для быстрого смешивания:
Пластмасса
Номер для заказа: 657242
Нержавеющая сталь
Номер для заказа: 657258

Универсальный измельчитель:
Номер для заказа: 659058

Руководствуйтесь, пожалуйста, указаниями, приведенными в отдельной инструкции по эксплуатации для этих принадлежностей.

Эксплуатация

Закрытая форма корпуса обеспечивает малошумную работу прибора. Несмотря на это, двигатель работает на полную мощность с полным числом оборотов.

Особенно хороших результатов можно добиться при использовании насадок следующим образом:

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

Месильные насадки для ...
... густых масс, таких как, песочное, дрожжевое и картофельное тесто, а также для перемешивания тяжелого мясног фарша, паштетов или теста для хлеба.

Максимальное количество для переработки составляет 500 г муки и ингре- диентов.

Важное указание
При открытом отверстии в задней части прибора последний может работать только в режиме моментального вклю- чения. Переключатель ступеней **1**-**5** не функционирует. Задвижку для закрывания затвора передвигать только в положении переключателя **0/off**.

⚠ Опасность травмирования вращающимся приводом!
Никогда не трогать вращающиеся насадки. Насадки можно устанавливать и снимать только после остановки прибора – после выключения прибор еще некоторое время продолжает работать. Необходимо защищать длинные волосы и свободную одежду от попадания во вращающиеся насадки.

- Перед первым использованием почистить основной блок и насадки.

➞ **Рисунок B**

- Полностью размотать сетевой шнур.
- Установить на основной блок необходимую насадку и прижать ее до фиксации. **Обратить внимание на форму пласт- массовых деталей на насадках, чтобы не перепутать их (см. рисунок B-1)!**
- Вставить вилку в розетку.
- Загрузить продукты в подходящую емкость.
- Опустить насадки в емкость и включить прибор на необходимую ступень.
  Ступени **1**, **2**:
  для вмешивания и подмешивания.
  Ступени **3**, **4**, **5**:
  для замешивания теста и взбивания.
- После работы перевести переключатель на **0/off**, затем с помощью кнопки выброса отсоединить и снять насадки.

⚠ **Внимание:**
Кнопка выброса не нажимается, если переключатель не установлен на **0/off**.

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

После работы / Чистка

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

⚠ **Опасность поражения электрическим током!**
Никогда не погружать основной блок в жидкости и не мыть в посудомоечной машине. Не использовать пароочиститель! Не использовать прибор влажными руками.

Внимание!
Поверхности прибора могут быть повреж- дены. Не использовать абразивные чистящие средства.

- Извлечь вилку из розетки.
- Протереть основной блок влажной тряпкой, а затем вытереть насухо.
- Насадки вымыть в посудомоечной машине или почистить щеткой под проточной водой.

Примечание:
При переработке, напр., краснокочанной капусты на пластмассовых деталях появляется цветной налет, который можно удалить с помощью нескольких капель растительного масла.

➞ **Рисунок C**

- Для хранения кабель можно смотать.
- Зафиксировать вилку с помощью зажима для кабеля.

Указание:
Для приборов со спиралевидным сетевым шнуром: ни в коем случае не наматывать сетевой шнур вокруг прибора! ➞ **Рисунок D**

Помощь при устранении неисправностей

Переключатель не передвигается на ступени **1**-**5**.

Устранение:
При открытом отверстии в задней части прибора переключение ступеней **1**-**5** не функционирует.

Рецепты

Взбитые сливки

– 100-500 г сливок

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

Яичные белки

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

Бисквитное тесто

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

Максимальное количество: 2-кратное количество продуктов из основного рецепта

Сдобное тесто

Основной рецепт
– 2 яйца
– 125 г сахара
– 1 щепотка соли
– 1 пакетик ванильного сахара или цедра с ½ лимона
– 125 г сливочного масла или маргарина (комнатной температуры)
– 250 г муки
– 1 пакетик пекарского порошка
– 60 мл молока
■ Все ингредиенты перемешивать в течение примерно ½ минуты в режиме **1**, а затем в течение примерно 3-4 минут в режиме **5** венчиком для перемешивания.

Максимальное количество: 2-кратное количество продуктов из основного рецепта

Песочное тесто

Основной рецепт
– 125 г сливочного масла (комнатной температуры)
– 100-125 г сахара
– 1 яйцо
– 1 щепотка соли
– немного лимонной цедры или ванильного сахара
– 250 г муки
– если потребуется, немного пекарского порошка
■ Все ингредиенты перерабатывать в течение примерно ½ минуты в режиме **1**, а затем в течение примерно 3-4 минут в режиме **5** с помощью месильной насадки.

Максимальное количество: 2-кратное количество продуктов из основного рецепта

Корж для фруктового пирога

Основной рецепт
– 2 яйца
– 125 г сахара
– 125 г молотых лесных орехов
– 50 г панировочных сухарей
■ Яйца и сахар взбивать в течение 3-4 минут в режиме **5** до образования пены.
■ Переключить прибор в режим **1**, добавить лесные орехи и панировочные сухари и перерабатывать в течение ½ минуты венчиком для перемешивания.

Максимальное количество: 2-кратное количество продуктов из основного рецепта

Плетенки из дрожжевого теста

Основной рецепт
– 250 г муки
– 1 пакетик сухих дрожжей
– 110 мл теплого молока
– 1 яйцо
– 1 щепотка соли

– 40 г сахара
– 30 г растопленного и охлажденного жира
– цедра с половины лимона, натертая
■ Все ингредиенты перерабатывать в течение примерно ½ минуты в режиме **1**, а затем в течение примерно 3-4 минут в режиме **5** с помощью месильной насадки.

Максимальное количество: 2-кратное количество продуктов из основного рецепта

Тесто на пиццу

Основной рецепт

– 250 г муки
– 1 пакетик сухих дрожжей
– 1 ч. л. сахара
– 1 щепотка соли
– 3 ст. л. растительного масла
– 125 мл теплой воды
■ Все ингредиенты перерабатывать в течение примерно ½ минуты в режиме **1**, а затем в течение примерно 3-4 минут в режиме **5** с помощью месильной насадки.

Максимальное количество: 2-кратное количество продуктов из основного рецепта

Тесто для хлеба

Основной рецепт

– 500 г муки
– 14 г сахара
– 14 г маргарина
– 7 г соли
– 1 пакетик сухих дрожжей
– 250 мл воды
■ Все ингредиенты перерабатывать в течение примерно ½ минуты в режиме **1**, а затем в течение примерно 3-4 минут в режиме **5** с помощью месильной насадки.

Майонез

– 1 яйцо (желток и белок)
– 1 ст. л. горчицы
– 1 ст. л. лимонного сока или уксуса
– 200-250 мл растительного масла
– соль, перец по вкусу

Ингредиенты должны иметь одинаковую температуру!

■ Загрузить ингредиенты в стакан.
■ Погружной блендер для быстрого смешивания опустить на дно стакана и включить (ступень **M**) до эмульгирования смеси.
■ Включенный погружной блендер для быстрого смешивания медленно поднимать до верхнего края смеси и снова погружать, пока майонез не будет готов.

Рекомендация: по этому рецепту Вы можете также приготовить майонез лишь на одних желтках. Но в этом случае используется лишь половина указанного количества растительного масла.

Утилизация

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

Условия гарантийного обслуживания

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

Мы оставляем за собой право на внесение изменений.

Информация изготовителя о гарантийном и сервисном обслуживании

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

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

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

Рекомендуем Вам пользоваться услугами только авторизованных сервисных центров.

Оригинальные аксессуары и средства по уходу для бытовой техники Bosch Вы можете приобрести в нашем фирменном интернет-магазине: www.bosch-home.ru/store. С условиями заказа, оплаты и доставки Вы можете ознакомиться на сайте. Также оригинальные аксессуары и средства по уходу Вы можете приобрести в авторизованных сервисных центрах.

1. Изделие _____ 2. Модель _____

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

3. Данная информация распространяется на малые бытовые приборы товарного знака Bosch: кофеварки, кофемашины, кофемолки, весы, кухонные комбайны, миксеры, пылесосы, резки, тостеры, утюги, фены, распрямители для волос, электрочайники, соковыжималки, измельчители, блендеры, гладильные доски, ванночки, напольные весы, утюги, паровые станции, гладильные доски и аналогичные им изделия.

4. Уважаемые дамы и господа, сообщаем Вам, что подтверждение соответствия нашей продукции обязательным требованиям в соответствии с законодательством осуществляется в форме обязательной сертификации и декларирования соответствия.
Информацию об обязательном подтверждении соответствия наших приборов, в том числе данные о номере сертификата соответствия (декларации о соответствии) и сроке его (ее) действия Вы можете получить в ООО «БСХ Бытовые Приборы».
Наша продукция производится под контролем транснациональной корпорации «БСХ Хаусгерете ГмбХ», адрес штаб-квартиры: 81739 Мюнхен, Карл-Вери Штрассе 34, Германия (BSH Hausgeräte GmbH, Carl-Wery-Str. 34, 81739 München, Germany).
Организацией, выполняющей функции иностранного изготовителя, уполномоченной изготовителем на основании договора с ним, является ООО «БСХ Бытовые Приборы», 198515, Санкт-Петербург, г. Петергоф, ул. Карла Сименса, д.1 лит. А, филиал в г. Москва, 119071, ул. Малая Калужская, д.15, телефон (495) 737-2777, факс (495) 737-2798.

