



Questo manuale d'istruzione è fornito da trovaprezzi.it. Scopri tutte le offerte per **Bosch MFQ36440** o cerca il tuo prodotto tra le [migliori offerte di Cottura elettrica e impastatrici](#)



Register your new Bosch now:  
[www.bosch-home.com/welcome](http://www.bosch-home.com/welcome)



MFQ364..



**BOSCH**

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

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

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



<b>de</b>	Deutsch	3
<b>en</b>	English	10
<b>fr</b>	Français	16
<b>it</b>	Italiano	23
<b>nl</b>	Nederlands	30
<b>da</b>	Dansk	37
<b>no</b>	Norsk	43
<b>sv</b>	Svenska	49
<b>fi</b>	Suomi	55
<b>es</b>	Español	61
<b>pt</b>	Português	69
<b>el</b>	Ελληνικά	76
<b>tr</b>	Türkçe	84
<b>pl</b>	Polski	93
<b>uk</b>	Українська	100
<b>ru</b>	Русский	107
<b>ar</b>	العربية	124



---

## Bestimmungsgemäßer Gebrauch

**Die Gebrauchsanleitung sorgfältig durchlesen, danach handeln und aufbewahren! Bei Weitergabe des Geräts diese Anleitung beilegen.**

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

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

Gerät nur für haushaltsübliche Verarbeitungsmengen und -zeiten benutzen.

Das Gerät ist geeignet zum Verrühren, Schlagen und Mixen von weichen Nahrungsmitteln und Flüssigkeiten sowie zum Kneten von weichem Teig. Mit dem Schnellmixstab ist es zum Zerkleinern bzw. Vermischen von Lebensmitteln geeignet. Das Gerät darf nicht zur Verarbeitung von anderen Substanzen bzw. Gegenständen benutzt werden.

Dieses Gerät kann von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben. Kinder sind vom Gerät und der Anschlussleitung fernzuhalten und dürfen das Gerät nicht bedienen. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und Benutzer-Wartung dürfen nicht durch Kinder vorgenommen werden.

---

## Sicherheitshinweise

### **Stromschlaggefahr und Brandgefahr!**

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

Gerät nur gemäß Angaben auf dem Typenschild anschließen und betreiben. Nur benutzen, wenn Zuleitung und Gerät keine Beschädigungen aufweisen. Reparaturen am Gerät, wie z. B. eine beschädigte Netzanschlussleitung auswechseln, dürfen nur durch unseren Kundendienst ausgeführt werden, um Gefährdungen zu vermeiden. Das Netzkabel nicht mit heißen Teilen in Berührung bringen oder über scharfe Kanten ziehen.

Das Grundgerät niemals in Wasser tauchen oder in den Geschirrspüler geben. Das Gerät nicht über die Verbindungsstelle Schnellmixstab-Grundgerät in Flüssigkeit eintauchen.

Keinen Dampfreiniger benutzen. Das Gerät nicht mit feuchten Händen benutzen.

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

### **⚠ Verletzungsgefahr!**

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

### **⚠ Verbrennungsgefahr!**

Vorsicht bei der Verarbeitung von heißem Mixgut. Heißes Mixgut kann bei der Verarbeitung spritzen.

### **⚠ Wichtig!**

Bei Verwendung des Schnellmixstabs im Kochtopf den Topf vorher von der Kochstelle nehmen. Der Mixbecher ist nicht für die Verwendung in der Mikrowelle geeignet.

Das Gerät nach jeder Verwendung oder nach längerem Nichtgebrauch unbedingt wie beschrieben reinigen. → „Reinigen“ siehe Seite 7

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

## Inhalt

Bestimmungsgemäßer Gebrauch.....	3
Sicherheitshinweise.....	3
Auf einen Blick.....	5
Bedienen .....	6
Reinigen .....	7
Abhilfe bei Störungen .....	7
Rezepte .....	7
Entsorgung .....	9
Garantiebedingungen .....	9

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

## Auf einen Blick

Bitte Bildseiten ausklappen.

### → Bild A

- 1 Grundgerät**
- 2 Netzkabel**
- 3 Kabelklammer**
- 4 Handgriff**
- 5 5-Stufen-Schalter + Momentschaltung**  
Zum Ein- und Ausschalten des Gerätes und Anpassen der Arbeitsgeschwindigkeit.  
**0/off** = ausgeschaltet  
**1** = niedrigste Drehzahl  
**5** = höchste Drehzahl  
**M** = Momentschaltung (höchste Drehzahl), Schalter nach links drücken und festhalten.  
Bei Nutzung von Zubehör in der Hecköffnung lässt sich das Gerät nur in der Momentschaltung betreiben.
- 6 Auswurfaste**  
Zum Abnehmen der Werkzeuge.
- 7 Öffnungen zum Einsetzen der Werkzeuge mit Verschluss**

## 8 Schieber zum Betätigen des Verschlusses

Bei Betätigung des Schiebers wird entweder die Öffnung zum Einsetzen der Werkzeuge (7) oder die Hecköffnung (11) freigegeben (**Bild B**).  
☒ Öffnung für Werkzeuge (7) ist geöffnet.

▶ Hecköffnung (11) ist geöffnet.

## 9 Entriegelungstasten

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

## 10 Abstellbügel mit Kabelaufwicklung

Zum Abstellen des Gerätes in Arbeitspausen und zum Aufwickeln des Netzkabels.

## 11 Hecköffnung mit Verschluss

Zum Einsetzen von Zubehör, z. B. dem Schnellmixstab.

## Werkzeuge

### 12 Rührbesen

### 13 Knehtaken

bei einigen Modellen

### 14 Schnellmixstab

### 15 Mixbecher mit Deckel

### 16 Universalzerkleinerer

Mit dem Universalzerkleinerer nutzen Sie die volle Leistung des Gerätes bei der Zubereitung von Honig-Brottaufstrich (bei Einhaltung der Rezeptvorgaben). Sie finden das Rezept in der Gebrauchsanleitung des Universalzerkleinerers.

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

### Schnellmixstab:

Kunststoff Best.-Nr. 657242

Edelstahl Best.-Nr. 657258

### Universalzerkleinerer:

Best.-Nr. 659058

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

## Bedienen

- Vor dem ersten Gebrauch Grundgerät und Werkzeuge reinigen.
- Netzkabel immer vollständig abwickeln.

**Wichtiger Hinweis:** Bei geöffneter Hecköffnung lässt sich das Gerät nur in der Momentschaltung betreiben. Die Stufenschaltung **1-5** ist nicht in Funktion. Schieber zum Betätigen des Verschlusses nur in Schalterposition **0/off** bewegen.

### **⚠ Verletzungsgefahr durch rotierenden Antrieb!**

Nie in die rotierenden Werkzeuge greifen. Werkzeuge nur bei Stillstand des Gerätes aufsetzen und abnehmen – nach dem Ausschalten läuft das Gerät kurze Zeit nach. Lange Haare oder lose Kleidungsstücke schützen, damit sie nicht in die rotierenden Werkzeuge gelangen können

### **Grundgerät mit Werkzeugen**

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

#### **Rührbesen für:**

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

Rührbesen sind zur Verarbeitung von schweren Teigen nicht geeignet.


#### **Kneithaken für:**

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


**Die maximale Verarbeitungsmenge beträgt 500 g Mehl und Zutaten.**

**Angaben zu den Höchstmengen in den Rezepten beachten!**

#### **→ Bild**

- Schieber auf Position  stellen. Die Öffnungen zum Einsetzen der Werkzeuge liegen frei, die Hecköffnung ist geschlossen.

- Das gewünschte Werkzeug-Paar in die Öffnungen einsetzen und bis zum Einrasten andrücken.

**Form der Kunststoffteile an den Werkzeugen beachten, um Verwechslung der Werkzeuge zu vermeiden (Bild -2)!**

- Netzstecker einstecken.
- Lebensmittel in ein geeignetes Gefäß einfüllen.
- Werkzeuge in das Gefäß einführen und das Gerät auf gewünschte Stufe schalten.
  - **Stufe 1, 2:** zum Einarbeiten und Untermischen.
  - **Stufe 3, 4, 5:** zum Kneten und Schlagen.
  - **Momentschaltung M:** zum schnellen Unterrühren oder Aufschlagen von Zutaten.

### **⚠ Verletzungsgefahr!**

Zum Wechseln der Werkzeuge den Netzstecker ziehen.

#### **Hinweis:**

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

#### **Nach der Arbeit:**

- Schalter auf **0/off** stellen.
- Netzstecker ziehen.
- Werkzeuge mit der Auswurfaste lösen und abnehmen.


#### **Achtung:**

Auswurfaste erst bei Stillstand der Werkzeuge betätigen. Die Auswurfaste lässt sich nicht betätigen, wenn der Schalter nicht auf **0/off** steht.

### **Grundgerät mit Schnellmixstab**

Das Gerät ist geeignet zum Mixen von Mayonnaisen, Saucen, Mixgetränken, Babynahrung, gekochtem Obst und Gemüse. Zum Pürieren von Suppen.

#### **→ Bild**

- Schieber auf Position  stellen. Die Hecköffnung liegt frei, die Öffnungen zum Einsetzen der Werkzeuge sind geschlossen.

- Schnellmixstab einsetzen und einrasten lassen.
- Netzstecker einstecken.
- Lebensmittel in den Mixbecher einfüllen.
- Schalter nach links auf Momentschaltung stellen und festhalten. Die Stufenschaltung **1-5** ist nicht in Funktion!

**Hinweis:** Um das Spritzen des Mixguts zu vermeiden, Gerät erst einschalten, wenn der Schnellmixstab in das Mixgut eingetaucht ist. Grundgerät immer abschalten, bevor es aus dem Mixgut herausgenommen wird.

#### Nach der Arbeit:

- Schalter auf **0/off** stellen.
- Netzstecker ziehen.
- Schnellmixstab durch gleichzeitiges Drücken der beiden Entriegelungstasten abnehmen.

---

## Reinigen

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

### Stromschlaggefahr!

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

### Achtung!

Oberflächen können beschädigt werden. Keine scheuernden Reinigungsmittel verwenden.

- Grundgerät feucht abwischen und anschließend trockenreiben. Anhaftungen im Bereich des Schiebers gründlich entfernen!
- Werkzeuge in der Spülmaschine oder mit einer Bürste unter fließendem Wasser reinigen.
- Schnellmixstab in aufrechter Position (Mixfußmesser nach oben) trocknen lassen, so dass eingedrungenes Wasser herauslaufen kann.

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

### → Bild

- Zum Aufbewahren das Kabel locker um das Gerät wickeln.
- Netzstecker mit der Kabelklammer befestigen.

---

## Abhilfe bei Störungen

### Problem:

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

### Abhilfe:

Bei geöffneter Hecköffnung ist die Stufenschaltung **1 bis 5** nicht in Funktion.

### Problem:

Der Schieber lässt sich nur schwer oder gar nicht bewegen.

### Abhilfe:

Schieber leicht nach innen drücken und bewegen.

---

## Rezepte

### Schlagsahne

- 100-500 g Sahne
- Sahne  $\frac{1}{2}$  bis 5 Minuten auf Stufe **5** – je nach Menge und Eigenschaften der Sahne mit dem Rührbesen verarbeiten.



### Eiweiß

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



## Biskuitteig

### Grundrezept

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

**Höchstmenge:** 2 x Grundrezept

## Rührteig

### Grundrezept

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

**Höchstmenge:** 2 x Grundrezept

## Mürbeteig

### Grundrezept

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

**Höchstmenge:** 2 x Grundrezept



## Boden für Obstkuchen

### Grundrezept

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

**Höchstmenge:** 2 x Grundrezept

## Hefezopf

### Grundrezept

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

**Höchstmenge:** 2 x Grundrezept

## Pizzateig

### Grundrezept

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

**Höchstmenge:** 2 x Grundrezept



## Brotteig

### Grundrezept

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



## Mayonnaise

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



### Zutaten müssen gleiche Temperatur haben!

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

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

## Entsorgung



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

## Garantiebedingungen

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

Änderungen vorbehalten.

## Intended use

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

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

This appliance is intended for domestic use only.

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

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

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

---

## Safety instructions

### **Risk of electric shock and fire!**

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

Connect and operate the appliance only in accordance with the specifications on the rating plate. Do not use the appliance if the power cord and/or appliance are damaged. Only our customer service may repair the appliance, e.g. by replacing a damaged power cord, in order to avoid hazards. The power cord must not come into contact with hot parts or be pulled across sharp edges.

Never immerse the base unit in water or place it in the dishwasher. Do not immerse the appliance in liquid above the joint between the high-speed hand blender and base unit. Do not steam-clean the appliance. Do not use the appliance with damp hands.

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

### **Risk of injury!**

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

### **Risk of scalding!**

Take care when processing hot food. Hot food may splash during processing.

### **Important!**

Before using the high-speed hand blender in a cooking pot, take the pot off the hotplate. The blender jug is not suitable for use in the microwave.

It is essential to clean the appliance as described after each use or after it has not been used for an extended period. → “*Cleaning*” see page 13

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

---

## Content

Intended use.....	10
Safety instructions .....	10
Overview.....	12
Operation.....	12
Cleaning .....	13
Troubleshooting .....	14
Recipes.....	14
Disposal.....	15
Guarantee.....	15

This instruction manual refers to various models. An overview of the different models can be found on the illustrated pages (Fig. **A**).

## Overview

Please fold out the illustrated pages.

→ Fig. **A**

- 1 **Base unit**
- 2 **Power cord**
- 3 **Cable clamp**
- 4 **Handle**
- 5 **5-level switch + instantaneous switching**

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



**0/off** = switched off

**1** = lowest speed

**5** = highest speed

**M** = instantaneous switching (highest speed), press left and hold down.

When using accessories in the rear aperture, the appliance can be operated using instantaneous switching only.

- 6 **Ejector button**  
For removing the tools.
- 7 **Apertures for inserting the tools with lock**
- 8 **Slider for actuating the lock**  
When the slider is actuated, either the aperture for inserting the tools (7) or the rear aperture (11) is released (Fig. **B**).  
 Aperture for tools (7) is opened.  
 Rear aperture (11) is opened.
- 9 **Release buttons**  
For removing accessories from the rear aperture. Press both buttons simultaneously.
- 10 **Stand with cord tidy**  
For setting the appliance down when not in use and for winding up the power cord.
- 11 **Rear aperture with lock**  
For inserting accessories, e.g. the high-speed hand blender.

### Tools

- 12 **Stirring whisks**
- 13 **Kneading hooks**

On some models

**14 High-speed hand blender**

**15 Blender jug with lid**

**16 Universal cutter**

With the universal cutter, use the appliance at full power to prepare honey spread (according to the recipe). You can find the recipe in the instruction manual of the universal cutter.

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

**High-speed hand blender:**

Plastic order no. 657242

Stainless steel order no. 657258

**Universal cutter:**

Order no. 659058

When using the accessories, follow the separate instruction manual for the accessories.

## Operation

- Before using the appliance for the first time, clean the base unit and tools.
- Always unwind the power cord completely.

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

**⚠ Danger of injury due to rotating drive!**

Never grip the rotating tools. Do not attach or remove tools until the appliance is at a standstill – when switched off, the appliance continues running briefly. Protect long hair or loose items of clothing to prevent them from becoming caught in the rotating tools

### Base unit with tools

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

**Stirring whisks for:**

Sauces, egg whites, milk froth, cream, mayonnaise, cream and light dough, e.g. cake mixture.

Stirring whisks are not suitable for processing heavy dough.

#### **Kneading hooks for:**

Stiff mixtures such as short pastry, yeast dough and potato dough as well as for mixing heavy mincemeat dough, pasta or bread dough.

**The maximum processing quantity is 500 g of flour and ingredients. Observe maximum quantities in the recipes!**

#### → Fig. C

- Move slider to position “☰”.
- The apertures for inserting the tools are open, the rear aperture is closed.
- Insert the required tool pair into the apertures and press on the tools until they engage.

**Note the shape of the plastic parts on the tools to avoid mixing up the tools (Fig. C-2)!**

- Plug into the mains.
- Place the food in a suitable receptacle.
- Insert tools into the receptacle and switch on the appliance at the required level.
- **Level 1, 2:** for working in and mixing in.
- **Level 3, 4, 5:** for kneading and beating.
- **Instantaneous switching M:** for mixing or beating ingredients quickly.

#### **⚠ Risk of injury!**

Before changing the tools, pull out the mains plug.

#### **Note:**

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

#### **After using the appliance:**

- Move the switch to “0/off”.
- Pull out the mains plug.
- Release and remove the tools by pressing the ejector button.

#### **Caution:**

Do not press the ejector button until the tools are at a standstill. The ejector button cannot be actuated unless the switch is in the “0/off” position.

## **Base unit with high-speed hand blender**

The appliance is suitable for blending mayonnaise, sauces, mixed drinks, baby food, cooked fruit and vegetables. For puréeing soups.

#### → Fig. D

- Move slider to position “▶”. The rear aperture is open, the apertures for inserting the tools are closed.
- Insert the high-speed hand blender and lock into position.
- Plug into the mains.
- Put the food in the blender jug.
- Move the switch to the left to instantaneous switching and hold in place. Selector switch 1-5 will not function!

**Note:** To prevent the food from splashing, first immerse the high-speed hand blender into the food, then switch on the appliance. Always switch off the base unit before taking it out of the blended food.

#### **After using the appliance:**

- Move the switch to “0/off”.
- Pull out the mains plug.
- Remove the high-speed hand blender by simultaneously pressing both release buttons.

## **Cleaning**

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

#### **⚠ Risk of electric shock!**

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

#### **Caution!**

Surfaces may be damaged. Do not use abrasive cleaning agents.

- Wipe the base unit with a damp cloth and then wipe dry. Remove all adhesion from the area of the slider!
- Clean the tools in the dishwasher or with a brush under running water.

- Leave high-speed hand blender to dry in upright position (blender foot blade at top) so that any water inside can run out.

**Note:** when processing food such as red cabbage, the plastic parts may become discoloured, however this can be removed with a few drops of cooking oil.

→ **Fig. E**

- To store the power cord, wrap it loosely around the appliance.
- Attach mains plug to the cable clamp.

---

## Troubleshooting

**Problem:**

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

**Remedy:**

When the rear aperture is open, selector switch will not function between Levels **1** and **5**.

**Problem:**

The slider can be moved only with difficulty or not at all.

**Remedy:**

Press slider inwards slightly and move.

---

## Recipes

### Whipped cream

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



### Egg whites

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



### Sponge mixture

**Basic recipe**

- 2 eggs
- 2-3 tbsps hot water
- 100 g sugar
- 1 sachet vanilla sugar
- 70 g flour
- 70 g cornflour
- Baking powder if required



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

**Maximum quantity:** 2x basic recipe

### Cake mixture

**Basic recipe**

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



**Maximum quantity:** 2x basic recipe

### Shortcrust pastry

**Basic recipe**

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



**Maximum quantity:** 2x basic recipe

### Base for fruit flan

**Basic recipe**

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



**Maximum quantity:** 2x basic recipe

## Plaited loaf

### Basic recipe

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

**Maximum quantity:** 2x basic recipe

## Pizza dough

### Basic recipe

- 250 g flour
- 1 sachet dried yeast
- 1 tsp sugar
- 1 pinch of salt
- 3 tbsp oil
- 125 ml warm water
- Mix all ingredients with the kneading hook for approx. ½ minute at Level 1, then for approx. 3-4 minutes at Level 5.

**Maximum quantity:** 2x basic recipe

## Bread dough

### Basic recipe

- 500 g flour
- 14 g sugar
- 14 g margarine
- 7 g salt
- 1 sachet dried yeast
- 250 ml water
- Mix all ingredients with the kneading hook for approx. ½ minute at Level 1, then for approx. 3-4 minutes at Level 5.

## Mayonnaise

- 1 egg (egg yolk and egg white)
- 1 tbsp mustard
- 1 tbsp lemon juice or vinegar
- 200-250 ml oil
- Salt, pepper to taste

**Ingredients must be at the same temperature!**



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

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

## Disposal



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

## Guarantee

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

Changes reserved.

## Conformité d'utilisation

**Lire attentivement cette notice d'utilisation. Respecter les instructions qu'elle contient et la ranger soigneusement !**

**Si l'appareil change de propriétaire, lui remettre cette notice.**

Le non-respect des instructions permettant d'utiliser correctement l'appareil dégage le fabricant de toute responsabilité envers les dommages qui pourraient en résulter.

Cet appareil est destiné exclusivement à une utilisation domestique et non professionnelle.

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

L'appareil est conçu pour mélanger, battre et mixer des aliments tendres et des liquides ainsi que pour pétrir des pâtes molles. Muni du pied mixeur rapide, il convient pour broyer et mélanger des produits alimentaires. L'appareil ne doit pas servir à transformer d'autres substances ou objets. Cet appareil peut être utilisé par des personnes aux capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou des personnes inexpérimentées, à condition qu'elles soient surveillées ou qu'elles aient été informées de l'utilisation de l'appareil et qu'elles comprennent les risques inhérents à son usage. Il faut tenir les enfants à l'écart de l'appareil et du cordon de branchement et ne pas leur permettre d'utiliser l'appareil. Ne pas laisser les enfants jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien incombant à l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants.

---

## Consignes de sécurité

### **Risque de chocs électriques et d'incendie**

N'utiliser l'appareil que dans des pièces intérieures à température ambiante et jusqu'à 2000 m d'altitude. Ne pas poser l'appareil sur des surfaces chaudes (tables de cuisson par ex.) ou à proximité de celles-ci. Brancher et utiliser l'appareil uniquement en conformité avec les indications figurant sur la plaque signalétique. N'utiliser l'appareil que si son cordon d'alimentation et l'appareil lui-même ne présentent aucun dommage. Afin d'écartier tout danger, seul notre service après-vente est habilité à réparer l'appareil, comme par exemple, procéder au remplacement d'un cordon d'alimentation endommagé. Ne pas mettre le cordon d'alimentation en contact avec des éléments brûlants et ne pas le faire glisser sur des arêtes vives. Ne jamais plonger l'appareil de base dans l'eau, ni le mettre au lave-vaisselle. Ne pas plonger l'appareil dans un liquide au-delà de la jonction entre l'appareil de base et l'accessoire mixeur rapide. Ne pas utiliser de nettoyeur à vapeur.

Ne pas utiliser l'appareil avec les mains humides.

L'appareil doit toujours être débranché du secteur, après chaque utilisation, lorsqu'il n'est pas sous surveillance, lorsqu'il doit être monté ou démonté, avant de le nettoyer et en cas de panne.

### **⚠ Risques de blessures!**

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

### **⚠ Risque de brûlure !**

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

### **⚠ Important !**

Avant d'utiliser le pied mixeur rapide dans la casserole, retirer préalablement cette dernière du foyer de cuisson. Le bol mixeur ne va pas au four micro-ondes.

Nettoyer l'appareil selon la description après chaque utilisation ou après une longue durée sans utilisation. → « *Nettoyage* » voir page 20

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

## Sommaire

Conformité d'utilisation .....	16
Consignes de sécurité .....	16
Vue d'ensemble .....	18
Utilisation .....	19
Nettoyage .....	20
Dérangements et solutions .....	20
Recettes .....	20
Mise au rebut .....	22
Garantie .....	22

Cette notice d'utilisation décrit différents modèles. Une vue d'ensemble des différents modèles se trouve sur les volets illustrés (Figure **A**).

## Vue d'ensemble


Veuillez déplier les volets illustrés.

### → Figure **A**

- 1 Appareil de base**
- 2 Cordon d'alimentation**
- 3 Bride à cordon**
- 4 Poignée**
- 5 Interrupteur à 5 positions + marche momentanée**  
Il sert à allumer et éteindre l'appareil et à adapter sa vitesse de fonctionnement.  
**0/off** = appareil éteint  
**1** = vitesse la plus basse  
**5** = vitesse la plus élevée  
**M** = marche momentanée (à la vitesse la plus élevée) pousser l'interrupteur vers la gauche et le maintenir en position.  
Lorsque des accessoires sont utilisés dans l'orifice arrière, seule la marche momentanée de l'appareil fonctionne.
- 6 Touche d'éjection**  
Pour retirer les accessoires.

### **7 Orifices avec fermeture pour mettre en place les accessoires**

### **8 Curseur pour actionner la fermeture** Le fait d'actionner le curseur débloque soit l'orifice permettant d'introduire les accessoires (7), soit l'orifice arrière (11) (Figure **B**).

 L'orifice pour les accessoires (7) est ouvert.

 L'orifice arrière (11) est ouvert.

### **9 Touches de déverrouillage**

Pour retirer un accessoire de l'orifice arrière. Appuyer en même temps sur les deux touches.

### **10 Étrier de support avec enrouleur de câble**

Pour ranger l'appareil entre deux utilisations, et pour enrouler le cordon de secteur.

### **11 Orifice arrière avec fermeture**

Pour introduire des accessoires comme le mixeur-batteur.

## Accessoires

### **12 Fouet mixeur**

### **13 Crochet pétrisseur**

sur certains modèles

### **14 Mixeur-batteur rapide**

### **15 Bol mixeur avec couvercle**

### **16 Broyeur universel**

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

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

### **Mixeur-batteur rapide :**

Matière plastique N° de réf. 657242

Acier inoxydable N° de réf. 657258

### **Broyeur universel :**

N° de réf. 659058

Respecter les instructions figurant dans la notice d'instructions séparée accompagnant ces accessoires.

## Utilisation

- Avant la première utilisation, nettoyer l'appareil de base et les accessoires.
- Dérouler toujours complètement le cordon d'alimentation.

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

### Risques de blessures lorsque l'entraînement est en rotation !

Ne pas introduire les doigts dans des accessoires en rotation. Ne monter et démonter les accessoires qu'une fois l'appareil immobilisé. Après arrêt, l'appareil continue de tourner brièvement. Protéger les cheveux longs ou les vêtements flottants afin qu'ils ne se prennent pas dans les accessoires en rotation

### Appareil de base avec accessoires

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

#### **Fouets mélangeur pour :**

saucés, blancs montés en neige, mousse de lait, crèmes, mayonnaise, crème Chantilly et pâtes légères telles que la pâte à cake.



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

#### **Crochets pétrisseurs pour :**

les pâtes fermes telles que la pâte sablée, la pâte au levain et les pâtes à base de pommes de terre, ainsi que pour mélanger les pâtes épaisses contenant de la viande hachée, les pâtes italiennes ou la pâte à pain.

**La quantité maximale que permet de traiter l'appareil est de 500 g de farine plus les ingrédients. Respecter les quantités maximales indiquées dans les recettes !**

#### → Figure

- Amener le curseur sur la position . Les orifices d'introduction des accessoires sont dégagés, l'orifice arrière est fermé.
- Dans les orifices, introduire la paire d'accessoires voulue et les appuyer pour les faire s'enclencher.  
**Tenir compte de la forme des pièces en plastique des accessoires pour éviter les confusions (Figure -2) !**
- Brancher la fiche dans la prise de courant.
- Verser les produits alimentaires dans un récipient approprié.
- Introduire les accessoires dans le récipient, puis amener l'interrupteur sur la position voulue.
- **Vitesses 1, 2 :** pour incorporer et mélanger.
- **Vitesses 3, 4, 5 :** pour pétrir et battre.
- **Marche momentanée M :** pour incorporer ou battre rapidement des ingrédients.

### Risques de blessures !

Pour changer les accessoires, débrancher la fiche mâle de la prise de courant.

#### **Remarque :**

Toujours éteindre l'appareil de base avant de le sortir de la préparation mélangée.

#### **Après le travail :**

- Ramener l'interrupteur sur **0/off**.
- Retirer la fiche de la prise de courant.
- Appuyer sur la touche d'éjection pour détacher les accessoires et les retirer.


#### **Attention !**

N'actionner la touche d'éjection qu'une fois les accessoires immobilisés. La touche d'éjection est inopérante si l'interrupteur ne se trouve pas sur **0/off**.

## Appareil de base avec pied mixeur rapide

L'appareil convient pour monter la mayonnaise, mélanger des sauces, des cocktails, les aliments pour bébé, les fruits et des légumes cuits. Pour passer les soupes.

### → Figure D

- Amener le curseur sur la position . L'orifice arrière est dégagé, les orifices d'introduction des accessoires sont fermés.
- Mettre le mixeur-batteur rapide en place et le faire s'enclencher.
- Brancher la fiche dans la prise de courant.
- Verser les aliments dans le bol mixeur.
- Tourner l'interrupteur à gauche, sur la position de marche momentanée et le maintenir en position. Les positions **1-5** de l'interrupteur sont inopérantes !

**Remarque :** pour éviter les projections de produit à mixer, n'allumer l'appareil qu'après avoir plongé le mixeur-batteur rapide dedans. Toujours éteindre l'appareil de base avant de le sortir de la préparation mélangée.

### Après le travail :

- Ramener l'interrupteur sur **0/off**.
- Retirer la fiche de la prise de courant.
- Pour retirer le pied mixeur rapide, appuyer simultanément sur les deux touches de déverrouillage.

## Nettoyage

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

### Risque d'électrocution !

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

### Attention !

Vous risquez d'endommager les surfaces. Ne pas utiliser de détergent abrasif.

- Essuyer l'appareil de base avec un chiffon humide, puis avec un chiffon sec pour le sécher. Nettoyer soigneusement les résidus qui adhèrent sur le curseur.
- Le lavage des accessoires a lieu au lave-vaisselle ou avec une brosse sous l'eau du robinet.
- Laisser sécher le pied mixeur rapide à la verticale (lame tournée vers le haut), ceci afin que l'eau qui a pénétré dedans puisse s'écouler.

**Remarque :** lorsque vous préparez du chou rouge, par exemple, les pièces en plastique se teintent en rouge. Vous pourrez supprimer cette coloration à l'aide de quelques gouttes d'huile alimentaire.

### → Figure E

- Avant de ranger l'appareil, enrouler le cordon autour sans serrer.
- Fixer la fiche mâle du cordon au moyen de la bride à cordon.

## Dérangements et solutions

### Problème :

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

### Solution :

Lorsque l'orifice arrière est ouvert, les positions de l'interrupteur **1 à 5** sont inopérantes.

### Problème :

Le curseur est soit difficile, soit impossible à déplacer.

### Solution :

Appuyer légèrement sur le curseur pour l'enfoncer et le déplacer.

## Recettes

### Crème battue

- 100-500 g de crème
- Travailler la crème avec le fouet mixeur pendant  $\frac{1}{2}$  à 5 minutes (suivant la quantité et les propriétés de la crème) sur la vitesse **5**.



## Blancs d'œufs

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



## Pâte génoise

### Recette de base

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



**Quantité maximale :** 2 x la recette de base

## Pâte à cake

### Recette de base

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



**Quantité maximale :** 2 x la recette de base

## Pâte sablée

### Recette de base

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



**Quantité maximale :** 2 x la recette de base

## Fond de tarte aux fruits

### Recette de base

- 2 œufs
- 125 g de sucre
- 125 g de noisettes moulues
- 50 g de chapelure
- Battre les œufs et le sucre en mousse pendant 3 à 4 minutes, avec le mixeur réglé sur la vitesse **5**.
- Régler l'appareil sur la vitesse **1**, rajouter les noisettes et la chapelure, puis travailler le mélange pendant une demi-minute au fouet mixeur.



**Quantité maximale :** 2 x la recette de base

## Brioche tressée

### Recette de base

- 250 g de farine
- 1 sachet de levure de boulanger
- 110 ml de lait tiède
- 1 œuf
- 1 pincée de sel
- 40 g de sucre
- 30 g de matière grasse fondue et refroidie
- le zeste râpé d'un demi-citron
- Travailler tous les ingrédients avec le crochet pétrisseur pendant env. ½ minute sur la vitesse **1**, puis env. 3 à 4 minutes sur la vitesse **5**.



**Quantité maximale :** 2 x la recette de base

## Pâte à pizza

### Recette de base

- 250 g de farine
- 1 sachet de levure de boulanger
- 1 cuillère à café de sucre
- 1 pincée de sel
- 3 cuillères à soupe d'huile
- 125 ml d'eau tiède
- Travailler tous les ingrédients avec le crochet pétrisseur pendant env. ½ minute sur la vitesse **1**, puis env. 3 à 4 minutes sur la vitesse **5**.

**Quantité maximale :** 2 x la recette de base

## Pâte à pain

### Recette de base

- 500 g de farine
- 14 g de sucre
- 14 g de margarine
- 7 g de sel
- 1 sachet de levure de boulanger
- 250 ml d'eau
- Travailler tous les ingrédients avec le crochet pétrisseur pendant env. ½ minute sur la vitesse **1**, puis env. 3 à 4 minutes sur la vitesse **5**.

