Register your new Bosch now:
www.bosch-home.com/welcome

MFQ364..

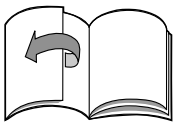
BOSCH

de Gebrauchsanleitung
en Operating instructions
fr Notice d'utilisation
it Istruzioni per l'uso
nl Gebruiksaanwijzing
da Brugsanvisning
no Bruksanvisning
sv Bruksanvisning
fi Käyttöohje
es Instrucciones de uso
pt Instruções de serviço
el Οδηγίες χρήσης
tr Kullanma talimatı
pl Instrukcja obsługi
uk Інструкція з експлуатації
ru Инструкция по эксплуатации
he הוראות שימוש
ar تعليمات الاستخدام

MFQ364_de-ar.book Seite 2 Dienstag, 27. Januar 2015 9:17 09

de Deutsch 3
en English 9
fr Français 15
it Italiano 22
nl Nederlands 29
da Dansk 36
no Norsk 42
sv Svenska 48
fi Suomi 54
es Español 60
pt Português 68
el Ελληνικά 75
tr Türkçe 83
pl Polski 92
uk Українська 99
ru Русский 106
he עברית 123
ar عربي 130

. . . . . .



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

Inhalt

Zu Ihrer Sicherheit 3
Auf einen Blick 5
Bedienen 5
Reinigen 6
Abhilfe bei Störungen 7
Rezepte 7
Hinweise zur Entsorgung 8
Garantiebedingungen 8

Zu Ihrer Sicherheit

Lesen Sie diese Anleitung sorgfältig vor dem Gebrauch, um wichtige Sicherheits- und Bedienhinweise für dieses Gerät zu erhalten.

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

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

Gerät nur für haushaltsübliche Verarbeitungsmengen und -zeiten benutzen.

Das Handrührgerät ist geeignet zum Verrühren teigiger oder flüssiger Speisen oder zum Aufschlagen von Sahne. Mit dem Schnellmixstab ist es zum Zerkleinern bzw. Vermischen von Lebensmitteln geeignet. Es darf nicht zur Verarbeitung von anderen Gegenständen bzw. Substanzen benutzt werden.

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

⚠ Generelle Sicherheitshinweise

Stromschlag-Gefahr

Dieses Gerät darf von Kindern nicht benutzt werden.

Das Gerät und seine Anschlussleitung ist von Kinder fernzuhalten.

Geräte können von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt werden oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.

Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.

Gerät nur gemäß Angaben auf dem Typenschild anschließen und betreiben. Nur zur Verwendung in geschlossenen Räumen.

MFQ364_de-ar.book Seite 4 Dienstag, 27. Januar 2015 9:17 09

Nur benutzen, wenn Zuleitung und Gerät keine Beschädigungen aufweisen.
Vor dem Auswechseln von Zubehör oder Zusatzteilen, die im Betrieb bewegt werden, muss das Gerät ausgeschaltet und vom Netz getrennt werden.
Das Gerät ist bei nicht vorhandener Aufsicht und vor dem Zusammenbau, dem Auseinandernehmen oder Reinigen stets vom Netz zu trennen.
Zuleitung nicht über scharfe Kanten oder heiße Flächen ziehen.
Wenn die Anschlussleitung dieses Gerätes beschädigt wird, muss sie durch den Hersteller oder seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
Reparaturen am Gerät nur durch unseren Kundendienst vornehmen lassen.

⚠ Sicherheitshinweise für dieses Gerät

Verletzungsgefahr
Stromschlag-Gefahr
Bei Stromunterbrechung bleibt das Gerät eingeschaltet und läuft nach der Unterbrechung wieder an. Gerät sofort ausschalten.
Das Grundgerät nie in Flüssigkeiten tauchen und nicht in der Spülmaschine reinigen. Keinen Dampfreiniger benutzen!
Das Gerät nicht über die Verbindungsstelle Schnellmixstab-Grundgerät in Flüssigkeit eintauchen.
Gerät nicht mit feuchten Händen benutzen.
Verbrühungsgefahr!
Vorsicht bei der Verarbeitung heißer Flüssigkeiten.
Flüssigkeiten können bei der Verarbeitung spritzen.
Bei Verwendung des Schnellmixstabs im Kochtopf den Topf vorher von der Kochstelle nehmen.
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.
Wichtig!
Gerät nicht im Leerlauf betreiben. Gerät nur mit Originalzubehör betreiben. Nur Werkzeuge eines Typs (z. B. Knethaken) einsetzen.
Es wird empfohlen, das Gerät niemals länger eingeschaltet zu lassen, wie für die Verarbeitung des Mixgutes notwendig.
Der Mixbecher ist nicht für die Verwendung in der Mikrowelle geeignet.

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

Auf einen Blick

Bitte Bildseiten ausklappen.

Bild A

1 Grundgerät

2 Netzkabel

3 Kabelklammer

4 Handgriff

5 5-Stufen-Schalter + Momentschaltung
Zum Ein- und Ausschalten des Gerätes und Anpassen der Arbeitsgeschwindigkeit.
0/off = ausgeschaltet
1 = niedrigste Drehzahl
5 = höchste Drehzahl
M = Momentschaltung (höchste Drehzahl), Schalter nach links drücken und festhalten. Bei Nutzung von Zubehör in der Hecköffnung lässt sich das Gerät nur in der Momentschaltung betreiben.

6 Auswurftaste
Zum Abnehmen der Werkzeuge.

7 Öffnungen zum Einsetzen der Werkzeuge mit Verschluss

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

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

10 Abstellbügel mit Kabelaufwicklung
Zum Abstellen des Gerätes in Arbeitspausen und zum Aufwickeln des Netzkabels.

11 Hecköffnung mit Verschluss
Zum Einsetzen von Zubehör, z. B. dem Schnellmixstab.

Werkzeuge

12 Rührbesen

13 Knethaken

bei einigen Modellen

14 Schnellmixstab

15 Mixbecher mit Deckel

16 Universalzerkleinerer

Mit dem Universalzerkleinerer nutzen Sie die volle Leistung des Gerätes bei der Zubereitung von Honig-Brotaufstrich (bei Einhaltung der Rezeptvorgaben). Sie finden das Rezept in der Gebrauchsanleitung des Universalzerkleinerers. Wenn ein Zubehör nicht im Lieferumfang enthalten ist, kann es beim Kundendienst bestellt werden.

Schnellmixstab:
Kunststoff Best.-Nr. 657242
Edelstahl Best.-Nr. 657258
Universalzerkleinerer: Best.-Nr. 659058
Bitte die Anweisungen in der separaten Gebrauchsanleitung für diese Zubehörteile beachten.

Bedienen

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

Wichtiger Hinweis

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

Verletzungsgefahr durch rotierenden Antrieb!

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

Grundgerät mit Werkzeugen

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

Rührbesen für ...

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

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

Bild C

- Schieber auf Position stellen.
  Die Öffnungen zum Einsetzen der Werkzeuge liegen frei, die Hecköffnung ist geschlossen.
- Das gewünschte Werkzeug-Paar in die Öffnungen einsetzen und bis zum Einrasten andrücken.
  Form der Kunststoffteile an den Werkzeugen beachten, um Verwechslung der Werkzeuge zu vermeiden (Bild C–2)!
- Netzstecker einstecken.
- Lebensmittel in ein geeignetes Gefäß einfüllen.
- Werkzeuge in das Gefäß einführen und das Gerät auf gewünschte Stufe schalten.
  Stufe 1, 2:
  zum Einarbeiten und Untermischen.
  Stufe 3, 4, 5:
  zum Kneten und Schlagen.
  Momentschaltung M:
  zum schnellen Unterrühren oder Aufschlagen von Zutaten.

Verletzungsgefahr!

Zum Wechseln der Werkzeuge den Netzstecker ziehen.

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

Nach der Arbeit:

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

Achtung:
Auswurftaste erst bei Stillstand der Werkzeuge betätigen. Die Auswurftaste lässt sich nicht betätigen, wenn der Schalter nicht auf 0/off steht.

Grundgerät mit Schnellmixstab

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

Bild D

- Schieber auf Position stellen.
  Die Hecköffnung liegt frei, die Öffnungen zum Einsetzen der Werkzeuge sind geschlossen.
- Schnellmixstab einsetzen und einrasten lassen.
- Netzstecker einstecken.
- Lebensmittel in den Mixbecher einfüllen.
- Schalter nach links auf Momentschaltung stellen und festhalten.
  Die Stufenschaltung 1–5 ist nicht in Funktion!

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

Nach der Arbeit:

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

Reinigen

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

Stromschlaggefahr!

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

Achtung!
Oberflächen können beschädigt werden. Keine scheuernden Reinigungsmittel verwenden.

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

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

Bild E

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

Abhilfe bei Störungen

Problem:
Schalter lässt sich nicht auf Stufe 1 bis 5 bewegen.
Abhilfe:
Bei geöffneter Hecköffnung ist die Stufenschaltung 1 bis 5 nicht in Funktion.
Problem:
Der Schieber lässt sich nur schwer oder gar nicht bewegen.
Abhilfe:
Schieber leicht nach innen drücken und bewegen.

Rezepte

Schlagsahne

100 g–500 g

- Sahne ½ bis 5 Minuten auf Stufe 5 – je nach Menge und Eigenschaften der Sahne mit dem Rührbesen verarbeiten.

Eiweiß

1–5 Eiweiß

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

Biskuitteig

Grundrezept
2 Eier
2–3 EL heißes Wasser
100 g Zucker
1 Päckchen Vanillezucker
70 g Mehl
70 g Stärkemehl
evtl. Backpulver

- Zutaten (außer Mehl und Stärkemehl) ca. 3–4 Minuten auf Stufe 5 mit dem Rührbesen schaumig schlagen.
- Gerät auf Stufe 1 schalten, gesiebtes Mehl und Stärkemehl in ca. ½ bis 1 Minute löffelweise untermischen.

Höchstmenge: 2 x Grundrezept

Rührteig

Grundrezept
2 Eier
125 g Zucker
1 Prise Salz
1 Päckchen Vanillezucker oder Schale von ½ Zitrone
125 g Butter oder Margarine (Raumtemperatur)
250 g Mehl
1 Päckchen Backpulver
60 ml Milch

- Alle Zutaten ca. ½ Minute auf Stufe 1, dann ca. 3–4 Minuten auf Stufe 5 mit dem Rührbesen verarbeiten.

Höchstmenge: 2 x Grundrezept

Mürbeteig

Grundrezept
125 g Butter (Raumtemperatur)
100–125 g Zucker
1 Ei
1 Prise Salz
etwas Zitronenschale oder Vanillezucker
250 g Mehl
evtl. Backpulver

- Alle Zutaten ca. ½ Minute auf Stufe 1, dann ca. 3–4 Minuten auf Stufe 5 mit dem Knethaken verarbeiten.

Höchstmenge: 2 x Grundrezept

Boden für Obstkuchen

Grundrezept

2 Eier
125 g Zucker
125 g gemahlene Haselnüsse
50 g Semmelbrösel

- Eier und Zucker 3–4 Minuten auf Stufe 5 schaumig schlagen.
- Gerät auf Stufe 1 schalten, Haselnüsse und Semmelbrösel dazugeben und eine ½ Minute mit dem Rührbesen verarbeiten.

Höchstmenge: 2 x Grundrezept

Hefezopf

Grundrezept

250 g Mehl
1 Päckchen Trockenhefe
110 ml warme Milch
1 Ei
1 Prise Salz
40 g Zucker
30 g zerlassenes und abgekühltes Fett
Schale einer halben Zitrone, gerieben

- Alle Zutaten ca. ½ Minute auf Stufe 1, dann ca. 3–4 Minuten auf Stufe 5 mit dem Knethaken verarbeiten.

Höchstmenge: 2 x Grundrezept

Pizzateig

Grundrezept

250 g Mehl
1 Päckchen Trockenhefe
1 TL Zucker
1 Prise Salz
3 EL Öl
125 ml warmes Wasser

- Alle Zutaten ca. ½ Minute auf Stufe 1, dann ca. 3–4 Minuten auf Stufe 5 mit dem Knethaken verarbeiten.

Höchstmenge: 2 x Grundrezept

Brotteig

Grundrezept

500 g Mehl
14 g Zucker
14 g Margarine
7 g Salz
1 Päckchen Trockenhefe
250 ml Wasser

- Alle Zutaten ca. ½ Minute auf Stufe 1, dann ca. 3–4 Minuten auf Stufe 5 mit dem Knethaken verarbeiten.

Mayonnaise

1 Ei (Eigelb und Eiweiß)
1 EL Senf
1 EL Zitronensaft oder Essig
200–250 ml Öl
Salz, Pfeffer nach Geschmack
Zutaten müssen gleiche Temperatur haben!

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

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

Hinweise zur Entsorgung

Dieses Gerät ist entsprechend der europäischen Richtlinie 2012/19/EG über Elektro- und Elektronik-Altgeräte (waste electrical and electronic equipment – WEEE) gekennzeichnet.

Die Richtlinie gibt den Rahmen für eine EU-weit gültige Rücknahme und Verwertung der Altgeräte vor.

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

Garantiebedingungen

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

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

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

Contents

For your safety 9
Overview 11
Operation 11
Cleaning 12
Troubleshooting 13
Recipes 13
Instructions on disposal 14
Warranty conditions 14

For your safety

Before use, read these instructions carefully in order to become familiar with important safety and operating instructions for this appliance.
If the instructions for correct use of the appliance are not observed, the manufacturer's liability for any resulting damage will be excluded.
This appliance is designed for processing normal household quantities in the home or similar quantities in non-industrial applications. Non-industrial applications include e.g. use in employee kitchens in shops, offices, agricultural and other commercial businesses, as well as use by guests in boarding houses, small hotels and similar dwellings.
Use the appliance for processing normal quantities of food for domestic use.
The hand mixer is suitable for mixing doughy or liquid foods or for whipping cream. The high-speed hand blender is suitable for cutting or mixing food.
It must not be used for processing other objects or substances.
Please keep the operating instructions in a safe place. If passing on the appliance to a third party, always include the operating instructions.

⚠ General safety instructions

Electric shock risk

The appliance must not be used by children.
The appliance and its power cord must be kept away from children.
Appliances can be used by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and if they understand the hazards involved.
Children shall not play with the appliance.
Connect and operate the appliance only in accordance with the specifications on the rating plate. Only use indoors.
Do not use the appliance if the power cord and/or appliance are damaged.

Before replacing accessories or additional parts, which move during operation, switch off the appliance and disconnect from the power supply.
Always disconnect the appliance from the supply if it is left unattended and before assembling, disassembling or cleaning.
Do not place the power cord over sharp edges or hot surfaces.
To prevent injury, a damaged power cord must be replaced by the manufacturer or his customer service or a similarly qualified person.
Only our customer service may repair the appliance.

⚠ Safety instructions for this appliance

Risk of injury
Electric shock risk
If the power is interrupted, the appliance remains switched on and restarts when the power is restored. Switch off the appliance immediately.
Never immerse the base unit in liquids and do not clean in the dishwasher. Do not use a steam cleaner!
Do not immerse the appliance in liquid above the joint between the high-speed hand blender and base unit.
Do not use the appliance with damp hands.
Risk of scalding!
Caution when processing hot liquids.
Liquids may splash during processing.
Before using the high-speed hand blender in a cooking pot, take the pot off the hotplate.
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.
Important!
Do not operate the appliance at no-load. Operate the appliance with original accessories only. Insert tools of one type only (e.g. kneading hook).
Recommendation: Never switch on the appliance for longer as you need to processing the ingredients.
The blender jug is not suitable for use in the microwave.

These operating instructions refer to various models. An overview of the different models can be found on the illustrated pages (**Fig. F**).

Overview

Please fold out the illustrated pages.

Fig. A

1 **Base unit**
2 **Power cord**
3 **Cable clamp**
4 **Handle**
5 **5-step switch + fast and continuous operation**
For switching the appliance on and off and adjusting theoperating speed.
0/off = switched off
1 = slowest speed
5 = fastest speed
M = Instantaneous switching (maximum speed), press switch to left and hold in place.
When using accessories in the rear aperture, the appliance can be operated using instantaneous switching only.
6 **Ejector button**
For removing the tools.
7 **Apertures for inserting the tools with lock**
8 **Slide for actuating the lock**
When the slide is actuated, **either** the apertures for inserting the tools (7) **or** the rear aperture (11) is released (**Fig. B**).
→ Apertures for tools (7) are opened.
→ Rear aperture (11) is opened.
9 **Release buttons**
for removing accessories from the rear aperture. Press both buttons simultaneously.
10 **Stand with cord store**
For placing the appliance when taking a reak from work and for winding up the power cord.
11 **Rear aperture with catch**
for inserting accessories, e.g. high-speed hand blender

Tools

12 **Stirrer**
13 **Kneading hook**
! *some models*
14 **High-speed hand blender**
15 **Blender jug with lid**
16 **Universal cutter**

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

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

High-speed hand blender:
plastic order no. 657242
stainless steel order no. 657258
Universal cutter: order no. 659058

When using the accessories, follow the separate operating instructions for the accessories.

Operation

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

i Important information

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

Risk of injury from rotating drive!

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

Base unit with tools

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

Stirrers for …

... Sauces, egg whites, milk froth, cream, mayonnaise, whipped 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. Observe maximum quantities in the recipes!**

Fig. C

- Move slide to position .
  The apertures for inserting the tools are open, the rear aperture is closed.
- Insert the required tool pair into the apertures and press on the tools until they engage.
  Note the shape of the plastic parts on the tools to avoid mixing up the tools (Fig. C–2)!
- Insert the mains plug.
- Place the food in a suitable receptacle.
- Insert tools into the receptacle and switch on the appliance at the required setting.
  Settings 1, 2:
  for working in and mixing in.
  Settings 3, 4, 5:
  for kneading and beating.
  Instantaneous switching: M
  for mixing or beating ingredients quickly.

Risk of injury!

Before changing the tools, pull out the mains plug.

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

After using the appliance:

- Move the switch to 0/off.
- Remove mains plug.
- Release and remove the tools by pressing the ejector button.

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

Base unit with high-speed hand blender

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

Fig. D

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

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

After using the appliance:

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

Cleaning

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

Risk of electric shock!

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

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

- Wipe the base unit with a damp cloth and then wipe dry.
  Remove all adhesion from the area of the slide!
- Clean the tools in the dishwasher or with a brush under running water.
- Leave high-speed hand blender to dry in upright position (blender foot blade at top) so that any water inside can run out.

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

Fig. E

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

Troubleshooting

Problem:
Switch cannot be moved to settings 1 to 5.
Remedial action:
When the rear aperture is open, selector switch 1–5 will not function.
Problem:
The slide can be moved only with difficulty or not at all.
Remedial action:
Press slide inwards slightly and move.

Recipes

Whipped cream

100 g–500 g

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

Egg white

1 to 5 egg whites

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

Sponge mixture

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

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

Maximum quantity: 2 x basic recipe

Cake mixture

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

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

Maximum quantity: 2 x basic recipe

Short pastry

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

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

Maximum quantity: 2 x basic recipe

Base for fruit flan

Basic recipe
2 eggs
125 g sugar
125 g ground hazelnuts
50 g breadcrumbs

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

Maximum quantity: 2 x basic recipe

Plaited bun

Basic recipe

250 g flour
1 packet of dry yeast
110 ml warm milk
1 egg
1 pinch of salt
40 g sugar
30 g melted and cooled fat
Graded rind of half a lemon

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

Maximum quantity: 2 x basic recipe

Pizza dough

Basic recipe

250 g flour
1 packet of dry yeast
1 tsp. sugar
1 pinch of salt
3 tbs. oil
125 ml warm water

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

Maximum quantity: 2 x basic recipe

Bread dough

Basic recipe

500 g flour
14 g sugar
14 g margarine
7 g salt
1 packet of dry yeast
250 ml water

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

Mayonnaise

1 egg (egg yolk and egg white)
1 tbs. mustard
1 tbs. lemon juice or vinegar
200–250 ml oil
Salt, pepper to taste
Ingredients must be at the same temperature!

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

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

Instructions on disposal

This appliance is identified according to the European guideline 2012/19/EU on waste electrical and electronic equipment – WEEE.

The guideline specifies the framework for an EU-wide valid return and re-use of old appliances.

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

Warranty conditions

The guarantee conditions for this appliance are as defined by our representative in the country in which it is sold.

Details regarding these conditions can be obtained from the dealer from whom the appliance was purchased.

