



**BOSCH**

Register your  
new device on  
MyBosch now and  
get free benefits:  
[bosch-home.com/  
welcome](https://www.bosch-home.com/welcome)



# Hand Mixer

**MFQ30...**

|             |                            |                  |    |
|-------------|----------------------------|------------------|----|
| <b>[de]</b> | Gebrauchsanleitung         | Handmixer        | 3  |
| <b>[en]</b> | Instruction manual         | Hand Mixer       | 8  |
| <b>[fr]</b> | Mode d'emploi              | Batteur          | 13 |
| <b>[it]</b> | Istruzioni per l'uso       | Sbattitore       | 18 |
| <b>[nl]</b> | Gebruiksaanwijzing         | Handmixer        | 23 |
| <b>[da]</b> | Brugsanvisning             | Håndmixer        | 28 |
| <b>[no]</b> | Bruksanvisning             | Håndmikser       | 33 |
| <b>[sv]</b> | Bruksanvisning             | Handmixer        | 38 |
| <b>[fi]</b> | Käyttöohje                 | Vatkain          | 43 |
| <b>[es]</b> | Instrucciones de uso       | Batidora         | 48 |
| <b>[pt]</b> | Instruções de serviço      | Batedeira        | 54 |
| <b>[el]</b> | Οδηγίες χρήσης             | Μίξερ χειριού    | 59 |
| <b>[tr]</b> | Kullanım kılavuzu          | El mikseri       | 65 |
| <b>[pl]</b> | Instrukcja obsługi         | Mikser ręczny    | 72 |
| <b>[uk]</b> | Інструкція з експлуатації  | Ручний міксер    | 78 |
| <b>[ru]</b> | Инструкция по эксплуатации | Ручной миксер    | 84 |
| <b>[ar]</b> | إرشادات الاستخدام          | مضرب خفق كهربائي | 97 |



---

## Bestimmungsgemäßer Gebrauch

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

---

## Wichtige Sicherheitshinweise

Die Gebrauchsanleitung sorgfältig durchlesen, danach handeln und aufbewahren! Bei Weitergabe des Geräts diese Anleitung beilegen. Das Nichtbeachten der Anweisungen für die richtige Anwendung des Gerätes schließt eine Haftung des Herstellers für daraus resultierende Schäden aus.

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

### **⚠ Stromschlaggefahr und Brandgefahr!**

Gerät nicht auf oder in die Nähe heißer Oberflächen, wie z. B. Herdplatten, stellen.

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

Das Grundgerät niemals in Flüssigkeiten tauchen oder unter fließendes Wasser halten und nicht im Geschirrspüler reinigen. Keinen Dampfreiniger benutzen. Das Gerät nicht mit feuchten Händen benutzen.

Das Gerät 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. Lange Haare oder lose Kleidungsstücke schützen, damit sie nicht in die rotierenden Werkzeuge gelangen.

Das Gerät nur mit Originalteilen und -zubehör benutzen. Niemals die Zubehörteile für andere Geräte verwenden. Nur Werkzeuge des gleichen Typs (z. B. 2x Knethaken) paarweise einsetzen.

### **⚠ Verbrennungsgefahr!**

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

### **⚠ Wichtig!**

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

Das Gerät nach jeder Verwendung oder nach längerem Nichtgebrauch unbedingt wie beschrieben reinigen. → „Nach der Arbeit / Reinigen“ siehe Seite 6

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

---

## **Inhalt**

|                                    |   |
|------------------------------------|---|
| Bestimmungsgemäßer Gebrauch.....   | 3 |
| Wichtige Sicherheitshinweise ..... | 3 |
| Auf einen Blick.....               | 5 |
| Bedienen .....                     | 5 |
| Nach der Arbeit / Reinigen.....    | 6 |
| Sonderzubehör .....                | 6 |
| Rezepte .....                      | 6 |
| Entsorgung .....                   | 7 |
| Garantiebedingungen .....          | 7 |

In dieser Gebrauchsanleitung werden verschiedene Modelle beschrieben.

---

## Auf einen Blick

Bitte Bildseiten ausklappen.

### → Bild **A**

#### Grundgerät

- 1 **Auswurfaste**  
Zum Abnehmen der Werkzeuge
- 2 **Schalter + Momentschaltung**  
(je nach Modell)  
Zum Ein- und Ausschalten des Gerätes und Anpassen der Arbeitsgeschwindigkeit.  
**0/off** = ausgeschaltet  
**min/1** = niedrigste Drehzahl  
**max/4** = höchste Drehzahl  
**M** = Momentschaltung  
(höchste Drehzahl)  
nach links drücken und festhalten
- 3 **Netzkabel**
- 4 **Öffnungen zum Einsetzen der Werkzeuge**

#### Werkzeuge

- 5 **Rührbesen**
- 6 **Knethaken**

#### Bei einigen Modellen:

- 7 **Universalzerkleinerer**  
(separate Gebrauchsanleitung)

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

---

## Bedienen

### Grundgerät mit Werkzeugen

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

#### Rührbesen

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

Rührbesen sind zur Verarbeitung von schweren Teigen nicht geeignet.

#### Knethaken

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

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

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

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

- Vor dem ersten Gebrauch Grundgerät und Werkzeuge reinigen.

### → Bild **B**

- Netzkabel vollständig abwickeln.
- Das gewünschte Werkzeug auf das Grundgerät setzen und bis zum Einrasten andrücken.

#### **Form der Kunststoffteile an den Werkzeugen beachten, um Verwechslungen zu vermeiden (siehe Bild **B-1**)!**

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

#### **Achtung:**

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

#### **Hinweis:**

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

---

## Nach der Arbeit / Reinigen

### Wichtiger Hinweis

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

### Achtung!

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

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

### Hinweis:

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

- Zum Aufbewahren kann man das Kabel aufwickeln (**Bild 9**).

---

## Sonderzubehör

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

---

## Rezepte

### Schlagsahne

- 100 g-500 g
- Sahne  $\frac{1}{2}$  bis 5 Minuten auf Stufe **max/4** - je nach Menge und Eigenschaften der Sahne mit dem Rührbesen verarbeiten.



### Eiweiß

- 1-5 Eiweiß
- Eiweiß 2 bis 5 Minuten auf Stufe **max/4** 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 **max/4** mit dem Rührbesen schaumig schlagen.
- Gerät auf Stufe **min/1** schalten, gesiebtes Mehl und Stärkemehl in ca.  $\frac{1}{2}$  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  $\frac{1}{2}$  Zitrone
- 125 g Butter oder Margarine (Raumtemperatur)
- 250 g Mehl
- 1 Päckchen Backpulver
- 60 ml Milch
- Alle Zutaten ca.  $\frac{1}{2}$  Minute auf Stufe **min/1**, dann ca. 3-4 Minuten auf Stufe **max/4** 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.  $\frac{1}{2}$  Minute auf Stufe **min/1**, dann ca. 3-4 Minuten auf Stufe **max/4** 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 **max/4** schaumig schlagen.
- Gerät auf Stufe **min/1** schalten, Haselnüsse und Semmelbrösel dazugeben und eine ½ Minute mit dem Rührbesen verarbeiten.



## Brotteig

### Grundrezept

- 300 g Mehl
- 8 g Zucker
- 8 g Margarine
- 4 g Salz
- 1 Päckchen Trockenhefe
- 150 ml Wasser
- Alle Zutaten ca. ½ Minute auf Stufe **min/1**, dann ca. 3-4 Minuten auf Stufe **max/4** mit dem Knethaken 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 **min/1**, dann ca. 3-4 Minuten auf Stufe **max/4** mit dem Knethaken verarbeiten.



## 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.

**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 **min/1**, dann ca. 3-4 Minuten auf Stufe **max/4** mit dem Knethaken verarbeiten.



**Höchstmenge:** 2 x Grundrezept

Änderungen vorbehalten.

## Intended use

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

The appliance is suitable for stirring, beating and mixing soft foodstuffs and liquids, and for kneading soft dough. The appliance must not be used for processing other substances or objects. Only use the appliance indoors at room temperature and up to 2000 m above sea level.

---

## Important safety information

Read and follow the instruction manual carefully and keep for later reference! Enclose these instructions when you give this appliance to someone else. If the instructions for correct use of the appliance are not observed, the manufacturer's liability for any resulting damage will be excluded.

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

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

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

Never immerse the base unit in liquids or hold under running water and do not clean in the dishwasher. Do not steam-clean the appliance. Do not use the appliance with damp hands.

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. Protect long hair or loose items of clothing to prevent them from becoming caught in the rotating tools. Use the appliance only with genuine parts and accessories. Never use the accessory parts for other appliances. Only insert tools of the same type (e.g. 2x kneading hooks) in pairs.

### **⚠ Risk of scalding!**

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

### **⚠ Important!**

The blender jug is not suitable for use in the microwave. It is essential to clean the appliance as described after each use or after it has not been used for an extended period. → *“After using the appliance / cleaning” see page 11*

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

---

## **Contents**

|   |    |
|---|----|
| Intended use.....                         | 8  |
| Important safety information.....         | 8  |
| Overview.....                             | 10 |
| Operation.....                            | 10 |
| After using the appliance / cleaning..... | 11 |
| Optional accessories.....                 | 11 |
| Recipes.....                              | 11 |
| Disposal.....                             | 12 |
| Guarantee.....                            | 12 |

These operating instructions refer to various models.

---

## Overview

Please fold out the illustrated pages.

→ Fig. A

### Base unit

#### 1 Ejector button

For removing the tools

#### 2 Switch + fast and continuous operation

(for some models)

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

**0/off** = switched off

**min/1** = slowest speed

**max/4** = fastest speed

**M** = Instantaneous switching

(maximum speed)

press to the left and hold in place

#### 3 Power cord

#### 4 Apertures for inserting the tools

### Tools

#### 5 Stirrer

#### 6 Kneading hook

### Some models:

#### 7 Universal cutter

(separate operating instructions)

If the universal cutter is not included with the hand blender, it can be ordered from customer service.

---

## Operation

### Base unit with tools

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

#### Stirrers

for Sauces, beaten egg white, mashed potatoes, crème fraîche, mayonnaise, cream and light dough, e.g. cake mixture. Stirrers are not suitable for processing heavy dough.

### Kneading hook

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

**The maximum processing quantity is 500 g of flour and ingredients.**

#### ⚠ Risk of injury from rotating drive!

Never grip the rotating tools. Do not attach or remove tools until the appliance is at a standstill – when switched off, the appliance continues running briefly.

Protect long hair or loose items of clothing to prevent them from becoming caught in the rotating tools.

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

→ Fig. B

- Completely unwind the power cord.
- Place the required tool on the base unit and depress until it locks into position.

**Note the shape of the plastic parts to prevent mixing them up (see Fig. B-1)!**

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

Settings **min/1, 2:**

for working in and mixing in.

Settings **max/3, 4:**

for kneading and beating.

- After working, set the switch to **0/off** and release and remove the tools with the ejector button.

#### Attention:

The ejector button cannot be actuated unless the switch is in the **0/off** position.

#### Note:

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

## After using the appliance / cleaning

### Important information

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

### ⚠ Warning!

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

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

### Note:

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

- The power cord can be wound up to facilitate storage of the appliance (Fig. 9).

## Optional accessories

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

## Recipes

### Whipped cream

- 100 g-500 g
- Whip cream with the stirrer for ½ to 5 minutes at setting **max/4** (depending on the quantity and properties of the cream).



### Egg white

- 1 to 5 egg whites
- Using the stirrer, beat egg whites for 2 to 5 minutes at setting **max/4**.



### Sponge mixture

#### Basic recipe

- 2 eggs
- 2-3 tbs. hot water
- 100 g sugar
- 1 packet of vanilla sugar
- 70 g flour
- 70 g cornflour
- Baking powder if required
- Beat the ingredients (except flour and cornflour) with the stirrer for approx. 3-4 minutes at setting **max/4** until frothy.
- Switch appliance to setting **min/1**, mix sifted flour and cornflour by the spoonful within approx. ½ to 1 minute.

**Maximum quantity:** 2 x basic recipe

### Cake mixture

#### Basic recipe

- 2 eggs
- 125 g sugar
- 1 pinch of salt
- 1 packet of vanilla sugar or peel from ½ lemon
- 125 g butter or margarine (room temperature)
- 250 g flour
- 1 packet of baking powder
- 60 ml of milk
- Using the stirrer, process all ingredients for approx. ½ minute at setting **min/1**, then for approx. 3-4 minutes at setting **max/4**.

**Maximum quantity:** 2 x basic recipe

### Short pastry

#### Basic recipe

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

**Maximum quantity:** 2 x basic recipe



## Base for fruit flan

### Basic recipe

- 2 eggs
- 125 g sugar
- 125 g ground hazelnuts
- 50 g breadcrumbs
- Beat eggs and sugar for 3 to 4 minutes at setting **max/4** until frothy.
- Switch appliance to setting **min/1**, add hazelnuts and breadcrumbs and process for ½ minute with the stirrer

**Maximum quantity:** 2 x basic recipe

## Plaited bun

### Basic recipe

- 250 g flour
- 1 packets of dry yeast
- 110 ml warm milk
- 1 egg
- 1 pinch of salt
- 40 g sugar
- 30 g melted and cooled fat
- Grated rind of half a lemon
- Using the kneading hook, process all ingredients for approx. ½ minute at setting **min/1**, then for approx. 3-4 minutes at setting **max/4**.

**Maximum quantity:** 2 x basic recipe

## Pizza dough

### Basic recipe

- 250 g flour
- 1 packets of dry yeast
- 1 tsp. sugar
- 1 pinch of salt
- 3 tbs. oil
- 125 ml warm water
- Using the kneading hook, process all ingredients for approx. ½ minute at setting **min/1**, then for approx. 3-4 minutes at setting **max/4**.

**Maximum quantity:** 2 x basic recipe



## Bread dough

### Basic recipe

- 300 g flour
- 8 g sugar
- 8 g margarine
- 4 g salt
- 1 packets of dry yeast
- 150 ml water
- Using the kneading hook, process all ingredients for approx. ½ minute at setting **min/1**, then for approx. 3-4 minutes at setting **max/4**.



---

## Disposal



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

---

## Guarantee

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

Changes reserved.



---

## Conformité d'utilisation

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

---

## Consignes de sécurité importantes

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

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

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

Ne pas poser l'appareil sur des surfaces chaudes (tables de cuisson par ex.) ou à proximité de celles-ci. Brancher et utiliser l'appareil uniquement en conformité avec les indications figurant sur la plaque signalétique. N'utiliser l'appareil que si son cordon d'alimentation et l'appareil lui-même ne présentent aucun dommage. Afin d'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 des liquides, ne jamais le tenir sous l'eau du robinet et ne pas le laver au lave-vaisselle. Ne jamais utiliser de nettoyeur à vapeur. Ne pas utiliser l'appareil avec les mains humides.

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

### **⚠ Risques de blessures!**

Ne jamais raccorder l'appareil à des minuteries ou à des prises pouvant être commandées à distance. Si une coupure de courant se produit, l'appareil reste en position allumée et redémarrera dès le retour du courant. Éteindre l'appareil immédiatement. Toujours surveiller l'appareil pendant son fonctionnement ! Ne jamais laisser l'appareil allumé plus longtemps que nécessaire au traitement des aliments. Une fois l'appareil utilisé, attendre l'arrêt de l'entraînement. L'appareil doit être éteint et débranché du secteur avant de procéder au changement d'accessoires ou de pièces complémentaires. 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. Protéger les cheveux longs ou les vêtements flottants afin qu'ils ne se prennent pas dans les accessoires en rotation.

Utiliser l'appareil avec les pièces et accessoires d'origine uniquement.

Ne jamais utiliser les accessoires destinés à d'autres appareils.

Utiliser uniquement des accessoires de même type par paire (p. ex. 2 x crochet pétrisseur).

### **⚠ Risque de brûlure!**

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

### **⚠ Important!**

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

Nettoyer l'appareil selon la description après chaque utilisation ou après une longue durée sans utilisation. → « *Après le travail / Nettoyage* » voir page 16

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

---

## **Sommaire**

|   |    |
|---|----|
| Conformité d'utilisation .....          | 13 |
| Consignes de sécurité importantes ..... | 13 |
| Vue d'ensemble .....                    | 15 |
| Utilisation .....                       | 15 |
| Après le travail / Nettoyage .....      | 16 |
| Accessoires en option .....             | 16 |
| Recettes .....                          | 16 |
| Mise au rebut.....                      | 17 |
| Garantie.....                           | 18 |

La notice d'utilisation vaut pour différents modèles.

## Vue d'ensemble

Veillez déplier les volets illustrés.

→ **Figure A**

### Appareil de base

- 1 Touche d'éjection**  
Pour retirer les accessoires
- 2 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  
**min/1** = vitesse la plus basse  
**max/4** = vitesse la plus élevée  
**M** = marche momentanée (à la vitesse la plus élevée)  
pousser l'interrupteur vers la gauche et le maintenir en position
- 3 Cordon d'alimentation**
- 4 Orifices dans lesquels introduire les accessoires**

### Accessoires

- 5 Fouet mixeur**
- 6 Crochet pétrisseur**

Sur certains modèles :

- 7 Broyeur universel**  
(notice d'utilisation à part)

Si le broyeur universel ou l'accessoire mixeur rapide ne sont pas livrés d'origine, vous pouvez les commander via le service après-vente.

## Utilisation

### Appareil de base avec accessoires

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

#### Fouets mélangeur

pour les sauces, blancs montés en neige, la purée de pommes de terre, les crèmes, la mayonnaise, la crème et les pâtes légères telles que la pâte 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.**

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

N'introduisez jamais les doigts dans des accessoires en rotation Ne montez et détachez les accessoires qu'une fois l'appareil immobile. Après l'avoir éteint, l'appareil continue de tourner brièvement. Protéger les cheveux longs ou les vêtements flottants afin qu'ils ne se prennent pas dans les accessoires en rotation.

- Avant la première utilisation, nettoyer l'appareil de base et les accessoires.