## Mayonnaise

- 1 œuf (jaune et blanc)
- 1 c. s. de moutarde
- 1 c. s. de jus de citron ou de vinaigre
- 200-250 ml d'huile
- Saler et poivrer selon les goûts

### Les ingrédients doivent être à la même température !

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



**Astuce :** vous pouvez aussi préparer une mayonnaise en suivant cette recette mais avec un jaune d'œuf uniquement. Utilisez alors seulement la moitié de la quantité d'huile indiquée.

---

## Mise au rebut



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



---

## Garantie

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

Sous réserve de modifications.



---

## Uso corretto

**Leggere con attenzione interamente, osservare e conservare le istruzioni per l'uso! Se l'apparecchio viene ceduto, allegare anche le presenti istruzioni.**

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

Questo apparecchio è pensato esclusivamente per l'utilizzo in abitazioni private e in ambito domestico.

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

L'apparecchio è adatto per mescolare, montare e frullare alimenti morbidi e liquidi, nonché impastare impasti morbidi. Il frullatore rapido ad immersione è idoneo a sminuzzare o mescolare alimenti. L'uso dell'apparecchio è vietato per la lavorazione di altri oggetti o sostanze.

Questo apparecchio può essere usato da persone con ridotte facoltà psichiche, sensoriali o mentali o con conoscenze e/o esperienza insufficienti, purché siano sotto il controllo di persone adulte o siano state istruite sull'uso sicuro dell'apparecchio e abbiano compreso i pericoli connessi all'uso dello stesso. I bambini devono essere tenuti lontani dall'apparecchio e dal cavo di collegamento e non devono utilizzare l'apparecchio. Ai bambini è vietato giocare con l'apparecchio. La pulizia e la manutenzione non devono essere eseguiti da bambini.

---

## Avvertenze di sicurezza

### **Pericolo di scossa elettrica e pericolo d'incendio!**

Usare l'apparecchio solo in ambienti interni a temperatura ambientale e ad un'altitudine massima di 2000 m. Non disporre l'apparecchio sopra oppure in prossimità di superfici molto calde, come per es. fornelli.

Collegare e usare l'apparecchio solo rispettando i dati della targhetta d'identificazione. Usare l'apparecchio solo se il cavo di alimentazione e l'apparecchio stesso non presentano danni. Al fine di evitare pericoli, le riparazioni all'apparecchio, come ad es. la sostituzione del cavo di collegamento alla rete, devono essere eseguite solo dal nostro servizio assistenza clienti. Non mettere mai il cavo d'alimentazione a contatto con parti calde o tirarlo sopra spigoli vivi.

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

Non immergere l'apparecchio nel liquido oltre il punto di congiunzione fra asta frullatore rapido e apparecchio base. Non pulire con il vapore. Non usare l'apparecchio con le mani bagnate.

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

### **Pericolo di lesioni!**

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

### **Pericolo di ustioni!**

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

### **Importante!**


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

Lavare sempre l'apparecchio dopo ogni utilizzo o dopo un lungo periodo di inattività, come descritto nelle istruzioni. ➔ *“Pulizia” ved. pagina 27*

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

## Indice

Uso corretto.....	23
Avvertenze di sicurezza.....	23
Panoramica .....	25
Uso .....	26
Pulizia .....	27
Rimedio in caso di guasti.....	27
Ricette .....	27
Smaltimento.....	29
Garanzia .....	29


In queste istruzioni per l'uso si descrivono diversi modelli. Nelle pagine con figure si riporta uno specchietto dei diversi modelli (figura .


## Panoramica

Aprire le pagine con le figure.

→ **Figura **

- 1 Apparecchio base**
- 2 Cavo d'alimentazione**
- 3 Molletta per cavo**
- 4 Impugnatura**
- 5 Selettore a 5 velocità + funzionamento "pulse"**  
Per accendere e spegnere l'apparecchio ed adeguare la velocità di lavoro.  
**0/off** = spento  
**1** = velocità minima  
**5** = velocità massima  
**M** = funzionamento "pulse" (velocità massima), spingere l'interruttore verso sinistra e mantenere la posizione.  
Con l'accessorio inserito nell'apertura posteriore dell'apparecchio è possibile solo il funzionamento "pulse".
- 6 Pulsante di espulsione**  
per rimuovere gli utensili.
- 7 Aperture d'inserimento degli utensili con chiusura**

- 8 Corsore per attivare lo sblocco**  
L'azionamento del cursore apre l'apertura per l'inserimento degli utensili (7) oppure l'apertura posteriore (11) (figura .

 L'apertura per gli utensili (7) è aperta.

 L'apertura posteriore (11) è aperta.

- 9 Pulsanti di sblocco**  
Per rimuovere gli accessori dall'apertura posteriore. Premere contemporaneamente i due pulsanti.
- 10 Linguetta di appoggio con avvolgimento cavo**  
Per deporre l'apparecchio durante le pause di lavoro e per avvolgere il cavo di alimentazione.
- 11 Apertura posteriore con coperchio**  
Per inserire accessori, per es. asta frullatore rapido

## Utensili

### 12 Frusta

### 13 Braccio impastatore

in alcuni modelli

### 14 Asta frullatore rapido

### 15 Bicchiere frullatore con coperchio

### 16 Mini tritatutto

Con il mini tritatutto sfruttate tutta la potenza dell'apparecchio nella preparazione di crema al miele spalmabile sul pane (rispettando le indicazioni della ricetta). La ricetta si trova nelle istruzioni per l'uso del mini tritatutto.

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

### Asta frullatore rapido:

Plastica Codice di ord. N° 657242

Acciaio Codice di ord. N° 657258

### Mini tritatutto:

Codice di ord. N° 659058

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

## Uso

- Al primo uso pulire l'apparecchio base e gli utensili.
- Avvolgere sempre completamente il cavo di alimentazione.

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

### **⚠ Pericolo di ferite a causa di ingranaggi in rotazione!**

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

### **Apparecchio base con utensili**

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

#### **Frustra per:**

Salse, albume montato a neve, schiuma di latte, creme, maionese, panna e tipi di pasta leggera, come ad es. impasto morbido.



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

#### **Gancio impastatore per:**

masse consistenti come pasta frolla, pasta lievitata e pasta di patate, nonché per impastare paste resistenti di carne tritata, paste alimentari o pasta per pane.

**La massima quantità di lavorazione è 500 g di farina più ingredienti. Osservare i dati per le quantità massime nelle ricette!**

### → **Figura**

- Mettere il cursore nella posizione . Le aperture per applicare gli utensili sono libere, l'apertura posteriore è chiusa.
  - Inserire nelle aperture la coppia di utensili desiderata e spingere gli utensili fino all'arresto.
- Per evitare scambi di utensili, osservare la forma delle parti in materiale sintetico degli utensili (figura -2)!**
- Inserire la spina di alimentazione.
  - Introdurre l'alimento in un idoneo contenitore.
  - Introdurre gli utensili nel contenitore ed accendere l'apparecchio alla velocità desiderata.
  - **Velocità 1, 2:** per incorporare e mescolare.
  - **Velocità 3, 4, 5:** per impastare e montare.
  - **Funzionamento "pulse" M:** per incorporare rapidamente o montare ingredienti.

### **⚠ Pericolo di lesioni!**

Per la sostituzione degli utensili estrarre prima la spina di alimentazione.

#### **Nota:**

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

#### **Dopo il lavoro:**

- disporre l'interruttore su **0/off**.
- Staccare la spina di alimentazione.
- Sbloccare gli utensili con il pulsante di espulsione e rimuoverli.


#### **Attenzione:**

Azionare il pulsante di espulsione solo quando gli utensili sono fermi. Il pulsante di espulsione non può essere azionato se il selettore non è disposto su **0/off**.

### **Apparecchio base con frullatore rapido ad immersione**

L'apparecchio è idoneo per frullare maionese, salse, cocktail, alimenti per neonati, frutta cotta e verdura. Per frullare a puré le minestre.

**→ Figura D**

- Mettere il cursore nella posizione . L'apertura posteriore è libera, le aperture per l'inserimento degli utensili sono chiuse.
- Inserire ed arrestare l'asta frullatore rapido.
- Inserire la spina di alimentazione.
- Introdurre l'alimento nel bicchiere frullatore.
- Ruotare il selettore verso sinistra sul funzionamento "pulse" e mantenere. La selezione di velocità **1-5** non è in funzione!

**Avvertenza:** per evitare spruzzi del prodotto miscelato, accendere l'apparecchio solo quando l'asta frullatore rapido è immersa nel prodotto da frullare. Spegnere sempre l'apparecchio base, prima di estrarlo dall'alimento miscelato.

**Dopo il lavoro:**

- disporre l'interruttore su **0/off**.
- Staccare la spina di alimentazione.
- Rimuovere il frullatore rapido ad immersione premendo contemporaneamente i due pulsanti di sblocco.

**Pulizia**

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

**⚠ Pericolo di scossa elettrica!**

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

**Attenzione!**

Possibili danni alle superfici. Non utilizzare detergenti abrasivi.

- Pulire il blocco motore con un panno umido ed infine asciugarlo. Rimuovere accuratamente le adesioni nella zona del cursore!
- Lavare gli utensili nella lavastoviglie o con una spazzola sotto acqua corrente.

- Lasciare asciugare il frullatore rapido ad immersione in posizione verticale (lama al piede del frullatore in alto), per fare uscire l'acqua in esso penetrata.

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

**→ Figura E**

- Per conservare l'apparecchio, avvolgere il cavo, non troppo stretto, intorno ad esso.
- Fissare la spina di alimentazione con la molletta per cavo.

**Rimedio in caso di guasti****Problema:**

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

**Rimedio:**

Quando l'apertura posteriore è aperta, il selettore velocità da **1 a 5** non è in funzione.

**Problema:**

Il cursore si muove solo con difficoltà o è bloccato.

**Rimedio:**

Spingere leggermente il cursore verso l'interno e muoverlo.

**Ricette****Panna montata**

- 100-500 g di panna
- Lavorare la panna con la frusta da  $\frac{1}{2}$  a 5 minuti alla velocità **5** (a seconda della quantità e delle proprietà della panna)

**Albumi**

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



**Pasta biscotto****Ricetta base**

- 2 uova
- 2-3 cucchiaini acqua calda
- 100 g zucchero
- 1 bustina di zucchero vanigliato
- 70 g farina
- 70 g fecola
- eventualmente lievito in polvere
- Montare gli ingredienti (tranne farina e fecola) con la frusta per ca. 3-4 minuti alla velocità **5**.
- Commutare l'apparecchio alla velocità **1**, incorporare 1 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 di lievito in polvere
- 60 ml latte
- Mescolare tutti gli ingredienti con la frusta per ca. ½ minuto alla velocità **1**, poi ca. 3-4 minuti alla velocità **5**.

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

**Pasta frolla****Ricetta base**

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

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

**Fondo per dolce alla frutta****Ricetta base**

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

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

**Treccia lievitata****Ricetta base**

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

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



## Pasta per pizza

### Ricetta base

- 250 g farina
- 1 bustina di lievito secco
- 1 cucchiaino di zucchero
- 1 pizzico sale
- 3 cucchiaino di olio
- 125 ml di acqua calda
- Lavorare tutti gli ingredienti per ca. ½ minuto alla velocità **1**, poi per ca. 3-4 minuti con il gancio impastatore alla velocità **5**.

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

## Pasta per il pane

### Ricetta base

- 500 g farina
- 14 g zucchero
- 14 g margarina
- 7 g sale
- 1 bustina di lievito secco
- 250 ml acqua
- Lavorare tutti gli ingredienti per ca. ½ minuto alla velocità **1**, poi per ca. 3-4 minuti con il gancio impastatore alla velocità **5**.

## Maionese

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

**Gli ingredienti devono essere alla stessa temperatura!**

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

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



## Smaltimento



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

## Garanzia

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

Con riserva di modifica.

## Bestemming van het apparaat

**Lees de gebruiksaanwijzing zorgvuldig door, houd u eraan en bewaar hem goed! Als u dit apparaat aan iemand anders geeft, lever dan ook deze gebruiksaanwijzing mee.**

Bij niet-naleving van de aanwijzingen voor het juiste gebruik van het apparaat is de fabrikant niet aansprakelijk voor daaruit resulterende schade.

Dit apparaat is alleen bestemd voor huishoudelijk gebruik en de huiselijke omgeving.

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

Het apparaat is geschikt voor het roeren, kloppen en mixen van zachte voedingsmiddelen en vloeistoffen, evenals voor het kneden van zacht deeg. Met de staafmixer is het geschikt voor het fijnmaken en/of mixen van levensmiddelen. Het apparaat mag niet worden gebruikt om andere substanties of voorwerpen te verwerken.

Dit apparaat mag door personen met verminderde lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke vermogens of gebrek aan ervaring en/of kennis worden gebruikt indien dit onder toezicht gebeurt of indien zij over het veilige gebruik van het apparaat zijn geïnstrueerd en de hieruit voortvloeiende gevaren hebben begrepen. Kinderen moeten van het apparaat en aansluitsnoer worden weggehouden en mogen het apparaat niet bedienen. Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. Reiniging en gebruikersonderhoud mogen niet door kinderen worden uitgevoerd.

---

## Veiligheidsvoorschriften

### **Gevaar voor elektrische schokken en brand!**

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

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

Het basisapparaat niet in water dompelen en niet in de vaatwasmachine doen. Het apparaat niet dieper dan het aansluitpunt staafmixer-basisapparaat in vloeistof dompelen. Gebruik geen stoomreiniger. Het apparaat niet met vochtige handen gebruiken.

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

### **⚠ Gevaar voor letsel!**

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

### **⚠ Verbrandingsgevaar!**

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

### **⚠ Belangrijk!**


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

Het apparaat na elk gebruik of als het langere tijd niet is gebruikt, altijd volgens de beschrijving reinigen. → *“Reinigen” zie pagina 34*

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

## Inhoud

Bestemming van het apparaat.....	30
Veiligheidsvoorschriften.....	30
In één oogopslag.....	32
Bedienen.....	33
Reinigen.....	34
Verhelpen van storingen.....	34
Recepten.....	34
Afval.....	36
Garantie.....	36

Deze gebruiksaanwijzing beschrijft verschillende modellen. Op de pagina's met afbeeldingen vindt u een overzicht van de verschillende modellen. (afb. ).


## In één oogopslag


De pagina's met afbeeldingen uitklappen.

→ Afb. 

- 1 Basisapparaat**
- 2 Aansluitnoer**
- 3 Kabelklem**
- 4 Handgreep**
- 5 5-standen-schakelaar + momentschakeling**  
Voor in- en uitschakeling van het apparaat en aanpassen van de werksnelheid.  
**0/off** = uitgeschakeld  
**1** = laagste toerental  
**5** = hoogste toerental  
**M** = momentschakeling (hoogste toerental), Duw de schakelaar naar links en houd deze vast.  
Bij gebruik van toebehoren in de achteropening kan het apparaat alleen in de momentschakeling worden gebruikt.
- 6 Uitwerptoets**  
Om de hulpstukken te verwijderen.
- 7 Openingen voor het aanbrengen van hulpstukken met sluiting**

## 8 Schuif voor het bedienen van de sluiting

Bij bediening van de schuif wordt ofwel de opening voor het aanbrengen van de hulpstukken (7) of de achteropening (11) vrijgegeven (afb. ).

 Opening voor hulpstukken (7) is geopend.

 Achteropening (11) is geopend.

## 9 Ontgrendelknoppen

Voor het verwijderen van toebehoren uit de opening in de achterzijde. Beide knoppen tegelijkertijd indrukken.

## 10 Steunbeugel met kabelopwikkeling

Om het apparaat neer te zetten tijdens pauzes en voor het opwickelen van het aansluitsnoer.

## 11 Opening in de achterzijde met sluiting

Voor het aanbrengen van toebehoren, bijv. de staafmixer.

## Hulpstukken

### 12 Roergardes

### 13 Kneedhaken

Bij sommige modellen

### 14 Staafmixer

### 15 Mixkom met deksel

### 16 Universele fijnsnijder

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

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

### Staafmixer:

Kunststof bestelnr. 657242

Roestvrij staal bestelnr. 657258

### Universele fijnsnijder:

Bestelnr. 659058

De aanwijzingen in de afzonderlijke gebruiksaanwijzing van deze onderdelen opvolgen.

## Bedienen

- Voor het eerste gebruik het basisapparaat en de hulpstukken reinigen.
- Aansluitsnoer altijd volledig afwikkelen.

**Belangrijke aanwijzing:** Wanneer de opening in de achterzijde geopend is, kan het apparaat alleen met de momentschakeling worden gebruikt. De standenschakeling **1-5** werkt dan niet. De schuif voor het bedienen van de sluiting alleen bewegen wanneer de schakelaar op **0/off** staat.

### **⚠ Gevaar voor letsel door roterende aandrijving!**

Nooit in de roterende hulpstukken grijpen. Hulpstukken alleen aanbrengen en verwijderen wanneer het apparaat stilstaat – na het uitschakelen loopt het apparaat nog even na. Ervoor zorgen dat lang haar en losse kledingstukken niet door de roterende hulpstukken worden gegrepen.

### **Basisapparaat met hulpstukken**

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

#### **Roergarde voor:**

sauzen, geklopt eiwit, melkschuim, crèmes, mayonaise, room en licht deeg, bijv. roerdeeg.

Gardes zijn niet geschikt voor de bereiding van zwaar deeg.


#### **Kneedhaak voor:**

compacte massa's zoals zandtaartdeeg, gistdeeg en aardappeldeeg, en voor het mengen van zwaar deeg zoals gehaktdeeg, pasta en brooddeeg.


**De maximale verwerkingshoeveelheid bedraagt 500 g meel plus ingrediënten.**

**Houd u aan de maximale hoeveelheden in de recepten!**

#### **→ Afb.**

- Schuif op stand  zetten. De openingen voor het aanbrengen van de hulpstukken zijn open, de achteropening is gesloten.

- Het gewenste paar hulpstukken in de openingen aanbrengen en aandrukken tot ze vastklikken.

**Op de vorm van de kunststofdelen van de hulpstukken letten, om verwisseling van de hulpstukken te vermijden (afb. -2)!**

- Stekker in wandcontactdoos doen.
- Levensmiddelen in een geschikte kom doen.
- Hulpstukken in de kom steken en het apparaat inschakelen op de gewenste stand.
  - **Stand 1, 2:** voor toevoegen en vermengen.
  - **Stand 3, 4, 5:** voor kneden en kloppen.
  - **Momentschakeling M:** voor snel mixen of kloppen van ingrediënten.

### **⚠ Gevaar voor letsel!**

Voordat u de hulpstukken vervangt de stekker uit de contactdoos trekken.

#### **Aanwijzing:**

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

#### **Na gebruik:**

- Schakelaar op **0/off** zetten.
- Stekker uit het stopcontact halen.
- Hulpstukken losmaken met de uitwerptoets en verwijderen.


#### **Attentie:**

Uitwerptoets pas indrukken wanneer de hulpstukken stilstaan. De uitwerptoets werkt niet wanneer de schakelaar niet op **0/off** staat.

### **Basisapparaat met staafmixer**

Het apparaat is geschikt voor het mixen van mayonaises, sauzen, mixdranken, babyvoeding, gekookt fruit en groente. Voor het pureren van soepen.

#### **→ Afb.**

- Schuif op stand  zetten. De achteropening is open, de openingen voor het aanbrengen van de hulpstukken zijn gesloten.
- Staafmixer aanbrengen en laten vastklikken.
- Stekker in wandcontactdoos doen.

- Levensmiddel in de mixkom doen.
- De schakelaar naar links op moment-schakeling zetten en vasthouden. De standenschakeling **1-5** werkt dan niet!

**Aanwijzing:** Om spatten te voorkomen dient u het apparaat pas in te schakelen wanneer de staafmixer in de te mixen ingrediënten steekt. Het basisapparaat altijd uitschakelen, voordat u het uit de mixkom haalt.

#### Na gebruik:

- Schakelaar op **0/off** zetten.
- Stekker uit het stopcontact halen.
- Staafmixer verwijderen door de twee ontgrendelknoppen gelijktijdig in te drukken.

---

## Reinigen

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

**⚠ Gevaar voor elektrische schok!**  
Het basisapparaat niet in vloeistof dompelen en niet reinigen in de vaatwasmachine. Gebruik geen stoomreiniger!

#### Attentie!

De oppervlakken kunnen beschadigd raken. Geen schurende reinigingsmiddelen gebruiken.

- Basisapparaat schoonvegen met een vochtige doek en afdrogen. Kleefresten rond de schuif grondig verwijderen!
- Hulpstukken in de vaatwasser of met een borstel onder stromend water reinigen.
- Staafmixer rechtop (mixervoetmes naar boven) laten drogen, zodat het water eruit kan lopen.

**Aanwijzing:** Bij de verwerking van bijv. rode kool ontstaan verkleuringen op de kunststofonderdelen. Deze kunt u verwijderen met een beetje slaolie.

#### → Afb.

- Aansluitsnoer bij het opbergen lichtjes om het apparaat wikkelen.
- Netstekker met de kabelklem bevestigen.

---

## Verhelpen van storingen

#### Probleem:

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

#### Oplossing:

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

#### Probleem:

De schuif laat zich moeilijk of helemaal niet bewegen.

#### Oplossing:

Schuif iets naar binnen drukken en bewegen.

---

## Recepten

### Slagroom

- 100-500 g room
- Room  $\frac{1}{2}$  tot 5 minuten met de roergarde op stand **5** roeren – afhankelijk van de hoeveelheid en de eigenschappen van de room.



### Eiwit

- 1-5 eiwitten
- Eiwit 2 à 5 minuten met de roergarde op stand **5** verwerken.



### Biscuitdeeg

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



**Maximum hoeveelheid:** 2 x basisrecept

**Roerdeeg****Basisrecept**

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

**Maximum hoeveelheid:** 2 x basisrecept**Zandtaartdeeg****Basisrecept**

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

**Maximum hoeveelheid:** 2 x basisrecept**Bodem voor vruchtengebak****Basisrecept**

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

**Maximum hoeveelheid:** 2 x basisrecept**Broodvlecht****Basisrecept**

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

**Maximum hoeveelheid:** 2 x basisrecept**Pizzadeeg****Basisrecept**

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

**Maximum hoeveelheid:** 2 x basisrecept**Brooddeeg****Basisrecept**

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



## Mayonaise

- 1 ei (eidooier en eiwit)
- 1 el mosterd
- 1 el citroensap of azijn
- 200-250 ml olie
- Zout en peper naar smaak



### De ingrediënten moeten dezelfde temperatuur hebben!

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

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

---

## Afval



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

---

## Garantie

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

Wijzigingen voorbehouden.

## Bestemmelsesmæssig brug

**Læs brugsanvisningen grundigt, følg den, og opbevar den på et sikkert sted! Ved overdragelse af apparatet skal denne vejledning vedlægges.**

Producenten fraskriver sig ansvaret for skader, der skyldes en manglende overholdelse af instrukserne vedr. korrekt brug af apparatet. Dette apparat er kun beregnet til anvendelse i private husholdninger og i hjemmet.

Brug kun apparatet til forarbejdning af mængder og -tider, som er almindelige i husholdningen.

Apparatet er egnet til at røre, piske og mikse bløde fødevarer og væsker samt til at ælte blød dej. I kombination med hurtigblenderstaven er den egnet til at småhakke og blande fødevarer. Apparatet må ikke bruges til at forarbejde andre genstande eller substanser.

Dette apparat kan bruges af personer med reducerede fysiske, sensoriske eller mentale evner eller mangel på erfaring og/eller viden, hvis de er under opsyn eller er blevet instrueret i brug af apparatet og har forstået de deraf resulterende farer. Apparatet og tilslutningsledningen skal være utilgængelige for børn, og de må ikke betjene apparatet. Apparatet er ikke legetøj for børn. Rengøring og brugervedligeholdelse må ikke foretages af børn.

## Sikkerhedshenvisninger

### Fare for elektrisk stød og brandfare!

Apparatet må kun anvendes indendørs ved stuetemperatur og maks. 2000 m over havets overflade. Apparatet må ikke stilles på eller i nærheden af varme overflader, f.eks. komfur.

Apparatet må kun tilsluttes og bruges iht. angivelserne på typeskiltet.

Brug kun apparatet, hvis netledningen og apparatet er uden skader.

Reparationer på apparatet som f.eks. udskiftning af en beskadiget tilslutningsledning må kun foretages af vores kundeservice for at undgå fare. Netkablet må ikke komme i kontakt med varme dele eller trækkes over skarpe kanter.

Motorenheden må aldrig dyppes ned i vand eller kommes i opvaske-maskine. Dyp ikke apparatet ned i væsken over forbindelsesstedet mellem hurtigblenderstav og motorenhed. Anvend ikke nogen damprensere. Brug ikke apparatet med fugtige hænder.

Apparatet skal efter hver brug, når det ikke er under opsyn, altid afbrydes fra strømmettet, før det samles, adskilles eller rengøres og i tilfælde af fejl.

### **⚠ Fare for at komme til skade!**

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

### **⚠ Fare for forbrænding!**

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

### **⚠ Vigtigt!**

Skal hurtigblenderstaven bruges i en varm gryde, skal gryden først fjernes fra kogepladen. Blenderbægeret er ikke egnet til brug i mikrobølgeovnen.

Rengør altid apparatet som beskrevet efter hver brug eller efter længere tid, hvor det ikke har været i brug. *"Rengøring"* se side 40

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

---

## **Indhold**



Bestemmelsesmæssig brug .....	37
Sikkerhedshenvisninger .....	37
Overblik .....	39
Betjening.....	39
Rengøring.....	40
Afhjælpning af fejl.....	41
Opskrifter .....	41
Bortskaffelse.....	42
Reklamationsret.....	42

Denne brugsanvisning beskriver forskellige modeller. På billedsiderne ses en oversigt over de forskellige modeller (**billede 1**).

## Overblik

Fold billedsiderne ud.

### → Billede 1

- 1 **Motorenhed**
- 2 **Netkabel**
- 3 **Kabelklemme**
- 4 **Håndgreb**
- 5 **5-trinskontakt + kortvarig drift**  
Til tænding og slukning af apparatet og tilpasning af arbejds hastigheden.  
**0/off** = slukket  
**1** = laveste hastighed  
**5** = højeste hastighed  
**M** = kortvarig drift (højeste hastighed), tryk kontakten mod venstre, og fasthold den. Bruges tilbehør i hækåbningen, kan apparatet kun bruges med kortvarig drift.
- 6 **Udkastningstast**  
Til fjernelse af redskaberne.
- 7 **Åbninger til isætning af redskaber med lås**
- 8 **Skyder til betjening af låsen**  
Når skyderen betjenes, frigives enten åbningen til isætning af redskaberne (7), eller hækåbningen (11) frigives (**billede 2**).  
 Åbning til redskaber (7) er åbnet.  
 Hækåbning (11) er åbnet.
- 9 **Sikkerhedstaster**  
Til fjernelse af tilbehør fra hækåbningen. Tryk på begge taster på samme tid.
- 10 **Frastillingsbøjle med kabelopvikling**  
Til frastilling af apparatet i arbejds pauser og til opvikling af netkablet.
- 11 **Hækåbning med lås**  
Til isætning af tilbehør, f.eks. hurtigblenderstaven.

### Redskaber

- 12 **Røreris**
- 13 **Æltekrog**

til nogle modeller

### 14 Hurtigblenderstav

### 15 Blenderbæger med låg

### 16 Minihakker

Med minihakkeren bruger du apparatets fulde ydelse, når smøre pålæg med honning tilberedes (ved overholdelse af opskriften).

Du finder opskriften i brugsanvisningen til minihakkeren.

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

### Hurtigblenderstav:

Plast, best.nr. 657242

Rustfrit stål, best.nr. 657258

### Minihakker:

Best.nr. 659058

Følg anvisningerne i den separate brugsanvisning til disse tilbehørsdele.

## Betjening

- Rengør motorenheden og redskaberne før den første brug.
- Træk altid hele netkablet ud.

**Vigtig bemærkning:** Er hækåbningen åben, kan apparatet kun bruges med kortvarig drift. Trinfunktion **1-5** er ude af funktion. Bevæg kun skyderen til betjening af låsen i kontaktposition **0/off**.

### Fare for at komme til skade som følge af roterende drev!

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

### Motorenhed med redskaber

Med redskaberne opnås et særligt godt resultat ved følgende anvendelser:

#### Røreris til:

sovse, piskede æggehvider, mælkeskum, cremer, mayonnaise, fløde og lette deje som f.eks. rørt dej.

Røreris er ikke egnet til forarbejdning af tunge deje.

### Æltekroge til:

faste masser som f.eks. mørdej, gærdej og kartoffeldej samt til blanding af tunge deje af hakket kød, pastadeje eller brøddej.

**Den maksimale forarbejdningsmængde er 500 g mel og ingredienser. Overhold angivelserne om de maks. mængder i opskrifterne!**

#### → Billede

- Stil skyderen i position .  
Åbningerne til isætning af redskaberne er frie, hækåbningen er lukket.
- Sæt det ønskede redskabspar ind i åbningerne, og tryk det fast, indtil det falder i hak.  
**Vær opmærksom på plastdelenes form på redskaberne for at undgå forveksling af redskaberne (billede -2)!**
- Sæt netstikket i.
- Fyld fødevarerne i en egnet beholder.
- Stik redskaberne ned i beholderen, og stil apparatet på det ønskede trin.
- **Trin 1, 2:** til indarbejdning og blanding.
- **Trin 3, 4, 5:** til æltning og piskning.
- **Kortvarig drift M:** til hurtigt iblanding eller piskning af ingredienser.

#### **Fare for at komme til skade!**

Træk netstikket ud, når redskaberne skal udkliffes.

#### **Bemærk:**

Sluk altid motorenheden, før den tages ud af fødevarerne.

#### **Efter brug:**

- Stil kontakten på **0/off**.
- Træk netstikket ud.
- Løsn redskaberne med udkastningstasten, og fjern dem.


#### **OBS:**

Betjen først udkastningstasten, når redskaberne står stille. Udkastningstasten kan ikke betjenes, hvis kontakten ikke står på **0/off**.

### Motorenhed med hurtigblenderstav

Apparatet er egnet til at mikse mayonnaise, sovse, blandede drikkevarer, babymad, kogt frugt og grønt. Til purering af supper.

#### → Billede

- Stil skyderen i position . Hækåbningen er fri, åbningerne til isætning af redskaberne er lukket.
- Sæt hurtigblenderstaven i, og få den til at falde i hak.
- Sæt netstikket i.
- Fyld fødevarerne i blenderbægeret.
- Stil kontakten mod venstre på kortvarig drift, og fasthold den. Trinfunktion **1-5** er ude af funktion!

**Bemærk:** For at undgå stænk og sprøjt skal apparatet først tændes, når hurtigblenderstaven er dykket ned i fødevarerne. Sluk altid motorenheden, før den tages ud af fødevarerne.

#### **Efter brug:**

- Stil kontakten på **0/off**.
- Træk netstikket ud.
- Tag hurtigblenderstaven af ved at trykke samtidigt på begge sikkerhedstaster.

---

## Rengøring

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

#### **Fare for elektrisk stød!**

Dyp aldrig motorenheden i væske, og rengør den aldrig i opvaskemaskinen. Anvend ikke nogen damprenser!

#### **OBS:**

Overfladerne kan beskadiges. Brug ikke skurende rengøringsmidler.

- Tør motorenheden af med en fugtig klud og herefter med en tør klud. Fjern grundigt snavs fra området omkring skyderen!
- Rengør redskaberne i opvaskemaskinen eller med en børste under rindende vand.
- Hurtigblenderstaven skal stå ret op (med blenderfodkniven opad) under tørringen, så evt. vand kan løbe ud.

**Bemærk:** Ved forarbejdning af f.eks. rødkål opstår der misfarvninger på plastdelene, som kan fjernes med nogle dråber spiseolie.

#### → Billede

- Vikl kablet løst omkring apparatet, før det opbevares.
- Fastgør netstikket med kabelklemmen.

## Afhjælpning af fejl

### Problem:

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

### Afhjælpning:

Er hækåbningen åben, fungerer trinfunktion **1** til **5** ikke.

### Problem:

Skyderen er vanskelig at bevæge eller kan slet ikke bevæges.

### Afhjælpning:

Tryk skyderen let indad, og bevæg den.

## Opskrifter

### Flødeskum

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



### Æggehvider

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



### Lagkagedej

#### Grundopskrift

- 2 æg
- 2-3 spsk. varmt vand
- 100 g sukker
- 1 brev vaniljesukker
- 70 g mel
- 70 g maizenamel
- evt. bagepulver
- Pisk ingredienserne (undtagen mel og maizenamel) i ca. 3-4 minutter på trin **5** med røreriset, til det skummer.