The bill of sale or receipt must be produced when making any claim under the terms of this guarantee.

MFQ364_de-ar.book Seite 15 Dienstag, 27. Januar 2015 9:17 09

Vous venez d'acheter ce nouvel appareil BOSCH et nous vous en félicitons cordialement.
Vous venez ainsi d'opter pour un appareil électroménager moderne et de haute qualité. Sur notre site Web, vous trouverez des informations avancées sur nos produits.

Sommaire

Pour votre sécurité 15
Vue d'ensemble 17
Utilisation 17
Nettoyer 19
Dérangements et remèdes 19
Recettes 19
Conseils pour la mise au rebut 21
Conditions de garantie 21

Pour votre sécurité

Veuillez lire la présente notice attentivement avant utilisation pour connaître les consignes de sécurité et d'utilisation importantes visant cet appareil.

Le non-respect des instructions permettant d'utiliser correctement l'appareil dégage le fabricant de toute responsabilité envers les dommages qui pourraient en résulter.
Cet appareil est destiné à la préparation de quantités habituellement nécessaires dans un foyer, ou dans des applications non professionnelles similaires à celles d'un foyer. Les applications similaires à celles d'un foyer comprennent par exemple l'utilisation dans les coins-cuisine du personnel de magasins, de bureaux, d'entreprises agricoles et autres entreprises commerciales et industrielles, ainsi que l'utilisation par les clients de pensions, petits hôtels et immeubles d'habitation similaire.
Utilisez cet appareil uniquement pour des quantités de préparations culinaires courantes et pour des durées de service normales.
Ce batteur mixeur manuel ne convient que pour mélanger les plats pâteux ou liquides, ou pour battre de la crème. Avec le pied mixeur rapide, il convient pour broyer et mélanger des produits alimentaires.
Il ne doit pas servir à transformer d'autres objets ou substances.
Rangez soigneusement la notice d'instructions. Si vous remettez l'appareil à un tiers, joignez sa notice d'utilisation.

⚠ Consignes générales de sécurité

Risque d'électrocution

L'utilisation de l'appareil par les enfants est interdite.
Des enfants, éloignez l'appareil et son cordon de raccordement.
Les personnes souffrant d'un handicap physique, sensoriel ou mental ou ne détenant pas l'expérience et / ou les connaissances nécessaires pourront utiliser les appareils à condition de le faire sous surveillance, ou que son utilisation sûre leur ait été enseignée et qu'elles aient compris les dangers qui en émanent.
Ne permettez jamais aux enfants de jouer avec l'appareil.

Les paramètres du secteur électrique et les indications portées sur la plaque signalétique de l'appareil doivent concorder. N'utilisez cet appareil que dans des locaux fermés. N'utilisez l'appareil que si son cordon d'alimentation et l'appareil lui-même ne présentent aucun dommage. Avant de remplacer des accessoires ou des pièces supplémentaires déplacées en service, il faut éteindre l'appareil et le débrancher du secteur.
Débranchez toujours l'appareil du secteur s'il doit se trouver sans surveillance, avant de l'assembler, de le démonter ou de le nettoyer. Veillez à ce que le cordon de branchement ne frotte pas sur des arêtes vives ou des surfaces très chaudes. Afin d'écarter tout danger, seul le fabricant ou son service après-vente ou une personne détenant une qualification équivalente est habilité à remplacer un cordon de branchement endommagé. Les réparations sur l'appareil sont réservées à notre service après-vente.

⚠ Consignes de sécurité pour cet appareil

Risque de blessures
Risque d'électrocution
Si une coupure de courant se produit, l'appareil reste en position allumée et redémarrera dès le retour du courant. Éteignez immédiatement l'appareil. Ne plongez jamais l'appareil de base dans des liquides et ne le lavez pas au lave-vaisselle. N'utilisez jamais de nettoyeur à vapeur ! Ne plongez pas l'appareil dans l'eau au-delà de la jonction entre l'appareil de base et l'accessoire mixeur rapide. N'utilisez pas l'appareil avec les mains humides.
Risque de brûlure !
Prudence lors du traitement de liquides très chauds. L'appareil risque de provoquer des projection de liquide. Avant d'utiliser le pied mixeur rapide dans la casserole, retirez préalablement cette dernière du foyer de cuisson.
Risque de blessures engendré par l'entraînement rotatif !
N'introduisez jamais les doigts dans des accessoires en rotation
Ne montez et détachez les accessoires qu'une fois l'appareil immobile. Après l'avoir éteint, l'appareil continue de tourner brièvement. Protégez les cheveux longs ou les vêtements à moitié défaits afin qu'ils ne se prennent pas dans les accessoires en rotation.
Important !
Ne faites pas tourner l'appareil à vide. N'utilisez l'appareil qu'avec des accessoires d'origine. N'utilisez que des accessoires d'un même type (crochets malaxeurs par exemple). Ne laissez jamais l'appareil allumé plus longtemps que nécessaire au mixage des produits alimentaires à traiter. Le bol mixeur ne va pas au four micro-ondes.

La notice d'utilisation vaut pour différents modèles. Une vue d'ensemble des différents modèles se trouve sur les volets illustrés (**figure F**).

Vue d'ensemble

Veuillez déplier les volets illustrés.

Figure A

1 Appareil de base

2 Le cordon d'alimentation électrique

3 Bride à cordon

4 Poignée

5 Interrupteur à 5 positions + marche momentanée
Il sert à allumer et éteindre l'appareil, et adapter sa vitesse de fonctionnement.
0/off = appareil éteint
1 = Vitesse la plus basse
5 = Vitesse la plus élevée
M = Marche momentanée (à la plus haute vitesse) ; poussez l'interrupteur à gauche et maintenez-le en position.
Si vous utilisez des accessoires dans l'orifice arrière, seule la marche momentanée de l'appareil fonctionne.

6 Touche d'éjection
Elle sert à détacher les accessoires.

7 Orifices pour mettre en place les accessoires avec fermeture

8 Curseur pour actionner la fermeture
Lorsque vous actionnez le curseur, ce geste débloque **soit** l'orifice permettant d'introduire les accessoires (7) **soit** l'orifice arrière (11) (**figure B**).
→ Les orifices des accessoires (7) sont ouverts.
→ L'orifice arrière (11) est ouvert.

9 Touches de déverrouillage
Pour retirer un accessoire de l'orifice arrière. Appuyez en même temps sur les deux touches.

10 Étrier de rangement avec enroulement de cordon
Pour ranger l'appareil entre deux utilisations, et pour enrouler le cordon de secteur.

11 Orifice arrière avec fermeture
où introduire des accessoires comme par exemple le mixer-batteur rapide.

Accessoires

12 Fouet mélangeur

13 Crochets pétrisseurs

sur certains modèles

14 Mixer batteur rapide

15 Bol mixeur avec couvercle

16 Broyeur universel
Avec le broyeur universel, vous profitez de toute la puissance de l'appareil lors de la préparation d'une pâte à tartiner au miel (à condition de respecter les instructions de la recette). Vous trouverez la recette dans la notice d'utilisation du broyeur universel.
Si un accessoire n'a pas été livré d'origine, il est possible de le commander auprès du service après-vente.
Mixer batteur rapide :
Matière plastique N° de réf. 657242
Matière inoxydable N° de réf. 657258
Broyeur universel : N° de réf. 659058
Veuillez respecter les instructions figurant dans la notice d'instructions à part accompagnant ces accessoires.

Utilisation

- Avant la première utilisation, nettoyez l'appareil de base et l'outillage.
- Déroulez toujours complètement le cordon d'alimentation.

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

Risque de blessures engendré par l'entraînement rotatif !
N'introduisez jamais les doigts dans des accessoires en rotation
Ne montez et détachez les accessoires qu'une fois l'appareil immobile. Après l'avoir éteint, l'appareil continue de tourner brièvement.
Protégez les cheveux longs ou les vêtements à moitié défaits afin qu'ils ne se prennent pas dans les accessoires en rotation.

Appareil de base avec accessoires

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

Fouets mélangeur pour ...

... Sauces, blancs montés en neige, mousse de lait, crèmes, mayonnaise, crème Chantilly et pâtes légères comme la pâte levée. Les fouets mélangeurs ne conviennent pas pour préparer les pâtes épaisses.

Crochets pétrisseurs pour ...

... les pâtes fermes telles que la pâte brisée, la pâte au levain et les pâtes à base de pommes de terre, ainsi que pour mélanger les pâtes épaisses contenant de la viande hachée, les pâtes italiennes ou la pâte à pain. **Quantité maximale que permet de traiter l'appareil 500 g de farine plus les ingrédients. Respectez les quantités maximales indiquées dans les recettes !**

Figure C

- Amenez le curseur sur la position .
  Les orifices d'introduction des accessoires sont dégagés, l'orifice arrière est fermé.
- Dans les orifices, introduisez la paire d'accessoires voulue et appuyez dessus pour les faire encranter.
  Tenez compte de la forme des pièces en plastique des accessoires pour éviter les confusions (figure C–2) !
- Introduisez la fiche dans la prise de courant.
- Versez les produits alimentaires dans un récipient approprié.
- Introduisez les accessoires dans le récipient puis amenez l'interrupteur sur la position voulue.
  Positions 1, 2 :
  Pour incorporer et mélanger.
  Positions 3, 4, 5 :
  Pour pétrir et battre.
  Marche momentanée M :
  pour incorporer ou battre rapidement des ingrédients.

Risque de blessures !

Pour changer les outils, débranchez la fiche mâle de la prise de courant.

Remarque :

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

Après le travail:

- Ramenez l'interrupteur sur 0 / off.
- Débranchez la fiche mâle de la prise de courant.
- Appuyez sur la touche d'éjection pour détacher les accessoires et retirez-les.

Attention :

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

Appareil de base avec pied mixeur rapide

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

Pour réduire les soupes en purée.

Figure D

- Amenez le curseur sur la position .
  L'orifice arrière est dégagé, les orifices d'introduction des accessoires sont fermés.
- Mettez le mixer batteur rapide en place et faites-le encocher.
- Introduisez la fiche dans la prise de courant.
- Versez les aliments dans le bol mixeur.
- Tournez l'interrupteur à gauche, sur la position de marche momentanée, et maintenez-le en position.
  Les positions 1 à 5 de l'interrupteur sont inopérantes !

Remarque :

Pour éviter les projections de produit à mélanger, n'allumez l'appareil qu'après avoir plongé le mixer batteur rapide dedans. Éteignez toujours l'appareil de base avant de le sortir de la préparation mélangée.

Après le travail:

- Ramenez l'interrupteur sur 0 / off.
- Débranchez la fiche mâle de la prise de courant.
- Pour retirer le pied mixeur rapide, appuyez simultanément sur les deux touches de déverrouillage.

Nettoyer

Remarque importante
L'appareil ne nécessite aucun entretien. Un nettoyage soigné protège l'appareil contre les dégâts et le maintient fonctionnel.

Risque d'électrocution !

Ne plongez jamais l'appareil de base dans des liquides et ne le lavez pas au lave-vaisselle.
N'utilisez jamais de nettoyeur à vapeur !

Attention !
Vous risquez d'endommager les surfaces. N'utilisez pas de détergent abrasif.

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

Remarque : si vous traitez par exemple du chou rouge, les pièces en plastique vont prendre d'autres teintes. Quelques gouttes d'huile de cuisine permettent de les enlever.

Figure E

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

Dérangements et remèdes

Problème :
L'interrupteur refuse de se rendre sur les positions 1 à 5.
Remède :
Lorsque l'orifice arrière est ouvert, la commande multi-positions ne fonctionne pas.
Problème :
Le curseur est soit difficile soit impossible à déplacer.
Remède :
Appuyez légèrement sur le curseur, en direction de l'intérieur de l'appareil, et déplacez-le.

Recettes

Crème chantilly

100 g à 500 g

- Travaillez la crème avec le fouet mixeur pendant ½ à 5 minutes (suivant la quantité et les propriétés de la crème) sur la position 5.

Blanc d'œuf

1 à 5 blancs d'œufs

- Travaillez les blancs pendant 2 à 5 minutes à la vitesse 5 avec le fouet mixeur.

Pâte à biscuits

Recette de base
2 œufs
2–3 cuillères à soupe d'eau très chaude
100 g de sucre
1 sachet de sucre vanillé
70 g de farine
70 g de fécule
éventuellement de la levure chimique

- Battez les ingrédients (sauf la farine et la fécule) env. 3 à 4 minutes avec le fouet mixeur sur la position 5, jusqu'à ce que vous obteniez une mousse ferme.
- Réglez l'appareil sur le niveau 1, incorporez la farine tamisée et la farine d'amidon pendant env. 30 secondes à 1 minute.

Quantité maximale : 2 fois la recette de base

Pâte levée

Recette de base
2 œufs
125 g de sucre
1 pincée de sel
1 sachet de sucre vanillé ou le zeste d'un demi-citron
125 g de beurre ou de margarine (à la température ambiante)
250 g de farine
1 sachet de levure chimique
60 ml de lait

- Travaillez tous les ingrédients avec le fouet mixeur pendant env. ½ minute sur la position 1, puis env. 2 à 4 minutes sur la position 5.

Quantité maximale : 2 fois la recette de base

Pâte brisée

Recette de base

125 g de beurre
(à la température ambiante)
100 à 125 g de sucre
1 œuf
1 pincée de sel
un peu de zeste de citron ou du sucre vanillé
250 g de farine
éventuellement de la levure chimique

- Travaillez tous les ingrédients avec le crochet pétrisseur pendant env. ½ minute sur la position 1, puis env. 3 à 4 minutes sur la position 5.

Quantité maximale : 2 fois la recette de base

Fond de tarte aux fruits

Recette de base

2 œufs
125 g de sucre
125 g de noisettes broyées
50 g de chapelure

- Battez les œufs et le sucre en mousse pendant 3 à 4 minutes, avec le robot réglé sur la position 5.
- Réglez l'appareil sur le niveau 1, rajoutez les noisettes et la chapelure, puis travaillez le mélange pendant une demi-minute au fouet mixeur.

Quantité maximale : 2 fois la recette de base

Brioche tressée

Recette de base

250 g de farine
1 sachet de levure
110 ml de lait chaud
1 œuf
1 pincée de sel
40 g de sucre
30 g de matière grasse fondue puis refroidie,
le zeste râpé d'un demi-citron

- Travaillez tous les ingrédients avec le crochet pétrisseur pendant env. ½ minute sur la position 1, puis env. 3 à 4 minutes sur la position 5.

Quantité maximale : 2 fois la recette de base

Pâte à pizza

Recette de base

250 g de farine
1 sachet de levure
1 c. à café de sucre
1 pincée de sel
3 cuillères à soupe d'huile
125 ml d'eau chaude

- Travaillez tous les ingrédients avec le crochet pétrisseur pendant env. ½ minute sur la position 1, puis env. 3 à 4 minutes sur la position 5.

Quantité maximale : 2 fois la recette de base

Pâte à pain

Recette de base

500 g de farine
14 g de sucre
14 g margarine
7 g de sel
1 sachet de levure
250 ml d'eau

- Travaillez tous les ingrédients avec le crochet pétrisseur pendant env. ½ minute sur la position 1, puis env. 3 à 4 minutes sur la position 5.

Mayonnaise

1 œuf (le jaune et le blanc)
1 cuillère à soupe de moutarde
1 cuillère à soupe de jus de citron ou de vinaigre
200 à 250 ml d'huile
Salez et poivrez selon vos goûts
Les ingrédients doivent tous se trouver à la même température !

- Versez les ingrédients dans le bol.
- Posez le pied mixeur rapide sur le fond du récipient et allumez l'appareil (niveau de vitesse M) jusqu'à que le mélange s'émulsionne.
- Soulevez lentement le pied mixeur rapide en rotation jusqu'à la surface du mélange, puis faites-le replonger lentement jusqu'à ce que la mayonnaise soit prête.

Un conseil : cette recette vous permet aussi de préparer la mayonnaise uniquement avec du jaune d'œuf. Dans ce cas, n'utilisez que la moitié de la quantité d'huile.

Conseils pour la mise au rebut

Cet appareil est labélisé conformément à la directive européenne 2012/19/UE sur les appareils électriques et électroniques (waste electrical and electronic equipement – WEEE).

Cette directive définit le cadre d'une reprise et d'une revalorisation des appareils usagés en vigueur sur le tout le territoire de l'Union.

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

Conditions de garantie

Les conditions de garantie applicables sont celles publiées par notre distributeur dans le pays où a été effectué l'achat.

Le revendeur chez qui vous vous êtes procuré l'appareil fournira les modalités de garantie sur simple demande de votre part.

En cas de recours en garantie, veuillez toujours vous munir de la preuve d'achat.

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

Indice

Per la vostra sicurezza 22
Guida rapida 24
Uso 24
Pulizia 26
Rimedio in caso di guasti 26
Ricette 26
Avvertenze sulla rottamazione 27
Condizioni di garanzia 28

Per la vostra sicurezza

Leggere attentamente questa guida prima dell'uso, per conoscere importanti istruzioni di sicurezza e per l'uso di questo apparecchio.

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

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

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

Il miscelatore manuale è idoneo a mescolare pietanze pastose o liquide oppure a montare la panna. Il frullatore rapido ad immersione è idoneo a sminuzzare o mescolare alimenti.

Il suo uso è vietato per la lavorazione di altri oggetti o sostanze.

Si prega di conservare le istruzioni per l'uso. In caso di cessione dell'apparecchio a terzi, consegnare unitamente questo libretto d'istruzioni.

⚠ Avvertenze di sicurezza generali

Pericolo di scariche elettriche

L'uso di questo apparecchio è vietato ai bambini.

Tenere l'apparecchio ed il suo cavo di collegamento fuori dalla portata dei bambini.

Gli apparecchi possono essere usati da persone con ridotte capacità fisiche, sensorali o mentali o da persone prive di esperienza e competenza se sono sorvegliate o sono state istruite sull'uso sicuro dell'apparecchio ed hanno compreso i pericoli da esso derivanti.

Ai bambini è vietato giocare con l'apparecchio!

Collegare ed usare l'apparecchio solo secondo i dati della targhetta d'identificazione. Usare solo in ambienti chiusi.

Usare l'apparecchio solo se il cavo di alimentazione e l'apparecchio stesso non presentano danni. Prima di sostituire accessori o pezzi di ricambio, che durante il funzionamento si muovono, l'apparecchio deve essere spento e staccato dalla rete. Staccare sempre l'apparecchio dalla rete quando non è sorvegliato e prima del montaggio, dello smontaggio o della pulizia. Non tirare il cavo di alimentazione su spigoli vivi né metterlo a contatto con superfici calde. Al fine di evitare pericoli, se il cavo di alimentazione di questo apparecchio subisce danni, deve essere sostituito dal produttore, dal suo servizio assistenza clienti o da persona in possesso di simile qualificazione. Fare eseguire le riparazioni all'apparecchio solo dal nostro servizio assistenza clienti.

⚠ Avvertenze di sicurezza per questo apparecchio

Pericolo ferite

Pericolo di scariche elettriche

In caso d'interruzione dell'alimentazione elettrica l'apparecchio resta inserito e dopo l'interruzione si rimette in funzione.
Spegnere immediatamente l'apparecchio.
Non immergere mai l'apparecchio base in liquidi né lavarlo nella lavastoviglie. Non pulire con apparecchi a vapore.
Non immergere l'apparecchio nel liquido oltre il punto di congiunzione fra asta frullatore rapido e apparecchio base.
Non usare l'apparecchio con le mani bagnate.

Pericolo di scottature!

Attenzione nella lavorazione di liquidi molto caldi.
Durante la lavorazione i liquidi possono emettere spruzzi.
Per usare il frullatore rapido ad immersione in una pentola, togliere prima la pentola dal fuoco.

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.

Importante!

Non mettere l'apparecchio in funzione a vuoto. Usare l'apparecchio solo con gli accessori originali. Impiegare solo utensili di un tipo (per es. gancio impastatore).
Si consiglia di non lasciare mai l'apparecchio acceso più a lungo di quanto è necessario per la lavorazione del frullato.
Il bicchiere frullatore non è idoneo per l'uso nel forno a microonde.

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

Guida rapida

Aprire le pagine con le figure.

