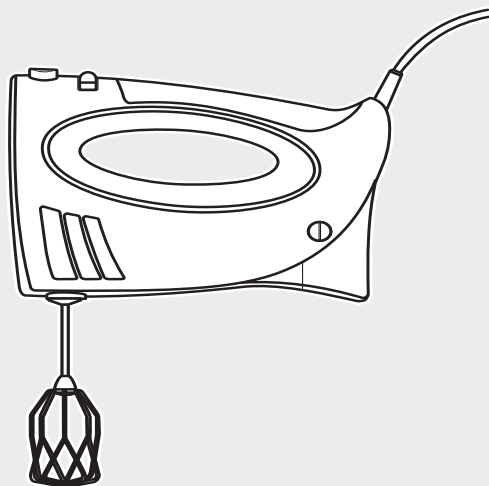




Questo manuale d'istruzione è fornito da trovaprezzi.it. Scopri tutte le offerte per [Bosch MFQ3010](#) o cerca il tuo prodotto tra le [migliori offerte di Cottura elettrica e impastatrici](#)



MFQ30..



BOSCH

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

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

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

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

Das Gerät nur für haushaltsübliche Verarbeitungsmengen und -zeiten benutzen. In dieser Gebrauchsanleitung werden verschiedene Modelle beschrieben.

Wenn ein Zubehör nicht im Lieferumfang enthalten ist, kann es beim Kundendienst nachgekauft werden.

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

Auf einen Blick

Bitte Bildseiten ausklappen.

Grundgerät

1 Auswurfaste

Zum Abnehmen der Werkzeuge

2 Schalter + Momentschaltung

Zum Ein- und Ausschalten des Gerätes und Anpassen der Arbeitsgeschwindigkeit.

0/Off = ausgeschaltet

min/1 = niedrigste Drehzahl

max/4 = höchste Drehzahl

M = Momentschaltung (höchste Drehzahl) nach links drücken und festhalten

3 Öffnungen zum Einsetzen der Werkzeuge

4 Werkzeuge

a Rührbesen

b Knethaken

5 Sonderzubehör

Universalzerkleinerer

(separate Gebrauchsanleitung)

Wenn der Universalzerkleinerer nicht im Lieferumfang enthalten ist, kann er über den Kundendienst bestellt werden.

Sicherheitshinweise



Verletzungsgefahr Stromschlag-Gefahr

Gerät nur gemäß Angaben auf dem Typenschild anschließen und betreiben.

Nur benutzen, wenn Zuleitung und Gerät keine Beschädigungen aufweisen.

Kinder vom Gerät fern halten.

Kinder beaufsichtigen, um zu verhindern, dass sie mit dem Gerät spielen.

Personen (auch Kinder) mit verminderter körperlicher Sinneswahrnehmung oder geistigen Fähigkeiten oder mit mangelnder Erfahrung und Wissen, das Gerät nicht bedienen lassen, außer sie werden beaufsichtigt oder hatten eine Einweisung bezüglich des Gebrauchs durch eine Person, die für ihre Sicherheit verantwortlich ist.

Stecker ziehen nach jedem Gebrauch, vor dem Reinigen, beim Verlassen des Raumes oder im Fehlerfall. Zuleitung nicht über scharfe Kanten oder heiße Flächen ziehen.

Wenn die Anschlussleitung dieses Gerätes beschädigt wird, muss sie durch den Hersteller oder seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.

Reparaturen am Gerät nur durch unseren Kundendienst vornehmen lassen.

Gerät nicht mit feuchten Händen benutzen und nicht im Leerlauf betreiben.

Gerät nur mit Originalzubehör betreiben.

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

Vorsicht bei der Verarbeitung heißer Flüssigkeiten. Flüssigkeiten können bei der Verarbeitung spritzen.

Das Gerät nicht in Flüssigkeit eintauchen.

Bei Stromausfall bleibt das Gerät eingeschaltet.



Verletzungsgefahr!

Werkzeug nur bei Stillstand des Gerätes wechseln – nach dem Ausschalten läuft das Gerät kurze Zeit nach. Nie in die rotierenden Werkzeuge greifen.

Bedienen

Grundgerät mit Werkzeugen

Vor dem ersten Gebrauch Gerät und Werkzeuge reinigen.

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

Rührbesen für ...

... Soßen, Eischnee, Kartoffelpüree, Cremes, Mayonnaise, Sahne und leichte Teige, wie z. B. Rührteig.

Rührbesen sind zur Verarbeitung von schweren Teigen nicht geeignet.

Kneithaken für ...

... feste Massen wie Mürb-, Hefe- und Kartoffelteig sowie zum Mischen von schweren Hackfleischteigen, Pasten oder Brotteig.

Die maximale Verarbeitungsmenge beträgt 500 g Mehl und Zutaten.

- 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 3)!

- Netzstecker einstecken.
- Lebensmittel in ein geeignetes Gefäß einfüllen.
- Werkzeuge in das Gefäß einführen und das Gerät auf gewünschte Stufe schalten.
Stufe **min/1, 2**:
zum Einarbeiten und Untermischen.
Stufe **max/3, 4**:
zum Kneten und Schlagen.
- Nach der Arbeit Schalter auf **0/Off** stellen und die Werkzeuge mit der Auswurfaste lösen und abnehmen.

Achtung:

*Die Auswurfaste lässt sich nicht betätigen, wenn der Schalter nicht auf **0/Off** steht.*

Hinweis:

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

Nach der Arbeit/Reinigen

Achtung!

Das Grundgerät nie in Wasser tauchen und nicht in der Spülmaschine reinigen.

Keinen Dampfreiniger benutzen!

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

Hinweis: Bei der Verarbeitung von z. B. Rotkohl entstehen Verfärbungen an den Kunststoffteilen, die mit einigen Tropfen Speiseöl entfernt werden können.

- Zum Aufbewahren kann man das Kabel aufwickeln (**Bild 5**).

Sonderzubehör

Ein Universalzerkleinerer kann über den Kundendienst unter der Best.-Nr. 642828 bestellt werden.

Rezepte

Schlagsahne

100 g–500 g

- Sahne ½ bis 2 Minuten auf Stufe 4 (max) – je nach Menge und Eigenschaften der Sahne mit dem Rührbesen verarbeiten.



Eiweiß

1–5 Eiweiß

- Eiweiß 2 bis 5 Minuten auf Stufe 4 (max) 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 4 (max) mit dem Rührbesen schaumig schlagen.
- Gerät auf Stufe 1 (min) 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 (min), dann ca. 3–4 Minuten auf Stufe 4 (max) 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 (min), dann ca. 3–4 Minuten auf Stufe 4 (max) 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 4 (max) schaumig schlagen.
- Gerät auf Stufe 1 (min) 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 (min), dann ca. 3–4 Minuten auf Stufe 4 (max) 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 (min), dann ca. 3–4 Minuten auf Stufe 4 (max) mit dem Knethaken verarbeiten.

Höchstmenge: 2 x Grundrezept

Brotteig

Grundrezept

300 g Mehl

8 g Zucker

8 g Margarine

4 g Salz

1 Päckchen Trockenhefe

150 ml Wasser

- Alle Zutaten ca. ½ Minute auf Stufe 1 (min), dann ca. 3–4 Minuten auf Stufe 4 (max) mit dem Knethaken verarbeiten.



Hinweise zur Entsorgung



Dieses Gerät ist entsprechend der europäischen Richtlinie 2002/96/EG über Elektro- und Elektronik-Altgeräte (waste electrical and electronic equipment – WEEE) gekennzeichnet. Die Richtlinie gibt den Rahmen für eine EU-weit gültige Rücknahme und Verwertung der Altgeräte vor.

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

Garantiebedingungen

Für dieses Gerät gelten die von unserer jeweils zuständigen Landesvertretung herausgegebenen Garantiebedingungen, in dem das Gerät gekauft wurde. Sie können die Garantiebedingungen jederzeit über Ihren Fachhändler, bei dem Sie das Gerät gekauft haben, oder direkt bei unserer Landesvertretung anfordern. Die Garantiebedingungen für Deutschland und die Adressen finden Sie auf der Hefrückseite.

Darüber hinaus sind die Garantiebedingungen auch im Internet unter der benannten Webadresse hinterlegt. Für die Inanspruchnahme von Garantieleistungen ist in jedem Fall die Vorlage des Kaufbeleges erforderlich.

Änderungen vorbehalten.

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

This appliance is designed for processing normal household quantities in the home or similar quantities in non-industrial applications. Non-industrial applications include e.g. use in employee kitchens in shops, offices, agricultural and other commercial businesses, as well as use by guests in boarding houses, small hotels and similar dwellings. Use the appliance for processing normal quantities of food for domestic use. These operating instructions refer to various models.

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

Please keep the Instructions for Use in a safe place. If passing on the appliance to a third party, always include the operating instructions.

Overview

Please fold out the illustrated pages.

Base unit

1 Ejector button

For removing the tools

2 Switch + fast and continuous operation

For switching the appliance on and off and adjusting the operating speed.

0/Off = switched off

min/1 = slowest speed

max/4 = fastest speed

M = fast and continuous operation (fastest speed) press to the left and hold in place

3 Apertures for inserting the tools

4 Tools

a Stirrer

b Kneading hook

5 Optional accessories

Universal cutter

(separate operating instructions)

If the universal cutter is not supplied as standard, it can be ordered from customer service.

Safety Information



Risk of injury Electric shock risk

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

Do not use if the cord or appliance is damaged.

Keep children away from the appliance.

Supervise children to prevent them from playing with the appliance.

Do not allow persons (also children) with restricted physical sensory perception or mental abilities or with lack of experience and knowledge to operate the appliance unless they are supervised or have been instructed in the use of the appliance by somebody who is responsible for their safety.

Always pull out the mains plug after using the appliance, before cleaning the appliance, before leaving the room or if a fault occurs.

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

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

Do not use the appliance with damp hands and do not operate at no load.

Operate the appliance with original accessories only.

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

Caution when processing hot liquids.

Liquids may splash during processing.

Do not immerse the appliance in liquid.

If there is a power failure, the appliance remains switched on.



Risk of injury!

Before changing tools, wait until the appliance has come to a standstill – when switched off, the appliance continues running briefly.

Never grip the rotating tools.

Operating the appliance

Base unit with tools

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

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.

- 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. 3)!

- 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 **min/1, 2**:
for working in and mixing in.
Settings **max/3, 4**:
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

Warning!

Never immerse the base unit in water and do not clean in the dishwasher.

Do not use a steam cleaner!

- Pull out the 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.

- The power cord can be wound up to facilitate storage of the appliance (**Fig. 5**).

Optional accessories

A universal cutter, order no. 642828, can be ordered from customer service.

Recipes

Whipped cream

100 g–500 g

- Whip cream with the stirrer for ½ to 2 minutes at setting 4 (max) (depending on the quantity and properties of the cream).



Egg white

1–5 egg whites

- Using the stirrer, beat egg whites for 2 to 5 minutes at setting 4 (max).



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 4 (max) until frothy.
- Switch appliance to setting 1 (min), 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 milk

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

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 (min), then for approx. 3–4 minutes at setting 4 (max).

Maximum quantity: 2 x basic recipe



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

Maximum quantity: 2 x basic recipe

Bread dough

Basic recipe

300 g flour

8 g sugar

8 g margarine

4 g salt

1 sachets dried yeast

150 ml water

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



Base for fruit flan

Basic recipe

2 eggs

125 g sugar

125 g ground hazel nuts

50 g breadcrumbs

- Beat eggs and sugar for 3 to 4 minutes at setting 4 (max) until a froth forms.
- Switch appliance to setting 1 (min), add hazel nuts and breadcrumbs and process for ½ minute with the stirrer.

Maximum quantity: 2 x basic recipe



Plaited bun

Basic recipe

250 g flour

1 sachets dried yeast

110 ml warm milk

1 egg

1 pinch of salt

40 g sugar

30 g melted, cooled fat

Grated rind of half a lemon

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

Maximum quantity: 2 x basic recipe



Pizza dough

Basic recipe

250 g flour

1 sachets dried yeast

1 tsp. sugar

1 pinch of salt

3 tbs. oil

125 ml warm water



Disposal



This appliance has been identified in accordance with the European directive 2002/96/EG on Waste Electrical and Electronic Equipment – WEEE. The Directive paves the way for effective EU-wide withdrawal and utilization of waste appliances.

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

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.

Subject to alterations.

Vous venez d'acheter ce nouvel appareil BOSCH et nous vous en félicitons cordialement.

Vous venez ainsi d'opter pour un appareil électroménager moderne et de haute qualité. Sur notre site Web, vous trouverez des informations avancées sur nos produits.

Cet appareil est destiné à la préparation de quantités habituellement nécessaires dans un foyer, ou dans des applications non professionnelles similaires à celles d'un foyer. Les applications similaires à celles d'un foyer comprennent p. ex. l'utilisation dans les cuisines du personnel de magasins, de bureaux, d'entreprises agricoles et autres entreprises commerciales et industrielles, ainsi que l'utilisation par les clients de pensions, petits hôtels et immeubles d'habitation similaire. Utilisez cet appareil uniquement pour des quantités de préparations culinaires courantes et pour des durées de service normales. La notice d'utilisation vaut pour différents modèles.

Lorsqu'un accessoire n'est pas compris dans les fournitures, il est possible de le commander auprès du service après-vente.

Rangez soigneusement la notice d'instructions. Si l'appareil doit changer de propriétaire, remettez-lui aussi la notice d'utilisation.

Vue d'ensemble

Veillez déplier les volets illustrés.

Appareil de base

1 Touche d'éjection

Elle sert à détacher les accessoires.

2 Interrupteur + marche momentanée

Il sert à allumer et éteindre l'appareil, et adapter sa vitesse de fonctionnement.

0/Off = appareil éteint

min/1 = vitesse la plus basse

max/4 = vitesse la plus élevée

M = marche momentanée (à la vitesse la plus élevée) poussez l'interrupteur vers la gauche et maintenez-le en position.

3 Orifices dans lesquels introduire les accessoires

4 Accessoires

a Fouet mixeur

b Crochet malaxeur

5 Accessoires en option

Broyeur universel

(Notice d'instructions à part)

Si le broyeur universel n'a pas été livré d'origine, vous pouvez le commander auprès du service après-vente.

Consignes de sécurité



Risque de blessure !

Risque d'électrocution

Ne branchez et faites marcher l'appareil que conformément aux indications figurant sur la plaque signalétique.

Ne l'utilisez que si le cordon d'alimentation et l'appareil ne présentent aucun dégât.

Éloignez les enfants de l'appareil.

Surveillez les enfants pour empêcher qu'ils ne jouent avec l'appareil.

Les personnes (enfants compris) souffrant d'un handicap physique, sensoriel ou mental, ou ne détenant pas l'expérience et les connaissances nécessaires, ne doivent pas utiliser l'appareil, sauf si quelqu'un les surveille au cours de cette opération ou si la personne responsable de leur sécurité leur a fourni des instructions relatives à son utilisation.

Débranchez la fiche mâle de la prise de courant après chaque utilisation, avant chaque nettoyage, lorsque vous quittez la pièce et en cas de panne. Veillez à ce que le cordon de branchement ne frotte pas sur des arêtes vives ou des surfaces très chaudes.

Afin d'écarter tout danger, seul le fabricant ou son service après-vente ou une personne détenant une qualification équivalente est habilité à remplacer un cordon de branchement endommagé. Les réparations sur l'appareil sont réservées à notre service après-vente.

N'utilisez pas l'appareil avec les mains humides, ne le faites pas tourner à vide.

N'utilisez l'appareil qu'avec des accessoires d'origine.

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

Prudence lors du traitement de liquides très chauds. L'appareil risque de provoquer des projections de liquide.

Ne plongez jamais l'appareil dans du liquide.

Après une coupure de courant, l'appareil redémarre immédiatement si vous n'avez pas ramené l'interrupteur en position éteinte.

Risque de blessures !

Ne changez l'accessoire qu'après que l'appareil s'est immobilisé. L'appareil que vous venez d'éteindre continue de tourner brièvement. N'introduisez jamais les doigts dans des accessoires en rotation.

Utilisation

Appareil de base avec accessoires

Avant la première utilisation, nettoyez l'appareil et les accessoires.

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

Fouets mixeurs 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 mixeurs ne conviennent pas pour préparer les pâtes épaisses.

Crochets malaxeurs 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.

- 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 fig. 3) !

- Branchez la fiche mâle 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 **min/1, 2** :

Pour incorporer et mélanger.

Positions **max/3, 4** :

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/Nettoyage

Attention !

Ne plongez jamais l'appareil de base dans l'eau et ne le lavez pas au lave-vaisselle.

N'utilisez jamais de nettoyeur à vapeur !

- 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.
- Les accessoires vont au lave-vaisselle ; vous pouvez aussi les nettoyer à l'aide d'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.

- Pour ranger le cordon d'alimentation, vous pouvez l'enrouler (fig. 5).

Accessoires en option

Vous pouvez commander un broyeur universel (n° de réf. 642828) par le biais du service après-vente.

Recettes

Crème chantilly

100 g à 500 g

- Travaillez la crème avec le fouet mélangeur pendant ½ à 2 minutes (suivant la quantité et les propriétés de la crème) sur la position 4 (max).



Blanc d'œuf

1 à 5 blancs d'œufs

- Travaillez les blancs pendant 2 à 5 minutes à la vitesse 4 (max) avec le fouet mélangeur.



Pâte à biscuits

Recette de base

2 œufs

2-3 c. 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 4 (max), jusqu'à ce que vous obteniez une mousse ferme.
- Réglez l'appareil sur le niveau 1 (min), incorporez la farine tamisée et la farine d'amidon pendant env. 30 secondes à 1 minute.