→ **Figure B**

- Dérouler complètement le cordon d'alimentation électrique.
- Poser l'accessoire voulu sur l'appareil de base et pousser jusqu'à ce qu'il s'enclenche.

**Bien examiner la forme des pièces en plastique équipant les accessoires pour éviter de les confondre (voir figure B-1) !**

- 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.

#### **Positions 1, 2 :**

pour incorporer et mélanger.

#### **Positions 3, 4, 5 :**

pour pétrir et battre.

- Après utilisation de l'appareil, ramener l'interrupteur sur **0/off**, puis appuyer sur la touche d'éjection pour détacher les accessoires et les enlever.

### Attention !

La touche d'éjection est inopérante si l'interrupteur ne se trouve pas sur **0/off**.

### Remarque :

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

---

## Après le travail / Nettoyage

### Remarque importante :

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

### ⚠ Attention !

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

- Retirer la fiche de la prise de courant.
- Essuyer l'appareil de base avec un chiffon humide, puis avec un chiffon sec pour le sécher.
- Les accessoires et le mixer batteur rapide vont au lave-vaisselle ; ils peuvent aussi être nettoyés à l'aide d'une brosse sous l'eau du robinet.

### 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.

- Le cordon d'alimentation peut être enroulé pour le ranger (**Figure 6**).

---

## Accessoires en option

Il est possible de commander un broyeur universel (n° de réf. 642828) auprès du service après-vente.

---

## Recettes

### Crème battue

- 100-500 g de crème
- Travailler la crème avec le fouet mixeur pendant ½ à 5 minutes (suivant la quantité et les propriétés de la crème) sur la position **max/4**.



### Blancs d'œufs

- 1-5 blancs d'œufs
- Travailler les blancs pendant 2 à 5 minutes à la position **max/4** 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 féculé
- éventuellement de la levure chimique
- Battre les ingrédients (sauf la farine et la féculé) env. 3 à 4 minutes avec le fouet mixeur sur la position **max/4**, jusqu'à ce que la mousse soit ferme.
- Régler l'appareil sur le niveau **min/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 position **min/1**, puis env. 3 à 4 minutes sur la position **max/4**.

**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 position **min/1**, puis env. 3 à 4 minutes sur la position **max/4**.

**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
- Batta les œufs et le sucre en mousse pendant 3 à 4 minutes, avec le mixeur réglé sur la position **max/4**.
- Régler l'appareil sur le niveau **min/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

### 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 position **min/1**, puis env. 3 à 4 minutes sur la position **max/4**.

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

### Pâte à pain

#### Recette de base

- 300 g de farine
- 8 g de sucre
- 8 g de margarine
- 4 g de sel
- 1 sachet de levure de boulanger
- 150 ml d'eau
- Travailler tous les ingrédients avec le crochet pétrisseur pendant env. ½ minute sur la position **min/1**, puis env. 3 à 4 minutes sur la position **max/4**.

## 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

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

---

## Importanti avvertenze di sicurezza

Leggere attentamente le istruzioni per l'uso, osservarle e conservarle! Se l'apparecchio viene ceduto, allegare anche le presenti istruzioni. L'inosservanza delle istruzioni per l'uso corretto dell'apparecchio esclude la responsabilità del costruttore per i danni da essa derivanti.

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

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

Non disporre l'apparecchio sopra oppure in prossimità di superfici molto calde, come per es. fornelli.

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

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. Proteggere i capelli lunghi o i capi di abbigliamento non aderenti, per evitare che entrino fra gli utensili in rotazione.

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

Inserire in coppia due utensili dello stesso tipo (es. 2 ganci per impastare).

### **Pericolo di ustioni!**

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

### **Importante!**

Il bicchiere frullatore non è idoneo per l'uso nel forno a microonde. Lavare sempre l'apparecchio dopo ogni utilizzo o dopo un lungo periodo di inattività, come descritto nelle istruzioni. → *“Dopo il lavoro/pulizia” ved. pagina 21*

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

## Indice

|   |    |
|---|----|
| Uso corretto.....                       | 18 |
| Importanti avvertenze di sicurezza..... | 18 |
| Panoramica.....                         | 20 |
| Uso.....                                | 20 |
| Dopo il lavoro/pulizia.....             | 21 |
| Accessorio speciale.....                | 21 |
| Ricette.....                            | 21 |
| Smaltimento.....                        | 22 |
| Garanzia.....                           | 22 |

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

## Panoramica

Aprire le pagine con le figure.

→ **Figura A**

### Apparecchio base

- Pulsante di espulsione**  
per rimuovere gli utensili
- Selettore a 5 velocità + funzionamento "pulse"**  
Per accendere e spegnere l'apparecchio ed adeguare la velocità di lavoro.  
**0/off** = spento  
**min/1** = velocità minima  
**max/4** = velocità massima  
**M** = funzionamento "pulse" (velocità massima), spingere l'interruttore verso sinistra e mantenere la posizione
- Cavo d'alimentazione**
- Apertura posteriore con coperchio**  
Per inserire accessori, per es. asta frullatore rapido

### Utensili

- Frusta**
- Gancio impastatore**

In alcuni modelli:

- Mini tritatutto**  
(istruzioni per l'uso separate)

Se il mini-tritatutto o il frullatore rapido ad immersione non sono compresi nella fornitura, possono essere ordinati tramite il servizio assistenza clienti.

## Uso

### Apparecchio base con utensili

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

#### Frusta

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

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

#### 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.**

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

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

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

→ **Figura B**

- Svolgere completamente il cavo di alimentazione.
- Applicare l'utensile desiderato sull'apparecchio base e spingerlo fino all'arresto.

**Per evitare confusioni, prestare attenzione alla forma degli elementi di plastica degli utensili (vedi figura B-1)!**

- Inserire la spina 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.

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

**Attenzione:**

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

**Attenzione:** Spegnerne sempre l'apparecchio base, prima di estrarlo dall'alimento miscelato.

---

## Dopo il lavoro/pulizia

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

**⚠ Attenzione!**

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

- Staccare la spina di alimentazione.
- Pulire il blocco motore con un panno umido ed infine asciugarlo.
- Pulire gli utensili e l'asta frullatore rapido in lavastoviglie oppure con uno spazzolino sotto acqua corrente.

**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.

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

---

## Accessorio speciale

Un mini tritattutto può essere ordinato attraverso il servizio assistenza clienti con il codice d'ordine N° 642828.

---

## Ricette

**Panna montata**

– 100-500 g di panna

- Lavorare la panna con la frusta da ½ a 5 minuti alla velocità **max/4**, a seconda della quantità e delle proprietà della panna.

**Albumi**

– 1-5 albumi

- Lavorare gli albumi da 2 a 5 minuti a livello **max/4** 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 **max/4**.
- Commutare l'apparecchio alla velocità **min/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 **min/1**, poi ca. 3-4 minuti alla velocità **max/4**.

**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 **min/1**, poi per ca. 3-4 minuti con il gancio impastatore alla velocità **max/4**.

**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 **max/4**.
- Commutare l'apparecchio alla velocità **min/1**, aggiungere nocciole e pangrattato e lavorare per ½ minuto con la frusta per mescolare.

**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 **min/1**, poi per ca. 3-4 minuti con il gancio impastatore alla velocità **max/4**.

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

## Pasta per il pane

### Ricetta base

- 300 g farina
- 8 g zucchero
- 8 g margarina
- 4 g sale
- 1 bustina di lievito secco
- 150 ml acqua
- Lavorare tutti gli ingredienti per ca. ½ minuto alla velocità **min/1**, poi per ca. 3-4 minuti con il gancio impastatore alla velocità **max/4**.



## Smaltimento



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

## Garanzia

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

Con riserva di modifica.

---

## Bestemming van het apparaat

Dit apparaat is alleen bestemd voor huishoudelijk gebruik en de huiselijke omgeving. Gebruik het apparaat uitsluitend voor verwerkingshoeveelheden en -tijden die gebruikelijk zijn in het huishouden.

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

Gebruik het apparaat alleen binnenshuis bij kamertemperatuur en tot 2000 m boven de zeespiegel.

---

## Belangrijke veiligheidsinstructies

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

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

Het apparaat niet neerzetten op of in de buurt van hete oppervlakken, zoals kookplaten.

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

Het basisapparaat nooit in vloeistoffen dompelen of onder stromend water houden en niet in de afwasmachine reinigen. Gebruik geen stoomreiniger. Het apparaat niet met vochtige handen gebruiken. Het apparaat 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. Ervoor zorgen dat lang haar en losse kledingstukken niet door de roterende hulpmiddelen worden gegrepen.

Het apparaat uitsluitend met originele onderdelen en accessoires gebruiken. De toebehoren nooit voor andere apparaten gebruiken. Alleen hulpstukken van hetzelfde type (zoals 2 kneedhaken) paarsgewijs aanbrengen.

### **⚠ Verbrandingsgevaar!**

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

### **⚠ Belangrijk!**

De mixkom is niet geschikt voor gebruik in de magnetron. Het apparaat na elk gebruik of als het langere tijd niet is gebruikt, altijd volgens de beschrijving reinigen. → “Na het werk/reinigen” zie pagina 26



**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.....        | 23 |
| Belangrijke veiligheidsinstructies..... | 23 |
| In één oogopslag.....                   | 25 |
| Bedienen.....                           | 25 |
| Na het werk/reinigen.....               | 26 |
| Extra toebehoren.....                   | 26 |
| Recepten.....                           | 26 |
| Afval.....                              | 27 |
| Garantie.....                           | 27 |

Deze gebruiksaanwijzing beschrijft verschillende modellen.

---

## In één oogopslag

De pagina's met afbeeldingen uitklappen.

→ **Afb. **

### Basisapparaat

#### 1 Uitwerptoets

Voor het verwijderen van de hulpstukken

#### 2 5-standen-schakelaar + momentschakeling

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

**0/off** = uitgeschakeld

**min/1** = laagste toerental

**max/4** = hoogste toerental

**M** = momentschakeling (hoogste toerental), naar links duwen en vasthouden

#### 3 Aansluitsnoer

#### 4 Opening in de achterzijde met sluiting

Voor het aanbrengen van toebehoren, bijv. staafmixer

### Hulpstukken

#### 5 Roergardes

#### 6 Kneedhaken

### Bij sommige modellen:

#### 7 Universele fijnsnijder

(aparte gebruiksaanwijzing)

Indien de universele fijnsnijder of de staafmixer niet zijn meegeleverd, kunnen deze bij de klantenservice worden besteld.

---

## Bedienen

### Basisapparaat met hulpstukken

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

#### Roergarde

voor sauzen, geklopt eiwit, aardappelpuree, crème, mayonaise, room en licht deeg, bijv. roerdeeg.

Gardes zijn niet geschikt voor de bereiding van zwaar deeg.

#### Kneedhaak

voor compacte massa's zoals zandtaart-deeg, gistdeeg en aardappeldeeg, en voor het mengen van zwaar deeg zoals gehakt-deeg, pasta en brooddeeg.

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


#### **Verwondingsgevaar door roterende aandrijving!**

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

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

#### → **Afb.**

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

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

- 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.
- Na afloop de schakelaar op **0/off** zetten, de hulpstukken losmaken met de uitwerptoets en verwijderen.

#### Attentie:

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

**Aanwijzing:** Basisapparaat altijd uitschakelen voordat u het uit de mixkom haalt.

---

## Na het werk/reinigen

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

#### **Attentie!**

Het basisapparaat niet in water dompelen en niet reinigen in de vaatwasser. Gebruik geen stoomreiniger!

- Stekker uit het stopcontact halen.
- Basisapparaat schoonvegen met een vochtige doek en afdrogen.
- Hulpstukken en staafmixer in de vaatwasser of met een borstel onder stromend water reinigen.

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

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

---

## Extra toebehoren

Een universele fijnsnijder kan bij de klantenservice worden besteld onder bestelnr. 642828.


---

## Recepten

### Slagroom


- 100-500 g room 
- Room  $\frac{1}{2}$  tot 5 minuten met de roergarde op stand **max/4** roeren (afhankelijk van de hoeveelheid en de eigenschappen van de room).

### Eiwit

- 1-5 eiwitten 
- Eiwit 2 à 5 minuten met de roergardes op stand **max/4** 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 **max/4**.
- Apparaat op stand **min/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  $\frac{1}{2}$  citroen
- 125 g boter of margarine (kamertemperatuur)
- 250 g bloem
- 1 pakje bakpoeder
- 60 ml melk
- Alle ingrediënten ca.  $\frac{1}{2}$  minuut met de roergarde op stand **min/1** roeren, daarna ca. 3-4 minuten op stand **max/4**.

**Maximum hoeveelheid:** 2 x basisrecept

## Zandtaartdeeg

### Basisrecept

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

**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 **max/4** tot schuim kloppen.
- Apparaat op stand **min/1** zetten, hazelnoten en paneermeel toevoegen en ½ minuut met de roergardes verwerken.

**Maximum hoeveelheid:** 2 x basisrecept

## Pizzadeeg

### Basisrecept

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

**Maximum hoeveelheid:** 2 x basisrecept

## Brooddeeg

### Basisrecept

- 300 g bloem
- 8 g suiker
- 8 g margarine
- 4 g zout
- 1 pakje gedroogde gist
- 150 ml water
- Alle ingrediënten ca. ½ minuut met de kneedhaak op stand **min/1** kneden, daarna ca. 3-4 minuten op stand **max/4**.

## Afval



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

## Garantie

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

Wijzigingen voorbehouden.

## Bestemmelsesmæssig brug

Dette apparat er kun beregnet til anvendelse i private husholdninger og i hjemmet. Brug kun apparatet til forarbejdningmængder 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. Apparatet må ikke bruges til at forarbejde andre genstande eller substanser.

Apparatet må kun anvendes indendørs ved stuetemperatur og maks. 2000 m over havets overflade.

---

## Vigtige sikkerhedshenvisninger

Læs brugsanvisningen grundigt, følg den, og opbevar den på et sikkert sted! Ved overdragelse af apparatet skal denne vejledning vedlægges. Producenten fraskriver sig ansvaret for skader, der skyldes en manglende overholdelse af instrukserne vedr. korrekt brug af apparatet.

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

### **⚠ Fare for elektrisk stød og brandfare!**

Apparatet må ikke stilles på eller i nærheden af varme overflader, f.eks. komfur.

Apparatet må kun tilsluttes og bruges iht. angivelserne på typeskiltet. Brug kun apparatet, hvis netledningen og apparatet er uden skader. Reparationer på apparatet som f.eks. udskiftning af en beskadiget tilslutningsledning må kun foretages af vores kundeservice for at undgå fare. Netkablet må ikke komme i kontakt med varme dele eller trækkes over skarpe kanter.

Dyp aldrig motorenheden i væske, hold den aldrig ind under rindende vand, og rengør den ikke i opvaskemaskinen. Anvend ikke nogen damprenser. Brug ikke apparatet med fugtige hænder.

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

**⚠ Fare for at komme til skade!**

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

**⚠ Fare for forbrænding!**

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

**⚠ Vigtigt!**

Blenderbægeret er ikke egnet til brug i mikrobølgeovnen. Rengør altid apparatet som beskrevet efter hver brug eller efter længere tid, hvor det ikke har været i brug. ➔ *”Efter brug/rengøring” se side 30*

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

**Indhold**

|                                      |    |
|--------------------------------------|----|
| Bestemmelsesmæssig brug .....        | 28 |
| Vigtige sikkerhedshenvisninger ..... | 28 |
| Overblik .....                       | 30 |
| Betjening.....                       | 30 |
| Efter brug/rengøring .....           | 30 |
| Ekstratilbehør .....                 | 31 |
| Opskrifter.....                      | 31 |
| Bortskaffelse.....                   | 32 |
| Reklamationsret.....                 | 32 |

Denne brugsvejledningen beskriver forskellige modeller.

---

## Overblik

Fold billedsiderne ud.

→ **Billede** 

### Motorenhed

#### 1 Udkastningstast

Til fjernelse af redskaberne

#### 2 5-trinskontakt + kortvarig drift

Til tænding og slukning af apparatet og tilpasning af arbejdhastigheden.

**0/off** = slukket

**min/1** = laveste hastighed

**max/4** = højeste hastighed

**M** = kortvarig drift (højeste hastighed), tryk mod venstre, og fasthold

#### 3 Netkabel

#### 4 Hækåbning med lås

Til isætning af tilbehør, f.eks. hurtigblenderstav

### Redskaber

#### 5 Røreris

#### 6 Æltekrog

til nogle modeller:

#### 7 Minihakker

(separat brugsanvisning)

Hvis minihakkeren eller hurtigblenderstaven ikke medfølger, kan de bestilles hos kundeservice.

---

## Betjening

### Motorenhed med redskaber

Med redskaberne opnås et særligt godt resultat ved følgende anvendelser:

#### Røreris

til sovse, piskede æggeghvider, kartoffelpure, 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.**


**⚠ Kvæstelsesfare som følge af roterende drev!**

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

- Rengør motorenheden og redskaberne før den første brug.

→ **Billede** 

- Træk hele netkablet ud.
- Sæt det ønskede redskab på motorenheden, og tryk det fast, indtil det falder i hak.

**Vær opmærksom på plastdelenes form på redskaberne for at undgå forvekslinger (se billede -1)!**

- 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.

- Stil kontakten på **0/off** efter brug, og løsn redskaberne med udkastningstasten, og fjern dem.

### OBS:

Udkastningstasten kan ikke betjenes, hvis kontakten ikke står på **0/off**.

**Bemærk:** Sluk altid motorenheden, før den tages ud af fødevarerne.

---

## Efter brug/rengøring


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

**⚠ OBS!**

Dyp aldrig motorenheden i vand, og rengør den aldrig i opvaskemaskinen. Anvend ikke nogen damprensere!

- Træk netstikket ud.
- Tør motorenheden af med en fugtig klud og herefter med en tør klud.
- Rengør redskaberne og hurtigblenderstaven i opvaskemaskinen eller med en børste under rindende vand.

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

- Kablet kan vikles op, før apparatet opbevares (se **billede** ).