Figura A

1 Apparecchio base

2 Cavo d'alimentazione

3 Molletta per cavo

4 Impugnatura

5 Selettore 5 velocità + funzionamento «pulse»
Per accendere e spegnere l'apparecchio ed adeguare la velocità di lavoro.
0/off = spento
1 = velocità minima
5 = velocità massima
M = funzionamento «pulse» (velocità massima), premere l'interruttore verso sinistra e mantenerlo premuto.
Con l'accessorio inserito nell'apertura posteriore dell'apparecchio è possibile solo il funzionamento «pulse».

6 Pulsante di espulsione
Per rimuovere gli utensili.

7 Aperture d'inserimento degli utensili con chiusura

8 Cursore per l'azionamento della chiusura
L'azionamento del cursore apre l'apertura per l'inserimento degli utensili (7) **oppure** l'apertura posteriore (11) (figura **B**).
→ L'apertura per gli utensili (7) è aperta.
→ L'apertura posteriore (11) è aperta.

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

10 Base di appoggio con avvolgicavo
Per deporre l'apparecchio durante le pause di lavoro e per avvolgere il cavo di alimentazione.

11 Apertura posteriore con chiusura
Per inserire accessori, ad es. il frullatore rapido ad immersione.

Utensili

12 Frusta

13 Impastatore

In alcuni modelli

14 Asta frullatore rapido

15 Bicchiere frullatore con coperchio

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

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

Asta frullatore rapido:
Plastica Codice di ord. N° 657242
Inox Codice di ord. N° 657258
Mini tritatutto: Codice di ord. N° 659058
Osservare le istruzioni per questi accessori nel separato libretto d'istruzioni per l'uso.

Uso

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

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

Pericolo di 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.

Apparecchio base con utensili

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

Frusta per …

... Salse, albume montato a neve, schiuma di latte, creme, maionese, panna e tipi di pasta leggera, come ad 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. Osservare i dati per le quantità massime nelle ricette!

Figura C

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

Pericolo di ferite!

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

Avvertenza:

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

Dopo il lavoro:

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

Attenzione:

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

Apparecchio base con frullatore rapido ad immersione

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

Figura D

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

Avvertenza:

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

Dopo il lavoro:

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

Pulizia

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

Pericolo di scarica elettrica!

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

Attenzione!
Possibili danni alle superfici. Non utilizzare detergenti abrasivi.

- Pulire il blocco motore con un panno umido ed infine asciugarlo.
  Rimuovere accuratamente le adesioni nella zona del cursore!
- Lavare gli utensili nella lavastoviglie o con una spazzola sotto acqua corrente.
- Lasciare asciugare il frullatore rapido ad immersione in posizione verticale (lama al piede del frullatore in alto), per fare uscire l'acqua in esso penetrata.

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

Figura E

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

Rimedio in caso di guasti

Problema:
Impossibile muovere il selettore sui gradi di velocità da 1 a 5.
Rimedio:
Quando l'apertura posteriore è aperta, il selettore velocità da 1 a 5 non è in funzione.
Problema:
Il cursore si muove solo con difficoltà o è bloccato.
Rimedio:
Spingere leggermente il cursore verso l'interno e muoverlo.

Ricette

Panna montata

100 g–500 g

- Lavorare la panna con la frusta da ½ a 5 minuti alla velocità 5 (a seconda della quantità e delle proprietà della panna)

Albume

1–5 bianchi d'uovo

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

Pasta biscotto

Ricetta base
2 uova
2–3 cucchiai acqua calda
100 g zucchero
1 bustina zucchero vanigliato
70 g farina
70 g fecola
eventualmente lievito in polvere

- Montare gli ingredienti (tranne farina e fecola) con la frusta per ca. 3–4 minuti alla velocità 5.
- Commutare l'apparecchio alla velocità 1, incorporare 1 cucchiaio alla volta farina passata al setaccio e fecola in ca. ½–1 minuto.

Quantità massima: 2 volte la ricetta base

Pasta fluida miscelata

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

- Mescolare tutti gli ingredienti con la frusta per ca. ½ minuto alla velocità 1, poi ca. 3–4 minuti alla velocità 5.

Quantità massima: 2 volte la ricetta base

Pasta frolla

Ricetta base

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

- Mescolare tutti gli ingredienti con i gancio impastatore per ca. ½ minuto alla velocità 1, poi ca. 3–4 minuti alla velocità 5.

Quantità massima: 2 volte la ricetta base

Fondo per dolce alla frutta

Ricetta base

2 uova
125 g zucchero
125 g nocciole macinate
50 g pangrattato

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

Quantità massima: 2 volte la ricetta base

Treccia di pasta lievitata

Ricetta base

250 g farina
1 confezione lievito secco
110 ml latte caldo
1 uovo
1 pizzico sale
40 g zucchero
30 g grasso sciolto e raffreddato
Buccia di mezzo limone, grattugiata

- Mescolare tutti gli ingredienti con i gancio impastatore per ca. ½ minuto alla velocità 1, poi ca. 3–4 minuti alla velocità 5.

Quantità massima: 2 volte la ricetta base

Pasta per pizza

Ricetta base

250 g farina
1 confezione lievito secco
1 cucchiaino di zucchero
1 pizzico sale
3 cucchiai di olio
125 ml acqua calda

- Mescolare tutti gli ingredienti con i gancio impastatore per ca. ½ minuto alla velocità 1, poi ca. 3–4 minuti alla velocità 5.

Quantità massima: 2 volte la ricetta base

Pasta per pane

Ricetta base

500 g farina
14 g zucchero
14 g margarina
7 g sale
1 confezione lievito secco
250 ml acqua

- Mescolare tutti gli ingredienti con i gancio impastatore per ca. ½ minuto alla velocità 1, poi ca. 3–4 minuti alla velocità 5.

Maionese

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

Gli ingredienti devono essere alla stessa temperatura.

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

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

Avvertenze sulla rottamazione

Questo apparecchio è contrassegnato conformemente alla Direttiva europea 2012/19/UE sui rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche dismesse (waste electrical and electronic equipment – WEEE).

La direttiva prescrive il quadro normativo per un ritiro e riciclaggio degli apparecchi dismessi in tutta l'UE.

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

Condizioni di garanzia

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

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

Inhoud

Voor uw veiligheid 29
In één oogopslag 31
Bedienen 31
Reinigen 33
Verhelpen van storingen 33
Recepten 33
Opmerking betreffende recycling 35
Garantievoorwaarden 35

Voor uw veiligheid

Lees voor de ingebruikneming zorgvuldig deze gebruiksaanwijzing, die belangrijke veiligheids- en bedieningsaanwijzingen over het apparaat bevat.

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

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

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

De handmixer is geschikt voor het mixen van deegachtige of vloeibare gerechten en voor het kloppen van room. Met de snelmixstaaf is het geschikt voor het fijnmaken en/of mixen van levensmiddelen.

Het mag niet worden gebruikt om andere voorwerpen of substanties te verwerken.

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

⚠ Algemene veiligheidsvoorschriften

Gevaar van een elektrische schok

Dit apparaat mag niet worden gebruikt door kinderen.

Het apparaat en het aansluitsnoer dienen uit de buurt van kinderen te worden gehouden. Apparaten kunnen worden gebruikt door personen met verminderde fysische, sensorische of mentale vaardigheden of gebrek aan ervaring en kennis indien zij onder toezicht staan of zijn onderwezen in het veilige gebruik van het apparaat en de daaruit resulterende gevaren hebben begrepen. Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. Het apparaat uitsluitend aansluiten en gebruiken volgens de gegevens op het typeplaatje. Alleen voor gebruik binnenshuis.

Alleen gebruiken wanneer het aansluitsnoer en het apparaat niet zijn beschadigd. Voordat u toebehoren of hulpstukken vervangt die bewegen tijdens het gebruik, moet het apparaat worden uitgeschakeld en worden losgemaakt van het stroomnet. Het apparaat moet altijd worden losgemaakt van het stroomnet wanneer er geen toezicht op is en voordat het in elkaar wordt gezet, uit elkaar wordt genomen of wordt gereinigd. Leid het aansluitsnoer niet langs scherpe randen of hete oppervlakken. Wanneer het aansluitsnoer van het apparaat beschadigd raakt, moet om gevaren te vermijden het snoer worden vervangen door de fabrikant, de klantenservice of een andere gekwalificeerde persoon. Reparaties aan het apparaat mogen uitsluitend worden uitgevoerd door onze klantenservice.

⚠ Veiligheidsvoorschriften voor dit apparaat

Verwondingsgevaar
Gevaar van een elektrische schok
Bij een stroomstoring blijft het apparaat ingeschakeld; na de stroomstoring gaat het automatisch weer lopen. Het apparaat direct uitschakelen.
Het basisapparaat niet in vloeistof dompelen en niet reinigen in de afwasautomaat. Geen stoomreiniger gebruiken!
Het apparaat niet dieper dan het aansluitpunt staafmixer-basisapparaat in vloeistof dompelen.
Apparaat niet met vochtige handen gebruiken.
Risico van brandwonden!
Wees voorzichtig bij het verwerken van hete vloeistoffen.
De vloeistoffen kunnen spatten tijdens de verwerking.
Bij gebruik van de snelmixstaaf in een kookpan de pan eerst van het fornuis nemen.
Verwondingsgevaar door roterende aandrijving!
Nooit in de roterende hulpstukken grijpen.
Hulpstukken alleen aanbrengen en verwijderen wanneer het apparaat stilstaat – na het uitschakelen loopt het apparaat nog even na.
Ervoor zorgen dat lang haar en losse kledingstukken niet door de roterende hulpmiddelen worden gegrepen.
Belangrijk!
Apparaat niet onbelast laten lopen. Het apparaat uitsluitend gebruiken met het originele toebehoren. Uitsluitend hulpstukken van één bepaald soort (bijv. kneedhaak) aanbrengen.
Wij adviseren u het apparaat niet langer ingeschakeld te laten dan nodig is voor het verwerken van de ingrediënten.
De mixkom is niet geschikt voor gebruik in de magnetron.

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

In één oogopslag

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

Afb. A

1 **Basisapparaat**
2 **Aansluitsnoer**
3 **Kabelklem**
4 **Handvat**
5 **5-standen-schakelaar + momentschakeling**
Voor in en uitschakeling van het apparaat en het aanpassen van dewerksnelheid.
0/off = uitgeschakeld
1 = laagste toerental
5 = hoogste toerental
M = momentschakeling (hoogste toerental), schakelaar naar links drukken en vasthouden.
Bij gebruik van toebehoren in de achteropening kan het apparaat alleen in de momentschakeling worden gebruikt.
6 **Uitwerptoets**
Voor het verwijderen van de hulpstukken.
7 **Openingen voor het aanbrengen van hulpstukken met sluiting**
8 **Schuif voor het bedienen van de sluiting**
Bij bediening van de schuif wordt **ofwel** de opening voor het aanbrengen van de hulpstukken (7) **of** de achteropening (11) vrijgegeven (**afb. B**).
→ Opening voor hulpstukken (7) is geopend.
→ Achteropening (11) is geopend.
9 **Ontgrendeltoetsen**
Voor het verwijderen van toebehoren uit de opening in de achterzijde. Beide toetsen tegelijk indrukken.
10 **Neerzetbeugel met snoerhouder**
Om het apparaat neer te zetten tijdens pauzes en voor het opwikkelen van het aansluitsnoer.
11 **Achteropening met sluiting**
Voor het aanbrengen van toebehoren, bijv. de snelmixstaaf.

Hulpstukken

12 **Roergarde**
13 **Kneedhaak**

bij sommige modellen

14 **Staafmixer**
15 **Mixkom met deksel**
16 **Universele fijnsnijder**

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

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

Staafmixer:
Kunststof bestelnr. 657242
Roestvrij staal bestelnr. 657258
Universele fijnsnijder: bestelnr. 659058

Neem de aanwijzingen in de afzonderlijke gebruiksaanwijzing van deze toebehorenonderdelen in acht.

Bedienen

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

Belangrijke aanwijzing

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

Verwondingsgevaar door roterende aandrijving!

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

Basisapparaat met hulpstukken

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

Roergarde voor…

... Sauzen, geklopt eiwit, melkschuim, crèmes, mayonaise, room en licht deeg, bijv. roerdeeg. Gardes zijn niet geschikt voor de bereiding van zwaar deeg.

Kneedhaak voor…

... compacte massa's zoals zandtaartdeeg, gistdeeg en aardappeldeeg, en voor het mengen van zwaar deeg zoals gehaktdeeg, pasta en brooddeeg. **De maximum verwerkingshoeveelheid bedraagt 500 g meel plus ingrediënten. De maximum hoeveelheden van de recepten in acht nemen!**

Afb. C

- Schuif op stand zetten.
  De openingen voor het aanbrengen van de hulpstukken zijn open, de achteropening is gesloten.
- Het gewenste paar hulpstukken in de openingen steken en aandrukken tot ze vastklikken.
  Op de vorm van de kunststofdelen van de hulpstukken letten, om verwisseling van de hulpstukken te vermijden (afb. C–2)!
- Stekker in wandcontactdoos doen.
- Levensmiddelen in een geschikte kom doen.
- Hulpstuk in de kom steken en het apparaat inschakelen op de gewenste stand.
  Stand 1, 2:
  voor het toevoegen en vermengen.
  Stand 3, 4, 5:
  voor het kneden en kloppen.
  Momentschakeling M:
  voor het snel mixen of kloppen van ingrediënten.

Verwondingsgevaar!

Voordat u hulpstukken vervangt de stekker uit het stopcontact trekken.

Opmerking:

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

Na gebruik:

- Schakelaar op 0/off zetten.
- Stekker uit wandcontactdoos nemen.
- Hulpstukken losmaken met de uitwerptoets en verwijderen.

Attentie:

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

Basisapparaat met snelmixstaaf

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

Afb. D

- Schuif op stand zetten.
  De achteropening is open, de openingen voor het aanbrengen van de hulpstukken zijn gesloten.
- Staafmixer aanbrengen en laten vastklikken.
- Stekker in wandcontactdoos doen.
- Levensmiddel in de mixkom doen.
- De schakelaar naar links op momentschakeling zetten en vasthouden.
  De standenschakeling 1–5 werkt dan niet.

Opmerking:

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

Na gebruik:

- Schakelaar op 0/off zetten.
- Stekker uit wandcontactdoos nemen.
- Snelmixstaaf verwijderen door de twee ontgrendelknoppen gelijktijdig in te drukken.

Reinigen

Belangrijke aanwijzing

Het apparaat behoeft geen verzorging. Grondige reiniging beschermt het apparaat tegen beschadiging en zorgt ervoor dat het apparaat goed blijft werken.

Gevaar van elektrische schok!

Het basisapparaat niet in vloeistof dompelen en niet reinigen in de afwasautomaat.
Geen stoomreiniger gebruiken!

Attentie!

De oppervlakken kunnen beschadigd raken. Geen schurende reinigingsmiddelen gebruiken.

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

N.B.: Bij de verwerking van bijv. rodekool komt er een gekleurd laagje op de kunststof onderdelen. Dit kunt u verwijderen met een beetje slaolie.

Afb. E

- Bij het opbergen het aansluitsnoer lichtjes om het apparaat wikkelen.
- Stekker met de kabelklem bevestigen.

Verhelpen van storingen

Probleem:
De schakelaar kan niet op standen 1–5 worden gezet.
Oplossing:
Wanneer de opening in de achterzijde geopend is, werkt de standenschakeling 1–5 niet.
Probleem:
De schuif laat zich moeilijk of helemaal niet bewegen.
Oplossing:
Schuif iets naar binnen drukken en bewegen.

Recepten

Slagroom

100 g–500 g

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

Eiwit

1–5 eiwitten

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

Biscuitdeeg

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

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

Maximum hoeveelheid: 2 x basisrecept

Roerdeeg

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

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

Maximum hoeveelheid: 2 x basisrecept

Zandtaartdeeg

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

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

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

Maximum hoeveelheid: 2 x basisrecept

Gevlochten gistgebak

Basisrecept
250 g meel
1 pakjes gedroogde gist
110 ml warme melk
1 ei
1 snufje zout
40 g suiker
30 g gesmolten en afgekoeld vet
schil van een halve citroen, gemalen

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

Maximum hoeveelheid: 2 x basisrecept

Pizzadeeg

Basisrecept
250 g meel
1 pakjes gedroogde gist,
1 theelepel suiker
1 snufje zout
3 eetlepels olie
125 ml warm water

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

Maximum hoeveelheid: 2 x basisrecept

Brooddeeg

Basisrecept
500 g meel
14 g suiker
14 g margarine
7 g zout
1 pakjes gedroogde gist,
250 ml water

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

Mayonaise

1 ei (eigeel en eiwit)
1 eetlepel mosterd
1 eetlepels citroensap of azijn
200–250 ml olie
Zout en peper naar smaak
De ingrediënten moeten dezelfde temperatuur hebben!

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

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

Opmerking betreffende recycling

Dit apparaat is gekenmerkt in overeenstemming met de Europese richtlijn 2012/19/EU afgedankte elektrische en elektronische apparatuur (waste electrical and electronic equipment – WEEE).

De richtlijn geeft het kader aan voor de in de EU geldende terugname en verwerking van oude apparaten.

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

Garantievoorwaarden

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

Tillykke med købet af dit nye apparat fra firmaet BOSCH.
Dermed har du valgt et moderne, førsteklasses husholdningsapparat.
Yderligere informationer om vores produkter finder du på vores internetside.

Indhold

For din egen sikkerheds skyld 36
Overblik 38
Betjening 38
Rengøring 39
Afhjælpning af fejl 40
Opskrifter 40
Henvisninger til bortskaffelse 41
Garantibetingelser 41

For din egen sikkerheds skyld

Læs denne vejledning nøje igennem før brug for at få vigtige sikkerheds- og betjeningshenvisninger til dette apparat.

Producenten fraskriver sig ansvaret for skader, der skyldes en manglende overholdelse af anvisningerne vedr. korrekt brug af apparatet.
Dette apparat er beregnet til forarbejdning af mængder som er almindelige i husholdningen til brug i husholdningen eller til husholdningslignende, ikke-kommercielle anvendelser. Husholdningslignende anvendelser omfatter f.eks. brug i medarbejderkøkkener i forretninger, på kontorer, i landbrugsmæssige og andre kommercielle virksomheder samt brug på pensioner, små hoteller og andre former for boliger, hvor apparatet betjenes af gæsterne selv.
Benyt kun apparatet til forarbejdningsmængder og -tider, som er almindelige i husholdningen.
Håndmikseren er egnet til at røre dejagtige eller flydende madvarer eller til at piske fløde. I kombination med hurtigblenderstaven er den egnet til at småhakke hhv. blande fødevarer.
Må ikke bruges til forarbejdning af andre genstande hhv. substanser.
Opbevar venligst brugsvejledningen. Giv brugsvejledningen videre til en senere ejer.

⚠ Generelle sikkerhedshenvisninger

Fare for elektrisk stød

Dette apparat må ikke bruges af børn.
Apparatet og dets tilslutningsledning skal holdes uden for børns rækkevidde.
Apparater kan bruges af personer med begrænsede fysiske, sensoriske eller psykiske evner eller manglende erfaring og viden, hvis de overvåges eller er blevet instrueret i en sikker brug af apparatet og har forstået de farer, der er forbundet med forkert brug.
Børn må ikke få lege med apparatet.
Apparatet skal kun tilsluttes og benyttes iht. angivelserne på typeskiltet. Kun for brug i lukkede rum.
Må kun benyttes, hvis ledningen og apparatet er ubeskadigede.

Før udskiftning af tilbehør eller ekstradele, der bevæges under driften, skal apparatet slukkes og afbrydes fra nettet.
Apparatet skal altid afbrydes fra nettet, når det ikke er under opsyn og før det samles, skilles ad eller rengøres.
Ledningen må ikke trækkes hen over skarpe kanter eller varme flader.
Hvis tilslutningsledningen til dette apparat beskadiges, skal den udskiftes af producenten, eller dennes kundeservice eller en lignende kvalificeret person for at undgå fare.
Reparationer på apparatet må kun foretages af vores kundeservice.