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

6. Аксессуары и средства по уходу

Для безупречного функционирования Вашей техники и ухода за ней производитель рекомендует использовать только оригинальные аксессуары и средства по уходу. Оригинальные аксессуары разработаны производителем, они идеально подходят именно для Вашего прибора. Оригинальные аксессуары и средства по уходу соответствуют самым высоким требованиям качества товарного знака Bosch, они проходят заводские испытания для обеспечения максимальной надежности в работе. По всем вопросам, связанным с аксессуарами и средствами по уходу для Вашей бытовой техники, Вы можете обратиться в авторизованные сервисные центры или по телефону службы поддержки.

7. Гарантия изготовителя

Фирма изготовитель предоставляет на приобретенный Вами в Российской Федерации бытовой прибор гарантию в соответствии с действующим законодательством РФ сроком 1 год. На приобретенный в Республике Беларусь бытовой прибор, к которому при покупке был выдан гарантийный талон, действуют гарантийные условия, не противоречащие законодательству Республики Беларусь.

8. Внимание! Важная информация для потребителей

Данный прибор предназначен для использования исключительно для личных, семейных, домашних и иных нужд, не связанных с осуществлением предпринимательской деятельности либо удовлетворением бытовых потребностей в офисе предприятия, учреждения или организации. Использование прибора в целях, отличных от вышеуказанных, является нарушением правил надлежащей эксплуатации прибора.
Наличие фирменной заводской типовой таблички на приборе обязательно! Пожалуйста, убедитесь в ее наличии и сохраните ее на приборе в течение всего срока службы прибора. Удаление таблички ведет к обезличению прибора и к возможным нарушениям правил его эксплуатации.
Изготовитель не несет ответственность за недостатки в приборе, если сервисной службой будет доказано, что они возникли после передачи прибора потребителю вследствие нарушения им правил пользования, транспортировки, хранения, действий третьих лиц, непреодолимой силы (пожара, природной катастрофы и т.п.), попадания бытовых насекомых и грызунов, воздействия иных посторонних факторов, а также вследствие существенных нарушений технических требований, оговоренных в инструкции по эксплуатации, в том числе нестабильности параметров электросети, установленных ГОСТ 32144-2013.
Для подтверждения даты покупки прибора при гарантийном ремонте или предъявлении иных предусмотренных законом требований убедительно просим Вас сохранять документы о покупке (чек, квитанцию, иные документы, подтверждающие дату и место покупки).
Соблюдение рекомендаций и указаний, содержащихся в инструкции по эксплуатации (правилах пользования), поможет избежать проблем в эксплуатации прибора и его обслуживании.
Неисправные узлы приборов в гарантийный период бесплатно ремонтируются или заменяются новыми. Решение вопроса о целесообразности их замены или ремонта остается за службами сервиса.

9. Информация о сервисе

В период и после истечения гарантийного срока наша Служба Сервиса, а также мастерские наших партнеров всегда готовы предложить Вам свои услуги. Список адресов уполномоченных изготовителем пунктов авторизованного сервисного обслуживания находится на официальном сайте в Интернете: www.bosch-home.ru.
Срок службы малых бытовых приборов (кроме кухонных комбайнов и пылесосов) составляет 2 года. Срок службы кухонных комбайнов и пылесосов составляет 5 лет. Срок службы изделия исчисляется с даты его покупки, либо при невозможности ее определения, с даты изготовления изделия, нанесенной на типовую табличку изделия. В соответствии со стандартом изготовителя дата изготовления маркируется FD ГГММ, где ГГ – год изготовления минус 1920, а ММ – месяц изготовления. Для определения года изготовления прибора необходимо к 1920 прибавить число ГГ.

* Бесплатный круглосуточный телефон для звонков на территории РФ.

B34C065N1-1M00 03/2017

BOSCH

Разработано для жизни

Информация о бытовой технике, произведенной под контролем концерна БСХ Хаусгерете ГмбХ, Карл-Вери-Штр. 34, 81739 Мюнхен, Германия в соответствии с требованиями Федерального Закона РФ от 23 ноября 2009 г. № 261-ФЗ, законодательства о техническом регулировании и законодательства о защите прав потребителей Российской Федерации

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

Товарный знак: Bosch

ВНИМАНИЕ! Ассортимент продукции постоянно обновляется. Технические характеристики продукции, в том числе энергоэффективности, постоянно совершенствуются. Продукция регулярно проходит обязательную процедуру подтверждения соответствия согласно действующему законодательству. Информацию о реквизитах актуальных сертификатов соответствия и сроках их действия, актуальную информацию о классе и характеристиках энергоэффективности продукции, информацию об актуальном ассортименте продукции можно получить у организации, выполняющей функции иностранного изготовителя на территории Российской Федерации ООО «БСХ Бытовые Приборы», 198515, Санкт-Петербург, г. Петергоф, ул. Карла Сименса, д.1 лит. А, филиал в г. Москва, 119071, ул. Малая Калужская, д.15, телефон (495) 737-2777, факс (495) 737-2798.

Компания ООО «БСХ Бытовые Приборы», 198515, Санкт-Петербург, г. Петергоф, ул. Карла Сименса, д.1 лит. А, филиал в г. Москва, 119071, ул. Малая Калужская, д.15, телефон (495) 737-2777, факс (495) 737-2798 осуществляет свою деятельность по подтверждению соответствия продукции от имени производителя на единой таможенной территории Евразийского экономического союза в соответствии с действующими техническими регламентами, в качестве уполномоченного Изготовителем лица, а также выполняет требования, предусмотренные Законом РФ №184-ФЗ «О техническом регулировании» для лица, выполняющего функции иностранного изготовителя на территории Российской Федерации.

Импортером в Российскую Федерацию продукции, сертифицированной в качестве серийно производимой, является ООО «БСХ Бытовые Приборы», 198515, Санкт-Петербург, г. Петергоф, ул. Карла Сименса, д.1 лит. А, филиал в г. Москва, 119071, ул. Малая Калужская, д.15, телефон (495) 737-2777.

Организацией, указываемой на продукции в целях идентификации продукции и осуществляющей первичное размещение продукции на рынке Европейского союза, является Роберт Бош Хаусгерете ГмбХ Карл-Вери-Штр. 34, 81739 Мюнхен, Германия (Robert Bosch Hausgeräte GmbH, Carl-Wery-Str. 34, 81739 München, Germany).

Юридическим лицом (изготовителем), осуществляющим от своего имени изготовление продукции и ответственным за ее соответствие требованиям применимых технических регламентов, является БСХ Хаусгерете ГмбХ, Карл-Вери-Штр. 34, 81739 Мюнхен, Германия (BSH Hausgeräte GmbH, Carl-Wery-Str. 34, 81739 München, Germany).

При перевозке, погрузке, разгрузке и хранении продукции следует руководствоваться, помимо изложенных в инструкции по эксплуатации, следующими требованиями:

- Запрещается подвергать продукцию существенным механическим нагрузкам, которые могут привести к повреждению продукции и/или нарушению ее упаковки.
- Необходимо избегать попадания на упаковку продукции воды и других жидкостей.

Перед перевозкой или передачей на хранение бывшей в эксплуатации продукции при отрицательной температуре необходимо убедиться в отсутствии в продукции воды.

Продукция предназначена к использованию в условиях температуры выше 0°С и относительной влажности, не превышающей 93%.

Перед началом эксплуатации продукции, длительное время находившейся под воздействием отрицательной температуры, необходимо выдержать ее в условиях комнатной температуры несколько часов.

Правила реализации продукции определяются предприятиями розничной торговли в соответствии с требованиями действующего законодательства.

Указания по утилизации продукции содержатся в инструкции по эксплуатации и могут быть уточнены у муниципальных органов исполнительной власти.

Для продукции, реализованной изготовителем в течение срока действия сертификата соответствия, этот сертификат действителен при ее поставке, продаже и использовании (применении) в течение срока службы, установленного в соответствии со статьей 18 Закона РФ о защите прав потребителей. Срок службы на продукцию указан производителем в листовке «Информация изготовителя о гарантийном и сервисном обслуживании».