Quantité maximale : 2 fois la recette de base

Pâte levée

Recette de base

2 œufs

125 g de sucre

1 pincée de sel

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

125 g de beurre ou de margarine (à la température ambiante)

250 g de farine

1 sachet de levure chimique

60 ml de lait

- Travaillez tous les ingrédients avec le fouet mélangeur pendant env. ½ minute sur la position 1 (min), puis env. 3 à 4 minutes sur la position 4 (max).

Quantité maximale : 2 fois la recette de base

Pâte brisée

Recette de base

125 g de beurre (à la température ambiante)

100 à 125 g de sucre

1 œuf

1 pincée de sel

un peu de zeste de citron ou du sucre vanillé

250 g de farine

éventuellement de la levure chimique

- Travaillez tous les ingrédients avec le crochet pétrisseur pendant env. ½ minute sur la position 1 (min), puis env. 3 à 4 minutes sur la position 4 (max).

Quantité maximale : 2 fois la recette de base

Fond de tarte aux fruits

Recette de base

2 œufs

125 g de sucre

125 g de noisettes broyées

50 g de chapelure

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

Quantité maximale : 2 fois la recette de base

Brioche tressée

Recette de base

250 g de farine

1 sachet de levure en poudre

110 ml de lait chaud

1 œuf

1 pincée de sel

40 g de sucre

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

- Travaillez tous les ingrédients avec le crochet pétrisseur pendant env. ½ minute sur la position 1 (min), puis env. 3 à 4 minutes sur la position 4 (max).

Quantité maximale : 2 fois la recette de base

Pâte à pizza

Recette de base

250 g de farine

1 sachet de levure en poudre

1 cuillère à café de sucre

1 pincée de sel

3 c. 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 (min), puis env. 3 à 4 minutes sur la position 4 (max).

Quantité maximale : 2 fois la recette de base

Pâte à pain

Recette de base

300 g de farine

8 g de sucre

8 g de margarine

4 g de sel

1 sachet de levure en poudre

150 ml d'eau

- Travaillez tous les ingrédients avec le crochet pétrisseur pendant env. ½ minute sur la position 1 (min), puis env. 3 à 4 minutes sur la position 4 (max).



Mise au rebut



Cet appareil a été labélisé en conformité avec la directive communautaire européenne 2002/96/CE visant les appareils électriques et électroniques usagés (waste electrical and electronic equipment – WEEE). Cette directive fixe le cadre, en vigueur sur tout le territoire de l'UE, d'une reprise et d'un recyclage des appareils usagés.

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

Garantie

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

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

Questo apparecchio è destinato alla lavorazione di quantità usuali per la famiglia o per impieghi non professionali, simili a quello domestico. Gli impieghi simili a quello domestico comprendono ad es. l'impiego cucine per il personale in negozi, uffici, aziende agricole e altre aziende di produzione, nonché l'uso da parte di ospiti di pensioni, piccoli hotel e simili strutture abitative.

Usare l'apparecchio solo per lavorare quantità adeguate ed in tempi usuali per la famiglia. In queste istruzioni per l'uso si descrivono diversi modelli.

Se un accessorio non è compreso nella fornitura, può essere successivamente acquistato presso il servizio assistenza clienti. Si prega di conservare le istruzioni per l'uso. In caso di cessione di questo apparecchio a terzi, consegnare anche le istruzioni per l'uso.

Guida rapida

Aprire le pagine con le figure.

Apparecchio base

1 Pulsante di espulsione

Per rimuovere gli utensili

2 Selettore + funzionamento «pulse»

Per accendere e spegnere l'apparecchio ed adeguare la velocità di lavoro.

0/Off = spento

min/1 = velocità minima

max/4 = velocità massima

M = funzionamento «pulse» (velocità massima) spingere verso sinistra e mantenere

3 Aperture per inserire gli utensili

4 Utensili

a Frusta

b Braccio impastatore

5 Accessorio speciale

Mini tritatutto (istruzioni per l'uso separate)

Se il mini tritatutto non è compreso nella fornitura, può essere ordinato tramite il servizio assistenza clienti.

Sous réserve de modifications.

Istruzioni di sicurezza



Pericolo ferite

Pericolo di scariche elettriche

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.

Tenere l'apparecchio fuori della portata dei bambini. Impedire ai bambini di giocare con l'apparecchio. Non consentire l'uso dell'apparecchio a persone (anche bambini) con ridotta percezione sensoriale o ridotte capacità mentali oppure con carenti esperienze e conoscenze, a meno che non siano sorvegliate o non siano state istruite all'uso dell'apparecchio da una persona responsabile della loro sicurezza.

Dopo ogni uso, prima della pulizia, prima di allontanarsi dall'apparecchio oppure in caso di guasto, estrarre la spina di alimentazione. Non tirare il cavo di alimentazione su spigoli vivi né metterlo a contatto con superfici calde.

Al fine di evitare pericoli, se il cavo di alimentazione di questo apparecchio subisce danni, deve essere sostituito dal produttore, dal suo servizio assistenza clienti o da persona in possesso di simile qualificazione. Fare eseguire le riparazioni all'apparecchio solo dal nostro servizio assistenza clienti.

Non usare l'apparecchio con le mani bagnate e non farlo funzionare a vuoto.

Usare l'apparecchio solo con gli accessori originali.

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

Attenzione durante la lavorazione di liquidi bollenti. Durante la lavorazione i liquidi possono emettere spruzzi.

Non immergere l'apparecchio in liquidi.

In caso d'interruzione dell'alimentazione elettrica l'apparecchio resta inserito.



Pericolo di ferite!

Sostituire l'utensile solo ad apparecchio fermo – dopo lo spegnimento l'apparecchio continua brevemente a girare. Non introdurre mai le mani negli utensili in rotazione.

Uso

Apparecchio base con utensili

Al primo uso pulire l'apparecchio e gli utensili.

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

Frusta per ...

... salse, ghiaccio tritato, purè di patate, creme, maionese, panna e paste leggere, come per es. impasto morbido per dolci soffici.

Le fruste non sono idonee per la lavorazione di paste pesanti.

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.

- 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 3).

- Inserire la spina.
- Introdurre l'alimento in un idoneo contenitore.
- Introdurre gli utensili nel contenitore ed accendere l'apparecchio alla velocità desiderata.

Grado **min/1, 2:**

per incorporare e mescolare.

Grado **max/3, 4:**

per impastare e montare.

- Dopo il lavoro disporre il selettore su **0/Off** e staccare gli utensili con il pulsante di espulsione e rimuoverli.

Attenzione:

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

Avvertenza:

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

Dopo il lavoro/Pulizia

Attenzione!

Non immergere mai l'apparecchio base in acqua, né lavarlo in lavastoviglie.

Non pulire con apparecchi a vapore.

- Estrarre la spina di alimentazione.
- Pulire il blocco motore con un panno umido ed infine asciugarlo.
- Pulire gli utensili in lavastoviglie oppure con uno spazzolino 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.

- Per conservare l'apparecchio, il cavo può essere avvolto (**figura 5**).

Accessorio speciale

Un mini tritatutto può essere ordinato tramite il servizio assistenza clienti con il codice di ordinazione N° 642828.

Ricette

Panna montata

100 g–500 g

- Lavorare la panna con la frusta da ½ a 2 minuti al grado 4 (max) (a seconda della quantità e delle proprietà della panna)



Albume

1–5 bianchi d'uovo

- Lavorare gli albumi da 2 a 5 minuti al grado 4 (max) con la frusta.



Pasta biscotto

Ricetta base

2 uova

2–3 cucchiaini acqua calda

100 g zucchero

1 bustina zucchero vanigliato

70 g farina

70 g fecola

eventualmente lievito in polvere

- Montare gli ingredienti (tranne farina e fecola) con la frusta per ca. 3–4 minuti al grado 4 (max).
- Commutare l'apparecchio alla velocità 1 (min), incorporare 1 cucchiaino alla volta farina passata al setaccio e fecola in ca. ½–1 minuto.



Quantità massima: 2 volte la ricetta base

Pasta fluida miscelata

Ricetta base

2 uova

125 g zucchero

1 pizzico sale

1 bustina zucchero vanigliato o buccia di ½ limone

125 g di burro o margarina (a temperatura ambiente)

250 g farina

1 bustina lievito in polvere

60 ml latte



- Mescolare tutti gli ingredienti con la frusta per ca. ½ minuto al grado 1 (min), poi ca. 3–4 minuti al grado 4 (max).

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 braccioli impastatore per ca. ½ minuto al grado 1 (min), poi ca. 3–4 minuti al grado 4 (max).



Quantità massima: 2 volte la ricetta base

Fondo per dolce alla frutta

Ricetta base

2 uova

125 g zucchero

125 g nocciole macinate

50 g pangrattato

- Montare a schiuma uova e zucchero per 3–4 minuti alla velocità 4 (max).
- Commutare l'apparecchio alla velocità 1 (min), 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 pacchetto di lievito secco,

110 ml latte caldo

1 uovo

1 pizzico sale

40 g zucchero

30 g grasso sciolto e raffreddato

Buccia di mezzo limone, grattugiata

- Mescolare tutti gli ingredienti con i braccioli impastatore per ca. ½ minuto al grado 1 (min), poi ca. 3–4 minuti al grado 4 (max).



Quantità massima: 2 volte la ricetta base

Pasta per pizza

Ricetta base

250 g farina

1 pacchetto di lievito secco,

1 cucchiaino di zucchero

1 pizzico sale

3 cucchiaini di olio

125 ml acqua calda

- Mescolare tutti gli ingredienti con i braccio impastatore per ca. ½ minuto al grado 1 (min), poi ca. 3–4 minuti al grado 4 (max).

Quantità massima: 2 volte la ricetta base

Pasta per pane

Ricetta base

300 g farina

8 g zucchero

8 g margarina

4 g sale

1 pacchetto di lievito secco,

150 ml acqua

- Mescolare tutti gli ingredienti con i braccio impastatore per ca. ½ minuto al grado 1 (min), poi ca. 3–4 minuti al grado 4 (max).

Smaltimento



Questo apparecchio è contrassegnato conformemente alla Direttiva europea 2002/96/CE Rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche (waste electrical and electronic equipment – WEEE). La direttiva prescrive il quadro normativo per un recupero e riciclaggio degli apparecchi dismessi.

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

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 modifiche.



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

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

Gebruik het apparaat uitsluitend voor verwerkingshoeveelheden en -tijden die gebruikelijk zijn in het huishouden. Deze gebruiksaanwijzing beschrijft verschillende modellen.

Toebehoren dat niet is meegeleverd, kunt u kopen bij de klantenservice.

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

In één oogopslag

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

Basisapparaat

1 Uitwerptoets

Voor het verwijderen van de hulpstukken

2 Schakelaar + momentschakeling

Voor in en uitschakeling van het apparaat en het aanpassen van de werksnelheid.

0/Off = uitgeschakeld

min/1 = laagste toerental

max/4 = hoogste toerental

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

3 Openingen voor het aanbrengen van de hulpstukken

4 Hulpstukken

a Garde

b Kneedhaak

5 Extra toebehoren

Allessnijder

(afzonderlijke gebruiksaanwijzing)

Wanneer er geen allessnijder zijn meegeleverd, kunnen deze bij de klantenservice worden besteld.

Veiligheidsvoorschriften



Verwondingsgevaar

Gevaar van een elektrische schok

Het apparaat uitsluitend aansluiten en gebruiken volgens de gegevens op het typeplaatje.

Gebruik het apparaat uitsluitend indien het aansluitsnoer en het apparaat geen beschadigingen vertonen.

Houd kinderen uit de buurt van het apparaat.

Toezicht houden op kinderen om te voorkomen dat ze met het apparaat spelen.

Het apparaat niet laten bedienen door personen (ook kinderen) met verminderde zintuiglijke waarneming of geestelijke vermogens, of door personen met onvoldoende ervaring en kennis, tenzij deze onder toezicht staan van of zijn geïnstrueerd over het gebruik van het apparaat door een persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid.

Trek de stekker altijd uit het stopcontact na gebruik van het apparaat, voordat u het apparaat reinigt, wanneer u het vertrek verlaat of indien er storing optreedt. Leid het aansluitsnoer niet langs scherpe randen of hete oppervlakken. Wanneer het aansluitsnoer van het apparaat beschadigd raakt, moet om gevaren te vermijden het snoer worden vervangen door de fabrikant, de klantenservice of een andere gekwalificeerde persoon. Reparaties aan het apparaat mogen uitsluitend worden uitgevoerd door onze klantenservice.

Het apparaat niet met vochtige handen gebruiken en niet onbelast gebruiken.

Het apparaat uitsluitend gebruiken met het originele toebehoren.

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

Wees voorzichtig bij het verwerken van hete vloeistoffen. De vloeistoffen kunnen spatten tijdens de verwerking.

Het apparaat niet in vloeistof dompelen.

Bij stroomstoring blijft het apparaat ingeschakeld.



Verwondingsgevaar!

De hulpstukken uitsluitend verwisselen wanneer het apparaat stilstaat – na uitschakeling loopt het apparaat nog even na. Nooit in de roterende hulpstukken grijpen.

Bedienen

Basisapparaat met hulpstukken

Het apparaat en de hulpstukken reinigen voordat u ze voor het eerst gebruikt.

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.

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

Op de vorm van de kunststofdelen van de hulpstukken letten om verwisseling te voorkomen (zie afb. 3)!

- De stekker in het stopcontact steken.
- Levensmiddelen in een geschikte kom doen.
- Hulpstuk in de kom steken en het apparaat inschakelen op de gewenste stand.

Stand min/1, 2:

voor het toevoegen en vermengen.

Stand max/3, 4:

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.

N.B.:

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

Na het werk/reinigen

Attentie!

Het basisapparaat niet in water dompelen en niet reinigen in de afwasautomaat.

Geen stoomreiniger gebruiken!

- Stekker uit het stopcontact trekken.
- 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.

- De kabel kan worden opgewikkeld wanneer u het apparaat wilt opbergen (afb. 5).

Extra toebehoren

Een allesnijder kunt u bestellen bij de klantenservice onder bestelnummer 642828.

Recepten

Slagroom

100 g–500 g

- Room ½ tot 2 minuten met de roergarde roeren op stand 4 (max) (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 4 (max).



Biscuitdeeg

Basisrecept

2 eieren

2–3 eetlepels heet water

100 g suiker

1 pakje vanillesuiker

70 g meel

70 g aardappelmeel

eventueel bakpoeder

- De ingrediënten (behalve het meel en het aardappelmeel) ca. 3 tot 4 minuten tot schuim roeren met de roergarde op stand 4 (max).
- Apparaat op stand 1 (min) 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 (min), daarna ca. 3 tot 4 minuten op stand 4 (max).

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 (min), daarna 3 tot 4 minuten op stand 4 (max) 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 4 (max).
- Apparaat op stand 1 (min) 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 (min), daarna 3 tot 4 minuten op stand 4 (max) met de kneedhaak verwerken.

Maximumhoeveelheid: 2 x basisrecept

Pizzadeeg

Basisrecept

250 g meel

1 pakjes gedroogde gist,

1 theelepel suiker

1 snuffe zout

3 eetlepels olie

125 ml warm water

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

Maximumhoeveelheid: 2 x basisrecept



Brooddeeg

Basisrecept

300 g meel

8 g suiker

8 g margarine

4 g zout

1 pakjes gedroogde gist,

150 ml water

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



Afvoer van het oude apparaat



Dit apparaat is geclassificeerd volgens de Europese richtlijn 2002/96/EG over oude elektrische en elektronische apparatuur (waste electrical and electronic equipment – WEEE). Deze richtlijn vormt voor de gehele EU een kader voor de terugname en recycling van oude apparaten.

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

Garantie

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

Wijzigingen voorbehouden.

Tillykke med købet af dit nye apparat fra firmaet BOSCH.

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

Yderligere informationer om vores produkter finder du på vores internetside.

Dette apparat er beregnet til brug i husholdningen eller husholdningslignende indretninger. Det må ikke bruges til erhvervsmæssig brug. Ved husholdningslignende indretninger forstås f. eks. brug i medarbejderkøkkener i forretninger, på kontorer, i landbrugsmæssig og anden erhvervsmæssig drift samt brug på pensioner, små hoteller og andre former for boliger, hvor apparatet betjenes af gæsterne selv.

Brug kun apparatet til de mængder og i de tidtidsintervaller, som er almindelige i husholdningen.

Brugsanvisningen beskriver forskellige modeller. Følger tilhørende ikke med leveringen, kan det købes hos kundeservice.

Opbevar venligst brugsanvisningen.

Giv brugsanvisningen videre til en senere ejer.

Overblik

Fold billedsiderne ud.

Motorenhed

1 Udkastningstaste

Redskabet tages af

2 Kontakt + momentfunktion

Med denne kontakt tændes og slukkes apparatet og tilpasses arbejds hastigheden.

0/Off = stop

min/1 = laveste hastighed

max/4 = højeste hastighed

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

3 Åbninger til isætning af redskabet

4 Redskab

a Piskeris

b Dejkrug

5 Ekstratilbehør

Minihakker (separat brugsanvisning)

Hvis minihakkeren ikke medfølger, kan den bestilles hos serviceforhandleren.

Sikkerhedsanvisninger



Kvæstelsesfare

Risiko for elektrisk stød

Tilslut og benyt kun apparatet iht. angivelserne på typeskiltet.

Benyt kun apparatet, når apparat og ledning er i orden.

Hold børn væk fra apparatet.

Hold børn under opsyn for at forhindre, at de leger med apparatet.

Personer (også børn) med reduceret fysisk registreringssevne eller psykisk evne eller med manglende erfaring og viden må ikke betjene apparatet, medmindre de er under opsyn eller er blevet instrueret i brugen af apparatet af en person, der er ansvarlig for din sikkerhed.

Efter brugen, før rengøring, før rummet forlades eller ved fejl tages stikket ud af stikkontakten. Ledningen må ikke trækkes hen over skarpe kanter eller varme flader.