⚠ Sikkerhedshenvisninger til dette apparat

Kvæstelsesfare
Fare for elektrisk stød
I tilfælde af strømsvigt forbliver apparatet tændt og går automatisk i gang igen, når strømmen vender tilbage. Sluk straks for apparatet.
Dyp aldrig motorenheden i væsker og sæt den ikke i opvaskemaskinen. Anvend ikke nogen damprenser!
Dyp ikke apparatet ned i væsken over forbindelsesstedet mellem hurtigblenderstav og motorenhed.
Brug ikke apparatet med fugtige hænder.
Fare for skoldning!
Vær forsigtig ved forarbejdning af varme væsker.
Væskerne kan sprøjte under forarbejdning.
Skal hurtigblenderstaven bruges i en gryde, skal gryden først fjernes fra kogepladen.
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.
Vigtigt!
Brug ikke apparatet i tomgang. Apparatet må kun benyttes med originalt tilbehør. Der må kun isættes redskaber af en type (f.eks. æltekroge).
Det anbefales, at apparatet aldrig er tændt længere end det er nødvendigt til forarbejdning af fødevarerne.
Blenderbægeret er ikke egnet til brug i mikrobølgeovnen.

Denne brugsvejledningen beskriver forskellige modeller. På billedsiderne ses en oversigt over forskellige modeller (**billede F**).

Overblik

Fold billedsiderne ud.

Billede A

1 **Motorenhed**
2 **Netkabel**
3 **Kabelklemme**
4 **Håndgreb**
5 **5-trinkontakt + momentfunktion**
Til tænding og slukning af apparatet og tilpasning af arbejdshastigheden.
0/off = slukket
1 = laveste hastighed
5 = højeste hastighed
M = momentfunktion (højeste hastighed), tryk kontakten mod venstre og hold fast i den. Bruges tilbehør i hækåbningen, kan apparatet kun bruges med momentfunktion.
6 **Udkastningstaste**
Til aftaging af redskaberne.
7 **Åbninger til isætning af redskab med lås**
8 **Skyder til betjening af lås**
Når skyderen betjenes, frigives **enten** åbningen til isætning af redskaberne (7) **eller** hækåbningen (11) (billede **B**).
→ Åbning til redskab (7) er åbnet.
→ Hækåbning (11) er åbnet.
9 **Sikkerhedstaster**
Til aftaging af tilbehøret fra hækåbningen. Tryk samtidigt på begge taster.
10 **Frastillingsbøjle med kabelopvikling**
Til frastilling af apparatet i arbejdspauser og til opvikling af netkablet.
11 **Hækåbning med lås**
Til isætning af tilbehør f.eks. hurtigblenderstav.

Redskaber

12 **Røreris**
13 **Æltekroge**
på nogle modeller
14 **Hurtigblenderstav**
15 **Blenderbæger med låg**
16 **Minihakker**

Med minihakkeren bruger du apparatets fulde ydelse, når smørepålæg med honning tilberedes (ved overholdelse af opskriften). Du finder opskriften i brugsvejledningen til minihakkeren.

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

Hurtigblenderstav:	
Kunststof	Best.nr. 657242
Rustfrit stål	Best.nr. 657258
Minihakker:	Best.nr. 659058

Læs og overhold anvisningerne i den separate brugsvejledning for disse tilbehørsdele.

Betjening

- Rengør motorenheden og redskaberne før de tages i brug første gang.
- Afvikl altid netkablet helt.

Vigtig henvisning

Er hækåbningen åben, kan apparatet kun bruges med momentfunktion.
Trinkoblingen 1–5 er ude af funktion.
Bevæg kun skyderen til betjening af låsen i kontaktposition 0/off.

Kvæstelsesfare som følge af roterende drev!

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

Motorenhed med redskaber

Med redskaberne opnås et særligt godt resultat ved følgende anvendelser:

Røreris til ...

... sovse, piskede æggehvider, mælkeskum, creme, mayonnaise, flødeskum og let dej som f.eks. rørdej. Rørerisene er ikke egnet til forarbejdning af tung dej.

Æltekroge til ...

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

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

Billede C

- Stil skyderen i position .
  Åbningerne til isætning af redskaberne er frie, hækåbningen er lukket.
- Sæt det ønskede redskabspar ind i åbningerne og tryk det ned indtil det falder i hak.
  Overhold kunststofdelenes form på redskaberne for at undgå forvekslinger af redskaberne (billede C-2)!
- Sæt netstikket i.
- Fyld fødevarerne i en egnet beholder.
- Stik redskaberne ned i beholderen og stil apparatet på det ønskede trin.
  Trin 1, 2:
  til indarbejdning og indblandning.
  Trin 3, 4, 5:
  til ælting og piskning.
  Momentfunktion M:
  til hurtig iblanding eller piskning af ingredienser.

Fare for kvæstelser!

Til udskiftning af redskaberne træk netstikket ud.

Henvisning:
Sluk altid motorenheden før den tages ud af de blendede fødevarer.

Efter arbejdet:

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

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

Motorenhed med hurtigblenderstav

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

Billede D

- Stil skyderen i position .
  Hækåbningen er fri, åbningerne til isætning af redskaberne er lukket.
- Sæt hurtigblenderstaven i og få den til at falde i hak.
- Sæt netstikket i.
- Fyld fødevarerne i blenderbægeret.
- Stil kontakten mod venstre på momentfunktion og hold den fast.
  Trinkoblingen 1–5 er ude af funktion!

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

Efter arbejdet:

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

Rengøring

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

Fare for elektrisk stød!

Dyp aldrig motorenheden i væsker og sæt den ikke i opvaskemaskinen.
Anvend ikke nogen damprenser!

OBS!
Overfladerne kan beskadiges.
Benyt ingen skurende rengøringsmidler.

- Tør motorenheden af først med en fugtig klud og herefter med en tør klud.
  Fjern grundigt snavs fra området omkring skyderen!
- Sæt redskaberne i opvaskemaskinen eller rengør dem med en børste under rindende vand.
- Lad hurtigblenderstaven tørre i opret position (med blenderfodkniven opad), så at vandet der er kommet ind, kan løbe ud.

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

Billede E

- Til opbevaring vikl kablet løst omkring apparatet.
- Fastgør netstikket med kabelklemmen.

Afhjælpning af fejl

Problem:
Kontakten kan ikke bevæges hen på trin 1 til 5.
Afhjælpning:
Er hækåbningen åben, er trinkoblingen 1 til 5 ude af funktion.
Problem:
Skyderen er vanskelig at bevæge eller kan slet ikke bevæges.
Afhjælpning:
Tryk skyderen let indad og bevæg den.

Opskrifter

Piskefløde

100 g–500 g

- Forarbejd fløden i ½ til 5 minutter på trin 5 – afhængigt af flødens mængde og egenskaber med rørerisene.

Æggehvider

1–5 æggehvider

- Forarbejd æggehviderne i 2 til 5 minutter på trin 5 med rørerisene.

Lagkagedej

Grundopskrift
2 æg
2–3 spsk varmt vand
100 g sukker
1 pakke vanillesukker
70 g mel
70 g maizenamel
evt. bagepulver

- Pisk ingredienserne (undtagen mel og maizenamel) i ca. 3–4 minutter på trin 5 med rørerisene, til de skummer.
- Stil apparatet på trin 1 og ibland det sigtede mel og maizenamel skevis i løbet af ca. ½ til 1 minut.

Maks. mængde: 2 gange grundopskrift

Rørdej

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

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

Maks. mængde: 2 gange grundopskrift

Mørdej

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

- Forarbejd alle ingredienserne i ca. ½ minut på trin 1, herefter i ca. 3–4 minutter på trin 5 med ældekrogene.

Maks. mængde: 2 gange grundopskrift

Bund til frugttærte

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

- Pisk æg og sukker i 3–4 minutter på trin 5, til de skummer.
- Stil apparatet på trin 1, tilsæt hasselnødder og rasp og forarbejd det hele i ½ minut med rørerisene.

Maks. mængde: 2 gange grundopskrift

Gærkrans

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

- Forarbejd alle ingredienserne i ca. ½ minut på trin 1, herefter i ca. 3–4 minutter på trin 5 med ældekrogene.

Maks. mængde: 2 gange grundopskrift

Pizzadej

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

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

Maks. mængde: 2 gange grundopskrift

Brøddej

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

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

Mayonnaise

1 æg (æggeblomme og æggehvide)
1 spsk sennep
1 spsk citronsaft eller eddike
200–250 ml olie
salt, peber efter smag
Ingredienserne skal have samme temperatur!

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

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

Henvisninger til bortskaffelse

Denne maskine er mærket iht. bestemmelserne i det europæiske direktiv 2012/19/EU om affald af elektrisk og elektronisk udstyr (waste electrical and electronic equipment – WEEE).

Direktivet indeholder bestemmelser mht. retur og brug af gammelt elektrisk og elektronisk udstyr, der gælder i hele EU-området.

Oplysning om gældende bortskaffelsesmåde fås hos din faghandel eller dine kommunale myndigheder.

Garantibetingelser

På dette apparat yder BOSCH 1 års garanti.

Købsnota skal altid vedlægges ved indsendelse til reparation, hvis denne ønskes udført på garanti. Medfølger købsnota ikke, vil reparationen altid blive udført mod beregning.
Indsendelse til reparation.

Skulle Deres BOSCH apparat gå i stykker, kan indsendes til vort serviceværksted:
BSH Hvidevarer A/S, Telegrafvej 6,
2750 Ballerup, tlf. 44-898985.

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

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

Innhold

For din egen sikkerhet 42
En oversikt 44
Betjening 44
Rengjøring 45
Hjelp ved feil 46
Oppskrifter 46
Henvisninger om avskaffing 47
Garantibetingelser 47

For din egen sikkerhet

Les nøye igjennom denne veiledningen før bruk, for å få viktige sikkerhets- og betjeningshenvisninger for dette apparatet.
Dersom det ikke blir tatt hensyn til anvisningene for riktig bruk av apparatet, utelukker det produsentens ansvar for skader som oppstår på grunn av dette.
Dette apparatet er beregnet for bearbeiding av vanlige husholdningsmengder i husholdningen eller for husholdningspreget, ikke industrielt bruk. Husholdningspreget bruk omfatter f.eks. bruk i medarbeiderkjøkken i butikker, på kontorer, landbruks- eller andre produksjonsbedrifter, såsom bruk av gjester i pensjonater, små hoteller eller lignende oppholdsenheter.
Apparatet må kun brukes til å bearbeide vanlige husholdningsmengder og innen vanlige bearbeidelsestider.
Håndmikseren er egnet for elting av deig eller flytende mat eller for pisking av fløte. Sammen med hurtigmiksestaven er den egnet for kutting hhv. blanding av matvarer.
Må ikke brukes til bearbeiding av andre gjenstander hhv. substanser.
Bruksveiledningen må oppbevares. Dersom apparatet gis videre til andre, må bruksveiledningen leveres med.

⚠ Generelle sikkerhetshenvisninger

Fare for strømstøt

Dette apparatet må ikke brukes av barn.
Apparatet og dets tilkoblingsledning må holdes borte fra barn.
Apparatene kan brukes av personer med reduserte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller som mangler erfaring, dersom de er under oppsyn eller dersom de har fått opplæring i en sikker bruk av apparatet og har forstått farene som resulterer av feil bruk.
Barn må ikke få leke med apparatet.
Apparatet må kun tilkobles og brukes i henhold til angivelsene på typeskiltet. Kun for bruk i lukkede rom.
Må kun benyttes når ledningen og apparatet ikke viser tegn på skade.
Før skift av tilbehør eller tilleggsdeler som kommer i bevegelse under driften, må apparatet slås av og skilles fra strømnettet.

Apparatet må alltid skilles fra strømnettet når det ikke kan overvåkes og før det settes sammen, tas fra hverandre eller rengjøres.
Ledningen må ikke trekkes over skarpe kanter eller varme flater.
Dersom tilkoblingsledningen på dette apparatet er skadet, må den skiftes ut av produsenten eller dens kundeservice eller en lignende kvalifisert person for å unngå fare.
Reparasjoner på apparatet må kun foretas av vår kundeservice.

⚠ Sikkerhetshenvisninger for dette apparatet

Fare for skade
Fare for strømstøt
Ved strømbrudd forblir apparatet innkoblet og starter igjen når strømmen kommer tilbake. Apparatet må straks slås av.
Basismaskinen må aldri dyppes ned i væsker og ikke rengjøres i oppvaskmaskin. Det må ikke brukes noen damprenser!
Apparatet må ikke dyppes ned i væske til ut over forbindelsesstedet mellom hurtigmiksestaven og basismaskinen.
Apparatet må ikke brukes med fuktige hender.
Fare for skolding!
Forsiktig ved bearbeiding av varme væsker.
Væskene kan sprute ut ved bearbeiding.
Ved bruk av hurtigmiksestaven i en gryte, må gryten først tas bort fra kokeplaten.
Fare for skade på grunn av roterende drev!
Det må aldri gripes i de roterende verktøyene.
Verktøyene 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.
Viktig!
Apparatet må ikke brukes med tomgang.
Apparatet må kun brukes med originalt tilbehør.
Det må kun settes inn en type verktøy (f.eks. eltekroker).
Det anbefales ikke å la apparatet være innkoblet lenger enn det som er nødvendig for bearbeidingen av de tingene som skal mikses.
Miksebegeret er ikke egnet for bruk i mikrobølge.

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

En oversikt

Vennligst brett ut sidene med bilder.
Bilde A

1 **Basismaskin**
2 **Strømkabel**
3 **Kabelklemme**
4 **Håndtak**
5 **5-trinns-bryter + momentinnkobling**
For å slå apparatet på og av og for å tilpasse arbeidshastigheten.
0/off = avslått
1 = laveste turtall
5 = høyeste turtall
M = momentinnkobling (høyeste turtall), bryteren trykkes mot venstre og holdes fast. Ved bruk av tilbehør i bakåpningen, kanapparatet kun drives med moment-innkobling.
6 **Utkastknapp**
For å ta av verktøyene.
7 **Åpninger for innsetting av verktøy med lås**
8 **Skyver for å betjene låsen**
Ved betjening av skyveren blir **enten** åpningen for innsetting av verktøy (7) **eller** bakåpningen (11) frigitt (bilde **B**).
→ Åpningen for verktøy (7) er åpen.
→ Bakåpningen (11) er åpen.
9 **Utløsningsknapper**
For å ta av tilbehør fra bakåpningen. Begge knappene må trykkes samtidig.
10 **Plasseringsbøyle med kabeloppvikling**
For å sette bort apparatet i arbeidspauser og for å vikle opp strømkabelen.
11 **Bakåpning med lås**
For innsetting av tilbehør f.eks. hurtig-miksestav.

Verktøy

12 **Rørepinner**
13 **Eltekroker**
ved noen modeller
14 **Hurtigmiksestav**
15 **Miksebeger med lokk**
16 **Universalkutter**

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

Du finner oppskriften i bruksveiledningen for universalkutteren.

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

Hurtigmiksestav:	
Plast	Best. nr. 657242
Rustfritt stål	Best. nr. 657258
Universalkutter:	Best. nr. 659058

Vennligst følg anvisningene i den separate bruksveiledningen for disse tilbehørsdelene.

Betjening

- Før første gangs bruk må basismaskinen og verktøyene rengjøres.
- Strømkabelen må alltid vikles helt opp.

Viktig henvisning
Når bakåpningen er åpen, kan apparatet kun drives med momentinnkobling. Trinnkoblingen 1–5 er ikke i funksjon. Skyveren for å betjene låsen må kun beveges i bryterposisjonen 0/off.

Fare for skade på grunn av roterende drev!
Det må aldri gripes i de roterende verktøyene.
Verktøyene 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.

Basismaskin med verktøy

Med verktøyene oppnås et særlig godt resultat ved følgende anvendelser:

Rørepinner for...
... sauser, stivpisket eggehvite, melkeskum, krem, majones, fløte og lette deiger som f.eks. rørdeig. Rørepinnene er ikke egnet for bearbeiding av tunge deiger.

Eltekroker for ...
... faste masser som mør-, gjær- og potetdeig såsom for blanding av tunge kjøttdeiger, pate- eller brøddeig. **Den maksimale arbeidsmengden er 500 g mel og ingredienser. Ta hensyn til angivelsene for største mengder i oppskriftene!**

MFQ364_de-ar.book Seite 45 Dienstag, 27. Januar 2015 9:17 09

Bilde C

- Skyveren stilles i posisjonen .
  Åpningene for innsetting av verktøy ligger fritt, bakåpningen er lukket.
- Det ønskede verktøyparet settes inn i åpningene og trykkes inn inntil det smekker i.
  Ta hensyn til formen på kunststoffdelene på verktøyene, slik at det unngås forveksling av verktøyene (bilde C–2)!
- Støpselet stikkes inn.
- Matvarene fylles i en egnet skål.
- Verktøyene føres inn i skålen og apparatet stilles på ønsket trinn.
  Trinn 1, 2:
  for innarbeiding og innblanding.
  Trinn 3, 4, 5:
  for elting og pisking.
  Momentinnkobling M:
  for hurtig innrøring eller pisking av ingredienser.

Fare for skade!

For skift av verktøy må strømkabelen trekkes ut.

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

Etter arbeidet:

- Bryteren stilles på 0/off.
- Støpselet trekkes ut.
- Verktøyene løsnes med utkastknappen og tas av.

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

Basismaskin med hurtigmiksestav

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

Bilde D

- Skyveren stilles i posisjonen .
  Bakåpningen ligger fritt, åpningene for innsetting av verktøy er lukket.
- Hurtigmiksestaven settes inn og smekkes i.
- Støpselet stikkes inn.
- Matvarene fylles på i miksebegeret.
- Bryteren stilles til venstre på momentinnkobling og holdes fast.
  Trinnkoblingen 1–5 er ikke i funksjon!

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

Etter arbeidet:

- Bryteren stilles på 0/off.
- Støpselet trekkes ut.
- Hurtigmiksestaven tas av ved å trykke samtidig på begge utløsningsknappene.

Rengjøring

Viktig henvisning
Apparatet er vedlikeholdsfritt.
Grundig rengjøring beskytter apparatet mot skader og bevarer funksjonsdyktigheten.

Fare for strømstøt!

Basismaskinen må aldri dyppes ned i væsker og ikke rengjøres i oppvaskmaskin.
Det må ikke brukes noen damprenser!

Obs!
Overflatene kan bli skadet. Det må ikke brukes skurende rengjøringsmidler.

- Basismaskinen tørkes av med en fuktig klut og tørkes deretter godt av.
  Rester av matvarer som har satt seg fast i området runt skyveren må grundig fjernes!
- Verktøyene rengjøres i oppvaskmaskin eller med børste under rennende vann.
- Hurtigmiksestaven må tørke i stående posisjon (kniven på miksefoten oppover), slik at vann som har trengt inn kan renne ut.

Henvisning: Ved bearbeiding av f.eks. rødkål oppstår det misfarginger av plastdelene som kan fjernes med noen dråper matolje.

Bilde E

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

Hjelp ved feil

Problem:
Bryteren lar seg ikke bevege på trinn 1 til 5.
Utbedring:
Når bakåpningen er åpen, er trinnkoblingen 1 til 5 ikke i funksjon.
Problem:
Skyveren lar seg vanskelig eller overhode ikke bevege.
Utbedring:
Skyveren trykkes lett innover og beveges.

Oppskrifter

Stivpisket kremfløte

100 g–500 g

- Fløte bearbeides med rørepinnene ½ til 5 minutter på trinn 5 – alt etter mengden og egenskapen til fløten.

Eggehvite

1–5 eggehviter

- Eggehvitene bearbeides med rørepinnene 2 til 5 minutter på trinn 5.

Biskuitdeig

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

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

Største mengde: 2 ganger grunnoppskriften

Rørt deig

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

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

Største mengde: 2 ganger grunnoppskriften

Mørdeig

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

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

Største mengde: 2 ganger grunnoppskriften

Deig for fruktkakebunn

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

- Egg og sukker piskes i 3–4 minutter på trinn 5 til de skummer.
- Apparatet stilles på trinn 1, hasselnøttene og kavringsstrøet tilsettes og det hele bearbeides i ½ minutt med rørepinnene.

Største mengde: 2 ganger grunnoppskriften

Fletteloff

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

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

Største mengde: 2 ganger grunnoppskriften

Pizza deig

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

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

Største mengde: 2 ganger grunnoppskriften

Brøddeig

Grunnoppskrift
500 g mel
14 g sukker
14 g margarin
7 g salt
1 pakke tørrgjær
250 ml vann

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

Majones

1 egg (eggeplomme og eggehvite)
1 ss sennep
1 ss sitronsaft eller eddik
200–250 ml olje
salt, pepper etter smak
Ingrediensene må ha samme temperatur!