Продукция может быть идентифицирована по модельному обозначению (поле «E-Nr.»), апробационному типу (поле «Type») и товарному знаку Bosch, нанесенным на продукцию, упаковку и (или) содержащихся в эксплуатационных документах. В соответствии с внутренним стандартом изготовителя бытовая техника идентифицируется по следующей схеме:

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

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

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

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

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

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

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

Продукция соответствует следующим техническим регламентам Таможенного союза:

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

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

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

Торговое обозначение	Апробационный тип	Сертификат соответствия			Страна-изготовитель
		Регистрационный номер	Дата выдачи	Действует до	
Соковыжималки					
MCP3000	CNZP3	C-DE.АЯ46.B.73451	08.02.2016	07.02.2021	Словения
MES25A0	CNCJ03	C-DE.АЯ46.B.73451	08.02.2016	07.02.2021	Китай
MES25C0	CNCJ03	C-DE.АЯ46.B.73451	08.02.2016	07.02.2021	Китай
MES25G0	CNCJ03	C-DE.АЯ46.B.73451	08.02.2016	07.02.2021	Китай
MES3500	CNCJ03	C-DE.АЯ46.B.73451	08.02.2016	07.02.2021	Китай
MES4000	CNCJ04	C-DE.АЯ46.B.73451	08.02.2016	07.02.2021	Китай
MES4010	CNCJ05	C-DE.АЯ46.B.73451	08.02.2016	07.02.2021	Китай
Резки					
MAS4000W	CNAS11ST1	C-DE.АЯ46.B.73634	19.02.2016	18.02.2021	Словения
MAS4104W	CNAS11EV1	C-DE.АЯ46.B.73634	19.02.2016	18.02.2021	Словения
MAS4201N	CNAS11ST1	C-DE.АЯ46.B.73634	19.02.2016	18.02.2021	Турция
MAS4601N	CNAS11EV1	C-DE.АЯ46.B.73634	19.02.2016	18.02.2021	Турция
MAS6151M	CNAS12	C-DE.АЯ46.B.73634	19.02.2016	18.02.2021	Словения
MAS6151R	CNAS12	C-DE.АЯ46.B.73634	19.02.2016	18.02.2021	Словения
MAS6200N	CNAS12	C-DE.АЯ46.B.73634	19.02.2016	18.02.2021	Турция
MAS9101N	AS9ST	C-DE.АЯ46.B.73634	19.02.2016	18.02.2021	Турция
MAS9454M	AS9ST	C-DE.АЯ46.B.73634	19.02.2016	18.02.2021	Словения
MAS9555M	AS10EH	C-DE.АЯ46.B.73634	19.02.2016	18.02.2021	Словения
Миксеры, блендеры, измельчители					
MFQ22100	CNHR30	C-DE.АЯ46.B.76049	17.08.2016	16.08.2021	Словения
MFQ2210D	CNHR30	C-DE.АЯ46.B.76049	17.08.2016	16.08.2021	Словения
MFQ2210P	CNHR30	C-DE.АЯ46.B.76049	17.08.2016	16.08.2021	Словения
MFQ2210Y	CNHR30	C-DE.АЯ46.B.76049	17.08.2016	16.08.2021	Словения
MFQ24200	CNHR30	C-DE.АЯ46.B.76049	17.08.2016	16.08.2021	Словения
MFQ2420B	CNHR30	C-DE.АЯ46.B.76049	17.08.2016	16.08.2021	Словения
MFQ3010	CNHR19	C-DE.АЯ46.B.73034	30.12.2015	29.12.2020	Словения
MFQ3020	CNHR19	C-DE.АЯ46.B.73034	30.12.2015	29.12.2020	Словения
MFQ3030	CNHR19	C-DE.АЯ46.B.73034	30.12.2015	29.12.2020	Словения
MFQ3520	CNHR17	C-DE.АЯ46.B.73034	30.12.2015	29.12.2020	Словения
MFQ3555	CNHR18	C-DE.АЯ46.B.73034	30.12.2015	29.12.2020	Словения
MFQ36300D	CNHR27	C-DE.АЯ46.B.73034	30.12.2015	29.12.2020	Словения
MFQ36300I	CNHR27	C-DE.АЯ46.B.73034	30.12.2015	29.12.2020	Словения
MFQ36300Y	CNHR27	C-DE.АЯ46.B.73034	30.12.2015	29.12.2020	Словения
MFQ36440	CNHR27	C-DE.АЯ46.B.73034	30.12.2015	29.12.2020	Словения
MFQ36460	CNHR27	C-DE.АЯ46.B.73034	30.12.2015	29.12.2020	Словения
MFQ36480	CNHR27	C-DE.АЯ46.B.73034	30.12.2015	29.12.2020	Словения
MFQ36GOLD	CNHR27	C-DE.АЯ46.B.73034	30.12.2015	29.12.2020	Словения
MFQ4020	CNHR22	C-DE.АЯ46.B.73034	30.12.2015	29.12.2020	Словения
MFQ40301	CNHR22	C-DE.АЯ46.B.73034	30.12.2015	29.12.2020	Словения
MFQ40302	CNHR22	C-DE.АЯ46.B.73034	30.12.2015	29.12.2020	Словения
MFQ40303	CNHR22	C-DE.АЯ46.B.73034	30.12.2015	29.12.2020	Словения
MFQ4070	CNHR22	C-DE.АЯ46.B.73034	30.12.2015	29.12.2020	Словения
MFQ4080	CNHR22	C-DE.АЯ46.B.73034	30.12.2015	29.12.2020	Словения
MMB21P0R	CNSM10	C-DE.АЯ46.B.73592	17.02.2016	16.02.2021	Китай
MMB21P1W	CNSM10	C-DE.АЯ46.B.73592	17.02.2016	16.02.2021	Китай
MMB42G0B	CNSM11	C-DE.АЯ46.B.73592	17.02.2016	16.02.2021	Китай
MMB42G1B	CNSM11	C-DE.АЯ46.B.73592	17.02.2016	16.02.2021	Китай
MMB43G2B	CNSM12	C-DE.АЯ46.B.73592	17.02.2016	16.02.2021	Китай
MMB64G3M	CNSM13	C-DE.АЯ46.B.73592	17.02.2016	16.02.2021	Китай
MMB65G0M	CNSM13	C-DE.АЯ46.B.73592	17.02.2016	16.02.2021	Китай
MMR08A1	CNCM13ST1	C-DE.АЯ46.B.73343	29.01.2016	28.01.2021	Словения
MMR15A1	CNCM13ST2	C-DE.АЯ46.B.73343	29.01.2016	28.01.2021	Словения
MSM14000	CNHR12C	C-DE.АЯ46.B.73592	17.02.2016	16.02.2021	Словения
MSM14100	CNHR12C	C-DE.АЯ46.B.73592	17.02.2016	16.02.2021	Словения
MSM14200	CNHR12C	C-DE.АЯ46.B.73592	17.02.2016	16.02.2021	Словения
MSM14500	CNHR12C	C-DE.АЯ46.B.73592	17.02.2016	16.02.2021	Словения
MSM2410D	CNHR12C	C-DE.АЯ46.B.73592	17.02.2016	16.02.2021	Словения
MSM2410P	CNHR12C	C-DE.АЯ46.B.73592	17.02.2016	16.02.2021	Словения
MSM2410Y	CNHR12C	C-DE.АЯ46.B.73592	17.02.2016	16.02.2021	Словения
MSM2413V	CNHR12C	C-DE.АЯ46.B.73592	17.02.2016	16.02.2021	Словения
MSM24500	CNHR12C	C-DE.АЯ46.B.73592	17.02.2016	16.02.2021	Словения
MSM2610B	CNHR15	C-DE.АЯ46.B.73592	17.02.2016	16.02.2021	Словения
MSM2620B	CNHR15	C-DE.АЯ46.B.73592	17.02.2016	16.02.2021	Словения
MSM2623G	CNHR15	C-DE.АЯ46.B.73592	17.02.2016	16.02.2021	Словения
MSM2650B	CNHR15	C-DE.АЯ46.B.73592	17.02.2016	16.02.2021	Словения
MSM64035	CNHR24	C-DE.АЯ46.B.73592	17.02.2016	16.02.2021	Словения
MSM64120	CNHR24	C-DE.АЯ46.B.73592	17.02.2016	16.02.2021	Словения
MSM64155RU	CNHR24	C-DE.АЯ46.B.73592	17.02.2016	16.02.2021	Словения
MSM66020	CNHR25	C-DE.АЯ46.B.73592	17.02.2016	16.02.2021	Словения
MSM66050RU	CNHR25	C-DE.АЯ46.B.73592	17.02.2016	16.02.2021	Словения
MSM66110	CNHR25	C-DE.АЯ46.B.73592	17.02.2016	16.02.2021	Словения
MSM66110D	CNHR25	C-DE.АЯ46.B.73592	17.02.2016	16.02.2021	Словения
MSM66110I	CNHR25	C-DE.АЯ46.B.73592	17.02.2016	16.02.2021	Словения
MSM66110Y	CNHR25	C-DE.АЯ46.B.73592	17.02.2016	16.02.2021	Словения
MSM66130	CNHR25	C-DE.АЯ46.B.73592	17.02.2016	16.02.2021	Словения
MSM66150RU	CNHR25	C-DE.АЯ46.B.73592	17.02.2016	16.02.2021	Словения
MSM66155	CNHR25	C-DE.АЯ46.B.73592	17.02.2016	16.02.2021	Словения
MSM67140RU	CNHR26	C-DE.АЯ46.B.73592	17.02.2016	16.02.2021	Словения
MSM67150RU	CNHR26	C-DE.АЯ46.B.73592	17.02.2016	16.02.2021	Словения
MSM67160RU	CNHR26	C-DE.АЯ46.B.73592	17.02.2016	16.02.2021	Словения
MSM67165RU	CNHR26	C-DE.АЯ46.B.73592	17.02.2016	16.02.2021	Словения
MSM67166	CNHR26	C-DE.АЯ46.B.73592	17.02.2016	16.02.2021	Словения
MSM67190	CNHR26FP	C-DE.АЯ46.B.73592	17.02.2016	16.02.2021	Словения
MSM671X0	CNHR26FP	C-DE.АЯ46.B.73592	17.02.2016	16.02.2021	Словения
MSM671X1	CNHR26FP	C-DE.АЯ46.B.73592	17.02.2016	16.02.2021	Словения
MSM67SPORT	CNHR26	C-DE.АЯ46.B.73592	17.02.2016	16.02.2021	Словения
MSM6B100	CNHR11	C-DE.АЯ46.B.73592	17.02.2016	16.02.2021	Словения
MSM6B150	CNHR11	C-DE.АЯ46.B.73592	17.02.2016	16.02.2021	Словения

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

نصيحة: يمكنك وفقًا لهذه الوصفة إعداد المايونيز أيضًا باستخدام صفار البيض فقط. ولا تستخدم عندئذ إلا نصف كمية الزيت.