Hvis tilslutningsledningen til dette apparat er beskadiget, skal den udskiftes af fabrikanten, fabrikantens serviceværksted eller lignende, kvalificeret person for at undgå fare.

Apparatet må kun repareres af fabrikantens servicepersonale.

Hænderne må ikke være fugtige, når der arbejdes med apparatet. Benyt ikke apparatet i tørtang.

Apparatet må kun benyttes med originalt tilbehør. Der må kun isættes redskab af en type (f. eks. dejkrog).

Rør varme fødevarer med forsigtighed.

Væsken kan sprøjte under arbejdet med apparatet.

Dyp ikke apparatet i væske.

Apparatet er tændt, også selv om strømmen skulle svigte.



Fare for kvæstelser!

Skift kun redskab, når apparatet står stille – apparatet kører kort efterat det er slukket (efterløb). Stik aldrig fingrene ind i det roterende redskab.

Betjening

Grundmodel med redskab

Apparat og redskaber skal rengøres grundigt før ibrugtagning første gang.

Med redskaberne opnås et særligt godt resultat til følgende anvendelser:

Piskeris til ...

... sovs, piskede æggeghvider, kartoffelpure, creme, mayonnaise, flødeskum og let dej som f. eks. rørdej.

Piskeriset er ikke egnet til at røre tung dej.

Dejkrog til ...

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

Den max. forarbejdningsmængde er 500 g mel og ingredienser.

- Træk hele ledningen ud.
- Sæt det ønskede redskab på grundmodellen og tryk det rigtigt fast.

Kunststofdelenes form på redskaberne skal overholdes for at undgå forvekslinger (se Fig. 3)!

- Sæt stikket i.
- Kom fødevarerne i en egnet beholder.
- Stik redskabet ned i beholderen og stil apparatet på det ønskede trin.

Trin **min/1, 2:**

til at indarbejde og blande.

Trin **max/3, 4:**

til at ælte og piske.

- Når arbejdet er færdigt, stilles kontakten på **0/Off** og redskabet løsnes med udkastningstasten og tages af.

OBS:

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

Bemærk:

Grundmodellen skal altid være slukket, før den tages op af fødevarerne.

Efter arbejdet/rengøring

Bemærk!

Dyp aldrig motorenheden i vand og sæt den aldrig i opvaskemaskinen.

Anvend ikke nogen damprensere!

- Træk stikket ud.
- Tør motorenheden af først med en fugtig klud og herefter med en tør klud.
- Sæt redskabet i opvaskemaskinen eller rengør det/den med en børste under rindende vand.

Bemærk: Ved rivning af f. eks. rødkål opstår der en rød belægning, som fjernes med et par dråber spiseolie eller citronsaft.

- Kablet kan vikles op, før apparatet stilles fra (Fig. 5).

Ekstratilbehør

En minihakker kan bestilles hos serviceforhandleren under best. nr. 642828.

Bortskaffelse



Dette apparat er mærket iht. bestemmelserne i det europæiske direktiv 2002/96/EF om affald af elektrisk og elektronisk udstyr (waste electrical and electronic equipment – WEEE). Direktivet indeholder bestemmelser mht. retur og brug af gammelt elektrisk og elektronisk udstyr, der gælder i hele EU-området.

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

Garanti

På dette apparat yder BOSCH 1 års garanti. Købsnota skal altid vedlægges ved indsendelse til reparation, hvis denne ønskes udført på garanti. Medfølger købsnota ikke, vil reparationen altid blive udført mod beregning. Indsendelse til reparation. Skulle Deres BOSCH apparat gå i stykker, kan indsendes til vort serviceværksted:

BSH Hvidevarer A/S, Telegrafvej 6, 2750 Ballerup, tlf. 44-898985.

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

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

Dette apparatet er beregnet for bearbejdelse av vanlige mengder for husholdningen og ikke for industrielt bruk. Rom med husholdningspreget bruk kan være f. eks. bruk i medarbeiderkjøkken i butikker, på kontorer, landbruks- eller andre produksjonsbedrifter, såsom bruk av gjester i pensjonater, små hoteller eller lignende oppholdsenheter.

Apparatet må kun brukes for mengder og tider som vanlige i husholdningen.

I denne bruksanvisningen blir forskjellige modeller beskrevet.

Dersom tilbehøret ikke leveres med, kan det kjøpes hos kundeservice.

Bruksanvisningen må oppbevares.

Dersom apparatet blir gitt videre til andre, må bruksanvisningen følge med.

En oversikt

Klaff ut siden med billedtekster.

Basismaskin

1 Utkasttast

For å ta av verktøyet

2 Bryter + momentkoping

For å slå apparatet på og av og for å tilpassearbeidshastigheten.

0/Off = avslått

min/1 = laveste turtall

max/4 = høyeste turtall

M = momentkoping (høyeste turtall) trykk mot venstre og hold fast

3 Åpning for å sette inn verktøy

4 Verktøy

a Rørepinne

b Eltekrok

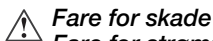
5 Ekstra tilbehør

Universalkutter (separat bruksanvisning)

Når universalkutteren ikke følger med ved leveringen, kan disse bestilles hos kundeservice.

Ændringer forbeholdes.

Sikkerhetshenvisninger



Fare for skade

Fare for strømstøt

Apparatet må kun tilkoples og brukes i henhold til angivelsene på typeskiltet.

Den må kun brukes når strømkabelen og apparatet selv ikke viser tegn på ytre skader. Hold barn borte fra apparatet.

Hold øye med barn, slik at de ikke leker med apparatet.

Personer (også barn) med reduserte åndelige svakheter eller evner, eller som mangler erfaringer og kunnskaper om apparatet, må ikke få betjene det, med mindre de har fått opplæring i bruken av apparatet og under tilsyn av personer som er ansvarlige for sikkerheten.

Trekk støpselet ut av stikkkontakten etter hver bruk, før rengjøring, hvis du forlater rommet eller hvis det oppstår feil. Ikke trekk strømkabelen over skarpe ting eller varme flater.

Dersom strømkabelen på denne apparatet er skadet, må den skiftes ut av produsenten, vår kundeservice eller av en annen kvalifisert person for å unngå at det oppstår fare.

Reparasjoner på apparatet må kun foretas av vår kundeservice.

Ikke bruk apparatet med fuktige hender og ikke la det gåmed tomgang.

Apparatet må kun brukes med originalt tilbehør.

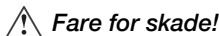
Bruk kun en type verktøy (f. eks. eltekrok).

Forsiktig med bearbeidelse av varme væsker.

Væsken kan sprute ut under arbeidet.

Apparatet må ikke dypes ned i væske.

Ved strømbrydd forblir apparatet påslått.



Fare for skade!

Verktøy må kun skiftes ut når apparatet står stille – etterat det er slått av, går det etter i kort tid.

Ikke grip i det roterende verktøyet.

Betjening

Basisapparatet med verktøy

Før første gangs bruk må apparatet og verktøyet rengjøres.

Verktøyet er særlig godt egnet for følgende bruk:

Rørepinne for ...

... sauser, stiv eggehvite, potetmos, krem, majones, vispet kremfløte og lette deiger som f. eks. rørt deig.

Rørepinnen er ikke egnet for tyngre deiger.

Eltekrok for ...

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

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

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

Ta hensyn til formen på kunststoffdelene på verktøyet, slik at det unngås forveksling (se bilde 3).

- Stikk inn støpselet.
- Tingene som skal bearbeides fylles i en egnet skål.
- Før verktøyet inn i skålen og slå apparatet på ønsket trinn.
Trinn **min/1, 2:**
for innarbeide og blanding.
Trinn **max/ 3, 4:**
for elting og visping.
- Etter arbeidet slås bryteren på **0/Off** verktøyet løsnes med utkastknappen og tas ut.

Obs:

Utkastknappen kan ikke betjenes når bryteren ikke står på 0/Off.

Henvisning:

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

Etter arbeidet/rengjøring

Obs!

Basisapparatet må aldri dypes ned i vann og må ikke rengjøres i oppvaskmaskin.

Ikke bruk damprens!

- Trekk i støpselet.
- Tørk av basisapparatet med en fuktig klut og tørk den deretter.
- Verktøy kan vaskes i oppvaskmaskin eller med børste under rennende vann.

Henvisning: Ved arbeid med f. eks. rødkål kan det oppstå misfarging av kunststoffdelene. Dette kan fjernes med noen dråper matolje.

- For oppbevaring kan kabelen vikles opp (bilde 5).

Ekstra tilbehør

En universalkutter kan bestilles hos kundeservice under best. nr. 642828.

Henvisning om avskaffing



Dette apparatet tilsvarer det europeiske direktivet 2002/96/EG som kjennetegner gamle elektro- og elektronikk apparater (waste electrical and electronic equipment – WEEE). Dette direktivet angir rammen for returnering og gjenvinning av de gamle apparatene som er gyldig for hele EU.

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

Garanti

For dette apparatet gjelder de garanti-betingelser 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.

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

Denna produkt är avsedd att bearbeta endast sådana mängder som är normala för ett hushåll och därmed alltså inte avsedd för kontinuerlig användning. Med icke yrkesmässiga hushåll avses t.ex. fikarum för anställda i en affär, ett kontor, ett lantbruk och andra yrkesmässiga företag samt när gäster på ett pensionat, litet hotell och liknande institutioner använder produkten.

Använd produkten för att bearbeta endast sådana mängder som är normala för ett hushåll. Detsamma gäller bearbetningstiderna. Denna bruksanvisning gäller för flera varianter av produkten.

Extra tillbehör som inte medföljer finns att köpa hos kundtjänst.

Spara bruksanvisningen. Låt den följa med produkten vid ett ev. ägarbyte.

Översiktsbilderna

Vik först ut uppslaget med bilder.

Motordel

1 Knapp

med vilken tillbehören lossas

2 Strömbrytare + momentläge

För att starta och stänga av vispen samt variera hastigheten.

0/Off = avstängd

min/1 = lägsta varvtalet

max/4 = högsta varvtalet

M = momentläge (högsta varvtalet) tryck åt vänster och håll fast i det läget

3 Drivuttag där tillbehören sätts fast

4 Tillbehör

a Growvisp

b Degkrok

5 Extra tillbehör

Minihackare (se separat bruksanvisning)

Om minihackaren inte följer med leveransen kan den beställas via kundtjänst.

Endringer forbeholdes.

Säkerhetsanvisningar

Var försiktig så att du inte skadar dig **Risk för elektriska stötar**

Kontrollera att nätspänningen hemma hos dig är densamma som anges på produktens typskylt. Produkten får inte användas om den eller sladden är skadad.

Låt inte barn ensamma använda produkten. Håll barn under uppsikt för att förhindra att de leker med produkten.

Låt inte personer (gäller även barn) med reducerad kroppslig sinnesförmåga eller mental förmåga eller med otillräckligt erfarenhet och kunskap använda produkten utan att ha uppsikt över dem eller att de fått instruktioner om hur produkten ska användas av en person, som ansvarar för deras säkerhet.

Dra alltid ut stickkontakten ur vägguttaget sedan du använt färdigt produkten samt vid ett eventuellt fel. Låt inte sladden ligga över vassa kanter eller komma i kontakt med heta kokplattor/kokzoner.

Om sladden skulle skadas får den endast bytas ut av tillverkaren, service eller annan fackkunnig person. Detta för att undvika skador.

Reparationer på produkten får endast utföras av service.

Ta inte i elvispen med våta händer och låt inte maskinen gå på tomgång.

Använd endast originaltillbehör.

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

Var försiktig när heta vätskor bearbetas så att det inte stänker.

Doppa aldrig elvispens motordel i vatten.

Efter ett ev. strömvabrott fortsätter elvispen automatiskt.

Var försiktig så att du inte skadar dig!

Stäng alltid av elvispen när du vill byta tillbehör – observera att tillbehören fortsätter rotera en kort stund sedan elvispen stängts av. Stoppa aldrig in handen mellan visparna eller degkrokarna när elvispen är igång.

Montering och start

Motordelen och verktygen

Torka ren motordelen med fuktig duk och diska tillbehören grundligt före första användningen.

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

Visparna för ...

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

Visparna får inte användas till tunga degar och smeter.

Degkrokarna för ...

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

Maximal barbetningsmängd är 500 g vetemjöl och ingredienser.

- Börja med att rulla ut nätsladden helt och hållet.
- Sätt in önskat tillbehör (degkrokar eller vispar) i drivuttagen på motordelen och tryck fast dem ordentligt.

Observera utformningen av plastdetaljerna på tillbehören så att du sätter fast resp. tillbehör i rätt drivuttag (se bild 3!)

- Sätt stickkontakten i ett vägguttag.
- Lägg livsmedlet i lämpligt kärl.
- Placera elvispen med tillbehören i kärlet och ställ in önskad hastighet med strömbrytaren. Använd hastighet **min/1, 2:** för att blanda och vända ned. Använd hastighet **max/3, 4:** för att knåda och vispa kraftigt.
- När arbetet är färdigt: Skjut strömbrytaren till läge **0/Off** och lossa tillbehören genom att trycka på knappen bredvid strömbrytaren.

Obs!

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

Obs:

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

Efter arbetet/Rengöring

Obs!

Doppa aldrig motordelen i vatten och rengör den aldrig i diskmaskin.

Använd aldrig professionell ångrengörare som rengör med ångtryck!

- Dra ut stickkontakten ur vägguttaget.
- Torka av motordelen med en fuktig duk. Torka därefter ordentligt torrt.
- Tillbehören (degkrokar och vispar) kan rengöras i diskmaskin eller med borste under rinnande vatten.

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

- Sladden kan rullas runt motordelen för förvaring (se bild 5).

Extra tillbehör

Minihackare kan beställas från kundservice, Best. nr. 642828.

Recept

Vispgrädde

100 g–500 g (1 dl–6 dl)

- Vispa grädden ½ till 2 min på hastighet 4 (max) beroende på mängd och konsistens. Använd grovvisp.



Vispa äggvita

1–5 äggvitor

- Använd growisp och vispa 2 till 5 minuter på hastighet 4 (max).



Sockerkaka/tårtbotten

Grundrecept

2 ägg

2–3 msk hett vatten

100 g socker

1 tsk vaniljsocker

70 g vetemjöl

70 g potatismjöl

1 tsk bakpulver

- Vispa ingredienserna (ägg, vatten, socker och vaniljsocker) ca 3 till 4 min på hastighet 4 (max) till skum. Använd grovvispen.

- Starta maskinen på hastighet 1 (min), blanda i siktat mjöl och potatismjöl skedvis under ca. ½ till 1 minut.



Max mängd: 2 ggr grundreceptet

Saftig sockerkaka

Grundrecept

2 ägg

125 g socker

1 krm salt

½ tsk vaniljsocker eller skalen av en ½ citron

125 g smör eller margarin (rumsvarmt)

250 g vetemjöl

1 tsk bakpulver

60 ml mjölk



- Använd grovvispen. Mät upp alla ingredienser och blanda dem ca ½ min på hastighet 1 (min), fortsätt därefter ytterligare ca 3 till 4 min på hastighet 4 (max).

Max mängd: 2 ggr grundreceptet

Mördeg

Grundrecept

125 g smör (rumsvarmt)

100–125 g socker

1 ägg

1 krm salt

1 tsk vaniljsocker

250 g vetemjöl

1 tsk bakpulver

- Använd degkroken. Mät upp alla ingredienser och blanda dem ca ½ min på hastighet 1 (min), fortsätt därefter ytterligare ca 3 till 4 min på hastighet 4 (max).

Max mängd: 2 ggr grundreceptet

Tårtbotten som ska fyllas med färsk frukt

Grundrecept

2 ägg

125 g socker

125 g malda hasselnötter

50 g ströbröd

- Vispa ägg och socker till skum på hastighet 4 (max) 3 till 4 minuter.
- Starta maskinen på hastighet 1 (min), tillsätt hasselnötter och ströbröd och blanda allt ½ minut med grovvispen.

Max mängd: 2 ggr grundreceptet

Vetelängd

Grundrecept

250 g vetemjöl

1 pkt torrjäst

110 ml fingervarm mjölk (37 °C för färsk jäst; ca 40 °C för torrjäst, se förpackningen)

1 ägg

1 krm salt

40 g socker

30 g svalnat smält fett

rivet skal från en halv citron

- Använd degkroken. Mät upp alla ingredienser och blanda dem ca ½ min på hastighet 1 (min), fortsätt därefter ytterligare ca 3 till 4 min på hastighet 4 (max).

Max mängd: 2 ggr grundreceptet



Pizzadeg

Grundrecept

250 g vetemjöl

1 pkt torrjäst

1 tsk socker

1 krm salt

3 msk matolja

125 ml fingervarmt vatten

- Använd degkroken. Mät upp alla ingredienser och blanda dem ca ½ min på hastighet 1 (min), fortsätt därefter ytterligare ca 3 till 4 min på hastighet 4 (max).

Max mängd: 2 ggr grundreceptet

Vetebrödsdeg

Grundrecept

300 g vetemjöl

8 g socker

8 g margarin

4 g salt

1 pkt torrjäst

150 ml vatten

- Använd degkroken. Mät upp alla ingredienser och blanda dem ca ½ min på hastighet 1 (min), fortsätt därefter ytterligare ca 3 till 4 min på hastighet 4 (max).



Den gamla maskinen



Denna produkt uppfyller kraven för det europeiska direktivet 2002/96/EG om elektriska och elektroniska hushållsprodukter (waste electrical and electronic equipment – WEEE). Direktivet anger ramen för återtagande och återvinning av gamla produkter inom EU.

Hör med din kommun eller det ställe där du köpt produkten var du lämnar en gammal maskinen.