---

## Ekstratilbehør

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

---

## Opskrifter

### Flødeskum

- 100-500 g fløde
- Forarbejd fløden med røreriset i ½ til 5 minutter på trin **max/4**, afhængigt af flødens mængde og egenskaber.



### Æggehvider

- 1-5 æggehvider
- Forarbejd æggehviderne i 2 til 5 minutter på trin **max/4** med rørisene.



### 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 **max/4** med røreriset, til det skummer.



- Stil apparatet på trin **min/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 **min/1**, herefter i ca. 3-4 minutter på trin **max/4** 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 **min/1**, herefter i ca. 3-4 minutter på trin **max/4** 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 **max/4**, til det skummer.
- Stil apparatet på trin **min/1**, kom hasselnødder og rasp i, og forarbejd det hele i ½ minut med røreriset.



**Maks. mængde:** 2 x grundopskrift

## Pizzadej

### Grundopskrift

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

**Maks. mængde:** 2 x grundopskrift

## Brøddej

### Grundopskrift

- 300 g mel
- 8 g sukker
- 8 g margarine
- 4 g salt
- 1 brev tørgær
- 150 ml vand
- Forarbejd alle ingredienserne i ca. ½ minut på trin **min/1**, herefter i ca. 3-4 minutter på trin **max/4** med æltekrogen.



## 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.

## 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.



---

## Korrekt bruk

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

---

## Viktige sikkerhetsanvisninger

Les nøye igjennom bruksanvisningen og rett deg etter den. Den må oppbevares omhyggelig! Dersom apparatet blir levert videre, må denne veiledningen vedlegges. Dersom det ikke blir tatt hensyn til henvisningene for riktig bruk av apparatet, er produsenten ikke ansvarlig for skader som oppstår på grunn av dette.

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

### **Fare for elektrisk støt og brannfare!**

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

Basisapparatet må aldri dyppes ned i væsker eller holdes under rennende vann og ikke rengjøres i oppvaskmaskin. Ikke bruk 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. Langt hår eller løse klær må beskyttes slik at de ikke kan komme i berøring med roterende verktøy.

Apparatet skal kun brukes med originaldeler og -tilbehør.

Tilbehørsdelene må aldri brukes for andre apparater. Sett kun inn verktøy av samme type (f.eks. 2x eltekroer) parvis.

### **⚠ Fare for forbrenning!**

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

### **⚠ Viktig!**

Miksebegeret er ikke egnet for bruk i mikrobølgeovn.

Apparatet må rengjøres som beskrevet etter hver bruk eller når det ikke har vært i bruk i en lengre periode. → *”Etter arbeidet/ rengjøring” se side 36*

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

---

## **Innhold**

|                                     |    |
|-------------------------------------|----|
| Korrekt bruk .....                  | 33 |
| Viktige sikkerhetsanvisninger ..... | 33 |
| En oversikt.....                    | 35 |
| Betjening.....                      | 35 |
| Etter arbeidet/rengjøring.....      | 36 |
| Ekstra tilbehør .....               | 36 |
| Oppskrifter .....                   | 36 |
| Avfallshåndtering .....             | 37 |
| Garanti.....                        | 37 |

I denne bruksveiledningen blir forskjellige modeller beskrevet.

## En oversikt

Vennligst brett ut sidene med bilder.

→ **Bilde** 

### Basisapparat

#### 1 Utkastknapp

For å ta ut verktøyene

#### 2 5-trinns bryter + momentkobling

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

**0/off** = utkoblet

**min/1** = laveste turtall

**max/4** = høyeste turtall

**M** = momentkobling (høyeste turtall), trykkes mot venstre og holdes

#### 3 Strømkabel

#### 4 Åpning bak med deskel

for å sette inn tilbehør, f.eks. hurtigmiksestatv

### Verktøy

#### 5 Rørepinne

#### 6 Eltekrok

### På noen modeller:

#### 7 Universalkutter

(separat bruksanvisning)

Dersom universalkutter eller hurtigmiksestatv ikke er med i leveringen, kan disse bestilles over kundeservice.

## Betjening

### Basisapparat med verktøy

Med verktøyene oppnås et særlig godt resultat ved følgende anvendelser:

#### Rørepinner

for sauser, stivpisket eggehvite, potetmos, krem, majones, fløte og lette deiger som f.eks. rørt deig.

Rørepinnene er ikke egnet for bearbeiding av tunge deiger.

#### Eltekroker

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.

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

Det må aldri gripes i de roterende verktøyene. Verktøy må kun settes på eller tas av når apparatet står stille – etter utkoblingen går apparatet etter i kort tid. Langt hår eller løse klær må beskyttes, slik at disse ikke kommer i berøring med roterende verktøy.

- Før første gangs bruk må basisapparatet og verktøyene rengjøres.

→ **Bilde** 

- Strømkabelen vikles helt ut.
- Sett det ønskede verktøyet på basisapparatet og trykk det inn til det går i lås. **Ta hensyn til formen på kunststoffdelene på verktøyene, slik at det unngås forveksling (se bilde -1).**

- 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.

- Etter arbeidet stilles bryteren på **0/off** og verktøyene løsnes med utkastknappen og tas ut.

#### OBS:

Utkastknappen kan ikke betjenes når bryteren ikke står på **0/off**.

**Merk:** Basisapparatet må alltid slås av, før det blir tatt ut av massen.

---

## Etter arbeidet/rengjøring


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

**⚠ OBS:**

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

- Trekk ut støpselet.
- Basisapparatet tørkes av med en fuktig klut og gnis deretter grundig tørr.
- Verktøyene og hurtigmiksestaven rengjøres i oppvaskmaskin eller med børste under rennende vann.

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

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

---

## Ekstra tilbehør

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

---

## Oppskrifter

### Stivpisket kremfløte

- 100-500 g fløte
- Fløte bearbeides med rørepinnen i ½ til 5 minutter på trinn **max/4** – alt etter mengden og egenskapene til fløten.



### Eggehvite

- 1-5 eggehviter
- Eggehvitene bearbeides med rørepinnen 2 til 5 minutter på trinn **max/4**.



## 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 **max/4**.
- Apparatet stilles på trinn **min/1**, siktet mel og potetmel blandes inn i ca. ½ til 1 minutt med en 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 **min/1**, deretter i ca. 3-4 minutter på trinn **max/4** 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 **min/1**, deretter i ca. 3-4 minutter på trinn **max/4** 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 **max/4** til de skummer.
- Apparatet stilles på trinn **min/1**, hasselnøttene og brødraspet tilsettes og det hele bearbeides i ½ minutt med rørepinnen.

**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 **min/1**, deretter i ca. 3-4 minutter på trinn **max/4** med eltekroken.

**Største mengde:** 2 x grunnopskriften

## Brøddeig

### Grunnopskrift

- 300 g mel
- 8 g sukker
- 8 g margarin
- 4 g salt
- 1 pk tørrgjær
- 150 ml vann
- Alle ingrediensene bearbeides i ca. ½ minutt på trinn **min/1**, deretter i ca. 3-4 minutter på trinn **max/4** med eltekroken.



## Avfallshåndtering



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

## Garanti

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

Det tas forbehold om endringer.

## Användning för avsett ändamål

Enheten är bara avsedd för normalt hemmabruk. Använd apparaten endast för att bearbeta sådana mängder som är normala i ett hushåll. Detsamma gäller bearbetningstiderna.

Apparaten lämpar sig för omrörning, vispning och blandning av mjuka matvaror och vätskor och för knådning av mjuka degar. Apparaten får inte användas för att bearbeta andra föremål eller ämnen. Apparaten får bara användas inomhus vid rumstemperatur och inte på högre höjd än 2000 m över havsytan.

---

## Viktiga säkerhetsanvisningar

Läs igenom bruksanvisningen noggrant, följ den och förvara den noga! Bifoga de här instruktionerna om du ger apparaten till någon annan. Om du inte följer instruktionerna för rätt användning av apparaten påtar sig tillverkaren inte något ansvar för eventuella skador som detta kan orsaka.

Denna apparat får användas av personer med reducerade fysiska, sensoriska eller mentala förmågor och brist på erfarenhet och/eller kunskap, om de står under överinseende eller om de instruerats i användningen av maskinen och informerats om riskerna. Låt inte barn komma i närheten av apparaten och nätkabeln och låt dem inte manövrera apparaten. Låt inte barn leka med enheten. Rengöring och användarunderhåll får inte utföras av barn.

### Risk för elektrisk stöt och brand!

Ställ inte apparaten i närheten av heta ytor, t.ex. kokplattor. Apparaten får bara anslutas och användas enligt uppgifterna på typskylten.

Använd den bara om nätkabeln och apparaten är oskadade.

Reparation av apparaten, t.ex. om nätkabeln har skadats och måste bytas, får bara utföras av vår kundtjänst för att undvika risker. Låt aldrig nätkabeln komma i kontakt med varma delar eller skarpa kanter. Sänk aldrig ned motordelen i vätska, håll den aldrig under rinnande vatten och maskindiska den inte. Använd aldrig ångrengöring. Ta inte i apparaten med våta händer.

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. 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 aldrig tillbehörsdelarna till andra apparater. Använd bara verktyg av samma typ (t.ex. 2 st degkrokar) parvis.

**⚠ Risk för brännskador!**

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

**⚠ Viktigt!**

Mixerbägaren är inte avsedd att användas i mikrovågsugn. Rengör ovillkorligen apparaten enligt beskrivningen efter varje användning och om den inte har använts under en längre tid.

→ *"Efter arbetet/Rengöring" se sidan 40*

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 ..... | 38 |
| Viktiga säkerhetsanvisningar .....  | 38 |
| Översikt .....                      | 40 |
| Användning .....                    | 40 |
| Efter arbetet/Rengöring .....       | 40 |
| Extra tillbehör .....               | 41 |
| Recept .....                        | 41 |
| Avfallshantering .....              | 42 |
| Konsumentbestämmelser .....         | 42 |

I denna bruksanvisning beskrivas olika modeller.

---

## Översikt

Vik ut bilduppslaget!

→ **Figur A**

### Motordel

#### 1 Lossningsknapp

För att ta av verktygen

#### 2 5-stepsreglage + momentläge

För start och stopp av apparaten och justering av arbetshastigheten.

**0/off** = avstängd

**min/1** = lägsta varvtal

**max/4** = högsta varvtal

**M** = momentläge (högsta varvtal), tryck reglaget åt vänster och håll det intryckt

#### 3 Nätkabel

#### 4 Bakre öppning med lock

för insättning av tillbehör, t.ex. snabbmixerstav

### Verktyg

#### 5 Grovvispar

#### 6 Degkrokar

#### på vissa modeller:

#### 7 Minihackare

(separat bruksanvisning)

Om minihackaren eller snabbmixerstaven inte medföljer leveransen kan du beställa dem via kundtjänsten.

---

## Användning

### Motordel med verktyg

Med verktygen får du särskilt bra resultat vid följande användningssätt:

#### Grovvispar

för säser, äggvita, potatismos, krämer, majonnäs, grädde och lätta degar som 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.**

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

Stoppa aldrig in handen i roterande verktyg. Sätt fast och lossa verktygen endast när apparaten står stilla – apparaten fortsätter rotera en kort stund efter det att den stängts av. Skydda långt hår eller lösa klädesplagg så att de inte kan komma in i de roterande verktygen.

- Rengör motordelen och verktygen före första användningen.

→ **Figur B**

- Rulla ut nätkabeln helt.
- Sätt önskat verktyg på motordelen och tryck på det tills det snäpper fast. **Observera formen hos verktygens plastdelar så att du inte förväxlar dem (se figur B-1)!**

- Sätt in stickkontakten.
- Lägg matvarorna i ett lämpligt kärl.
- För in verktygen i kärlet och ställ apparaten i önskat läge.

#### Läge 1, 2:

för inblandning och omrörning.

#### Läge 3, 4, 5:

för knådning och vispning.

- Ställ reglaget i läge **0/off** efter arbetet och lossa och ta ut verktygen med lossningsknappen.

### Varning:

Du kan bara använda lossningsknappen om reglaget står i läge **0/off**.

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

---

## Efter arbetet/Rengöring

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


**⚠ Varning!**

Doppa aldrig motordelen i vatten och maskindiska den inte. Använd inte ångrengöring!



- Ta ut stickkontakten.
- Torka av motordelen med en fuktig trasa och torka den därefter torr
- Diska verktygen och snabbmixerstaven i maskin eller med en borste under rinnande vatten.

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

- Nätkapeln kan rullas up för förvaring (se figur .

## Extra tillbehör

En minihackare kan beställas via kundtjänst, Best.nr. 642828.

## Recept

### Vispgrädd

- 100-500 g grädd
- Vispa grädden  $\frac{1}{2}$  - 5 minuter med grovvisparna i läge **max/4**, allt efter mängden av grädd och dess egenskaper.



### Äggvita

- 1-5 äggvitor
- Bearbeta äggvitorna 2-5 minuter i läge **max/4** med grovvisparna.



### 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 **max/4**.
- Ställ apparaten i läge **min/1** och blanda ned siktat mjöl och potatismjöl skedvis under cirka  $\frac{1}{2}$  -1 minut.



**Största mängd:** 2 gånger grundreceptet

### Sockerkaksmet

#### Grundrecept

- 2 ägg
- 125 g socker
- 1 nypa salt
- 1 litet paket vaniljsocker eller skalet av  $\frac{1}{2}$  citron
- 125 g smör eller margarin (rumsvarmt)
- 250 g mjöl
- 1 paket bakpulver
- 60 ml mjölk
- Bearbeta alla ingredienser med grovvisparna cirka  $\frac{1}{2}$  minut i läge **min/1**, därefter cirka 3-4 minuter i läge **max/4**.

**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 degkrokarna cirka  $\frac{1}{2}$  minut i läge **min/1** och sedan cirka 3-4 minuter i läge **max/4**.

**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 **max/4**.
- Ställ apparaten i läge **min/1**, tillsätt hasselnötter och ströbröd och bearbeta i cirka  $\frac{1}{2}$  minut med grovvisparna.

**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 **min/1** och sedan cirka 3-4 minuter i läge **max/4**.

**Största mängd:** 2 gånger grundreceptet

## Bröddeg

### Grundrecept

- 300 g mjöl
- 8 g socker
- 8 g margarin
- 4 g salt
- 1 paket torrjäst
- 150 ml vatten
- Bearbeta alla ingredienser med degkrokarna cirka ½ minut i läge **min/1** och sedan cirka 3-4 minuter i läge **max/4**.

---

## Avfallshantering



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

---

## Konsumentbestämmelser

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

Rätt till ändringar förbehålls.

---

## Määräyksenmukainen käyttö

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

---

## Tärkeitä turvallisuusohjeita

Lue käyttöohje tarkkaan, noudata siinä olevia ohjeita ja säilytä se huolellisesti! Kun annat laitteen toiselle henkilölle, anna mukana myös tämä käyttöohje. Jos laitteen käyttöohjeet laiminlyödään, valmistaja ei ole vastuussa ohjeidenvastaisesta käytöstä aiheutuvista vahingoista.

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

### Sähköisku- ja palovaara!

Älä aseta laitetta kuumien pintojen, esim. keittolevyjen, päälle tai läheisyyteen.

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

Älä upota peruslaitetta veteen tai muihin nesteisiin äläkä pese sitä juoksevan veden alla tai astianpesukoneessa. Älä käytä höyrypuhdistinta. Älä käytä laitetta märin käsin.

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

**⚠ Loukkaantumisvaara!**

Älä kytke laitetta ajastimeen tai kauko-ohjattavaan pistorasiaan. Sähkökatkon sattuessa laite jää päälle ja käynnistyy uudelleen sähkökatkon jälkeen. Kytke laite heti pois päältä. Valvo laitetta aina käytön aikana! Älä jätä laitetta käyntiin pidemmäksi aikaa kuin mitä tarvitset elintarvikkeiden käsittelyyn. Käytön jälkeen odota, kunnes käyttöakseli pysähtyy. Katkaise laitteesta virta ja irrota se sähkövirrasta, ennen kuin vaihdat varusteita tai lisäosia, jotka liikkuvat laitteen ollessa toiminnassa. Kiinnitä ja irrota varusteita vain laitteen ollessa pysähdyksissä – laite käy vielä jonkin aikaa pysäyttämisen jälkeen. Älä käytä laitetta tyhjäkäynnillä.

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

Käytä laitteessa ainoastaan valmistajan alkuperäisiä osia ja varusteita. Älä koskaan käytä muille laitteille tarkoitettuja varusteita. Käytä pareittain vain samantyyppisiä varusteita (esim. 2 taikinakoukkuja).

**⚠ Palovamman vaara!**

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

**⚠ Tärkeää!**

Kulho ei sovellu mikroaaltouunikäyttöön.

Laite on ehdottomasti puhdistettava ohjeiden mukaan aina käytön jälkeen tai kun sitä ei ole käytetty pitkään aikaan.

→ ”Käytön jälkeen/puhdistus” katso sivu 46

Onneksi olkoon, valintasi on Bosch.

Lisätietoja tuotteistamme löydät internet-sivuiltamme.

**Sisältö**

|                                    |    |
|------------------------------------|----|
| Määräyksenmukainen käyttö.....     | 43 |
| Tärkeitä turvallisuusohjeita ..... | 43 |
| Yhdellä silmäyksellä .....         | 45 |
| Käyttö .....                       | 45 |
| Käytön jälkeen/puhdistus.....      | 46 |
| Lisävaruste .....                  | 46 |
| Reseptit .....                     | 46 |
| Jätehuolto .....                   | 47 |
| Takuu .....                        | 47 |

Käyttöohje on tarkoitettu eri malleille.

## Yhdellä silmällä

Käännä esiin kuvasivut.

→ **Kuva A**

### Peruslaite

#### 1 Vapautuspainike

Varusteiden irrottamiseen

#### 2 5-asentoinen kytkin + pitoasento

Laitteen päälle- ja poiskytkentään ja sopivan käyttönopeuden valitsemiseen.