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

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

Henvisninger om avskaffing

Dette apparatet er kjennetegnet tilsvarende det Europeiske Direktivet 2012/19/EU om gamle elektro- og elektronikk apparater (waste electrical and electronic equipment – WEEE).
Dette direktivet angir rammen for tilbakelevering og gjenvinning av gamle apparater som er gyldig i hele EU.
Tips om aktuelle måter å skrote apparatet på fåes ved henvendelse til faghandelen eller hos kommunen.

Garantibetingelser

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

MFQ364_de-ar.book Seite 48 Dienstag, 27. Januar 2015 9:17 09

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

Innehåll

För din säkerhet 48
Kort översikt 50
Användning 50
Rengöring 51
Råd vid fel 52
Recept 52
Anvisningar för avfallshantering 53
Konsumentbestämmelser 53

För din säkerhet

Läs noga denna bruksanvisning före användning för att få viktiga anvisningar om säkerhet och om hur denna apparat används.
Om anvisningar för riktig användning av apparaten ignoreras, uteslutar det tillverkarens ansvar för skador som resulterar av detta.
Denna apparat är avsedd att bearbeta sådana mängder som är normala i ett hushåll och för använding i hushållet eller för hushållsliknande, icke-kommersiella användningar.
Hushållsliknande användningar omfattar t.ex. användning i personalkök i affärer, på kontor, jordbruksrörelser eller andra kommersiella verksamheter, samt att nyttjas av gäster på pensionat, små hotell och liknande boendeinrättningar.
Använd apparaten endast för att bearbeta sådana mängder som är normala i ett hushåll. Detsamma gäller bearbetningstiderna.
Elvispen är lämplig för att blanda degiga eller flytande maträtter eller för att vispa grädde. I kombination med snabbmixerstaven är den lämplig för att finfördela resp blanda livsmedel.
Får ej användas för att bearbeta andra föremål resp substanser.
Spara bruksanvisningen. Låt bruksanvisningen följa med apparaten vid ett eventuellt ägarbyte.

⚠ Allmänna säkerhetsanvisningar

Risk för elektriska stötar

Denna apparat får inte användas av barn.
Håll apparaten och anslutningsledningen borta från barn.
Apparater kan användas av personer med förminskad fysisk, sensorisk eller mental förmåga eller avsaknad av erfarenhet och kunskap, om de står under uppsikt eller undervisats i hur apparaten används på säkert sätt och därmed förstått de faror som kan uppstå i samband med felaktig användning.
Barn får ej leka med apparaten.
Apparaten får endast anslutas och användas enligt angivelserna på apparatens typskylt. Endast för användning i slutna rum.
Får endast användas när ledningen och apparaten inte uppvisar några skador.

Före byte av tillbehör eller tilläggsdelar som rör på sig när apparaten används måste apparaten stängas av och skiljas från nätet.
Apparaten måste alltid skiljas från nätet när den lämnas utan uppsikt och innan den ska monteras, tas isär eller rengöras.
Ledningen får inte dras över vassa kanter eller heta ytor.
Om anslutningskabeln av denna apparat skulle skadas får den endast bytas ut av tillverkaren, eller dennes kundtjänst eller en liknande kvalificerad person, för att undvika risker.
Reparationer på apparaten får endast utföras av vår kundtjänst.

⚠ Säkerhetsanvisningar för denna apparat

Risk för skada
Risk för elektriska stötar
Vid strömavbrott förblir apparaten påslagen och fortsätter att arbeta när strömmen åter slås på. Stäng genast av apparaten.
Doppa aldrig motordelen i vätskor och rengör den inte i diskmaskin.
Använd ingen ångrengörare!
Doppa inte apparaten i vätska över det ställe där snabbmixerstaven sätts in i motordelen.
Använd inte apparaten med fuktiga händer.
Risk för skållskador!
Var försiktig när heta vätskor bearbetas.
Vätskor kan stänka när de bearbetas.
När snabbmixerstaven används i en kastrull, lyft då först bort kastrullen från hällen/spisplattan.
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 klädesdetaljer så att de inte kan hamna i de roterande verktygen.
Viktigt!
Låt inte apparaten gå på tomgång. Använd apparaten endast tillsammans med originaltillbehör. Använd endast ett sorts verktyg åt gången (t.ex. degkrokarna).
Vi rekommenderar, att apparaten aldrig är påslagen längre tid än som behövs för att bearbeta livsmedlen.
Mixerbägaren är ej lämplig för användning i mikrovågsugn.

I denna bruksanvisning beskrivas olika modeller. På bildsidorna finns en översikt över de olika modellerna (**bild F**).

Kort översikt

Vik ut bildsidorna.

Bild A

1 **Motordel**
2 **Nätkabel**
3 **Kabelklammer**
4 **Handtag**
5 **5-lägesbrytare + momentläge**
För att slå på och stänga av apparaten samt justera arbetshastigheten.
0/off = avstängd
1 = lägsta varvtalet
5 = högsta varvtalet
M = momentläge (högsta varvtalet), tryck strömbrytaren åt vänster och håll fast den i det läget.
Vid bruk av ett tillbehör i baköppningen kan apparaten bara köras i momentläge.
6 **Lossningsknapp**
För att lossa verktygen.
7 **Öppningar för att sätta fast verktygen med lock**
8 **Skjutreglage för att manövrera locket**
Vid manövrering av skjutreglaget öppnas **antingen** öppningen för att sätta fast verktygen (7) **eller** baköppningen (11) (bild **B**).
→ Öppningen för verktygen (7) är öppnad.
→ Baköppningen (11) är öppnad.
9 **Låsknappar**
För att lossa tillbehöret från baköppningen. Tryck båda knapparna samtidigt.
10 **Avställningsbygel med kabelupprullning**
För att ställa av apparaten under arbetspauser och för att rulla upp nätkabeln.
11 **Baköppningen med lock**
För att sätta fast tillbehör t.ex. snabbmixerstav.

Verktyg

12 **Grovvispar**
13 **Degkrokar**
på vissa modeller
14 **Snabbmixerstav**
15 **Mixerbägare med lock**
16 **Minihackare**

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

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

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

Följ anvisningarna i den separata bruksanvisningen för dessa tillbehörsdelar.

Användning

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

Viktig anvisning

När baköppningen står öppen kan apparaten endast köras i momentläge.
Lägen 1–5 är ej i funktion.
Skjutreglaget för att manövrera locket går bara att skjuta på när strömbrytaren står i läge 0/off.

Risk för skada pga roterande drivuttag!

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

Motordel med verktyg

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

Grovvisparna för ...

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

Degkrokarna för ...

... fasta blandningar som mör-, jäs- och potatisdeg, liksom för att blanda tung köttfärssmet, pastejer eller bröddeg.

Maximal bearbetningsmängd är 500 g vetemjöl och ingredienser.
Följ noga angivelserna om maximala mängder i recepten!

Bild C

- Ställ skjutreglaget på läge .
  Öppningarna för att sätta fast verktygen är öppna, baköppningen är stängd.
- Sätt in önskat verktygspar i öppningarna och tryck in dem tills de snäpper fast.
  Observera formen av plastdetaljerna på verktygen för att undvika förväxlingar av verktyg (bild C–2)!
- Sätt stickkontakten i vägguttaget.
- Fyll på livsmedlen i lämpligt kärl.
- För in verktygen i kärlet och ställ apparaten på önskat läge.
  Läge 1, 2:
  för att arbeta in och blanda ned.
  Läge 3, 4, 5:
  för att knåda och vispa.
  Momentläge M:
  för att snabbt röra ned eller vispa ingredienser.

Risk för skada!

Dra ut stickkontakten ur vägguttaget för byte av verktyg.

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

Efter arbetet:

- Ställ strömbrytaren på 0/off.
- Dra ut stickkontakten ur vägguttaget.
- Lossa verktygen med lossningsknappen och ta av dem.

Var försiktig:
Tryck på lossningsknappen först när verktygen står stilla. Lossningsknappen går ej att tryckas när strömbrytaren ej står på 0/off.

Motordel med snabbmixerstav

Apparaten är lämplig för att blanda majonnäs, såser, mixade drycker, babymat, kokt frukt och kokta grönsaker.
För att purea soppor.

Bild D

- Ställ skjutreglaget på läge .
  Baköppningen är öppen, öppningarna för att sätta fast verktygen är stängda.
- Sätt fast snabbmixerstaven och tryck tills den snäpper fast.
- Sätt stickkontakten i vägguttaget.
- Fyll på livsmedlen i mixerbägaren.
- Ställ strömbrytaren åt vänster till momentläget och håll fast den i det läget.
  Lägen 1–5 är ej i funktion!

Obs:
För att undvika stänk slå först på apparaten när snabbmixerstaven är doppad i det som ska mixas. Stäng alltid av motordelen innan den tas ut ur det som bearbetats.

Efter arbetet:

- Ställ strömbrytaren på 0/off.
- Dra ut stickkontakten ur vägguttaget.
- Tryck på båda låsknapparna samtidigt för att lossa snabbmixerstaven.

Rengöring

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

Risk för elektriska stötar!

Doppa aldrig motordelen i vätskor och rengör den inte i diskmaskin.
Använd ingen ångrengörare!

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

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

Obs: Vid bearbetning av t.ex. rödkål uppstår missfärgningar på plastdetaljer som kan avlägsnas med några droppar matolja.

Bild E

- För förvaring rulla kabeln löst runt apparaten.
- Fäst stickkontakten med kabelklammern.

Råd vid fel

Problem:
Det går inte att skjuta strömbrytaren till läget 1–5.
Åtgärd:
När baköppningen står öppen är lägen 1–5 ej i funktion.
Problem:
Skjutreglaget går bara svårt eller överhuvudtaget inte att skjuta på.
Åtgärd:
Tryck skjutreglaget en aning inåt och skjut på det.

Recept

Vispgrädde

100 g–500 g

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

Vispad äggvita

1–5 äggvitor

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

Deg för sockerkaka

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

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

Max mängd: 2 ggr grundreceptet

Deg för saftig sockerkaka

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

- Bearbeta alla ingredienser med grovvisparna ca ½ minut i läge 1 och sedan ca 3 till 4 minuter i läge 5.

Max mängd: 2 ggr grundreceptet

Mördeg

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

- Bearbeta alla ingredienser med degkrokarna ca ½ minut i läge 1 och sedan ca 3 till 4 minuter i läge 5.

Max mängd: 2 ggr grundreceptet

Tårtbotten för frukttårta

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

- Vispa ägg och socker 3 till 4 minuter i läge 5 till skum.
- Ställ apparaten i läge 1, tillsätt hasselnötter och ströbröd och bearbeta allt med grovvisparna ½ minut.

Max mängd: 2 ggr grundreceptet

Vetelängd

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

- Bearbeta alla ingredienser med degkrokarna ca ½ minut i läge 1 och sedan ca 3 till 4 minuter i läge 5.

Max mängd: 2 ggr grundreceptet

Pizzadeg

Grundrecept

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

- Bearbeta alla ingredienser med degkrokarna ca ½ minut i läge 1 och sedan ca 3 till 4 minuter i läge 5.

Max mängd: 2 ggr grundreceptet

Bröddeg

Grundrecept

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

- Bearbeta alla ingredienser med degkrokarna ca ½ minut i läge 1 och sedan ca 3 till 4 minuter i läge 5.

Majonnäs

1 ägg (äggula och äggvita)
1 msk senap
1 msk citronsaft eller vinäger
200–250 ml olja
salt, peppar efter smak
Ingredienserna måste ha samma temperatur!

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

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

Anvisningar för avfallshantering

Denna maskin är märkt i enlighet med den europeiska riktlinjen 2012/19/EU för elektriska och elektroniska maskiner som ska skrotas (waste electrical and electronic equipment – WEEE).

Riktlinjen anger ramarna för återtagande och återvinning av uttjänta produkter inom hela EU.

Hör med din kommun eller det ställe där du köpt apparaten var du lämnar en gammal apparat.

Konsumentbestämmelser

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

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

Sisältö

Turvallisuusasiaa 54
Laitteen osat 56
Käyttö 56
Puhdistus 57
Ohjeita käyttöhäiriöiden varalle 58
Ruokaohjeet 58
Kierrätysohjeita 59
Takuuehdot 59

Turvallisuusasiaa

Lue käyttöohje huolellisesti ennen laitteen käyttöä.
Siinä on tärkeitä laitetta koskevia turvallisuus- ja käyttöohjeita.
Jos laitteen käyttöohjeet laiminlyödään, valmistaja ei ole vastuussa ohjeidenvastaisesta käytöstä aiheutuvista vahingoista.
Tämä laite on tarkoitettu määrille, jotka ovat normaaleja kotitalouskäytössä tai siihen rinnastettavassa käytössä. Se ei sovellu ammattimaiseen käyttöön. Kotitalouskäyttöön rinnastettava käyttö käsittää esim. laitteen käytön liikkeiden, toimistojen, maatalous- ja muiden ammatillisten yritysten taukotiloissa, sekä laitteen käytön pienien hotellien ja palvelutalojen asiakas- ja vierastiloissa.
Käytä laitetta vain kotitalouksissa tavallisten määrien käsittelyyn ja keskeytyksettä ainoastaan ohjeissa ilmoitetun ajan.
Sähkövatkain soveltuu vain taikinoiden tai nestemäisten ruokien sekoittamiseen tai kerman vatkaamiseen. Sauvasekoittimen kanssa se soveltuu elintarvikkeiden hienontamiseen ja sekoittamiseen.
Sitä ei saa käyttää muiden tarvikkeiden tai aineiden käsittelyyn.
Säilytä käyttöohje huolellisesti. Muista antaa käyttöohje laitteen mahdolliselle uudelle omistajalle.

⚠ Yleiset turvallisuusohjeet

Sähköiskun vaara

Lapset eivät saa käyttää laitetta.
Pidä laite ja sen liitäntäjohto poissa lasten ulottuvilta.
Henkilöt, joilla on alentunut fyysinen, aistillinen tai henkinen toimintakyky tai joilta puuttuu kokemusta ja tietoa laitteen käytöstä, saavat käyttää sitä vain valvonnan alaisena tai kun heille on kerrottu, miten laitetta käytetään turvallisesti ja he ovat ymmärtäneet, mitä vaaroja laitteen käytöstä voi aiheutua.
Lapset eivät saa leikkiä laitteella.
Liitä laite vain tyyppikilvessä olevan käyttöjännitemerkinnän mukaiseen pistorasiaan. Käytä laitetta vain sisätiloissa.
Käytä laitetta vain, kun liitäntäjohto ja laite ovat moitteettomassa kunnossa.

Katkaise laitteesta virta ja irrota se sähkövirrasta, ennen kuin vaihdat varusteita tai lisäosia, jotka liikkuvat laitteen ollessa toiminnassa.
Irrota laite aina sähköverkosta, kun se jää ilman valvontaa ja ennen sen kokoamista, osiin purkamista tai puhdistamista.
Varo, että terävät reunat tai kuumat pinnat eivät vaurioita liitäntäjohtoa.
Jos laitteen liitäntäjohto vioittuu, sen saa turvallisuussyistä vaihtaa vain valmistaja, valtuutettu huoltoliike tai vastaavat valtuudet omaava sähköasentaja.
Jätä sen vuoksi laitteen korjaukset vain valtuutetun huoltoliikkeen tehtäväksi.

⚠ Laitetta koskevat turvallisuusohjeet

Loukkaantumisvaara
Sähköiskun vaara
Sähkökatkon sattuessa laite ei kytkeydy pois päältä; se käynnistyy uudelleen sähkökatkon jälkeen. Katkaise laitteesta heti virta.
Älä upota peruslaitetta veteen tai muihin nesteisiin tai pese sitä astianpesukoneessa. Älä käytä höyrypuhdistinta!
Kun sekoitat nesteitä, varo ettei sauvasekoittimen ja peruslaitteen liitoskohta ulotu nesteeseen.
Käytä laitetta vain kuivin käsin.
Palovamman vaara!
Varo kun käsittelet kuumia nesteitä, ne voivat roiskua työskentelyn aikana.
ne voivat roiskua työskentelyn aikana.
Nosta kattila liedeltä, ennen kuin käytät sauvasekoitinta kattilassa.
Varo pyörivää käyttöliitäntää – loukkaantumisvaara!
Älä tartu koskaan pyöriviin varusteisiin.
Kiinnitä ja irrota varuste vain laitteen ollessa pysähdyksissä – laite toimii vielä jonkin aikaa virrankatkaisun jälkeen.
Suojaa pitkät hiukset ja väljät vaatekappaleet, jotta ne eivät tartu pyöriviin varusteisiin.
Tärkeää!
Älä käytä laitetta kuormittamatta. Älä käytä koskaan laitetta tyhjänä.
Kiinnitä laitteeseen vain samantyyppisiä varusteita (esim. taikinakoukut).
Älä jätä laitetta käyntiin pidemmäksi aikaa kuin mitä tarvitset ainesten sekoittamiseen.
Kulho ei sovellu mikroaaltouunikäyttöön.

Käyttöohje on tarkoitettu eri malleille. Kuvasivuilla on taulukko eri malleista (**kuva F**).

Laitteen osat

Käännä esiin kuvasivut.

Kuva A

1 Peruslaite

2 Liitäntäjohto

3 Johdon kiinnitin

4 Kädensija

5 5 asentoinen nopeudenvalitsin + pitoasento
Laitteen päälle ja poiskytkentään ja sopivan käyttönopeuden valitsemiseen.
0/off = pois päältä
1 = alhaisin käyttönopeus
5 = suurin käyttönopeus
M = pitoasento (suurin käyttönopeus), työnnä valitsin vasemmalle ja pidä kiinni. Kun varuste kiinnitetään kantaosan kiinnitysreikään, voit käyttää vain pitoasentoa.

6 Vapautuspainike
Varusteiden irrottamiseen.

7 Sulkimella varustetut kiinnitysreiät varusteiden kiinnittämiseen

8 Valitsin sulkimen käyttämiseen
Kun liikutat valitsinta, vapautuu joko varusteiden kiinnittämiseen tarkoitetut reiät (7) **tai** kantaosan kiinnitysreikä (11) (**kuva B**).
→ Varusteiden kiinnitysreiät (7) ovat auki.
→ Kantaosan kiinnitysreikä (11) on auki.

9 Avaamispainikkeet
lisälaitteen irrottamiseen. Paina kumpaakin painiketta samanaikaisesti.

10 Taukoteline, jonka ympärille kelataan liitäntäjohto
Voit laskea laitteen taukojen ajaksi telineen varaan ja kelata liitäntäjohdon sen ympärille.

11 Sulkimella varustettu kiinnitysreikä kantaosassa
Lisävarusteiden, esim. sauvasekoittimen, kiinnittämiseen.

Varusteet

12 Vispilät

13 Taikinakoukku

vain joissain malleissa

14 Sauvasekoitin

15 Kannellinen kulho

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

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

Sauvasekoitin:

Muovi	til.-nro 657242
Teräs	til.-nro 657258
Minileikkuri:	til.-nro 659058

Noudata lisävarusteiden erillisissä käyttöohjeissa annettuja ohjeita.

Käyttö

- Pese peruslaite ja varusteet ennen ensimmäistä käyttökertaa.
- Kelaa liitäntäjohto aina täyteen pituuteen.

Tärkeä ohje

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

Varo pyörivää käyttöliitäntää – loukkaantumisvaara!

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

Peruslaite ja sen varusteet

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

Vispilät …

... soveltuvat kastikkeiden, valkuais- ja maitovaahdon, vanukkaiden, majoneesin, kermavaahdon ja kevyiden taikinoiden, esim. kakkutaikinoiden valmistamiseen. Vispilät eivät sovellu paksun taikinan alustamiseen.

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

Kuva C

- Aseta valitsin asentoon .
  Varusteiden kiinnittämiseen tarkoitetut reiät ovat nyt auki, kantaosan kiinnitysreikä on kiinni.
- Kiinnitä haluamasi varustepari reikiin ja paina kiinni, niin että ne lukittuvat paikoilleen.
  Huomioi varusteiden muoviosien muoto, jotta ne kiinnittyvät oikein paikoilleen (kuva C–2).
- Laita pistotulppa pistorasiaan.
- Täytä elintarvikkeet sopivaan astiaan.
- Laita varuste astiaan ja käynnistä laite haluamallesi nopeudelle.
  Asento 1, 2:
  alustava ja kevyt sekoitus.
  Asento 3, 4, 5:
  vaivaaminen ja vatkaus.
  Pitoasento M:
  nopea sekoittaminen ja ainesten vatkaaminen.

Loukkaantumisvaara

Kun vaihdat varusteita, irrota ensin pistotulppa pistorasiasta.