التخلص من الجهاز

تخلص من عبوة الجهاز باسلوب يدعم الحفاظ على البيئة. هذا الجهاز مطابق للمواصفة الأوربية 19/2012/المجموعة الاقتصادية الأوربية الخاصة بالأجهزة الكهربائية والإلكترونية القديمة

(waste electrical and electronic equipment – WEEE).

وهذه المواصفة تحدد الإطار العام لقواعد تسري في جميع دول الاتحاد الأوربي بخصوص استعادة الأجهزة القديمة وإعادة استغلالها. قومي باستشارة موزعكم المحلي لمعرفة احدث الانظمة المتبعة حاليا للتخلص من الاجهزة القديمة.

شروط الضمان

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

نحتفظ بحقنا في إجراء أية تعديلات.

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

أقصى كمية يمكن إعدادها: 2 × المقادير الأساسية

عجينة مقددة

الوصفة الأساسية

– 125 جم زبدة (درجة حرارة الغرفة)
– 125-100 جم سكر
– 1 بيضة
– 1 رشة من الملح
– شيء من قشر ليمون أو سكر فانيليا
– 250 جم طحين
– يمكن إضافة خميرة البيكنج بودر

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

أقصى كمية يمكن إعدادها: 2 × المقادير الأساسية

قاعدة كيك الفاكهة

الوصفة الأساسية

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

■ اخفق البيض والسكر لمدة 4-3 دقائق على الدرجة **5** حتى يصل إلى مستوى رغوي.
■ شغل الجهاز على الدرجة **1** وأضف البندق ولقم الخبز الجافة، وقم بالمعالجة لمدة ½ دقيقة باستخدام ذراع التقليب الحلزوني.

أقصى كمية يمكن إعدادها: 2 × المقادير الأساسية

فطيرة مضفرة

الوصفة الأساسية

– 250 جم طحين
– 1 أكياس خميرة مجففة
– 110 مل لبن دافيء
– 1 بيضة
– 1 رشة من الملح
– 40 جم سكر
– 30 جم دهن مبرد
– قشر نصف ليمونة، مبشور

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

أقصى كمية يمكن إعدادها: 2 × المقادير الأساسية

عجين البيتزا

الوصفة الأساسية

– 250 جم طحين
– 1 أكياس خميرة مجففة
– 1 ملعقة صغيرة سكر
– 1 رشة من الملح
– 3 ملاعق كبيرة زيت
– 125 مل ماء دافئ

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

أقصى كمية يمكن إعدادها: 2 × المقادير الأساسية

عجين الخبز

الوصفة الأساسية

– 500 جم طحين
– 14 جم سكر
– 14 جم زبد اصطناعي (مارغرين)
– 7 جم ملح
– 1 أكياس خميرة مجففة
– 250 مل ماء

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

المايونيز

– 1 بيضة (صفار ومح البيض)
– 1 ملعقة كبيرة مسطردة
– 1 ملعقة كبيرة خل أو عصير ليمون
– 250-200 مل زيت
– الملح والفلفل حسب الرغبة

ينبغي أن تتسم درجة حرارة المحتويات بالتساوي!

■ ضع كل المكونات في الوعاء.
■ ضع ذراع الخلط السريع على قاعدة الوعاء وشغله (الدرجة **M**) إلى أن يتمازج الخليط.
■ قم برفع ذراع الخلط السريع المشغل ببطء وصولًا إلى الحافة العليا للخليط وإنزاله مرة أخرى، إلى أن يجهز المايونيز.

ملاحظة:
واحرص دائماً على إيقاف الجهاز الرئيسي قبل إخراجه من الخليط.

بعد الانتهاء من العمل / التنظيف

تنبيه هام
الجهاز ليس في حاجة إلى صيانة! التنظيف الجيد يكفل مدة عمر تشغيل أطول ويحمي الجهاز من الأضرار.

⚠خطر الصعق الكهربائي!
إياكَ أن تغمر الجهاز الأساسي في مادة سائلة ولا أن تنظفها في ماكينة غسل الأطباق. لا تستخدم جهاز التنظيف بالبخار! لا تستعمل الجهاز ويداك مبتلتان.

تنبيه!
الأسطح الخارجية تكون معرضة للتلف. يجب عدم استخدام أي مواد تنظيف حاكة أو خشنة.

- انزع القابس الكهربائي.
- امسح الجهاز الأساسي بقطعة قماش مبللة ثم اتركه يجف بعد ذلك.
- احرص على تنظيف الأدوات في غسالة الأواني أو بالفرشاة تحت ماء منساب.

ملاحظة:
عند التعامل مثلًا مع الكرنب الأحمر تحدث تغيرات في لون الأجزاء البلاستيكية، هذه التغيرات يمكن إزالتها باستخدام بعض قطرات زيت الطعام.

← الصورة C

- لغرض حفظ الجهاز يمكن أن يتم لم الكابل.
- ثبت قابس الشبكة بمشبك الكابل.

ملحوظة:
في حالة الأجهزة ذات الكابل الحلزونيّ: لا تقم بلف الكابل حول الجهاز أبدًا! **← الصورة D**

المساعدة في حالات الخلل

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

كيفية التصرف:
لا يعمل مفتاح الدرجات **1-5** عند فتح الفتحة الخلفية.

وصفات

القشدة المخفوقة

– 100 جم -500 جم

- تُخفق القشدة بذراع التقليب لمدة تتراوح بين ½ إلى 5 دقائق على الدرجة **5** - وفقًا لكمية القشدة ونوعها.

خفق زلال البيض

– 1-5 زلال البيض

- يُخفق زلال البيض بذراع الخفق الحلزوني لمدة 2 إلى 5 دقائق على الدرجة **5**.

الكعكة الإسفنجية

الوصفة الأساسية

– 2 بيضات
– 2-3 ملاعق كبيرة ماء ساخن
– 100 جم سكر
– 1 كيس صغير من سكر الفانيليا
– 70 جم طحين
– 70 جم نشا الذرة
– يمكن إضافة خميرة البيكنج بودر

- توضع المكونات (فيما عدا الطحين والنشا) في الجهاز وتضرب لمدة من 3 إلى 4 دقائق على الدرجة **5** باستخدام ذراع الخفق الحلزوني حتى تصبح رغوية.
- انقل الجهاز ليعمل على المستوى **1** وقم بخلط الدقيق المصفى والخشن في خلال فترة من ½ إلى 1 دقيقة باستخدام ملعقة.

أقصى كمية يمكن إعدادها: 2 × المقادير الأساسية

العجين الخالي من الخميرة

الوصفة الأساسية

– 2 بيضات
– 125 جم سكر
– 1 رشة من الملح
– 1 كيس صغير من سكر الفانيليا أو قشر ½ ليمونة
– 125 جم زبدة أو سمن (درجة حرارة الغرفة)
– 250 جم طحين
– 1 كيس بيكنج بودر
– 60 مل لبن

أدوات عمل

9 ذراع التقليب الحلزوني «Fine Creamer»
يوفّر الشكل الخاص لذراع التقليب نتائج سريعة ومتميزة.

10 كلاب عجين
في بعض الطرُز:

11 وعاء الخلاط

12 ذراع الخلط السريع البلاستيكي

13 ذراع الخلط السريع الصلب

14 القطاعة المتنوعة 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).

سوف تجد الوصفة في دليل استخدام القطاعة متنوعة الاستخدام.سوف تجد الوصفة في دليل استخدام القطاعة متنوعة الاستخدام. إذا لم يكن أحد المكونات موجودًا داخل مجموعة التوريد، يمكنك طلبه من قبل خدمة العملاء.

ذراع الخلط السريع:
جزء بلاستيكي برقم طلب 657242
الاستانلس ستيل برقم طلب 657258

القطاعة المتنوعة الاستخدام:
رقم الطلب 659058

يرجى مراعاة الإرشادات الواردة في دليل الاستخدام المنفصل لأجزاء الكماليات هذه.