Konsumentbestämmelser

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

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

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

Se ei sovellu ammattimaiseen käyttöön. Kotitalouskäyttöön rinnastettava käyttö käsittää esim. laitteen käytön liikkeiden, toimistojen, maatalous- ja muiden ammatillisten yritysten henkilökunnan keittiötiloissa, sekä laitteen käytön pienien hotellien ja palvelutalojen asiakas- ja vierastiloissa. Noudata tässä ilmoitettuja valmistusmääriä ja -aikoja.

Käyttöohje on tarkoitettu eri malleille.

Jos jokin lisälaitteista ei kuulu laitteen vakiovarusteisiin, voit tilata sen asiakaspalvelusta.

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

Laitteen osat

Käännä esiin kuvasivut.

Peruslaite

1 Vapautuspainike

Varusteiden irrottamiseen

2 Nopeudenvälisin + pitoasento

Laitteen päälle ja poiskytkentään ja sopivan käyttönopeuden valitsemiseen.

0/Off = pois päältä

min/1 = alhaisin kierrosnopeus

max/4 = suurin kierrosnopeus

M = pitoasento (suurin kierrosnopeus) työnnä valitsin vasemmalle ja pidä kiinni

3 Kiinnitysreivät varusteiden kiinnittämiseen

4 Varusteet

a Vispilä

b Taikinakoukku

5 Lisävarusteet

Minileikkuri (erillinen käyttöohje)

Jos minileikkuri ei kuulu vakiovarusteisiin, voit tilata sen huoltopalvelusta.

Turvallisuushojeita

Loukkaantumisvaara **Sähköiskun vaara**

Liitä laite ainoastaan tyyppikilvessä olevien ohjeiden mukaiseen sähköverkkoon.

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

Ei lasten ulottuville.

Älä jätä lapsia koskaan yksin, jotta he eivät pääse leikkimään laitteella.

Henkilöt (myös lapset), jotka ovat ruumiillisesti tai henkisesti rajoitteisia tai joilla ei ole riittävästi kokemusta ja tietoa, eivät saa käyttää laitetta, paitsi jos he käyttävät sitä valvonnan alaisena tai ovat saaneet opastusta laitteen käyttöön henkilöltä, joka on vastuussa heidän turvallisuudestaan.

Irrota pistotulppa pistorasiasta aina käytön jälkeen, ennen laitteen puhdistamista, kun poistut huoneesta tai kun laitteeseen tulee vika. Varo, että terävät reunat tai kuumat pinnat eivät vaurioita liitäntäjohtoa.

Jos laitteen liitäntäjohto vioittuu, sen saa turvallisuusyöstä vaihtaa vain valmistaja, valtuutettu huoltoliike tai vastaavat valtuudet omaava sähköasentaja. Jätä sen vuoksi laitteen korjaukset vain valtuutetun huoltoliikkeen tehtäväksi.

Käytä laitetta vain kuivin käsin.

Älä käytä koskaan laitetta tyhjänä.

Kiinnitä laitteeseen vain samantyyppisiä varusteita (esim. taikinakoukut).

Varo kun käsittelet kuumia nesteitä, ne voivat roiskua työskentelyn aikana. Varo kun käsittelet kuumia nesteitä, ne voivat roiskua työskentelyn aikana.

Älä upota laitetta veteen tai muihin nesteisiin.

Laite ei kytkeydy pois päältä sähkökatkon sattuessa.

Loukkaantumisvaara!

Vaihda varuste laitteen ollessa pysähdyksissä – laite käy vielä jonkin aikaa pysäyttämisen jälkeen. Älä tartu koskaan pyöriviin varusteisiin.

Käyttö

Peruslaite ja sen varusteet

Puhdista peruslaite ja varusteet ennen ensimmäistä käyttökertaa.

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

Vispilä ...

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

Vispilä ei 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 lisäaineisia.

- 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 3)!

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

Asento **min/1, 2:**

alustava ja kevyt sekoitus.

Asento **max/3, 4:**

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 jälkeen/puhdistus

Huom.!

Älä upota peruslaitetta veteen tai pese sitä astianpesukoneessa.

Älä käyttää höyrypuhdistinta!

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

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

- Voit kiertää liitäntäjohtoon laitteen ympärille säilytyksen ajaksi (**kuva 5**).

Lisävarusteet

Minileikkurin voit tilata asiakaspalvelusta tilausnumerolla 642828.

Kierrätysohjeita



Tässä laitteessa on sähkö- ja elektroniikkalaiteromusta annetun EU-direktiivin 2002/96/EY mukainen merkintä (waste electrical and electronic equipment – WEEE). Direktiivi antaa puitteet käytöstä poistettujen laitteiden palautus-oikeudesta ja hyödyntämisestä ja se koskee kaikkia EU-maita.

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

Takuu

Tälle laitteelle ovat voimassa maahantuojaan myöntämät takuuehdot.

Täydelliset takuuehdot saat myyntiliikkeeltä, josta olet ostanut laitteen.

Takuutapauksessa on näytettävä ostokuitti.

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

Con él, Vd. se ha decidido por un electrodoméstico moderno y de gran calidad. Más informaciones sobre nuestros productos las podrá hallar en nuestra página web.

Este aparato ha sido diseñado para la elaboración de alimentos en cantidades usuales domésticas, quedando excluido su uso industrial. Por aplicaciones semejantes a las de hogares particulares se entienden aquéllas en cocinas de personal en oficinas, comercios, explotaciones agrícolas, etc., así como cocinas para uso por huéspedes o clientes de pensiones, hostales, casas de huéspedes etc. Asimismo no se deberán sobrepasar las cantidades a elaborar ni los tiempos de funcionamiento habituales para uso doméstico. Las presentes instrucciones de uso son válidas para diferentes modelos de aparato.

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.

Lea detenidamente las instrucciones de uso del aparato y guárdelas para un posible propietario posterior. Lea detenidamente las instrucciones de uso del aparato y guárdelas para una posible consulta posterior.

Vista general del aparato

Despliegue, por favor, las páginas con las ilustraciones.

Base motriz

1 Tecla de desbloqueo

Para retirar los accesorios acoplados

2 Mando + accionamiento momentáneo

Para conectar y desconectar el aparato, así como regular la velocidad de trabajo.

0/Off = Parada

min/1 = mínimo número de revoluciones

max/4 = 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

3 Bocas para introducir los accesorios

4 Accesorios

a Varilla mezcladora

b Garfio amasador

Oikeudet muutoksiin pidätetään.

5 Accesorio opcional

Picador universal

(incorpora instrucciones de uso separadas)

En caso de no estar incluido el accesorio picador universal en el equipo de serie de su aparato, lo puede adquirir como accesorio opcional en el Servicio de Asistencia Técnica.

Advertencias generales de seguridad



¡Peligro de lesiones!

¡Peligro de descargas eléctricas!

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

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

Mantener el aparato fuera del alcance de los niños. Vigilar a los niños con objeto de evitar que jueguen con el aparato. No permitir que las personas (incluidos los niños) cuyas facultades sensoriales o mentales estén mermadas o que carezcan de suficientes conocimientos y experiencia, manejen y manipulen el aparato, excepto en caso de hacerlo bajo la vigilancia de una persona con experiencia o hacer recibido instrucción práctica por la persona responsable de su seguridad.

Desconectar el aparato de la red eléctrica tras cada uso o en caso de comprobar defectos en el mismo. No arrastrar el cable de conexión del aparato por encima de bordes o cantos cortantes.

Prestar asimismo atención a que el cable de conexión del aparato no entre en ningún momento en contacto con objetos o piezas calientes. Con objeto de evitar posibles situaciones de peligro, la sustitución del cable de conexión del aparato sólo podrá ser realizada por personal técnico del fabricante o de su Servicio Técnico. Las reparaciones e intervenciones que debieran efectuarse en el aparato sólo podrán ser ejecutadas por personal técnico cualificado del Servicio Técnico Oficial de la marca.

No accionar o manipular el aparato con las manos húmedas ni hacerlo funcionar en vacío. Hacer funcionar el aparato sólo con accesorios originales del fabricante. No mezclar o combinar diferentes accesorios (es decir, trabajar siempre con accesorios de la misma clase, por ejemplo garfios de amasado).

Prestar atención al elaborar alimentos o líquidos calientes con la batidora. ¡Los líquidos pueden salpicar!

¡No sumergir la base motriz en el agua!

El aparato permanece conectado en caso de cortes del suministro de corriente.



¡Peligro de lesiones!

Cambiar los accesorios sólo con el aparato parado – ¡El aparato continúa funcionando unos instantes tras desconectarlo. No introducir nunca con las manos en los accesorios estando éstos girando.

Manejo del aparato

Base motriz con accesorios acoplados

Limpiar el aparato y los accesorios a fondo antes de la puesta en marcha inicial.

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, pastas o masas para pan.

La máxima cantidad elaborable:

500 gramos de harina e ingredientes.

- 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 figura 3)!

- 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 **min/1, 2:** Incorporar y remover.
Posiciones **max/3, 4:** 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

¡Atención!

No sumergir la base motriz en el agua!

¡No lavar nunca la base motriz en el lavavajillas!

¡No utilizar nunca una limpiadora de vapor!

- Extraer el cable de conexión de la toma de corriente.
- Limpiar exteriormente la unidad básica con un paño húmedo. Secarla con un paño.
- Lavar las herramientas (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.

- Para guardar la máquina se puede enrollar el cable de conexión del aparato (**Fig. 5**).

Accesorio opcional

A través del Servicio Posventa Oficial se puede adquirir un picador universal bajo el número de pedido 642828.

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



El presente aparato incorpora las marcas prescritas por la directiva europea CE/2002/96 relativa a la retirada y el reciclaje de los aparatos eléctricos y electrónicos usados (WEEE). Esta directiva constituye el marco reglamentario para una retirada y un reciclaje de los aparatos usados con validez para toda la Unión Europea.

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

Garantía

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

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

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

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

La intervención en el aparato por personal ajeno al Servicio Técnico Autorizado por BOSCH, significa la pérdida de garantía.

GUARDE POR TANTO LA FACTURA DE COMPRA. Todos nuestros técnicos van provistos del correspondiente carnet avalado por ANFEL (Asociación Nacional de Fabricantes de Electrodomésticos) que le acredita como Servicio Autorizado de BOSCH. Exija su identificación.

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

Nos reservamos el derecho de introducir modificaciones.

Robert Bosch Hausgeräte GmbH

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

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

Utilizar o aparelho somente para as quantidades e tempo de utilização adequados ao uso doméstico.

Nestas Instruções de serviço são descritos diversos modelos.

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

Favor, guardar as Instruções de serviço.

A entrega do aparelho a terceiros deve ser acompanhada das respectivas Instruções de serviço.

Panorâmica do aparelho

Por favor, desdobre as páginas com as ilustrações.

Aparelho

1 Tecla de ejeção

Para retirar a ferramenta.

2 Selector + ligação momentânea

Para ligar e desligar o aparelho e adaptar a velocidade de trabalho.

0/Off = desligado

min/1 = velocidade mínima

max/4 = velocidade máxima

M = Ligação momentânea (velocidade máxima) premir para a esquerda e manter premido.

3 Aberturas para colocação da ferramenta

4 Ferramenta

a Varas para massas leves

b Varas para massas pesadas

5 Acessório especial

Picador universal

(Instruções de serviço em separado)

Se o picador universal não fizer parte do equipamento de origem, o mesmo pode ser encomendado através da Serviços Técnicos.

Indicações de segurança



Perigo de ferimentos

Perigo de choque eléctrico

Ligar e utilizar o aparelho somente de acordo com as indicações constantes da placa de características.

Utilizar só, se o cabo de alimentação e o aparelho não apresentarem quaisquer danos.

Manter as crianças afastadas do aparelho.

Vigiar as crianças, para evitar que estas brinquem com o aparelho.

Não permitir que o aparelho seja utilizado por pessoas (e também crianças) com limitações sensoriais, físicas ou mentais ou, ainda, sem experiência e sem conhecimentos sobre o aparelho, a menos que sejam vigiadas ou que tenham recebido informações sobre a utilização do mesmo, por parte de uma pessoa responsável pela sua segurança.

Desligar a ficha da tomada após cada utilização, antes da limpeza, antes de abandonar a cozinha e em caso de anomalia. Não deixar que o cabo passe sobre arestas aguçadas nem superfícies quentes.

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

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

Não utilizar o aparelho com as mãos húmidas ou molhadas e não pôr o aparelho a trabalhar em vazio.

O aparelho só deve funcionar com acessórios originais.

Só utilizar ferramentas de um tipo (por ex. varas para massas pesadas).

Deverá ter cuidado ao preparar líquidos quentes. Pode haver salpicar durante a preparação.

Não mergulhar o aparelho em qualquer líquido. Em caso de falta de energia, o aparelho continua ligado.

Perigo de ferimentos!

Só substituir a ferramenta depois do aparelho estar parado – depois de desligado, o aparelho ainda funciona por breves instantes. Nunca tocar na ferramenta em rotação.

Utilização

Aparelho base com ferramentas

Antes da primeira utilização, limpar o aparelho a as ferramentas.

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

Varas para massas leves para...

... Molhos, claras em castelo, puré de batata, cremes, maionese, natas e massas leves, como por ex. massa batida para bolos normais.

As varas para massas leves não devem ser utilizadas para massas pesadas.

Varas para massas pesadas para ...

... 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.

- Desenrolar completamente o cabo eléctrico.
- Aplicar a ferramenta pretendida no aparelho base, pressionando até que ela encaixe.

Dar atenção ao formato da peça de plástico das ferramentas, para evitar enganar (ver Fig. 3)!

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

Atenção:

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

Indicação:

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

Depois da utilização/Limpeza

Atenção!

Nunca mergulhar o aparelho em água, nem lavar na máquina de lavar loiça.

Não utilizar aparelhos de limpeza a vapor!

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

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

- Para arrumar o aparelho, o cabo pode ser enrolado (**Fig. 5**).

Acessório especial

Nos nossos Serviços Técnicos poderá adquirir um picador universal com a ref.^a 642828.

Indicações sobre reciclagem



Este aparelho está identificado de acordo com a Norma Europeia 2002/96/UE sobre aparelhos eléctricos e electrónicos usados (Waste electrical and electronic equipment – WEEE). A Norma prevê as condições para recolha e valorização de aparelhos usados, a vigorar em toda a UE.

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

Garantia

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

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

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

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

Σ' αυτές τις οδηγίες χρήσης περιγράφονται διάφορα μοντέλα.

Αν τα εξαρτήματα δεν συμπαραδίδονται με τη συσκευή, μπορείτε να τα προμηθευτείτε εκ των υστέρων από την υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών.

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

Με μια ματιά

Παρακαλείσθε ν' ανοίξετε τις σελίδες με τις εικόνες.

Βασική συσκευή

1 Πλήκτρο εξόδου

για την αφαίρεση εξαρτημάτων από το πίσω άνοιγμα.

2 Διακόπτης & στιγμιαία λειτουργία

για τη θέση σε και εκτός λειτουργίας της συσκευής και την προσαρμογή της ταχύτητας εργασίας.

0/Off = εκτός λειτουργίας

min/1 = χαμηλότερος αριθμός στροφών

max/4 = υψηλότερος αριθμός στροφών

M = στιγμιαία λειτουργία (μέγιστος αριθμός στροφών) πιάστε προς τα αριστερά και κρατήστε το.

3 Ανοίγματα για την τοποθέτηση των εργαλείων

4 Εργαλεία

a Εργαλεία ανάδευσης

b Εργαλεία ζυμώματος

5 Ειδικά εξαρτήματα

Κόφτης γενικής χρήσης

(Ξεχωριστές οδηγίες χρήσης)

Αν ο κόφτης γενικής χρήσης δεν έχει παραδοθεί μαζί, μπορείτε να τον παραγγείλετε μέσω της υπηρεσίας τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών.

Υποδείξεις ασφαλείας

Κίνδυνος τραυματισμού Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας

Συνδέετε και χρησιμοποιείτε τη συσκευή μόνο σύμφωνα με τα στοιχεία που δίνονται στην πινακίδα τύπου αυτής.

Χρησιμοποιείτε τη συσκευή μόνον, όταν αυτή και το καλώδιό της δεν παρουσιάζουν βλάβες.

Κρατάτε τα παιδιά μακριά από τη συσκευή. Επιβλέπετε τα παιδιά, για να εμποδιστεί, το παιχνίδι με τη συσκευή.

Πρόσωπα (επίσης παιδιά) με σωματικές διαταραχές στις αισθήσεις ή μειωμένη νοητική ικανότητα ή με έλλειψη πείρας και γνώσεων δεν πρέπει να χειρίζονται τη συσκευή, εκτός αν επιβλέπονται ή είχαν κατατοπιστεί σχετικά με τη συσκευή από πρόσωπο, υπεύθυνο για την ασφάλειά τους. Μετά από κάθε χρήση, πριν τον καθαρισμό, όταν εγκαταλείπετε το δωμάτιο ή σε περίπτωση βλάβης, τραβάτε το φισ από την πρίζα. Μη φέρνετε το τροφοδοτικό καλώδιο σε επαφή με αιχμηρές άκρες ή με καυτές επιφάνειες.

Η αλλαγή του τροφοδοτικού καλωδίου, όταν αυτό παρουσιάζει κάποια βλάβη, επιτρέπεται να γίνεται μόνον από τον κατασκευαστή ή την αντίστοιχη υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών ή από κατάλληλα καταρτισμένο πρόσωπο, ώστε να αποφεύγονται οι κίνδυνοι. Οι επισκευές στη συσκευή πρέπει να ανατίθενται στην υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης των πελατών μας.

Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή με τα χέρια βρεγμένα και μην τη λειτουργείτε στο ρελαντί.

Λειτουργείτε τη συσκευή μόνο με γνήσια εξαρτήματα.

Τοποθετείτε μόνον εξαρτήματα ενός τύπου (π. χ. εργαλεία ζυμώματος).