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

Käytön jälkeen:

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

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

Sauvasekoittimella varustettu peruslaite

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

Kuva D

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

Ohje:
Paina sauvasekoitin ensin sekoitettaviin aineksiin ja käynnistä laite vasta sitten. Kytke peruslaite aina pois päältä, ennen kuin otat ainekset pois kulhosta.

Käytön jälkeen:

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

Puhdistus

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

Sähköiskun vaara!

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

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

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

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

Kuva E

- Kelaa liitäntäjohto höllästi laitteen ympärille säilytyksen ajaksi.
- Kiinnitä pistotulppa paikoilleen johdon kiinnittimellä.

Ohjeita käyttöhäiriöiden varalle

Ongelma:
Valitsinta ei voi siirtää asentoihin 1–5.
Toimenpide:
Nopeusasennot 1–5 eivät toimi, jos kantaosan kiinnitysreikä on auki.
Ongelma:
Valitsimen liikuttaminen on vaikeaa tai se ei liiku lainkaan.
Toimenpide:
Paina valitsinta vähän sisäänpäin ja liikuta.

Ruokaohjeet

Kermavaahto

100 g–500 g

- Vatkaa kerma vaahdoksi vispilöillä ½–5 minuutin ajan nopeudella 5 (kermamäärän ja -laadun mukaan).

Valkuaisvaahto

1–5 munanvalkuaista

- Vatkaa valkuaiset vaahdoksi vispilöillä 2–5 minuutin ajan nopeudella 5.

Sokerikakkutaikina

Perusohje
2 munaa
2–3 rkl kuumaa vettä
100 g sokeria
1 tl vaniljasokeria
70 g jauhoja
70 g tärkkelysjauhoa
mahd. leivinjauhetta

- Vatkaa ainekset (paitsi jauhot ja perunajauho) vispilällä vaahdoksi noin 3–4 minuutin ajan nopeudella 5.
- Kytke laite teholle 1, sekoita joukkoon lusikallinen kerrallaan siivilöityjä jauhoja ja perunajauhoja noin ½–1 minuutin ajan.

Maksimimäärä: 2 x perusohje

Kakkutaikina

Perusohje
2 munaa
125 g sokeria
ripaus suolaa
1 tl vaniljasokeria tai ½ sitruunan raastettu kuori
125 g voita tai margariinia (huoneenlämpöistä)
250 g jauhoja
1 tl leivinjauhetta
60 ml maitoa

- Vaivaa vispilällä tai taikinakoukulla kaikkia aineksia noin ½ minuuttia nopeudella 1, sitten noin 3–4 minuuttia nopeudella 5.

Maksimimäärä: 2 x perusohje

Murotaikina

Perusohje
125 g voita (huoneenlämpöistä)
100–125 g sokeria
1 muna
ripaus suolaa
hieman sitruunankuorta tai vaniljasokeria
250 g jauhoja
mahd. leivinjauhetta

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

Maksimimäärä: 2 x perusohje

Hedelmäkakkujen pohja

Perusohje
2 munaa
125 g sokeria
125 g jauhettuja hasselpähkinöitä
50 g korppujauhoja

- Vatkaa munat ja sokeri vaahdoksi 3–4 minuutin ajan nopeudella 5.
- Kytke laite teholle 1, lisää pähkinät ja korppujauhot ja sekoita vispilöillä ½ minuuttia.

Maksimimäärä: 2 x perusohje

Pullapitko

Perusohje

250 g jauhoja
1 pussillinen kuivahiivaa
110 ml lämmintä maitoa
1 muna
ripaus suolaa
40 g sokeria
30 g sulatettua ja jäähtynyttä rasvaa
puolikkaan sitruunan kuori, raastettuna

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

Maksimimäärä: 2 x perusohje

Pizzataikina

Perusohje

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

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

Maksimimäärä: 2 x perusohje

Leipätaikina

Perusohje

500 g jauhoja
14 g sokeria
14 g margariinia
7 g suolaa
1 pussillinen kuivahiivaa
250 ml vettä

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

Majoneesi

1 kananmuna (keltuainen ja valkuainen)
1 rkl sinappia
1 rkl etikkaa tai sitruunanmehua
200–250 ml öljyä
Suolaa ja pippuria maun mukaan
Ainesten pitää olla huoneenlämpöisiä!

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

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

Kierrätysohjeita

Laitteessa on sähkö- ja elektroniikkaromusta annetun direktiivin 2012/19/EU mukainen merkintä (waste electrical and electronic equipment – WEEE).

Direktiivi antaa puitteet käytöstä poistettujen laitteiden palautusoikeudesta ja hyödyntämisestä ja se koskee kaikkia EU maita.

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

Takuuehdot

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

Oikeudet muutoksiin pidätetään.

Enhorabuena por la compra de su nuevo aparato de la casa BOSCH.
Con él, Vd. se ha decidido por un electrodoméstico moderno y de gran calidad. Más informaciones sobre nuestros productos las podrá hallar en nuestra página web.

Índice

Observaciones para su seguridad 60
Descripción del aparato 62
Manejo del aparato 63
Limpieza y conservación 64
Localización de averías 65
Recetas 65
Consejos para la eliminación de embalajes y el desguace de aparatos usados 66
Condiciones de garantía 67

Observaciones para su seguridad

Lea las presentes instrucciones de uso detenidamente antes de utilizar el aparato. En ellas se facilitan importantes advertencias de seguridad y de manejo.

En caso de incumplimiento de las instrucciones relativas al uso correcto del aparato, el fabricante excluye cualquier responsabilidad por los daños que ello pudiera ocasionar. Este aparato ha sido diseñado para la elaboración de alimentos en cantidades usuales domésticas, quedando excluido su uso industrial. Por aplicaciones semejantes a las de hogares particulares de carácter no comercial se entienden cocinas para personal en oficinas, comercios, explotaciones agrícolas, etc., así como cocinas para uso por huéspedes o clientes de pensiones, hostales, casas de huéspedes o instalaciones semejantes. No sobrepasar las cantidades a elaborar y los tiempos de funcionamiento habituales para uso doméstico.
La batidora de repostería es adecuada para mezclar alimentos pastosos y líquidos, así como batir nata. Con la varilla batidora adicional, puede picar o mezclar alimentos. Por lo tanto no deberá usarse para procesar otros tipos de alimentos o productos.
Lea detenidamente las instrucciones de uso del aparato y guárdelas para un posible propietario posterior. En caso de ceder o entregar el aparato a otra persona, acompáñelo siempre de las correspondientes instrucciones de uso.

⚠ Advertencias de seguridad de carácter general

¡Peligro de descarga eléctrica!

Este aparato no deberá ser usado por niños. Mantener a los niños alejados del aparato y de su cable de conexión a la red eléctrica.
Estos aparatos no podrán ser usados por personas cuyas facultades físicas, sensoriales o mentales estén mermadas o cuya falta de conocimientos o de experiencia les impida hacer un uso seguro de los mismos si no cuentan con la supervisión de una persona responsable de su seguridad o no han sido instruidos previamente en su uso y han comprendido los peligros que pueden derivarse del mismo.

MFQ364_de-ar.book Seite 61 Dienstag, 27. Januar 2015 9:17 09

Impida que los niños jueguen con el aparato.
Conectar y usar el aparato sólo de conformidad con los datos que figuran en la placa de características del mismo. Utilizar el aparato sólo en el interior de recintos cerrados.
No conectar el aparato a la red eléctrica en caso de presentar el cable de conexión o el aparato mismo huellas visibles de desperfectos.
Antes de sustituir los accesorios o piezas adicionales que giran cuando está en funcionamiento el aparato, deberá desconectarse el éste y extraer el cable de conexión de la toma de corriente.
El aparato deberá desconectarse de la red eléctrica en caso no haber una persona adulta que lo vigile, así como al armarlo, desarmarlo o limpiarlo.
No arrastrar el cable de conexión del aparato por encima de bordes o cantos cortantes.
Prestar asimismo atención a que el cable de conexión del aparato no entre en ningún momento en contacto con objetos o piezas calientes.
Con objeto de evitar posibles situaciones de peligro, la sustitución del cable de conexión del aparato sólo podrá ser realizada por personal técnico del fabricante o de su Servicio Técnico.
Las reparaciones e intervenciones que debieran efectuarse en el aparato sólo podrán ser ejecutadas por personal técnico cualificado del Servicio Técnico Oficial de la marca.

⚠ Advertencias de seguridad para este aparato

¡Peligro de lesiones!
¡Peligro de descarga eléctrica!
En caso de interrupción del suministro de corriente, el aparato permanece conectado y continúa su marcha tras restablecerse la alimentación de corriente. Desconectar el aparato inmediatamente.
No sumergir nunca la base motriz en líquidos ni lavarla en el lavavajillas. ¡No utilizar nunca una limpiadora de vapor!
No sumergir el aparato en su unión entre la varilla batidora y la unidad motriz en líquidos.
No usar el aparato teniendo las manos húmedas.
¡Peligro de quemadura!
Prestar atención al elaborar alimentos o líquidos calientes con el aparato.
¡Los líquidos pueden salpicar!
En caso de usar la varilla batidora en una olla o cacerola, deberá retirarse ésta previamente de la placa de cocción.

¡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.

¡Importante!
No usar el aparato en seco, sin alimentos. Hacer funcionar el aparato sólo con accesorios originales del fabricante. No mezclar o combinar diferentes accesorios (es decir, trabajar siempre con accesorios de la misma clase, por ejemplo garfios de amasado).
Se aconseja dejar el aparato conectado sólo el tiempo absolutamente indispensable para elaborar los alimentos.
El vaso mezclador no es adecuado para usarlo en el horno microondas.

Las presentes instrucciones de uso son válidas para diferentes modelos de aparato. En las páginas con ilustraciones se encuentra una vista general de modelos (**Fig. F**)

Descripción del aparato

Despliegue, por favor, las páginas con las ilustraciones.

Fig. A

1 Base motriz

2 Cable de conexión a la red eléctrica

3 Pinza sujetacable

4 Empuñadura

5 Mando con cinco posiciones de trabajo + accionamiento momentáneo
Para conectar y desconectar el aparato, así como regular la velocidad de trabajo.
0/off = Parada
1 = mínimo número de revoluciones
5 = máximo número de revoluciones
M = Accionamiento momentáneo (permite trabajar con el máximo número de revoluciones). Desplazar el mando hacia la izquierda y mantenerlo accionado con la mano.
En caso de usar accesorios acoplados en la boca posterior, el aparato solo trabaja con la función de accionamiento momentáneo.

6 Tecla de desbloqueo
Para retirar los accesorios acoplados.

7 Bocas con cierre para insertar los accesorios

8 Mando desplazable para accionar los cierres
Al accionar el mando o se abre la boca para insertar los accesorios (7) **o** se desbloquea la boca posterior (11) (**Fig. B**).
→ La boca para insertar los accesorios (7) está abierta.
→ La boca posterior (11) está abierta.

9 Teclas de desbloqueo
Por ejemplo una varilla batidora adicional. Pulsar ambas teclas simultáneamente.

10 Soporte con dispositivo para enrollar enrollamiento del cable
Para colocar el aparato durante los tiempos de inactividad y enrollar el cable de conexión.

11 Boca posterior con cierre
Para acoplar accesorios especiales, por ejemplo varilla batidora adicional

Accesorios

12 Varilla mezcladora

13 Garfio amasador

! *Disponible sólo en algunos modelos*

14 Varilla batidora adicional

15 Vaso, con tapa

16 Accesorio picador universal

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

En caso de no estar incluido en el equipo de serie de su aparato alguno de los accesorios descritos, éstos se pueden adquirir en el Servicio de Asistencia Técnica Oficial de la marca.

Varilla batidora adicional:

Plástico	Nº de pedido 657242
Acero inoxidable	Nº de pedido 657258

Accesorio picador universal: Nº de pedido 659058

Obsérvense, por favor, las instrucciones de uso separadas correspondientes a estos accesorios.

Manejo del aparato

- Limpiar el aparato y los accesorios antes de usarlos por primera vez.
- Desenrollar el cable de conexión siempre completamente al usar el aparato.

Advertencia importante

Estando la boca posterior para accesorios desbloqueada, el aparato sólo trabaja con la función de accionamiento momentáneo. El mando de cinco posiciones de trabajo no se puede activar. Accionar el mando de desbloqueo del cierre solo con el interruptor en la posición 0/off.

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

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

Base motriz con accesorios acoplados

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

Varillas batidoras para ...

... salsas, montar claras de huevo, cremas, mayonesa, nata y masas ligeras, como por ejemplo masa batida. Las varillas batidoras no son adecuadas para elaborar masas pesadas.

Garfios amasadores para ...

... para elaborar masas pesadas, como por ejemplo masas quebradas, de levadura o patatas, así como para mezclar masas pesadas de carne picada, pastosasa o masas para pan. **La máxima cantidad elaborable: 500 gramos de harina e ingredientes. ¡Prestar atención a las máximas cantidades indicadas en las recetas.**

Fig. C

- Colocar el mando desplazable en la posición .
  Las bocas de inserción de los accesorios están abiertas, la boca posterior está cerrada.
- Colocar los accesorios que se deseen utilizar en las bocas de alojamiento y presionarlos hasta que encajen de modo audible.
  ¡Prestar atención a la forma de las piezas de plástico de los accesorios a fin de evitar confusiones con los mismos (Fig. C–2)!
- Introducir el cable de conexión en la toma de corriente.
- Colocar los alimentos en un recipiente o vaso hondo.
- Introducir los accesorios en el recipiente y seleccionar en el aparato la posición de trabajo deseada.
  Posiciones 1, 2:
  Incorporar y remover.
  Posiciones 3, 4, 5:
  Amasar y batir.
  Accionamiento momentáneo M:
  para la mezcla rápida o el batido de ingredientes.

¡Peligro de lesiones!

Retirar el cable de conexión del aparato de la toma de corriente antes de cambiar de accesorio.

Advertencia:

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

Tras concluir el trabajo:

- Colocar el interruptor en la posición «0/off».
- Extraer el cable de conexión de la toma de corriente.
- Desbloquear los accesorios acoplados a través de la tecla de expulsión y retirarlos de su emplazamiento.

Atención:

Accionar la tecla de expulsión solo una vez que los accesorios hayan quedado completamente parados. La tecla de desbloqueo no se puede accionar si no se ha colocado previamente el mando selector en la posición 0/off.

Unidad motriz con varilla batidora

El aparato es adecuado para mezclar y preparar mayonesas, salsas, batidos, papillas y alimentos para bebés, así como fruta o verdura cocidas.

Hacer purés para sopas.

Fig. D

- Colocar el mando desplazable en la posición ⅄.
  La boca posterior está abierta, las bocas de inserción de los accesorios están cerradas.
- Introducir la varilla batidora adicional en la boca posterior, la enclavar.
- Introducir el cable de conexión en la toma de corriente.
- Incorporar los alimentos que se desean elaborar.
- Girar el mando selector hacia la izquierda hasta ocupar la posición de trabajo; mantenerlo en dicha posición.
  El mando de cinco posiciones de trabajo no se puede activar!

Advertencia:

Para evitar que se produzcan salpicaduras durante la elaboración de los alimentos, la máquina se conectará sólo después de que ésta se encuentre sumergida en los alimentos. Desconectar siempre la base motriz antes de retirarla o extraerla del recipiente en donde se están elaborando los alimentos.

Tras concluir el trabajo:

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

Limpieza y conservación

Advertencia importante

El aparato no requiere un mantenimiento especifico. Una limpieza cuidadosa y a fondo del accesorio evitará daños en el mismo y conservará su capacidad de funcionamiento.

¡Peligro de descargas eléctricas!

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

¡Atención!

Las superficies pueden resultar dañadas. No emplear agentes agresivos o abrasivos.

- Limpiar exteriormente la unidad básica con un paño húmedo. Secarla con un paño.
  Eliminar a fondo los restos de alimentos que pudieran estar adheridos al mando desplazable.
- Limpiar los accesorios en el lavavajillas o con un cepillo bajo el chorro de agua del grifo.
- Dejar secar la varilla batidora adicional en posición vertical (la cuchilla hacia arriba) a fin de que el agua que pudiera haber penetrado pueda escurrir.

Consejo práctico: Al picar zanahorias, lombardas o productos similares, se acumula sobre las piezas de plástico una capa de color rojizo. Esta capa se puede eliminar aplicando varias gotas de aceite comestible y frotando con un paño.

Fig. E

- Para recoger aparato enrollar el cable de conexión flojamente en torno al cuerpo del aparato.
- Fijar el cable de conexión con la pinza sujetacable.

Localización de averías

Avería:
El mando selector no se puede desplazar a las posiciones de trabajo 1 a 5.
Forma de subsanarla
Estando la boca posterior para accesorios desbloqueada, las posiciones de trabajo 1 a 5 no están disponibles.
Avería:
El mando desplazable no se mueve o solo lo hace con dificultad.
Forma de subsanarla
Presionarlo ligeramente hacia el interior y desplazarlo.

Recetas

Nata montada

100–500 gramos

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

Claras de huevo a punto de nieve

1–5 claras de huevo

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

Masa de bizcocho

Receta básica
2 huevos
2–3 cucharadas soperas de agua caliente
100 gramos de azúcar
1 sobrecito de azúcar de vainilla
70 gramos de harina
70 gramos de fécula de maíz (maicena)
levadura en polvo

- Batir los ingredientes (excepto la harina y la fécula de maíz) con las varillas mezcladoras durante 3–4 minutos en la posición de trabajo 5 hasta que formen una masa esponjosa.
- Seleccionar la posición de trabajo 1 y agregar cucharada a cucharada la harina y la fécula de maíz durante aprox. ½–1 minuto.

Máxima cantidad: 2 veces la receta básica

Masa batida

Receta básica
2 huevos
125 gramos de azúcar
1 pizca de sal
1 sobrecito de azúcar de vainilla o la cáscara de medio limón
125 gramos de mantequilla o margarina (temperatura ambiente)
250 gramos de harina
1 paquetito de levadura en polvo
60 ml de leche

- Elaborar los ingredientes con la varilla mezcladora durante aprox. ½ minuto en la posición 1 y a continuación durante 3–4 minutos en la posición 5.

Máxima cantidad: 2 veces la receta básica

Masa quebrada (pastaflora)

Receta básica
125 gramos de mantequilla (temperatura ambiente)
100–125 gramos de azúcar
1 huevo
1 pizca de sal
unas cáscaras de limón o un poco de azúcar de vainilla
250 gramos de harina
levadura en polvo

- Amasar los ingredientes con el garfio amasador primero durante ½ minuto en la posición de trabajo 1 y a continuación, durante 3–4 minutos, en la posición 5.

Máxima cantidad: 2 veces la receta básica

Base para tarta de fruta

Receta básica

2 huevos
125 gramos de azúcar
125 gramos de avellanas molidas
50 gramos de pan rallado

- Batir los huevos y el azúcar a punto de nieve durante 3–4 minutos en la posición de trabajo 5.
- Seleccionar la posición de trabajo 1 y procesar con las varillas mezcladoras durante ½ minuto las avellanas y el pan rallado.

Máxima cantidad: 2 veces la receta básica

Trenza de levadura

Receta básica

250 gramos de harina
1 paquetito de levadura seca
110 ml de leche tibia
1 huevo
1 pizca de sal
40 gramos de azúcar
30 gramos de mantequilla tibia
La cáscara rallada de ½ limón

- Amasar los ingredientes con el garfio amasador primero durante ½ minuto en la posición de trabajo 1 y a continuación, durante 3–4 minutos, en la posición 5.

Máxima cantidad: 2 veces la receta básica

Masa para pizza

Receta básica

250 gramos de harina
1 paquetito de levadura seca
1 cucharilla de azúcar
1 pizca de sal
3 cucharadas soperas de aceite
125 ml de agua tibia

- Amasar los ingredientes con el garfio amasador primero durante ½ minuto en la posición de trabajo 1 y a continuación, durante 3–4 minutos, en la posición 5.

Máxima cantidad: 2 veces la receta básica

Masa para pan

Receta básica

500 gramos de harina
14 gramos de azúcar
14 gramos de margarina
7 gramos sal
1 paquetito de levadura seca
250 ml de agua

- Amasar los ingredientes con el garfio amasador primero durante ½ minuto en la posición de trabajo 1 y a continuación, durante 3–4 minutos, en la posición 5.