- Stil apparatet på trin **1**, og tilsæt sigtet mel og maizenamel skevis i løbet af ca. ½ til 1 minut.

**Maks. mængde:** 2 x grundopskrift

### Rørt dej

#### Grundopskrift

- 2 æg
- 125 g sukker
- 1 knsp. salt
- 1 brev vaniljesukker eller skal af ½ citron
- 125 g smør eller margarine (stuetemperatur)
- 250 g mel
- 1 brev bagepulver
- 60 ml mælk
- Forarbejd alle ingredienserne i ca. ½ minut på trin **1**, herefter i ca. 3-4 minutter på trin **5** med røreriset.

**Maks. mængde:** 2 x grundopskrift



### Mørdej

#### Grundopskrift

- 125 g smør (stuetemperatur)
- 100-125 g sukker
- 1 æg
- 1 knsp. salt
- en smule citronskal eller vaniljesukker
- 250 g mel
- evt. bagepulver
- Forarbejd alle ingredienserne i ca. ½ minut på trin **1**, herefter i ca. 3-4 minutter på trin **5** med æltekrogen.

**Maks. mængde:** 2 x grundopskrift



### Bund til frugtterne

#### Grundopskrift

- 2 æg
- 125 g sukker
- 125 g maledede hasselnødder
- 50 g rasp
- Pisk æg og sukker i 3-4 minutter på trin **5**, til det skummer.
- Stil apparatet på trin **1**, kom hasselnødder og rasp i, og forarbejd det hele i ½ minut med røreriset.

**Maks. mængde:** 2 x grundopskrift



## Gærfiletbrød

### Grundopskrift

- 250 g mel
- 1 brev tørgær
- 110 ml varm mælk
- 1 æg
- 1 knsp. salt
- 40 g sukker
- 30 g smeltet og afkølet fedt
- Skal af en halv citron, revet
- Forarbejd alle ingredienserne i ca. ½ minut på trin **1**, herefter i ca. 3-4 minutter på trin **5** med æltekrogen.

**Maks. mængde:** 2 x grundopskrift

## Pizzadej

### Grundopskrift

- 250 g mel
- 1 brev tørgær
- 1 ts. sukker
- 1 knsp. salt
- 3 spsk. olie
- 125 ml varmt vand
- Forarbejd alle ingredienserne i ca. ½ minut på trin **1**, herefter i ca. 3-4 minutter på trin **5** med æltekrogen.

**Maks. mængde:** 2 x grundopskrift

## Brøddej

### Grundopskrift

- 500 g mel
- 14 g sukker
- 14 g margarine
- 7 g salt
- 1 brev tørgær
- 250 ml vand
- Forarbejd alle ingredienserne i ca. ½ minut på trin **1**, herefter i ca. 3-4 minutter på trin **5** med æltekrogen.

## Mayonnaise

- 1 æg (æggeblomme og æggehvite)
- 1 spsk. sennep
- 1 spsk. citronsaft eller eddike
- 200-250 ml olie
- Salt og peber efter smag



## Ingredienserne skal have samme temperatur!

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

**Tip:** Denne opskrift kan også benyttes til at fremstille mayonnaise kun med æggeblommer. Brug så kun den halve mængde olie.

## Bortskaffelse



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

## Reklamationsret

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

## Indsendelse til reparation

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

Ret til ændringer forbeholdes.



---

## Korrekt bruk

**Les nøye igjennom bruksanvisningen og rett deg etter den. Den må oppbevares omhyggelig! Dersom apparatet blir levert videre, må denne veiledningen vedlegges.**

Dersom det ikke blir tatt hensyn til henvisningene for riktig bruk av apparatet, er produsenten ikke ansvarlig for skader som oppstår på grunn av dette.

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

Dette apparatet er bare ment for bruk i private husholdninger.

Apparatet må kun brukes til å bearbeide vanlige husholdningsmengder og også innen vanlige bearbeidelsestider. Apparatet er egnet til røring, pisking og blanding av myke næringsmidler og væsker samt elting av myk deig. Sammen med hurtigmiksestaven er det egnet for kutting og miksing av matvarer. Apparatet må ikke brukes til bearbeidelse av andre gjenstander eller substanser.

Dette apparatet kan brukes av personer med reduserte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller mangel på erfaring og/eller kunnskap dersom de er under oppsyn eller har fått opplæring i sikker bruk av apparatet og er informert om farene ved bruk av apparatet. Barn må holdes borte fra apparatet og tilkoplingsledningen. De må ikke få lov å betjene apparatet. Barn må ikke leke med apparatet. Rengjøring og brukervedlikehold må ikke utføres av barn.

---

## Sikkerhetshenvisninger

### Fare for elektrisk støt og brannfare!

Apparatet skal kun brukes innendørs ved romtemperatur, og ikke høyere enn 2000 meter over havet. Apparatet må ikke settes på eller i nærheter av varme overflater, f.eks. på plater på komfyren/plater på komfyren. Apparatet må kun tilkobles og brukes i henhold til angivelserne på typeskiltet. Må kun benyttes når ledningen og apparatet ikke viser tegn på skade. Reparasjoner på apparatet, f.eks. utskifting av skadet tilkoblingsledning, må kun foretas av vår kundeservice, for å unngå at det oppstår farer. La aldri strømkabelen komme i berøring med varme deler, og trekk den aldri over skarpe kanter.

Basisapparatet må aldri dyppes ned i vann eller vaskes i oppvaskmaskin. Apparatet må ikke senkes ned i væske til over koblingspunktet mellom hurtigmiksestaven og basismaskinen. Ikke bruk damprensere. Apparatet må ikke brukes med fuktige hender. Apparatet må alltid kobles fra nettet etter bruk, når det ikke er under tilsyn, før det settes sammen, tas fra hverandre eller rengjøres og ved feil.

**⚠ Fare for skade!**

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

**⚠ Fare for forbrenning!**

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


**⚠ Viktig!**

Ved bruk av hurtigmiksestaven i en gryte, må gryten først tas bort fra kokeplaten. Miksebeholderen er ikke egnet for bruk i mikrobølgeovn. Apparatet må rengjøres som beskrevet etter hver bruk eller når det ikke har vært i bruk i en lengre periode. → "Rengjøring" se side 46

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

**Innhold**

Korrekt bruk .....	43
Sikkerhetshenvisninger .....	43
En oversikt .....	45
Betjening .....	45
Rengjøring .....	46
Hjelp ved feil .....	47
Oppskrifter .....	47
Avfallshåndtering .....	48
Garanti .....	48

I denne bruksveiledningen blir forskjellige modeller beskrevet. På sidene med bilder finnes en oversikt over de forskjellige modellene (**bilde** )

## En oversikt

Vennligst brett ut sidene med bilder.

### → Bilde

#### 1 Basisapparat

#### 2 Strømkabel

#### 3 Kabelklemme

#### 4 Håndtak

#### 5 5-trinns bryter + momentkobling

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

**0/off** = utkoblet

**1** = laveste turtall

**5** = høyeste turtall


**M** = momentkobling (høyeste turtall), bryteren trykkes mot venstre og holdes  
Ved bruk av tilbehør i åpningen bak, kan apparatet kun drives med momentkobling.

#### 6 Utkastknapp

For å ta ut verktøyene.

#### 7 Åpninger for innsetting av verktøy med deksel

#### 8 Skyver for å betjene dekslet

Ved betjening av skyveren blir enten åpningen for innsetting av verktøy (7) eller åpningen bak (11) frigitt (**bilde** )  
☰ Åpningen for verktøy (7) er åpen.

▶ Åpningen bak (11) er åpen.

#### 9 Utløsningsknapper

For å ta ut tilbehør fra åpningen bak. Trykk på begge knappene samtidig.

#### 10 Oppbevaringsbøyle med kabeloppvikling

For å sette bort apparatet i arbeidspauser og for å vikle opp strømkabelen.

#### 11 Åpning bak med deskel

For å sette inn tilbehør, f.eks. hurtigmiksestav.

### Verktøy

#### 12 Rørepinne

#### 13 Eltekrok

På noen modeller

#### 14 Hurtigmiksestav

#### 15 Miksebeger med lokk

#### 16 Universalkutter

Med universalkutteren nytter du den fulle ytelsen på apparatet ved tilberedning av honningpålegg (når anvisningene i oppskriften blir overholdt). Du finner oppskriften i bruksveiledningen for universalkutteren.

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

#### Hurtigmiksestav:

Plast, best.nr. 657242

Rustfritt stål, best.nr. 657258

#### Universalkutter:

Best.nr. 659058

Vennligst følg anvisningene i den separate bruksveiledningen for disse tilbehørsdelene.

## Betjening

- Før første gangs bruk må basisapparatet og verktøyene rengjøres.
- Strømkabelen må alltid vikles helt av.

**Viktig merknad:** Når åpningen bak er åpen, kan apparatet kun drives med momentkobling. Trinnkoblingen **1-5** er ikke i funksjon. Skyveren for å betjene dekslet må kun beveges i bryterstilling **0/off**.

### Fare for skade på grunn av roterende drev!

Det må aldri gripes inn i roterende verktøy. Verktøyene må kun settes på eller tas av når apparatet står stille – etter utkoblingen fortsetter apparatet å gå en kort tid. Langt hår eller løse klær må beskyttes, slik at disse ikke kommer i berøring med roterende verktøy.

### Basisapparat med verktøy

Med verktøyene oppnås et særlig godt resultat ved følgende anvendelser:

#### Rørepinner for:

Saus, eggehvite, melkeskum, krem, majones, fløte og lett deig som f.eks. rørt deig.

Rørepinnene er ikke egnet for bearbeiding av tunge deiger.

### Eltekroer for:

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

**Den maksimale arbeidsmengden er 500 g mel og ingredienser. Ta hensyn til angivelsene for høyeste mengde i oppskriftene!**

### → Bilde

- Sett skyveren i posisjon . Åpningene for innsetting av verktøy er fri, åpningen bak er lukket.
- Det ønskede verktøyparet settes inn i åpningene og trykkes inn til de går i lås. **Ta hensyn til formen på kunststoffdelene på verktøyet, for å unngå at verktøyet blir forvekslet (bilde -2)!**
- Sett i støpselet.
- Ha matvarene i en egnet skål.
- Verktøyene føres inn i skålen og apparatet stilles inn på ønsket trinn.
- **Trinn 1, 2:** for innarbeiding og innblanding.
- **Trinn 3, 4, 5:** for elting og pisking.
- **Momentkobling M:** for hurtig innrøring eller pisking av ingredienser.

### **Fare for skade!**

Trekk ut støpselet når du skal skifte verktøy.

### Henvisning:

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

### Etter arbeidet:

- Sett bryteren på **0/off**.
- Trekk ut støpselet.
- Verktøyene løsnes med utkastknappen og tas ut.


### OBS:

Utkastknappen må først betjenes når verktøyene står stille. Utkastknappen kan ikke betjenes når bryteren ikke står på **0/off**.

## Basismaskin med hurtigmiksestav

Apparatet er egnet for miksing av majones, sauser, miksete drikker, barnemat, kokt frukt og kokte grønnsaker. For mosing av supper.

### → Bilde

- Sett skyveren i posisjon . Åpningen bak ligger fri, åpningene for innsetting av verktøy er lukket.
- Sett inn miksestaven og sørg for at den går i lås.
- Sett i støpselet.
- Fyll matvarer på miksebegeret.
- Bryteren stilles til venstre på momentkobling og holdes fast. Trinnkoblingen **1-5** er ikke i funksjon!

**Merk:** For å unngå at ingrediensene spruter, må apparatet først slås på når hurtigmiksestaven er dypet ned i tingene som skal mikses. Basismaskinen må alltid slås av, før den blir tatt ut av massen.

### Etter arbeidet:

- Sett bryteren på **0/off**.
- Trekk ut støpselet.
- Hurtigmiksestaven tas av ved å trykke samtidig på de to utløsningsknappene.

---

## Rengjøring

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

### **Fare for elektrisk støt!**

Basisapparatet må aldri dypes ned i væske og må heller ikke rengjøres i oppvaskmaskin. Ikke bruk damprensere!

### OBS:

Overflatene kan bli skadet. Ikke bruk skurende rengjøringsmidler.

- Basisapparatet tørkes av med en fuktig klut og gnis deretter grundig tørt. Fjern eventuelt smuss som har satt seg fast i området på og rundt skyveren!
- Verktøyene rengjøres i oppvaskmaskin eller med børste under rennende vann.
- Hurtigmiksestaven må tørke i stående posisjon (kniven på miksefoten peker oppover), slik at vann som har trengt inn, kan renne ut.

**Merk:** Når du arbeider med f.eks. rødkål, oppstår det misfarginger av plastdelene. Den kan fjernes med noen dråper matolje.

→ **Bilde** 

- For oppbevaring må kabelen vikles lett rundt apparatet.
- Støpselet festes med kabelklemmen.

## Hjelp ved feil

**Problem:**

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

**Utbedring:**

Når åpningen bak er åpen, er trinnkoblingen **1** til **5** ikke i funksjon.

**Problem:**

Skyveren lar seg vanskelig eller overhode ikke bevege.

**Utbedring:**

Trykk skyveren lett innover og beveg den.

## Oppskrifter

### Stivpisket kremfløte

- 100-500 g fløte
- Fløte bearbeides med rørepinnen i ½ til 5 minutter på trinn **5** – alt etter mengden og egenskapene til fløten.



### Eggehvite

- 1-5 eggehviter
- Eggehvitene bearbeides med rørepinnen 2 til 5 minutter på trinn **5**.



### Sukkerbrødrøre

**Grunnopskrift**

- 2 egg
- 2-3 ss varmt vann
- 100 g sukker
- 1 pk vaniljesukker
- 70 g mel
- 70 g potetmel
- ev. bakepulver
- Ingrediensene (unntatt mel og potetmel) piskes til skum med rørepinnen i ca. 3-4 minutter på trinn **5**.
- Apparatet stilles på trinn **1**, siktet mel og potetmel blandes inn i ca. ½ til 1 minutt med én skje av gangen.



**Største mengde:** 2 x grunnopskriften

### Rørt deig

**Grunnopskrift**

- 2 egg
- 125 g sukker
- 1 klype salt
- 1 pk vaniljesukker eller skall av ½ sitron
- 125 g smør eller margarin (romtemperatur)
- 250 g mel
- 1 pk bakepulver
- 60 ml melk
- Bearbeid alle ingrediensene i ca. ½ minutt på trinn **1**, deretter i ca. 3-4 minutter på trinn **5** med rørepinnen.



**Største mengde:** 2 x grunnopskriften

### Mørdeig

**Grunnopskrift**

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



**Største mengde:** 2 x grunnopskriften

### Deig for fruktkakebunn

**Grunnopskrift**

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



**Største mengde:** 2 x grunnopskriften

## Kringle

### Grunnopskrift

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

**Største mengde:** 2 x grunnopskriften

## Pizzadeig

### Grunnopskrift

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

**Største mengde:** 2 x grunnopskriften

## Brøddeig

### Grunnopskrift

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



## Majones

- 1 egg (eggeplomme og eggehvite)
- 1 ss sennep
- 1 ss sitronsaft eller eddik
- 200-250 ml olje
- Smak til med salt og pepper



### Ingrediensene må ha samme temperatur!

- Hell ingrediensene i begeret.
- Sett hurtigmiksestaven på bunnen av skålen og slå den på (trinn **M**), inntil blandingen emulgerer.
- Den innkoblede hurtigmiksestaven løftes langsomt opp til randen av blandingen og senkes igjen inntil majonesen er ferdig.

**Tips:** Du kan også lage majones bare av eggeplomme etter denne oppskriften. Bruk i så fall bare halvparten av oljemengden.

## Avfallshåndtering



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

## Garanti

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

Det tas forbehold om endringer.

---

## Användning för avsett ändamål

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

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

Enheten är bara avsedd för normalt hemmabruk.

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

Apparaten lämpar sig för omrörning, vispning och blandning av mjuka matvaror och vätskor och för knådning av mjuka degar. Med snabbmixerstaven lämpar den sig för finfördelning eller blandning av matvaror. Apparaten får inte användas för att bearbeta andra föremål eller ämnen. Denna apparat får användas av personer med reducerade fysiska, sensoriska eller mentala förmågor och brist på erfarenhet och/eller kunskap, om de står under överinseende eller om de instruerats i användningen av maskinen och informerats om riskerna. Låt inte barn komma i närheten av apparaten och nätkabeln och låt dem inte manövrera apparaten. Låt inte barn leka med apparaten. Rengöring och användarunderhåll får inte utföras av barn.

---

## Säkerhetsanvisningar

### Risk för elektrisk stöt och brand!

Apparaten får bara användas inomhus vid rumstemperatur och inte på högre höjd än 2000 m över havet. Ställ inte apparaten i närheten av heta ytor, t.ex. kokplattor. Apparaten får bara anslutas och användas enligt uppgifterna på typskylten. Använd den bara om nätkabeln och apparaten är oskadade. Reparation av apparaten, t.ex. om nätkabeln har skadats och måste bytas, får bara utföras av vår kundtjänst för att undvika risker. Låt aldrig nätkabeln komma i kontakt med varma delar eller skarpa kanter. Motordelen får aldrig sänkas ned i vatten eller maskindiskas. Sänk inte ned apparaten i vätska längre än till skarven mellan snabbmixerstaven och motordelen. Använd aldrig ånga vid rengöring. Ta inte i apparaten med våta händer.

Ta alltid ut nätkabeln ur eluttaget efter varje användning, när du inte har apparaten under uppsikt, före hopsättning, isärtagning eller rengöring och om ett fel skulle uppkomma.

**⚠ Risk för personskador!**

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

**⚠ Risk för brännskador!**

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

**⚠ Viktigt!**

Lyft först bort kastrullen från spisplattan om du ska använda snabbmixerstaven i en kastrull. Mixerbägaren är inte avsedd att användas i mikrovågsugn.

Rengör ovillkorligen apparaten enligt beskrivningen efter varje användning och om den inte har använts under en längre tid.

→ "Rengöring" se sidan 52

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

**Innehåll**


Användning för avsett ändamål .....	49
Säkerhetsanvisningar .....	49
Översikt .....	51
Användning .....	51
Rengöring .....	52
Avhjälpning av fel .....	53
Recept .....	53
Avfallshantering .....	54
Konsumentbestämmelser .....	54

I bruksanvisningen beskrivs olika modeller. På bildsidorna finns en översikt över de olika modellerna (figur 1).

## Översikt

Vik ut bilduppslaget!

### → Figur 1

- 1 **Motordel**
- 2 **Nätkabel**
- 3 **Kabelklammer**
- 4 **Handtag**
- 5 **5-stegsreglage + momentläge**  
För start och stopp av apparaten och justering av arbetshastigheten.  
**0/off** = avstängd  
**1** = lägsta varvtal  
**5** = högsta varvtal  
**M** = momentläge (högsta varvtal), tryck reglaget åt vänster och håll fast det.  
Om ett tillbehör används i den bakre öppningen kan apparaten bara köras i momentläget.
- 6 **Lossningsknapp**  
För att ta av verktygen
- 7 **Öppningar för insättning av verktyg med lock**
- 8 **Skjutreglage för locket**  
När du skjuter reglaget frigörs antingen öppningen för insättning av verktyg (7) eller den bakre öppningen (11) (figur 2).  
 Öppningen för verktyg (7) är öppen.  
 Den bakre öppningen (11) är öppen.
- 9 **Frigöringsknappar**  
För att ta av tillbehör från den bakre öppningen. Tryck samtidigt på båda knapparna.
- 10 **Avställningsbygel med kabelupprullning**  
För att ställa av apparaten under arbetspauser och för att rulla upp nätkabeln.
- 11 **Bakre öppning med lock**  
För att sätta in tillbehör, t.ex. snabbmixerstaven.

### Verktyg

- 12 **Grovvispar**
- 13 **Degkrokar**

på vissa modeller

- 14 **Snabbmixerstav**
- 15 **Mixerbägare med lock**
- 16 **Minihackare**

Med minihackaren kan du utnyttja apparatens fulla kapacitet för att tillreda honungspålugg (följ receptföreskrifterna). Receptet finns i bruksanvisningen för minihackaren.

Om ett tillbehör inte medföljer leveransen kan du beställa det hos kundtjänsten.

### Snabbmixerstav

Plast, beställningsnr 657242  
Rostfri beställningsnr 657258

### Minihackare:

Beställningsnr 659058

Följ instruktionerna i den separata bruksanvisningen för tillbehören.

## Användning

- Rengör motordelen och verktygen före första användningen.
- Rulla alltid ut nätkabeln helt och hållet.

**Viktigt påpekande:** När den bakre öppningen är öppen kan apparaten bara köras i momentläge. Reglagelägena **1-5** fungerar inte. Skjutreglaget för locket får bara användas i läge **0/off**.

### Risk för personskador på grund av roterande drivning!

Stick aldrig in handen i verktygen medan de roterar. Du får bara sätta fast och lossa verktygen när apparaten står stilla. Den fortsätter att gå en kort stund efter att den har stängts av. Skydda långt hår eller lösa klädesplagg så att de inte kan komma in i de roterande verktygen.

### Motordel med verktyg

Med verktygen får du särskilt bra resultat vid följande användningssätt:

#### Grovvispar för:

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


Grovvisparna lämpar sig inte för bearbetning av tjocka degar.

### Degkrokar för:

fasta massor, t.ex. mör-, jäs- och potatisdeg, och för att blanda grov köttfärrsmet, pastej eller bröddegar.

**Maximal bearbetningsmängd är 500 g mjöl och ingredienser. Följ uppgifterna om största mängd i recepten!**

#### → Figur ②

- Ställ skjutreglaget i läge . Öppningarna för att sätta fast verktygen är öppna, den bakre öppningen är stängd.
  - Sätt in det önskade verktygsparet i öppningarna och tryck in det tills det snäpper fast.
- Observera formen hos verktygens plastdelar så att du inte förväxlar dem (figur ②-2)!**
- Sätt in stickkontakten.
  - Lägg matvarorna i ett lämpligt kärl.
  - För in verktygen i kärlet och ställ apparaten i önskat läge.
- **Läge 1, 2:** för blandning och omrörning.
  - **Läge 3, 4, 5:** för knådning och vispning.
  - **Momentläge M:** för att snabbt röra ned eller vispa ihop ingredienser.

#### **Risk för personskador!**

Ta ut stickkontakten innan du byter verktyg.

#### **Anmärkning:**

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

#### **Efter arbetet:**

- Ställ reglaget i läge **0/off**.
- Ta ut stickkontakten.
- Lossa verktygen med lossningsknappen och ta av dem.


#### **Varning:**

Tryck på lossningsknappen först när verktygen står stilla. Du kan bara använda lossningsknappen om reglaget står i läge **0/off**.

#### **Motordel med snabbmixerstav**

Apparaten lämpar sig för blandning av majonnäs, såser, drinkar, barnmat och kokt frukt och grönsaker. För att purea soppor.

#### → Figur ①

- Ställ reglaget i läge . Den bakre öppningen är öppen, öppningarna för insättning av verktyg är stängda.
- Sätt in snabbmixerstaven och snäpp fast den.
- Sätt in stickkontakten.
- Fyll på matvaror i mixerbägaren.
- För reglaget åt vänster till momentläget och håll fast det. Reglagelägena **1-5** fugerar inte!

**Anmärkning:** Förhindra sprut från blandningen genom att starta apparaten först efter att du har stuckit ned snabbmixerstaven i blandningen. Stäng alltid av motordelen innan du tar ut den ur blandningen.

#### **Efter arbetet:**

- Ställ reglaget i läge **0/off**.
- Ta ut stickkontakten.
- Tryck på båda låsknapparna samtidigt för att lossa snabbmixerstaven.

---

## Rengöring

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

#### **Risk för elektrisk stöt!**

Sänk aldrig ned motordelen i vätska och diska den inte i maskin. Använd inte ångrengöring!

#### **Varning!**

Du kan skada ytorna. Använd inga repande rengöringsmedel.

- Torka av motordelen med en fuktig trasa och torka den därefter torr. Avlägsna noggrant eventuella matrester i området runt skjutreglaget!
- Rengör verktygen i diskmaskin eller med borste under rinnande vatten.
- Låt snabbmixerstaven torka i upprätt läge (mixerfotens kniv uppåt) så att vatten som trängt in kan rinna ut.

**Anmärkning:** Vid bearbetning av t.ex. rödkål kan plastdelarna bli missfärgade. Rengör dem med några droppar matolja.

### → Figur

- Linda kabeln löst kring apparaten för förvaring.
- Fäst stickkontakten med kabelklammern.

## Avhjälpning av fel

### Problem:

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

### Åtgärd:

När den bakre öppningen är öppen fungerar inte lägena 1 t.o.m. 5.

### Problem:

Det går trögt eller inte alls att skjuta reglaget.

### Åtgärd:

Tryck reglaget något inåt och skjut det.

## Recept

### Vispgrädd

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



### Äggvita

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



### Biskvideg

#### Grundrecept

- 2 ägg
- 2-3 msk hett vatten
- 100 g socker
- 1 paket vaniljsocker
- 70 g mjöl
- 70 g potatismjöl
- ev. bakpulver
- Vispa ingredienserna (utom mjöl och potatismjöl) till skum med grovvisparna, cirka 3-4 minuter i läge 5.



- Ställ apparaten i läge 1 och blanda ned siktat mjöl och potatismjöl skedvis under cirka ½-1 minut.

**Största mängd:** 2 gånger grundreceptet

### Sockerkaksmet:

#### Grundrecept

- 2 ägg
- 125 g socker
- 1 nypa salt
- 1 litet paket vaniljsocker eller skalet av ½ citron
- 125 g smör eller margarin (rumsvarmt)
- 250 g mjöl
- 1 paket bakpulver
- 60 ml mjölk
- Bearbeta alla ingredienser med grovvisparna cirka ½ minut i läge 1, därefter cirka 3-4 minuter i läge 5.



**Största mängd:** 2 gånger grundreceptet

### Mördeg

#### Grundrecept

- 125 g smör (rumsvarmt)
- 100-125 g socker
- 1 ägg
- 1 nypa salt
- litet citronskal eller vaniljsocker
- 250 g mjöl
- ev. bakpulver
- Bearbeta alla ingredienser med degkroarna cirka ½ minut i läge 1 och sedan cirka 3-4 minuter i läge 5.



**Största mängd:** 2 gånger grundreceptet

### Frukttårtbotten

#### Grundrecept

- 2 ägg
- 125 g socker
- 125 g malda hasselnötter
- 50 g ströbröd
- Vispa ägg och socker till skum 3-4 minuter i läge 5.
- Ställ apparaten i läge 1, tillsätt hasselnötter och ströbröd och bearbeta i cirka ½ minut med grovvisparna.



**Största mängd:** 2 gånger grundreceptet

## Vetelängd

### Grundrecept

- 250 g mjöl
- 1 paket torrjäst
- 110 ml varm mjölk
- 1 ägg
- 1 nypa salt
- 40 g socker
- 30 g smält och svalnat fett
- Rivet skal från en halv citron
- Bearbeta alla ingredienser med degkrokarna cirka ½ minut i läge **1** och sedan cirka 3-4 minuter i läge **5**.

**Största mängd:** 2 gånger grundreceptet

## Pizzadeg

### Grundrecept

- 250 g mjöl
- 1 paket torrjäst
- 1 tsk socker
- 1 nypa salt
- 3 msk olja
- 125 ml fingervarmt vatten
- Bearbeta alla ingredienser med degkrokarna cirka ½ minut i läge **1** och sedan cirka 3-4 minuter i läge **5**.

**Största mängd:** 2 gånger grundreceptet

## Bröddeg

### Grundrecept

- 500 g mjöl
- 14 g socker
- 14 g margarin
- 7 g salt
- 1 paket torrjäst
- 250 ml vatten
- Bearbeta alla ingredienser med degkrokarna cirka ½ minut i läge **1** och sedan cirka 3-4 minuter i läge **5**.



## Majonnäs

- 1 ägg (gula och vita)
- 1 msk senap
- 1 msk citronsaft eller ättika
- 200-250 ml olja
- Salt och peppar efter behag

### Ingredienserna måste ha samma temperatur!

- Häll ingredienserna i bågaren.
- Ställ snabbmixerstaven på botten av bågaren och starta den (läge **M**) tills blandningen emulgerar.
- Låt snabbmixerstaven vara igång, lyft den långsamt upp till blandningens yta och sänk den därefter igen. Upprepa detta tills majonnäsen är färdig.

**Tips:** Du kan göra majonnäs efter samma recept med enbart äggula. Använd då bara halva mängden olja.



---

## Avfallshantering



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

---

## Konsumentbestämmelser

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

Rätt till ändringar förbehålls.

---

## Määräyksenmukainen käyttö

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

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

Tämä laite on tarkoitettu käytettäväksi yksityisessä kotitaloudessa ja kodinomaisessa ympäristössä.

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

Laite soveltuu pehmeiden elintarvikkeiden ja nesteiden sekoittamiseen ja vatkaamiseen sekä pehmeän taikinan vaivaamiseen. Sauvasekoittimen kanssa se soveltuu

elintarvikkeiden hienontamiseen ja sekoittamiseen. Laitetta ei saa käyttää muiden tarvikkeiden / aineiden käsittelyyn.

Fyysisiltä, sensorisilta tai henkisiltä valmiuksiltaan rajoitteiset taikka kokemattomat ja/tai taitamattomat henkilöt voivat käyttää tätä laitetta, jos heidän turvallisuudestaan vastaava henkilö valvoo heitä tai on perehdyttänyt heidät laitteen turvalliseen käyttöön ja käytöstä aiheutuviin vaaroihin. Lapset on pidettävä loitolla laitteesta ja virtajohdosta eivätkä he saa käyttää laitetta. Lapset eivät saa leikkiä laitteella. Lapset eivät saa suorittaa puhdistusta ja itse tehtävää huoltoa.

---

## Turvallisuusohjeet

### Sähköisku- ja palovaara!

Käytä laitetta vain sisätiloissa huoneenlämmössä ja enint.

2000 metrin korkeudessa merenpinnan yläpuolella. Älä aseta laitetta kuumien pintojen, esim. keittolevyjen, päälle tai läheisyyteen.

Liitä laite ainoastaan tyyppikilvessä olevien ohjeiden mukaiseen sähköverkkoon. Käytä laitetta vain, kun liitäntäjohto ja laite ovat moitteettomassa kunnossa. Laitteen saa turvallisuussyistä korjata, esim. vaihtaa vioittuneen liitäntäjohdon, vain valtuutettu huoltoliike. Verkkojohto ei saa joutua kosketuksiin kuumien osien kanssa eikä sitä saa vetää terävien reunojen yli.

Älä koskaan upota peruslaitetta veteen tai pese sitä astianpesukoneessa. Kun sekoitat nesteitä, varo ettei sauvasekoittimen ja peruslaitteen liitoskohta ulotu nesteeseen. Älä käytä höyrypuhdistinta. Älä käytä laitetta märin käsin.

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

**⚠ Loukkaantumisvaara!**

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

**⚠ Palovamman vaara!**

Varo sekoittaessasi kuumia aineksia. Kuumat ainekset voivat roiskua sekoittamisen aikana.

**⚠ Tärkeää!**


Nosta kattila liedeltä, ennen kuin käytät sauvasekoitinta kattilassa. Kulho ei sovellu mikroaaltouunikäyttöön.

Laite on ehdottomasti puhdistettava ohjeiden mukaan aina käytön jälkeen tai kun sitä ei ole käytetty pitkään aikaan. → ”Puhdistus”  
*katso sivu 58*

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

**Sisältö**

Määräyksenmukainen käyttö.....	55
Turvallisuusohjeet.....	55
Yhdellä silmäyksellä .....	57
Käyttö .....	57
Puhdistus.....	58
Ohjeita käyttöhäiriöiden varalle .....	59
Reseptit .....	59
Jätehuolto.....	60
Takuu.....	60

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

## Yhdellä silmäyksellä

Käännä esiin kuvasivut.

→ Kuva .

### 1 Peruslaite

### 2 Liitäntäjohto

### 3 Johdon kiinnitin

### 4 Kädensija

### 5 5-asentoinen kytkin + pitoasento

Laitteen päälle- ja poiskytkentään ja sopivan käyttönopeuden valitsemiseen.

**0/off** = poiskytketty

**1** = alhaisin käyttönopeus

**5** = suurin käyttönopeus

**M** = pitoasento (suurin käyttönopeus), paina kytkin vasemmalle ja pidä painettuna.


Kun varuste kiinnitetään kantaosan kiinnitysreikään, voit käyttää vain pitoasentoa.


### 6 Vapautuspainike


Varusteiden irrottamiseen.