**0/off** = poiskytketty

**min/1** = alhaisin käyttönopeus

**max/4** = suurin käyttönopeus

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

#### 3 Liitäntäjohto

#### 4 Sulkimella varustettu kiinnitysreikä kantaosassa

lisälaitteiden kiinnittämiseen (esim. sauvasekoitin)

### Varusteet

#### 5 Vispilä

#### 6 Taikinakoukut

### Joissakin malleissa:

#### 7 Minileikkuri

(erillinen käyttöohje)

Mikäli minileikkuri tai sauvasekoitin eivät kuulu vakiovarusteisiin, voit tilata ne asiakaspalvelusta.

## Käyttö

### Peruslaite ja sen varusteet

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

#### Vispilät

Kastikkeiden, valkuaisvaahdon, perunasoseen, majoneesin, kermavaahdon ja kevyiden taikinoiden, esim.

sokerikakkutaikin, valmistamiseen.

Vispilät eivät sovellu paksun taikinan alustamiseen.

### Taikinakoukut

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

**Suurin sallittu käsittelymäärä on 500 g jauhoja ja lisäaineisia.**

**⚠ Varo pyörivää käyttöliitettä – loukkaantumisvaara!**

Älä tartu koskaan pyöriviin varusteisiin.

Kiinnitä ja irrota varuste vain laitteen ollessa pysähdyksissä – laite toimii vielä jonkin aikaa virrankatkaisun jälkeen. Suojaa pitkät hiukset ja väljät vaatekappaleet, jotta ne eivät tartu pyöriviin varusteisiin.

- Pese peruslaite ja varusteet ennen ensimmäistä käyttökertaa.

→ **Kuva B**

- Kela liitäntäjohto kokonaan auki.

- Aseta haluamasi varuste peruslaitteeseen ja paina kiinni, niin että se lukittuu paikalleen.

**Huomioi varusteiden muoviosien muoto, jotta ne kiinnittyvät oikein paikoilleen (katso kuva B-1)!**

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

**Teho 1, 2:**

alustava ja kevyt sekoitus.

**Teho 3, 4, 5:**

vaivaaminen ja vatkaus.

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

### Huomio:

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

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

## Käytön jälkeen/puhdistus


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

### ⚠ Huomio!

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

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

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

- Voit kiertää liitäntäjohdon laitteen ympärille säilytyksen ajaksi (katso kuva ).

## Lisävaruste

Minileikkurin voit tilata asiakaspalvelusta tilausnumerolla 642828.

## Reseptit

### Kermavaahto

- 100-500 g kermaa
- Vatkaa kerma vaahdoksi vispilöillä ½-5 minuutin ajan nopeudella **max/4** (kermamäärän ja -laadun mukaan).



### Valkuainen

- 1-5 munanvalkuaista
- Vatkaa valkuaiset vaahdoksi vispilöillä 2-5 minuutin ajan teholla **max/4**.



## 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 **max/4**.
- Kytke laite teholle **min/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 **min/1**, sitten noin 3-4 minuuttia teholla **max/4**.

**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 **min/1**, sitten noin 3-4 minuuttia teholla **max/4**.

**Maksimimäärä:** 2 x perusohje

## Hedelmäkakkujen pohja

### Perusohje

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

**Maksimimäärä:** 2 x perusohje

## 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 **min/1**, sitten noin 3-4 minuuttia teholla **max/4**.

**Maksimimäärä:** 2 x perusohje



## Leipätaikina

### Perusohje

- 300 g jauhoja
- 8 g sokeria
- 8 g margariinia
- 4 g suolaa
- 1 pussi kuivahiivaa
- 150 ml vettä
- Vaivaa taikinakoukulla kaikkia aineksia noin ½ minuuttia teholla **min/1**, sitten noin 3-4 minuuttia teholla **max/4**.



## 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.

## Takuu

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

Oikeus muutoksiin pidätetään.



## Uso conforme a lo prescrito

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

El aparato es adecuado para remover, batir y mezclar alimentos blandos y líquidos, así como para amasar masas blandas. El aparato no deberá usarse para procesar otros tipos de alimentos o productos. Utilizar el aparato sólo en recintos interiores y a temperatura ambiente y no utilizarlo por encima de los 2000 m sobre el nivel del mar.

---

## Indicaciones de seguridad importantes

Lea detenidamente las instrucciones de uso del aparato y guárdelas para una posible consulta posterior. No olvide adjuntar estas instrucciones si entrega el aparato a otra persona. El fabricante no asume ninguna responsabilidad por posibles daños resultantes del incumplimiento de las instrucciones relativas al uso correcto del aparato.

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

### ¡Peligro de electrocución y de incendio!

No colocar el aparato sobre o cerca de superficies calientes, como p. ej. placas eléctricas.

Conectar y usar el aparato únicamente de acuerdo con las indicaciones especificadas en la placa de características del modelo. No utilizar el aparato en caso de que el cable de conexión o el propio aparato presenten daños visibles. Para evitar riesgos, el aparato sólo debe ser reparado (p. ej. cambio de un cable de alimentación dañado) por nuestro servicio de asistencia técnica. Evitar que el cable de conexión del aparato entre en contacto con piezas calientes y cantos afilados.

No sumergir nunca la unidad motriz en líquidos. No lavarla debajo del grifo de agua ni tampoco en el lavavajillas. ¡No utilizar limpiadoras de vapor! No usar el aparato con las manos húmedas.



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. Proteger o recoger los cabellos largos o la ropa suelta a fin de que no sean atrapados por los útiles en rotación.

Utilizar el aparato sólo con piezas y accesorios originales. No utilizar nunca los accesorios para otros aparatos. Utilizar solamente accesorios del mismo tipo (p. ej. 2 garfios amasadores) y de dos en dos.

### **⚠ ¡Peligro de quemaduras!**

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

### **⚠ ¡Importante!**

El vaso de la batidora no es adecuado para usarlo en el horno microondas.

Es imprescindible limpiar el aparato de la forma indicada después de cada uso y después de que no se haya utilizado durante un tiempo prolongado. ➔ «*Tras concluir el trabajo / Limpieza del aparato*» véase la página 51

**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.....                     | 48 |
| Indicaciones de seguridad importantes.....           | 48 |
| Descripción del aparato.....                         | 50 |
| Usar del aparato.....                                | 50 |
| Tras concluir el trabajo / Limpieza del aparato..... | 51 |
| Accesorios opcionales.....                           | 51 |
| Recetas.....   | 52 |
| Eliminación.....                                     | 53 |
| Garantía.....  | 53 |

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

---

## Descripción del aparato

Desplegar las páginas con las ilustraciones.

→ **Figura A**

### Base motriz

#### 1 Tecla de desbloqueo

Para extraer los accesorios

#### 2 Interruptor de 5 velocidades + accionamiento momentáneo

Para encender y apagar el aparato, así como regular la velocidad de trabajo.

**0/off** = apagado

**min/1** = velocidad mínima

**max/4** = velocidad máxima

**M** = accionamiento momentáneo

(máxima velocidad), desplazar hacia la izquierda y mantenerlo en esta posición

#### 3 Cable de conexión a la red

#### 4 Boca posterior con cierre

Para introducir accesorios como, p. ej. la batidora

### Accesorios

#### 5 Varilla mezcladora

#### 6 Garfio amasador

**Disponibles sólo en algunos modelos:**

#### 7 Picador universal

(instrucciones de uso separadas)

En caso de que el picador universal o la batidora no estén incluidos en el equipo de serie de su aparato, los puede adquirir como accesorios opcionales a través del servicio de asistencia técnica.

---

## Usar del aparato

### 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 puré de patatas, 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.**

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

No introducir nunca con las manos en los accesorios estando éstos girando. Montar y desmontar los accesorios solo estando el aparato completamente parado – el aparato sigue funcionando durante un breve tiempo tras desconectarlo. Proteger o recoger los cabellos largos o la ropa suelta a fin de que no sean atrapados por los útiles en rotación.

- Limpiar el aparato y los accesorios antes de usarlos por primera vez.

#### → **Figura B**

- Desenrollar completamente el cable de conexión del aparato.
- Colocar el accesorio que se desee utilizar en la base motriz y presionarlo hasta que quede encajado.

**Prestar atención a la forma de las piezas de plástico de los accesorios para evitar confusiones (véase la figura B-1)!**

- 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.

- Tras concluir el trabajo, colocar el interruptor en la posición **0/off** y extraer los accesorios pulsando la tecla de desbloqueo.

#### **Atención:**

La tecla de desbloqueo no se puede accionar si el interruptor no se encuentra en la posición **0/off**.

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

## Tras concluir el trabajo / Limpieza del aparato

**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.

### ¡Atención!

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

- Extraer el cable de conexión de la toma de corriente.
- Limpiar la base motriz con un paño húmedo y secarla.
- Limpiar los accesorios y la batidora en el lavavajillas o con un cepillo bajo el grifo de agua.

**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.

- Para guardar el aparato se puede enrollar el cable (véase la figura C).

## Accesorios opcionales

A través del Servicio de Asistencia Técnica Oficial se puede adquirir el accesorio picador universal (nº de pedido 642828).

## Recetas

### Nata montada

- 100-500 g de nata
- Batir la nata con las varillas mezcladoras entre ½ y 5 minutos a la velocidad **max/4**, 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 **max/4**.



### 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 **max/4** hasta que hagan espuma.
- Seleccionar la velocidad **min/1** y agregar la harina tamizada y la fécula de maíz cucharada a cucharada durante aprox. ½ 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 ½ 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. ½ minuto a la velocidad **min/1** y, a continuación, durante unos 3 o 4 minutos a la velocidad **max/4**.

**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. ½ minuto a la velocidad **min/1** y, a continuación, durante unos 3 o 4 minutos a la velocidad **max/4**.



**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 **max/4** hasta que hagan espuma.
- Seleccionar la velocidad **min/1** y procesar las avellanas y el pan rallado con las varillas mezcladoras durante ½ minuto.



**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 **min/1** y, a continuación, durante unos 3 o 4 minutos a la velocidad **max/4**.

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

## Masa para pan

### Receta básica

- 300 g de harina
- 8 g de azúcar
- 8 g de margarina
- 4 g de sal
- 1 sobrecito de levadura seca
- 150 ml de agua
- Amasar todos los ingredientes con el garfio amasador durante aprox. ½ minuto a la velocidad **min/1** y, a continuación, durante unos 3 o 4 minutos a la velocidad **max/4**.

## Eliminación



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



## Garantía

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

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

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

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

La intervención en el aparato por personal ajeno al Servicio Técnico Autorizado por Bosch, significa la pérdida de garantía. **GUARDE POR TANTO LA FACTURA DE COMPRA.**

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

Reservado el derecho a cambios y modificaciones sin previo aviso.

---

## Utilização correta

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

O aparelho destina-se a mexer, bater e misturar líquidos e alimentos moles, bem como a amassar massas moles. O aparelho não pode ser utilizado para processar outros tipos de objetos ou substâncias. Utilizar o aparelho apenas em espaços interiores à temperatura ambiente e até 2000 m acima do nível do mar.

---

## Indicações de segurança importantes

Leia atentamente o manual de instruções, proceda em conformidade e guarde-o! Se o aparelho mudar de proprietário, estas instruções devem acompanhá-lo. A não observância das indicações sobre a utilização correta do aparelho exclui uma responsabilidade do fabricante por danos daí resultantes.

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

### **⚠ Perigo de choque elétrico e de incêndio!**

Não colocar o aparelho sobre ou na proximidade de superfícies quentes, como, por exemplo, placas de fogão.

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

Nunca mergulhar o aparelho base em líquidos, não colocá-lo sob água corrente nem lavá-lo na máquina de lavar loiça. Nunca utilizar aparelhos de limpeza a vapor. Não utilizar o aparelho com as mãos húmidas ou molhadas.

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. Proteger cabelos compridos ou peças de roupa soltas para não ficarem presos nas ferramentas em rotação.

Este aparelho só pode ser utilizado com peças e acessórios originais. Nunca utilizar os acessórios para outros aparelhos. Colocar apenas pares de ferramentas do mesmo tipo (p. ex., 2 varas para massas pesadas).

### **⚠ Perigo de queimaduras!**

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

### **⚠ Importante!**

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. → *“Depois da utilização/Limpeza” ver página 57*

**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.....                  | 54 |
| Indicações de segurança importantes..... | 54 |
| Panorâmica do aparelho .....             | 56 |
| Utilização .....                         | 56 |
| Depois da utilização/Limpeza.....        | 57 |
| Acessórios especiais.....                | 57 |
| Receitas.....                            | 57 |
| Eliminação do aparelho .....             | 58 |
| Garantia.....                            | 58 |

Nestas Instruções de Serviço são descritos diversos modelos.

---

## Panorâmica do aparelho

Desdobre as páginas com as ilustrações!

→ Fig. 

### Aparelho base

#### 1 Tecla de ejeção

Para retirar as ferramentas.

#### 2 Seletor com 5 fases + ligação momentânea

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

**0/off** = Desligado

**min/1** = Velocidade mínima

**max/4** = Velocidade máxima

**M** = Ligação momentânea (velocidade máxima), premir para a esquerda e manter

#### 3 Cabo elétrico

#### 4 Abertura posterior com tampa

Para colocação de acessórios, p. ex., a varinha rápida.

### Ferramentas

#### 5 Varas para massas leves

#### 6 Varas para massas pesadas

### Em alguns modelos:

#### 7 Picador universal

(instruções de serviço separadas)

Se o picador universal ou a varinha não fizerem parte do fornecimento, é possível adquiri-los nos nossos Serviços de Assistência Técnica.

---

## Utilização

### 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, puré de batata, cremes, maionese, natas e massas leves, como, p. ex., massa batida para bolos normais.

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

#### Varas para massas pesadas

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

**A quantidade máxima a trabalhar é de 500 g de farinha e ingredientes.**


#### Perigo de ferimentos devido a peças em rotação.

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

- Limpar o aparelho base e as ferramentas antes da primeira utilização.

#### → Fig.

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

**Dar atenção ao formato da peça de plástico das ferramentas, para evitar enganos (ver Fig. -1)!**

- Ligar a ficha à tomada.
- Deitar os alimentos num recipiente apropriado.
- Introduzir as ferramentas no aparelho e ligá-lo na fase pretendida.

#### **Fases 1, 2:**

Para incorporar e envolver.

#### **Fases 3, 4, 5:**

Para amassar e bater.

- Terminado o trabalho, posicionar o seletor em **0/off** e, com a tecla de ejeção, soltar e retirar as ferramentas.

#### **Atenção:**

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

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



## Depois da utilização/ Limpeza

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

### ⚠ Atenção!

Nunca mergulhar o aparelho em água, nem lavar na máquina de lavar loiça. Nunca utilizar aparelhos de limpeza a vapor!

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

**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.

- Para arrumar o aparelho, o cabo pode ser enrolado (consultar Fig. 9).

## Acessórios especiais

O picador universal pode ser encomendado através da assistência técnica, indicando o número de encomenda 642828.

## Receitas

### Natas batidas

- 100-500 g de natas
- Bater as natas ½ a 5 minutos na fase **max/4**, dependendo da quantidade e das características das natas, com a vara para massas leves.



### Claras

- 1-5 claras
- Bater as claras durante 2 a 5 minutos na fase **max/4** com as varas para massas leves.



## Massa de pão de ló

### Receita base

- 2 ovos
- 2-3 colheres de sopa de água quente
- 100 g de açúcar
- 1 pacote de açúcar baunilhado
- 70 g de farinha
- 70 g de fécula
- Um pouco de fermento em pó
- Bater os ingredientes (exceto a farinha e a fécula) durante cerca de 3 a 4 minutos na fase **max/4** 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 **min/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 **min/1** e, depois, 3 a 4 na fase **max/4**.



**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 **min/1** e, depois, amassar todos os ingredientes com a vara para massas pesadas, durante 3 a 4 minutos, na fase **max/4**.

**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 **max/4**, até formar espuma.
- Colocar o aparelho na fase **min/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

### 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 **min/1** e, depois, amassar todos os ingredientes com a vara para massas pesadas, durante 3 a 4 minutos, na fase **max/4**.

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

### Massa de pão

#### Receita base

- 300 g de farinha
- 8 g de açúcar
- 8 g de margarina
- 4 g de sal
- 1 pacote de levedura seca
- 150 ml de água
- Amassar todos os ingredientes durante ca. de ½ minuto na fase **min/1** e, depois, amassar todos os ingredientes com a vara para massas pesadas, durante 3 a 4 minutos, na fase **max/4**.

---

## Eliminação do aparelho



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

---

## Garantia

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

Salvo alterações técnicas.

---

## Χρήση σύμφωνα με το σκοπό προορισμού

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

---

## Σημαντικές υποδείξεις ασφαλείας

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

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

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

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. Μην λειτουργείτε τη συσκευή χωρίς τρόφιμα (κενή λειτουργία).

Μη βάζετε τα χέρια σας ποτέ στα περιστρεφόμενα μέρη. Προφυλάξτε τα μακριά μαλλιά ή τα φαρδιά ρούχα, για να μην πιαστούν στα περιστρεφόμενα εργαλεία.

Χρησιμοποιείτε τη συσκευή μόνο με γνήσια εξάρτημα και προσαρτήματα. Μην χρησιμοποιείτε ποτέ τα εξαρτήματα για άλλες συσκευές. Χρησιμοποιείτε μόνο ζεύγη εργαλείων ίδιου τύπου (π.χ. 2 ζυμωτήρια).

### **⚠ Κίνδυνος εγκαυμάτων!**

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

### **⚠ Σημαντικό!**

Το δοχείο ανάμειξης δεν είναι κατάλληλο για τη χρήση στο φούρνο μικροκυμάτων.

Μετά από κάθε χρήση ή σε περίπτωση μη χρήσης για μεγαλύτερο χρονικό διάστημα καθαρίζετε οπωσδήποτε τη συσκευή, όπως περιγράφεται. ➔ «Μετά την εργασία/Καθαρισμός» βλέπε στη σελίδα 62

**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..... | 59 |
| Σημαντικές υποδείξεις ασφαλείας.....      | 59 |
| Με μια ματιά.....                         | 61 |
| Χειρισμός.....                            | 61 |
| Μετά την εργασία/Καθαρισμός.....          | 62 |
| Ειδικά εξαρτήματα.....                    | 62 |
| Συνταγές.....                             | 62 |
| Απόσυρση.....                             | 63 |

Σ' αυτές τις οδηγίες χρήσης περιγράφονται διάφορα μοντέλα.