Mayonesa

1 huevo (yema y clara)
1 cucharada sopera de mostaza
1 cucharada sopera de zumo de limón o vinagre
200–250 ml de aceite
Sal y pimienta a discreción
Los ingredientes deberán tener todos la misma temperatura.

- Colocar los ingredientes en el vaso.
- Apoyar la varilla batidora adicional sobre el fondo del vaso y conectar el aparato (posición de trabajo M), hasta que la mezcla emulsione.
- Desplazar la varilla batidora funcionando lentamente hacia arriba hasta alcanzar el borde superior de mezcla, volviéndola a bajar hasta que la mayonesa esté lista.

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

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

El presente aparato incorpora las marcas prescritas por la directiva europea 2012/19/UE relativa a la retirada y el reciclaje de los aparatos eléctricos y electrónicos usados (WEEE).

Esta directiva constituye el marco reglamentario para una retirada y un reciclaje de los aparatos usados con validez para toda la Unión Europea.

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

Condiciones de garantía

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

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

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

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

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

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

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

Nos reservamos el derecho de introducir modificaciones.

MFQ364_de-ar.book Seite 68 Dienstag, 27. Januar 2015 9:17 09

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

Índice

Para sua segurança 68
Panorâmica do aparelho 70
Utilização 71
Limpeza 72
Ajuda em caso de anomalia 72
Receitas 72
Indicações sobre reciclagem 74
Condições de garantia 74

Para sua segurança

Leia atentamente estas instruções antes de utilizar o aparelho, para conhecer importantes indicações de segurança e de serviço.
A não observância das indicações sobre a utilização correcta do aparelho exclui uma responsabilidade do fabricante por danos daí resultantes.
Este aparelho destina-se a ser utilizado no processamento de quantidades habituais numa família ou em aplicações similares e não para uso industrial. Utilizações semelhantes a um lar abragem, p. ex., a utilização em cozinhas para colaborades de lojas, escritórios, empresas agrícolas e de outros ramos de actividade, bem como a utilização por clientes de pensões, pequenos hotéis e de outras empresas do género.
Utilizar o aparelho apenas nas quantidades e frequências normais num lar.
A batedeira é apenas adequada para mexer alimentos líquidos ou pastosos e para bater natas. Com a varinha rápida, ela é adequada para triturar ou misturar alimentos.
Não pode ser utilizado para processar outros tipos de objectos ou substâncias.
Favor, guardar as Instruções de serviço. No caso do aparelho mudar de dono, as Instruções de serviço devem acompanhá-lo.

⚠ Indicações gerais de segurança

Perigo de choque eléctrico
A utilização deste aparelho não é permitida a crianças.
Manter o aparelho e o respectivo cabo de alimentação fora do alcance de crianças.
Os aparelhos podem ser utilizados por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou psíquicas diminuídas ou com falta de experiência e conhecimentos, desde que se encontrem sob vigilância ou a utilização segura do aparelho lhes tenha sido ensinada e tenham compreendido os perigos daí resultantes.
Crianças não podem brincar com o aparelho.

Ligar e utilizar o aparelho apenas de acordo com as indicações da chapa de características. Utilizar o aparelho apenas em interiores.
Utilizar o aparelho somente, se o cabo de alimentação ou o próprio aparelho não apresentarem quaisquer danos.
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 eléctrica.
Desligar o aparelho da corrente sempre que este não se encontre sob vigilância e antes de se proceder à sua montagem, desmontagem e limpeza.
Não deixar que o cabo passe sobre arestas aguçadas nem superfícies quentes.
Se o cabo de alimentação deste aparelho apresentar danos, terá que ser substituído pelo fabricante ou pelos seus Serviços Técnicos ou por um técnico devidamente qualificado para o efeito, para se evitarem situações de perigo.
As reparações no aparelho devem ser executadas somente pelos nossos Serviços Técnicos.

⚠ Indicações de segurança para este aparelho

Perigo de ferimentos
Perigo de choque eléctrico
No caso duma falha de corrente, o aparelho continua ligado e volta a funcionar, logo que volte a corrente. Desligar imediatamente o aparelho.
Nunca mergulhar o aparelho base em líquidos nem lavá-lo na máquina de lavar loiça. Não utilizar aparelhos de limpeza a vapor!
Não mergulhar o aparelho em líquidos através do ponto de ligação entre a varinha de mistura rápida e o aparelho base.
Não utilizar o aparelho com as mãos húmidas ou molhadas.
Perigo de queimaduras!
Deverá ter cuidado ao preparar líquidos quentes.
Pode haver salpicar durante a preparação.
Para utilizar a varinha rápida dentro da panela, retirar primeiro a panela do bico do fogão.
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.

Importante!

Não utilizar o aparelho em vazio. O aparelho só deve funcionar com acessórios originais. Só utilizar ferramentas de um tipo (p. ex. varas para massas pesadas). Recomenda-se que o aparelho nunca deve ficar ligado mais tempo que o necessário para a preparação do batido. O copo misturador não é adequado para utilização no microondas.

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

Panorâmica do aparelho

Por favor, desdobre as páginas com as ilustrações.

Fig. A

1 **Aparelho base**
2 **Cabo eléctrico**
3 **Abraçadeira de cabo**
4 **Pega**
5 **Selector com 5 fases + ligação momentânea**
Para ligar e desligar o aparelho e adaptar a velocidade de funcionamento.
0/off = desligado
1 = velocidade mínima
5 = velocidade máxima
M = ligação momentânea (velocidade máxima), premir o interruptor para a esquerda e manter premido.
Ao utilizar acessórios na abertura posterior, o aparelho só pode funcionar com a ligação momentânea.
6 **Tecla de ejecção**
Para retirar a ferramenta.
7 **Aberturas para colocação das ferramentas com tampa**
8 **Cursor de accionamento da tampa**
Ao accionar o cursor, é disponibilizada **ou** a abertura para colocação das ferramentas (7) **ou** a abertura posterior (11) (**Fig. B**).
→ A abertura para ferramentas (7) está aberta.
→ A abertura posterior (11) está aberta.
9 **Teclas de destravamento**
Para retirar os acessórios da abertura posterior. Premir, simultaneamente, as duas teclas.
10 **Apoio do aparelho com enrolamento do cabo**
Para pousar o aparelho nas pausas e para enrolar o cabo eléctrico.
11 **Abertura posterior com tampa**
Para colocação de acessórios, p. ex. varinha rápida

Ferramenta

12 **Vara para massas leves**
13 **Vara para massas grossas**

! *Em alguns modelos*

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

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

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

Varinha rápida:
Plástico n.º de encomenda 657242
Aço inox n.º de encomenda 657258
Picador universal: n.º de encomenda 659058
Por favor, respeitar as indicações nas Instruções de serviço separadas para este acessório.

Utilização

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

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

Perigo de ferimentos devido a peças em rotação.

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

Aparelho base com ferramentas

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

Varas para massas leves para ...

... Molhos, claras em castelo, leite em espuma, cremes, maionese, natas e massas leves como, p. ex., massa batida para bolos normais. As varas para massas leves não devem ser utilizadas para massas pesadas.

Varas para massas pesadas para ...

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

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

Fig. C

- Colocar o cursor na posição .
  As aberturas para colocação das ferramentas estão livres, a abertura posterior está fechada.
- Inserir o par de ferramentas desejado nas aberturas e pressionar até encaixarem.

Ter em atenção a forma das peças de plástico nas ferramentas para não se enganar ao inseri-las no aparelho (fig. C–2)!

- Ligar a ficha à tomada.
- Deitar os alimentos num recipiente apropriado.
- Introduzir a ferramenta no aparelho e ligar este para a fase pretendida.
  Fase 1, 2:
  para começar o trabalho e misturar.
  Fase 3, 4, 5:
  Para amassar e bater.
  Ligação momentânea M:
  para envolver ou bater ingredientes rapidamente.

Perigo de ferimentos

Desligar a ficha da tomada para mudar de ferramentas.

Indicação:

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

Depois do trabalho:

- Posicionar o selector em 0/off.
- Desligar a ficha da tomada.
- Soltar as ferramentas com a tecla de ejecção e removê-las.

Atenção:

Só premir a tecla de ejecção quando as ferramentas estiverem paradas. Não é possível accionar a tecla de ejecção, se o selector não estiver em 0/off.

Aparelho base com varinha rápida

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

Fig. D

- Colocar o cursor na posição .
  A abertura posterior está livre, as aberturas para colocação das ferramentas estão fechadas.
- Colocar e encaixar a varinha rápida.
- Ligar a ficha à tomada.
- Colocar os alimentos dentro do copo.
- Deslocar o selector para a esquerda, na ligação momentânea e manter.
  A ligação por fases 1–5 não funciona!

Indicação:
Para evitar que os alimentos a misturar salpiquem, o aparelho só deve ser ligado, quando a varinha estiver mergulhada nos alimentos a misturar. Desligar sempre o aparelho base, antes de retirar o preparado.

Depois do trabalho:
- Posicionar o selector em 0/off.
- Desligar a ficha da tomada.
- Remover a varinha rápida ao premir simultaneamente ambas as teclas de destravamento.

Limpeza

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

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

Atenção!
As zonas exteriores do aparelho podem ficar danificadas. Não utilizar, por isso, produtos de limpeza abrasivos.
- Limpar o aparelho base com um pano húmido e, de seguida, secá-lo bem.
  Limpar bem a área do cursor, removendo quaisquer resíduos que aí se encontrem.
- Lavar a ferramenta na máquina de lavar loiça ou com uma escova sob água corrente.
- Deixar a varinha rápida secar em posição vertical (com a lâmina de corte virada para cima), de modo que a água escorra de dentro da varinha.

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

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

Ajuda em caso de anomalia

Problema:
Não é possível deslocar o selector para as fases 1 a 5.
Ajuda:
Com a abertura posterior aberta, a ligação das fases 1 a 5 não funciona.
Problema:
O cursor está perro ou não se desloca.
Ajuda:
Premir o cursor ligeiramente para dentro e deslocá-lo.

Receitas

Natas batidas

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

Claras

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

Massa tipo biscoito

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

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

Quantidade máxima: 2 x a receita base

Massa quebrada

Receita base

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

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

Quantidade máxima: 2 x a receita base

Base para bolos de fruta

Receita base

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

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

Quantidade máxima: 2 x a receita base

Trança de massa levedada

Receita base

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

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

Quantidade máxima: 2 x a receita base

Massa para piza

Receita base

250 g de farinha
1 pacotinho de fermento em pó
1 colheres de chá de açúcar
1 pitada de sal
3 colheres de sopa de óleo
125 ml de água quente

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

Quantidade máxima: 2 x a receita base

Massa para pão

Receita base

500 g de farinha
14 g de açúcar
14 g de margarina
7 g de sal.
1 pacotinho de fermento em pó
250 ml de água

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

Maionese

1 ovo (gema e clara)
1 colher de sopa de mostarda
1 colher de sopa de sumo de limão ou vinagre
200–250 ml de óleo
Sal e pimenta a gosto
Os condimentos têm que estar todos à mesma temperatura!

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

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

Indicações sobre reciclagem

Este aparelho está identificado de acordo com Norma Europeia 2012/19/UE relativa a aparelhos eléctricos e aparelhos electrónicos de frio (waste electrical and electronic equipment – WEEE).

A Norma dá o enquadramento para uma recolha e valorização de aparelhos usados, em vigor a nível da UE.

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

Condições de garantia

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

Direitos reservados quanto a alterações.

MFQ364_de-ar.book Seite 75 Dienstag, 27. Januar 2015 9:17 09

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

Περιεχόμενα

Για την ασφάλειά σας 75
Με μια ματιά 77
Χειρισμός 78
Καθαρισμός 79
Αντιμετώπιση βλαβών 79
Συνταγές 79
Απόσυρση 81
ΟΡΟΙ ΕΓΓΥΗΣΗΣ 81

Για την ασφάλειά σας

Πριν τη χρήση διαβάστε προσεκτικά τις παρούσες οδηγίες, ώστε να γνωρίζετε σημαντικές υποδείξεις ασφαλείας και χειρισμού για την παρούσα συσκευή.

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

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

Χρησιμοποιείτε τη συσκευή μόνο για ποσότητες και χρόνους επεξεργασίας, συνήθεις για το νοικοκυριό.

Το μίξερ χειρός είναι κατάλληλο για την ανάδευση ζύμης ή υγρών φαγητών ή το χτύπημα σαντιγί. Με τη ράβδο μπλέντερ είναι κατάλληλο για το κόψιμο ή αντίστοιχα για την ανάμιξη τροφίμων. Δεν επιτρέπεται να χρησιμοποιηθεί για την επεξεργασία άλλων αντικειμένων ή αντίστοιχα ουσιών.

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

⚠ Γενικές υποδείξεις ασφαλείας

Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας

Η παρούσα συσκευή δεν επιτρέπεται να χρησιμοποιείται από παιδιά. Κρατάτε τη συσκευή και το τροφοδοτικό καλώδιό της μακριά από παιδιά.

Οι συσκευές μπορούν να χρησιμοποιούνται από πρόσωπα με μειωμένες φυσιολογικές, αισθητήριες ή νοητικές ικανότητες καθώς και έλλειψη εμπειρίας και γνώσης, όταν επιβλέπονται ή έχουν καταρτιστεί σχετικά με την ασφαλή χρήση της συσκευής και έχουν κατανοήσει τους κινδύνους που απορρέουν από αυτή.

Τα παιδιά δεν επιτρέπεται να παίζουν με τη συσκευή.
Συνδέετε και λειτουργείτε τη συσκευή μόνο σύμφωνα με τα στοιχεία στην πινακίδα τύπου. Χρησιμοποιείτε τη συσκευή μόνο σε κλειστούς χώρους. Χρησιμοποιείτε τη συσκευή μόνον, όταν αυτή και το καλώδιό της δεν παρουσιάζουν βλάβες. Πριν την αλλαγή εξαρτημάτων ή προσαρτημάτων, τα οποία κινούνται κατά τη λειτουργία, η συσκευή πρέπει να απενεργοποιηθεί και να απομονωθεί από το δίκτυο. Όταν δεν την επιβλέπετε – πριν τη συναρμολόγηση, την αποσυναρμολόγηση ή τον καθαρισμό – η συσκευή πρέπει να απομονώνεται πάντοτε από το δίκτυο. Μη φέρνετε το τροφοδοτικό καλώδιο σε επαφή με αιχμηρές άκρες ή με καυτές επιφάνειες.
Η αλλαγή του τροφοδοτικού καλωδίου, όταν αυτό παρουσιάζει κάποια βλάβη, πρέπει να γίνεται από τον κατασκευαστή ή την αντίστοιχη υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών ή από κατάλληλα καταρτισμένο πρόσωπο, ώστε να αποφεύγονται οι κίνδυνοι. Οι επισκευές στη συσκευή πρέπει να ανατίθενται μόνο στην υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης των πελατών μας.

⚠ Υποδείξεις ασφαλείας για την παρούσα συσκευή

Κίνδυνος τραυματισμού
Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας
Σε περίπτωση διακοπής του ρεύματος η συσκευή παραμένει ενεργοποιημένη και μετά τη διακοπή ξαναξεκινά. Θέτετε τη συσκευή αμέσως εκτός λειτουργίας.
Μη βυθίσετε τη βασική συσκευή ποτέ μέσα σε υγρά ούτε να την πλύνετε στο πλυντήριο πιάτων. Μη χρησιμοποιήσετε ατμοκαθαριστή.
Μη βυθίζετε τη συσκευή μέσα σε υγρό πέρα από το σημείο σύνδεσης της ράβδου μπλέντερ με τη βασική συσκευή.
Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή με βρεγμένα χέρια.
Κίνδυνος ζεματίσματος!
Προσοχή κατά την επεξεργασία καυτών υγρών.
Κατά την επεξεργασία υγρών μπορούν να δημιουργηθούν πιτσιλίσματα.
Για τη χρήση της ράβδου μπλέντερ μέσα σε κατσαρόλα, πάρτε προηγουμένως την κατσαρόλα από τη φωτιά.
Κίνδυνος τραυματισμού από την περιστρεφόμενη κίνηση!
Μην πιάνετε ποτέ τα περιστρεφόμενα εργαλεία.
Τοποθετείτε και αφαιρείτε τα εργαλεία μόνο με ακινητοποιημένη τη συσκευή – μετά την απενεργοποίηση η συσκευή εξακολουθεί να περιστρέφεται για σύντομο χρόνο ακόμα.
Προφυλάξτε τα μακριά μαλλιά ή τα φαρδιά ρούχα, για να μην είναι δυνατόν να πιαστούν στα περιστρεφόμενα εργαλεία.

Σημαντικό!

Μη λειτουργείτε τη συσκευή στο ρελαντί. Λειτουργείτε τη συσκευή μόνο με γνήσια εξαρτήματα. Τοποθετείτε μόνον εξαρτήματα ενός τύπου (π. χ. εργαλεία ζυμώματος).
Σας συνιστούμε να μην αφήνετε ποτέ τη συσκευή να δουλεύει περισσότερο απ' ότι χρειάζεται για την επεξεργασία των τροφίμων που θέλετε να αναμίξετε.
Το ποτήρι μίξερ δεν είναι κατάλληλο για τη χρήση στον φούρνο μικροκυμάτων.

Σ' αυτές τις οδηγίες χρήσης περιγράφονται διάφορα μοντέλα. Στις σελίδες με τις εικόνες βρίσκεται μία συνοπτική άποψη των διαφόρων μοντέλων (**Εικόνα F**)

Με μια ματιά

Παρακαλείσθε ν' ανοίξετε τις σελίδες με τις εικόνες.

Εικόνα A

1 Βασική συσκευή

2 Τροφοδοτικό καλώδιο

3 Συνδετήρας καλωδίου

4 Χειρολαβή

5 Διακόπτης 5 βαθμίδων + στιγμιαία λειτουργία
Για τη θέση σε και εκτός λειτουργίας της συσκευής και την προσαρμογή της ταχύτητας εργασίας.
0/off = εκτός λειτουργίας
1 = χαμηλότερος αριθμός στροφών
5 = υψηλότερος αριθμός στροφών
M = στιγμιαία λειτουργία (μέγιστος αριθμός στροφών), πιέστε τον διακόπτη προς τα αριστερά και κρατήστε τον.
Σε περίπτωση χρήσης εξαρτημάτων στο πίσω άνοιγμα η συσκευή μπορεί να λειτουργήσει μόνο στη στιγμιαία λειτουργία.

6 Πλήκτρο εξόδου
για την αφαίρεση εξαρτημάτων από το πίσω άνοιγμα.

7 Ανοίγματα για την τοποθέτηση των εργαλείων με κουμπωμα

8 Σύρτης για το πάτημα του κουμπώματος
Σε περίπτωση πατήματος του σύρτη ανοίγεται **είτε** το άνοιγμα για την τοποθέτηση των εργαλείων (7) ή το πίσω άνοιγμα (11) (**Εικόνα B**).
→ Το άνοιγμα για τα εργαλεία (7) είναι ανοιχτό.
→ Το πίσω άνοιγμα (11) είναι ανοιχτό.

9 Πλήκτρα απασφάλισης
για την αφαίρεση εξαρτημάτων από το πίσω άνοιγμα. Πατήστε τα δύο πλήκτρα ταυτόχρονα.

10 Τόξο απόθεσης με περιτύλιξη καλωδίου
Για την απόθεση της συσκευής σε διαλείμματα εργασίας και για την περιτύλιξη του τροφοδοτικού καλωδίου.

11 Πίσω άνοιγμα με κούμπωμα
Για την τοποθέτηση εξαρτημάτων, π.χ. της ράβδου μπλέντερ.

Εργαλεία

12 Εργαλείο ανάδευσης

13 Εργαλείο ζυμώματος

! *σε μερικά μοντέλα*

14 Ράβδου μπλέντερ

15 Ποτήρι ανάμιξης με καπάκι

16 Κόφτης γενικής χρήσης
Με τον κόφτη γενικής χρήσης εκμεταλλεύεστε την πλήρη απόδοση της συσκευής σας κατά την παρασκευή αλείμματος για το ψωμί από βούτυρο και μέλι (τηρώντας τις οδηγίες της συνταγής). Τη συνταγή θα την βρείτε στις οδηγίες χρήσης του κόφτη γενικής χρήσης.
Αν κάποιο εξάρτημα δεν συμπεριλαμβάνεται στη συσκευασία παράδοσης, μπορείτε να το παραγγείλετε στην υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών.