استخدام الجهاز

يؤدي الشكل المغلق لجسم الاحتواء إلى خفض صوت الجهاز جدًا عند تشغيله. وبرغم ذلك يعمل الجهاز بأقصى أداء للمحرك وأقصى سرعة.

باستخدام الأدوات فسوف يتم الحصول على نتيجة جيدة مع التطبيقات التالية.

ذراع تقليب حلزوني لكل من ...
... أنواع الصوص وزلال البيض المخفوق وبوريه البطاطس والكريم والمايونيز والقشدة والعجين الخفيف، مثل العجين المخفوق.
أذرع التقليب الحلزونية ليست مناسبة لمعالجة العجين الثقيل.

كلاب عجين لكل من ...
... الكميات الجامدة، مثل العجين الناعم وعجين الخميرة والبطاطس وأيضًا لخلط كميات عجين اللحم المفروم الثقيلة أو المكرونة أو عجين الخبز.
كمية المعالجة القصوى تبلغ 500 جم دقيق مع الإضافات.

تنبيه هام
عندما تكون الفتحة الخلفية مفتوحة فإن الجهاز لا يمكن تشغيله إلا على درجة التشغيل اللحظي. لا يعمل مفتاح الدرجات **1-5**. لا تحرك المنزلقة إلا في وضع المفتاح **0/off** لغرض تشغيل القفل.

⚠خطر الإصابة بجروح من خلال المحرك الدائر!
لا تمد يدك مطلقًا إلى داخل الأدوات الدوارة. لا تقم بتركيب الأدوات وخلعها إلا عند توقف الجهاز - بعد الإطفاء يستمر الجهاز في الدوران لفترة قصيرة. قم بحماية الشعر الطويل أو قطع الملابس السائبة، حتى لا تصل إلى الأدوات الدوارة.

- احرص على ضرورة تنظيف الجهاز الأساسي والأدوات قبل الاستخدام لأول مرة.

← الصورة B
- افرد كابل الكهرباء بالكامل.
- ركب الأداة التي تريد استخدامها على الجهاز الأساسي واضغط عليها حتى تستقر في مكانها.
يرجى مراعاة شكل الأجزاء البلاستيكية بالأدوات، لتجنب الخلط بينهم (انظر صورة B-1)!
- أدخل قابس الجهاز في المقبس.
- يتم تعبئة المواد الغذائية في وعاء مناسب.
- أدخل الأدوات في وعاء مناسب وشغل الجهاز على الدرجة المرغوبة.
الدرجة **1**، **2**:
لغرض المعالجة والخلط.
الدرجة **3**، **4**، **5**:
لغرض الخفق والعجن.
- بعد انتهاء العمل انقل المفتاح إلى الوضع **0/off** وحرر الأدوات بالضغط على زر الإخراج واخلعها.

⚠تنبيه:
لا يمكن استخدام زر الإخراج، إلا عندما يكون المفتاح على الوضع **0/off**.

لا تستعمل إلا الأجزاء والكماليات الأصلية لتشغيل الجهاز. لا تستخدم مطلقًا قطع الكماليات لأجهزة أخرى. لا تستخدم إلا الأدوات من نفس النوع (مثلا 2× خطاف خفق) في صورة أزواج. لا تقم مطلقًا باستخدام الأدوات ولا تزال هناك كماليات مستخدمة في الفتحة الخلفية.

⚠ خطر الاحتراق!
احترس عند التعامل مع الخليط الساخن. الخليط الساخن يمكن أن يترذذ عند معالجته.

⚠ هام!
عند استخدام ذراع الخلط السريع في إناء الطهي فقم أولًا برفع الوعاء من حيز الطهي. وعاء الخلط غير مخصصة للاستخدام في فرن المايكروويف.
يجب تنظيف الجهاز جيدًا بعد كل استخدام له أو بعد طول فترة عدم الاستخدام. ← «بعد الانتهاء من العمل / التنظيف» انظر صفحة ar – 4

نتقدم لكم بأصدق التهاني على شرائكم لهذا الجهاز الجديد من ماركة Bosch. وتجدون المزيد من المعلومات حول منتجاتنا في موقع الإنترنت الخاص بنا.

المحتويات

الاستعمال المطابق للتعليمات ar-1
إرشادات الأمان المهمة ar-1
نظرة عامة ar-2
استخدام الجهاز ar-3
بعد الانتهاء من العمل / التنظيف ar-4
المساعدة في حالات الخلل ar-4
وصفات ar-4
التخلص من الجهاز ar-6
شروط الضمان ar-6

تعليمات الاستخدام هذه تتضمن وصفا لطرز مختلفة.

نظرة عامة

رجاء فرد الصفحة المحتوية على الصور.

← الصورة A

1 الجهاز الرئيسي
2 كابل الكهرباء
3 مفتاح 5 درجات + تشغيل لحظي
لتشغيل أو إيقاف الجهاز وضبط سرعة المحرك.
0/off = مطفأ
1 = أقل سرعة
5 = أعلى سرعة
M = تشغيل لحظي (أعلى سرعة) اضغط نحو اليسار وثبّت ذلك
4 زر الإخراج
لغرض خلع الأدوات
5 مشبك الكابل (في بعض الطرُز)
6 فتحات ذات غطاء لتركيب الأدوات
تنغلق أوتوماتيكيًا عند فتح الفتحة الخلفية.
7 أزرار التحرير
لغرض خلع الكماليات من الفتحة الخلفية. اضغط على كلا الزرين في نفس الوقت.
8 فتحة خلفية ذاتية الغلق
لتركيب الملحقات مثل عصا الخلط السريع يتم فتح الفتحة الخلفية وتثبيت ذلك. تنغلق الفتحة الخلفية أوتوماتيكيًا بعد سحب الملحق.

الاستعمال المطابق للتعليمات

هذا الجهاز مخصص للاستخدام المنزلي فقط. يجب عدم استخدام الجهاز إلا لمعالجة الكميات ولفترات التشغيل المعتادة في الأغراض المنزلية.
الجهاز مناسب لتقليب وخفق وخلط المواد الغذائية الطرية والسوائل ولغرض تشكيل العجين الطرية. يمكن من خلال استخدام ذراع الخلط السريع أن يتم تفتيت أو خلط المواد الغذائية.
لا يسمح باستخدام الجهاز في معالجة أي أشياء أو أجسام أو عناصر أخرى.
لا تستخدم الجهاز سوى في الأماكن الداخلية وفي درجة حرارة الغرفة، وعلى ارتفاع أقل من 2000 متر فوق مستوى سطح البحر.

إرشادات الأمان المهمة

يُرجَى قراءة هذه الإرشادات بعناية، والتصرف بناءً على ذلك ثم الحفاظ عليها! عند نقل الجهاز للغير يجب إرفاق هذا الدليل معه. عدم الالتزام بتطبيق التعليمات الخاصة بالاستخدام الصحيح للجهاز يترتب عليه عدم تحمل منتج الجهاز لأي مسئولية عن الأضرار الناتجة من جراء ذلك.
يُسمح باستخدام هذا الجهاز من قِبَل الأشخاص الذين يعانون من نقص في القدرات الجسمانية أو الحسية أو العقلية أو الأشخاص الذين لديهم قصور في الخبرة أو المعرفة شريطة أن يتم مراقبتهم أو توجيههم إلى كيفية الاستخدام الآمن للجهاز مع التأكد من إدراكهم للأخطار المرتبطة بذلك. أما الأطفال فيجب إبعادهم عن الجهاز وعن توصيلاته الكهربائية، ولا يُسمَح لهم بتشغيل الجهاز. لا يجوز للأطفال العبث بالجهاز. أعمال التنظيف وصيانة المستعمل لا يسمح بأن يقوم بها الأطفال.

⚠ خطر الصعق الكهربائي وخطر الحريق!

لا تستخدم الجهاز سوى في الأماكن الداخلية وفي درجة حرارة الغرفة، وعلى ارتفاع أقل من 2000 متر فوق مستوى سطح البحر. لا تضع الجهاز على سطح ساخن أو بالقرب منه، مثل صفيحة الموقد.
يجري توصيل وتشغيل الجهاز بالتيار الكهربائي فقط طبقاً للبيانات الموضحة على لوحة المواصفات الفنية. كما يجري استخدام الجهاز فقط إذا لم تكن هناك أضرارٌ قد لحقت به أو بسلك التوصيل الكهربائي الخاص به. لا يُسمَح بإجراء إصلاحات على الجهاز، كاستبدال التيار الكهربائي التالف، إلا من قِبَل مركز خدمة العملاء الخاص بنا، وذلك من أجل تجنب المخاطر. لا تجعل كابل الطاقة يحظر مطلقًا غمر الجهاز الأساسي في سوائل، أو وضعه تحت ماء جاري، أو تنظيفه في غسالة الأواني. لا تستخدم جهاز التنظيف بالبخار. لا تستعمل الجهاز ويداك مبتلتان.
لا تغمر الجهاز عبر الوصلة البينية للجهاز الأساسي لذراع الخلط السريع في السائل.
يجب فصل الجهاز من مصدر الطاقة دومًا بعد كل استخدام، في حالة انعدام الإشراف، أو قبل التجميع، أو التفكيك، أو التنظيف، أو في حالة ظهور أخطاء على الجهاز.