### 7 Sulkimella varustetut kiinnitysreiät varusteiden kiinnittämiseen

### 8 Sulkimen valitsin

Kun liikutat suojusta, vapautuvat joko varusteiden kiinnittämiseen tarkoitettu reikä (7) tai kantaosan kiinnitysreikä (11) (kuva .

 Varusteiden kiinnitysreikä (7) on auki.

 Kantaosan kiinnitysreikä (11) on auki.

### 9 Avaamispainikkeet

Lisälaitteiden irrottamiseen kantaosasta. Paina kumpaakin valitsinta samanaikaisesti.

### 10 Teline ja johtopidike

Voit laskea laitteen taukojen ajaksi telineen varaan ja kelata liitäntäjohdon pidikkeen ympärille.

### 11 Sulkimella varustettu kiinnitysreikä kantaosassa

Lisälaitteiden kiinnittämiseen (esim. sauvasekoitin).

## Varusteet

### 12 Vispilä

### 13 Taikinakoukut

Joissakin malleissa

### 14 Sauvasekoitin

### 15 Kannellinen kulho

### 16 Minileikkuri

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

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

### Sauvasekoitin:

Muovi, til.-nro 657242

Teräs, til.-nro 657258

### Minileikkuri:

Til.-nro 659058

Noudata lisävarusteiden erillisissä käyttöohjeissa annettuja ohjeita.

## Käyttö

■ Pese peruslaite ja varusteet ennen ensimmäistä käyttökertaa.

■ Kelaa liitäntäjohto aina kokonaan auki.

**Tärkeä huomautus:** Kun kantaosan kiinnitysreikä on auki, voit käyttää vain pitoasentoa. Nopeusasennot **1-5** eivät tällöin toimi. Käytä sulkimen valitsinta vain valitsimen ollessa asennossa **0/off**.

 **Varo pyörivää käyttöliitäntää – loukkaantumisvaara!**

Älä koskaan tartu pyöriviin varusteisiin. Kiinnitä ja irrota varusteita vain laitteen ollessa pysähdyksissä – laite käy vielä jonkin aikaa pysäyttämisen jälkeen. Suojaa pitkät hiukset ja väljät vaatekappaleet, jotta ne eivät tartu pyöriviin varusteisiin.

## Peruslaite ja sen varusteet

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

### Vispilät:

Kastikkeiden, valkuais- ja maitovaahdon, majoneesin, kermavaahdon ja kevyiden taikinoiden, esim. sokerikakkutaikinan, valmistamiseen.


Vispilät eivät sovellu paksun taikinan alustamiseen.

### Taikinakoukut:

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

**Suurin sallittu käsittelymäärä on 500 g jauhoja ja lisäaineita. Noudata ruoka-ohjeissa annettuja maksimimääriä!**

### → Kuva

- Aseta valitsin asentoon . Varusteiden kiinnittämiseen tarkoitetut reiät ovat nyt auki, kantaosan kiinnitysreikä on kiinni.
- Kiinnitä haluamasi varustepari reikiin ja paina kiinni, niin että ne lukittuvat paikoilleen.

**Huomioi varusteiden muoviosien muoto, jotta ne kiinnittyvät oikein paikoilleen (kuva -2)!**

- Liitä pistoke pistorasiaan.
- Täytä elintarvikkeet sopivaan astiaan.
- Laita varuste astiaan ja käynnistä laite haluamallasi nopeudelle.
- **Teho 1, 2:** alustava ja kevyt sekoitus.
- **Teho 3, 4, 5:** vaivaaminen ja vatkaus.
- **Pitoasento M:** nopea sekoittaminen ja ainesten vatkaaminen.

### Loukkaantumisvaara!

Kun vaihdat varusteita, irrota ensin pistotulppa pistorasiasta.

### Huomautus:

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

### Käytön jälkeen:

- Aseta valitsin asentoon **0/off**.
- Irrota pistoke pistorasiasta.
- Avaa lukitus vapautuspainikkeella ja irrota varusteet.


### Huomio:

Paina vapautuspainiketta vasta sitten, kun varusteet ovat pysähtyneet. Vapautuspainike ei toimi, jollei valitsin ole asennossa **0/off**.

## Sauvasekoittimella varustettu peruslaite

Laitte soveltuu majoneesin, kastikkeiden, juomien, vauvanruoan, keitettyjen hedelmien ja marjojen sekä vihannesten sekoittamiseen. Se soveltuu myös keittojen soseuttamiseen.

### → Kuva

- Aseta valitsin asentoon . Kantaosan kiinnitysreikä on auki, varusteiden kiinnittämiseen tarkoitetut reiät ovat kiinni.
- Kiinnitä sauvasekoitin ja varmista, että se lukittuu paikalleen.
- Liitä pistoke pistorasiaan.
- Täytä elintarvikkeet kullohon.
- Aseta valitsin vasemmalle pitoasentoon ja pidä kiinni. Nopeusasennot **1-5** eivät tällöin toimi!

**Huomautus:** Paina sauvasekoitin ensin sekoitettaviin aineksiin ja käynnistä laite vasta sitten. Näin välttyt roiskeilta. Kytke peruslaite aina pois päältä, ennen kuin nostat sen pois sekoitettavista aineksista.

### Käytön jälkeen:

- Aseta valitsin asentoon **0/off**.
- Irrota pistoke pistorasiasta.
- Irrota sauvasekoitin painamalla samanaikaisesti molempia vapautuspainikkeita.

## Puhdistus

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

### Sähköiskun vaara!

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

**Huomio!**

Laitteen pinnat voivat vaurioitua. Älä käytä hankaavia puhdistusaineita.

- Pyyhi peruslaite puhtaaksi kostealla liinalla ja kuivaa lopuksi. Puhdista huolellisesti valitsimen alue!
- Pese varusteet astianpesukoneessa tai harjaa ne puhtaaksi juoksevan veden alla.
- Anna sauvasekoittimen kuivua pystyasennossa (terä ylöspäin), jotta sisäänpäässyt vesi valuu ulos.

**Huomautus:** Jos esimerkiksi punakaalista jää väriä muoviosiin, pyyhi ne puhtaaksi muutamalla tipalla ruokaöljyä.

**→ Kuva **

- Kelaä liitäntäjohto löysästi laitteen ympärille säilytyksen ajaksi.
- Kiinnitä pistotulppa paikoilleen johdon kiinnittimellä.

**Ohjeita käyttöhäiriöiden varalle****Ongelma:**

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

**Toimenpide:**

Nopeusasennot **1-5** eivät toimi, jos kantasosan kiinnitysreikä on auki.

**Ongelma:**

Valitsimen liikuttaminen on vaikeaa tai se ei liiku lainkaan.

**Toimenpide:**

Paina valitsinta vähän sisäänpäin ja liikuta.

**Reseptit****Kermavaahto**

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

**Valkuainen**

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

**Sokerikakkutaikina****Perusohje**

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



**Maksimimäärä:** 2 x perusohje

**Kakkutaikina****Perusohje**

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



**Maksimimäärä:** 2 x perusohje

**Murotaikina****Perusohje**

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



**Maksimimäärä:** 2 x perusohje

## Hedelmäkakkujen pohja

### Perusohje

- 2 kananmuna
- 125 g sokeria
- 125 g jauhettuja hasselpähkinöitä
- 50 g korppujauhoa
- Vatkaa munat ja sokeri vaahdoksii 3-4 minuutin ajan teholla **1**.
- Kytke laite teholle **1**, lisää hasselpähkinät ja korppujauhot ja sekoita vispilöillä ½ minuuttia.

**Maksimimäärä:** 2 x perusohje



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

## Majoneesi

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



### Ainesten pitää olla huoneenlämpöisiä!

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

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

## Pullapitko

### Perusohje


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

**Maksimimäärä:** 2 x perusohje



## Jätehuolto



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

## Pizzataikina

### Perusohje

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

**Maksimimäärä:** 2 x perusohje



## Takuu

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

Oikeus muutoksiin pidätetään.



---

## Uso conforme a lo prescrito

**Lea detenidamente las instrucciones de uso del aparato y guárdelas para una posible consulta posterior. No olvide adjuntar estas instrucciones si entrega el aparato a otra persona.**

El fabricante no asume ninguna responsabilidad por posibles daños resultantes del incumplimiento de las instrucciones relativas al uso correcto del aparato.

Este aparato ha sido diseñado exclusivamente para uso doméstico. No sobrepasar las cantidades a elaborar y los tiempos de funcionamiento habituales para uso doméstico.

El aparato es adecuado para remover, batir y mezclar alimentos blandos y líquidos, así como para amasar masas blandas. La batidora permite picar y mezclar alimentos. El aparato no deberá usarse para procesar otros tipos de alimentos o productos.

Este aparato puede ser manejado por personas con facultades físicas, sensoriales o mentales disminuidas o bien con falta de experiencia y/o de conocimientos, si lo hacen bajo supervisión o han sido instruidas acerca del uso seguro del aparato y han comprendido los peligros resultantes de ello. Los niños deben mantenerse alejados del aparato y del cable de alimentación, y además no deben manejar el aparato. Impedir que los niños jueguen con el aparato. La limpieza y el mantenimiento a cargo del usuario no deben ser realizados por niños.

---

## Indicaciones de seguridad

### ¡Peligro de electrocución y de incendio!

Utilizar el aparato sólo en recintos interiores y a temperatura ambiente y no utilizarlo por encima de los 2000 m sobre el nivel del mar. No colocar el aparato sobre o cerca de superficies calientes, como p. ej. placas eléctricas. Conectar y usar el aparato únicamente de acuerdo con las indicaciones especificadas en la placa de características del modelo. No utilizar el aparato en caso de que el cable de conexión o el propio aparato presenten daños visibles. Para evitar riesgos, el aparato sólo debe ser reparado (p. ej. cambio de un cable de alimentación dañado) por nuestro servicio de asistencia técnica. Evitar que el cable de conexión del aparato entre en contacto con piezas calientes y cantos afilados. No sumergir nunca la base motriz en agua ni lavarla en el lavavajillas. No sumergir el aparato en líquidos más allá del punto de unión entre la batidora y la unidad motriz. No utilizar limpiadoras de vapor. No usar el aparato con las manos húmedas. El aparato debe desconectarse siempre de la red eléctrica después de cada uso, cuando se vaya a dejar sin vigilancia, antes del montaje, desmontaje o limpieza y en caso de avería.

### **⚠ ¡Peligro de lesiones!**

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

### **⚠ ¡Peligro de quemaduras!**

Prestar atención al trabajar con alimentos calientes. Al procesarlos, podrían salpicar.

### **⚠ ¡Importante!**


En caso de usar la batidora en el interior de una cacerola, retirar primero la cacerola de la zona de cocción. El vaso de la batidora no es adecuado para usarlo en el horno microondas.

Es imprescindible limpiar el aparato de la forma indicada después de cada uso y después de que no se haya utilizado durante un tiempo prolongado. → «Limpieza» véase la página 65

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

## Contenido

Uso conforme a lo prescrito.....	61
Indicaciones de seguridad.....	61
Descripción del aparato.....	63
Usar del aparato.....	64
Limpieza.....	65
Localización de averías.....	65
Recetas.....	66
Eliminación.....	67
Garantía.....	68

En las presentes instrucciones de uso se describen diferentes modelos de aparato. En las páginas con ilustraciones se recoge una vista general con los distintos modelos (Fig. .

## Descripción del aparato


Desplegar las páginas con las ilustraciones.


→ **Figura **


- 1 Base motriz**
- 2 Cable de conexión a la red**
- 3 Pinza sujetacable**
- 4 Empuñadura**
- 5 Interruptor de 5 velocidades + accionamiento momentáneo**  
Para encender y apagar el aparato, así como regular la velocidad de trabajo.  
**0/off** = apagado  
**1** = velocidad mínima  
**5** = velocidad máxima  
**M** = accionamiento momentáneo (máxima velocidad), desplazar el interruptor hacia la izquierda y mantenerlo en esta posición.  
Si hay accesorios acoplados en la boca posterior, el aparato sólo se puede utilizar con la función de accionamiento momentáneo.
- 6 Tecla de desbloqueo**  
Para extraer los accesorios.

**7 Bocas con cierre para introducir los accesorios**

**8 Pasador para accionar el cierre**

Al accionar el pasador se desbloquea la boca para introducir los accesorios (7) o la boca posterior (11) (**Fig. **).

 La boca para accesorios (7) está abierta.

 La boca posterior (11) está abierta.

**9 Teclas de desbloqueo**

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

**10 Gancho para colgar el aparato con enrollables**

Para guardar el aparato durante los tiempos de inactividad y enrollar el cable de conexión.

**11 Boca posterior con cierre**

Para introducir accesorios como, p. ej. la batidora.

## Accesorios

**12 Varilla mezcladora**

**13 Garfio amasador**

disponible sólo en algunos modelos

**14 Batidora**

**15 Vaso, con tapa**

**16 Picador universal**

Con el picador universal se puede aprovechar toda la potencia del aparato a la hora de preparar, por ejemplo, crema de miel para untar en el pan (conforme a las indicaciones de la receta correspondiente). La receta se recoge en las instrucciones de uso del picador universal.

En caso de que su aparato no incluya alguno de los accesorios descritos, estos se pueden adquirir a través del servicio de asistencia técnica.

**Batidora:**

Plástico, n.º de pedido 657242

Acero inoxidable, n.º de pedido 657258

**Picador universal:**

N.º de pedido 659058

Se ruega observar las instrucciones de uso separadas correspondientes a estos accesorios.

## Usar del aparato

- Limpiar el aparato y los accesorios antes de usarlos por primera vez.
- Desenrollar siempre del todo el cable de conexión del aparato.

**Nota importante:** Si la boca posterior está abierta, el aparato solo se puede utilizar con la función de accionamiento momentáneo. El interruptor de cinco posiciones **1-5** no funciona. Desplazar el pasador para accionar el cierre únicamente con el interruptor en la posición **0/off**.

### ¡Peligro de lesiones a causa del accionamiento en rotación!

No tocar nunca los accesorios mientras giran. Montar y desmontar los accesorios sólo con el aparato completamente parado – el aparato sigue funcionando durante un breve tiempo tras desconectarlo. Proteger o recoger los cabellos largos o la ropa suelta a fin de que no sean atrapados por los útiles en rotación.

## Base motriz con accesorios acoplados

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

### **Varilla mezcladora para:**

preparar salsas, montar claras de huevo, hacer espuma de leche, cremas, mayonesas, nata y masas ligeras, como, por ejemplo, masa de bizcocho.

Las varillas mezcladoras no son adecuadas para elaborar masas pesadas.

### **Garfio amasador para:**



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

### **La máxima cantidad elaborable:**

**500 gramos de harina e ingredientes.**

**¡Prestar atención a las cantidades máximas indicadas en las recetas!**

### → **Figura**

- Colocar el pasador en la posición . Las bocas para introducir los accesorios están abiertas; la boca posterior está cerrada.
- Colocar el par de accesorios que se desee utilizar en las bocas y presionarlos hasta que queden encajados.  
**¡Prestar atención a la forma de las piezas de plástico de los accesorios para evitar confusiones (Fig. -2)!**
- Introducir el cable de conexión en la toma de corriente.
- Poner los alimentos en un recipiente adecuado.
- Introducir los accesorios en el recipiente y ajustar la velocidad deseada del aparato.
  - **Velocidad 1, 2:** para incorporar y mezclar.
  - **Velocidad 3, 4, 5:** para amasar y batir.
  - **Accionamiento momentáneo M:** para mezclar rápidamente o batir los ingredientes.

### ¡Peligro de lesiones!

Desenchufar el cable de conexión de la toma de corriente antes de cambiar los accesorios.

### **Nota:**

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

### **Tras concluir el trabajo:**

- Colocar el interruptor en la posición **0/off**.
- Extraer el cable de conexión de la toma de corriente.
- Desbloquear los accesorios con la tecla de desbloqueo y extraerlos.


### **Atención:**

No accionar la tecla de desbloqueo hasta que se los accesorios se hayan detenido. La tecla de desbloqueo no se puede accionar si el interruptor no se encuentra en la posición **0/off**.

## Unidad motriz con batidora

Este aparato es adecuado para preparar mayonesas, salsas, batidos y alimentos para bebés, así como fruta y verdura cocidas. También se pueden triturar sopas.

### → Figura D

- Colocar el pasador en la posición . La boca posterior está abierta; las bocas para introducir los accesorios están cerradas.
- Introducir y encajar la batidora.
- Introducir el cable de conexión en la toma de corriente.
- Introducir los alimentos en el vaso de la batidora.
- Desplazar el interruptor hacia la izquierda hasta el accionamiento momentáneo y mantenerlo en esta posición. ¡El interruptor de cinco posiciones 1-5 no está en funcionamiento!

**Nota:** Para evitar salpicaduras, no conectar el aparato hasta que se haya sumergido la batidora en los alimentos que se van a elaborar. Desconectar siempre la base motriz antes de retirarla del recipiente en donde se están elaborando los alimentos.

### Tras concluir el trabajo:

- Colocar el interruptor en la posición **0/off**.
- Extraer el cable de conexión de la toma de corriente.
- Retirar la batidora pulsando simultáneamente las dos teclas de desbloqueo.

## Limpieza

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

### ¡Peligro de descarga eléctrica!

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

### ¡Atención!

Las superficies podrían dañarse. No emplear productos de limpieza abrasivos.

- Limpiar la base motriz con un paño húmedo y secarla. Eliminar a fondo los restos de alimentos que pudieran estar adheridos en la zona del pasador.
- Limpiar los accesorios en el lavavajillas o con un cepillo bajo el grifo de agua.
- Dejar secar la batidora en posición vertical (cuchilla hacia arriba) a fin de que se escurra el agua que pudiera haber penetrado.

**Nota:** Al procesar alimentos como, por ejemplo, col lombarda, las piezas de plástico pueden adquirir un color rojizo, que puede eliminarse aplicando varias gotas de aceite y frotando con un paño.

### → Figura E

- Para guardar el aparato, enrollar el cable alrededor del aparato.
- Fijar el cable de conexión con la pinza sujetacable.

---

## Localización de averías

### Problema:

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

### Ayuda:

Cuando la boca posterior está abierta, el interruptor de posiciones **1** a **5** no funciona.

### Problema:

El pasador no se puede mover o se mueve con dificultad.

### Ayuda:

Presionar ligeramente el pasador hacia el interior y desplazarlo.

## Recetas

### Nata montada

- 100-500 g de nata
- Batir la nata con las varillas mezcladoras entre  $\frac{1}{2}$  y 5 minutos a la velocidad **5**, en función de la cantidad y las propiedades de la nata.



### Clara de huevo

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



### Masa de bizcocho

#### Receta básica

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



**Máxima cantidad:** 2 x la receta básica

### Masa batida

#### Receta básica

- 2 huevos
- 125 g de azúcar
- 1 pizca de sal
- 1 sobrecito de azúcar de vainilla o la cáscara de  $\frac{1}{2}$  limón
- 125 gramos de mantequilla o margarina (temperatura ambiente)
- 250 g de harina
- 1 sobrecito de levadura en polvo
- 60 ml de leche



- Procesar todos los ingredientes con las varillas mezcladoras durante aprox.  $\frac{1}{2}$  minuto a la velocidad **1** y, a continuación, durante unos 3 o 4 minutos a la velocidad **5**.

**Máxima cantidad:** 2 x la receta básica

### Masa quebrada (pastaflora)

#### Receta básica

- 125 gramos de mantequilla (temperatura ambiente)
- 100-125 g de azúcar
- 1 huevo
- 1 pizca de sal
- unas cáscaras de limón o un poco de azúcar de vainilla
- 250 g de harina
- o levadura en polvo
- Amasar todos los ingredientes con el garfio amasador durante aprox.  $\frac{1}{2}$  minuto a la velocidad **1** y, a continuación, durante unos 3 o 4 minutos a la velocidad **5**.



**Máxima cantidad:** 2 x la receta básica

### Base para tarta de fruta

#### Receta básica

- 2 huevos
- 125 g de azúcar
- 125 gramos de avellanas molidas
- 50 g de pan rallado
- Batir los huevos y el azúcar durante unos 3 o 4 minutos a la velocidad **5** hasta que hagan espuma.
- Seleccionar la velocidad **1** y procesar las avellanas y el pan rallado con las varillas mezcladoras durante  $\frac{1}{2}$  minuto.



**Máxima cantidad:** 2 x la receta básica

## Trenza de levadura

### Receta básica

- 250 g de harina
- 1 sobrecito de levadura seca
- 110 ml de leche caliente
- 1 huevo
- 1 pizca de sal
- 40 g de azúcar
- 30 g de mantequilla tibia
- La cáscara rallada de medio limón
- Amasar todos los ingredientes con el garfio amasador durante aprox. ½ minuto a la velocidad **1** y, a continuación, durante unos 3 o 4 minutos a la velocidad **5**.

**Máxima cantidad:** 2 x la receta básica

## Masa para pizza

### Receta básica

- 250 g de harina
- 1 sobrecito de levadura seca
- 1 cucharadita de azúcar
- 1 pizca de sal
- 3 cucharadas de aceite
- 125 ml de agua caliente
- Amasar todos los ingredientes con el garfio amasador durante aprox. ½ minuto a la velocidad **1** y, a continuación, durante unos 3 o 4 minutos a la velocidad **5**.

**Máxima cantidad:** 2 x la receta básica

## Masa para pan

### Receta básica

- 500 g de harina
- 14 g de azúcar
- 14 g de margarina
- 7 g de sal
- 1 sobrecito de levadura seca
- 250 ml de agua
- Amasar todos los ingredientes con el garfio amasador durante aprox. ½ minuto a la velocidad **1** y, a continuación, durante unos 3 o 4 minutos a la velocidad **5**.



## Mayonesa

- 1 huevo (yema y clara)
- 1 cucharada sopera de mostaza
- 1 cucharada sopera de zumo de limón o vinagre
- 200-250 ml de aceite
- Sal y pimienta al gusto



### ¡Todos los ingredientes deberán tener la misma temperatura!

- Introducir los ingredientes en el vaso.
- Apoyar la batidora sobre el fondo del vaso y conectar el aparato (posición **M**), hasta que la mezcla emulsione.
- Elevar lentamente la batidora en funcionamiento hasta el borde superior de la mezcla y desplazarla nuevamente hacia abajo hasta que la mayonesa esté lista.

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

## Eliminación



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

---

## Garantía

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

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

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

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

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

**GUARDE POR TANTO LA FACTURA DE COMPRA.**

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

Reservado el derecho a cambios y modificaciones sin previo aviso.

---

## Utilização correta

**Leia atentamente o manual de instruções, proceda em conformidade e guarde-o! Se o aparelho mudar de proprietário, estas instruções devem acompanhá-lo.**

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

Este aparelho destina-se exclusivamente a uso privado e doméstico. Utilizar o aparelho somente para as quantidades e tempos de utilização normais no uso doméstico.

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

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

Este aparelho pode ser utilizado por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais limitadas ou com falta de experiência e/ou conhecimentos, desde que supervisionadas ou informadas sobre como trabalhar com o aparelho de forma segura e instruídas sobre os perigos inerentes. O aparelho e o cabo elétrico devem ser mantidos fora do alcance de crianças. As crianças não podem brincar com o aparelho. As crianças não podem efetuar a limpeza e manutenção do aparelho.

---

## Instruções de segurança

### Perigo de choque elétrico e de incêndio!

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

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

Nunca mergulhar o aparelho base em água ou lavar na máquina de loiça. Não mergulhar o aparelho em líquidos através do ponto de ligação entre a varinha rápida e o aparelho base. Nunca utilizar aparelhos de limpeza a vapor. Não utilizar o aparelho com as mãos húmidas ou molhadas.

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

### **⚠ Perigo de ferimentos!**

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

### **⚠ Perigo de queimaduras!**

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

### **⚠ Importante!**

Para utilizar a varinha rápida dentro da panela, retirar primeiro a panela do bico do fogão. O copo misturador não é adequado para utilização no micro-ondas.


É imperterível limpar cuidadosamente o aparelho após cada utilização ou após um longo período de não utilização, conforme descrito.

➔ “Limpeza” ver página 73

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

## Índice

Utilização correta.....	69
Instruções de segurança.....	69
Panorâmica do aparelho.....	71
Utilização.....	72
Limpeza.....	73
Ajuda em caso de anomalia.....	73
Receitas.....	73
Eliminação do aparelho.....	75
Garantia.....	75




Nestas Instruções de Serviço são descritos diversos modelos. Nas páginas das ilustrações existe uma panorâmica dos diversos modelos (Fig. ).

## Panorâmica do aparelho

Desdobre as páginas com as ilustrações!

→ Fig. 

- 1 Aparelho base**
- 2 Cabo elétrico**
- 3 Abraçadeira de cabo**
- 4 Pega**
- 5 Seletor com 5 fases + ligação momentânea**  
Para ligar e desligar o aparelho e adaptar a velocidade de funcionamento.  
**0/off** = Desligado  
**1** = Velocidade mínima  
**5** = Velocidade máxima  
**M** = Ligação momentânea (velocidade máxima), premir o seletor para a esquerda e manter premido.  
Ao utilizar acessórios na abertura posterior, o aparelho só pode funcionar com a ligação momentânea.
- 6 Tecla de ejeção**  
Para retirar as ferramentas.
- 7 Aberturas para colocação das ferramentas com tampa**

- 8 Cursor de acionamento da tampa**  
Ao acionar o cursor, é disponibilizada a abertura para colocação das ferramentas (7) ou a abertura posterior (11) (Fig. ).  
 A abertura para as ferramentas (7) está aberta.  
 A abertura posterior (11) está aberta.
- 9 Teclas de destravamento**  
Para retirar os acessórios da abertura posterior. Premir, simultaneamente, as duas teclas.
- 10 Apoio do aparelho com enrolamento do cabo**  
Para pousar o aparelho nas pausas e para enrolar o cabo elétrico.
- 11 Abertura posterior com tampa**  
Para colocação de acessórios, p. ex. a varinha rápida.

## Ferramentas

- 12 Varas para massas leves**
- 13 Varas para massas pesadas**

Em alguns modelos

- 14 Varinha rápida**
- 15 Copo misturador com tampa**
- 16 Picador universal**

Com o picador universal, aproveitará todo o rendimento do aparelho para a confeção de preparados de mel para barrar no pão (mantendo os dados das receitas). Poderá encontrar a receita nas instruções de serviço do picador universal.

Se um acessório não estiver incluído no fornecimento, é possível encomendá-lo através do Serviço de Assistência Técnica.

### Varinha rápida:

Plástico, n.º de encomenda: 657242  
Aço inox, n.º de encomenda: 657258

### Picador universal:

N.º de encomenda: 659058

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

## Utilização

- Limpar o aparelho base e as ferramentas antes da primeira utilização.
- Desenrolar sempre o cabo elétrico por completo.

**Indicação importante:** Com a abertura posterior aberta, o aparelho só pode funcionar com a ligação momentânea. A ligação por fases **1-5** não funciona. Deslocar o cursor de acionamento da tampa apenas para a posição **0/off**.

### **⚠ Perigo de ferimentos devido aos acionamentos em rotação!**

Nunca tocar nas ferramentas em rotação. Só colocar ou retirar as ferramentas depois de o aparelho estar parado – depois de desligado, o aparelho ainda funciona por breves instantes. Proteger cabelos compridos ou peças de roupa soltas para não ficarem presos nas ferramentas em rotação.

### **Aparelho base com ferramentas**

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

#### **Varas para massas leves para:**

Molhos, claras em castelo, leite em espuma, cremes, maionese, natas e massas leves como, p. ex., massa batida para bolos normais.



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

#### **Varas para massas pesadas para:**

Massas firmes como massa quebrada, massa levedada e massa de batatas, bem como para misturar massas com carne picada, pastas ou massa de pão.

**A quantidade máxima a trabalhar é de 500 g de farinha e ingredientes. Respeitar as indicações de quantidades máximas das receitas!**

### → Fig.

- Colocar o cursor na posição . As aberturas para colocação das ferramentas estão livres, a abertura posterior está fechada.
- Inserir o par de ferramentas desejado nas aberturas e pressionar até encaixar. **Ter em atenção a forma das peças de plástico nas ferramentas para não se enganar ao inseri-las no aparelho (Fig. -2)!**
- Ligar a ficha à tomada.
- Deitar os alimentos num recipiente apropriado.
- Introduzir as ferramentas no aparelho e ligá-lo na fase pretendida.
  - **Fases 1, 2:** Para incorporar e envolver.
  - **Fases 3, 4, 5:** Para amassar e bater.
  - **Ligação momentânea M:** Para envolver ou bater ingredientes rapidamente.

### **⚠ Perigo de ferimentos!**

Desligar a ficha da tomada para mudar de ferramentas.

#### **Nota:**

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

#### **Depois da utilização:**

- Posicionar o seletor em **0/off**.
- Retirar a ficha da tomada.
- Soltar as ferramentas com a tecla de ejeção e removê-las.


#### **Atenção:**

Só premir a tecla de ejeção quando as ferramentas estiverem paradas. Não é possível acionar a tecla de ejeção, se o seletor não estiver em **0/off**.

### **Aparelho base com varinha rápida**

O aparelho é adequado para misturar maionese, molhos, batidos, comida para bebé, fruta e legumes cozidos. Para passar sopas.

**→ Fig. D**

- Colocar o cursor na posição . A abertura posterior está livre, as aberturas para colocação das ferramentas estão fechadas.
- Colocar e encaixar a varinha rápida.
- Ligar a ficha à tomada.
- Colocar os alimentos no copo misturador.
- Deslocar o seletor para a esquerda, na ligação momentânea e manter. A ligação por fases **1-5** não funciona!

**Indicação:** Para evitar que o preparado salpique, ligar o aparelho apenas quando a varinha estiver mergulhada nos alimentos a misturar. Desligar sempre o aparelho base, antes de o retirar do preparado.

**Depois da utilização:**

- Posicionar o seletor em **0/off**.
- Retirar a ficha da tomada.
- Remover a varinha rápida premindo simultaneamente ambas as teclas de destravamento.

---

## Limpeza

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

**⚠ Perigo de choque elétrico!**

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

**Atenção!**

As superfícies exteriores podem sofrer danos. Não utilizar produtos de limpeza abrasivos.

- Limpar o aparelho base com um pano húmido e, de seguida, secá-lo bem. Limpar bem a área do cursor, removendo quaisquer resíduos que aí se encontrem.
- Lavar as ferramentas na máquina de lavar loiça ou com uma escova sob água corrente.

- Deixar a varinha rápida secar em posição vertical (com a lâmina do pé misturador virada para cima), para que a água escorra para fora da varinha.

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

**→ Fig. E**

- Para guardar, enrolar o cabo à volta do aparelho, sem o apertar.
- Fixar a ficha de rede com a abraçadeira de cabo.

---

## Ajuda em caso de anomalia

**Problema:**

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

**Ajuda:**

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

**Problema:**

O cursor está perro ou não se desloca.

**Ajuda:**

Premir o cursor ligeiramente para dentro e deslocá-lo.

---

## Receitas

**Natas batidas**

- 100-500 g de natas
- Bater as natas  $\frac{1}{2}$  a 5 minutos na fase **5**, dependendo da quantidade e das características das natas, com a vara para massas leves.

**Claras**

- 1-5 claras
- Bater claras 2 a 5 minutos na fase **5** com a vara para massas leves.



## Massa de pão de ló

### Receita base

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

**Quantidade máxima:** 2 x a receita base

## Massas leves

### Receita base

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

**Quantidade máxima:** 2 x a receita base

## Massa quebrada

### Receita base

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



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

**Quantidade máxima:** 2 x a receita base

## Base para bolos de fruta

### Receita base

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

**Quantidade máxima:** 2 x a receita base

## Trança levedada

### Receita base

- 250 g de farinha
- 1 pacote de levedura seca
- 110 ml de leite quente
- 1 ovo
- 1 pitada de sal
- 40 g de açúcar
- 30 g de gordura derretida, mas fria
- Casca ralada de meio limão
- Amassar todos os ingredientes durante ca. de ½ minuto na fase **1** e, depois, amassar todos os ingredientes com a vara para massas pesadas, durante 3 a 4 minutos, na fase **5**.

**Quantidade máxima:** 2 x a receita base



## Massa para piza

### Receita base

- 250 g de farinha
- 1 pacote de levedura seca
- 1 colher de chá de açúcar
- 1 pitada de sal
- 3 colheres de sopa de óleo
- 125 ml de água quente
- Amassar todos os ingredientes durante ca. de ½ minuto na fase 1 e, depois, amassar todos os ingredientes com a vara para massas pesadas, durante 3 a 4 minutos, na fase 5.