## Με μια ματιά

Ανοίξτε παρακαλώ τις σελίδες με τις εικόνες.

→ **Εικ. **

### Βασική συσκευή

#### 1 Πλήκτρο απόρριψης

Για την αφαίρεση των εργαλείων

#### 2 Διακόπτης 5 βαθμίδων + στιγμιαία λειτουργία

Για την ενεργοποίηση και απενεργοποίηση της συσκευής και για την προσαρμογή της ταχύτητας εργασίας.

**0/off** = απενεργοποιημένη

**min/1** = χαμηλότερος αριθμός στροφών

**max/4** = υψηλότερος αριθμός στροφών

**M** = στιγμιαία λειτουργία (υψηλότερος αριθμός στροφών), πατήστε το διακόπτη προς τα αριστερά και κρατήστε τον πατημένο

#### 3 Ηλεκτρικό καλώδιο

#### 4 Πίσω άνοιγμα με κλειστό

Για την τοποθέτηση των εξαρτημάτων, π.χ. το ταχυμπλάντερ χειρός

## Εργαλεία

### 5 Αναδευτήρας

### 6 Ζυμωτήρι

σε μερικά μοντέλα:

### 7 Κόφτης γενικής χρήσης

(εξεχωριστές οδηγίες χρήσης)

Σε περίπτωση που ο κόφτης γενικής χρήσης ή το ταχυμπλάντερ χειρός δεν έχουν παραδοθεί μαζί με τη συσκευή, τότε μπορείτε να τα παραγγείλετε μέσω της υπηρεσίας εξυπηρέτησης πελατών.

## Χειρισμός

### Βασική συσκευή με εργαλεία

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

#### Αναδευτήρας

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

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 ανάμιξη βαριών μειγμάτων κιμά, ζύμης πάστας ή ζύμης ψωμιού.

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

#### **Κίνδυνος τραυματισμού από την περιστρεφόμενη κίνηση!**

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

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

→ **Εικ Β**

- Ξετυλίξτε εντελώς το ηλεκτρικό καλώδιο.
- Τοποθετήστε το επιθυμητό εργαλείο πάνω στη βασική συσκευή και πιέστε το μέχρι να ασφαλίσει.

**Προσέξτε το σχήμα των πλαστικών μερών των εργαλείων, για να αποφύγετε το μπέρδεμα των εργαλείων (Εικ. Β-1)!**

- Βάλτε το φινιρίσμα στην πρίζα.
- Τοποθετήστε τα τρόφιμα σε ένα 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 ζύμωμα και το χτύπημα.
- Μετά την εργασία θέστε το διακόπτη στο **0/off** και ελευθερώστε και αφαιρέστε τα εργαλεία με το πλήκτρο απόρριψης.

**Προσοχή:**

Το πλήκτρο απόρριψης δεν μπορεί να πατηθεί, όταν ο διακόπτης δεν είναι στη θέση **0/off**.

**Υπόδειξη:** Απενεργοποιείτε πάντοτε τη βασική συσκευή, προτού απομακρυνθεί από το επεξεργασμένο μείγμα.

---

## Μετά την εργασία/ Καθαρισμός

**Σημαντική υπόδειξη:** Η συσκευή δε χρειάζεται συντήρηση. Ο καλός καθαρισμός προστατεύει τη συσκευή από ζημιές και διατηρεί την ικανότητα λειτουργίας.

**⚠ Προσοχή!**

Μη βυθίζετε ποτέ τη βασική συσκευή στο νερό και μην την καθαρίζετε στο πλυντήριο των πιάτων. Μη χρησιμοποιήσετε κανέναν ατμοκαθαριστή!

- Τραβήξτε το φινιρίσμα από την πρίζα.
- Σκουπίστε υγρά τη βασική συσκευή και στη συνέχεια στεγνώστε την.
- Καθαρίζετε τα εργαλεία και το ταχυμπλάντερ χειρός στο πλυντήριο πιάτων ή με μια βούρτσα κάτω από τρεχούμενο νερό.

**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.

- Για τη φύλαξη μπορεί κανείς να τυλίξει το καλώδιο (βλ. **Εικ. Γ**).

---

## Ειδικά εξαρτήματα

Κόφτη γενικής χρήσης μπορείτε να προμηθευτείτε από την υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών (Κωδικός παραγγελίας 642828).

---

## Συνταγές

### Σαντιγί

- 100-500 γρ. κρέμα γάλακτος
- Επεξεργαστείτε την κρέμα γάλακτος ½ έως 5 λεπτά στη βαθμίδα **max/4**, 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 **max/4** 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 πάουτερ
- Χτυπήστε τα υλικά (εκτός το αλεύρι και το κορν φλάουρ) περίπου 3-4 λεπτά στη βαθμίδα **max/4** με τον αναδευτήρα μέχρι να αφρατέψουν.
- Ρυθμίστε τη συσκευή στη βαθμίδα **min/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 **min/1**, μετά περίπου 3-4 λεπτά στη βαθμίδα **max/4** 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 **min/1**, μετά περίπου 3-4 λεπτά στη βαθμίδα **max/4** 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 **max/4** μέχρι να αφρατέψουν.
- Ρυθμίστε τη συσκευή στη βαθμίδα **min/1**, προσθέστε τα φουντούκια και την τριμμένη φρυγανιά και επεξεργαστείτε τα για ½ λεπτό με τον αναδευτήρα.

**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 **min/1**, μετά περίπου 3-4 λεπτά στη βαθμίδα **max/4** με το ζυμωτήρι.

**Μέγιστη ποσότητα:** 2 φορές τη βασική συνταγή

## Ζύμη ψωμιού

### Βασική συνταγή

- 300 γρ. αλεύρι
- 8 γρ. ζάχαρη
- 8. γρ. μαργαρίνη
- 4. γρ. αλάτι
- 1 φακελάκι ξηρή μαγιά
- 150 ml νερό
- Επεξεργαστείτε όλα τα υλικά περίπου ½ λεπτό στη βαθμίδα **min/1**, μετά περίπου 3-4 λεπτά στη βαθμίδα **max/4** με το ζυμωτήρι.



## 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 επίσκεψη 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 επίσκεψης από το Εξουσιοδοτημένο Σέρβις (ή το εξουσιοδοτημένο συνεργείο) της BSH Οικιακές Συσκευές Α.Β.Ε.
10. Η κάθε επίσκεψη 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

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. Cihaz başka cisimlerin veya maddelerin işlenmesi için kullanılmamalıdır.

Cihazı sadece normal oda sıcaklığında ve deniz seviyesinden en fazla 2000 m yükseklikte kullanınız.

## Önemli güvenlik uyarıları

Kullanım kılavuzunu dikkatlice okuyunuz, verilen bilgilere göre hareket ediniz ve ileride başvurmak üzere özenle saklayınız! Cihazı başka birine verirken cihaz ile birlikte bu kılavuzu da teslim ediniz. Cihazın doğru kullanımına yönelik talimatların dikkate alınmaması nedeniyle oluşabilecek hasarlardan üretici sorumlu tutulamaz.

Bu cihaz fiziksel, duysal ya da zihinsel engeli olan ya da deneyimi ve bilgisi yetersiz olan kişiler tarafından sadece, sorumlu bir kişinin nezareti altında veya cihazın güvenli kullanımını konusunda bilgilendirilmiş olmaları ve kullanımdan kaynaklanan tehlikeleri anlamış olmaları halinde kullanılabilir. Çocuklar cihazdan ve bağlantı kablosundan uzak tutulmalıdır ve cihazı kullanmaları yasaktır. Çocuklar cihazla oynamamalıdır. Temizlik ve kullanıcı bakımı çalışmaları çocuklar tarafından gerçekleştirilmemelidir.

### **⚠ Elektrik çarpma tehlikesi ve yangın tehlikesi!**

Cihazı, sıcak yüzeylerin (örn. ocaklar) üzerine veya yakınına koymayınız.

Cihazı kesinlikle tip etiketi üzerindeki bilgilere uygun şekilde bağlayınız ve çalıştırınız. Cihazın kendisinde veya elektrik kablosunda hasar varsa cihazı kesinlikle kullanmayınız. Her türlü tehlikenin önlenmesi amacıyla, örn. hasarlı bir elektrik bağlantı kablosunun değiştirilmesi gibi cihaz üzerinde gerçekleştirilecek tüm onarımlar sadece yetkili servisimiz tarafından yürütülmelidir. Elektrik şebekesi kablosunu sıcak parçalar ile temas ettirmeyiniz veya sivri kenarlar üzerine çekmeyiniz.

Ana cihazı kesinlikle sıvılara daldırmayınız veya akan su altında tutmayınız ve bulaşık makinesinde yıkamayınız. Buharlı temizleme aleti kullanmayınız. Cihazı, elleriniz nemli veya ıslak durumdayken kullanmayınız.

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

Cihazı sadece orijinal parçaları ve aksesuarları ile birlikte kullanınız. Başka cihazlara ait aksesuarları kesinlikle kullanmayınız. Sadece aynı tipteki aletleri (örn. 2x yoğurma kancası) çift olarak yerleştiriniz.

### **⚠ Yanma tehlikesi!**

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

### **⚠ Önemli!**

Karıştırma kabı mikrodalga fırında kullanım için uygun değildir. Cihazı her kullanımdan sonra veya uzun süre kullanılmadıysa mutlaka iyice temizleyiniz. → “Kullanım sonrası/temizlik” bkz. sayfa 68

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

## **İçindekiler**

|                                 |    |
|---------------------------------|----|
| Amaca uygun kullanım .....      | 65 |
| Önemli güvenlik uyarıları ..... | 65 |
| Genel Bakış .....               | 67 |
| Kullanım .....                  | 67 |
| Kullanım sonrası/temizlik ..... | 68 |
| Özel aksesuar .....             | 68 |
| Tarifler .....                  | 68 |
| Elden çıkartılması .....        | 69 |
| Garanti .....                   | 69 |

Bu kullanma kılavuzunda farklı cihaz modelleri tarif edilmektedir.

## Genel Bakış

Lütfen resimli sayfaları açınız.

→ Resim 

### Ana cihaz

- 1 **Dışarı atma tuşu**  
Aletleri cihazdan çıkartmak için
- 2 **5 kademeli şalter + tork devresi**  
Cihazı açmak ve kapatmak ve çalışma hızını ayarlamak için.  
**0/off** = kapalı  
**min/1** = en düşük devir  
**max/4** = en yüksek devir  
**M** = tork devresi (en yüksek devir), şalter sola bastırılmalı ve sabit tutulmalıdır
- 3 **Elektrik şebekesi kablosu**
- 4 **Kilit düzenekli arka boşluk**  
Aksesuar takmak için, örn. Hızlı karıştırma çubuğu

### Aletler

- 5 **Karıştırma teli**
- 6 **Yoğurma kancası**

### Bazı modellerde:

- 7 **Genel doğrayıcı**  
(ayrı kullanım kılavuzu)

Genel doğrayıcı teslimat kapsamınızda yer almıyorsa müşteri hizmetlerinden temin edebilirsiniz.

## Kullanım

### Ana cihaz ve aletler

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

#### Çırpma/karıştırma teli

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

Çırpma/karıştırma telleri ağır hamurların işlenmesi için uygun değildir.

### Yoğurma kancası

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.**

### ⚠ Dönen tahrik sisteminden dolayı yaralanma tehlikesi söz konusudur!


Kesinlikle dönen aletleri tutmayınız.

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

- İlk kez kullanmadan önce ana cihazı ve aletleri temizleyiniz.

→ Resim 

- Elektrik kablosunu tamamen açınız.
- İsteddiğiniz aleti ana cihaza takınız ve yerine oturuncaya kadar içeri bastırınız.

**Aletlerin üzerindeki plastik parçaların şekline dikkat ederek, yanlış alet takılmasını önleyiniz (bkz. Resim -1)!**

- Elektrik fişini prize takınız.
- Besinleri uygun bir kaba doldurunuz.
- Aletleri kabin içine sokunuz ve cihazı istediğiniz kademeye getiriniz.

#### **Kademe 1, 2:**

İlk işleme ve karıştırma için.

#### **Kademe 3, 4, 5:**

Yoğurma ve çırpma için.

- İşiniz bitince şalteri **0/off** konumuna alınız ve dışarı atma tuşuna basarak aletleri çözünüz ve çıkartınız.

#### **Dikkat:**

Şalter **0/off** konumunda değilse, dışarı atma tuşuna basılamaz.

**Bilgi:** Ana cihazı, karıştırılan malzemeden dışarı çıkarmadan önce mutlaka kapatınız.

## Kullanım sonrası/temizlik

**Önemli bilgi:** Cihaz bakım gerektirmez. Temizliğin özenli ve kapsamlı şekilde gerçekleştirilmesi, cihazın zarar görmesini önler ve işlevselliğini korur.

### ⚠ Dikkat!

Ana cihazı kesinlikle suya sokmayınız ve bulaşık makinesinde yıkamayınız. Buharlı temizleme aleti kullanmayınız!

- Elektrik fişini prizden çekip çıkartınız.
- Ana cihazı nemli bir bez ile siliniz ve ardından kurulayınız.
- Aletleri ve hızlı karıştırma çubuğunu, bulaşık makinesinde veya musluktan akan su altında bir fırça ile temizleyiniz.

**Bilgi:** Örneğin kırmızı lahanaya işlendiği zaman, cihazın plastik parçalarının rengi değişebilir. Bu renklemeler birkaç damla sıvı yemek yağı ile silinip temizlenebilir.

- Cihazı uygun bir yerde muhafaza edeceğiniz zaman, elektrik kablosunu sarabilirsiniz (bkz. **Resim 9**).

## Özel aksesuar

Yetkili servis üzerinden bir universal doğrayıcı siparişi verilebilir (sipariş no. 642828).

## Tarifler

### Kremşanti

- 100-500 g krema
- Kremayı, miktarına ve özelliklerine bağlı olarak ½-5 dakika kadar Kademe **max/4** ayarında işleyiniz.



### Yumurta akı

- 1-5 yumurta akı
- Yumurta akını 2-5 dakika kadar karıştırma teli ile Kademe **max/4** 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 hariç), karıştırma teli ile köpüklü bir kıvam alıncaya kadar yakl. 3-4 dakika kadar Kademe **max/4** ayarında çırpınız.
- Cihazı Kademe **min/1** ayarına getiriniz, elenmiş unu ve nişastayı yakl. ½-1 dakika kaşık kaşık ekleyerek 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 için öncelikle yakl. ½ dakika Kademe **min/1** ayarında, ardından yakl. 3-4 dakika Kademe **max/4** 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 **min/1** ayarında, ardından yakl. 3-4 dakika Kademe **max/4** ayarında işleyiniz.

**Azami miktar:** 2 x temel tarif



## Üzerine meyve döşenecek pasta tabanı



### Temel tarif

- 2 yumurta
- 125 g şeker
- 125 g öğütülmüş fındık
- 50 g galeta unu
- Yumurtaları ve şekerini, köpük kıvamını alana kadar 3-4 dakika Kademe **max/4** ayarında çırpınız.
- Cihazı Kademe **min/1** ayarına getiriniz, fındıkları ve galeta ununu ekleyiniz ve ½ dakika boyunca karıştırma teli ile 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 **min/1** ayarında, ardından yakl. 3-4 dakika Kademe **max/4** ayarında işleyiniz.

**Azami miktar:** 2 x temel tarif

## Ekmek hamuru



### Temel tarif

- 300 g un
- 8 g şeker
- 8 g margarin
- 4 g tuz
- 1 paket kuru maya
- 150 ml su
- Tüm malzemeleri, yoğurma kancası ile öncelikle yakl. ½ dakika Kademe **min/1** ayarında, ardından yakl. 3-4 dakika Kademe **max/4** ayarında işleyiniz.

## Elden çıkartılması



### AEEE Yönetmeliğine Uyum ve Atık Ürünün Elden Çıkarılması

Ambalaj malzemesini çevre kural-larına 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 garantisini kapsamındadır.
3. Malin ayıplı olduğunun anlaşılması durumunda tüketicici, 6502 sayılı Tüketicinin Korunması Hakkında Kanunun 11 inci maddesinde yer alan;

a- Sözleşmeden dönme,

b- Satış bedelinden indirim isteme,

c- Ücretsiz onarılmasını isteme,

d- Satılının ayıpsız bir misli ile değiştirilmesini isteme,

haklarından birini kullanabilir.

4. Tüketicinin bu haklarından ücretsiz onarım hakkını seçmesi durumunda satıcı; işçilik masrafı, değiştirilen parça bedeli ya da başka herhangi bir ad altında hiçbir ücret talep etmeksizin malin onarımını yapmak veya yaptırmakla yükümlüdür. Tüketicici 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;tüketicici 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 malı 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 kullanılmasından kaynaklanan arızalar garanti kapsamı dışındadır.
8. Tüketicici, garantiden doğan haklarının kullanılmasını ilgili olarak çıkarabilecek uyuşmazlıklarda yerleşim yerinin bulunduğu veya tüketicici işleminin yapıldığı yerdeki Tüketicici Hakem Heyetine veya Tüketicici Mahkemesine başvurabilir.
9. Satıcı tarafından bu Garanti Belgesinin verilmesi durumunda, tüketicici Gümrük ve Ticaret Bakanlığının 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**

Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku w gospodarstwie domowym i podobnych otoczeniach. Używać urządzenia tylko do przygotowywania produktów w ilościach typowych dla gospodarstw domowych i przez czas typowy dla gospodarstw domowych.

Urządzenie jest przeznaczone do mieszania, ubijania i miksowania miękkiego pożywienia oraz płynów, jak również do ugniatania miękkiego ciasta. Nie wolno używać urządzenia do przetwarzania innych przedmiotów lub substancji oprócz tych zaleconych przez producenta.