⚠ خطر حدوث إصابات!

لا توصل الجهاز بالمفاتيح الكهربائية التلقائية أو بمقابس التحكم عن بُعد. في حالة انقطاع التيار الكهربائي فإن الجهاز يبقى في وضع التشغيل ويبدأ في العمل مرة أخرى عند عودة التيار الكهربائي. قم على الفور بإيقاف تشغيل الجهاز. احرص على مراقبة الجهاز دائمًا أثناء تشغيله! لا تقم مطلقا بترك الجهاز دائرًا لمدة أطول مما هو لازم لصُنع المواد الغذائية. بعد الاستخدام المباشر للجهاز انتظر إلى أن تقف وحدة الإدارة. قبل تغيير ملحقات تكميلية أو أجزاء إضافية يتم تحريكها أثناء التشغيل يلزم دائما إيقاف تشغيل الجهاز وفصله عن شبكة التغذية بالتيار الكهربائي. لا تقم بتركيب الأدوات وخلعها إلا عند توقف الجهاز - بعد الإطفاء يستمر الجهاز في الدوران لفترة قصيرة.
لا تقم بتشغيله دون وجود خليط. يجب عدم إدخال اليد أو الأصابع في نطاق الأجزاء الدوارة.
لا تدخل يدك أبدا في موضع السكين بذراع الخلط. لا تنظف السكاكين مطلقا بالأيدي المكشوفة. واستخدم فرشاة لهذا الغرض. قم بحماية الشعور الطويلة أو قطع الملابس السائبة، حتى لا تصل إلى الأدوات الدوارة.

Kundendienst – Customer Service

DE Deutschland, Germany
BSH Hausgeräte Service GmbH
Zentralwerkstatt für kleine Hausgeräte
Trautskirchener Strasse 6-8
90431 Nürnberg
Online Auftragsstatus, Filterbeutel-Konfigurator und viele weitere Infos unter: www.bosch-home.com
Reparaturservice, Ersatzteile & Zubehör, Produkt-Informationen:
Tel.: 0911 70 440 040
mailto:cp-servicecenter@bshg.com
Wir sind an 365 Tagen rund um die Uhr erreichbar.

AE United Arab Emirates, الإمارات العربية المتحدة
BSH Home Appliances FZE
Round About 13,
Plot Nr MO-0532A
Jebel Ali Free Zone – Dubai
Tel.: 04 881 4401
mailto:service.uae@bshg.com
www.bosch-home.com/ae

AL Republika e Shqiperise, Albania
ELEKTRO-SERVIS sh.p.k
Rr. Shkelqim Fusha, Selite,
Pallati "Matrix Konstruksion",
Kati 0 dhe +1
1023 Tirane
Tel.: 4 2278 130, -131
Fax: 4 2278 130
mailto:info@elektro-servis.com

EXPERT SERVIS
Rruga e Kavajes,
Kulla B Nr 223/1 Kati I
1023 Tirane
Tel.: 4 480 6061
Tel.: 4 227 4941
Fax: 4 227 0448
Cel: +355 069 60 45555
mailto:info@expert-servis.al

AT Österreich, Austria
BSH Hausgeräte Gesellschaft mbH
Werkskundendienst für Hausgeräte
Quellenstrasse 2a
1100 Wien
Online Reparaturannahme, Ersatzteile und Zubehör und viele weitere Infos unter:
www.bosch-home.at
Reparaturservice, Ersatzteile & Zubehör, Produktinformationen
Tel.: 0810 550 511
mailto:vie-stoerungsannahme@bshg.com
Wir sind an 365 Tagen rund um die Uhr für Sie erreichbar.

AU Australia
BSH Home Appliances Pty. Ltd.
Gate 1, 1555 Centre Road
Clayton, Victoria 3168
Tel.: 1300 369 744*
Fax: 1300 306 818
mailto:aftersales.au@bshg.com
www.bosch-home.com.au
* Mo-Fr: 24 hours

BA Bosna i Hercegovina, Bosnia-Herzegovina
"HIGH" d.o.o.
Gradačačka 29b
71000 Sarajevo
Tel./Fax: 033 21 35 13
mailto:centralniservis@yahoo.com

BE Belgique, België, Belgium
BSH Home Appliances S.A. – N.V.
Avenue du Laerbeek 74
Laarbeeklaan 74
1090 Bruxelles – Brussel
Tel.: 02 475 70 01
mailto:bru-repairs@bshg.com
www.bosch-home.be

BG Bulgaria
BSH Domakinski Uredi Bulgaria EOOD
Business center FPI, floor 5,
Cherni vrah Blvd. 51B
1407 Sofia
Tel.: 0700 208 17
mailto:informacia.servis-bg@bshg.com
www.bosch-home.bg

BH Bahrain, مملكة البحرين
Khalaifat Est.
P.O. Box 5111
Manama
Tel.: 01 7400 553
mailto:service@khalaifat.com

BY Belarus, Беларусь
ООО "БСХ Бытовая техника"
тел.: 495 737 2961
mailto:mok-kdhl@bshg.com

CH Schweiz, Suisse, Svizzera, Switzerland
BSH Hausgeräte AG
Bosch Hausgeräte Service
Fahrweidstrasse 80
8954 Geroldswil
Reparaturservice, Ersatzteile & Zubehör, Produktinformationen
Tel.: 0848 888 200
mailto:ch-service@bshg.com
mailto:ch-spareparts@bshg.com
www.bosch-home.ch

CY Cyprus, Κύπρος
BSH Ikiakes Syskeves-Service
39, Arh. Makaariou III Str.
2407 Egomi/Nikosia (Lefkosia)
Tel.: 7777 8007
Fax: 022 658 128
mailto:bsh.service.cyprus@cytanet.com.cy

CZ Česká Republika, Czech Republic
BSH domácí spotřebiče s.r.o.
Firemní servis domácích spotřebičů
Radlická 350/107c
158 00 Praha 5
Tel.: 0251 095 546
www.bosch-home.com/cz

DK Danmark, Denmark
BSH Hvidevarer A/S
Telegrafvej 4
2750 Ballerup
Tel.: 44 89 80 18
mailto:BSH-Service.dk@bshg.com
www.bosch-home.dk

EE Eesti, Estonia
SIMSON OÜ
Türi tn.5
11313 Tallinn
Tel.: 0627 8730
Fax: 0627 8733
mailto:servicenet@servicenet.ee
www.simson.ee

Renerki Kaubanduse OÜ
Tammsaare tee 134B (Euronicsi kaupluses)
12918 Tallinn
Tel.: 0651 2222
Fax: 0516 7171
mailto:klienditeenindus@renerk.ee
www.renerk.ee

Eliser OÜ
Mustamäe tee 24
10621 Tallinn
Tel.: 0665 0090
mailto:hooldus@eliser.ee
www.kodumasinate-remont.ee

ES España, Spain
BSH Electrodomésticos España S.A.
Servicio Oficial del Fabricante
Parque Empresarial PLAZA,
C/ Manfredonia, 6
50197 Zaragoza
Tel.: 976 305 713
Fax: 976 578 425
mailto:CAU-Bosch@bshg.com
www.bosch-home.es

FI Suomi, Finland
BSH Kodinkoneet Oy
Itälahdenkatu 18 A, PL 123
00201 Helsinki
Tel.: 0207 510 705
mailto:Bosch-Service-FI@bshg.com
www.bosch-home.fi
Soittajahinta on kiinteästä verkosta ja matkapuhelimesta 8,35 snt/puh + 16,69 snt/min.

FR France
BSH Electroménager S.A.S.
50 rue Ardoin – CS 50037
93406 SAINT-OUEN cedex
Service interventions à domicile:
01 40 10 11 00
Service Consommateurs:
0 892 698 010 Service 0,40 € / min + prix appel
mailto:soa-bosch-conso@bshg.com
Service Pièces Détachées et Accessoires:
0 892 698 009 Service 0,40 € / min + prix appel
www.bosch-home.fr

GB Great Britain
BSH Home Appliances Ltd.
Grand Union House
Old Wolverton Road
Wolverton
Milton Keynes MK12 5PT
To arrange an engineer visit, to order spare parts and accessories or for product advice please visit
www.bosch-home.co.uk
or call Tel.: 0344 892 8979*
* Calls are charged at the basic rate, please check with your telephone service provider for exact charges.