Προσοχή κατά την επεξεργασία καυτών υγρών. Κατά την επεξεργασία υγρών μπορούν να δημιουργηθούν πιτσιλίσματα. Μη βυθίσετε τη συσκευή μέσα σε υγρό. Σε περίπτωση διακοπής του ρεύματος η συσκευή παραμένει ενεργοποιημένη.

Κίνδυνος τραυματισμού!

Αλλάζετε τα εργαλεία μόνον όταν είναι ακινητοποιημένη η συσκευή – μετά τη θέση εκτός λειτουργίας η συσκευή δουλεύει για ακόμα λίγο χρόνο. Μην πιάνετε ποτέ τα περιστρεφόμενα εργαλεία.

Χειρισμός

Βασική συσκευή με εργαλεία

Πριν την πρώτη χρήση καθαρίστε τη συσκευή και τα εργαλεία.

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

Εργαλεία ανάδευσης για ...

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

Τα εργαλεία ανάδευσης δεν είναι κατάλληλα, για να ετοιμάσετε 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.

- Ξετυλίγετε τελείως το καλώδιο.
- Τοποθετήστε το επιθυμητό εργαλείο πάνω στη βασική συσκευή και πιέστε το μέχρι να κουμπώσει.

Προσέξτε το σχήμα των πλαστικών μερών στα εργαλεία, για να αποφεύγονται τα μπερδέματα (Εικόνα 3)!

- Βάζετε το φιν στην πρίζα.
- Τοποθετήστε τα τρόφιμα σε κατάλληλο δοχείο.
- Οδηγήστε τα εργαλεία μέσα στο δοχείο και ρυθμίστε τη συσκευή στην επιθυμητή βαθμίδα.
Βαθμίδα **min/1, 2:**
για την επεξεργασία και την ανάμιξη.

Βαθμίδα **max/3, 4:**

για το ζύωμα 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 βγάλετε τα αγαθά που αναμίξατε.

Μετά την εργασία/Καθαρισμός

Προσοχή!

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

Μη χρησιμοποιήσετε ατμοκαθαριστή!

- Τραβάτε το φιν από την πρίζα.
- Σκουπίστε τη βασική συσκευή πρώτα με βρεγμένο πανί και στη συνέχεια με στεγνό να στεγνώσει.
- Θέτετε τη συσκευή μόνον τότε σε λειτουργία, αφού έχει βυθιστεί πρώτα το ταχυμπλέντερ μέσα στα τρόφιμα.

Συμβουλή: Κατά την επεξεργασία π. χ. κόκκινου λάχανου βάφουν τα πλαστικά μέρη, τα οποία μπορούν να αποχρωματιστούν ξανά με μερικές σταγόνες βρώσιμου λαδιού.

- Για τη φύλαξη μπορεί να περιτυλιχτεί το καλώδιο (**Εικόνα 5**).

Ειδικά εξαρτήματα

Από την υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών μπορείτε να προμηθευτείτε έναν κόπτη γενικής χρήσης, κωδικός παραγγελίας 642828.

Απόσυρση



Η συσκευή έχει σημειωθεί σύμφωνα με την Ευρωπαϊκή οδηγία 2002/96 Ε. Κ. περί ηλεκτρικών και ηλεκτρονικών παλιών συσκευών (waste electrical and electronic equipment – WEEE). Η οδηγία δίνει το πλαίσιο για την σε όλη την επικράτεια της Ε. Ε. ισχύουσα παραλαβή και αξιοποίηση των παλιών συσκευών από τον πωλητή.

Για πληροφορίες σχετικά με τους επίκαιρους τρόπους απόσυρσης απευθυνθείτε στο ειδικό κατάστημα, απ' όπου αγοράσατε τη συσκευή ή στη Δημοτική ή Κοινοτική Αρχή του τόπου κατοικίας σας.

ΟΡΟΙ ΕΓΓΥΗΣΗΣ

1. Η εγγύηση παρέχεται για εικοσιτέσσερις (24) μήνες, από την ημερομηνία αγορά της συσκευής που αναγράφεται στη θεωρημένη απόδειξη αγοράς (δελτίο λιανικής πώλησης ή τιμολόγιο). Για την παροχή της εγγύησης απαιτείται η επίδειξη της θεωρημένης απόδειξης αγοράς.
2. Η εταιρία, μέσα στα πιο πάνω χρονικά όρια, σε περίπτωση πλημμελούς λειτουργίας της συσκευής, αναλαμβάνει την υποχρέωση επαναφοράς σε ομαλή λειτουργία και της αντικατάστασης κάθε τυχόν ελαττωματικού μέρους, (πλην των αναλώσιμων και των ευπαθών, όπως τα γυάλινα, οι λαμπτήρες κ.λπ.) εφόσον αυτή προέρχεται από την κατασκευή και όχι από την κακή χρησιμοποίηση, την λανθασμένη εγκατάσταση, την μη τήρηση των οδηγιών χρήσης, την ακατάλληλη συντήρηση, την επέμβαση μη εξουσιοδοτημένων προσώπων ή εξωγενείς παράγοντες όπως ηλεκτρικές αντιδράσεις κ.λπ. Στην περίπτωση που η εταιρία ειδοποιηθεί για την πλημμελή λειτουργία μετά την πάροδο εξαμήνου από την αγορά της, θεωρείται ότι η συσκευή κατά την παράδοσή της στον τελικό καταναλωτή λειτουργούσε κανονικά και ότι η βλάβη δεν οφείλεται σε ελαττωματικότητά της εκτός αν ο τελικός καταναλωτής αποδείξει το αντίθετο. Κατά τη διάρκεια της εγγύησης παρέχονται δωρεάν το ανταλλακτικά, η εργασία επισκευής και η μεταφορά της συσκευής (αν αυτό κριθεί απαραίτητο) στα συνεργεία της εταιρίας. Οπαιαδήποτε άλλη αξίωση αποκλείεται.
3. Η εγγύηση δεν ισχύει σε περίπτωση πραγματοποίησης επισκευών ή γενικά παρεμβάσεων μη εξουσιοδοτημένων από την εταιρεία προσώπων στη συσκευή.
4. Η κάθε επισκευή ή αντικατάσταση ελαττωματικού μέρους δεν παρατείνει το χρόνο της εγγύησης.
5. Εξαρτήματα και υλικά που αντικαθίστανται κατά τη διάρκεια της εγγύησης επιστρέφονται στο συνεργείο.
6. Η εγγύηση παύει να ισχύει από τη στιγμή που η κυριότητα της συσκευής μεταβιβαστεί σε τρίτο πρόσωπο από τον αγοραστή.
7. Αλλαγή της συσκευής γίνεται μόνο στην περίπτωση που δεν είναι δυνατή η επιδιόρθωσή της.

Τηρούμε το δικαίωμα αλλαγών.

Yeni bir BOSCH cihazı satın aldığınız için sizi candan kutluyoruz.

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

Bu cihaz, ticaret amaçlı kullanım için değil, evde veya ev ortamına benzer mekanlarda kullanılan normal miktarlar için tasarlanmıştır. Ev ortamına benzer mekanlardaki kullanım, örn. dükkanların, büroların, çiftlik veya çiftçilik işletmelerinin ve diğer sanayi işletmelerinin elemanlarının kullandığı mutfaklardaki kullanımı ve ayrıca pansiyonların, küçük otellerin ve benzeri mesken tertibatlarının misafirlerinin kullanımını kapsar.

Cihazı sadece evde gerekli olan işleme miktar ve süreleri için kullanınız.

Bu kullanma kılavuzunda farklı cihaz modelleri tarif edilmektedir.

Eğer bir aksesuar teslimat kapsamına dahil değilse, yetkili servis üzerinden sonradan satın alınabilir.

Kullanma kılavuzunu lütfen ileride lazım olma ihtimalinden dolayı saklayınız. Cihazı üçüncü bir kişiye vereceğiniz zaman, kullanma kılavuzunu da veriniz.

Genel bakış

Lütfen resimli sayfaları açınız.

Ana cihaz

1 Dışarı atma tuşu

Aletleri cihazdan çıkarmak için

2 Şalter + Tork devresi

Cihazı açmak ve kapatmak için ve çalışma hızını ayarlamak için.

0/Off = Kapalı

min/1 = En düşük devir sayısı

max/4 = En yüksek devir sayısı

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

3 Aletleri cihaza takma delikleri

4 Aletler

a Çırpma/karıştırma teli

b Yoğurma kancası

5 Özel aksesuar

Genel doğrayıcı (ayrı kullanma kılavuzu)
Eğer universal doğrayıcı veya hızlı karıştırma blenderi teslimat kapsamına değilse, bu üniteler yetkili servis üzerinden ısmarlanabilir.

Güvenlik bilgileri



Yaralanma tehlikesi

Elektrik çarpma tehlikesi

Cihazı sadece güç kaynağının tip levhası üzerindeki bilgilere göre bağlayınız ve çalıştırınız.

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

Çocukları cihazdan uzak tutunuz.

Çocukların cihaz ile oynamasına dikkat ediniz.

Vücutsal hassaslığı azalmış veya akli dengesi bozuk, tecrübesiz ve yeterince bilgi sahibi olmayan kişilerin (çocuklar dahil), cihazı kullanmasına izin vermemeniz; bu kişilere ancak sorumluluğu üstlenecek bir kişinin denetimi altında veya cihazın kullanımı hususunda yeterli eğitim gördülerse, kullanma izni veriniz.

Cihaz her kullandığınızda işiniz bittikten sonra, cihazı temizlemeden önce, cihazın kurulu olduğu yerden ayrıldığınızda veya herhangi bir arıza durumunda elektrik fişini daima prizden çıkarınız. Elektrik kablosunu keskin kenarlar ve sıcak yüzeyler üzerinden geçecek şekilde çekmeyiniz.

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

Cihazı ıslak eller ile kullanmayınız ve rölantide, yani boşta çalıştırmayınız.

Cihazı sadece orijinal aksesuarlar ile kullanınız. Sadece bir tip aksesuar takınız (örn. Yoğurma kancası).

Sıcak sıvı işlenmesinde dikkatli olunmalıdır.

Sıvılar işlenirken etrafa sıçrayabilir.

Cihazı suya veya başka sıvıya sokmayınız.

Elektrik kesilmesi halinde, cihaz açık kalır.

⚠ **Yaralanma tehlikesi!**

Sadece cihaz duruyorken alet değiştiriniz – cihaz kapatıldıktan sonra, kısa bir süre çalışmaya devam eder. Kesinlikle dönen aletleri tutmayınız.

Kullanılması

Ana cihaz ve aletler

İlk kez kullanmadan önce, cihazı ve aletleri temizleyiniz.

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

Çırpma/karıştırma teli ile ...

... Soslar, yumurta akından kremşanti, patates püresi, kremlar, 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.

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

Aletlerin üzerindeki plastik parçaların şekline dikkat ederek, yanlış alet takılmasını önleyiniz (Resim 3).

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

Kademe **min/1, 2:**

İlk işleme ve karıştırma işlemi için.

Kademe **max/3, 4:**

Yoğurmak ve çırpma için.

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

Dikkat:

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

Bilgi:

Ana cihazı, karıştırılan malzemeden dışarı çıkarmadan önce daima kapatınız.

Kullanma sona erdikten sonra/ Temizlenmesi

Dikkat!

Ana cihazı kesinlikle suya sokmayınız ve bulaşık makinesinde yıkamayınız.

Buharlı temizleme cihazları kullanmayınız!

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

Bilgi: Örneğin kırmızı lahana işlendiği zaman cihazda renkli lekeler kalabilir ve bu lekeler birkaç damla sıvı yemeklik yağ ile temizlenebilir.

- Cihazı uygun bir yerde muhafaza edeceğiniz zaman, elektrik kablosunu sarabilirsiniz (**Resim 5**).

Özel aksesuar

Bir genel doğrayıcı, zetkili servis üzerinden sipariş no. 642828 ile ısmarlanabilir.

Giderilmesi



Bu cihaz, elektro ve elektronik eski cihazlar (waste electrical and electronic equipment – WEEE) ile ilgili, 2002/96/EG numaralı Avrupa direktifine uygun olarak işaretlenmiştir. Bu direktif, eski cihazların geri alınması ve değerlendirilmesi için, AB dahilinde geçerli olan bir uygulama kapsamını belirlemektedir.

Güncel giderme yol ve yöntemleri hakkında bilgi almak için yetkili satıcınıza veya bağlı olduğunuz belediye idaresine başvurunuz.

Garanti

Bu cihaz için, yurt dışındaki temsilcilikleri-mizin vermiş olduğu garanti şartları geçerlidir. Bu hususda daha detaylı bilgi almak için, cihazı satın aldığınız satıcıya başvurunuz. Garanti süresi içerisinde bu garantiden yararlanabilmek için, cihazı satın aldığınızı gösteren fişi veya faturayı göstermeniz şarttır.

Değişiklikler olabilir.



**Bosch çağrı
yönetim merkezi**

444 6 333
Haftanın 7 günü hizmetinizde



BOSCH

(Sabit telefonlardan veya cep telefonlarından alan kodu çevirmeden)

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

Yazılı başvurular için adresimiz

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

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



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

GARANTİ ŞARTLARI

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

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

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

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

BSH EV ALETLERİ SAN. VE TİC. AŞ

Çakmak Mah. Balkan Cad. No.: 51

Ümraniye 34770 - İstanbul

Tel.: (0216) 528 90 00

Faks: (0216) 528 91 88

Üretim Yeri

BSH Bosch und Siemens Hausgeräte GmbH

Carl-Wery-Str. 34

D-81739 München

Phone: +49 (89) 45 90 01

Fax: +49 (89) 45 90 21 28

Marka	Ürün İsmi	Belge Numarası	Belge Onay Tarihi
Bosch	Kahve Makinesi	86094	29.06.2010
Bosch	Dilim Kesici	86018	29.06.2010
Bosch	Ekmek Kızartma Mak.	86095	29.06.2010
Bosch	Su Isıtıcı (Kettle)	86099	29.06.2010
Bosch	Mikser	87040	13.07.2010
Bosch	Mutfak Robotu	87042	13.07.2010
Bosch	Kahve Değirmeni	85999	29.06.2010
Bosch	Tost Makinesi	86102	29.06.2010
Bosch	Kıyma Makinesi	86035	29.06.2010
Bosch	Sac Kurutma Mak.	86067	29.06.2010
Bosch	Çay Makinesi	86104	29.06.2010
Bosch	Narince Sıkacağı	86037	29.06.2010
Bosch	Banyo Tırtısı	89990	26.08.2010
Bosch	Elektrikli Sac Maşası	87182	15.07.2010
Bosch	Şarjlı El Süpürgeci	87404	15.07.2010
Bosch	Ütü	88163	29.07.2010
Bosch	Blender	87180	15.07.2010
Bosch	Sac Sekilendirici	87182	15.07.2010
Bosch	Katı Meyva Sıkacağı	87181	15.07.2010
Bosch	Maşalı Aletler	58537	05.08.2010

Değerli Müşterimiz

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

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

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

Aşağıda yer alan konularda yardımcı olmanızı rica ederiz.

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



DİKKAT

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

YETKİLİ SATICI

BSH EV ALETLERİ SAN. VE TİC. A.Ş.

İmza ve kaşesi

MALIN

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

SATICI FİRMANIN

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

Serdecznie gratulujemy Państwu zakupu nowego urządzenia firmy BOSCH.
Tym samym wybór Państwa padł na nowoczesne, wysokowartościowe urządzenie gospodarstwa domowego.
Dalsze informacje o naszych produktach można znaleźć na stronie internetowej naszej firmy.

Niniejsze urządzenie nie jest przeznaczone do użytku zarobkowego lecz skonstruowane z przeznaczeniem do przetwarzania ilości typowych dla gospodarstwa domowego itp. Zastosowania o charakterze podobnym do domowego obejmują np. użytkowanie w pomieszczeniach kuchennych dla pracowników sklepów, biur, zakładów rolniczych, rzemieślniczych i przemysłowych, jak również użytkowanie przez gości pensjonatów, małych hoteli i podobnych pomieszczeń mieszkalnych. Używać tylko dla takiej ilości produktów i czasu przygotowania, które są typowe dla gospodarstwa domowego.

Niniejsza instrukcja obsługi opisuje różne modele. Jeżeli jakiś element wyposażenia nie należy do zakresu dostawy, można go dokupić za pośrednictwem naszego serwisu. Instrukcję obsługi proszę starannie przechowywać. Prosimy przekazać ewentualnemu kolejnemu właścicielowi urządzenie wraz z instrukcją obsługi.

Opis urządzenia

Proszę otworzyć składane kartki z rysunkami.

Korpus urządzenia

1 Przycisk wyrzutowy

do wyjmowania końcówek.

2 Przelącznik + włączanie chwilowe

Do włączania i wyłączania urządzenia oraz dopasowania prędkości roboczej.

0/Off = wyłączony

min/1 = najniższa liczba obrotów

max/4 = najwyższa liczba obrotów

M = włączenie chwilowe (najwyższa liczba obrotów) nacisnąć w lewo i przytrzymać.

3 Otwory do zamocowania końcówek

4 Końcówki

a Końcówka do mieszanina

b Hak do zagniatania

5 Wyposażenie dodatkowe

Rozdrabniacz uniwersalny
 (oddzielna instrukcja obsługi)

Jeżeli rozdrabniacz uniwersalny nie należy do zakresu dostawy, można go zamówić w punkcie zakupu urządzenia lub w punkcie serwisowym.

Wskazówki bezpieczeństwa



Niebezpieczeństwo zranienia

Niebezpieczeństwo porażenia prądem elektrycznym

Urządzenie podłączyć do gniazdka sieciowego i eksploatować zgodnie z danymi zawartymi na tabliczce znamionowej.

Urządzenie można używać tylko wtedy, jeżeli elektryczny przewód zasilający i samo urządzenie nie są uszkodzone.

Urządzenie należy chronić przed dziećmi.

Dzieci nie pozostawiać bez nadzoru, aby zapobiec zabawie urządzeniem.