**Quantidade máxima:** 2 x a receita base

## Massa de pão

### Receita base

- 500 g de farinha
- 14 g de açúcar
- 14 g de margarina
- 7 g de sal
- 1 pacote de levedura seca
- 250 ml de água
- Amassar todos os ingredientes durante ca. de ½ minuto na fase 1 e, depois, amassar todos os ingredientes com a vara para massas pesadas, durante 3 a 4 minutos, na fase 5.

## Maionese

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

**Os ingredientes têm que estar todos à mesma temperatura!**

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



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

## Eliminação do aparelho



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

## Garantia

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

Salvo alterações técnicas.

---

## **Χρήση σύμφωνα με το σκοπό προορισμού**

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

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

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

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

Η συσκευή είναι κατάλληλη για ανάδευση, χτύπημα και ανάμειξη μαλακών τροφίμων και υγρών καθώς και για ζύμωμα μαλακιάς ζύμης. Με το ταχυμπλέντερ χειρός η συσκευή είναι κατάλληλη για τον τεμαχισμό ή την ανάμειξη τροφίμων. Η συσκευή δεν επιτρέπεται να χρησιμοποιηθεί για την επεξεργασία άλλων ουσιών ή αντικειμένων. Αυτή η συσκευή μπορεί να χρησιμοποιηθεί από άτομα με περιορισμένες φυσικές, αισθητήριες ή πνευματικές ικανότητες ή με ανεπαρκή εμπειρία και/ή ανεπαρκείς γνώσεις, όταν επιτηρούνται ή έχουν ενημερωθεί σχετικά με την ασφαλή χρήση της συσκευής και έχουν κατανοήσει τους πιθανούς από τη χρήση της συσκευής κινδύνους. Τα παιδιά πρέπει να κρατιούνται μακριά από τη συσκευή και το ηλεκτρικό καλώδιο σύνδεσης και δεν επιτρέπεται να χειριστούν τη συσκευή. Τα παιδιά δεν επιτρέπεται να παίζουν με τη συσκευή. Ο καθαρισμός και η συντήρηση από το χρήστη δεν επιτρέπεται να εκτελείται από παιδιά.

---

## **Υποδείξεις ασφαλείας**

### **Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας και κίνδυνος πυρκαγιάς!**

Χρησιμοποιείτε τη συσκευή μόνο σε εσωτερικούς χώρους, σε θερμοκρασία δωματίου και σε υψόμετρο μέχρι 2.000 m πάνω από τη στάθμη της θάλασσας. Μην τοποθετείτε τη συσκευή πάνω ή κοντά σε πολύ ζεστές επιφάνειες, όπως π.χ. πλάκες εστιών. Συνδέετε και λειτούργείτε τη συσκευή μόνο σύμφωνα με τα στοιχεία στην πινακίδα τύπου. Χρησιμοποιείτε τη συσκευή μόνο, όταν το ηλεκτρικό καλώδιο και η συσκευή δεν παρουσιάζουν καμία ζημιά. Επισκευές στη συσκευή, όπως π.χ. η αλλαγή του κατεστραμμένου καλωδίου σύνδεσης στο δίκτυο του ρεύματος επιτρέπεται να εκτελούνται μόνο από την υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών, ώστε να αποφεύγονται οι κίνδυνοι.

Μη φέρετε το ηλεκτρικό καλώδιο σε επαφή με καυτά αντικείμενα ή μην το τραβάτε πάνω από κοφτερές ακμές.

Μη βυθίζετε ποτέ τη βασική συσκευή στο νερό ή μην την βάζετε στο πλυντήριο πιάτων. Μη βυθίζετε τη συσκευή πάνω από το σημείο σύνδεσης του ταχυμπλέντερ χειρός και της βασικής συσκευής μέσα σε υγρό. Μη χρησιμοποιήσετε κανέναν ατμοκαθαριστή. Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή με βρεγμένα χέρια. Η συσκευή μετά από κάθε χρήση, σε περίπτωση μη επιτήρησης, πριν από τη συναρμολόγηση, την αποσυναρμολόγηση ή τον καθαρισμό και σε περίπτωση σφάλματος πρέπει να αποσυνδέεται πάντοτε από το δίκτυο του ρεύματος.

### **⚠ Κίνδυνος τραυματισμού!**

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

### **⚠ Κίνδυνος εγκαυμάτων!**

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

### **⚠ Σημαντικό!**

Σε περίπτωση χρήσης του ταχυμπλέντερ χειρός στην κατασρόλα, απομακρύνετε προηγουμένως την κατασρόλα από την εστία μαγειρέματος. Το δοχείο ανάμειξης δεν είναι κατάλληλο για τη χρήση στο φούρνο μικροκυμάτων.

Μετά από κάθε χρήση ή σε περίπτωση μη χρήσης για μεγαλύτερο χρονικό διάστημα καθαρίζετε οπωσδήποτε τη συσκευή, όπως περιγράφεται. ➔ «Καθαρισμός» βλέπε στη σελίδα 80

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

## Περιεχόμενα

Χρήση σύμφωνα με το σκοπό προορισμού .....	76
Υποδείξεις ασφαλείας .....	76
Με μια ματιά.....	78
Χειρισμός.....	79
Καθαρισμός.....	80
Αντιμετώπιση βλαβών .....	80
Συνταγές.....	80
Απόσυρση .....	82
Όροι εγγύησης.....	83

Σε αυτές τις οδηγίες χρήσης περιγράφονται διάφορα μοντέλα. Στις σελίδες με τις εικόνες βρίσκεται μία επισκόπηση των διαφορών μοντέλων (Εικ. I).

## Με μια ματιά

Ανοίξτε παρακαλώ τις σελίδες με τις εικόνες.  
➔ Εικ. I

- 1 Βασική συσκευή
- 2 Ηλεκτρικό καλώδιο
- 3 Συνδετήρας καλωδίου
- 4 Χειρολαβή
- 5 Διακόπτης 5 βαθμίδων + στιγμιαία λειτουργία

Για την ενεργοποίηση και απενεργοποίηση της συσκευής και για την προσαρμογή της ταχύτητας εργασίας. **0/off** = απενεργοποιημένη  
**1** = χαμηλότερος αριθμός στροφών  
**5** = υψηλότερος αριθμός στροφών  
**M** = στιγμιαία λειτουργία (υψηλότερος αριθμός στροφών), πατήστε το διακόπτη προς τα αριστερά και κρατήστε τον πατημένο. Σε περίπτωση χρήσης εξαρτημάτων στο πίσω άνοιγμα η συσκευή μπορεί να λειτουργήσει μόνο στη στιγμιαία λειτουργία.

- 6 Πλήκτρο απόρριψης  
Για την αφαίρεση των εργαλείων.
- 7 Ανοίγματα για την τοποθέτηση των εργαλείων με κούμπωμα
- 8 Σύρτης για το χειρισμό του κλειστρου  
Με το χειρισμό του σύρτη ελευθερώνεται είτε το άνοιγμα για την τοποθέτηση των εργαλείων (7) ή το πίσω άνοιγμα (11) (Εικ. I).
- ☒ Το άνοιγμα για τα εργαλεία (7) είναι ανοιχτό.  
➔ Το πίσω άνοιγμα (11) είναι ανοιχτό.
- 9 Πλήκτρα απασφάλισης  
Για την αφαίρεση των εξαρτημάτων από το πίσω άνοιγμα. Πατήστε τα δύο πλήκτρα ταυτόχρονα.
- 10 Βραχίονας εναπόθεσης με τύλιγμα καλωδίου  
Για την εναπόθεση της συσκευής στα διαλείμματα της εργασίας και για το τύλιγμα του ηλεκτρικού καλωδίου.
- 11 Πίσω άνοιγμα με κλείστρο  
Για την τοποθέτηση των εξαρτημάτων, π.χ. το ταχυμπλέντερ χειρός.

## Εργαλεία

- 12 Αναδευτήρας
- 13 Ζυμωτήρι
- σε μερικά μοντέλα
- 14 Ταχυμπλέντερ χειρός
- 15 Δοχείο ανάμειξης με καπάκι
- 16 Κόφτης γενικής χρήσης

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

Όταν ένα εξάρτημα δε συμπεριλαμβάνεται στα υλικά παράδοσης, μπορείτε να το παραγγείλετε στην υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών.

**Ταχυμπλέντερ χειρός**

Πλαστικό αριθ. παραγγελίας 657242  
Ανοξείδωτος χάλυβας αριθ. παραγγελίας 657258

**Κόφτης γενικής χρήσης:**

Αριθ. παραγγελίας 659058  
Προσέχετε παρακαλώ τις συμβουλές στις ξεχωριστές οδηγίες χρήσης αυτών των εξαρτημάτων.

**Χειρισμός**

- Πριν την πρώτη χρήση καθαρίστε τη βασική συσκευή και τα εργαλεία.
- Ξετυλίγεται το ηλεκτρικό καλώδιο πάντα εντελώς.

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

**⚠ Κίνδυνος τραυματισμού από τον περιστρεφόμενο μηχανισμό κίνησης!**

Μην πιάνετε ποτέ τα περιστρεφόμενα εργαλεία. Τοποθετείτε και αφαιρείτε τα εργαλεία μόνο με ακινητοποιημένη τη συσκευή – μετά την απενεργοποίηση η συσκευή εξακολουθεί να περιστρέφεται ακόμη για σύντομο χρόνο. Προφυλάξτε τα μακριά μαλλιά ή τα φαρδιά ρούχα, για να μην πιαστούν στα περιστρεφόμενα εργαλεία

**Βασική συσκευή με εργαλεία**

Με τα εργαλεία επιτυγχάνεται ένα ιδιαίτερα καλό αποτέλεσμα στις ακόλουθες εφαρμογές:

**Αναδευτήρας για:**

Σάλτσες, μαρέγκα, αφρόγαλα, κρέμες, μαγιονέζα, κρέμα γάλακτος και ελαφριές ζύμες, όπως π.χ. απλή ζύμη.


Οι αναδευτήρες δεν είναι κατάλληλοι για την επεξεργασία βαριάς ζύμης.

**Ζυμωτήρι για:**

Βαριές μάζες, όπως ζύμη τάρτας, ζύμης με μαγιά και ζύμη πατάτας καθώς και για την ανάμειξη βαριών μειγμάτων κιμά, ζύμης πάστας ή ζύμης ψωμιού.

**Η μέγιστη ποσότητα επεξεργασίας ανέρχεται σε 500 γρ. αλεύρι και υλικά. Προσέξτε τα στοιχεία σχετικά με τις μέγιστες ποσότητες στις συνταγές!**

**→ Εικ. ②**

- Θέστε το το σύρτη στη θέση . Τα ανοίγματα για την τοποθέτηση των εργαλείων είναι ελεύθερα, το πίσω άνοιγμα είναι κλειστό.
- Τοποθετήστε το επιθυμητό ζεύγος εργαλείων στα ανοίγματα και πιέστε τα μέχρι να ασφαλισουν.

**Προσέξτε το σχήμα των πλαστικών μερών των εργαλείων, για να αποφύγετε το μπέρδεμα των εργαλείων (Εικ. ③-2)!**

- Βάλτε το φιν στην πρίζα.
- Τοποθετήστε τα τρόφιμα σε κατάλληλο δοχείο.
- Οδηγήστε τα εργαλεία μέσα στο δοχείο και ρυθμίστε τη συσκευή στην επιθυμητή βαθμίδα.
  - **Βαθμίδα 1, 2:** για την επεξεργασία και την ανάμειξη.
  - **Βαθμίδα 3, 4, 5:** για το ζύωμα και το χτύπημα.
  - **Στιγμιαία λειτουργία M:** για το γρήγορο ανακάτεμα ή χτύπημα των υλικών.

**⚠ Κίνδυνος τραυματισμού!**

Για την αλλαγή των εργαλείων τραβήξτε το φιν από την πρίζα.

**Υπόδειξη:**

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

**Μετά την εργασία**

- Θέστε το διακόπτη στο **0/off**.
- Τραβήξτε το φιν από την πρίζα.
- Ελευθερώστε και αφαιρέστε τα εργαλεία με τα πλήκτρα απόρριψης.


**Προσοχή:**

Πατήστε το πλήκτρο απόρριψης με ακινητοποιημένα τα εργαλεία. Το πλήκτρο απόρριψης δεν μπορεί να πατηθεί, όταν ο διακόπτης δεν είναι στη θέση **0/off**.

## Βασική συσκευή με ταχυμπλέντερ χειρός

Η συσκευή είναι κατάλληλη για την ανάμιξη μαγιονέζας, σαλτσών, κοκτέιλ, βρεφικών τροφών, βρασμένων φρούτων και λαχανικών. Για την πολτοποίηση σουπας.

### → Εικ. D

- Θέστε το το σύρτη στη θέση . Το πίσω άνοιγμα είναι ελεύθερο, τα ανοίγματα για την τοποθέτηση των εργαλείων είναι κλειστά.
- Τοποθετήστε το ταχυμπλέντερ χειρός και αφήστε το να ασφαλίσει.
- Βάλτε το φιν στην πρίζα.
- Προσθέστε τα τρόφιμα στο δοχείο ανάμιξης.
- Θέστε το διακόπτη προς τα αριστερά στη στιγμή λειτουργία και κρατήστε τον. Η ζεύξη των βαθμίδων 1-5 δεν είναι σε λειτουργία!

**Υπόδειξη:** Για να αποφύγετε το πιπίλισμα των αναμειγνυόμενων τροφίμων, ενεργοποιήστε τη συσκευή, αφού πρώτα βυθιστεί το ταχυμπλέντερ χειρός μέσα στα αναμειγνυόμενα τρόφιμα. Απενεργοποιείτε πάντοτε τη βασική συσκευή, προτού απομακρυνθεί από το επεξεργασμένο μείγμα.

### Μετά την εργασία

- Θέστε το διακόπτη στο 0/off.
- Τραβήξτε το φιν από την πρίζα.
- Αφαιρέστε το ταχυμπλέντερ χειρός, πατώντας ταυτόχρονα τα δύο πλήκτρα απασφάλισης.

## Καθαρισμός

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

### ⚠ Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας!

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

### Προσοχή!

Οι επιφάνειες μπορεί να υποστούν φθορές. Μη χρησιμοποιείτε σκληρά απορρυπαντικά.

- Σκουπίστε υγρά τη βασική συσκευή και στη συνέχεια στεγνώστε την. Απομακρύντε καλά τυχόν προσκολλημένα τρόφιμα από την περιοχή του σύρτη!
- Καθαρίζετε τα εργαλεία στο πλυντήριο πιάτων ή με μια βούρτσα κάτω από τρεχούμενο νερό.
- Αφήστε το ταχυμπλέντερ χειρός να στεγνώσει σε όρθια θέση (μαχαίρι ποδιού μίξερ προς τα πάνω), για να μπορεί να τρέξει έξω το νερό, που ενδεχομένως έχει εισχωρήσει.

**Υπόδειξη:** Κατά την επεξεργασία π.χ. κόκκινου λάχανου σχηματίζεται μία κόκκινη απόχρωση πάνω στα πλαστικά μέρη, η οποία μπορεί να απομακρυνθεί με μερικές σταγόνες λαδιού φαγητού.

### → Εικ. E

- Για τη φύλαξη τυλίξτε το καλώδιο χαλαρά γύρω από τη συσκευή.
- Στερεώνετε το φιν με το συνδετήρα καλωδίου.

## Αντιμετώπιση βλαβών

### Πρόβλημα:

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

### Αντιμετώπιση:

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

### Πρόβλημα:

Ο σύρτης μπορεί να κινηθεί μόνο δύσκολα ή δεν μπορεί να κινηθεί καθόλου.

### Αντιμετώπιση:

Πιέστε το σύρτη ελαφρά προς τα μέσα και μετακινήστε τον.

## Συνταγές

### Σαντιγί

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



**Ασπράδια αυγών**

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

**Ζύμη μπισκότου****Βασική συνταγή**

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



**Μέγιστη ποσότητα:** 2 φορές τη βασική συνταγή

**Απλή ζύμη****Βασική συνταγή**

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



**Μέγιστη ποσότητα:** 2 φορές τη βασική συνταγή

**Ζύμη τάρτας****Βασική συνταγή**

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



**Μέγιστη ποσότητα:** 2 φορές τη βασική συνταγή

**Πάτος για γλυκό φρούτων****Βασική συνταγή**

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



**Μέγιστη ποσότητα:** 2 φορές τη βασική συνταγή

**Τσουρέκι πλεξούδα****Βασική συνταγή**

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



**Μέγιστη ποσότητα:** 2 φορές τη βασική συνταγή

## Ζύμη για πίτσα

### Βασική συνταγή

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

**Μέγιστη ποσότητα:** 2 φορές τη βασική συνταγή

## Ζύμη ψωμιού

### Βασική συνταγή

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

## Μαγιονέζα

- 1 αυγό (κρόκος και ασπράδι)
- 1 κουταλιά μουστάρδα
- 1 κουταλιά χυμός λεμονιού ή ξύδι
- 200-250 ml λάδι
- Αλάτι, πιπέρι κατά προτίμηση

**Τα υλικά πρέπει να έχουν την ίδια θερμοκρασία!**

- Βάλτε τα υλικά μέσα στο δοχείο.
- Τοποθετήστε το ταχυμπλέντερ χειρός στον πυθμένα του δοχείου και ενεργοποιήστε το (βαθμίδα **M**), μέχρι να γαλακτοποιηθεί το μείγμα.
- Σηκώστε το ενεργοποιημένο ταχυμπλέντερ χειρός αργά μέχρι την επάνω επιφάνεια του μείγματος και κατεβάστε το ξανά, μέχρι να ετοιμαστεί η μαγιονέζα.

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



## Απόσυρση



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

Με επιφύλαξη για τις όποιες αλλαγές.



# Όροι Εγγύησης

1. Η εγγύηση καλής λειτουργίας των προϊόντων μας παρέχεται για χρονικό διάστημα είκοσι τεσσάρων (24) μηνών από την ημερομηνία της πρώτης αγοράς που αναγράφεται στη θεωρημένη απόδειξη αγοράς. Για την παροχή της εγγύησης απαιτείται η επίδειξη της θεωρημένης απόδειξης αγοράς στην οποία αναγράφεται ο τύπος και το μοντέλο του προϊόντος.
2. Η εταιρεία μέσα στα ανωτέρω χρονικά όρια, σε περίπτωση πλημμελούς λειτουργίας της συσκευής, αναλαμβάνει την υποχρέωση της επαναφοράς της σε ομαλή λειτουργία και της αντικατάστασης κάθε τυχόν ελαττωματικού μέρους (πλην των αναλώσιμων και των ευπαθών, όπως τα γυάλινα, λαμπτήρες κλπ.). Απαραίτητη προϋπόθεση για να ισχύει η εγγύηση είναι η μη λειτουργία της συσκευής να προέρχεται από την πλημμελή κατασκευή της και όχι επί παραδείγματι από κακή χρήση, λανθασμένη εγκατάσταση, μη τήρηση των οδηγιών χρήσης της συσκευής, ακατάλληλη συντήρηση από πρόσωπα μη εξουσιοδοτημένα από την BSH Οικιακές Συσκευές Α.Β.Ε. ή από εξωγενείς παράγοντες όπως διακοπές ηλεκτρικού ρεύματος ή διαφοροποίησης της τάσης κλπ.
3. Στην περίπτωση που το προϊόν δεν λειτουργεί σωστά λόγω της κατασκευής του και εφόσον η πλημμελής λειτουργία εκδηλώθηκε κατά την περίοδο εγγύησης, η μονάδα Σέρβις (ή το εξουσιοδοτημένο συνεργείο) της BSH Οικιακές Συσκευές Α.Β.Ε. θα το επισκευάσει με σκοπό τη χρήση για την οποία κατασκευάστηκε, χωρίς να υπέρξει χρέωση για ανταλλακτικά ή την εργασία.
4. Δεν καλύπτονται από την εγγύηση οι κίνδυνοι που σχετίζονται με τη μεταφορά του προϊόντος προς επισκευή στον μεταπωλητή ή προς την μονάδα Σέρβις (ή προς το Εξουσιοδοτημένο Συνεργείο) της BSH Οικιακές Συσκευές Α.Β.Ε. εφόσον δεν πραγματοποιούνται από την BSH Οικιακές Συσκευές Α.Β.Ε. ή από εξουσιοδοτημένο απ' αυτήν πρόσωπο.
5. Όλες οι επισκευές της εγγύησης πρέπει να γίνονται από το Εξουσιοδοτημένο Σέρβις (ή το εξουσιοδοτημένο συνεργείο) της BSH Οικιακές Συσκευές Α.Β.Ε.
6. Η εγγύηση δεν καλύπτει κανένα προϊόν που χρησιμοποιείται πέραν των προδιαγραφών για τις οποίες κατασκευάστηκε (π.χ. οικιακή χρήση).
7. Η εγγύηση καλής λειτουργίας που παρέχεται από τον κατασκευαστή παύει αν αποκολληθούν, αλλοιωθούν ή τροποποιηθούν με οποιοδήποτε τρόπο οι ταινίες ασφαλείας ή οι ειδικές διακριτικές αυτοκόλλητες ετικέτες επί των οποίων αναγράφεται ο αριθμός σειράς ή η ημερομηνία αγοράς.
8. Η εγγύηση δεν καλύπτει:
  - Επισκευές, μετατροπές ή καθαρισμούς που έλαβαν χώρα σε κέντρο Σέρβις μη εξουσιοδοτημένο από την BSH Οικιακές Συσκευές Α.Β.Ε.
  - Λάθος χρήση, υπερβολική χρήση, χειρισμό ή λειτουργία του προϊόντος κατά τρόπο μη σύμφωνο με τις οδηγίες που περιέχονται στα εγχειρίδια χρήσης και/ή στα σχετικά έγγραφα χρήσης, συμπεριλαμβανομένων της πλημμελούς φύλαξης της συσκευής, της πτώσης της συσκευής κλπ.
  - Προϊόντα με δυσανάγνωστο αριθμό σειράς.
  - Ζημιές που προκαλούνται ενδεικτικά από αστραπές, νερό ή υγρασία, φωτιά, πόλεμο, δημόσιες αναταραχές, λάθος τάσεις του δικτύου παροχής ρεύματος, ή οποιοδήποτε λόγο που είναι πέραν από τον έλεγχο του κατασκευαστή ή εξουσιοδοτημένου συνεργείου.
9. Αντικατάσταση της συσκευής γίνεται μόνο εφόσον δεν είναι δυνατή η επιδιόρθωση της κατόπιν πιστοποίησης της αδυναμίας επισκευής από το Εξουσιοδοτημένο Σέρβις (ή το εξουσιοδοτημένο συνεργείο) της BSH Οικιακές Συσκευές Α.Β.Ε.
10. Η κάθε επισκευή ή η αντικατάσταση ελαττωματικού μέρους δεν παρατείνει τον χρόνο εγγύησης του προϊόντος.
11. Εξαρτήματα και υλικά που αντικαθιστώνται κατά τη διάρκεια της εγγύησης επιστρέφονται στο συνεργείο.

## **BSH Οικιακές Συσκευές Α.Β.Ε.**

17° χλμ Εθνικής οδού Αθηνών - Λαμίας & Ποταμού 20,145 64 Κηφισιά, Αθήνα

## **ΤΑ ΚΕΝΤΡΙΚΑ ΣΗΜΕΙΑ ΕΞΥΠΗΡΕΤΗΣΗΣ ΠΕΛΑΤΩΝ**

**Αθήνα** ..... 17° χλμ Εθνικής οδού Αθηνών – Λαμίας & Ποταμού 20,145 64 Κηφισιά

**Θεσ/νίκη** ..... Οδός Χάλκης, Πατριαρχικό Πυλαίας, 570 οι Πυλαία, Τ.θ. 60017 Θέρμη

**Πάτρα** ..... Χαραλάμπη 57. 262 24 Ψηλά Αλώνια

**Ηράκλειο – Κρήτης** ..... Λεωφ. Εθνικής Αντιστάσεως 23 & Καλαμά, 713 06 Ηράκλειο

**Κύπρος** ..... Αρχ. Μακαρίου Γ 39. 2407 Εγκωμη Λευκωσία, Κύπρος

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

## **ΠΑΝΕΛΛΑΔΙΚΟ ΤΗΛΕΦΩΝΟ ΕΞΥΠΗΡΕΤΗΣΗΣ ΠΕΛΑΤΩΝ**

## Amaca uygun kullanım

**Kullanım kılavuzunu dikkatlice okuyunuz, verilen bilgilere göre hareket ediniz ve ileride başvurmak üzere özenle saklayınız! Cihazı başka birine verirken cihaz ile birlikte bu kılavuzu da teslim ediniz.**

Cihazın doğru kullanımına yönelik talimatların dikkate alınmaması nedeniyle oluşabilecek hasarlardan üretici sorumlu tutulamaz. Bu cihaz sadece evde ve ev ortamında kullanılmak için tasarlanmıştır. Cihazı sadece evinizde hazırlayacağınız miktarlar ve süreler için kullanınız.

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

Bu cihaz fiziksel, duyuşsal ya da zihinsel engeli olan ya da deneyimi ve bilgisi yetersiz olan kişiler tarafından sadece, sorumlu bir kişinin nezareti altında veya cihazın güvenli kullanımı konusunda bilgilendirilmiş olmaları ve kullanımdan kaynaklanan tehlikeleri anlamış olmaları halinde kullanılabilir. Çocuklar cihazdan ve bağlantı kablosundan uzak tutulmalıdır ve cihazı kullanmaları yasaktır. Çocuklar cihazla oynamamalıdır. Temizlik veya kullanıcı bakımı çalışmaları çocuklar tarafından gerçekleştirilmemelidir.

## Güvenlikle ilgili uyarılar

### **⚠ Elektrik çarpma tehlikesi ve yangın tehlikesi!**

Cihazı sadece normal oda sıcaklığında ve deniz seviyesinden en fazla 2000 m yükseklikte kullanınız. Cihazı, sıcak yüzeylerin (örn. ocaklar) üzerine veya yakınına koymayınız.

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

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

### **⚠ Yaralanma tehlikesi!**

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

### **⚠ Yanma tehlikesi!**

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

### **⚠ Önemli!**

Hızlı karıştırma çubuğunu tencere içinde kullanmadan önce tencereyi ocaktan alınız. Karıştırma kabı mikrodalga fırında kullanım için uygun değildir.

Cihazı her kullanımdan sonra veya uzun süre kullanılmadıysa mutlaka iyice temizleyiniz. → “Temizleme” bkz. sayfa 88

EEE yönetmeliğine uygundur.

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

## İçindekiler

Amaca uygun kullanım .....	84
Güvenlikle ilgili uyarılar .....	84
Genel Bakış .....	86
Kullanım .....	86
Temizleme .....	88
Arıza durumunda yardım .....	88
Tarifler .....	88
Elden çıkartılması .....	90
Garanti .....	90

Bu kullanma kılavuzunda farklı cihaz modelleri tarif edilmektedir. Resimli sayfalarda farklı modellere genel bir bakış sunulmaktadır (**Resim 1**).

## Genel Bakış

Lütfen resimli sayfaları açınız.

### → Resim 1

- Ana cihaz**
- Elektrik şebekesi kablosu**
- Kablo klemensleri**
- Tutamak**
- 5 kademeli şalter + tork devresi**  
Cihazı açmak ve kapatmak ve çalışma hızını ayarlamak için.  
**0/off** = kapalı  
**1** = en düşük devir  
**5** = en yüksek devir  
**M** = tork devresi (en yüksek devir), şalter sola bastırılmalı ve sabit tutulmalıdır.  
Arka boşluğa aksesuar takılıp kullanıldığında, cihaz sadece tork devresinde çalıştırılabilir.
- Dışarı atma tuşu**  
Aletleri cihazdan çıkartmak için.
- Kilit düzeneği olan aletlerin takılması için delikler**

- Kilit devreye sokma sürgüsü**  
Sürgüye bastırıldığında aletlerin (7) takılması için kullanılan delik açılır veya arka boşluk (11) serbest kalır (**Resim B**).

☞ Alet deliği (7) açık.

▶ Arka boşluk (11) açık.

- Kilit çözme tuşları**  
Aksesuarları arka boşluktan çıkartmak için. İki tuşa aynı anda basınız.
- Kablo sarma mekanizmalı park rafı**  
Çalışmaya ara verildiğinde cihazın konumlandırılması ve elektrik kablusunun sarılması için.
- Kilit düzenekli arka boşluk**  
Aksesuar, örn. hızlı karıştırma çubuğu takmak için.

## Aletler

- Karıştırma teli**
- Yoğurma kancası**
- Bazı modellerde
- Hızlı karıştırma çubuğu**
- Kapaklı karıştırma kabı**
- Genel doğrayıcı**

Genel doğrayıcı ile cihazınızın tüm performansını kullanabilir ve (tarifi uygulayarak) sürülebilir balı tereyağı hazırlayabilirsiniz. Bu tarifi genel doğrayıcının kullanma kılavuzunda bulabilirsiniz.

Aksesuar teslimat kapsamında yer almıyorsa müşteri hizmetlerinden sipariş edebilirsiniz.

### Hızlı karıştırma çubuğu:

Plastik sipariş no. 657242

Paslanmaz çelik sipariş no. 657258

### Genel doğrayıcı:

Sipariş no. 659058

Lütfen bu aksesuar parçalarına yönelik kullanım kılavuzu talimatlarını da ayrıca dikkate alınız.

## Kullanım

- İlk kez kullanmadan önce ana cihazı ve aletleri temizleyiniz.
- Elektrik kablosunu daima tamamen açınız.

**Önemli bilgi:** Arka boşluk açıkken cihaz sadece tork devresinde çalıştırılabilir. Kademeli şalter **1-5** çalışmaz. Kilidin devreye girmesi için sürgüyü sadece **0/off** şalter konumuna getiriniz.

### ⚠ **Dönen tahrik (motor) nedeniyle yaralanma tehlikesi!**

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

### **Ana cihaz ve aletler**

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

#### **Çırpma/karıştırma teli:**


Soslar, çırpılmış yumurta akı, süt köpüğü, kremler, mayonez, kaymak ve yumuşak hamurlar (örn. kek hamuru). Çırpma/karıştırma telleri ağır hamurların işlenmesi için uygun değildir.


#### **Yoğurma kancası:**

Gevrek, mayalı ve patates hamuru gibi katı hamurlar, ağır kıymalı hamur, makarna hamuru veya ekme hamuru gibi hamurların karıştırılması.

**Azami işleme miktarı 500 g un ve diğer malzemelerdir. Tariflerdeki azami miktar bilgilerine dikkat ediniz!**

#### **→ Resim**

- Sürgüyü  konumuna ayarlayınız. Aletlerin takılması için kullanılan delikler serbesttir, arka boşluk kapalıdır.
- İstedığınız alet çiftini ilgili deliğe takınız ve yerine oturuncaya kadar içeri bastırınız.

**Aletlerdeki plastik parçaların şekline dikkat ederek, aletlerin yanlışlıkla birbirine karışmasını önleyiniz (Resim -2)!**

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

- **Kademe 1, 2:** İlk işleme ve karıştırma için.
- **Kademe 3, 4, 5:** Yoğurma ve çırpma için.
- **M tork devresi:** Malzemeleri hızlı şekilde karıştırma ve çırpma için.

### ⚠ **Yaralanma tehlikesi!**

Alet değiştirmek için cihazın elektrik fişini çekiniz.

#### **Uyarı:**

Karıştırılan malzemeden dışarı çıkarmadan önce ana cihazı mutlaka kapatınız.

#### **Çalışma sona erdikten sonra:**

- Şalteri **0/off** konumuna getiriniz.
- Elektrik fişini prizden çekip çıkartınız.
- Dışarı atma tuşuna basarak aletleri çözdünüz ve çıkartınız.


#### **Dikkat:**

Dışarı atma tuşuna ancak aletler tamamen durduğunda basınız. Şalter **0/off** konumunda değilse, dışarı atma tuşuna basılamaz.

### **Hızlı karıştırma çubuklu ana cihaz**

Bu cihaz mayonez, sos, karışık içecek, bebek maması, pişmiş meyve ve sebze karıştırmak için uygundur. Çorbaların püre haline getirilmesi için kullanılabilir.

#### **→ Resim**

- Sürgüyü  konumuna ayarlayınız. Arka boşluk serbesttir, aletlerin takılması için kullanılan delikler kapalıdır.
- Hızlı karıştırma çubuğunu takınız ve yerine oturmasını sağlayınız.
- Elektrik fişini prize takınız.
- Besinleri karıştırma kabına yerleştiriniz.
- Şalteri sola doğru tork devresi konumuna ayarlayınız ve o konumda sabit tutunuz. Kademeli şalter **1-5** çalışmaz!