Urządzenia wolno używać tylko w pomieszczeniach przy temperaturze pokojowej i na wysokości nie większej niż 2000 m nad poziomem morza.

---

## **Ważne wskazówki dotyczące bezpieczeństwa**

Należy dokładnie przeczytać instrukcję obsługi, stosować się do niej i starannie ją przechowywać! Przekazując urządzenie innej osobie należy dołączyć do niego niniejszą instrukcję. Niezastosowanie się do wskazówek prawidłowego korzystania z urządzenia wyklucza odpowiedzialność producenta za wynikłe szkody.

To urządzenie może być obsługiwane przez osoby ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych oraz osoby nie posiadające wystarczającego doświadczenia i/lub wiedzy pod warunkiem, że pozostają one pod nadzorem lub zostały pouczone o sposobie bezpiecznego korzystania z urządzenia i zrozumiały związane z tym zagrożenia. Nie dopuszczać dzieci do urządzenia i przewodu zasilającego i nie pozwalać im na obsługiwanie urządzenia. Dzieciom nie wolno bawić się urządzeniem. Dzieciom nie wolno czyścić urządzenia ani wykonywać przewidzianych dla użytkownika czynności konserwacyjnych.

### **Niebezpieczeństwo porażenia prądem i pożaru!**

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



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

### **⚠ Niebezpieczeństwo zranienia!**

Nigdy nie podłączać urządzenia do automatycznych wyłączników czasowych lub do zdalnie sterowanych gniazdek sieciowych. W przypadku przerwy w dopływie prądu, urządzenie pozostaje włączone i po przerwie wznawia pracę. Natychmiast wyłączyć urządzenie. Zawsze nadzorować pracę urządzenia! Nie pozostawiać włączonego urządzenia dłużej, niż to konieczne do obróbki produktów spożywczych. Po bezpośrednim użyciu urządzenia odczekać do zatrzymania się napędu. Przed wymianą elementów wyposażenia lub części dodatkowych, które znajdują się w ruchu podczas pracy urządzenia, należy koniecznie wyłączyć urządzenie i wyjąć wtyczkę z gniazdka sieciowego. Narzędzia nakładać i zdejmować tylko wtedy, gdy urządzenie jest wyłączone a napęd nieruchomy – po wyłączeniu urządzenie pracuje jeszcze przez krótką chwilę. Nie używać urządzenia bez obciążenia.

Nigdy nie zbliżać rąk do wirujących części. Długie włosy i luźną odzież zabezpieczyć tak, aby nie dostały się w obracające się końcówki.

Urządzenie używać tylko z oryginalnymi częściami i akcesoriami.

Nigdy nie używać akcesoriów przeznaczonych do innego urządzenia. Zakładać parami narzędzia tylko jednego rodzaju (np. 2x haki do zagniatania).

### **⚠ Niebezpieczeństwo poparzenia!**

Zachować ostrożność podczas miksowania gorących produktów. Gorący produkt może się rozpryskiwać podczas miksowania.

### **⚠ Uwaga!**

Pojemnik do miksowania nie nadaje się do kuchenek mikrofalowych. Urządzenie należy koniecznie czyścić po każdym użyciu lub po dłuższym okresie nieużywania, w sposób tutaj opisany.

→ „Po pracy / czyszczenie” patrz strona 75

**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 ..         | 72 |
| Ważne wskazówki dotyczące bezpieczeństwa ..... | 72 |
| Opis urządzenia.....                           | 74 |
| Obsługa .....                                  | 74 |
| Po pracy / czyszczenie .....                   | 75 |
| Wyposażenie dodatkowe.....                     | 75 |
| Przepisy kulinarne .....                       | 75 |
| Ekologiczna utylizacja .....                   | 77 |
| Gwarancja .....                                | 77 |

Niniejsza instrukcja obsługi opisuje różne modele.

---

## Opis urządzenia

Proszę otworzyć składane kartki z rysunkami.

### → Rysunek

#### Korpus urządzenia

##### 1 Przycisk wyrzutowy

do wyjmowania końcówek.

##### 2 Przełącznik + włączanie chwilowe (zależnie od modelu)

Do włączania i wyłączenia urządzenia oraz dopasowania prędkości roboczej.

**0/off** = wyłączony

**min/1** = najniższa liczba obrotów

**max/4** = najwyższa liczba obrotów

**M** = włączanie chwilowe (najwyższa liczba obrotów); nacisnąć w lewo i przytrzymać.

##### 3 Elektryczny przewód zasilający

##### 4 Otwory do zamocowania końcówek

#### Narzędzia

##### 5 Końcówka do mieszania

##### 6 Haki do zagniatania

#### W niektórych modelach:

##### 7 Rozdrabniacz uniwersalny

(oddzielna instrukcja obsługi)

Jeżeli rozdrabniacz uniwersalny nie należy do zakresu dostawy (patrz przegląd modeli), można go zamówić w punkcie zakupu urządzenia lub w punkcie serwisowym.

---

## Obsługa

### Urządzenie podstawowe z narzędziami

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

#### Końcówki do mieszania

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

Końcówki do mieszania nie nadają się do przygotowania ciężkich ciast.

#### Haki do zagniatania

do przygotowania ciężkich mieszanek, jak np. ciasto kruche, drożdżowe, ziemniaczane, do mieszania ciężkich ciast z mielonego mięsa, past lub ciasta chlebowego.


**Maksymalna ilość przetwarzanych produktów wynosi 500 g mąki i dodatków.**

#### Niebezpieczeństwo skaleczenia obracającym się napędem!

Nigdy nie dotykać obracających się końcówek. Narzędzia nakładać i zdejmować tylko wtedy, gdy urządzenie jest wyłączone a napęd nieruchomy – po wyłączeniu urządzenie pracuje jeszcze przez krótką chwilę. Długie włosy i luźną odzież zabezpieczyć tak, żeby nie znalazły się w zasięgu kręcących się końcówek.

- Przed pierwszym użyciem wyczyścić urządzenie podstawowe i narzędzia.

### → Rysunek

- Całkowicie rozwinąć elektryczny przewód zasilający.
  - Włożyć żądane narzędzie do korpusu urządzenia i przycisnąć aż do zatrasku.
- Zwracać uwagę na kształt elementów z tworzywa sztucznego, aby uniknąć pomyłek podczas montażu (patrz rysunek -1)!**
- Włożyć wtyczkę do gniazdka.
  - Włożyć produkty spożywcze do odpowiedniego naczynia.
  - Zanurzyć narzędzia w produktach i włączyć urządzenie na żądany zakres. Zakres **min/1, 2:** do zarabiania i mieszania. Zakres **max/3, 4:** do zagniatania i ubijania.
  - Po wykonaniu pracy nastawić przełącznik na **0/off**, zwolnić narzędzia przyciskiem wyrzutowym i wyjąć.

#### Uwaga:

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

#### Wskazówka:

Przed wyjęciem końcówek z miksowanych / mieszanych produktów zawsze przedtem wyłączyć urządzenie podstawowe.

## Po pracy / czyszczenie

### Ważna wskazówka

Urządzenie nie wymaga przeglądów ani konserwacji. Dokładne czyszczenie chroni urządzenie przed uszkodzeniem oraz utrzymuje urządzenie w sprawności technicznej.


### Uwaga!

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

- Wyjąć wtyczkę z gniazdka sieciowego.
- Korpus urządzenia przetrzeć wilgotną ścierką a następnie wytrzeć do sucha.
- Narzędzia umyć w zmywarce do naczyń albo szcawką pod bieżącą wodą.

### Wskazówka:

Przebarwienia powstałe na elementach z tworzywa sztucznego po rozdrabnianiu np. czerwonej kapusty można usunąć za pomocą kilku kropel oleju jadalnego.

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

## Wypożyczenie dodatkowe

Rozdrabniacz uniwersalny można zamówić w punkcie zakupu lub w punkcie serwisowym (nr katalogowy 642828).

## Przepisy kulinarne

### Bitą śmietana

- 100 g-500 g
- Śmietanę ubijać końcówką do mieszania  $\frac{1}{2}$  do 5 minut na zakresie **max/4** (zależnie od ilości i właściwości śmietany)..



### Piana z białek

- 1 do 5 białek z jaj
- Białka ubijać 2 do 5 minut na zakresie **max/4** końcówką do mieszania.



### Ciasto biszkoptowe

#### Przepis podstawowy

- 2 jajek
- 2-3 łyżki gorącej wody
- 100 g cukru
- 1 torebka cukru waniliowego
- 70 g mąki
- 70 g mąki ziemniaczanej
- ewentualnie proszek do pieczenia
- Podane składniki (oprócz mąki i mąki ziemniaczanej) ubijać ok. 3-4 minut końcówką do mieszania na zakresie **max/4**, aż do mocnego spienienia.
- Nastawić urządzenie na zakres **min/1** i mieszając dalej ok.  $\frac{1}{2}$  do 1 minuty dodawać łyżkami przesianą mąkę i mąkę ziemniaczaną.



**Maksymalna ilość:** 2 x przepis podstawowy

## Ciasto ucierane

### Przepis podstawowy

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

**Maksymalna ilość:** 2 x przepis podstawowy

## Ciasto kruche

### Przepis podstawowy

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

**Maksymalna ilość:** 2 x przepis podstawowy



## Spód na ciasto z owocami

### Przepis podstawowy

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

**Maksymalna ilość:** 2 x przepis podstawowy

## Ciasto na pizzę

### Przepis podstawowy

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

**Maksymalna ilość:** 2 x przepis podstawowy

## Ciasto chlebowe

### Przepis podstawowy

- 300 g mąki
- 8 g cukru
- 8 g margaryny
- 4 g soli
- 1 paczki drożdży suszonych
- 150 ml wody
- Podane składniki mieszać hakiem do zagniatania ok. ½ minuty na zakresie **min/1**, następnie ok. 3-4 minuty na zakresie **max/4**.



## Ekologiczna utylizacja



To urządzenie jest oznaczone zgodnie z Dyrektywą Europejską 2012/19/UE oraz polską Ustawą z dnia 11 września 2015 r. „O zużyтым sprzęcie elektrycznym i elektronicznym” (Dz.U. z dn. 23.10.2015 poz. 11688) symbolem przekreślonego kontenera na odpady. Takie oznakowanie informuje, że sprzęt ten, po okresie jego użytkowania nie może być umieszczany łącznie z innymi odpadami pochodzącymi z gospodarstwa domowego. Użytkownik jest zobowiązany do oddania go prowadzącym zbieranie zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego. Prowadzący zbieranie, w tym lokalne punkty zbiórki, sklepy oraz gminne jednostka, tworzą odpowiedni system umożliwiający oddanie tego sprzętu. Właściwe postępowanie ze 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

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. Не використовуйте прилад для переробки інших речовин чи предметів. Використовуйте прилад лише всередині приміщень за кімнатної температури на висоті не вище 2000 м над рівнем моря.

---

## Правила техніки безпеки

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

### **⚠ Небезпека враження електричним струмом та небезпека виникнення пожежі!**

Не ставте прилад на гарячі поверхні, наприклад плити, або поблизу від них. Прилад дозволяється підключати до розетки й експлуатувати лише відповідно до даних, зазначених на заводській табличці. Не користуйтеся приладом, якщо кабель живлення і прилад мають будь-які пошкодження. Ремонт приладу, напр., заміна пошкодженого кабелю живлення, повинен виконуватися тільки нашим сервісним центром з метою уникнення ризиків. Кабель живлення не повинен торкатися до гарячих частин або гострих країв.

Категорично заборонено занурювати основний блок у рідини, тримати його під проточною водою та мити в посудомийній машині. Не використовуйте пароочисник. Не користуйтеся приладом, коли ваші руки вологі.

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. Захищайте довге волосся та вільні елементи одягу від потрапляння в обертові насадки.

Прилад використовуйте тільки з оригінальними частинами та приладдям. Ніколи не використовуйте дане приладдя для інших пристроїв.

Попарно використовуйте тільки насадки однакового типу (напр. 2 гачки для змішування).

**⚠ Небезпека опіків!**

Обережно при обробці гарячих продуктів. При переробці гарячі продукти можуть розбризкуватися.

**⚠ Важливо!**

Ємність блендера не придатна для використання в мікрохвильовій печі. Після кожного використання, а також після тривалого невикористання прилад необхідно очищати згідно з інструкціями. → *«Після роботи/очищення» див. стор. 81*

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

## Зміст

|                                   |    |
|-----------------------------------|----|
| Використання за призначенням..... | 78 |
| Правила техніки безпеки.....      | 78 |
| Стислий огляд.....                | 80 |
| Управління.....                   | 80 |
| Після роботи/очищення.....        | 81 |
| Спеціальне приладдя.....          | 81 |
| Рецепти.....                      | 81 |
| Утилізація.....                   | 83 |
| Умови гарантії.....               | 83 |

В цій інструкції з використання описуються різні моделі.

## Стислий огляд

Розгорніть сторінки з малюнками.

→ **Малюнок А**

### Основний блок приладу

#### 1 Кнопка викиду

Для знімання насадок

#### 2 5-ступеневий перемикач + моментальне ввімкнення

Для ввімкнення і вимкнення приладу і регулювання робочої швидкості.

**0/off** = вимкнено

**min/1** = мінімальне число обертів

**max/4** = максимальне число обертів

**M** = моментальне ввімкнення (максимальне число обертів), пересуньте перемикач вліво і утримуйте.

#### 3 Кабель живлення

#### 4 Отвір в задній частині приладу з фіксатором

Для установки приладдя, напр., занурювального блендера для швидкого змішування.

### Насадки

#### 5 Вінчики-мішалки

#### 6 Гачки для замішування

### В деяких моделях:

#### 7 Універсальний подрібнювач

(окрема інструкція з експлуатації)

Якщо універсальний подрібнювач чи занурювальний блендер для швидкого змішування не входять до комплекту поставки, то їх можна замовити через сервісну службу.

## Управління

### Основний блок з насадками

За допомогою насадок досягаються особливо добрі результати при наступних варіантах застосування:

#### Вінчики-мішалки

для соусів, збитих білків, картопляного пюре, кремів, майонезу, вершків і легкого тіста, як напр., здобного тіста. Вінчики-мішалки не придатні для переробки густого тіста.

#### Гачки для замішування

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.**

#### **⚠ Небезпека поранення обертовим приводом!**

Ніколи не торкатися обертових насадок. Насадки можна встановлювати та знімати тільки після зупинки приладу – після вимкнення прилад ще деякий час рухається. Захищайте довге волосся та вільні елементи одягу від потрапляння в обертові насадки.

- Перед першим використанням почистьте основний блок та насадки.



**→ Малюнок 3**

- Повністю розмотайте кабель живлення.
- Встановіть бажану насадку на основний блок і притисніть до її фіксації.

**Зверніть увагу на форму пластмасових деталей на насадках, щоб уникнути переплутування (див. малюнок 3-1)!**

- 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.

- Після роботи встановіть перемикач на **0/off**, вивільніть та зніміть насадки за допомогою кнопки викиду.

**Увага!**

Кнопка викиду не спрацьовує, якщо перемикач не встановлений на **0/off**.

**Вказівка:** завжди вимикайте основний блок перед тим, як виймати його з продуктів обробки.

**Після роботи/очищення**

**Важлива вказівка:** прилад не потребує технічного обслуговування. Ретельне очищення попереджає пошкодження приладу та забезпечує збереження його працездатності.

**⚠ Увага!**

Ніколи не занурюйте основний блок у воду та не мийте у посудомийній машині. Не використовуйте пароочисник.

- Вийміть штепсельну вилку з розетки.
- Протріть основний блок вологою ганчіркою, а потім витріть насухо.
- Насадки та занурювальний блендер для швидкого змішування помийте в посудомийній машині або за допомогою щітки під проточною водою.

**Вказівка:** під час обробки, напр. червоної капусти, пластмасові елементи забарвлюються соком. Такі забарвлення можна усунути за допомогою декількох крапель столової олії.

- Для зберігання кабель можна змотати (див. малюнок 3).

**Спеціальне приладдя**

Універсальний подрібнювач можна замовити через службу сервісу під номером для замовлення: 642828.

**Рецепти****Збиті вершки**

- 100-500 г вершків
- Вершки, залежно від їх кількості і властивостей, переробляти ½-5 хвилин на ступені **max/4** віничком-мішалкою.

**Яєчні білки**

- Білки 1-5 яєць
- Переробляти яєчні білки впродовж 2-5 хвилин на ступені **max/4** віничками-мішалками.

**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
- Інградієнти (крім борошна і крохмалю) збивати прибл. 3-4 хвилини на ступені **max/4** віничком-мішалкою до утворення піни.
- Переключити прилад на ступінь **min/1** і підмішувати по ложці просіяне борошно та крохмаль протягом прибл. ½-1 хвилини.



**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 **min/1**, потім десь 3-4 хвилини на ступені **max/4** віничком-мішалкою.

**Максимальна кількість:** 2 основних рецепта

## Пісочне тісто

### Основний рецепт

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

**Максимальна кількість:** 2 основних рецепта



## Корж для відкритого фруктового пирога

### Основний рецепт

- 2 яйця
- 125 г цукру
- 125 г мелених лісових горіхів
- 50 г панірувальних сухарів
- Упродовж 3-4 хвилин збивати яйця з цукром на ступені **max/4** до утворення піни.
- Перемкнути прилад на ступінь **min/1**, додати лісові горіхи та молоті сухарі і переробляти ½ хвилини віничком-мішалкою.

**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 **min/1**, потім приблизно 3-4 хв на ступені **max/4** гачком для замішування.

**Максимальна кількість:** 2 основних рецепта

## Тісто для хліба

### Основний рецепт

- 300 г борошна
- 8 г цукру
- 8 г маргарину
- 4 г солі
- 1 пакетик сухих дріжджів
- 150 мл води
- Переробляти всі інгредієнти приблизно ½ хв на ступені **min/1**, потім приблизно 3-4 хв на ступені **max/4** гачком для замішування.