Nie dopuszczać do obsługi urządzenia osób (również dzieci) o zmniejszonym postrzeganiu zmysłowym lub zmniejszonych zdolnościach umysłowych albo nie posiadających odpowiedniego doświadczenia i wiedzy, chyba że będą one obsługiwać urządzenie pod nadzorem lub zostały pouczone w obsłudze urządzenia przez osobę, która odpowiada za ich bezpieczeństwo.

Po każdym użyciu urządzenia, przed przystąpieniem do czyszczenia urządzenia, przed opuszczeniem pomieszczenia, w którym stoi urządzenie, lub w przypadku awarii, należy wyjąć wtyczkę z gniazdka sieciowego. Nie wolno ocierać elektrycznego przewodu zasilającego o ostre krawędzie ani gorące powierzchnie.

Aby uniknąć zagrożeń w przypadku uszkodzenia przewodu zasilającego, należy zlecić jego wymianę wyłącznie producentowi albo jego autoryzowanemu serwisowi lub specjalście o podobnych kwalifikacjach i odpowiednich uprawnieniach. Naprawy urządzenia można przeprowadzić tylko w naszym autoryzowanym punkcie serwisowym.

Urządzenia nie wolno chwytać mokrymi rękoma ani włączać na biegu jałowym.

Urządzenie używać tylko z oryginalnym wyposażeniem.

Zakładać końcówki tylko jednego rodzaju (np. haki do zagniatania).

Zachować ostrożność podczas miksowania gorących płynów.

Płyny mogą się rozpryskiwać podczas miksowania. Nie wolno zanurzać urządzenia w wodzie ani innych cieczach.

W przypadku awarii w dopływie prądu urządzenie pozostaje włączone.



Niebezpieczeństwo zranienia!

Końcówki nakładać i zdejmować tylko wtedy, jeżeli urządzenie jest wyłączone a napęd nieruchomy – po wyłączeniu urządzenia pracuje jeszcze krótką chwilę. Nie dotykać obracających się końcówek.

Obsługa

Urządzenie podstawowe z końcówkami

Przed pierwszym użyciem wyczyścić urządzenie i końcówki.

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

Końcówki do ubijania ...

... do przygotowania sosów, piany z białek, ziemniaków purée, kremów, majonezu, śmietany i lekkich ciast, jak np. ciasto ucierane.

Końcówki do ubijania 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 obrabianych produktów wynosi 500 g mąki i dodatków.

- Całkowicie rozwinąć elektryczny przewód zasilający.
- Odpowiednią końcówkę włożyć do korpusu urządzenia i przycisnąć aż do zatrasku.

Zwracać uwagę na kształt elementów z tworzywa sztucznego, aby uniknąć pomyłek (patrz rysunek 3)!

- Włożyć wtyczkę do gniazdka sieciowego.
- Produkty spożywcze włożyć do odpowiedniego naczynia.
- Końcówki zanurzyć w obrabianych produktach i włączyć urządzenie na żądany zakres. Zakres **min/1, 2**: do zarabiania i mieszania. Zakres **max/3, 4**: do zagniatania i ubijania.
- Po wykonaniu pracy nastawić urządzenie na **0/Off**, zwolnić końcówki przyciskiem wyrzutowym i wyjąć.

Uwaga:

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

Wskazówka:

Urządzenie podstawowe wyłączyć zawsze przed wyjęciem końcówki z miksowanych produktów.

Po pracy/czyszczenie

Uwaga!

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

Nie wolno stosować urządzenia czyszczącego strumieniem pary!

- Wyjąć wtyczkę z gniazdka sieciowego.
- Korpus urządzenia przetrzeć wilgotną ścierką a następnie wytrzeć do sucha.
- Końcówki do ubijania, zagniatania 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.

- Do przechowywania urządzenia można zwinąć elektryczny przewód zasilający (rysunek 5).

Wypożyczenie dodatkowe

Rozdrabniacz uniwersalny można zamówić za pośrednictwem serwisu, numer katalogowy 642828.

Wskazówki dotyczące usuwania zużytego urządzenia



To urządzenie jest oznaczone zgodnie z Dyrektywą Europejską 2002/96/WE (WEEE) oraz polską Ustawą z dnia 29 lipca 2005 r. „O zużytym sprzęcie elektrycznym i elektronicznym” (Dz.U. z 2005 r. Nr 180, poz. 1495) symbolem przekreślonego kontenera na odpady.

Takie oznakowanie informuje, że sprzęt ten, po okresie jego użytkowania nie może być umieszczany łącznie z innymi odpadami pochodzącymi z gospodarstwa domowego.

Użytkownik jest zobowiązany do oddania go prowadzącym zbieranie zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego. Prowadzący zbieranie, w tym lokalne punkty zbiórki, sklepy oraz gminne jednostki, tworzą odpowiedni system umożliwiający oddanie tego sprzętu.

Właściwe postępowanie ze użytym sprzętem elektrycznym i elektronicznym przyczynia się do uniknięcia szkodliwych dla zdrowia ludzi i środowiska naturalnego konsekwencji, wynikających z obecności składników niebezpiecznych oraz niewłaściwego składowania i przetwarzania takiego sprzętu.

Gwarancja

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

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

Ezt a készüléket nem ipari felhasználásra tervezték, a készülék háztartási vagy háztartás-szerű mennyiségek feldolgozására készült. A háztartásokhoz hasonló felhasználásnak minősül például az üzletekben, irodákban, mezőgazdasági és más ipari létesítményekben található munkahelyi konyhákban történő használat, illetve a panziókban, kisebb hotelekben és hasonló lakóépületekben a vendégek általi használat. A készüléket csak a háztartásban szokásos mennyiségek feldolgozására, és a háztartásban szokásos ideig használja. Jelen használati utasításban különböző modelleket írtunk le.

Ha egy tartozék nem alaptartozék, az ügyfélszolgálatnál utólag megvásárolható. Kérjük, őrizze meg a használati útmutatót. A készülék továbbadásakor adja oda vele a használati utasítást is.

A készülék részei

Kérjük, hogy hajtja ki a képes oldalt.

Alapgép

1 Kioldő-gomb

A szerszámok levételéhez

2 Kapcsoló + turbókapcsolás

A készülék be- és kikapcsolásához és a munkasebesség beállításához.

O/Off = kikapcsolva

min/1 = legalacsonyabb fordulatszám

max/4 = legnagyobb fordulatszám

M = turbókapcsolás (legnagyobb fordulatszám), nyomja balra és tartsa meg

3 Nyílások a szerszámok behelyezéséhez

4 Szerszámok

a Keverőszár

b Dagasztószár

5 Kiegészítő tartozékok

Univerzális aprító (külön használati utasítás)

Ha az univerzális aprító nincs a normál tartozékok között, akkor megrendelhető a ügyfélszolgálatnál.

Biztonsági útmutató



Sérülésveszély Áramütés veszélye

A készüléket csakis a típustáblán szereplő adatok szerint csatlakoztassa és üzemeltesse.

Csak akkor használja a készüléket, ha a csatlakozóvezeték és a készülék teljesen hibátlan.

Ne engedjen gyerekeket a készülék közelébe.

Ügyeljen a gyerekekre, hogy ne játsszanak a készülékkel.

Ne engedje, hogy szellemi vagy testi fogyatékkal élők vagy hiányos tapasztalattal és tudással rendelkező személyek (gyerekek) kezeljék a készüléket, hacsak nem valaki felügyel rájuk vagy egy a biztonságért felelős személy által eligazításban részesültek a készülék használatát illetően.

A munka befejezése után, a tisztítás megkezdése előtt, valamint mielőtt elhagyja a helyiséget és a készülék meghibásodása esetén húzza ki a dugós csatlakozót. A csatlakozóvezetékét ne húzza végig éles széleken vagy forró felületen.

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

A készüléket ne fogja meg nedves kézzel, és ne járassa üresben.

A készüléket csak eredeti tartozékokkal használja. Csak egy típus szerszáma (pl. tésztagyűrű) helyezze be.

Soha ne használja egyszerre a szerszámokat és a hátsó nyílásba helyezett tartozékokat.

Vigyázzon a forró folyadékok feldolgozásakor.

A folyadék kifröccsenhet.

A készüléket ne merítse folyadékba.

Áramkimaradás esetén a készülék bekapcsolva marad.



Sérülésveszély!

A szerszámokat és csak a készülék megállását követően cserélje – kikapcsolás után a készülék még rövid ideig tovább működik. Soha ne nyúljon a forgó szerszámokhoz.

A készülék kezelése

Alapgép szerszámokkal

Az első használat előtt tisztítsa meg a készüléket és a szerszámokat.

A szerszámokkal a következő alkalmazásoknál érhető el különösen jó eredmény.

Habverő ...

... mártások, tojáshab, burgonyapüré, krém, majonéz, tejszín és könnyű tészta, mint pl. kevert tészta készítéséhez. A habverő nehéz tészta feldolgozására nem alkalmas.

Tésztagyűrű ...

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

A maximális feldolgozási mennyiség 500 g liszt és hozzávalók.

- A elektromos csatlakozókábel teljesen csavarja le.
- A kívánt szerszámot helyezze az alapgépbe és kattanásig nyomja be.

Az összecserélés elkerülése érdekében ügyeljen a szerszámok műanyag részeinek formájára (lásd 3. ábra)!

- Dugja be a hálózati csatlakozódugót.
- Az élelmiszert töltsé egy megfelelő edénybe.
- Tegye a szerszámokat az edénybe, és kapcsolja a készüléket a kívánt fokozatra.

min/1, 2 fokozat:

bedolgozáshoz és keveréshez.

max/3, 4 fokozat:

dagasztáshoz és habveréshez.

- A munka befejezése után állítsa a kapcsolót a **0/Off** állásba, oldja ki a szerszámokat a kioldó-gombbal, majd vegye ki őket.

Figyelem:

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

Megjegyzés:

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

Munka után/Tisztítás

Figyelem!

Soha ne merítse az alapgépet vízbe, és ne tisztítsa mosogatógépben.

Ne használjon gőzüzemű tisztítót!

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

Megjegyzés: A műanyag alkatrészek elszíneződések jöhetnek létre pl. vöröskáposzta feldolgozása során, amelyek néhány csepp étolajjal eltávolíthatók.

- Tároláshoz a kábel feltekerhető (5. ábra).

Kiegészítő tartozékok

Egy univerzális aprító az ügyfélszolgálaton keresztül a 642828-as rendelési számon rendelhető meg.

Ártalmatlanítás



A készülék a 2002/96/EG, az elektromos és elektronikus használt készülékekről szóló (waste electrical and electronic equipment – WEEE) európai irányelveknek megfelelően van jelölve. Ez az irányelv megszabja a használt készülékek visszavételének és értékesítésének kereteit az egész EU-ban érvényes módon.

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

Garanciális feltételek

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

Ezután vevőszolgálatunk gondoskodik az előírt 15 napon belüli, kölcsönkészülék biztosítása esetén 30 napon belüli javításról.

A garanciális szolgáltatásokat a vásárlásnál kapott, szabályosan kitöltött garanciajeggyel lehet igénybevenni, amely minden egyéb garanciális feltételt is részletesen ismertet. Minőségtanúsítás: A 2/1984. (111.10.) BKM-IpM számú rendelete alapján, mint forgalmazó tanúsítjuk, hogy a készülék a vásárlási tájékoztatóban közölt adatoknak megfelel.

Щиро вітаємо Вас з покупкою нового приладу фірми BOSCH.
Ви придбали сучасний, високоякісний побутовий прилад.
Додаткову інформацію про нашу продукцію Ви знайдете на нашій сторінці в Інтернеті.

Цей прилад призначений для вжитку в домашньому господарстві, а не для промислового використання. Використовуйте прилад лише для переробки продуктів у звичайних для домашнього господарства кількості і відрізках часу.

В цій інструкції з використання описуються різні моделі.

Приладдя, яке не входить до комплекту поставки, можна придбати в службі сервісу.

Зберігайте, будь ласка, інструкцію з використання. Передавайте інструкцію з використання наступним користувачам разом із приладом.

Короткий огляд

Будь ласка, розгорніть сторінки з малюнками.

Основний блок приладу

1 Кнопка викиду

Для виймання насадок

2 Перемикач + імпульсний режим

Для ввімкнення і вимкнення приладу і вибору відповідної робочої швидкості.

0/Off = вимкнено

x/1 = найнижча швидкість обертання
макс./4 = найвища швидкість обертання

M = імпульсний режим (найвища швидкість) натиснути ліво і тримати натиснутою

3 Створи для установки насадок

4 Насадки

a Віничок-мішалка

b Гачок для вимішування

5 Спеціальні комплектуючі елементи

Універсальний подрібнювач (окрема інструкція з використання)

Якщо універсальний подрібнювач не входить до комплекту, тоді Ви можете замовити його через службу сервісу.

A módosítás jogát fenntartjuk.

Зауваження з техніки безпеки

Небезпека отримання травм **Небезпека удару струмом**

Прилад слід підключати до електромережі та експлуатувати лише у відповідності із даними на табличці з технічними характеристиками.

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

Тримайте прилад подалі від дітей.

Не залишайте дітей без нагляду, щоб запобігти іграм дітей із приладом.

Не допускайте експлуатації приладу особами (в т.ч. дітьми) із обмеженим фізичним сенсорним сприйняттям, із нерозвитими розумовими здібностями, а також із недостатнім рівнем досвіду та знань; експлуатація приладу в таких випадках дозволяється лише під наглядом або після проведення інструктажу з експлуатації особою, яка відповідає за їх безпеку.

Штепсельну вилку виймати із розетки після кожного користування, при виході із приміщення та під час перебою в роботі. Провід не тягніть через гострі краї та гарячі поверхні.

Якщо шнур живлення цього приладу пошкоджений, то його заміна повинна виконуватися виробником, його службою сервісу або відповідно кваліфікованим фахівцем з метою уникнення ризиків. Ремонт приладу проводиться лише нашою службою сервісу.

Не торкайтеся приладу мокрими руками і не вмикайте його на холостому ходу. Користуватися приладом можна тільки в комплекті з оригінальним фірмовим приладдям.

Вставляйте лише насадки одного типу (напр., гачки для вимішування). Будьте обережні при переробці гарячої рідини. Рідина під час переробки може розбризкуватися.

Не занурюйте прилад в рідину.

Під час перерви в подачі струму прилад залишається ввімкненим.

Небезпека поранення!

Аксесуари міняйте лише після повної зупинки приводу – після вимкнення привід ще деякий час продовжує рухатися.

Ніколи не прикладайте рук до обертових насадок.

Використання

Основний блок приладу з насадками

Почистіть прилад і насадки перед першим використанням.

Найкращих результатів Вам при використанні насадок Ви досягнете за умови їх використання за наступним призначенням:

Віничок-мішалка для ...

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

Віничок-мішалка не підходить для переробки крутого тіста.

Гачок для вимішування...

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

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

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

Приймайте до уваги форму пластмасових деталей на насадках, щоб уникнути переплутування (див. мал. 3)!

- Ввімкніть вилку до розетки.
- Покладіть продукти до придатної ємкості.
- Опустіть насадки до ємкості і ввімкніть прилад на бажану ступінь швидкості.
Ступінь **хв./1, 2:**
для додавання і підмішування інгредієнтів.
Ступінь **макс./3, 4:**
для вимішування і збивання.
- Після закінчення роботи установіть перемикач на **0/Off** та звільніть і вийміть насадки за допомогою кнопки викиду.

Увага!

Кнопка викиду не спрацьовує, якщо перемикач не установлений на **0/Off**.

Вказівка:

Вимикайте завжди основний блок приладу перед тим, як виймати перероблені продукти.

Після роботи/Чистка**Увага!**

Ніколи не занурюйте основний блок приладу в воду та не мийте в посудомийній машині.

Не користуйтеся паровими пристроями для чистки!

- Вийміть штепсельну вилку із розетки.
- Протріть основний блок приладу вологою ганчіркою, а потім витріть насухо.
- Насадки можна мити в посудомийній машині або за допомогою щітки під проточною водою.

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

- Для зберігання шнур живлення можна змотати. (малюнок 5)

Спеціальні комплектуючі елементи

Універсальний подрібнювач можна замовити в сервісній службі, номер для замовлення: 642828.

Рекомендації з утилізації

Даний прилад позначений у відповідності із Директивою Європейського Союзу 2002/96/EG про утилізацію електричного та електронного устаткування (waste electrical and electronic equipment – WEEE). Директива визначає порядок збору та утилізації старих приладів на території усіх країн ЄС.

За інформацією про актуальні шляхи утилізації зверніться будь ласка до свого спеціалізованого торговця або до адміністрації своєї громади.

Гарантія

Умови гарантії для цього приладу визначаються нашим представником у країні, де прилад був проданий. Подробиці цих умов можна отримати від торговця, у якого прилад був куплений. Висуваючи будь-яку вимогу у відповідності із даною гарантією, слід подавати чек на проданий товар або квитанцію.

Внесення змін не виключається.

От всего сердца поздравляем Вас с покупкой нового прибора фирмы BOSCH.

Вы приобрели современный, высококачественный бытовой прибор. Дополнительную информацию о нашей продукции Вы найдете на нашей странице в Интернете.

Этот погружной блендер предназначен для домашнего хозяйства, на промышленное использование он не рассчитан.

С помощью этого электроприбора можно перерабатывать только такое количество продуктов и в течение такого времени, которые характерны для домашнего хозяйства.

В данной инструкции по эксплуатации описываются различные модели блендеров. Если одна из принадлежностей не входит в комплект поставки, то ее можно дополнительно приобрести через Службу сервиса.

Сохраните, пожалуйста, инструкцию по эксплуатации в надежном месте.

При передаче электроприбора третьему лицу не забудьте, пожалуйста, отдать ему и инструкцию по эксплуатации.

Комплектный обзор

Откройте, пожалуйста, страницы с рисунками.