**Bilgi:** Karıştırılan malzemelerin etrafa sıçramasını önlemek için, cihazı ancak hızlı karıştırma çubuğu karıştırılacak malzemenin içine sokulduktan sonra çalıştırınız. Karıştırılan malzemeden dışarı çıkarmadan önce ana cihazı mutlaka kapatınız.

**Çalışma sona erdikten sonra:**

- Şalteri **0/off** konumuna getiriniz.
- Elektrik fişini prizden çekip çıkartınız.
- Hızlı karıştırma çubuğunu, her iki kilit çözme tuşuna aynı anda basarak çıkartınız.

**Temizleme**

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

**⚠ Elektrik çarpma tehlikesi!**

Ana cihazı kesinlikle sıvılara daldırmayınız ve bulaşık makinesinde temizlemeyiniz. Buharlı temizleme aleti kullanmayınız!

**Dikkat!**

Yüzeyler zarar görebilir. Aşındırıcı temizlik malzemeleri kullanmayınız.

- Ana cihazı nemli bir bez ile siliniz ve ardından kurulayınız. Sürgü etrafındaki yapışmış malzemeleri iyice temizleyip gideriniz!
- Aletleri bulaşık makinesinde veya musluktan akan su altında bir fırça ile temizleyiniz.
- Hızlı karıştırma çubuğunu, içine girmiş olan suyun dışarı akmasını sağlamak için dik konumda (karıştırma ucu bıçağı yukarı doğru) kurumaya bırakınız.

**Bilgi:** Örneğin kırmızı lahana işlendiği zaman, cihazın plastik parçalarının rengi değişebilir. Bu renklenmeler birkaç damla sıvı yemek yağı ile silinip temizlenebilir.

**→ Resim 1**

- Cihazı muhafaza etmek için, kabloyu çok sıkı olmayacak şekilde cihazın etrafına sarınız.
- Elektrik fişini kablo klemensi ile sabitleyiniz.

**Arıza durumunda yardım****Sorun:**

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

**Çözüm:**

Arka boşluk açıkken kademe şalteri **1** ile **5** arasında çalışmaz.

**Sorun:**

Sürgü zor hareket ediyor veya hiç hareket etmiyor.

**Çözüm:**

Sürgüyü hafif içeri doğru bastırınız ve hareket ettiriniz.

**Tarifler****Kremşanti**

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

**Yumurta akı**

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

**Bisküvi hamuru****Temel tarif**

- 2 yumurta
- 2-3 çorba kaşığı sıcak su
- 100 g şeker
- 1 paket vanilya şekeri
- 70 g un
- 70 g nişasta
- gerekirse kabartma tozu
- Malzemeleri (un ve nişasta unu hariç), köpüklü bir kıvamda gelinceye kadar yakl. 3-4 dakika kadar karıştırma teli ile Kademe **5** ayarında işleyiniz.
- Cihazı Kademe **1** ayarına getiriniz, elenmiş unu ve nişasta ununu yakl. ½-1 dakika kadar kaşık ilave edip karıştırınız.



**Azami miktar:** 2 x temel tarif

## Kek hamuru

### Temel tarif

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

**Azami miktar:** 2 x temel tarif

## Tart hamuru

### Temel tarif

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

**Azami miktar:** 2 x temel tarif

## Üzerine meyve dönecek

### pasta tabanı

#### Temel tarif

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

**Azami miktar:** 2 x temel tarif



## Örgü şeklinde mayalı ekmek

### Temel tarif

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

**Azami miktar:** 2 x temel tarif

## Pizza hamuru

### Temel tarif

- 250 g un
- 1 paket kuru maya
- 1 çay kaşığı şeker
- 1 tutam tuz
- 3 yemek kaşığı yağ
- 125 ml sıcak su
- Tüm malzemeleri, yoğurma kancası ile öncelikle yakl. ½ dakika Kademe 1 ayarında, ardından yakl. 3-4 dakika Kademe 5 ayarında işleyiniz.

**Azami miktar:** 2 x temel tarif

## Ekmek hamuru

### Temel tarif

- 500 g un
- 14 g şeker
- 14 g margarin
- 7 g tuz
- 1 paket kuru maya
- 250 ml su
- Tüm malzemeleri, yoğurma kancası ile öncelikle yakl. ½ dakika Kademe 1 ayarında, ardından yakl. 3-4 dakika Kademe 5 ayarında işleyiniz.



## Mayonez

- 1 yumurta (yumurta sarısı ve yumurta akı)
- 1 çorba kaşığı hardal
- 1 çorba kaşığı limon suyu veya sirke
- 200-250 ml sıvı yağ
- İsteğe göre tuz, karabiber



### Malzemeler aynı sıcaklıkta olmalıdır!

- Malzemeleri kabin içine doldurunuz.
- Hızlı karıştırma çubuğunu kabin dibine oturtunuz ve açınız (Kademe M), karışım bir araya gelene kadar çalıştırınız.
- Çalışır durumdaki hızlı karıştırma çubuğunu, mayonez hazır olana kadar yavaşça karışımın üst kenarına doğru kaldırınız ve tekrar indiriniz.

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

## Elden çıkartılması



### AEEE Yönetmeliğine Uyum ve Atık Ürünün Elden Çıkarılması

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

AEEE yönetmeliğine uygundur.

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

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

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

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

## Garanti

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

### Makinenizi daha verimli kullanabilmeniz için:

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

Değişiklik hakları mahfuzdur.



**Bosch Çağrı  
Merkezi**

**444 6 333**  
7/24 hizmetinizde



**BOSCH**

(Sabit telefonlardan veya cep telefonlarından alan kodu çevirmeden)

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

## Yazılı başvurular için adresimiz

BŞH Ev Aletleri Sanayi ve Ticaret AŞ

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

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

### KÜÇÜK EV ALETLERİ GARANTİ BELGESİ



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

#### GARANTİ ŞARTLARI

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

a- Sözleşmeden önce,

b- Satış bedelinden indirim isteme,

c- Ücretsiz onarılmasını isteme,

d- Satılmanın ayıpsız bir misli ile değiştirilmesini isteme,

haklarından birini kullanabilir.

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

Marka

Ürün İsmi

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

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

#### BŞH EV ALETLERİ SAN. VE TİC. A.Ş.

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

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

## Değerli Müşterimiz

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

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

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

[www.bosch-home.com/tr](http://www.bosch-home.com/tr)

[www.bosch-yetkiliservisi.com](http://www.bosch-yetkiliservisi.com)

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

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



## DİKKAT

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

## ÜRETİCİ VEYA İTHALATÇI FİRMANIN SATICI FİRMANIN

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

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

Ümraniye 34771 İstanbul Telefonu : .....

Telefonu : 0216 528 90 00 Pbx Faks : .....

Faks : 0216 528 91 88 E-posta : .....

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

Yetkilinin imzası :  Teslim Tarihi ve yeri : .....

Yetkilinin imzası : .....

Firmanın Kaşesi:

BSH Ev Aletleri Sanayi ve Ticaret A.Ş.

Firmanın Kaşesi : .....

## MALIN

Cinsi : KÜÇÜK EV ALETLERİ

Markası : BOSCH

Modeli : .....

Garanti Süresi : 2 YIL

Azami tamir süresi : 20 İŞ GÜNÜ

Bandrol ve Seri No. : .....

---

## Użytkowanie zgodne z przeznaczeniem

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

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

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

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

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

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

---

## Zasady bezpieczeństwa

### Niebezpieczeństwo porażenia prądem i pożaru!

Urządzenie wolno używać tylko w pomieszczeniach, w temperaturze pokojowej i na wysokości nie większej niż 2000 m n.p.m. Nie stawiać urządzenia na gorących powierzchniach, np. płytach grzewczych kuchenek, ani w ich pobliżu. Urządzenie należy podłączyć i użytkować zgodnie z parametrami podanymi na tabliczce znamionowej. Urządzenia można używać tylko wtedy, gdy elektryczny przewód zasilający i samo urządzenie nie są uszkodzone. Aby uniknąć zagrożeń, należy zlecić naprawy urządzenia, jak np. wymianę uszkodzonego przewodu zasilającego, tylko naszemu autoryzowanemu serwisowi. Nie doprowadzić do stykania się przewodu elektrycznego z gorącymi elementami lub nie przeciągać go nad ostrymi krawędziami.

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

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

### **⚠ Niebezpieczeństwo zranienia!**

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

### **⚠ Niebezpieczeństwo poparzenia!**

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


### **⚠ Uwaga!**

W przypadku zastosowania końcówki do szybkiego miksowania w garnku należy najpierw zdjąć garnek z płyty kuchennej. Pojemnik do miksowania nie nadaje się do kuchenek mikrofalowych. Urządzenie należy koniecznie czyścić po każdym użyciu lub po dłuższym okresie nieużywania, w sposób tutaj opisany. ➔ „Czyszczenie” patrz strona 97

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

## Spis treści

Użytkowanie zgodne z przeznaczeniem ..	93
Zasady bezpieczeństwa .....	93
Opis urządzenia.....	95
Obsługa .....	96
Czyszczenie .....	97
Usuwanie drobnych usterek .....	97
Przepisy kulinarne .....	97
Ekologiczna utylizacja .....	99
Gwarancja .....	99

Niniejsza instrukcja obsługi opisuje różne modele. Na stronach z rysunkami zamieszczony jest przegląd różnych modeli (rysunek .

## Opis urządzenia


Proszę otworzyć składane kartki z rysunkami.


→ **Rysunek **

- 1 Korpus urządzenia**
- 2 Przewód sieciowy**
- 3 Klamra spinająca przewód sieciowy**
- 4 Uchwyt**
- 5 Przełącznik 5-stopniowy + włączanie chwilowe**  
Do włączania i wyłączenia urządzenia oraz dopasowania prędkości roboczej.  
**0/off** = wyłączony  
**1** = najniższa prędkość obrotowa  
**5** = najwyższa prędkość obrotowa  
**M** = włączanie chwilowe (najwyższa prędkość obrotowa), nacisnąć przełącznik w lewo i przytrzymać wciśnięty. W przypadku używania wyposażenia zamocowanego w tylnym otworze, urządzenie pracuje tylko w trybie włączenia chwilowego.
- 6 Przycisk wyrzutowy**  
Do wyjmowania końcówek.

## 7 Otwory zamykane do zamocowania końcówek

### 8 Zasuwa do zamykania otworów

Przesunięcie zasuwy powoduje otwarcie otworu do włożenia końcówek (7) lub otworu tylnego (11) (rysunek .

 Otwór dla końcówek (7) jest otwarty.

► Otwór tylny (11) jest otwarty.

### 9 Przyciski zwalniania blokady

Do wyjmowania końcówki z otworu tylnego. Nacisnąć równocześnie obydwaj przyciski.

### 10 Stożak do odstawiania i nawijania kabla

Służy do odstawienia urządzenia w czasie przerw w pracy i do nawijania kabla sieciowego.

### 11 Otwór tylny zamykany

Do mocowania końcówki, np. końcówki do szybkiego mieszania.

## Narzędzia

### 12 Końcówki do mieszania

### 13 Haki do zagniatania

w niektórych modelach

### 14 Końcówka do szybkiego miksowania

### 15 Pojemnik z pokrywką

### 16 Rozdrabniacz uniwersalny

Używając rozdrabniacza uniwersalnego wykorzystuje się pełną wydajność urządzenia przy przygotowywaniu masła miodowego (stosując się do podanego przepisu). Przepis jest dołączony do instrukcji obsługi rozdrabniacza uniwersalnego.

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

**Końcówka do szybkiego miksowania:**

z tworzywa sztucznego nr katalogowy 657242

ze stali nierdzewnej nr katalogowy 657258

**Rozdrabniacz uniwersalny:**

nr katalogowy 659058

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

**Obsługa**

- Przed pierwszym użyciem wyczyścić urządzenie podstawowe i narzędzia.
- Zawsze całkowicie rozwinąć elektryczny przewód zasilający.

**Ważna wskazówka:** jeżeli tylny otwór jest otwarty, wtedy urządzenie można użytkować tylko w trybie włączenia chwilowego. Przełącznik **1-5**-stopniowy nie działa. Zasuwę zamykającą przesuwając tylko przy przełączniku ustawionym w pozycji **0/off**.

**⚠ Niebezpieczeństwo zranienia przez obracający się napęd!**

Nigdy nie dotykać obracających się końcówek. Narzędzia nakładać i zdejmować tylko wtedy, gdy urządzenie jest wyłączone a napęd nieruchomy – po wyłączeniu urządzenie pracuje jeszcze przez krótką chwilę. Długie włosy i luźną odzież zabezpieczyć tak, żeby nie znalazły się w zasięgu obracających się końcówek

**Urządzenie podstawowe z narzędziami**

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

**Końcówki do mieszania:**


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


**Haki do zagniatania:**

do przygotowania ciężkich mieszanek, jak np. ciasto kruche, drożdżowe, ziemniaczane, do mieszania ciężkich ciast z mielonego mięsa, past lub ciasta chlebowego.

**Maksymalna ilość przetwarzanych produktów wynosi 500 g mąki i dodatków. Proszę przestrzegać zaleceń o maksymalnych ilościach podanych w przepisach kulinarnych!**

**→ Rysunek **

- Ustawić zasuwę w pozycji . Otwory do wkładania końcówek są otwarte, otwór tylny jest zamknięty.
- Włożyć daną parę końcówek do otworów i przycisnąć aż do zablokowania się.

**Zwracać uwagę na kształt elementów z tworzywa sztucznego, aby uniknąć pomyłek podczas wkładania końcówek (rysunek -2)!**

- Włożyć wtyczkę do gniazdka.
- Włożyć produkty spożywcze do odpowiedniego naczynia.
- Zanurzyć narzędzia w produktach i włączyć urządzenie na żądany zakres.
  - **Zakres 1, 2:** do zarabiania i mieszania.
  - **Zakres 3, 4, 5:** do zagniatania i ubijania.
  - **Włączanie chwilowe M:** do szybkiego zmieszania lub ubijania składników.

**⚠ Niebezpieczeństwo zranienia!**

Przed wymianą końcówek należy wyjąć wtyczkę z gniazdka sieciowego.

**Wskazówka:**

Przed wyjęciem końcówek z miksowanych/mieszanych produktów zawsze przedtem wyłączyć urządzenie podstawowe.

**Po pracy:**

- Przełącznik ustawić w pozycji **0/off**.
- Wyciągnąć wtyczkę z gniazdka.
- Odblokować narzędzia przyciskiem wyrzutowym i wyjąć je.


**Uwaga:**

Przycisk wyrzutowy nacisnąć dopiero po zatrzymaniu się końcówek. Przycisk wyrzutowy nie daje się nacisnąć, jeżeli przełącznik nie znajduje się w pozycji **0/off**.

## Urządzenie podstawowe z końcówką do szybkiego miksowania

Urządzenie nadaje się do miksowania majonezów, sosów, napojów, potraw dla niemowląt, gotowanych owoców i warzyw. Do rozcierania zup.

### → Rysunek D

- Ustawić zasuwę w pozycji . Otwór tylny jest otwarty; otwory do wkładania końcówek są zamknięte.
- Włożyć końcówkę do szybkiego miksowania i zablokować.
- Włożyć wtyczkę do gniazdka.
- Włożyć produkty spożywcze do pojemnika do miksowania.
- Przełącznik przesunąć w lewo na włączanie chwilowe i przytrzymać. Przełącznik 1-5-stopniowy nie działa!

**Wskazówka:** aby zapobiec rozpryskiwaniu się miksowanych produktów należy włączać urządzenie dopiero wtedy, gdy końcówka do szybkiego miksowania zanurzona jest w produktach przeznaczonych do przetwarzania. Przed wyjęciem końcówek z miksowanych/mieszanych produktów zawsze przedtem wyłączyć urządzenie podstawowe.

### Po pracy:

- Przełącznik ustawić w pozycji 0/off.
- Wyciągnąć wtyczkę z gniazdka.
- Wyjąć końcówkę do szybkiego miksowania poprzez równoczesne naciśnięcie obu przycisków zwalniania blokady.

## Czyszczenie

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

### ⚠ Niebezpieczeństwo porażenia prądem!

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

### Uwaga!

Powierzchnie urządzenia mogą ulec uszkodzeniu. Nie stosować żadnych szorujących środków czyszczących.

- Korpus urządzenia przetrzeć wilgotną szmatką a następnie wytrzeć do sucha. Starannie usunąć wszelkie przyklejone resztki produktów w obrębie zasuw!
- Końcówki umyć w zmywarce do naczyń albo szczotką pod bieżącą wodą.
- Końcówkę do szybkiego miksowania suszyć w odwrotnej pozycji (nóż końcówki miksującej do góry), aby woda, która się przedostała mogła wypłynąć.

**Wskazówka:** podczas rozdrabniania np. czerwonej kapusty powstają na elementach z tworzywa sztucznego przebarwienia, które można usunąć przy użyciu kilku kropel oleju jadalnego.

### → Rysunek E

- Do przechowywania urządzenia luźno nawinąć kabel wokół urządzenia.
- Umocować wtyczkę klamrą spinającą przewód sieciowy.

## Usuwanie drobnych usterek

### Problem:

Przełącznik nie daje się przesunąć między pozycjami 1 do 5.

### Sposób usunięcia:

Jeżeli tylny otwór jest otwarty, wówczas przełącznik 1-5-stopniowy nie działa.

### Problem:

Zasuwa porusza się z dużym oporem albo nie da się przesunąć.

### Sposób usunięcia:

Lekko wcisnąć zasuwę do środka i przesunąć.

## Przepisy kulinarne

### Bitą śmietaną

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



## Piana z białek

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



## Ciasto biszkoptowe

### Przepis podstawowy

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



**Maksymalna ilość:** 2 x przepis podstawowy

## Ciasto ucierane

### Przepis podstawowy

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



**Maksymalna ilość:** 2 x przepis podstawowy

## Ciasto kruche

### Przepis podstawowy

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



**Maksymalna ilość:** 2 x przepis podstawowy

## Spód na ciasto z owocami

### Przepis podstawowy

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



**Maksymalna ilość:** 2 x przepis podstawowy

## Chałka drożdżowa

### Przepis podstawowy

- 250 g mąki
- 1 opakowanie suszonych drożdży
- 110 ml ciepłego mleka
- 1 jajko
- 1 szczypta soli
- 40 g cukru
- 30 g roztopionego i schłodzonego tłuszczu
- skórka otarta z połowy cytryny
- Podane składniki mieszać hakiem do zagniatania przez ok. ½ minuty na zakresie **1**, następnie przez ok. 3-4 minuty na zakresie **5**.



**Maksymalna ilość:** 2 x przepis podstawowy

## Ciasto na pizzę

### Przepis podstawowy

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

**Maksymalna ilość:** 2 x przepis podstawowy

## Ciasto chlebowe

### Przepis podstawowy

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

## Majonez

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

### Wszystkie składniki muszą mieć taką samą temperaturę!

- Składniki włożyć do pojemnika.
- Włożyć końcówkę do szybkiego miksowania na dno pojemnika i włączyć (zakres **M**), aż do utworzenia się gładkiej konsystencji.
- Unosić włączoną końcówkę do górnego brzegu mieszanki i ponownie opuszczać, aż otrzyma się gotowy majonez.

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



## Ekologiczna utylizacja



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

## Gwarancja

Dla urządzenia obowiązują warunki gwarancji wydane przez nasze przedstawicielstwo handlowe w kraju zakupu. Dokładne informacje otrzymacie Państwo w każdej chwili w punkcie handlowym, w którym dokonano zakupu urządzenia. W celu skorzystania z usług 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”.

Zmiany zastrzeżone.

## **Використання за призначенням**

**Уважно прочитайте інструкцію з експлуатації, дотримуйтеся її вказівок, не викидайте її! Передаючи прилад у користування іншим людям, додайте до нього і цю інструкцію.**

У разі недотримання вказівок щодо правильного використання приладу виробник не несе відповідальності за збитки, які виникли внаслідок цього.

Цей прилад призначений тільки для побутового використання. Прилад слід використовувати тільки для переробки продуктів у звичайних для домашнього господарства кількостях і відрізках часу.

Прилад підходить для розмішування, збивання та перемішування м'яких і рідких продуктів харчування, а також для замішування м'якого тіста. З занурювальним блендером для швидкого змішування він придатний для подрібнення або перемішування харчових продуктів. Не використовуйте прилад для переробки інших речовин чи предметів. Особи з фізичними, сенсорними або ментальними вадами або особи, яким бракує знань та досвіду, можуть користуватися приладом лише під наглядом або якщо вони пройшли підготовку з користування приладом та розуміють можливу небезпеку. Тримайте прилад і кабель живлення подалі від дітей, їм не дозволяється користуватися приладом. Дітям не можна гратися з приладом. Очищення та технічне обслуговування забороняється виконувати дітям.

---

## **Правила техніки безпеки**

**⚠ Небезпека враження електричним струмом та небезпека виникнення пожежі!**

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

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

### **⚠ Увага! Існує небезпека травмування!**

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

### **⚠ Небезпека опіків!**

Обережно при обробці гарячих продуктів. При переробці гарячі продукти можуть розбризкуватися.


### **⚠ Важливо!**

При використанні занурювального блендера для швидкого змішування в каструлі спочатку треба зняти каструлю з плити. Ємність блендера не придатна для використання в мікрохвильовій печі. Після кожного використання, а також після тривалого невикористання прилад необхідно очищати згідно з інструкціями. → «Очищення» див. стор. 104

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

## Зміст

Використання за призначенням.....	100
Правила техніки безпеки .....	100
Стислий огляд .....	102
Управління.....	103
Очищення .....	104
Допомога при неполадках .....	104
Рецепти.....	104
Утилізація .....	106
Умови гарантії .....	106

У цій інструкції з використання описуються різні моделі. Сторінки з малюнками містять огляд різних моделей (малюнок .


## Стислий огляд

Розгорніть сторінки з малюнками.


### → Малюнок

- 1 Основний блок приладу**
- 2 Кабель живлення**
- 3 Затискач для кабелю**
- 4 Ручка**
- 5 5-ступеневий перемикач + моментальне ввімкнення**  
Для ввімкнення і вимкнення приладу і регулювання робочої швидкості.  
**0/off** = вимкнено  
**1** = мінімальне число обертів  
**5** = максимальне число обертів  
**M** = моментальне ввімкнення (максимальне число обертів), пересуньте перемикач вліво і утримуйте.  
При використанні приладдя в отворі в задній частині приладу останній може працювати тільки в режимі моментального включення.
- 6 Кнопка викиду**  
Для знімання насадок.
- 7 Отвори для установки насадок з фіксатором**

## 8 Засувка для приведення в дію фіксатора

При натисканні на засувку розблоковується або отвір для встановлення насадки (7) або отвір у задній частині приладу (11) (малюнок .

 Отвір для насадок (7) відкритий.

 Отвір в задній частині приладу (11) відкритий.

## 9 Кнопки розблокування

Для знімання приладдя з отвору в задній частині приладу. Натисніть одночасно на обидві кнопки.

## 10 Скоба-підставка з функцією змотування кабелю

Щоб відкласти прилад убик в перервах під час роботи та для змотування мережевого кабелю.

## 11 Отвір в задній частині приладу з фіксатором

Для установки приладдя, напр., занурювального блендера для швидкого змішування.

## Насадки

### 12 Вінчики-мішалки

### 13 Гачки для змішування

в деяких моделях:

### 14 Занурювальний блендер для швидкого змішування

### 15 Ємність блендера з кришкою

### 16 Універсальний подрібнювач

Універсальний подрібнювач забезпечує вам використання максимальної потужності приладу при приготуванні медової бутербродної маси (за умов дотримання вказівок, приведених в рецепті). Ви знайдете рецепт в інструкції з використання універсального подрібнювача.

Приладдя, яке не входить до комплексу поставки, можна замовити в сервісній службі.

### Занурювальний блендер для швидкого змішування:

Пластмаса, номер для замовлення 657242

Нержавіюча сталь, номер для замовлення 657258

**Універсальний подрібнювач:**

номер для замовлення 659058

Дотримуйтеся вказівок окремої інструкції з використання цього приладдя.

**Управління**

- Перед першим використанням почистьте основний блок та насадки.
- Мережевий кабель завжди розмотуйте повністю.

**Важлива вказівка:** якщо відкрито отвір у задній частині приладу, прилад може працювати лише в режимі моментального ввімкнення. Перемикач ступенів **1–5** не функціонує. Пересувати засувку для приведення в дію фіксатора тільки в положенні перемикача **0/off**.

**⚠ Небезпека травмування в результаті обертання приводу!**

Ніколи не торкайтеся обертючих насадок. Насадки можна встановлювати та знімати тільки після зупинки приладу – після вимкнення приладу ще деякий час обертається. Захищайте довге волосся та вільні елементи одягу від потрапляння в обертючі насадки.

**Основний блок з насадками**

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

**Вінички-мішалки для:**

соусів, збитих яєчних білків, молочної піни, кремів, майонезу, вершків та легкого тіста, напр., здобного тіста.



Вінички-мішалки не придатні для переробки густого тіста.

**Гачки для змішування для:**

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

**Максимальна кількість продуктів (борошна та інгредієнтів) для переробки становить 500 г. Звертайте увагу на вказівки про максимально допустиму кількість продуктів, зазначену в рецептах!**

**→ Малюнок **

- Встановіть засувку в положення . Створи для установок насадок розблоковані, отвір в задній частині приладу закритий.
- Вставте бажану пару насадок в отвори і притисніть до їх фіксації. **Зверніть увагу на форму пластмасових деталей на насадках, щоб уникнути переплутування насадок (малюнок -2)!**
- Вставте штепсельну вилку в розетку.
- Покладіть харчові продукти в придатну ємність.
- Опустіть насадки до ємності і ввімкніть бажаний ступінь приладу.
- **Ступінь 1, 2:** для вмішування і підмішування.
- **Ступінь 3, 4, 5:** для замішування і збивання.
- **Моментальне ввімкнення M:** для швидкого підмішування або збивання інгредієнтів.

**⚠ Увага! Існує небезпека травмування!**

Для зміни насадок вийміть штепсельну вилку з розетки.

**Вказівка**

Завжди вимикайте основний блок перед тим, як виймати його з продуктів обробки.

**Після роботи**

- Встановіть перемикач на **0/off**.
- Вийміть штепсельну вилку з розетки.
- Насадки звільніть та зніміть за допомогою кнопки викиду.


**Увага!**

На кнопку викиду натискайте тільки після зупинки насадок. Кнопка викиду не спрацьовує, якщо перемикач не встановлений на **0/off**.

**Основний блок з занурювальним блендером для швидкого змішування**

Прилад придатний для змішування майонезу, соусів, коктейлів, дитячого харчування, варених фруктів і овочів. Для приготування супів-пюре.

→ **Малюнок D**

- Встановіть засувку в положення . Отвір в задній частині приладу розблокований, отвори для установки насадок закриті.
- Вставте занурювальний блендер для швидкого змішування та зафіксуйте його.
- Вставте штепсельну вилку в розетку.
- Покладіть харчові продукти у ємність блендера.
- Пересуньте перемикач вліво на моментальне ввімкнення і тримайте. Перемикання ступенів **1-5** не функціонує.

**Вказівка:** щоб уникнути розбризкування продуктів під час їх переробки, прилад слід вмикати лише після того, як занурювальний блендер для швидкого змішування занурився в продукти обробки. Завжди вимикайте основний блок перед тим, як виймати його з продуктів обробки.

**Після роботи**

- Встановіть перемикач на **0/off**.
- Вийміть штепсельну вилку з розетки.
- Зніміть занурювальний блендер для швидкого змішування одночасним натисненням на обидві кнопки розблокування.

---

## Очищення

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

**⚠ Небезпека ураження електричним струмом!**

Ніколи не занурюйте основний блок приладу у рідини та не мийте у посудомийній машині. Не використовуйте пароочисник.

**Увага!**

На поверхнях можуть виникнути пошкодження. Не застосовуйте ніяких абразивних засобів для чищення.

- Протріть основний блок вологою ганчіркою, а потім витріть насухо. Ретельно видаліть залишки навколо засувки!
- Насадки помийте в посудомийній машині або за допомогою щітки під проточною водою.
- Занурювальний блендер для швидкого змішування залиште сушитися в вертикальному положенні (ножем ніжки блендера доверху), щоб вода, яка потрапила досередини, могла витекти.

**Вказівка:** під час обробки, напр. червоної капусти, пластмасові елементи забарвлюються соком. Такі забарвлення можна усунути за допомогою декількох крапель столової олії.

→ **Малюнок E**

- Для зберігання вільно обмотайте кабель навколо приладу.
- Закріпіть штепсельну вилку затискачем для кабелю.

---

## Допомога при неполадках

**Проблема:**

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

**Усунення:**

Якщо отвір в задній частині приладу відкритий, перемикання ступенів **1-5** не функціонує.

**Проблема:**

Засувка важко пересувається або не пересувається взагалі.

**Усунення:**

Натисніть злегка на засувку досередини та пересуньте.

---

## Рецепти

**Збиті вершки**

- 100-500 г вершки
- Вершки, залежно від їх кількості і властивостей, переробляти  $\frac{1}{2}$ -5 хвилин на ступені **5** вінничком-мішалкою.



**Яєчні білки**

- Білки 1-5 яєць
- Яєчні білки переробляти 2-5 хвилин на ступені **5** віничком-мішалкою.



- 1 пучка солі
- Трохи лимонної шкірки або ванільного цукру
- 250 г борошна
- За бажанням - розпушувач тіста
- Переробляти всі інгредієнти приблизно ½ хв на ступені **1**, потім приблизно 3-4 хв на ступені **5** гачком для замішування.

**Бісквітне тісто****Основний рецепт**

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



**Максимальна кількість:** 2 основних рецепта

**Корж для відкритого фруктового пирога****Основний рецепт**

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



**Максимальна кількість:** 2 основних рецепта

**Здобне тісто****Основний рецепт**

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



**Максимальна кількість:** 2 основних рецепта

**Плетеник із дріжджового тіста****Основний рецепт**

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



**Максимальна кількість:** 2 основних рецепта

**Пісочне тісто****Основний рецепт**

- 125 г вершкового масла (кімнатної температури)
- 100-125 г цукру
- 1 яйце



**Максимальна кількість:** 2 основних рецепта

## Тісто для піци

### Основний рецепт

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

**Максимальна кількість:** 2 основних рецепта

## Тісто для хліба

### Основний рецепт

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

## Майонез

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

### Інгредієнти повинні мати однакову температуру!

- Покладіть інгредієнти до ємності блендера.
- Занурювальний блендер для швидкого змішування опустити на дно ємності блендера та ввімкнути (ступінь **M**) до емульгування суміші.
- Ввімкнутий занурювальний блендер для швидкого змішування повільно піднімати до верхнього краю суміші та опускати знову донизу, допоки майонез не буде готовий.



**Порада:** за цим рецептом ви можете приготувати також майонез лише з жовтком. У такому разі використовувати лише половину кількості олії.

## Утилізація



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

## Умови гарантії

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

Можливі зміни.



---

## Использование по назначению

**Внимательно ознакомьтесь с инструкцией по эксплуатации, при работе руководствуйтесь указаниями данной инструкции и сохраняйте ее для дальнейшего использования! Передавая прибор другим лицам, прилагайте данную инструкцию.**

Производитель не несет ответственности за повреждения, возникшие в результате несоблюдения указаний по правильному применению прибора.

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

Прибор предназначен для перемешивания, взбивания и смешивания мягких продуктов питания и жидкостей, а также для вымешивания мягкого теста. С погружным блендером для быстрого смешивания он пригоден для измельчения или перемешивания продуктов. Прибор запрещается использовать для переработки других веществ или предметов.

Этот прибор могут использовать лица с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или не имеющими достаточного опыта или знаний, если они находятся под присмотром или прошли соответствующий инструктаж относительно безопасного пользования прибором и уяснили для себя, какую опасность несет в себе прибор. Детей нельзя подпускать к прибору и шнуру питания, им нельзя пользоваться прибором. Детям запрещено играть с прибором. Производить очистку и техобслуживание детям не разрешается.

---

## Указания по технике безопасности

### **⚠ Опасность поражения током и возгорания!**

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

При подключении прибора и его эксплуатации соблюдайте данные, приведенные на фирменной табличке. Пользоваться прибором разрешается только при отсутствии повреждений кабеля и прибора. Во избежание возникновения опасной ситуации ремонт прибора, например, замену поврежденного сетевого шнура, разрешается производить только нашей сервисной службе. Сетевой кабель не должен соприкасаться с горячими частями или проходить через острые грани.

Категорически запрещается погружать основной блок в воду и мыть в посудомоечной машине. Не погружайте прибор в жидкость выше места соединения погружного блендера для быстрого смешивания с основным блоком. Не используйте паровые очистители. Не используйте прибор влажными руками. После каждого применения, при отсутствии присмотра, перед сборкой, разборкой или очисткой, а также в случае неисправности обязательно отсоедините прибор от сети.