---

## Утилізація



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

---

## Умови гарантії

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

Можливі зміни.

---

## Использование по назначению

Этот прибор предназначен только для домашнего использования. Прибор можно использовать только для переработки такого количества продуктов и в течение такого времени, которые характерны для домашнего хозяйства.

Прибор предназначен для перемешивания, взбивания и смешивания мягких продуктов питания и жидкостей, а также для вымешивания мягкого теста. Прибор запрещается использовать для переработки других веществ или предметов.

Используйте прибор только внутри помещений при комнатной температуре на высоте не выше 2000 м над уровнем моря.

---

## Важные правила техники безопасности

Внимательно ознакомьтесь с инструкцией по эксплуатации, при работе руководствуйтесь указаниями данной инструкции и сохраняйте ее для дальнейшего использования! Передавая прибор другим лицам, прикладывайте данную инструкцию. Производитель не несет ответственности за повреждения, возникшие в результате несоблюдения указаний по правильному применению прибора.

Этот прибор могут использовать лица с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или не имеющими достаточного опыта или знаний, если они находятся под присмотром или прошли соответствующий инструктаж относительно безопасного пользования прибором и уяснили для себя, какую опасность несет в себе прибор. Детей нельзя подпускать к прибору и шнуру питания, им нельзя пользоваться прибором. Детям запрещено играть с прибором. Производить очистку и техобслуживание детям не разрешается.

### **⚠ Опасность поражения током и возгорания!**

Используйте прибор только внутри помещений при комнатной температуре на высоте не выше 2000 м над уровнем моря. Ни в коем случае не ставьте прибор на горячие поверхности, например, на электроплиту, или вблизи них.

При подключении прибора и его эксплуатации соблюдайте данные, приведенные на фирменной табличке. Пользоваться прибором разрешается только при отсутствии повреждений кабеля и прибора.

Во избежание возникновения опасной ситуации ремонт прибора, например, замену поврежденного сетевого шнура, разрешается производить только нашей сервисной службе.

Сетевой кабель не должен соприкасаться с горячими частями или проходить через острые грани.

Ни в коем случае не погружайте основной блок в жидкости, не мойте его под проточной водой и в посудомоечной машине. Не используйте паровые очистители. Не используйте прибор влажными руками.

После каждого применения, при отсутствии присмотра, перед сборкой, разборкой или очисткой, а также в случае неисправности обязательно отсоедините прибор от сети.

### **⚠ Опасность травмирования!**

Категорически запрещается подключать прибор к таймерам или розеткам с дистанционным управлением. При перебоях электроснабжения прибор остается включенным и после возобновления электроснабжения снова начинает работать. Немедленно выключите прибор. Всегда следите за прибором во время его работы! Ни в коем случае не оставляйте прибор включенным дольше, чем это необходимо для переработки продуктов. Сразу после пользования прибором подождите до полной остановки привода. Перед заменой принадлежностей или дополнительных деталей, которые во время работы приводятся в движение, прибор должен быть отключен и отсоединен от сети. Насадки можно устанавливать и снимать только после остановки прибора – прибор движется еще некоторое время после выключения. Не включайте прибор вхолостую.

Не в коем случае не прикасайтесь к вращающимся деталям. Защищайте длинные волосы или свободные элементы одежды от попадания во вращающиеся насадки. Прибор разрешается использовать только с оригинальными частями и принадлежностями. Категорически запрещается использовать принадлежности для других приборов.

Устанавливайте попарно только насадки одинакового типа (например, 2 месильные насадки).

### **⚠ Опасность ожога!**

Соблюдайте осторожность при переработке горячих продуктов. При переработке возможны брызги горячего продукта.

### **⚠ Важно!**

Стакан блендера не пригоден для использования в микроволновой печи. После каждого применения или после длительного неиспользования обязательно тщательно очистите прибор в соответствии с описанием. → *«После работы/очистка» см. стр. 87*

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.....         | 84 |
| Важные правила техники безопасности..... | 84 |
| Комплектный обзор.....                   | 86 |
| Эксплуатация.....                        | 86 |
| После работы/очистка.....                | 87 |
| Специальные принадлежности.....          | 87 |
| Рецепты.....                             | 88 |
| Утилизация.....                          | 89 |
| Условия гарантийного обслуживания.....   | 89 |

В данной инструкции по эксплуатации описываются различные модели.

## Комплектный обзор

Откройте страницы с рисунками.

→ **Рисунок A**

### Основной блок

#### 1 Кнопка выброса

Для снятия насадок

#### 2 5-ступенчатый переключатель + моментальное включение

Для включения и выключения прибора и регулировки рабочей скорости.

**0/off** = выключен

**min/1** = самое низкое число оборотов

**max/4** = самое высокое число оборотов

**M** = моментальное включение (самое высокое число оборотов), повернуть влево и удерживать в этом положении

#### 3 Сетевой кабель

#### 4 Отверстие с крышкой в задней части прибора

для установки принадлежностей, например, погружного блендера для быстрого смешивания

## Насадки

### 5 Венчик для перемешивания

### 6 Месильная насадка

### В некоторых моделях:

### 7 Универсальный измельчитель (отдельная инструкция по эксплуатации)

Если универсальный измельчитель или погружной блендер для быстрого смешивания не входят в комплект поставки, то их можно заказать через сервисную службу.

## Эксплуатация

### Основной прибор с насадками

С помощью насадок достигаются особенно хорошие результаты при следующих вариантах применения:

#### Венчик для перемешивания

для соусов, взбитых белков, картофельного пюре, кремов, майонеза, сливок и легкого теста, например, для 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.**

### **⚠ Опасность травмирования вращающимся приводом!**

Никогда не 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.

- Перед первым использованием очистите основной блок и насадки.

#### → Рисунок 3

- Полностью размотайте сетевой кабель.
- Установите на основной блок нужную насадку и прижмите ее до фиксации.

#### **Обратите внимание на форму пластмассовых деталей насадок, чтобы их не перепутать (см. рисунок 3-1)!**

- 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.

- После работы установите переключатель в положение **0/off**, после чего с помощью кнопки выброса освободите и снимите насадки.

#### **Внимание**

Кнопку выброса невозможно нажать, если переключатель не установлен в положение **0/off**.

**Указание.** Основной блок следует всегда выключать перед его извлечением из переработанных продуктов.

## После работы/очистка

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

### **⚠ Внимание!**

Категорически запрещается погружать основной блок в воду и мыть в посудомоечной машине. Не пользуйтесь пароочистителем!

- Извлеките вилку из розетки.
- Протрите основной блок влажной материей, а затем вытрите насухо.
- Насадки и погружной блендер для быстрого смешивания можно мыть в посудомоечной машине или очистить с помощью щетки в проточной воде.

**Указание.** При переработке, например, краснокочанной капусты на пластмассовых деталях появляется цветной налет, который можно удалить с помощью нескольких капель растительного масла.

- Для хранения кабель можно смотать (см. рисунок 3).

## Специальные принадлежности

Универсальный измельчитель можно заказать через сервисную службу под номером для заказа: 642828.

## Рецепты

### Взбитые сливки

- 100-500 г сливок
- Сливки перерабатывать от ½ до 5 минут в режиме **max/4** – 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 **max/4** 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 **max/4** с помощью венчика для перемешивания до образования пены.
- Переключить прибор в режим **min/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 **min/1**, а затем в течение примерно 3-4 минут в режиме **max/4** 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 **min/1**, а затем в течение примерно 3-4 минут в режиме **max/4** 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 **max/4** до образования пены.
- Переключить прибор в режим **min/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

## 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 **min/1**, а затем в течение примерно 3-4 минут в режиме **max/4** с помощью месильной насадки.

**Максимальное количество:** 2-кратное количество продуктов из основного рецепта

## Тесто для хлеба



### Основной рецепт

- 300 г муки
- 8 г сахара
- 8 г маргарина
- 4 г соли
- 1 пакетик сухих дрожжей
- 150 мл воды
- Все ингредиенты перерабатывать в течение примерно ½ минуты в режиме **min/1**, а затем в течение примерно 3-4 минут в режиме **max/4** с помощью месильной насадки.

## 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, напольные 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 мастера 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°С и относительной влажности, не превышающей 93%.

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

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

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

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

Продукция может быть идентифицирована по модельному обозначению (поле «E-№»), 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-№** <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-№» и косой чертой «/».

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

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

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

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



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

Продукция соответствует следующим техническим регламентам Таможенного союза:

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

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

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





## عجين الخبز

### الوصفة الأساسية

- 300 جرام طحين
- 8 جم سكر
- 8 جم زبد اصطناعي (مارجرين)
- 4 جم ملح
- 1 أكياس خميرة مجففة
- 150 مليلتر ماء
- يتم إعداد جميع المكونات لمدة حوالي 1/2 دقيقة على الدرجة 1/min، ثم لمدة حوالي 3-4 دقائق على الدرجة 4/max باستخدام كلاب العجين.

## 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 موزعك المحلي لمعرفة احدث الانظمة المتبعة حاليا للتخلص من الاجهزة القديمة.

## شروط الضمان

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

نحتفظ بحقنا في إجراء أية تعديلات.

## 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 **max/4** باستخدام ذراع الخفق الحلزوني حتى تصبح رغوية.

- انقل الجهاز ليعمل على المستوى **min/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 مليلتر لبن

- يتم إعداد جميع المكونات لمدة حوالي 1/2 دقيقة على الدرجة **min/1**، ثم لمدة حوالي 3-4 دقائق على الدرجة **max/4** 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 **min/1**، ثم لمدة حوالي 3-4 دقائق على الدرجة **max/4** 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 **max/4** حتى يصل إلى مستوى رغوي.

- شغل الجهاز على الدرجة **min/1** وأضف البندق ولقم الخبز الجافة، وقم بمعالجة مدة 1/2 باستخدام ذراع التقليل الحلزوني.

أقصى كمية يمكن إعدادها: عدد 2 ضعف المقادير الأساسية

## عجين البيتزا

### الوصفة الأساسية



- 250 جرام طحين
- 1 أكياس خميرة مجففة
- 1 ملعقة سكر
- 1 حفنة من الملح
- 3 ملاعق زيت
- 125 مليلتر ماء دافئ

- يتم إعداد جميع المكونات لمدة حوالي 1/2 دقيقة على الدرجة **min/1**، ثم لمدة حوالي 3-4 دقائق على الدرجة **max/4** باستخدام كلاب العجين.

أقصى كمية يمكن إعدادها: عدد 2 ضعف المقادير الأساسية

## بعد الانتهاء من العمل/التنظيف

**ملحوظة هامة:** الجهاز لا يحتاج لصيانة التنظيف الجيد يكفل مدة عمر تشغيل أطول ويحمي الجهاز من الأضرار.

### ⚠ تنبيه هام!

- لا تغمر الجهاز الأساسي في الماء مطلقاً ولا تنظفه في غسالة الأطباق. لا تستخدم جهاز التنظيف بالبخار!
- انزع القابض الكهربائي.
- امسح الجهاز الأساسي بقطعة قماش مبللة ثم اتركه يجف بعد ذلك.
- احرص على تنظيف الأدوات وذراع الخلط السريع في غسالة الأواني أو بالفرشاة تحت ماء مناسب.

**ملحوظة:** مثلاً عند التعامل مع الكربن الأحمر تحدث تغيرات في لون الأجزاء البلاستيكية، هذه التغيرات يمكن إزالتها باستخدام بعض قطرات زيت الطعام.

- لغرض حفظ الجهاز فيمكن أن يتم لم الكابل (انظر الصورة [C]).

## ملحقات إضافية

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

## وصفات

### خفق القشدة



– 100-500 جم كريمة

- تُخفق القشدة بذراع التقلب لمدة تتراوح بين ½ إلى 5 دقائق على الدرجة max/4 - وفقاً لكمية القشدة ونوعها.

### خفق زلال البيض



– 1-5 زلال البيض

- يُخفق زلال البيض ذراع الخفق الحلزوني لمدة 2 إلى 5 دقائق على الدرجة max/4.

## ⚠ خطر حدوث إصابات من خلال وحدة محرك دائرة!

يجب عدم القيام بأي حال من الأحوال بإدخال اليد في النطاق المحيط بأدوات عمل دائرة. يجب عدم تغيير أداة العمل وذراع الخلط السريع إلا عندما يكون الجهاز في وضع السكون (التوقف التام عن الدوران) - بعد إيقاف التشغيل فإن الجهاز يستمر في الدوران لبرهة قصيرة. قم بحماية الشعور الطويلة أو قطع الملابس السائبة، حتى لا تصل إلى الأدوات الدوارة.

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

## ← الصورة [B]

- افرد كابل الكهرباء بالكامل.
- ركب الأداة التي تريد استخدامها على الجهاز الأساسي واضغط عليها حتى تستقر في مكانها.
- يرجى مراعاة شكل الأجزاء البلاستيكية بالأدوات، لتجنب الخلط بينهم
- (انظر صورة [B-1])!

- أدخل قابض الجهاز في المقبس.
- يتم تعبئة المواد الغذائية في وعاء مناسب.
- أدخل الأدوات في وعاء مناسب وشغل الجهاز على الدرجة المرغوبة.

الدرجة 1، 2:

لغرض المعالجة والخلط.

الدرجة 3، 4، 5:

لغرض الخفق والعجن.

- بعد انتهاء العمل انقل المفتاح إلى الوضع 0/off وحرر الأدوات بالضغط على زر الإخراج واخضعها.

### تنبيه:

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

ملحوظة: احرص دائماً على إيقاف الجهاز الرئيسي قبل إخراجها من الخليط.



## ⚠️ خطر الاحتراق!

احترس عند التعامل مع الخليط الساخن. الخليط الساخن يمكن أن يتردذ عند معالجته.

## ⚠️ هام!

وعاء الخلط غير مخصصة للاستخدام في فرن المايكروويف.  
يجب تنظيف الجهاز جيدًا بعد كل استخدام له أو بعد طول فترة عدم الاستخدام. ← «بعد الانتهاء من العمل/التنظيف» انظر صفحة ar – 3

- 3 كابل الكهرباء  
4 فتحة خلفية بقل  
لغرض تركيب الكماليات، مثلأذراع الخلط السريع  
أدوات عمل

### 5 ذراع تقليب حلزوني

### 6 كلاب عجين

### في بعض الطرز:

### 7 القطاعة المتنوعة الاستخدام

(دليل استعمال منفصل)

إذا لم تكن القطاعة المتنوعة الاستخدام أو ذراع الخلط السريع موجوداً داخل مجموعة التوريد، فيمكثك طلبه من قبل خدمة العملاء.

## استخدام الجهاز

### 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 وبوريه البطاطس والكريم والمايونيز والقشدة والعجين الخفيف، مثل العجين المخفوق. أذرع التقليب 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.

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

## المحتويات

- الاستعمال المطابق للتعليمات..... ar-1  
إرشادات الأمان المهمة..... ar-1  
نظرة عامة..... ar-2  
استخدام الجهاز..... ar-2  
بعد الانتهاء من العمل/التنظيف..... ar-3  
ملحقات إضافية..... ar-3  
وصفات..... ar-3  
التخلص من الجهاز..... ar-5  
شروط الضمان..... ar-5

سيجري هنا عرض ووصف لطرزات مختلفة من الجهاز في دليل الاستخدام الخاص بهذا الجهاز.

## نظرة عامة

رجاء فرد الصفحة المحتوية على الصور.

### ← الصورة ⚠️

### الجهاز الرئيسي

### 1 زر الإخراخ

لغرض خلع الأدوات.

### 2 مفتاح 5 مستويات + توصيل لحظي

لغرض تشغيل وإطفاء الجهاز ومواءمة سرعة العمل.

0/off = مطفأ

min/1 = أدنى عدد لفات

max/4 = أعلى عدد لفات

M = التوصيل اللحظي (أعلى عدد لفات)،

اضغط على المفتاح إلى اليسار وثبته.



## الاستعمال المطابق للتعليمات

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

## إرشادات الأمان المهمة

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. 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.

### ⚠️ 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 النالف، إلا من قِبَل مركز خدمة العملاء الخاص بنا، وذلك من أجل تجنب المخاطر. لا تجعل كابل الطاقة يحظر مطلقاً عمر الجهاز الأساسي في سوائل، أو وضعه تحت ماء جاري، أو تنظيفه في غسالة الأواني. 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. لا تقم بتشغيله دون وجود خليط. يجب عدم إدخال اليد أو الأصابع في نطاق الأجزاء الدوارة. قم بحماية الشعور الطويلة أو قطع الملابس السائبة، حتى لا تصل إلى الأدوات الدوارة.  
لا تستعمل إلا الأجزاء والكماليات الأصلية لتشغيل الجهاز. لا تستخدم مطلقاً قطع الكماليات لأجهزة أخرى. لا تستخدم إلا الأدوات من نفس النوع (مثلاً 2x خطاف خفق) في صورة أزواج.