GR Greece, Ελλάς
BSH Ikiakes Siskeves A.B.E.
Central Branch Service
17 km E.O. Athinon-Lamias & Potamou 20
14564 Kifisia
Τηλέφωνο: 181 82
Τηλέφωνο: 210 427 77 01
mailto:nkf-CustomerService@bshg.com
www.bosch-home.gr

HK Hong Kong, 香港
BSH Home Appliances Limited
Unit 1 & 2, 3rd Floor,
North Block, Skyway House,
3 Sham Mong Road
Tai Kok Tsui, Kowloon
Hong Kong
Tel.: 2626 9655 (HK)
Toll free 0800 863 (Macao)
Fax: 2565 6681
mailto:bosch.hk.service@bshg.com
www.bosch-home.com.hk

HR Hrvatska, Croatia
BSH kućanski uređaji d.o.o.
Ulica grada Vukovara 269F
10000 Zagreb
Tel.: 01 5520 888
Fax: 01 6403 603
mailto:informacije.servis-hr@bshg.com
www.bosch-home.com/hr

HU Magyarország, Hungary
BSH Háztartási Készülék Kereskedelm Kft.
Árpád fejedelem útja 26-28
1023 Budapest
Call Center: +06 80 200 201
mailto:BSH-szerviz@bshg.com
www.bosch-home.com/hu

IE Republic of Ireland
BSH Home Appliances Ltd.
M50 Business Park
Ballymount Road Upper
Walkinstown
Dublin 12

To arrange an engineer visit, to order spare parts and accessories or for product advice please call
Tel.: 01450 2655*
www.bosch-home.ie
* Calls are charged at the basic rate, please check with your telephone service provider for exact charges

IL Israel
C/S/B/ Home Appliance Ltd.
1, Hamasger St.
North Industrial Park
Lod, 7129801
Tel.: 08 9777 222
Fax: 08 9777 245
mailto:csb-serv@csb-ltd.co.il
www.bosch-home.co.il

IN India, Bhārat, भारत
BSH Household Appliances Mfg. Pvt. Ltd.
Arena House, Main Bldg, 2nd Floor,
Plot No. 103, Road No. 12,
MIDC, Andheri East
Mumbai 400 093
Toll Free 1800 266 1880*
www.bosch-home.com/in
* Mo-Sa: 8.00am to 8.00pm (exclude public holidays)

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

IT Italia, Italy
BSH Elettrodomestici S.p.A.
Via. M. Nizzoli 1
20147 Milano (MI)
Tel.: 02 412 678 100
mailto:info.it@bosch-home.com
www.bosch-home.com/it

KZ Kazakhstan, Қазақстан
IP Anackiy A.N. PTN-Service
Kuyshi Dina str.23/1 N3
Astana
Tel.: 717 236 64 55
mailto:ptnservice@mail.ru

Technodom Service
Utegen Batira Str. 73
480096 Almaty
Tel.: 727 258 85 44
mailto:lsr@technodom.kz
www.technodom.kz

Kombitechnocentr
Zhambyl st. 117
480096 Almaty
Tel.: 727 338 45 55
mailto:cts_pavel@bk.ru
www.cts.kz

TOO Evrika Service
Shimkent, Rıskulova 22.
Shimkent 160018
Tel.: 727 252 44 63 75
mailto:evrika_kz@mail.ru
www.evrika.com

AV SERVİCE
Abulhair hana Str. 51
Uralsk 090000
Tel.: 711 293 99 49
mailto:oastafiev@avservice.kz
www.avservice.kz

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

LT Lietuva, Lithuania
Senuku prekybos centras UAB
Jonavos g. 62
44192 Kaunas
Tel.: 037 212 146
Fax: 037 212 165
www.senukai.lt

UAB “AG Service”
R. Kalantos g. 32
52494 Kaunas
Tel.: 0700 556 55
Fax: 037 331 363
mailto:servisas@agservice.lt
www.agservice.lt

Baltic Continent Ltd.
Lukšio g. 23
09132 Vilnius
Tel.: 870 055 595
Fax: 052 741 722
mailto:info@balticcontinent.lt
www.balticcontinent.lt

UAB Emtoservis
Savanorių pr. 1 (Centrinė būstinė)
03116 Vilnius
Tel.: 870 044 724
Fax: 052 737 368
mailto:svc@emtoservis.lt
www.emtoservis.lt

LU Luxembourg
BSH électroménagers S.A.
13-15, ZI Breedeweues
1259 Senningerberg
Tel.: 26 349 811
Fax: 26 349 315
Reparaturen: lux-repair@bshg.com
Ersatzteile: lux-spare@bshg.com
www.bosch-home.com/lu

LV Latvija, Latvia
SIA “General Serviss”
Bulļu iela 70c
1067 Riga
Tel.: 067 42 52 32
mailto:info@serviscentrs.lv
www.serviscentrs.lv

BALTIJAS SERVISS
Brivibas gatve 201
1039 Riga
Tel.: 067 07 05 20; -36
Fax: 067 07 05 24
mailto:info@baltijasserviss.lv
www.baltijasserviss.lv

Sia Elektronika-Serviss
Tadaiķu iela 4
1004 Riga
Tel.: 067 71 70 60
Fax: 067 60 12 35
mailto:serviss@elektronika.lv
www.elektronika.lv

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

ME Crna Gora, Montenegro
Elektronika komerc
Oktobarske revolucije 129
81000 Podgorica
Tel./Fax: 020 674 631
Mobil: 069 324 812
mailto:ekobosch.servis@t-com.me

MK Macedonia, Македония
GORENEC
Jane Sandanski 69 lok. 3
1000 Skopje
Tel.: 02 2454 600
Mobil: 070 233 689
mailto:gorenec@yahoo.com

MT Malta
Oxford House Ltd.
Notabile Road
Mriehel BKR 14
Tel.: 021 442 334
Fax: 021 488 656
www.oxfordhouse.com.mt

MV Raajjeyge Jumhooriyyaa, Maledives
Lintel Investments
Ma. Maadheli, Majeedhee Magu
Malé
Tel.: 0331 0742
mailto:mohamed.zuhuree@lintel.com.mv

NL Nederlande, Netherlands
BSH Huishoudapparaten B.V.
Taurusavenue 36
2132 LS Hoofddorp
Storingsmelding:
Tel.: 088 424 4010
Fax: 088 424 4845
mailto:bosch-contactcenter@bshg.com
Onderdelenverkoop:
Tel.: 088 424 4010
Fax: 088 424 4801
mailto:bosch-onderdelen@bshg.com
www.bosch-home.nl

NO Norge, Norway
BSH Husholdningsapparater A/S
Grensesvingen 9
0661 Oslo
Tel.: 22 66 05 54
Tel.: 22 66 06 00
mailto:Bosch-Service-NO@bshg.com
www.bosch-home.no

NZ New Zealand
BSH Home Appliances Ltd.
Unit F 2, 4 Orbit Drive
Mairangi Bay
Auckland 0632
Tel.: 0800 245 700*
Fax: 0800 256 535
mailto:aftersales.nz@bshg.com
www.bosch-home.co.nz
* Mo-Fr: 8.30 am to 5.00 pm (exclude public holidays)

PL Polska, Poland
BSH Sprzęt Gospodarstwa Domowego sp. z o.o.
Al. Jerozolimskie 183
02-222 Warszawa
Centrala Serwisu
Tel.: 801 191 534
Fax: 022 572 7709
mailto:Serwis.Fabryczny@bshg.com
www.bosch-home.pl

PT Portugal
BSHP Electrodomésticos, Sociedade Unipessoal, Lda.
Rua Alto do Montijo, nº 15
2790-012 Carnaxide
Tel.: 214 250 730
Fax: 214 250 701
mailto:bosch.electrodomesticos.pt@bshg.com
www.bosch-home.pt

RO România, Romania
BSH Electrocasnice srl.
Sos. Bucuresti-Ploiesti,
nr. 19-21, sect.1
13682 Bucuresti
Tel.: 021 203 9748
Fax: 021 203 9733
mailto:service.romania@bshg.com
www.bosch-home.ro

RU Russia, Россия
ООО «БСХ Бытовые Приборы»
Сервис от производителя
Малая Калужская, 15
119071 Москва
Тел.: 8 (800) 200 29 61
mailto:mok-kdhl@bshg.com
www.bosch-home.com

SA Kingdom Saudi Arabia, *المملكة العربية السعودية*
Abdul Latif Jameel Electronics and Airconditioning Co. Ltd.
BOSCH Service centre,
Kilo 5 Old Makkah Road
(Next to Toyota), Jamiah Dist.
P.O.Box 7997
Jeddah 21472
Tel.: 800 127 9999
mailto:palakkaln@alj.com
www.aljelectronics.com.sa

SE Sverige, Sweden
BSH Home Appliances AB
Landsvägen 32
169 29 Solna
Tel.: 0771 19 70 00 local rate
Tel.: 0771 11 22 77 local rate
mailto:Bosch-Service-SE@bshg.com
www.bosch-home.se

SG Singapore, 新加坡
BSH Home Appliances Pte. Ltd.
Block 4012, Ang Mo Kio Avenue 10
#01-01 Techplace 1
Singapore 569628
Tel.: 6751 5000*
Fax: 6751 5005
mailto:bshsgp.service@bshg.com
www.bosch-home.com.sg
* Mo-Fr: 8.30am to 7.00pm, Sa: 8.30am to 5.30pm (exclude public holidays)

SI Slovenija, Slovenia
BSH Hišni aparati d.o.o.
Litostrojska 48
1000 Ljubljana
Tel.: 01 583 07 00
Fax: 01 583 08 89
mailto:informacije.servis@bshg.com
www.bosch-home.com/si

SK Slovensko, Slovakia
BSH domácí spotřebiče s.r.o.
Firemní servis domácích spotřebičů
Radlická 350/107c
158 00 Praha 5
Tel.: +421 244 452 041
mailto:opravy@bshg.com
www.bosch-home.com/sk