### **⚠ Опасность травмирования!**

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

### **⚠ Опасность ожога!**

Соблюдайте осторожность при переработке горячих продуктов. При переработке возможны брызги горячего продукта.

**⚠ Важно!**

При использовании погружного блендера для быстрого смешивания в кастрюле необходимо предварительно снять кастрюлю с плиты. Стакан блендера не пригоден для использования в микроволновой печи. После каждого применения или после длительного неиспользования обязательно тщательно очистите прибор в соответствии с описанием. ➔ «Очистка» см. стр. 111

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

**Оглавление**

Использование по назначению.....	107
Указания по технике безопасности.....	107
Комплектный обзор .....	109
Эксплуатация .....	110
Очистка.....	111
Помощь при устранении неисправностей .....	112
Рецепты .....	112
Утилизация.....	114
Условия гарантийного обслуживания..	114

В данной инструкции по эксплуатации описаны различные модели. На страницах с рисунками приведен обзор различных моделей (рисунок 1).

**Комплектный обзор**

Откройте страницы с рисунками.

➔ Рисунок 1

- 1 Основной блок
- 2 Сетевой кабель
- 3 Зажим для кабеля
- 4 Рукоятка
- 5 5-ступенчатый переключатель + моментальное включение  
Для включения и выключения прибора и регулировки рабочей скорости.

0/off = выключен

1 = самое низкое число оборотов

5 = самое высокое число оборотов

M = моментальное включение (самое высокое число оборотов), переместить переключатель влево и удерживать в этом положении  
При использовании принадлежностей в отверстии в задней части прибор может работать только в режиме моментального включения.

**6 Кнопка выброса**

Для снятия насадок.

**7 Отверстия с крышкой для установки насадок****8 Задвижка для перемещения крышки**

Задвижка освобождает отверстие для установки насадок (7) или отверстие в задней части прибора (11) (рисунок 2).

☞ Отверстие для насадок (7) открыто.

➔ Отверстие в задней части прибора (11) открыто.

**9 Кнопки разблокировки**

Для извлечения принадлежностей из отверстия в задней части прибора. Нажмите обе кнопки одновременно.

**10 Опорная скоба для наматывания кабеля**

Для установки прибора в перерывах между работой и для наматывания сетевого кабеля.

**11 Отверстие с крышкой в задней части прибора**

Для установки принадлежностей, например, погружного блендера для быстрого смешивания.

**Насадки****12 Венчик для перемешивания****13 Месильная насадка**

в некоторых моделях

**14 Погружной блендер для быстрого смешивания****15 Стакан блендера с крышкой****16 Универсальный измельчитель**

Универсальный измельчитель обеспечивает использование максимальной мощности прибора при приготовлении медовой бутербродной массы (при соблюдении указаний, приведенных в рецепте). Рецепт содержится в инструкции по эксплуатации универсального измельчителя.

Если какая-либо принадлежность не входит в комплект поставки, ее можно заказать в сервисной службе.

**Погружной блендер для быстрого смешивания:**

из пластмассы, № для заказа 657242 из нержавеющей стали, № для заказа 657258

**Универсальный измельчитель:**

№ для заказа 659058

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

## Эксплуатация

- Перед первым использованием очистите основной блок и насадки.
- Сетевой кабель всегда разматывать полностью.

**Важное указание.** При открытом отверстии в задней части прибор может работать только в режиме моментального включения. Переключение на режимы **1-5** не функционирует. Задвижку для приведения в действие затвора передвигать только в положении переключателя **0/off**.

**⚠ Опасность травмирования вращающимся приводом!**

Категорически запрещается трогать вращающиеся насадки. Насадки можно устанавливать и снимать только после остановки прибора – прибор движется еще некоторое время после выключения. Защищайте длинные волосы или свободные элементы одежды от попадания во вращающиеся насадки.

**Основной прибор с насадками**

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

**Венчик для перемешивания:**

для соусов, взбитых яичных белков, молочной пены, кремов, майонеза, сливок и легкого теста, например, сдобного теста.


Венчики для перемешивания не пригодны для переработки тяжелого теста.

**Месильные насадки:**

для густых масс, таких как, песочное, дрожжевое и картофельное тесто, а также для перемешивания тяжелого мясного фарша, паст или теста для хлеба.

**Максимальное количество для переработки составляет 500 г муки и ингредиентов. Соблюдать указания о максимально допустимом количестве продуктов, приведенные в рецептах!**

**→ Рисунок 6**

- Установите задвижку в положение . Отверстия для установки насадок открыты, отверстие в задней части прибора закрыто.
- Установите нужную пару насадок в отверстие и прижмите их до фиксации.

**Обратите внимание на форму пластмассовых деталей насадок, чтобы не перепутать насадки (рисунок 6-2)!**

- Вставьте вилку в розетку.
- Загрузите продукты в подходящую емкость.

- Опустите насадки в емкость и включите прибор на нужный режим.
- **Режим 1, 2:** для вмешивания и подмешивания.
- **Режим 3, 4, 5:** для замешивания и взбивания.
- **Моментальное включение М:** для быстрого подмешивания или взбивания ингредиентов.

### **⚠ Опасность травмирования!**

Для замены насадок выньте вилку из розетки.

### **Указание**

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

### **По окончании работы**

- Установите переключатель в положение **0/off**.
- Извлеките вилку из розетки.
- Отсоедините и снимите насадки с помощью кнопки выброса.


### **Внимание**

На кнопку выброса нажимать только после остановки насадок. Кнопку выброса невозможно нажать, если переключатель не установлен в положение **0/off**.

## **Основной блок с погружным блендером для быстрого смешивания**

Прибор пригоден для смешивания майонезов, соусов, коктейлей, детского питания, вареных фруктов и овощей. Для приготовления супов-пюре.

### **→ Рисунок D**

- Установите задвижку в положение . Отверстие в задней части прибора открыто, отверстия для установки насадок закрыты.
- Установите погружной блендер для быстрого смешивания и зафиксируйте его.
- Вставьте вилку в розетку.
- Загрузите продукты в стакан блендера.

- Переведите переключатель влево в положение моментального включения и удерживайте его в этом положении. Переключение на режимы **1-5** не функционирует!

**Указание.** Во избежание разбрызгивания перерабатываемых продуктов, прибор следует включать только после того, как блендер для быстрого смешивания будет погружен в перерабатываемые продукты. Основной блок следует всегда выключать перед его извлечением из переработанных продуктов.

### **По окончании работы**

- Установите переключатель в положение **0/off**.
- Извлеките вилку из розетки.
- Снимите погружной блендер для быстрого смешивания, одновременно нажав на обе кнопки разблокировки.

## **Очистка**

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

### **⚠ Опасность поражения током!**

Категорически запрещается погружать основной блок в жидкости и мыть его в посудомоечной машине. Не пользуйтесь парочистителем!

### **Внимание!**

Поверхность электроприбора может быть повреждена. Не пользуйтесь абразивными чистящими средствами.

- Протрите основной блок влажной материей, а затем вытрите насухо. Тщательно удалите налипшие остатки в зоне задвижки!
- Вымойте насадки в посудомоечной машине или с помощью щетки под проточной водой.
- Оставьте сушиться погружной блендер для быстрого смешивания в вертикальном положении (ножом на ножке блендера вверх), чтобы проникшая внутрь вода могла вытечь.

**Указание.** При переработке, например, краснокочанной капусты на пластмассовых деталях появляется цветной налет, который можно удалить с помощью нескольких капель растительного масла.

→ **Рисунок** 

- Для хранения свободно обмотайте кабель вокруг прибора.
- Закрепите вилку с помощью зажима для кабеля.

---

## Помощь при устранении неисправностей

### Проблема

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

### Устранение

При открытом отверстии в задней части прибора переключение на режимы **1-5** не функционирует.

### Проблема

Задвижка передвигается туго или не передвигается вообще.

### Устранение

Слегка вдавите задвижку внутрь и передвиньте ее.

---

## Рецепты

### Взбитые сливки

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



### Яичные белки

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



### Бисквитное тесто

#### Основной рецепт

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

**Максимальное количество:** 2-кратное количество продуктов из основного рецепта

### Сдобное тесто

#### Основной рецепт

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

**Максимальное количество:** 2-кратное количество продуктов из основного рецепта



## Песочное тесто

### Основной рецепт

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

**Максимальное количество:** 2-кратное количество продуктов из основного рецепта

## Корж для фруктового пирога

### Основной рецепт

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

**Максимальное количество:** 2-кратное количество продуктов из основного рецепта



## Плетенки из дрожжевого теста

### Основной рецепт

- 250 г муки
- 1 пакетик сухих дрожжей
- 110 мл теплого молока
- 1 яйцо
- 1 щепотка соли
- 40 г сахара
- 30 г растопленного и охлажденного жира
- цедра с половины лимона, натертая
- Все ингредиенты перерабатывать в течение примерно ½ минуты в режиме **1**, а затем в течение примерно 3-4 минут в режиме **5** с помощью месильной насадки.

**Максимальное количество:** 2-кратное количество продуктов из основного рецепта

## Тесто на пиццу

### Основной рецепт

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

**Максимальное количество:** 2-кратное количество продуктов из основного рецепта

## Тесто для хлеба

### Основной рецепт

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



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

### Майонез

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



### Все ингредиенты должны иметь одинаковую температуру!

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

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

---

## Утилизация



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

---

## Условия гарантийного обслуживания

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

Мы оставляем за собой право на внесение изменений.

# Информация изготовителя о гарантийном и сервисном обслуживании

Круглосуточный телефон службы поддержки\*:

8 (800) 200-29-61

Официальный сайт в Интернете:

www.bosch-home.ru

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

Рекомендуем Вам пользоваться услугами только авторизованных сервисных центров.

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

1. Изделие \_\_\_\_\_ 2. Модель \_\_\_\_\_

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

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

**EAC** 4. Уважаемые дамы и господа, сообщаем Вам, что подтверждение соответствия нашей продукции обязательным требованиям в соответствии с законодательством осуществляется в форме обязательной сертификации и декларирования соответствия. Информацию об обязательном подтверждении соответствия наших приборов, в том числе данные о номере сертификата соответствия (декларации о соответствии) и сроке его (ее) действия Вы можете получить в ООО «БСХ Бытовые Приборы».

Наша продукция производится под контролем транснациональной корпорации «БСХ Хаусгерете ГмбХ», адрес штаб-квартиры: 81739 Мюнхен, Карл-Верн Штрассе 34, Германия (BSH Hausgeräte GmbH, Carl-Wery-Str. 34, 81739 München, Germany).

Организацией, выполняющей функции иностранного изготовителя, уполномоченной изготовителем на основании договора с ним, является ООО «БСХ Бытовые Приборы», 198515, Санкт-Петербург, г. Петергоф, ул. Карла Сименса, д.1 лит. А, филиал в г. Москва, 119071, ул. Малая Калужская, д.15, телефон (495) 737-2777, факс (495) 737-2798.

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

## 6. Аксессуары и средства по уходу

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

## 7. Гарантия изготовителя

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

## 8. Внимание! Важная информация для потребителей

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

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

Изготовитель не несет ответственность за недостатки в приборе, если сервисной службой будет доказано, что они возникли после передачи прибора потребителю вследствие нарушения им правил пользования, транспортировки, хранения, действий третьих лиц, непреодолимой силы (пожара, природной катастрофы и т.п.), попадания бытовых насекомых и грызунов, воздействия иных посторонних факторов, а также вследствие существенных нарушений технических требований, оговоренных в инструкции по эксплуатации, в том числе нестабильности параметров электросети, установленных ГОСТ 32144-2013.

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

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

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

## 9. Информация о сервисе

В период и после истечения гарантийного срока наша Служба Сервиса, а также мастерские наших партнеров всегда готовы предложить Вам свои услуги. Список адресов уполномоченных изготовителем пунктов авторизованного сервисного обслуживания находится на официальном сайте в Интернете: [www.bosch-home.ru](http://www.bosch-home.ru).

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

\* Бесплатный круглосуточный телефон для звонков на территории РФ.

B34C065N1-1M00 03/2017



**BOSCH**

Разработано для жизни

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

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

**Товарный знак:  
Bosch**

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Продукция может быть идентифицирована по модельному обозначению (поле «E-№»), апробационному типу (поле «Туре») и товарному знаку Bosch, нанесенным на продукцию, упаковку и (или) содержащихся в эксплуатационных документах. В соответствии с внутренним стандартом изготовителя бытовая техника идентифицируется по следующей схеме:

**E-№r** <материальный номер> / <индекс сервисной службы>

Материальный номер представляет собой буквенно-цифровое обозначение продукции длиной не более 10 символов, используемое при продаже (именуемое модельным обозначением или моделью бытового прибора) торговой марки Bosch. Материальный номер (модель) указывается между кодовым словом «E-№r» и косой чертой «/».

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

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

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

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



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

Продукция соответствует следующим техническим регламентам Таможенного союза:

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

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

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





## التخلص من الجهاز

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

## شروط الضمان

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



## عجين البيتزا

### الوصفة الأساسية

- 250 جرام طحين
- 1 أكياس خميرة مجففة
- 1 ملعقة سكر
- 1 حفنة من الملح
- 3 ملاعق زيت
- 125 ملليلتر ماء دافئ
- يتم إعداد جميع المكونات لمدة حوالي 1/2 دقيقة على الدرجة 1، ثم لمدة حوالي 3-4 دقائق على الدرجة 5 باستخدام كلاب العجين.
- أقصى كمية يمكن إعدادها: عدد 2 ضعف المقادير الأساسية



## عجين الخبز

### الوصفة الأساسية

- 500 جرام طحين
- 14 جم سكر
- 14 جم زبد اصطناعي (مارغرين)
- 7 جم ملح
- 1 أكياس خميرة مجففة
- 250 ملليلتر ماء
- يتم إعداد جميع المكونات لمدة حوالي 1/2 دقيقة على الدرجة 1، ثم لمدة حوالي 3-4 دقائق على الدرجة 5 باستخدام كلاب العجين.



## المايونيز

- 1 بيضة (صفار ومح البيض)
- 1 ملعقة كبيرة مسطردة
- 1 ملعقة كبيرة خل أو عصير ليمون
- 200-250 ملم زيت
- الملح والفلفل حسب الرغبة
- ينبغي أن تتسم درجة حرارة المحتويات بالتساوي!
- ضع كل المكونات في الوعاء.
- ضع ذراع الخلط السريع على قاعدة الوعاء وشغله (الدرجة M) إلى أن يتمزج الخليط.
- قم برفع ذراع الخلط السريع المشغل ببطء وصولاً إلى الحافة العلوية للخليط وانزله مرة أخرى، إلى أن يجهد المايونيز.
- نصيحة: يمكنك وفقاً لهذه الوصفة إعداد المايونيز أيضاً باستخدام صفار البيض فقط. ولا تستخدم عندئذ إلا نصف كمية الزيت.

## الكعكة الإسفنجية

### الوصفة الأساسية



2 بيضات

2-3 ملاعق ماء ساخن

100 جم سكر

1 كيس صغير من سكر الفانيليا

70 جرام طحين

70 جرام نشا الذرة

يمكن إضافة خميرة البيكنج بودر

■ توضع المكونات (فيما عدا الطحين والنشا) في الجهاز وتضرب لمدة من 3 إلى 4 دقائق على الدرجة 5 باستخدام ذراع الخفق الحلزوني حتى تصبح رغوية.

■ انقل الجهاز ليعمل على المستوى 1 وقم بخلط الدقيق المصفى والخشن في خلال فترة من نصف 1/2 إلى 1 دقيقة باستخدام ملعقة.

أقصى كمية يمكن إعدادها: عدد 2 ضعف المقادير الأساسية

## العجين الخالي من الخميرة

### الوصفة الأساسية



2 بيضات

125 جم سكر

1 حفنة من الملح

1 كيس صغير من سكر الفانيليا

أو قشر 1/2 ليمونة

125 جرام زبدة أو سمن (درجة حرارة الغرفة)

250 جرام طحين

1 كيس بيكنج بودر

60 ملليلتر لبن

■ يتم إعداد جميع المكونات لمدة حوالي 1/2 دقيقة على الدرجة 1، ثم لمدة حوالي 3-4 دقائق على الدرجة 5 باستخدام ذراع التقليل الحلزوني.

أقصى كمية يمكن إعدادها: عدد 2 ضعف المقادير الأساسية

## عجينة مقددة

### الوصفة الأساسية



125 جرام زبدة (درجة حرارة الغرفة)

100-125 جرام سكر

1 بيضة

1 حفنة من الملح

شيء من قشر ليمون أو سكر فانيليا

250 جرام طحين

يمكن إضافة خميرة البيكنج بودر

■ يتم إعداد جميع المكونات لمدة حوالي 1/2 دقيقة على الدرجة 1، ثم لمدة حوالي 3-4 دقائق على الدرجة 5 باستخدام كلاب العجين.

أقصى كمية يمكن إعدادها: عدد 2 ضعف المقادير الأساسية

## قاعدة كيك الفاكهة

### الوصفة الأساسية



2 بيضات

125 جم سكر

125 جم بندق مطحون

50 جم فتات خبز جاف

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

■ شغل الجهاز على الدرجة 1 وأضف البندق ولقم الخبز الجافة، وقم بمعالجة مدة 1/2 باستخدام ذراع التقليل الحلزوني.

أقصى كمية يمكن إعدادها: عدد 2 ضعف المقادير الأساسية

## فطيرة مضفرة

### الوصفة الأساسية



250 جرام طحين

1 أكياس خميرة مجففة

110 مل لبن دافئ

1 بيضة

1 حفنة من الملح

40 جم سكر

30 جم دهن مبرد

قشر نصف ليمونة، مشغلة

■ يتم إعداد جميع المكونات لمدة حوالي 1/2 دقيقة على الدرجة 1، ثم لمدة حوالي 3-4 دقائق على الدرجة 5 باستخدام كلاب العجين.

أقصى كمية يمكن إعدادها: عدد 2 ضعف المقادير الأساسية

**بعد الانتهاء من العمل:**

- انقل المفتاح إلى الوضع **0/off**.
- انزع القابض الكهربائي.
- حرر الأدوات بالضغط على زر الإخراج واخضعها.

**تنبيه:**

- لا تضغط على زر الإخراج إلا عند توقف الأدوات.
- لا يمكن استخدام زر الإخراج، إلا عندما يكون المفتاح على الوضع **0/off**.

**الجهاز الرئيسي مع ذراع الخلط السريع**

الجهاز مناسب لخلط المايونيز والصوص والكوكيتيلات وأطعمة الأطفال والفواكه والخضروات المسلوقة. لتحضير أنواع الحساء.

**← الصورة D**

- انقل المنزلقة إلى الوضع **—**. الفتحة الخلفية تكون حرة وفتحات استخدام العدد والأدوات تكون مغلقة.

ركب ذراع الخلط السريع وثبته.

أدخل قابض الجهاز في المقبس.

ضع المواد الغذائية في وعاء الخلط.

انقل المفتاح إلى اليسار إلى وضع التشغيل

اللحظي وثبته. لا يعمل مفتاح الدرجات **1-5**.

**ملحوظة:** تجنباً لترديذ مادة الخلط فقم أولاً بتشغيل

الجهاز إذا كان ذراع الخلط السريع غائراً في مادة

الخلط. واحرص دائماً على إيقاف الجهاز الرئيسي

قبل إخرجه من الخليط.

**بعد الانتهاء من العمل:**

انقل المفتاح إلى الوضع **0/off**.

انزع القابض الكهربائي.

اخلع ذراع الخلط السريع من خلال الضغط المتزامن

على كلا زري التحرير.

**التنظيف**

**ملحوظة هامة:** الجهاز لا يحتاج لصيانة. التنظيف الجيد يكفل مدة عمر تشغيل أطول ويحمي الجهاز من الأضرار.

**⚠ خطر الصعق الكهربائي!**

إياك أن تغمر الجهاز الأساسي في مادة سائلة ولا أن تنظفها في ماكينة غسل الأطباق. لا تستخدم جهاز التنظيف بالبخار!

**تنبيه هام!**

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

■ امسح الجهاز الأساسي بقطعة قماش مبللة

ثم اتركه يجف بعد ذلك. تخلص من مواضع

الالتصاق في نطاق المنزلقة!

■ احرص على تنظيف الأدوات في غسالة الأواني أو بالفرشاة تحت ماء مناسب.

■ اترك ذراع الخلط السريع يجف وهي في وضع

مستقيم (تكون سكين ذراع الخلط موجهة إلى

أعلى)، حتى يمكن أن ينساب الماء الذي توغل

فيها للخارج.

**ملحوظة:** مثلاً عند التعامل مع الكرنب الأحمر تحدث

تغيرات في لون الأجزاء البلاستيكية، هذه التغيرات

يمكن إزالتها باستخدام بعض قطرات زيت الطعام.

**← الصورة E**

■ لحفظ الجهاز فقم بلم الكابل في وضع ارتخاء

حول الجهاز.

■ ثبت قابض الشبكة بمشبك الكابل.

**المساعدة في حالات الخلل****العطل:**

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

**كيفية التصرف:**

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

**العطل:**

لا يمكن نقل المنزلقة إلا بصعوبة أو لا يمكن إطلاقاً.

**كيفية التصرف:**

يمكن ضغط وتحريك المنزلقة بسهولة إلى الداخل

**وصفات****خفق القشدة**

— 100-500 جم كريمة

■ تُخفق القشدة بذراع التقليب لمدة تتراوح بين

1/2 إلى 5 دقائق على الدرجة **5** - وفقاً لكمية

القشدة ونوعها.

**خفق زلال البيض**

— 1-5 زلال البيض

■ يُخفق زلال البيض ذراع الخفق الحلزوني

لمدة 2 إلى 5 دقائق على الدرجة **5**.



## الجهاز الرئيسي مع الأدوات

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


### ذراع تقليب حلزوني لكل من:

أنواع الصوص وزلال البيض المخفوق ورغوة اللبن وبوريه البطاطس والكريم والمايونيز والقشدة والعجين الخفيف، مثل العجين الخالي من الخميرة.  
أذرع التقليل الحلزونية ليست مناسبة لمعالجة العجين الثقيل.

### كلاب عجين لكل من:

مناسب للكميات الثابتة، مثل العجين الناعم وعجين الخميرة والبطاطس وايضاً لغرض خلط كميات عجين اللحم المفروم الثقيلة أو المكرونة أو عجين الخبز.  
كمية المعالجة القصوى تبلغ 500 جم دقيق مع الإضافات. احرص على مراعاة بيانات الكميات القصوى في الوصفات!

### ← الصورة 6

■ انقل المنزلقة إلى الوضع .  
فتحات استخدام العدد والأدوات تكون حرة التعليق وتكون الفتحة الخلفية مغلقة.

■ ركب زوج الأداة التي تريد استخدامها في الفتحات واضغط عليها حتى تستقر في مكانها.

يرجى مراعاة شكل الأجزاء البلاستيكية

بالأدوات، لتجنب الخلط بين الأدوات

### (انظر صورة 2-6)!

■ أدخل قابس الجهاز في المقيس.

■ يتم تعبئة المواد الغذائية في وعاء مناسب.

■ أدخل الأدوات في وعاء مناسب وشغل الجهاز على الدرجة المرغوبة.

– الدرجة 1، 2: لغرض المعالجة والخلط.

– الدرجة 3، 4، 5: لغرض الخفق والعجن.

– التشغيل اللحظي M: لغرض التقليل أو الخفق السريع للإضافات.

### ⚠ خطر حدوث إصابات!

لغرض تغيير الأدوات شد قابس الشبكة.

### ملاحظة:

واحرص دائماً على إيقاف الجهاز الرئيسي قبل إخراجها من الخليط.

## 11 فتحة خلفية بقل

لغرض تركيب الكماليات، مثلاً ذراع الخلط السريع.

### أدوات عمل

### 12 ذراع تقليب حلزوني

### 13 كلاب عجين

في بعض الطرُز:

### 14 ذراع الخلط السريع

### 15 وعاء الخلط بغطاء

### 16 القطاعة المتنوعة الاستخدام

عند استخدام القطاعة المتنوعة الاستخدام فإنه يمكنكم الانتفاع من قوة أداء الجهاز الكاملة عند إعداد معجون العسل لدهن الخبز (عند الالتزام بالإرشادات المنصوص عليها في الوصفة). سوف تجد الوصفة في دليل استخدام القطاعة المتنوعة الاستخدام.  
إذا لم يكن أحد المكونات موجوداً داخل مجموعة التوريد، يمكنك طلبه من قبل خدمة العملاء.

### ذراع الخلط السريع:

جزء بلاستيكي برقم طلب 657242

الاستانلس ستيل برقم طلب 657258

### القطاعة المتنوعة الاستخدام:

رقم الطلب 659058

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

## استخدام الجهاز

- احرص على ضرورة تنظيف لاجهاز الأساسي والأدوات قبل الاستخدام لأول مرة.
- افرد كابيل الكهرباء دائماً بالكامل.

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

### ⚠ خطر حدوث إصابات جراء المحرك الدوار!

لا تمد يدك مطلقاً إلى داخل الأدوات الدوارة. لا تقم بتركيب الأدوات وخلعها إلا عند توقف الجهاز - بعد الإطفاء يستمر الجهاز في الدوران لفترة قصيرة. قم بحماية الشعور الطويلة أو قطع الملابس السائبة، حتى لا تصل إلى الأدوات الدوارة.

لا تقم بتشغيله دون وجود خليط. يجب عدم إدخال اليد أو الأصابع في نطاق الأجزاء الدوارة. لا تدخل يديك أبداً في موضع السكين بذراع الخليط. لا تتظف السكاكين مطلقاً بالأيدي المكشوفة. واستخدم فرشاة لهذا الغرض. قم بحماية الشعور الطويلة أو قطع الملابس السائبة، حتى لا تصل إلى الأدوات الدوارة. لا تستعمل إلا الأجزاء والكماليات الأصلية لتشغيل الجهاز. لا تستخدم إلا الأدوات من نفس النوع (مثلاً 2x خطاف خفق) في صورة أزواج. لا تقم مطلقاً باستخدام الأدوات ولا تزال هناك كماليات مستخدمة في الفتحة الخلفية.

### ⚠️ خطر الاحتراق!

احترس عند التعامل مع الخليط الساخن. الخليط الساخن يمكن أن يتردّد عند معالجته.

### ⚠️ هام!

عند استخدام ذراع الخليط السريع في إناء الطهي فقم أولاً برفع الوعاء من حيز الطهي. وعاء الخليط غير مخصصة للاستخدام في فرن المايكروويف. يجب تنظيف الجهاز جيداً بعد كل استخدام له أو بعد طول فترة عدم الاستخدام. ← «التنظيف» انظر صفحة 4 - ar

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

## المحتويات

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

تعليمات الاستخدام هذه تتضمن وصفاً لطرز مختلفة. وتوجد لمحة عامة في صفحات الرسوم التوضيحية للطرز المختلفة (الصورة F).

## نظرة عامة

رجاء فرد الصفحة المحتوية على الصور.

### ← الصورة A

- 1 الجهاز الرئيسي
- 2 كابل الكهرباء
- 3 مشبك الكابل
- 4 مقبض

5 مفتاح 5 مستويات + توصيل لحظي لغرض تشغيل وإطفاء الجهاز ومواءمة سرعة العمل.

0/off = مطفاً

1 = أدنى عدد لفات

5 = أعلى عدد لفات

M = التوصيل اللحظي (أعلى عدد لفات)،

اضغط على المفتاح إلى اليسار وثبته.

عند استخدام الكماليات في الفتحة الخلفية مفتوحة

فإن الجهاز لا يمكن تشغيله إلا على درجة

التشغيل اللحظي فقط.

### 6 زر الإخراج

لغرض خلع الأدوات.

7 فئات استخدام العدد والأدوات بقلل إحكام

8 منزلق لتشغيل قفل الإحكام

عند تشغيل المنزلق فسوف يتم تحرير فتحة

تركيب الأدوات (7) أو الفتحة الخلفية (11)

(صورة B).

فتح الأدوات (7) مفتوحة.

الفتحة الخلفية (11) مفتوحة.

### 9 أزرار التحرير

لغرض خلع الكماليات من الفتحة الخلفية. اضغط

على كلا الزرين في نفس الوقت.

10 مشبك الإيقاف مع بكرة الكابلات

لغرض إيقاف الجهاز في فترات توقف العمل ولم

كابل الشبكة.

## الاستعمال المطابق للتعليمات

يُرجى قراءة هذه الإرشادات بعناية، والتصرف بناءً على ذلك ثم الحفاظ عليها! عند نقل الجهاز للغير يجب إرفاق هذا الدليل معه.

عدم الالتزام بتطبيق التعليمات الخاصة بالاستخدام الصحيح للجهاز يترتب عليه عدم تحمل منتج الجهاز لأي مسؤولية عن الأضرار الناتجة من جراء ذلك.  
هذا الجهاز مخصص للاستخدام المنزلي فقط.

يجب عدم استخدام الجهاز إلا لمعالجة الكميات وفترات التشغيل المعتادة في الأغراض المنزلية. الجهاز مناسب لتقليب وخفق وخط المواد الغذائية الطرية والسوائل ولغرض تشكيل العجين الطرية. يمكن من خلال استخدام ذراع الخلط السريع أن يتم تفتيت أو خلط المواد الغذائية. لا يسمح باستخدام الجهاز في معالجة أي أشياء أو أجسام أو عناصر أخرى.

يُسمح باستخدام هذا الجهاز من قِبَل الأشخاص الذين يعانون من نقص في القدرات الجسدية أو الحسية أو العقلية أو الأشخاص الذين لديهم قصور في الخبرة أو المعرفة شريطة أن يتم مراقبتهم أو توجيههم إلى كيفية الاستخدام الآمن للجهاز مع التأكد من إدراكهم للأخطار المرتبطة بذلك. أما الأطفال فيجب إبعادهم عن الجهاز وعن توصيلاته الكهربائية، ولا يُسمح لهم بتشغيل الجهاز. لا يجوز للأطفال العبث بالجهاز. أعمال التنظيف وصيانة المستعمل لا يسمح بأن يقوم بها الأطفال.

## إرشادات الأمان

### ⚠️ خطر الصعق الكهربائي وخطر الحريق!

لا تستخدم الجهاز سوى في الأماكن الداخلية وفي درجة حرارة الغرفة، وعلى ارتفاع أقل من 2000 متر فوق مستوى سطح البحر. لا تضع الجهاز على سطح ساخن أو بالقرب منه، مثل صفيحة الموقد.

يجري توصيل وتشغيل الجهاز بالتيار الكهربائي فقط طبقاً للبيانات الموضحة على لوحة المواصفات الفنية. كما يجري استخدام الجهاز فقط إذا لم تكن هناك أضراراً قد لحقت به أو بسلك التوصيل الكهربائي الخاص به. لا يُسمح بإجراء إصلاحات على الجهاز، كاستبدال التيار الكهربائي التالف، إلا من قِبَل مركز خدمة العملاء الخاص بنا، وذلك من أجل تجنب المخاطر. لا تجعل كابل الطاقة يتلامس مع أجزاء ساخنة ولا تسحبه على حواف حادة.

لا تغمر الجهاز الأساسي أبداً في المياه، ولا تضعه في آلة غسل الأطباق. لا تغمر الجهاز عبر الوصلة البيئية للجهاز الأساسي لذراع الخلط السريع في السائل. لا تستخدم جهاز التنظيف بالبخار. لا تستعمل الجهاز ويداك مبتلتان.

يجب فصل الجهاز من مصدر الطاقة دوماً بعد كل استخدام، في حالة انعدام الإشراف، أو قبل التجميع، أو التفكيك، أو التنظيف، أو في حالة ظهور أخطاء على الجهاز.

### ⚠️ خطر حدوث إصابات!

لا توصل الجهاز بالمفاتيح الكهربائية التلقائية أو بمقابس التحكم عن بُعد. في حالة انقطاع التيار الكهربائي فإن الجهاز يبقى في وضع التشغيل ويبدأ في العمل مرة أخرى عند عودة التيار الكهربائي. قم على الفور بإيقاف تشغيل الجهاز. احرص على مراقبة الجهاز دائماً أثناء تشغيله! لا تقم مطلقاً بترك الجهاز دائراً لمدة أطول مما هو لازم لصنع المواد الغذائية. بعد الاستخدام المباشر للجهاز انتظر إلى أن تقف وحدة الإدارة. قبل تغيير ملحقات تكميلية أو أجزاء إضافية يتم تحريكها أثناء التشغيل يلزم دائماً إيقاف تشغيل الجهاز وفصله عن شبكة التغذية بالتيار الكهربائي. لا تقم بتركيب الأدوات وخلعها إلا عند توقف الجهاز - بعد الإطفاء يستمر الجهاز في الدوران لفترة قصيرة.