## 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 Shqipërisë, Albania

ELEKTRO-SERVIS sh.p.k  
Rr. Shkëlqim Fusha, Selitë,  
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 Kavajës,  
Kulla B Nr 223/1 Kati I  
1023 Tirane  
Tel.: 4 480 6061  
Tel.: 4 227 4941  
Fax: 4 227 0448  
Cel: +355 069 60 45555  
mailto:info@expert-servis.al

### AT Österreich, Austria

BSH Hausgeräte Gesellschaft mbH  
Werkskundendienst für Hausgeräte  
Quellenstrasse 2a  
1100 Wien

Online Reparaturannahme,  
Ersatzteile und Zubehör und viele  
weitere Infos unter:  
[www.bosch-home.at](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./Fax: 033 21 35 13  
mailto:centralniservis@yahoo.com

### BE Belgique, België, Belgium

BSH Home Appliances S.A. – N.V.  
Avenue du Laerbeek 74  
Laarbeeklaan 74  
1090 Bruxelles – Brussel  
Tel.: 02 475 70 01  
mailto:bru-repairs@bshg.com  
[www.bosch-home.be](http://www.bosch-home.be)

### BG Bulgaria

BSH Domakinski Uredi Bulgaria EOOD  
Business center FPI, floor 5,  
Cherni vrah Blvd. 51B  
1407 Sofia  
Tel.: 0700 208 17  
mailto:informacia.servis-bg@bshg.com  
[www.bosch-home.bg](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"  
тел.: 495 737 2961  
mailto:mok-kdhl@bshg.com

### CH Schweiz, Suisse, Svizzera, Switzerland

BSH Hausgeräte AG  
Bosch Hausgeräte Service  
Fahrweidstrasse 80  
8954 Geroldswil  
Reparaturservice, Ersatzteile & Zubehör,  
Produktinformationen  
Tel.: 0848 888 200  
mailto:ch-service@bshg.com  
mailto:ch-spareparts@bshg.com  
[www.bosch-home.ch](http://www.bosch-home.ch)

### CY Cyprus, Κύπρος

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

### CZ Česká Republika, Czech Republic

BSH domácí spotřebiče s.r.o.  
Firemní servis domácích spotřebičů  
Radlická 350/107c  
158 00 Praha 5  
Tel.: 0251 095 546  
[www.bosch-home.com/cz](http://www.bosch-home.com/cz)

### DK Danmark, Denmark

BSH Hvidevarer A/S  
Telegrafvej 4  
2750 Ballerup  
Tel.: 44 89 80 18  
mailto:BSH-Service.dk@bshg.com  
[www.bosch-home.dk](http://www.bosch-home.dk)

### EE Eesti, Estonia

SIMSON OÜ  
Türi tn.5  
11313 Tallinn  
Tel.: 0627 8730  
Fax: 0627 8733  
mailto:serviceenet@serviceenet.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:kliiditeenindus@renerk.ee  
[www.renerk.ee](http://www.renerk.ee)

### Eliser OÜ

Mustamäe tee 24  
10621 Tallinn  
Tel.: 0665 0090  
mailto:hoolodus@eliser.ee  
[www.kodumasinat-remont.ee](http://www.kodumasinat-remont.ee)

### ES España, Spain

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

### FI Suomi, Finland

BSH Kodinkoneet Oy  
Itälähdenkatu 18 A, PL 123  
00201 Helsinki  
Tel.: 0207 510 705  
mailto:Bosch-Service-FI@bshg.com  
[www.bosch-home.fi](http://www.bosch-home.fi)  
Soittajainta on kiinteästä verkosta ja  
matkapuhelimesta 8,35 snt/puh + 16,69 snt/min.

### FR France

BSH Electroménager S.A.S.  
50 rue Ardoin – CS 50037  
93406 SAINT-OUEN cedex  
Service interventions à domicile:  
01 40 10 11 00

### Service Consommateurs:

0 892 698 010 Service 0,40 € / min  
+ prix appel

mailto:soa-bosch-conso@bshg.com  
Service Pièces Détachées et  
Accessoires:

0 892 698 009 Service 0,40 € / min  
+ prix appel

[www.bosch-home.fr](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  
 Τηλέφωνο: 181 82  
 Τηλέφωνο: 210 427 77 01  
 mailto:nkf-CustomerService@bshg.com  
 www.bosch-home.gr

**HK Hong Kong, 香港**

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

**HR Hrvatska, Croatia**

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

**HU Magyarország, Hungary**

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

**IE Republic of Ireland**

BSH Home Appliances Ltd.  
 M50 Business Park  
 Ballymount Road Upper  
 Walkinstown  
 Dublin 12  
 To arrange an engineer visit, to order  
 spare parts and accessories or for  
 product advice please call  
 Tel.: 01450 2655\*  
 www.bosch-home.ie  
 \* Calls are charged at the basic rate, please  
 check with your telephone service provider  
 for exact charges

**IL Israel**

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

**IN India, Bhārat, भारत**

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

**IS Iceland**

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

**IT Italia, Italy**

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

**KZ Kazakhstan, Қазақстан**

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

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

Kombitehnocentr  
 Zhambyl st. 117  
 480096 Almaty  
 Tel.: 727 338 45 55  
 mailto:cts\_pavel@bk.ru  
 www.cts.kz

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

**AV SERVICE**

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

**LB Lebanon, لبنان**

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

**LT Lietuva, Lithuania**

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

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

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

**UAB Emto servis**

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

**LU Luxembourg**

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

**LV Latvija, Latvia**

SIA "General Serviss"  
 Buļļu iela 70c  
 1067 Riga  
 Tel.: 067 42 52 32  
 mailto:info@serviscentrs.lv  
 www.serviscentrs.lv  
 BALTIJAS SERVISS  
 Brīvības gatve 201  
 1039 Riga  
 Tel.: 067 07 05 20; -36  
 Fax: 067 07 05 24  
 mailto:info@baltijasserviss.lv  
 www.baltijasserviss.lv

**Sia Elektronika-Service**

Tadaikų iela 4  
 1004 Riga  
 Tel.: 067 71 70 60  
 Fax: 067 60 12 35  
 mailto:serviss@elektronika.lv  
 www.elektronika.lv

**MD Moldova**

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

**ME Crna Gora, Montenegro**

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

**MK Macedonia, Македонија**

GORENEC  
 Jane Sandanski 69 lok. 3  
 1000 Skopje  
 Tel.: 02 2454 600  
 Mobil: 070 233 689  
 mailto:gorenecc@yahoo.com

**MT Malta**

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

**MV Raajjeyge Jumhooriyyaa, Maldives**

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

**NL Nederlande, Netherlands**

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

**NO Norge, Norway**

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

**NZ New Zealand**

BSH Home Appliances Ltd.  
Unit F 2, 4 Orbit Drive  
Mairangi Bay  
Auckland 0632  
Tel.: 0800 245 700\*  
Fax: 0800 256 535  
mailto:aftersales.nz@bshg.com  
www.bosch-home.co.nz  
\* Mo-Fr: 8.30 am to 5.00 pm  
(exclude public holidays)

**PL Polska, Poland**

BSH Sprzęt Gospodarswa  
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 Бытовые Приборы»  
Сервис от производителя  
Малая Калужская, 15  
119071 Москва  
Тел.: 8 (800) 200 29 61  
mailto:mok-kdhl@bshg.com  
www.bosch-home.com

**SA Kingdom Saudi Arabia,**

المملكة العربية السعودية  
Abdul Latif Jameel Electronics  
and Airconditioning Co. Ltd.  
BOSCH Service centre,  
Kilo 5 Old Makkah Road  
(Next to Toyota), Jamiah Dist.  
P.O.Box 7997  
Jeddah 21472  
Tel.: 800 127 9999  
mailto:palakkaln@alj.com  
www.aljelectronics.com.sa

**SE Sverige, Sweden**

BSH Home Appliances AB  
Landsvägen 32  
169 29 Solna  
Tel.: 0771 19 70 00 local rate  
Tel.: 0771 11 22 77 local rate  
mailto:Bosch-Service-SE@bshg.com  
www.bosch-home.se

**SG Singapore, 新加坡**

BSH Home Appliances Pte. Ltd.  
Block 4012, Ang Mo Kio Avenue 10  
#01-01 Techplace 1  
Singapore 569628  
Tel.: 6751 5000\*  
Fax: 6751 5005  
mailto:bshsgp.service@bshg.com  
www.bosch-home.com.sg  
\* Mo-Fr: 8.30am to 7.00pm, Sa: 8.30am to 5.30pm  
(exclude public holidays)

**SI Slovenija, Slovenia**

BSH Hišni aparati d.o.o.  
Litostrojska 48  
1000 Ljubljana  
Tel.: 01 583 07 00  
Fax: 01 583 08 89  
mailto:informacije.servis@bshg.com  
www.bosch-home.com/si

**SK Slovensko, Slovakia**

BSH domácí spotřebiče s.r.o.  
Firemní servis domácích spotřebičů  
Radlická 350/107c  
158 00 Praha 5  
Tel.: +421 244 452 041  
mailto:opravy@bshg.com  
www.bosch-home.com/sk

**TH Thailand, ประเทศไทย**

BSH Home Appliances Limited  
Ital Thai Tower, 2034/31-39, 1st floor,  
New Petchburi Road  
Bangkapi, Huay Kwang  
Bangkok, 10310  
Tel.: 02 975 5353\*  
www.bosch-home.com/th  
\* Mo-Sa: 8.00am to 6.00pm  
(exclude public holidays)

**TR Türkiye, Turkey**

BSH Ev Aletleri Sanayi  
ve Ticaret A.Ş.  
Fatih Sultan Mehmet Mahallesi  
Balkan Caddesi No: 51  
34771 Ümraniye, İstanbul  
Tel.: 0 216 444 6333\*  
Fax: 0 216 528 9188\*  
mailto:careline.turkey@bshg.com  
www.bosch-home.com/tr  
\* Çağrı merkezini sabit hatlardan  
aramanın bedelli şehir içi ücretlendirmesi,  
cep telefonlarından ise kullanılan  
tarifeye göre değişiklik göstermektedir

**TW Taiwan, 台灣**

我們期盼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"  
tel.: 044 490 2095  
mailto:bsh-service.ua@bshg.com  
www.bosch-home.com.ua

**XK Kosovo**

Service-General SH.P.K.  
rr.Magjistralia Ferizaj Prishtine  
70000 Ferizaj  
Tel : 00381 (0) 290 330 723  
Tel.: 00377 44 172 309  
mailto:servicegeneral527@gmail.com

**XS Srbija, Serbia**

BSH Kućni aparati d.o.o.  
Milutina Milankovića br. 9ž  
11070 Novi Beograd  
Tel.: 011 353 70 08  
Fax: 011 205 23 89  
mailto:informacije.servis-sr@  
bshg.com  
www.bosch-home.rs

**ZA South Africa**

BSH Home Appliances (Pty) Ltd.  
15th Road Randjespark  
Private Bag X36, Randjespark  
1685 Midrand – Johannesburg  
Tel.: 086 002 6724  
Fax: 086 617 1780  
mailto:applianceserviceza@bshg.com  
www.bosch-home.com/za

# Garantiebedingungen

## DEUTSCHLAND (DE)

# 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**



## Thank you for buying a Bosch Home Appliance!

Register your new device on MyBosch now and profit directly from:

- **Expert tips & tricks for your appliance**
- **Warranty extension options**
- **Discounts for accessories & spare-parts**
- **Digital manual and all appliance data at hand**
- **Easy access to Bosch Home Appliances Service**

Free and easy registration – also on mobile phones:

**[www.bosch-home.com/welcome](http://www.bosch-home.com/welcome)**

**BOSCH**  
HOME APPLIANCES  
**SERVICE**

## Looking for help? You 'll find it here.

Expert advice for your Bosch home appliances, need help with problems or a repair from Bosch experts.

Find out everything about the many ways Bosch can support you:

**[www.bosch-home.com/service](http://www.bosch-home.com/service)**

**Contact data of all countries are listed in the attached service directory.**

### **Robert Bosch Hausgeräte GmbH**

Carl-Wery-Straße 34

81739 München

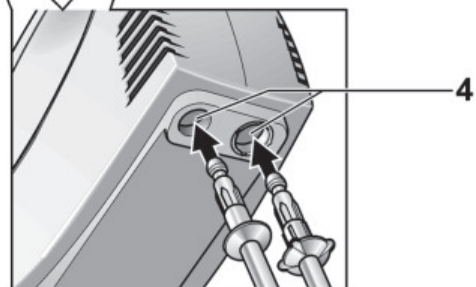
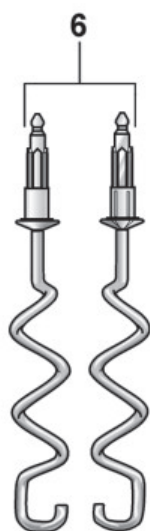
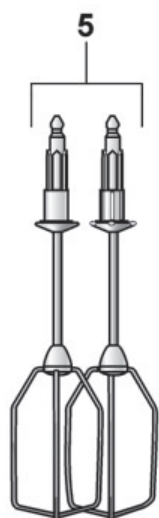
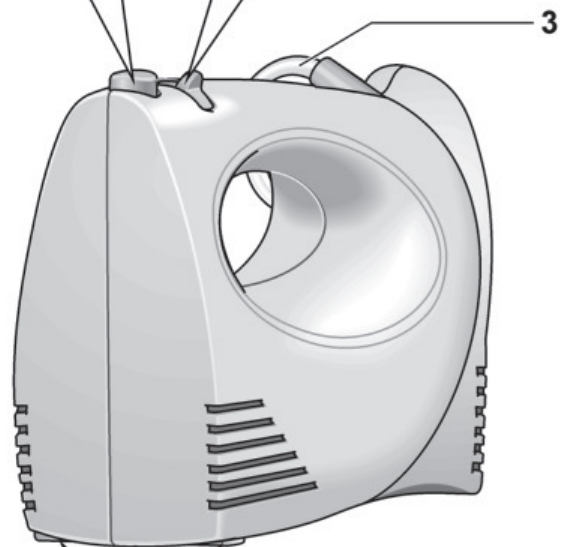
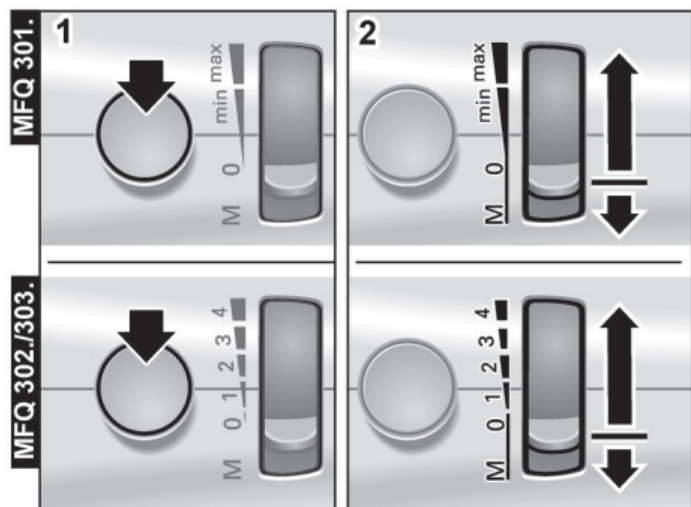
GERMANY

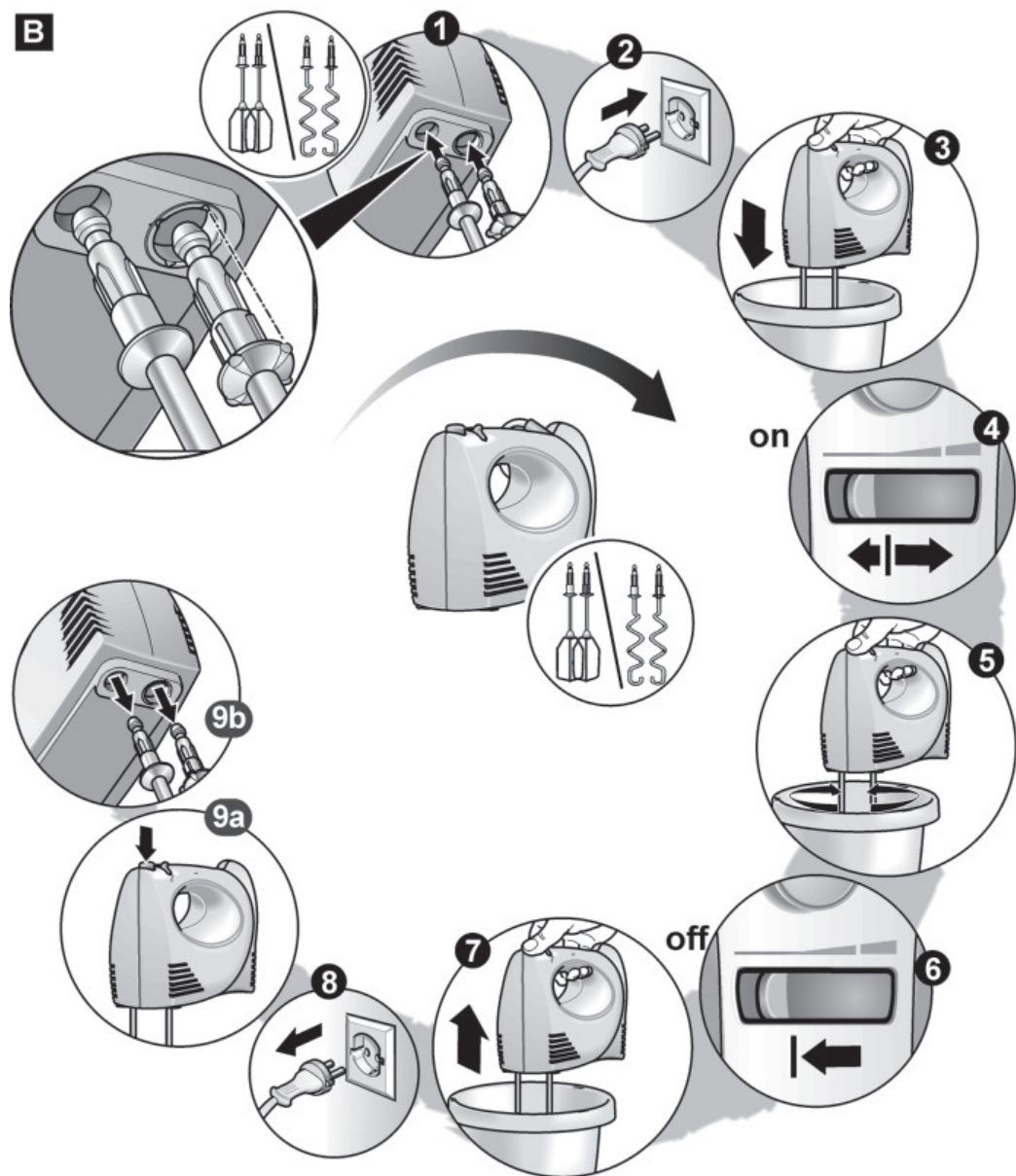
**[www.bosch-home.com](http://www.bosch-home.com)**



**8001115396 (9810)**



**A**

**B****C**