Основной блок

1 Кнопка выброса

Эта кнопка служит для снятия насадок.

2 Переключатель + моментальное включение

Этот переключатель служит для включения и выключения прибора и подбора рабочей скорости.

0/Off = выключено

min/1 = наименьшая скорость

max/4 = наивысшая скорость

M = моментальное включение (на наивысшую скорость) Переведите переключатель влево и удерживайте его в этом положении.

3 Ответствия для крепления насадок

4 Насадки

- a Венчик для перемешивания
- b Месильная насадка

5 Специальные принадлежности

Универсальный измельчитель (отдельная инструкция по эксплуатации)

Если универсальный измельчитель не входит в комплект поставки, то его можно заказать в Службе сервиса.

Указания по безопасности



Не исключена опасность

травмирования

Существует опасность поражения электрическим током

Электроприбор следует подключать и эксплуатировать только с учетом данных, приведенных в фирменной табличке.

Электроприбором можно пользоваться только в случае, если у самого прибора и его сетевого шнура нет никаких повреждений.

Не подпускайте детей близко к электроприбору. Никогда не оставляйте детей без присмотра, чтобы они не использовали бытовой прибор в качестве игрушки.

Лица (также и дети) с пониженным восприятием органами чувств или душевнобольные, а также лица, не обладающие достаточными опытом и знаниями, ни в коем случае не должны самостоятельно пользоваться бытовым прибором, а только под присмотром или в случае, если они получили подробный инструктаж по правильному использованию бытового прибора от лица, ответственного за их безопасность.

После каждого использования, перед чисткой, прежде чем покинуть помещение и в случае возникновения неисправности следует извлекать вилку электроприбора из розетки. Следите за тем, чтобы не повредить сетевой шнур электроприбора об острые края и горячие поверхности. Если сетевой шнур этого электроприбора поврежден, то, во избежание опасной ситуации, заменять его должны специалисты фирмы-изготовителя или его сервисной службы, или лицо, имеющее такую же квалификацию.

Любые работы по ремонту электроприбора должны выполняться специалистами нашей сервисной службы.

За прибор нельзя брать мокрыми руками и эксплуатировать на холостом ходу. Пользоваться прибором можно только в комплекте с фирменными принадлежностями.

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

Будьте осторожны при перемешивании горячих жидкостей. Так как жидкости могут при этом разбрызгаться.

Прибор нельзя погружать в жидкость.

При отключении электроэнергии прибор остается включенным.



Опасность травмирования!

Заменять насадки можно только после полной остановки прибора – после выключения прибор еще некоторое время продолжает работать. Никогда не беритесь за вращающиеся насадки.

Эксплуатация

Основной прибор с насадками

Перед первым использованием проведите чистку прибора и насадок.

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

Венчики для...

... приготовления соусов, взбитых белков, картофельного пюре, кремов, майонеза, взбитых сливок и теста легкой консистенции, как, например, недрожжевого теста.

Венчики не пригодны для вымешивания густого теста.

Тестомесильные насадки для...

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

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

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

Обращайте внимание на форму пластмассовых деталей на насадках, чтобы не перепутать их (см. рисунок 3)!

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

Внимание:

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

Указание:

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

После работы/Чистка

Внимание!

Основной блок ни в коем случае нельзя погружать в воду и мыть в посудомоечной машине.

Нельзя пользоваться пароочистителем!

- Извлеките вилку из розетки.
- Протрите основной блок блендера влажной тряпкой и затем вытрите его насухо.
- Насадки можно помыть в посудомоечной машине или с помощью щетки в проточной воде.

К Вашему сведению: при переработке таких продуктов, как, например, краснокочанная капуста, на пластмассовых деталях погружного блендера образуется цветной налет, который можно удалить с помощью нескольких капель растительного масла.

- Для хранения прибора сетевой шнур можно обмотать вокруг него (рисунок 5).

Специальные принадлежности

Универсальный измельчитель можно заказать в Службе сервиса, номер для заказа: 642828.

Рецепты

Взбитые сливки

100–500 г

- Взбивайте сливки от ½ до 2 минут (в зависимости от количества и свойств сливок) на 4-й скорости (max) с помощью венчика для перемешивания.



Взбитые белки

От 1 до 5 белков

- Взбивайте белки от 2 до 5 минут на 4-й скорости (max) с помощью венчика для перемешивания.



Бисквитное тесто

Основной рецепт

2 яйца,

2–3 ст. л. горячей воды,

100 г сахара,

1 пакетик ванильного сахара,

70 г муки,

70 г крахмала,

при необх. немного химического разрыхлителя теста.

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



Максимальное количество теста:

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 половины лимона,

125 г сливочного масла или маргарина (комнатной температуры)

250 г муки,

1 пакетик химического разрыхлителя теста,

60 мл молока,



- Перемешивайте все компоненты в течение примерно полминуты с помощью венчика для перемешивания на 1-й скорости (min), а затем в течение 3–4 минут на 4-й скорости (max).

Максимальное количество теста:

2-кратное количество продуктов из основного рецепта.

Сдобное песочное тесто

Основной рецепт

125 г сливочного масла

(комнатной температуры),

100–125 г сахара,

1 яйцо,

1 щепотка соли,

немного лимонной цедры или ванильного сахара,

250 г муки,

при необх. немного химического разрыхлителя теста.

- Все компоненты в течение полминуты перемешивайте с помощью насадки для перемешивания теста на 1-й скорости (min), а затем в течение 3–4 минут на 4-й скорости (max).

Максимальное количество теста:

2-кратное количество продуктов из основного рецепта.

Нижний пласт для пирога с фруктами

Основной рецепт

2 яйца,

125 г сахара,

125 г молотых лесных орехов,

50 г панировочных сухарей.

- Взбивайте яйца и сахар в течение 3–4 минут на 4-й скорости (max) до образования пены.
- Включите на скорость 1 (min), добавьте лесные орехи и хлебные крошки и перемешайте в течение полминуты с помощью венчика для перемешивания.

Максимальное количество теста:

2-кратное количество продуктов из основного рецепта.



Хала из дрожжевого теста

Основной рецепт

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

- Все компоненты в течение полуминуты перемешивайте с помощью насадки для перемешивания теста на 1-й скорости (min), а затем в течение 3–4 минут на 4-й скорости (max).

Максимальное количество теста:

2-кратное количество продуктов
из основного рецепта.

Тесто на пиццу

Основной рецепт

250 г муки,
1 упаковки сухих дрожжей
1 ч. ложки сахара
1 щепотка соли,
3 ст. ложки растительного масла
125 мл теплой воды

- Все компоненты в течение полуминуты перемешивайте с помощью насадки для перемешивания теста на 1-й скорости (min), а затем в течение 3–4 минут на 4-й скорости (max).

Максимальное количество теста:

2-кратное количество продуктов
из основного рецепта.

Теста для хлеба

Основной рецепт

300 г муки,
8 г сахара
8 г маргарина
4 г соль
1 упаковки сухих дрожжей
150 мл воды

- Все компоненты в течение полуминуты перемешивайте с помощью насадки для перемешивания теста на 1-й скорости (min), а затем в течение 3–4 минут на 4-й скорости (max).



Утилизация



Этот бытовой электроприбор имеет обозначение согласно требованиям директивы ЕС 2002/96/EG об отслуживших свой срок электрических и электронных приборах (waste electrical and electronic equipment – WEEE). В этой директиве приведены правила, действующие на всей территории ЕС, по приему и утилизации отслуживших свой срок приборов.

Информацию об актуальных методах утилизации Вы сможете получить у Вашего торгового агента или в органах коммунального управления по месту Вашего жительства.

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 Бытовая техника», а также найти в фирменном гарантийном талоне, выдаваемом при продаже.



Право на внесение изменений
оставляем за собой.

Информация изготовителя о гарантийном и сервисном обслуживании

1. Изделие _____
2. Модель _____

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

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



A946



4. Уважаемые дамы и господа, сообщаем Вам, что наша продукция сертифицирована на соответствие российским требованиям безопасности согласно Закону РФ «О защите прав потребителей».

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

Организацией, уполномоченной изготовителем на основании договора с ним, является ООО «БСХ Бытовая техника», адрес: Москва, 119071, ул. Малая Калужская, д.19, стр.1; тел.: (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, перечисленные на обороте.

7. Гарантия изготовителя

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

Прием заявок на ремонт в г. Москве: ☎ (495) 737-2961

Прием заявок на ремонт в г. Санкт-Петербурге: ☎ (812) 449-3161

Адреса и телефоны авторизованных сервисных центров приведены на обороте, а также в интернете: <http://www.bsh-service.ru>

Рекомендуем Вам пользоваться услугами только авторизованных сервисных центров.

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

8. Внимание! Важная информация для потребителей

Данный прибор предназначен для использования исключительно для личных, семейных, домашних и иных нужд, не связанных с осуществлением предпринимательской деятельности либо удовлетворением бытовых потребностей в офисе предприятия, учреждения или организации. Использование 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 обесцениванию 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 или (пожара, пользования, транспортировки, хранения, действий третьих лиц, непреодолимой силы (авария, 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 13109-97.

Для подтверждения даты покупки прибора при гарантийном ремонте или предоставлении иных предусмотренных законом требований убедительно просим Вас сохранять документы (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 службой сервиса.

9. Информация о сервисе

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

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



BOSCH

Разработано для жизни

بعد الانتهاء من العمل/التنظيف

احترس!

لا ينبغي بأي حال من الأحوال غمر الجهاز الرئيسي في الماء أو وضعه في غسالة الأواني الكهربائية.

- يتم فصل التيار الكهربائي بسحب القابس من المقبس.
- يتم مسح الجهاز الرئيسي باستخدام فوطة مبللة ثم يجفف بعد ذلك .
- يمكن وضع كافة أدوات العمل في غسالة الأواني الكهربائية أو تنظيفها بفرشاة تحت الماء الجاري.
- **تنبيه هام:** عند تحضير بعض المأكولات مثل الكربن الحمر تتكون بقع لونية على الأجزاء البلاستيكية يمكن إزالتها باستخدام قليل من زيت الطعام.
- لحفظ الجهاز يمكنك لف سلك الكهرباء كما هو موضح (بالصورة 5).

ملحقات إضافية

يمكنك طلب القطاعة متنوعة الاستخدام من مراكز الخدمة التابعة لنا تحت هذا الرقم: 642828

تنبيهات متعلقة بالتخلص من

الأجهزة المستهلكة

هذا الجهاز مصنف طبقاً للتعليمات الأوروبية 2002/96/EG المتعلقة بالأجهزة الكهربائية والإلكترونية المستهلكة

(waste electrical and electronic equipment – WEEE)

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

الضمان

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

نحتفظ بالحق في إجراء تعديلات.

يمكن الحصول على أفضل نتيجة عند استخدام أدوات العمل على النحو التالي:

ذراع تقليب حلزوني

يستخدم لتحضير الصلصة. لحقق بياض البيض ولهرس البطاطس ولتحضير الكريمة والمايونيز ولتحقق القشدة ولتحضير العجين الخفيف على سبيل المثال العجين بدون خميرة.

ذراع التقليب الحلزوني غير مهياً لإعداد العجين الثقيل.

كلاب العجين

يُستخدم لإعداد العجين الثقيل مثل عجين الخبز سهل التفطيت وعجين الخميرة وعجين البطاطس وكذلك خلط كمية كبيرة من اللحم المفروم وخبز عجين المكرونات والخير.

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

- قم بفك السلك الكهربائي بالكامل.
- ثم قم بتركيب آلة العمل المرغوب استخدامها على الجهاز الأساسي وتأكد أنها قد ثبتت عليه جيداً.
- رجاء الانتباه إلى شكل المقبض البلاستيك لأدوات العمل لتجنب الخلط في أغراض استخدامها (أنظر الصورة رقم 3)

- ثم وصل الجهاز بالتيار الكهربائي بوضع القابس بالمقبس.
- قم بتعبئة المواد الغذائية في وعاء مناسب.
- أدخل أداة العمل في الوعاء ثم شغل الجهاز على السرعة المنشودة بالدرجة.
- الدرجتان 1,2/min لتحضير و خلط المكونات.
- الدرجات 3,4/max لتحضير العجين وللخفق.
- بعد الانتهاء من العمل اضبط زر التشغيل على درجة Off/0 ثم قم بنزع الأدوات بواسطة الزر الدافع لفك تجهيزه الإحكام.

انتبه!

لا يمكن تحريك الزر الدافع لفك تجهيزه الإحكام سوى بعد ضبط مفتاح التشغيل على العلامة Off/0.

نصيحة هامة:

يجب إبطال عمل الجهاز قبل إخراجها من الوعاء. في بعض الطرازات.

ذراع الخلط السريع

يستخدم لخلط المايونيز وإعداد الصلصة والحساء والمشروبات متعددة المكونات وأغذية الرضع المهروسة ولتقطيع قطع الثلج والفواكه المجففة والخضروات.

إرشادات للأمان

⚠ خطر التعرض للصعق بالتيار الكهربائي

يجب توصيل الجهاز وتشغيله طبقاً للبيانات المدونة ببطاقة الطراز فقط.

لا يجب استخدام الجهاز إلا في حالة عدم وجود أي تلف أو عطب بأسلاك توصيل الكهرباء أو بالجهاز نفسه. يجب حفظ الجهاز بعيداً عن متناول الأطفال.

يجب فصل التيار الكهربائي عنه بسحب القابس من المقبس في كل مرة بعد الانتهاء من استخدام الجهاز وقبل تنظيفه وقبل مغادرة المكان وفي حالة حدوث أعطال.

لا يجب سحب سلك توصيل الكهرباء فوق حواف حادة أو مسطحات ساخنة. لا يجب إجراء أية إصلاحات بالجهاز كاستبدال سلك توصيل الكهرباء على سبيل المثال.

إلا عن طريق مركز خدمة العملاء التابع لنا وذلك لتجنب أية مخاطر محتملة. لا تستخدم الجهاز ويدك مبللة

ولا تشغيل الجهاز وهو فارغ. يجب حفظ الجهاز بعيداً عن متناول الأطفال. رجاء مراقبة الأطفال حتى لا يلعبوا بالجهاز. ينبغي تجنب استعمال الأشخاص (والأطفال أيضاً) الذين

يعانون من مشاكل في القدرات البدنية أو الحسية أو الذهنية قد تحول دون استخدامهم الجهاز على نحو

آمن. بدون مساعدة أو رقابة. يجب أن يقوم شخص ملم بتعليمات الاستخدام بمساعدة هؤلاء الأشخاص من أجل الحفاظ على سلامتهم.

الرجاء استخدام الملحقات الأصلية فقط.

رجاء تشغيل الجهاز باستخدام آلة عمل واحدة فقط (على سبيل المثال كلاب العجين).

احترس عند إعداد مواد غذائية ساخنة حيث قد تتناثر بعض قطرات السوائل الساخنة.

منوع منعاً باتاً غمر الجهاز بالماء أو بأي سوائل.

يجب الانتباه إلى أنه في حالة انقطاع التيار الكهربائي يبقى الجهاز في وضع التشغيل.

⚠ خطر الإصابة:

لا تقم بتغيير أدوات العمل سوى أثناء توقف الجهاز عن العمل- يستمر المحرك في الدوران لبرهة من الوقت بعد فصل التيار الكهربائي عنه. لا تدخل يديك على الإطلاق في الجهاز أثناء تشغيله.

استخدام الجهاز

الجهاز الأساسي بأدوات العمل

يجب تنظيف الجهاز وكافة الملحقات جيداً قبل استخدامها لأول مرة.

نتقدم لكم بأصدق التهاني على شرائكم لهذا الجهاز الجديد من ماركة BOSCH.

بهذا يكون اختياركم قد وقع على جهاز منزلي حديث وعلى أعلى مستوى من الجودة. وتجودون المزيد من المعلومات حول منتجاتنا في موقع الإنترنت الخاص بنا.

هذا الجهاز مخصص للاستخدام المنزلي فقط وهو غير مناسب للاستخدام في المجال الحرفي.

لا يجب استخدام الجهاز إلا لتحضير الكميات المعتادة في الاستخدام المنزلي ولفترات عادية كذلك كما هو الحال في المطابخ المنزلية.

تحتوي تعليمات الاستخدام على وصف لأكثر من طراز قد لا توجد بعض الملحقات المذكورة بالدليل بعبوة جهازك. ويمكنك طلب تلك الملحقات من مراكز الخدمة التابعة لنا.

رجاء الاحتفاظ بتعليمات الاستخدام. ويرجى أن يتم إرفاق تعليمات الاستخدام بالجهاز عند إعطائه إلى شخص.

نظرة عامة

رجاء فتح صفحات الرسومات البيانية.

الجهاز الرئيسي

1 زر دافع لفك تجهيزة الإحكام

يستخدم لفك أدوات العمل

2 مفتاح تشغيل + التشغيل اللحظي

يستخدم لتشغيل وإبطال عمل الجهاز ولتحديد سرعة عمل الجهاز.

Off/0 = إيقاف

التدرج 1/min = أدنى عدد للفات المحرك

التدرج 4/max = أعلى عدد للفات المحرك

M = مفتاح التشغيل اللحظي

(أعلى عدد للفات المحرك)

يجذب لليسار ثم يثبت

3 فتحة لترتيب أدوات العمل

4 أدوات العمل

a ذراع تغليب حلزوني

b كلاب عجينة

5 ملحقات إضافية:

قطاعة متنوعة الاستخدام

(توجد تعليمات استخدام خاصة بها)

في حالة عدم تواجد القطاعة متنوعة الاستخدام بعبوة الجهاز الذي قمت باقتنائه، فيمكنك طلبهما من أحد مراكز الخدمة التابعة لنا.