## Kundendienst – Customer Service

### DE Deutschland, Germany

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

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

Reparaturservice, Ersatzteile &  
Zubehör, Produkt-Informationen:  
Tel.: 0911 70 440 040  
<mailto:cp-servicecenter@bshg.com>  
Wir sind an 365 Tagen rund um die Uhr  
erreichbar.

### AE United Arab Emirates, الإمارات العربية المتحدة

BSH Home Appliances FZE  
Round About 13,  
Plot Nr MO-0532A  
Jebel Ali Free Zone – Dubai  
Tel.: 04 881 4401  
<mailto:service.uae@bshg.com>  
[www.bosch-home.com/ae](http://www.bosch-home.com/ae)

### AL Republika e Shqiperise, Albania

ELEKTRO-SERVIS sh.p.k  
Rr. Shkelqim Fusha, Selite,  
Pallati "Matrix Konstruktion",  
Kati 0 dhe +1  
1023 Tirane  
Tel.: 4 2278 130, -131  
Fax: 4 2278 130  
<mailto:info@elektro-servis.com>

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

### AT Österreich, Austria

BSH Hausgeräte Gesellschaft mbH  
Werkkundendienst für Hausgeräte  
Quellenstrasse 2a  
1100 Wien  
Online Reparaturannahme,  
Ersatzteile und Zubehör und viele  
weitere Infos unter:  
[www.bosch-home.at](http://www.bosch-home.at)  
Reparaturservice, Ersatzteile & Zubehör,  
Produktinformationen  
Tel.: 0810 550 511  
<mailto:vie-stoerungsannahme@bshg.com>  
Wir sind an 365 Tagen rund um die Uhr für  
Sie erreichbar.

### AU Australia

BSH Home Appliances Pty. Ltd.  
Gate 1, 1555 Centre Road  
Clayton, Victoria 3168  
Tel.: 1300 369 744\*  
Fax: 1300 306 818  
<mailto:aftersales.au@bshg.com>  
[www.bosch-home.com.au](http://www.bosch-home.com.au)  
\*Mo-Fr: 24 hours

### BA Bosna i Hercegovina, Bosnia-Herzegovina

"HIGH" d.o.o.  
Gradačacka 29b  
71000 Sarajevo  
Tel.: 061 10 09 05  
Fax: 033 21 35 13  
[mailto:bosch\\_siemens\\_sarajevo@yahoo.com](mailto:bosch_siemens_sarajevo@yahoo.com)

### BE Belgique, België, Belgium

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

### BG Bulgaria

BSH Domakinski Uredi Bulgaria EOOD  
115K Tsarigradsko Chaussée Blvd.  
European Trade Center Building, 5th floor  
1784 Sofia  
Tel.: 0700 208 17  
Fax: 02 878 79 72  
<mailto:informacia.servis-bg@bshg.com>  
[www.bosch.home.bg](http://www.bosch.home.bg)

### BH Bahrain, مملكة البحرين

Khalaifat Est.  
P.O. Box 5111  
Manama  
Tel.: 01 7400 553  
<mailto:service@khalaifat.com>

### BY Belarus, Беларусь

ООО "БСХ Бытовая техника"  
ten.: 495 737 2961  
<mailto:mok-kdhl@bshg.com>

### CH Schweiz, Suisse, Svizzera, Switzerland

BSH Hausgeräte AG  
Werkkundendienst für Hausgeräte  
Fahrweidstrasse 80  
8954 Geroldswil  
<mailto:ch-info.hausgeraete@bshg.com>  
Service Tel.: 0848 840 040  
Service Fax: 0848 840 041  
<mailto:ch-reparatur@bshg.com>  
Ersatzteile Tel.: 0848 880 080  
Ersatzteile Fax: 0848 880 081  
<mailto:ch-ersatzteil@bshg.com>  
[www.bosch-home.com](http://www.bosch-home.com)

### CY Cyprus, Κύπρος

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

### CZ Česká Republika, Czech Republic

BSH domácí spotřebiče s.r.o.  
Firemní servis domácích spotřebičů  
Pekařská 10b  
155 00 Praha 5  
Tel.: 0251 095 546  
Fax: 0251 095 549  
[www.bosch-home.com/cz](http://www.bosch-home.com/cz)

### DK Danmark, Denmark

BSH Hvidevarer A/S  
Telegrafvej 4  
2750 Ballerup  
Tel.: 44 89 89 85  
Fax: 44 89 89 86  
<mailto:BSH-Service-DK@BSHG.com>  
[www.bosch-home.dk](http://www.bosch-home.dk)

### EE Eesti, Estonia

SIMSON OÜ  
Türi tn.5  
11313 Tallinn  
Tel.: 0627 8730  
Fax: 0627 8733  
<mailto:servicenet@servicenet.ee>  
[www.simson.ee](http://www.simson.ee)

Renerki Kaubanduse OÜ  
Tammisaare tee 134B (Euronicsi kaupluses)  
12918 Tallinn  
Tel.: 0651 2222  
Fax: 0516 7171  
<mailto:klienditeenindus@renerk.ee>  
[www.renerk.ee](http://www.renerk.ee)

### Eliser OÜ

Mustamäe tee 24  
10621 Tallinn  
Tel.: 0665 0090  
<mailto:hooldus@eliser.ee>  
[www.kodumasinatate-remont.ee](http://www.kodumasinatate-remont.ee)

### ES España, Spain


BSH Electrodomésticos España S.A.  
Servicio Oficial del Fabricante  
Parque Empresarial PLAZA,  
C/ Manfredonia, 6  
50197 Zaragoza  
Tel.: 902 245 255 o 976 305 713  
Fax: 976 578 425  
<mailto:CAU-Bosch@bshg.com>  
[www.bosch-home.es](http://www.bosch-home.es)

### FI Suomi, Finland

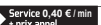
BSH Kodinkoneet Oy  
Itälähdenkatu 18 A, PL 123  
00201 Helsinki  
Tel.: 0207 510 700  
Fax: 0207 510 780  
<mailto:Bosch-Service-FI@bshg.com>  
[www.bosch-home.fi](http://www.bosch-home.fi)  
Lankapuhelimesta 8,28 snt/puhelu  
+ 7 snt/min (alv 24%)  
Matkapuhelimesta 8,28 snt/puhelu  
+ 17 snt/min (alv 24%)

### FR France

BSH Electroménager S.A.S.  
50 rue Ardoin – CS 50037  
93406 SAINT-OUEN cedex  
Service interventions à domicile:  
01 40 10 11 00  
Service Consommateurs:

0 892 698 010 

<mailto:soa-bosch-conso@bshg.com>  
Service Pièces Détachées et  
Accessoires:

0 892 698 009 

[www.bosch-home.fr](http://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](http://www.bosch-home.co.uk) or call Tel.: 0344 892 8979\*

\*Calls are charged at the basic rate, please check with your telephone service provider for exact charges

**GR Greece, Ελλάδα**

BSH Ikiakes Siskeves A.B.E.  
Central Branch Service  
17 km E.O. Athinon-Lamias & Potamou 20  
14564 Kifisia  
Πανελλήνιο τηλέφωνο: 181 82 (Αστική χρέωση)  
mailto:nkf-CustomerService@bshg.com  
[www.bosch-home.gr](http://www.bosch-home.gr)

**HK Hong Kong, 香港**

BSH Home Appliances Limited  
Unit 1 & 2, 3rd Floor,  
North Block, Skyway House,  
3 Sham Mong Road  
Tai Kok Tsui, Kowloon  
Hong Kong  
Tel.: 2565 6151  
Fax: 2565 6681  
mailto:bosch.hk.service@bshg.com  
[www.bosch-home.cn](http://www.bosch-home.cn)

**HR Hrvatska, Croatia**

BSH kućni uređaji d.o.o.  
Kneza Branimira 22  
10000 Zagreb  
Tel.: 01 552 08 88  
Fax: 01 640 36 03  
mailto:informacije.servis-hr@bshg.com  
[www.bosch-home.com/hr](http://www.bosch-home.com/hr)

**HU Magyarország, Hungary**

BSH Háztartási Készülék  
Kereskedelm Kft.  
Árpád fejedelem útja 26-28  
1023 Budapest  
Call Center: +36 80-200-201  
mailto:BSH-szerviz@bshg.com  
[www.bosch-home.com/hu](http://www.bosch-home.com/hu)

**IE Republic of Ireland**

BSH Home Appliances Ltd.  
Unit F4, Ballymount Drive  
Ballymount Industrial Estate  
Walkinstown  
Dublin 12  
Service Requests, Spares and Accessories  
Tel.: 01450 2655\*  
Fax: 01450 2520  
[www.bosch-home.co.uk](http://www.bosch-home.co.uk)  
\*0.03 € per minute at peak.  
Off peak 0.0088 € per minute.

**IL Israel, ישראל**

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

**IN India, Bhārat, भारत**

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

**IS Iceland**

Smith & Norland hf.  
Noatuni 4  
105 Reykjavik  
Tel.: 0520 3000  
Fax: 0520 3011  
[www.sminor.is](http://www.sminor.is)

**IT Italia, Italy**

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

**KZ Kazakhstan, Қазақстан**

IP Turebekov Yerzhan  
Nurmanovich  
Jangeldina str. 15  
Shimkent 160018  
Tel.: 0252 31 00 06  
mailto:evrika\_kz@mail.ru

**LB Lebanon, لبنان**

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

**LT Lietuva, Lithuania**

Senuku prekybos centras UAB  
Jonavos g. 62  
44192 Kaunas  
Tel.: 0372 12146  
Fax: 0372 12165  
[www.senukai.lt](http://www.senukai.lt)  
UAB "AG Service"  
R. Kalantos g. 32  
52494 Kaunas  
Tel.: 0700 556 55  
Fax: 037 331 363  
mailto:servisas@agservice.lt  
[www.agservice.lt](http://www.agservice.lt)  
Baltic Continent Ltd.  
Lukšio g. 23  
09132 Vilnius  
Tel.: 05 274 1788  
Fax: 05 274 1722  
mailto:info@balticcontinent.lt  
[www.balticcontinent.lt](http://www.balticcontinent.lt)

**LU Luxembourg**

BSH électroménagers S.A.  
13-15, ZI Breedeweues  
1259 Senningerberg  
Tel.: 26349 300  
Fax: 26349 315  
Reparaturen: lux-repair@bshg.com  
Ersatzteile: lux-spare@bshg.com  
[www.bosch-home.com/lu](http://www.bosch-home.com/lu)

**LV Latvija, Latvia**

SIA "General Serviss"  
Bulju iela 70c  
1067 Rīga  
Tel.: 06742 52 32  
mailto:info@serviscentrs.lv  
[www.serviscentrs.lv](http://www.serviscentrs.lv)

Elkor Serviss  
Brīvības gatve 201  
1039 Rīga  
Tel.: 067 070 520; -36  
Fax: 067 070 524  
mailto:info@elkorserviss.lv  
[www.elkorserviss.lv](http://www.elkorserviss.lv)

Sia Elektronika-Serviss  
Tadaikņu iela 4  
1004 Rīga  
Tel.: 067 717 060  
Fax: 067 601 235  
mailto:serviss@elektronika.lv  
[www.elektronika.lv](http://www.elektronika.lv)

**MD Moldova**

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

**ME Crna Gora, Montenegro**

Elektronika komerc  
Ul. Slobode 17  
84000 Bijelo Polje  
Tel./Fax: 050 432 575  
Mobil: 069 324 812  
mailto:ekobosch.servis@t-com.me

**MK Macedonia, Македонија**

GORENEC  
Jane Sandanski 69 lok. 3  
1000 Skopje  
Tel.: 022 454 600  
Mobil: 070 697 463  
mailto:gorenece@yahoo.com

**MT Malta**

Oxford House Ltd.  
Notabile Road  
Mriehel BKR 14  
Tel.: 021 442 334  
Fax: 021 488 656  
[www.oxfordhouse.com.mt](http://www.oxfordhouse.com.mt)

**MV Raajjeyge Jumhooriyyaa, Maldives**

Lintel Investments  
Ma. Maadheli, Majeedhee Magu  
Malé  
Tel.: 0331 0742  
mailto:mohamed.zuhuree@  
intel.com.mv

**NL Nederlande, Netherlands**

BSH Huishoudapparaten B.V.  
Taurusavenue 36  
2132 LS Hoofddorp  
Storingsmelding:  
Tel.: 088 424 4010  
Fax: 088 424 4845  
mailto:bosch-contactcenter@bshg.com

Onderdelenverkoop:  
Tel.: 088 424 4010  
Fax: 088 424 4801  
mailto:bosch-onderdelen@bshg.com  
www.bosch-home.nl

**NO Norge, Norway**

BSH Husholdningsapparater A/S  
Grensesvingen 9  
0661 Oslo  
Tel.: 22 66 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.: 0800 245 700\*  
Fax: 0800 256 535  
mailto:aftersales.nz@bshg.com  
www.bosch-home.co.nz  
\* Mo-Fr: 8.30am to 4.00pm  
(exclude public holidays)

**PL Polska, Poland**

BSH Sprzęt Gospodarstwa  
Domowego sp. z o.o.  
Al. Jerozolimskie 183  
02-222 Warszawa  
Centrala Serwisu  
Tel.: 801 191 534  
Fax: 022 572 7709  
mailto:Serwis.Fabryczny@bshg.com  
www.bosch-home.pl

**PT Portugal**

BSHP Electrodomesticos,  
Sociedade Unipessoal, Lda.  
Rua Alto do Montijo, nº 15  
2790-012 Carnaxide  
Tel.: 214 250 730  
Fax: 214 250 701  
mailto:bosch.electrodomesticos.pt@bshg.com  
www.bosch-home.pt

**RO România, Romania**

BSH Electrocasnice srl.  
Sos. Bucuresti-Ploiesti,  
nr. 19-21, sect. 1  
13682 Bucuresti  
Tel.: 021 203 9748  
Fax: 021 203 9733  
mailto:service.romania@bshg.com  
www.bosch-home.ro

**RU Russia, Россия**

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

**SA Kingdom Saudi Arabia,**

المملكة العربية السعودية  
Abdul Latif Jameel Electronics  
and Airconditioning Co. Ltd.  
BOSCH Service centre,  
Kilo 5 Old Makkah Road  
(Next to Toyota), Jamiah Dist.  
P.O.Box 7997  
Jeddah 21472  
Tel.: 800 127 9999  
mailto:palakkain@alj.com  
www.aljelectronics.com.sa

**SE Sverige, Sweden**

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

**SG Singapore, 新加坡**

BSH Home Appliances Pte. Ltd.  
Block 4012, Ang Mo Kio Avenue 10  
#01-01 Techplace 1  
Singapore 569628  
Tel.: 6751 5000\*  
Fax: 6751 5005  
mailto:bshsgp.service@bshg.com  
www.bosch-home.com.sg  
\* Mo-Fr: 8.30am to 7.00pm, Sa: 8.30am to 5.30pm  
(exclude public holidays)

**SI Slovenija, Slovenia**

BSH Hišni aparati d.o.o.  
Litostrojska 48  
1000 Ljubljana  
Tel.: 01 583 07 00  
Fax: 01 583 08 89  
mailto:informacije.servis@bshg.com  
www.bosch-home.com/si

**SK Slovensko, Slovakia**

BSH domácí spotřebiče s.r.o.  
Organizačná zložka Bratislava  
Galvaniho 17/C  
821 04 Bratislava  
Tel.: 02 44 45 20 41  
mailto:opravy@bshg.com  
www.bosch-home.com/sk

**TR Türkiye, Turkey**

BSH Ev Aletleri Sanayi  
ve Ticaret A.Ş.  
Fatih Sultan Mehmet Mahallesi  
Balkan Caddesi No: 51  
34771 Ümraniye, İstanbul  
Tel.: 0 216 444 6333\*  
Fax: 0 216 528 9188\*  
mailto:careline.turkey@bshg.com  
www.bosch-home.com/tr  
\* Çağrı merkezini sabit hatlardan  
aramanın bedeli şehir içi ücretlendirmede,  
Çep telefonlarından ise kullanılan  
tarifeye göre değişiklik göstermektedir

**TW Taiwan, 台灣**

我們期望您不斷的鼓勵與指導，  
任何諮詢或服務需求，  
歡迎洽詢客服專線  
BSH Home Appliances Private Limited  
台北市內湖區洲子街80號11樓  
11F., No.80, Zhouzi St., Neihu Dist.  
Taipei City 11493  
Tel.: 0800 368 888  
Fax: 02 2627 9788  
mailto:bshstzn-service@bshg.com  
www.bosch-home.com.tw

**UA Ukraine, Україна**

ТОВ "БСХ Побутова Техніка"  
тел.: 044 490 2095  
mailto:bsh-service.ua@bshg.com  
www.bosch-home.com.ua

**XK Kosovo**

Service-General SH.P.K.  
Rruga Mag Prishtine-Ferizaj  
70000 Ferizaj  
Tel.: 0290 321 434  
Tel.: 0290 330 723  
mailto:a\_service@  
gama-electronics.com

**XS Srbija, Serbia**

BSH Kućni aparati d.o.o.  
Milutina Milankovića br. 9ž  
11070 Novi Beograd  
Tel.: 011 353 70 08  
Fax: 011 205 23 89  
mailto:informacije.servis-sr@  
bshg.com  
www.bosch-home.rs

**ZA South Africa**

BSH Home Appliances (Pty) Ltd.  
15th Road Randjespark  
Private Bag X36, Randjespark  
1685 Midrand – Johannesburg  
Tel.: 086 002 6724  
Fax: 086 617 1780  
mailto:applianceserviceza@bshg.com  
www.bosch-home.com/za

# Garantiebedingungen

## DEUTSCHLAND (DE)

# Bosch-Infoteam

(Mo-Fr: 8.00-18.00 Uhr erreichbar)

Für Produktinformationen sowie Anwendungs- und Bedienungsfragen **zu kleinen Hausgeräten**:

**Tel.: 0911 70 440 040** oder unter  
**bosch-infoteam@bshg.com**

Für dieses Gerät leisten wir Garantie gemäß nachstehenden Bedingungen:

Nur für Deutschland gültig!

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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


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

### **Beachten Sie unser weiteres Kundendienst-Angebot:**

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

**Robert Bosch Hausgeräte GmbH**  
**Carl-Wery-Straße 34**  
**81739 München, GERMANY**



 Beratung und Reparaturauftrag bei Störungen

DE 0911 70 440 040

AT 0810 550 511

CH 0848 840 040

Die Kontaktdaten aller Länder finden Sie im beiliegenden Kundendienst-Verzeichnis.

**Robert Bosch Hausgeräte GmbH**

**Carl-Wery-Straße 34**

**81739 München, GERMANY**

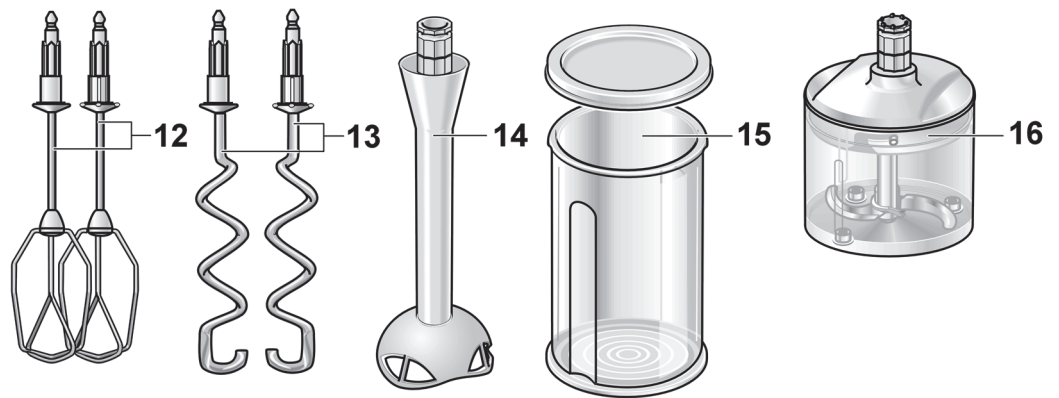
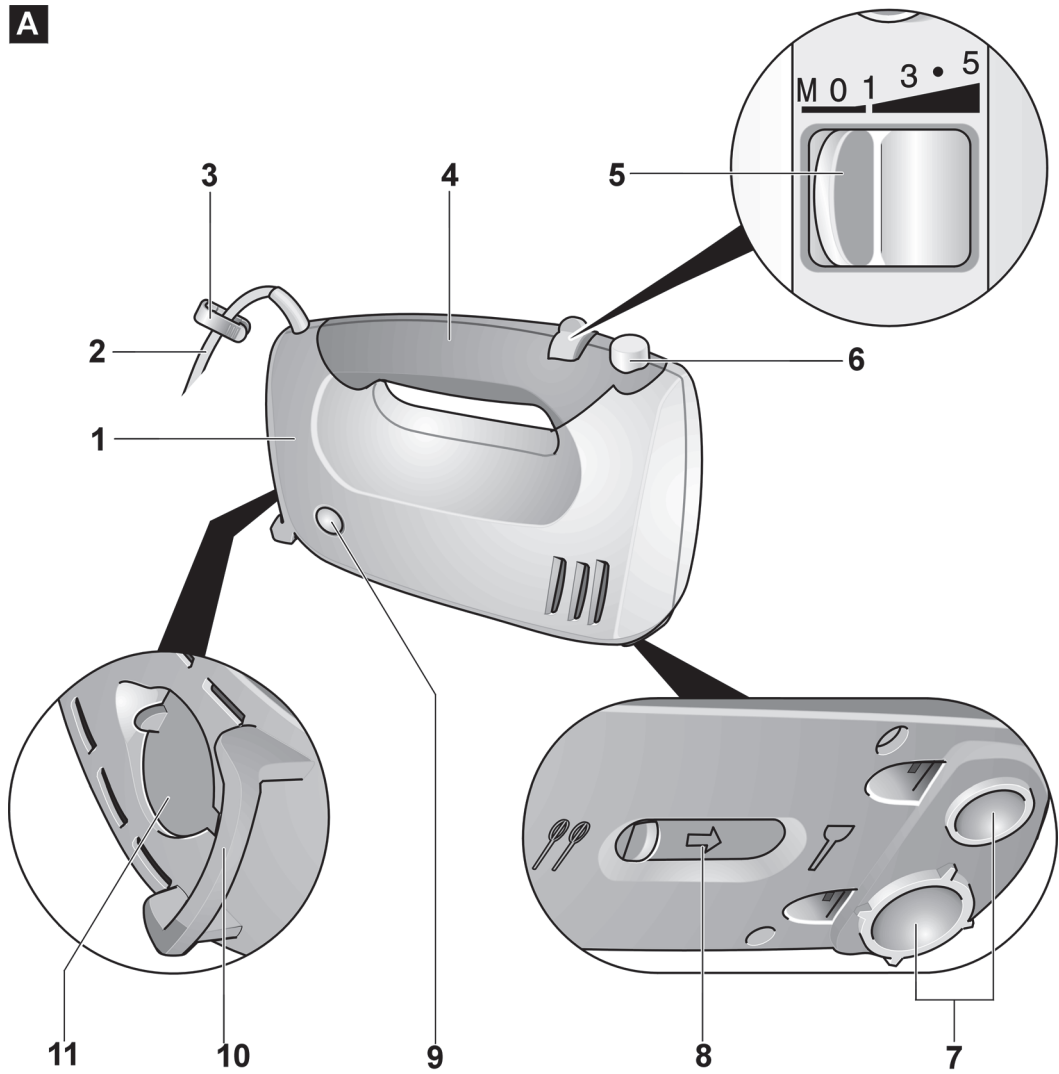
**[www.bosch-home.com](http://www.bosch-home.com)**

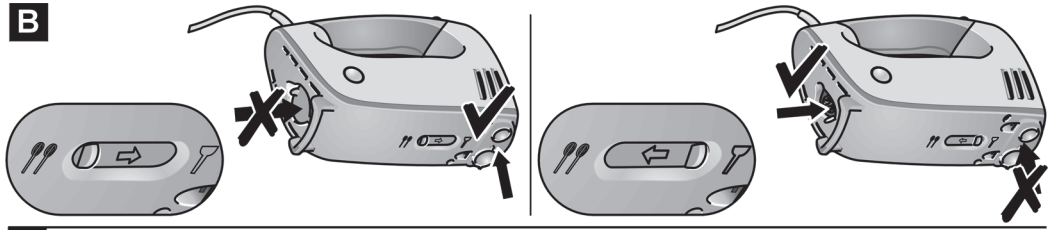
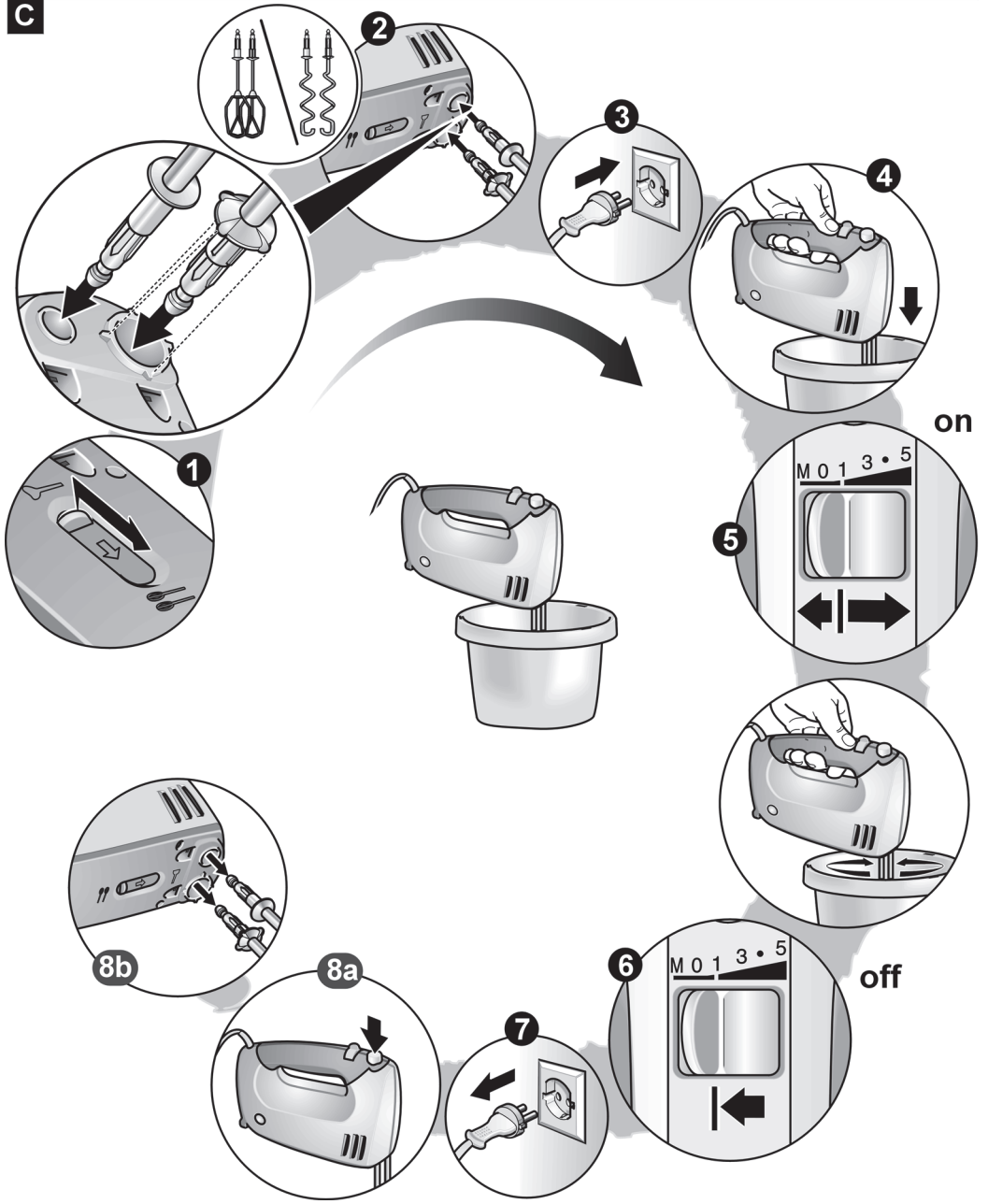


**8001081075**

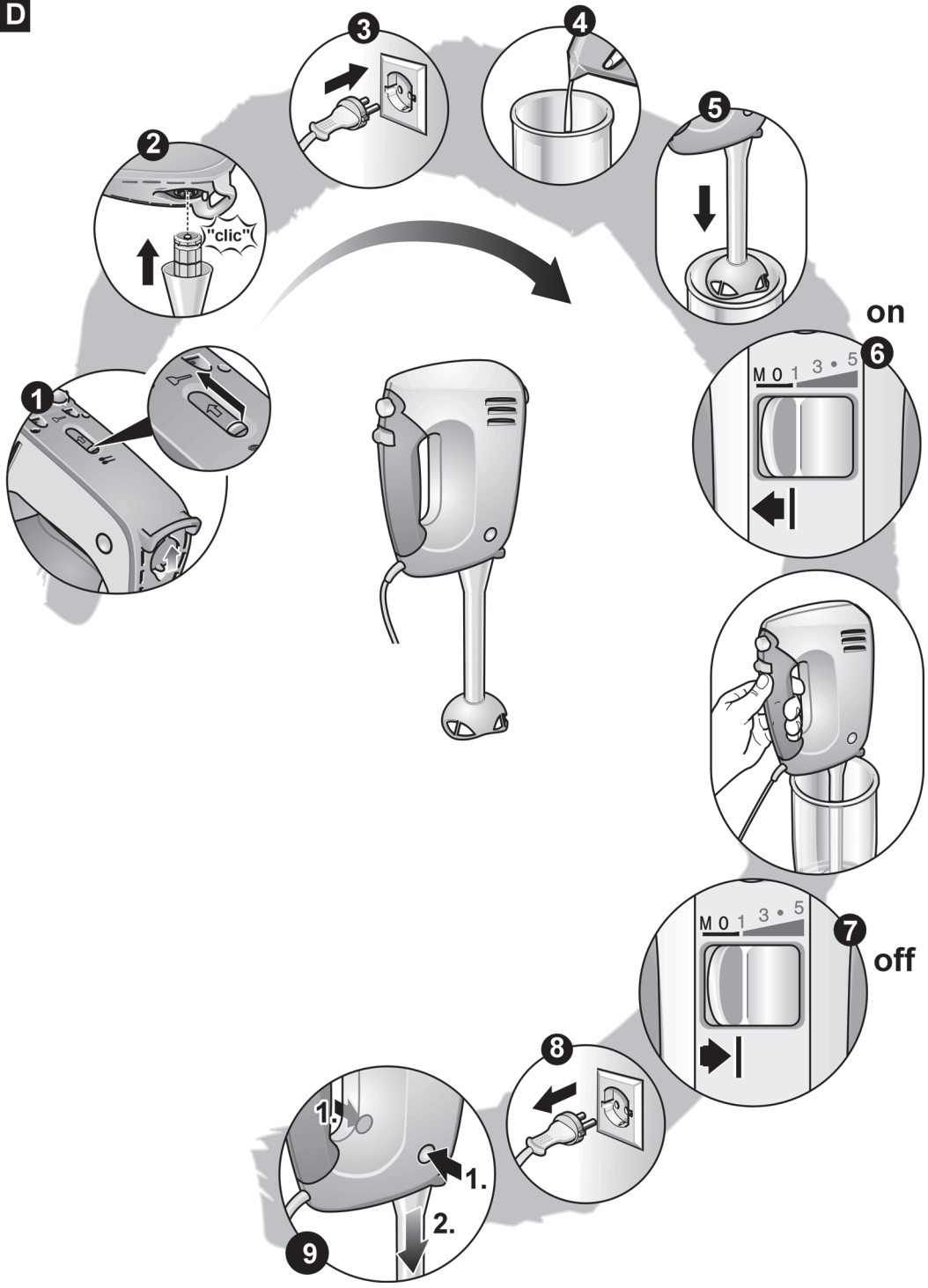
970704

**A**

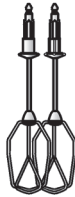





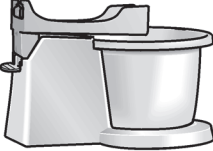


**B****C**

**D**



**E****F**

							
MFQ36400	X	X					
MFQ36440	X	X	X		X		
MFQ36450	X	X				X	
MFQ36460	X	X					X
MFQ36470	X	X		X	X		
MFQ36480	X	X		X	X	X	