TH Thailand, ราชอาณาจักรไทย
BSH Home Appliances Limited
Ital Thai Tower, 2034/31-39, 1st floor,
New Petchburi Road
Bangkapi, Huay Kwang
Bangkok, 10310
Tel.: 02 975 5353*
www.bosch-home.com/th
* Mo-Sa: 8.00am to 6.00pm (exclude public holidays)

TR Türkiye, Turkey
BSH Ev Aletleri Sanayi ve Ticaret A.S.
Fatih Sultan Mehmet Mahallesi
Balkan Caddesi No: 51
34771 Ümraniye, Istanbul
Tel.: 0 216 444 6333*
Fax: 0 216 528 9188*
mailto:careline.turkey@bshg.com
www.bosch-home.com/tr
* Çağrı merkezini sabit hatlardan aramanın bedeli şehir içi ücretlendirme, Cep telefonlarından ise kullanılan tarifeye gore değişkenlik göstermektedir

TW Taiwan, 台湾
我們期盼您不斷的鼓勵與指導，
任何咨詢或服務需求，
歡迎洽詢客服專線
BSH Home Appliances Private Limited
台北市內湖區洲子街80號11樓
11F., No.80, Zhouzi St., Neihu Dist.
Taipei City 11493
Tel.: 0800 368 888
Fax: 02 2627 9788
mailto:bshtzn-service@bshg.com
www.bosch-home.com.tw

UA Ukraine, Україна
ТОВ “БСХ Побутова Техніка”
тел.: 044 490 2095
mailto:bsh-service.ua@bshg.com
www.bosch-home.com.ua

XK Kosovo
Service-General SH.P.K.
rr.Magjistralja Ferizaj Prishtine
70000 Ferizaj
Tel : 00381 (0) 290 330 723
Tel.: 00377 44 172 309
mailto:servicegeneral527@gmail.com

XS Srbija, Serbia
BSH Kućni aparati d.o.o.
Milutina Milankovića br. 9ž
11070 Novi Beograd
Tel.: 011 353 70 08
Fax: 011 205 23 89
mailto:informacije.servis-sr@bshg.com
www.bosch-home.rs

ZA South Africa
BSH Home Appliances (Pty) Ltd.
15th Road Randjespark
Private Bag X36, Randjespark
1685 Midrand – Johannesburg
Tel.: 086 002 6724
Fax: 086 617 1780
mailto:applianceserviceza@bshg.com
www.bosch-home.com/za

Garantiebedingungen
DEUTSCHLAND (DE)

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

Für dieses Gerät leisten wir Garantie gemäß nachstehenden Bedingungen:

Bosch-Infoteam
(Mo-Fr: 8.00-18.00 Uhr erreichbar)

Für Produktinformationen sowie Anwendungs- und Bedienungsfragen **zu kleinen Hausgeräten**:

Tel.: 0911 70 440 040 oder unter
bosch-infoteam@bshg.com

Nur für Deutschland gültig!

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Beachten Sie unser weiteres Kundendienst-Angebot:
Auch nach Ablauf der Garantie stehen Ihnen unser Werkskundendienst und unsere Servicepartner zur Verfügung.

Robert Bosch Hausgeräte GmbH
Carl-Wery-Straße 34
81739 München, GERMANY

08/14

Thank you for buying a Bosch Home Appliance!

Register your new device on MyBosch now and profit directly from:

- **Expert tips & tricks for your appliance**
- **Warranty extension options**
- **Discounts for accessories & spare-parts**
- **Digital manual and all appliance data at hand**
- **Easy access to Bosch Home Appliances Service**

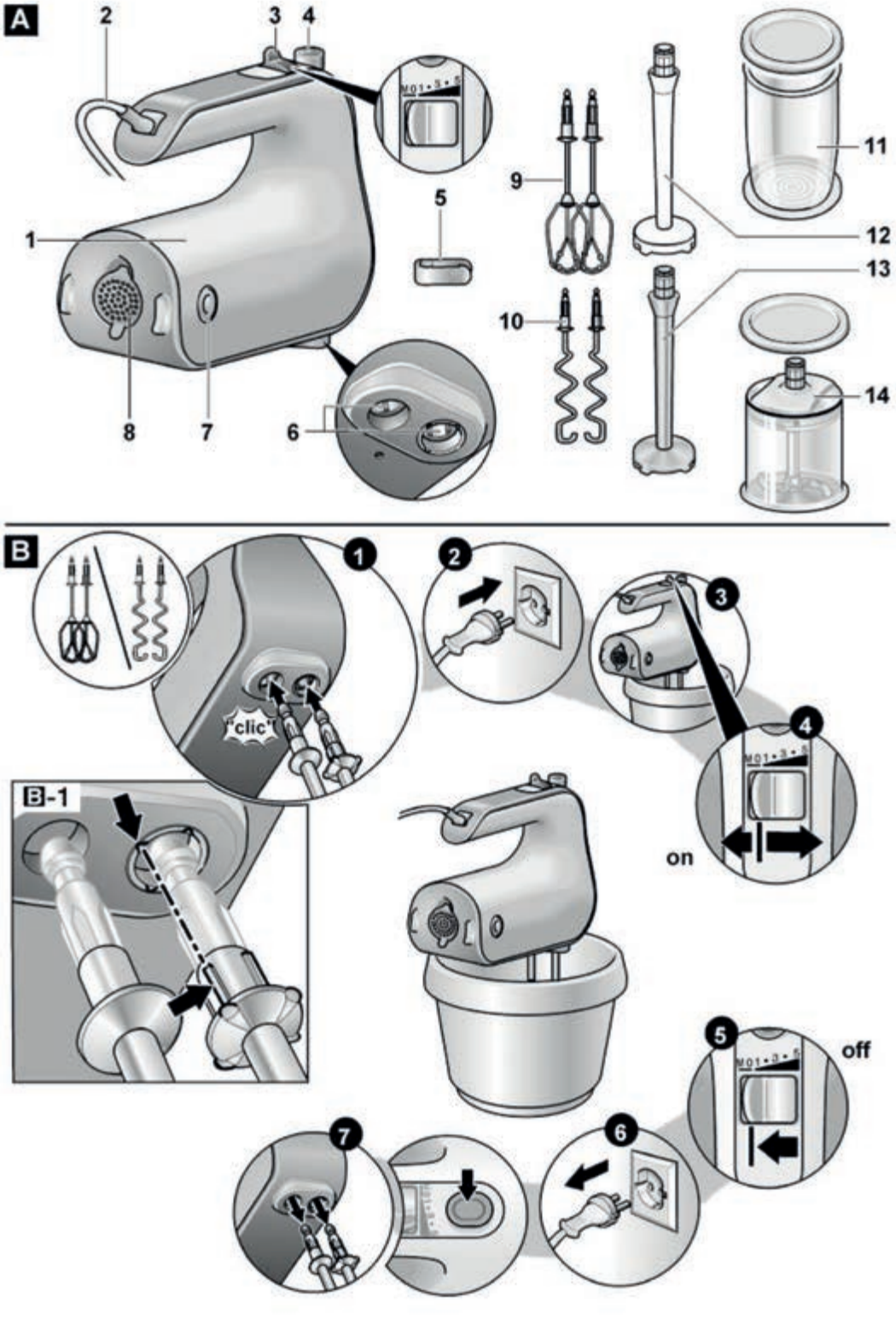
Free and easy registration – also on mobile phones:
www.bosch-home.com/welcome

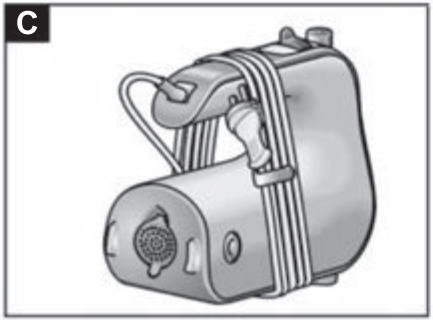
Looking for help? You´ll find it here.

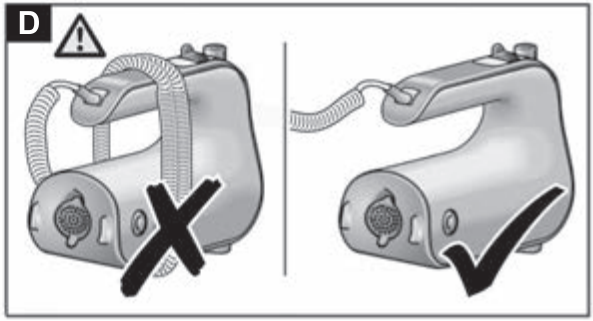
Expert advice for your Bosch home appliances, need help with problems or a repair from Bosch experts.
Find out everything about the many ways Bosch can support you:
www.bosch-home.com/service
Contact data of all countries are listed in the attached service directory.

Robert Bosch Hausgeräte GmbH
Carl-Wery-Straße 34
81739 München
GERMANY
www.bosch-home.com

8001143702 (980116)


A
1
2
3
4
5
6
7
8
9
10
11
12
13
14
B
"clic"
B-1
on
off


C


D