Kundendienst – Customer Service

DE Deutschland, Germany

BSH Hausgeräte Service GmbH
Zentralwerkstatt
für kleine Hausgeräte
Trautskirchener Strasse 6 – 8
90431 Nürnberg
Online Auftragsstatus, Filterbeutel-
Konfigurator und viele weitere
Infos unter: www.bosch-home.de

Reparaturservice*

(Mo-Fr: 8.00-18.00 erreichbar)

Tel.: 01801 33 53 03

[mailto:cp-servicecenter@](mailto:cp-servicecenter@bshg.com)

bshg.com

Ersatzteilbestellung*

(365 Tage rund um die Uhr erreichbar)

Tel.: 01801 33 53 04

Fax: 01801 33 53 08

<mailto:spareparts@bshg.com>

*) 3,9 Ct./Min. aus dem Festnetz,
Mobilfunk max. 0,42 €/Min.

AE United Arab Emirates,

الإمارات العربية المتحدة

BSH Home Appliances FZE

Round About 13,

Plot Nr MO-0532A

17312 Jebel Ali Free Zone – Dubai

Tel.: 04 881 4401

Fax: 04 881 4805

www.bosch-home.com

AT Österreich, Austria

BSH Hausgeräte

Gesellschaft mbH

Werkskundendienst

für Hausgeräte

Quellenstrasse 2

1100 Wien

Tel.: 0810 240 260*

Fax: 01 605 75 51 212

[mailto:vie-stoerungsannahme@](mailto:vie-stoerungsannahme@bshg.com)

bshg.com

Hotline für Espresso-Geräte:

Tel.: 0810 700 400*

www.bosch-home.at

*innerhalb Österreichs zum Regionaltarif

AU Australia

BSH Home Appliances Pty. Ltd.

7-9 Arco Lane

HEATHERTON, Victoria 3202

Tel.: 1300 368 339

Fax: 1300 306 818

valid only in AUS

<mailto:bshau-as@bshg.com>

www.bosch-home.com.au

BA Bosna i Hercegovina, Bosnia-Herzegovina

"HIGH" d.o.o.

Odobašina 57

71000 Sarajevo

Info-Line: 061 100 905

Fax: 033 213 513

<mailto:delicnanda@hotmail.com>

BE Belgique, België, Belgium

BSH Home Appliances S.A.

Avenue du Laerbeek 74

Laarbeeklaan 74

1090 Bruxelles – Brussel

Tel.: 070 222 141

Fax: 024 757 291

<mailto:bru-repairs@bshg.com>

www.bosch-home.be

BG Bulgaria

EXPO2000-service

Ks. Ljulim, bl.549/B - patrer

1359 Sofia

Tel.: 02 826 0148

Fax: 02 925 0991

<mailto:service@expo2000.bg>

BH Bahrain, البحرين

Khalifat Est.

P.O.BOX 5111

Manama

Tel.: 1759 2233

Fax: 1759 3340

<mailto:info@khalifat.com>

BR Brasil, Brazil

Mabe Hortolândia

Eletrodomésticos Ltda.

Rua Barão Geraldo Rezende, 250

13020-440 Campinas/SP

Tel.: 0800 704 5446

Fax: 0193 737 7769

<mailto:bshconsumidor@>

ATENTO.com.br

www.boscheletrodomesticos.com.br

CH Schweiz, Suisse, Svizzera, Switzerland

BSH Hausgeräte AG

Werkskundendienst für

Hausgeräte

Fahrweidstrasse 80

8954 Geroldswil

[mailto:ch-info.hausgeraete@](mailto:ch-info.hausgeraete@bshg.com)

bshg.com

Service Tel.: 0848 840 040

Service Fax: 0848 840 041

<mailto:ch-reparatur@bshg.com>

Ersatzteile Tel.: 0848 880 080

Ersatzteile Fax: 0848 880 081

<mailto:ch-ersatzteil@bshg.com>

www.bosch-home.com

CY Cyprus, Κύπρος

BSH Ikiakes Syskeves-Service

39, Arh. Makaariou III Str.

2407 Egomi/Nikosia (Lefkosia)

Tel.: 77 77 807

Fax: 022 658 128

mailto:bsh.service.cyprus@

cytanet.com.cy

CZ Česká Republika, Czech Republic

BSH domácí spotřebiče s.r.o.

Firemní servis domácích

spotřebičů

Pekařská 10b

155 00 Praha 5

Tel.: 0251 095 546

Fax: 0251 095 549

www.bosch-home.com

DK Danmark, Denmark

BSH Hvidevarer A/S

Bosch Hvidevareservice

Telegrafvej 4

2750 Ballerup

Tel.: 44 89 89 85

Fax: 44 89 89 86

mailto:BSH-Service.dk@

BSHG.com

www.bosch-home.dk

EE Eesti, Estonia

SIMSON OÜ

Raua 55

10152 Tallinn

Tel.: 0627 8730

Fax: 0627 8733

mailto:teenindus@simson.ee

ES España, Spain

BSH Electrodomésticos

España S.A.

Servicio BSH al Cliente

Polígono Malpica, Calle D

Parcela 96 A

50016 Zaragoza

Tel.: 902 351 352

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 510 700

Fax: 0207 510 780

mailto:Bosch-Service-FI@

bshg.com

www.bosch-home.fi

Lankapuhelimesta 8,28 snt/puhelu

+ 7 snt/min (alv 23%)

Matkapuhelimesta 8,28 snt/puhelu

+ 17 snt/min (alv 23%)

FR France

BSH Electroménager S.A.S.
50 rue Ardoin – BP 47
93401 SAINT-OUEN cedex

Service interventions à domicile:
01 40 10 11 00

Service Consommateurs:
0 892 698 010 (0,34 € TTC/mn)

Service Pièces Détachées et
Accessoires:
0 892 698 009 (0,34 € TTC/mn)
www.bosch-home.fr

GB Great Britain

BSH Home Appliances Ltd.
Grand Union House
Old Wolverton Road
Wolverton
Milton Keynes MK12 5PT
To arrange an engineer visit, to
order spare parts and accessories
or for product advice please visit
www.bosch-home.co.uk
or call
Tel.: 0844 892 8979*

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

GR Greece, Ελλάς

BSH Ikiakes Siskeves A.B.E.
Central Branch Services
17 km E.O. Athinon-Lamias &
Potamou 20
145 64 Kifisia

Greece – Athens
Tel.: 2104 277 701
Fax: 2104 277 669

North-Greece – Thessaloniki
Tel.: 2310 497 200
Fax: 2310 497 220

South-Greece – Heraklion/Kreta
Tel.: 2810 325 403
Fax: 2810 324 585

Central-Greece – Patras
Tel.: 2610 330 478
Tel.: 2610 331 832
mailto:cs_gr_helpdesk@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.: 2565 6151
Fax: 2565 6252
mailto:bshhkg.service@bshg.com

HR Hrvatska, Croatia

Andabaka d.o.o.
Gunduliceva 10
21000 Split
Info-Line: 021 481 403
Info-Fax: 021 481 402
mailto:servis@andabaka.hr

HU Magyarország, Hungary

BSH Háztartási Készülék
Kereskedelmi Kft.
Háztartási gépek márkaszervize
Királyhágó tér 8-9
1126 Budapest

Hibabejelentés
Tel.: 01 489 5461
Fax: 01 201 8786
mailto:hibabejelentes@bsh.hu

Alkatrészrendelés
Tel.: 01 489 5463
Fax: 01 201 8786
mailto:alkatreszrendeles@bsh.hu
www.bosch-home.com

IE Republic of Ireland

BSH Home Appliances Ltd.
Unit F4, Ballymount Drive
Ballymount Industrial Estate
Walkinstown
Dublin 12

Service Requests,
Spares and Accessories
Tel.: 01450 2655
Fax: 01450 2520
www.bosch-home.eu.uk

IL Israel, ישראל

C/S/B Home Appliance Ltd.
Ulil Building
2, Hamelacha St.
Industrial Park North
71293 Lod
Tel.: 08 9777 222
Fax: 08 9777 245
mailto:csb-serv@zahav.net.il

IS Iceland

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

IT Italia, Italy

BSH Elettrodomestici S.p.A.
Via. M. Nizzoli 1
20147 Milano (MI)
Numero verde 800 829120
mailto:mil-assistenza@bshg.com
www.bosch-home.com

KZ Kazakhstan, Қазақстан

IP "Batkeyev Ildus A."
B. Momyshev Str.7
Chymkent 160018
Tel./Fax: 0252 31 00 06
mailto:evrika_kz@mail.ru

LB Lebanon, لبنان

Teheni, Hana & Co.
Boulevard Dora 4043 Beyrouth
P.O. Box 90449
Jdeideh 1202 2040
Tel.: 01 255 211
Fax: 01 257 359
mailto:Info@Teheni-Hana.com

LT Lietuva, Lithuania

Senuku prekybos centras UAB
Jonavos g. 62
44192 Kaunas
Tel.: 0372 12146
Fax: 0372 12165
www.senukai.lt

Elkor Serviss
Brivibas gatve 201
1039 Riga
Tel.: 067 0705 20; -36
Fax: 067 0705 24
mailto:domoservice@elkor.lv
www.servisacentrs.lv

LU Luxembourg

BSH électroménagers S.A.
13-15 ZI Breedeweues
1259 Senningerberg
Tel.: 26349 300
Fax: 26349 315
mailto:lux-service.electromenager@bshg.com
www.bosch-home.com

LV Latvija, Latvia

Sia Olimpeks Elektroniks Ltd.
Bullu street 70c
1067 Riga
Tel.: 07 42 41 37
mailto:bt@olimpeks.lv

Elkor Serviss
Brivibas gatve 201
1039 Riga
Tel.: 067 0705 20; -36
Fax: 067 0705 24
mailto:domoservice@elkor.lv
www.servisacentrs.lv

ME Crna Gora, Montenegro

Elektronika komerc
Ul. 27 Mart br.2
81000 Podgorica
Tel./Fax: 020 662 444
Mobil: 069 324 812
mailto:ekobosch.servis@t-com.me

MK Macedonia, Македонија

GORENEC
Jane Sandanski 69 lok.3
1000 Skopje
Tel.: 02 2454 600
Mobil: 070 697 463
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

NL Nederland, Netherlands

BSH Huishoudapparaten B.V.
Burg. Stramanweg 122
1101 EN Amsterdam Zuidoost

Storingsmelding:
Tel.: 020 430 3 430
Fax: 020 430 3 445
mailto:contactcenter-nl@
bshg.com

Onderdelenverkoop:
Tel.: 020 430 3 435
Fax: 020 430 3 400
mailto:bosch-onderdelen@bshg.com
www.bosch-home.nl

NO Norge, Norway

BSH Husholdningsapparater A/S
Grensevingen 9
0661 Oslo
Tel.: 22 66 06 00
Fax: 22 66 05 50
mailto:Bosch-Service-NO@
bshg.com
www.bosch-home.no

NZ New Zealand

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

PL Polska, Poland

BSH Sprzęt Gospodarstwa
Domowego sp. z o.o.
Al. Jerozolimskie 183
02-222 Warszawa
Centrala Serwisu
Tel.: 0801 191 534
Fax: 022 57 27 709
mailto:Serwis.Fabryczny@bshg.com
www.bosch-home.pl

PT Portugal

BSHP Electrodomésticos Lda.
Rua Alto do Montijo, nº 15
2790-012 Carnaxide
Tel.: 707 500 545
Fax: 21 4250 701
mailto:bosch.electrodomesticos.pt@
bshg.com
www.bosch-home.pt

RO România, Romania

BSH Electrocasnice srl.
Sos. Bucuresti-Ploiesti,
nr.17-21, sect.1
13682 Bucuresti
Tel.: 0801 000 110
Fax: 021 203 9731
mailto:service.romania@bshg.com
www.bosch-home.com

RU Russia, Россия

ООО "БСХ Бытовая техника"
Сервис от производителя
Малая Калужская 19/1
119071 Москва
тел.: 495 737 2961
факс: 495 737 2982
mailto:mok-kdhl@bshg.com
www.bosch-home.com

SE Sverige, Sweden

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

SG Singapore, 新加坡

BSH Home Appliances Pte. Ltd.
37 Jalan Pemimpin
Union Industrial Building
Block A, #01-03
577177 Singapore
Tel.: 6751 5000
Fax: 6751 5005
mailto:bshsgp.service@bshg.com

SI Slovenija, Slovenia

BSH Hišni aparati d.o.o.
Litostrojska 48
1000 Ljubljana
Tel.: 01 583 08 87
Fax: 01 583 08 89
mailto:informacije.servis@
bshg.com
www.bosch-home.com

SK Slovensko, Slovakia

Technoservis Bratislava
Trhová 38
84108 Bratislava – Doubravka
Tel.: 02 6446 3643
Fax: 02 6446 3643
www.bosch-home.com

TR Türkiye, Turkey

BSH Ev Aletleri Sanayi
ve Ticaret A.Ş.
Çakmak Mahallesi
Balkan Caddesi No: 51
34770 Ümraniye, İstanbul
Tel.: 0 216 444 6333
Fax: 0 216 528 9188
mailto:careline.turkey@bshg.com
www.bosch-home.com

TW Taiwan, 台灣

Achelis Taiwan Co. Ltd.
4th Floor, No.112
Chung Hsiao E. Road, Sec. 1
Taipei ROC 100
Tel.: 02 5556 2556
Fax: 02 5556 1235
www.boschappliance.com.tw

UA Ukraine, Україна

ТОВ "БСХ Побутова Техніка"
тел.: 044 4902095
www.bosch-home.com

XK Kosovo

NTP GAMA
Rruga Mag Prishtine-Ferizaj
70000 Ferizaj
Tel.: 038 502 448
Fax: 029 021 434
mailto:gama_mb@yahoo.com

XS Srbija, Serbia

SZR "SPECIJALELEKTRO"
Bulevar Milutina Milankovića 34
11070 Novi Beograd
Tel.: 011 2147 110
Fax: 011 2139 689
mailto:spec.el@eunet.rs

ZA South Africa

BSH Home Appliances (Pty) Ltd.
15th Road Randjespark
Private Bag X36, Randjespark
1685 Midrand – Johannesburg
Tel.: 086 002 6724
Fax: 0866 171 780
mailto:applianceserviceza@
bshg.com
www.bosch-home.com

Garantiebedingungen DEUTSCHLAND (DE)

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

Für dieses Gerät leisten wir Garantie gemäß nachstehenden Bedingungen:

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

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

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

Der Garantieanspruch erlischt, wenn Reparaturen oder Eingriffe von Personen vorgenommen werden, die hierzu von uns nicht ermächtigt sind, oder wenn unsere Geräte mit Ersatzteilen, Ergänzungs- oder 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-Str. 34 / 81739 München // Germany

Für Produktinformationen sowie Anwendungs- und Bedienungsfragen aus Deutschland:

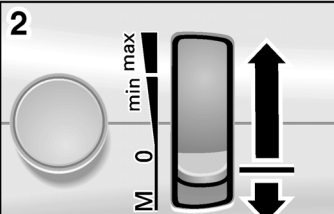
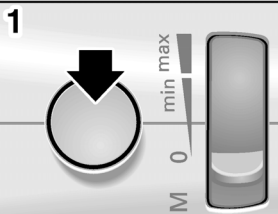
Bosch-Infoteam

(Mo-Fr: 8.00-18.00 Uhr erreichbar)

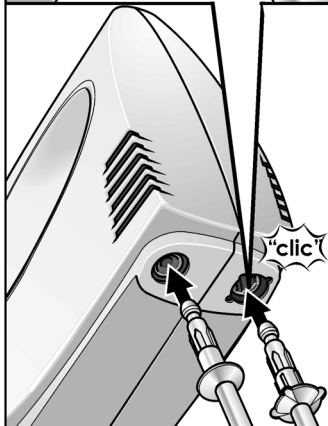
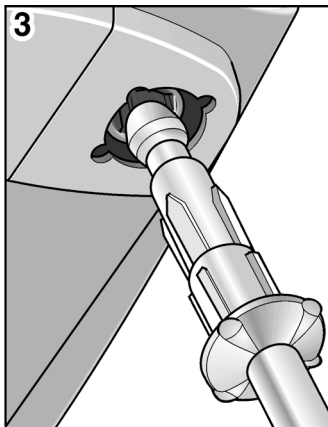
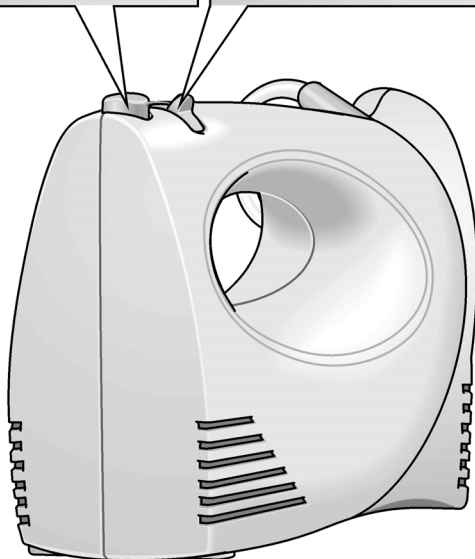
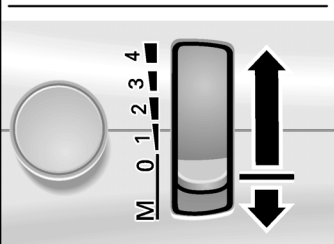
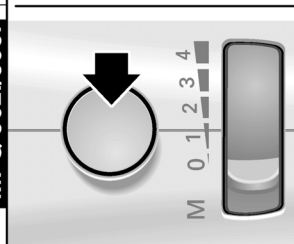
Tel.: 01805 267242* oder unter
bosch-infoteam@bshg.com

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

MFQ 301.



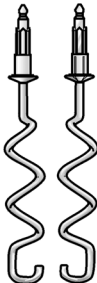
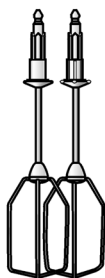
MFQ 302./303.



4

a

b



5