Ράβδου μπλέντερ
Πλαστικό Κωδικός παραγγελίας 657242
Ανοξείδωτο ατσάλι Κωδικός παραγγελίας 657258
Κόφτης γενικής χρήσης: Κωδικός παραγγελίας 659058
Παρακαλείσθε να προσέχετε τις συμβουλές στις ξεχωριστές Οδηγίες Χρήσης γι' αυτά τα εξαρτήματα.

Χειρισμός

- Πριν την πρώτη χρήση καθαρίστε τη βασική συσκευή και τα εργαλεία.
- Ξετυλίγετε πάντοτε τελείως το τροφοδοτικό καλώδιο.

Σημαντική υπόδειξη

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

Κίνδυνος τραυματισμού από την περιστρεφόμενη κίνηση!

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

Βασική συσκευή με εργαλεία

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

Εργαλεία ανάδευσης για ...

... Σάλτσες, μαρέγκα, αφρόγαλα, κρέμες, μαγιονέζα, σαντιγί και ελαφριές ζύμες, όπως π.χ. ζύμη για κέικ. Τα εργαλεία ανάδευσης δεν είναι κατάλληλα, για να επεξεργάσετε βαριές ζύμες.

Εργαλεία ζυμώματος για ...

... βαριές μάζες όπως ζύμη τάρτας, ζύμης με μαγιά και ζύμη πατάτας καθώς και για την ανάμιξη βαριών μιγμάτων κιμά, ζύμης πάστας ή ζύμης ψωμιού. **Η μέγιστη ποσότητα επεξεργασίας ανέρχεται σε 500 g αλεύρι και υλικά. Προσέξτε τα στοιχεία σχετικά με τις μέγιστες ποσότητες στις συνταγές!**

Εικόνα C

- Φέρτε τον σύρτη στη θέση .
  Τα ανοίγματα για την τοποθέτηση των εργαλείων είναι ελεύθερα, το πίσω άνοιγμα είναι κλειστό.
- Τοποθετήστε το επιθυμητό ζεύγος εργαλείων στα ανοίγματα και πιέστε τα μέχρι να κουμπώσουν.
  Προσέξτε το σχήμα των πλαστικών μερών στα εργαλεία, ώστε να αποφευχθεί το μπέρδεμα των εργαλείων (Εικόνα C–2)!
- Βάζετε το φις στην πρίζα.
- Τοποθετήστε τα τρόφιμα σε κατάλληλο δοχείο.
- Οδηγήστε τα εργαλεία μέσα στο δοχείο και ρυθμίστε τη συσκευή στην επιθυμητή βαθμίδα.
  Βαθμίδα 1, 2:
  για την επεξεργασία και την ανάμιξη.
  Βαθμίδα 3, 4, 5:
  για το ζύμωμα και το χτύπημα.
  Στιγμιαία λειτουργία M:
  για τη γρήγορη ανάδευση ή για το χτύπημα υλικών.

Κίνδυνος τραυματισμού!

Για την αλλαγή των εργαλείων βγάλτε το φις από την πρίζα.

Υπόδειξη:

Θέτετε τη βασική συσκευή πάντοτε εκτός λειτουργίας, προτού την βγάλετε από τα αγαθά που αναμίξατε.

Μετά την εργασία:

- Φέρνετε τον διακόπτη στο 0/off.
- Τραβάτε το φις από την πρίζα.
- Λύστε τα εργαλεία με το πλήκτρο εξόδου και αφαιρέστε τα.

Προσοχή:

Πατήστε το πλήκτρο εξόδου, αφού ακινητοποιηθούν πρώτα τα εργαλεία.
Το πλήκτρο εξόδου δεν μπορεί να πατηθεί, αν ο διακόπτης δεν βρίσκεται στο 0/off.

Βασική συσκευή με ράβδο μπλέντερ

Η συσκευή είναι κατάλληλη για την ανάμιξη μαγιονέζας, σαλτσών, κοκτέιλ και ροφημάτων βρεφικών τροφών, βρασμένων φρούτων και λαχανικών.
Για την πολτοποίηση σούπας.

Εικόνα D

- Φέρτε τον σύρτη στη θέση .
  Το πίσω άνοιγμα είναι ελεύθερο, τ' ανοίγματα για την τοποθέτηση των εργαλείων είναι κλειστά.

MFQ364_de-ar.book Seite 79 Dienstag, 27. Januar 2015 9:17 09

- Τοποθετήστε την ράβδο μπλέντερ και κουμπώστε το.
- Βάζετε το φις στην πρίζα.
- Βάλτε τα τρόφιμα μέσα στο ποτήρι μίξερ.
- Γυρίστε τον διακόπτη προς τα αριστερά στη στιγμιαία λειτουργία και κρατήστε τον.
  Η ζεύξη των βαθμίδων 1–5 δεν βρίσκεται σε λειτουργία.

Υπόδειξη:
Για να αποφύγετε τα πιτσιλίσματα από τα αναμειγνυόμενα τρόφιμα, θέτετε τη βασική συσκευή πάντοτε εκτός λειτουργίας, προτού την βγάλετε από τα αγαθά που αναμίξατε.

Μετά την εργασία:
- Φέρνετε τον διακόπτη στο 0/off.
- Τραβάτε το φις από την πρίζα.
- Αφαιρέστε την ράβδο μπλέντερ με ταυτόχρονο πάτημα των δύο πλήκτρων απασφάλισης.

Καθαρισμός

Σημαντική υπόδειξη
Η συσκευή δεν χρειάζεται συντήρηση. Ο ριζικός καθαρισμός προστατεύει τη συσκευή από ζημιές και διατηρεί την ικανότητα λειτουργίας.

Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας!

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

Προσοχή!
Οι επιφάνειες μπορούν να υποστούν φθορές. Μη χρησιμοποιείτε μέσα καθαρισμού που χαράζουν.

- Σκουπίστε τη βασική συσκευή πρώτα με βρεγμένο πανί και στη συνέχεια με στεγνό να στεγνώσει.
  Απομακρύντε καλά τυχόν προσκολλημένα τρόφιμα από την περιοχή του σύρτη!
- Καθαρίζετε τα εργαλεία στο πλυντήριο πιάτων ή με βούρτσα κάτω από τρεχούμενο νερό.
- Αφήνετε τη ράβδο μπλέντερ να στεγνώνει σε όρθια θέση (το πόδι μίξερ προς τα πάνω), ούτως ώστε να μπορεί να τρέξει έξω το νερό που έχει μπεί μέσα.

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

Εικόνα E
- Για τη φύλαξη τυλίξτε το καλώδιο χαλαρά γύρω από τη συσκευή.
- Στερεώνετε το φις με τον συνδετήρα καλωδίου.

Αντιμετώπιση βλαβών

Πρόβλημα:
Ο διακόπτης δεν μπορεί να γυριστεί στη βαθμίδα 1 έως 5.
Αντιμετώπιση:
Με ανοιχτό το πίσω άνοιγμα η ζεύξη των βαθμίδων 1 έως 5 δεν βρίσκεται σε λειτουργία.
Πρόβλημα:
Ο σύρτης μπορεί να κινηθεί μόνο δύσκολα ή καθόλου.
Αντιμετώπιση:
Πιέστε τον σύρτη ελαφρά προς τα μέσα και μετακινήστε τον.

Συνταγές

Σαντιγί

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

Μαρέγκα

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

Ζύμη μπισκότου

Βασική συνταγή

2 αβγά
2–3 κουταλιές σούπας (κ.σ.) ζεστό νερό
100 g ζάχαρη
1 φακ. βανίλια
70 g αλεύρι
70 g κορν φλάουρ
ενδεχομένως μπέικιν πάουντερ

- Χτυπάτε τα υλικά (εκτός από το αλεύρι και το κορν φλάουρ) επί περ. 3–4 λεπτά στη βαθμίδα 5 με το εργαλείο ανάδευσης μέχρι να αφρίσουν.
- Ρυθμίστε τη συσκευή στη βαθμίδα 1, ανακατέψτε το κοσκινισμένο αλεύρι και το κορν φλάουρ σε περ. ½ έως 1 λεπτό κουταλιά κουταλιά.

Μέγιστη ποσότητα: 2 φορές τη βασική συνταγή

Ζύμη κέικ

Βασική συνταγή

2 αβγά
125 g ζάχαρη
1 πρέζα αλάτι
1 φακ. βανίλια ή το ξύσμα ½ λεμονιού
125 g βούτυρο ή μαργαρίνη (σε θερμοκρασία δωματίου)
250 g αλεύρι
1 φακ. μπέικιν πάουντερ
60 ml γάλα

- Βάλτε όλα τα υλικά στο μπολ και αναμείξτε τα πρώτα στη βαθμίδα 1 επί περ. ½ λεπτό και μετά στη βαθμίδα 5 επί περ. 3–4 λεπτά.

Μέγιστη ποσότητα: 2 φορές τη βασική συνταγή

Ζύμη τάρτας

Βασική συνταγή

125 g βούτυρο (σε θερμοκρασία δωματίου)
100–125 g ζάχαρη
1 αβγό
1 πρέζα αλάτι
λίγο ξύσμα λεμονιού ή λίγη βανίλια
250 g αλεύρι
ενδεχομένως μπέικιν πάουντερ

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

Μέγιστη ποσότητα: 2 φορές τη βασική συνταγή

Πάτος για γλύκισμα φρούτων

Βασική συνταγή

2 αβγά
125 g ζάχαρη
125 g αλεσμένα φουντούκια
50 g γαλέτα

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

Μέγιστη ποσότητα: 2 φορές τη βασική συνταγή

Τσουρέκι

Βασική συνταγή

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

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

Μέγιστη ποσότητα: 2 φορές τη βασική συνταγή

Ζύμη για πίτσα

Βασική συνταγή

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

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

Μέγιστη ποσότητα: 2 φορές τη βασική συνταγή

Ζύμη ψωμιού

Βασική συνταγή

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

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

Μαγιονέζα

1 αβγό (κρόκος και ασπράδι)
1 κουταλιές σούπας μουστάρδα
1 κουταλιές σούπας χυμό λεμονιού ή ξύδι
200–250 ml λάδι
Αλάτι, πιπέρι κατά προτίμηση
Τα υλικά πρέπει να έχουν την ίδια θερμοκρασία!

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

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

Απόσυρση

Η συσκευή αυτή έχει σημανθεί βάσει της ευρωπαϊκής οδηγίας 2012/19/EC περί ηλεκτρικών και ηλεκτρονικών συσκευών (waste electrical and electronic equipment – WEEE).
Η οδηγία καθορίζει το πλαίσιο για την ανάληψη και αξιοποίηση των παλιών συσκευών που ισχύει σε ολόκληρη την ΕΕ. Για πληροφορίες σχετικά με τους επίκαιρους τρόπους απόσυρσης απευθυνθείτε στο ειδικό κατάστημα, απ' όπου αγοράσατε τη συσκευή ή στη Δημοτική ή Κοινοτική Αρχή του τόπου κατοικίας σας.

ΟΡΟΙ ΕΓΓΥΗΣΗΣ

1. Η Εγγύηση καλής λειτουργίας των προϊόντων μας παρέχεται για χρονικό διάστημα είκοσι τεσσάρων (24) μηνών από την ημερομηνία της πρώτης αγοράς που αναγράφεται στη θεωρημένη απόδειξη αγοράς. Για την παροχή της εγγύησης απαιτείται η επίδειξη της θεωρημένης απόδειξης αγοράς στην οποία αναγράφεται ο τύπος και το μοντέλο του προϊόντος.
2. Η εταιρεία μέσα στα ανωτέρω χρονικά όρια, σε περίπτωση πλημμελούς λειτουργίας της συσκευής, αναλαμβάνει την υποχρέωση της επαναφοράς της σε ομαλή λειτουργία και της αντικατάστασης κάθε τυχόν ελαττωματικού μέρους (πλην των αναλώσιμων και των ευπαθών, όπως τα γυάλινα, λαμπτήρες κλπ.).
Απαραίτητη προϋπόθεση για να ισχύει η εγγύηση είναι η μη λειτουργία της συσκευής να προέρχεται από την πολυμελή κατασκευή της και όχι επί παραδείγματι από κακή χρήση, λανθασμένη εγκατάσταση, μη τήρηση των οδηγιών χρήσης της συσκευής, ακατάλληλη συντήρηση από πρόσωπα μη εξουσιοδοτημένα από την BSH Ελλάς ΑΒΕ ή από εξωγενείς παράγοντες όπως διακοπές ηλεκτρικού ρεύματος ή διαφοροποίησης της τάσης κλπ..
3. Στην περίπτωση που το προϊόν δεν λειτουργεί σωστά λόγω της κατασκευής του και εφόσον η πλημμελής λειτουργία εκδηλώθηκε κατά την περίοδο εγγύησης, το Εξουσιοδοτημένο Σέρβις (η το εξουσιοδοτημένο συνεργείο) της BSH Ελλάς ΑΒΕ θα το επισκευάσει με σκοπό τη χρήση για την οποία κατασκευάστηκε, χωρίς να υπάρξει χρέωση για ανταλλακτικά ή την εργασία.
4. Δεν καλύπτονται από την εγγύηση οι χρεώσεις και οι κίνδυνοι που σχετίζονται με τη μεταφορά του προϊόντος προς επισκευή στον μεταπωλητή ή προς το Εξουσιοδοτημένο Σέρβις της BSH Ελλάς ΑΒΕ.
5. Όλες οι επισκευές της εγγύησης πρέπει να γίνονται από το Εξουσιοδοτημένο Σέρβις (η το εξουσιοδοτημένο συνεργείο) της BSH Ελλάς ΑΒΕ.

6. Η εγγύηση δεν καλύπτει κανένα προϊόν που χρησιμοποιείται πέραν των προδιαγραφών για τις οποίες κατασκευάστηκε (π. χ. οικιακή χρήση).
7. Η εγγύηση καλής λειτουργίας που παρέχεται από τον κατασκευαστή παύει αν αποκολληθούν, αλλοιωθούν ή τροποποιηθούν με οποιοδήποτε τρόπο οι ταινίες ασφαλείας ή οι ειδικές διακριτικές αυτοκόλλητες ετικέτες επί των οποίων αναγράφεται ο αριθμός σειράς ή η ημερομηνία αγοράς.
8. Η εγγύηση δεν καλύπτει:
   – Επισκευές, μετατροπές ή καθαρισμούς που έλαβαν χώρα σε κέντρο service μη εξουσιοδοτημένο από την BSH Ελλάς ΑΒΕ.
   – 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 του εξουσιοδοτημένου συνεργείου.
9. Η εγγύηση που προσφέρεται παύει να ισχύει εφόσον η κυριότητα της συσκευής μεταβιβαστεί σε τρίτο πρόσωπο από τον αρχικό αγοραστή το όνομα του οποίου αναγράφεται στο παραστατικό αγοράς της συσκευής.
10. Αντικατάσταση της συσκευής γίνεται μόνο εφόσον δεν είναι δυνατή η επιδιόρθωση της κατόπιν πιστοποίησης της αδυναμίας επισκευής από το Εξουσιοδοτημένο Σέρβις (η το εξουσιοδοτημένο συνεργείο) της BSH Ελλάς ΑΒΕ.
11. Η κάθε επισκευή ή η αντικατάσταση ελαττωματικού μέρους δεν παρατείνει τον χρόνο εγγύησης του προϊόντος.
12. Εξαρτήματα και υλικά που αντικαθιστώνται κατά τη διάρκεια της εγγύησης επιστρέφονται στο συνεργείο.

BSH A.B.E. – 17ο χλμ. Εθνικής οδού Αθηνών – Λαμίας & Ποταμού 20, Κηφισιά

SERVICE

Αθήνα: 17ο χλμ. Εθνικής οδού Αθηνών – Λαμίας & Ποταμού 20, Κηφισιά – τηλ.: 210-42.77.700
Θεσ/νίκη: 8,3ο χλμ. Εθνικής οδού Θεσ/νίκης – Μουδανιών, Περιοχή Θέρμη – τηλ.: 2310-497.200
Πάτρα: Χαραλάμπη & Ερενστρώλε – τηλ.: 2610-330.478
Κρήτη: Εθνικής Αντιστάσεως 23 & Καλαμά, Ηράκλειο – τηλ.: 2810-321.573
Κύπρος: Αρχ. Μακαρίου Γ' 39, Έγκωμη – Λευκωσία – Παγκύπριο τηλ.: 77778007

Τηρούμε το δικαίωμα αλλαγών.

MFQ364_de-ar.book Seite 83 Dienstag, 27. Januar 2015 9:17 09

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

İçindekiler

Kendi güvenliğiniz için 83
Genel bakış 85
Cihazın kullanılması 85
Cihazın temizlenmesi 86
Arıza durumunda yardım 87
Tarifler 87
Giderme bilgileri 88
Garanti koşulları 89

Kendi güvenliğiniz için

Bu cihaz için güvenlik ve kullanım bilgileri elde etmek için, cihazı kullanmaya başlamadan önce işbu kılavuzu itinayla okuyunuz.
Cihazın doğru kullanımı için verilmiş olan talimatlara dikkat edilmemesi veya uyulmaması halinde söz konusu olan hasarlardan üretici sorumlu değildir.
Bu cihaz, ticaret amaçlı kullanım için değil, evde veya ev ortamına benzer mekanlarda kullanılan normal miktarlar için tasarlanmıştır.
Ev ortamına benzer mekanlardaki kullanım, örn. dükkanların, büroların, çiftlik veya çiftçilik işletmelerinin ve diğer sanayi işletmelerinin elemanlarının kullandığı mutfaklardaki kullanımı ve ayrıca pansiyonların, küçük otellerin ve benzeri mesken tertibatlarının misafirlerinin kullanımını kapsar.
Cihazı sadece evde işlenilen miktar ve süreler için kullanınız.
Bu el tipi mikser, hamur türü veya sıvı besinlerin karıştırılması için veya krema çırpmak için uygundur. Hızlı blender ile birlikte kullanıldığında, besin doğramak ya da karıştırmak için uygundur.
Başka cisimlerin ya da maddelerin işlenmesi için kullanılamaz.
Kullanma kılavuzunu itinalı bir şekilde okuyunuz ve ileride lazım olma ihtimalinden dolayı saklayınız. Cihazı başka birine verecek veya satacak olursanız, kullanma kılavuzunu da veriniz.

⚠ Genel güvenlik bilgi ve uyarıları

Elektrik çarpma tehlikesi

Bu cihaz çocuklar tarafından kullanılmamalıdır.
Cihaz ve bağlantı hattı çocuklardan uzak tutulmalıdır.
Cihazlar, fiziksel, algısal veya zihinsel yetenekleri düşük kişiler veya yeterli tecrübesi ya da bilgisi olmayan kişiler tarafından ancak denetim altında veya güvenli kullanım ve buna bağlı tehlikeler hususunda eğitilmiş ve anlamış olmaları şartıyla kullanılabilir.
Çocukların cihaz ile oynamasına izin vermeyiniz.
Cihazı sadece tipe etiketi üzerinde bildirilen bilgilere göre elektrik gerilimine bağlayınız ve çalıştırınız. Cihaz sadece kapalı yerlerde kullanılmak için tasarlanmıştır.

Cihazı sadece bağlantı kablosunda veya kendisinde herhangi bir arıza yoksa kullanmayınız.
İşletme anında hareket eden aksesuar veya ek parçalar değiştirilmeden önce, cihaz kapatılmalı ve elektrik fişi prizden çıkarılmalıdır.
Cihaz, başında kimse yokken, monte edilmeden önce, sökülüp parçalarına ayrılmadan önce veya temizlenmeden önce daima elektrik şebekesinden ayrılmalıdır.
Elektrik kablosunu keskin kenarlar ve sıcak yüzeyler üzerinden geçecek şekilde çekmeyiniz.
Herhangi bir tehlikeli duruma yer vermemek için, cihazın bağlantı kablosunda herhagi bir hasar olduğu zaman, sadece üretici tarafından, üreticinin yetkili servisi tarafından veya benzeri yetki ve eğitime sahip başka bir uzman eleman tarafından değiştirilmelidir.
Cihazda yapılacak onarımlar, herhangi bir tehlike oluşmasını önlemek için, sadece yetkili servisimiz tarafından yapılmalıdır.

⚠ Bu cihaz için güvenlik bilgi ve uyarıları

Yaralanma tehlikesi
Elektrik çarpma tehlikesi
Elektrik kesilmesi halinde, cihaz açık kalır ve elektrik yeniden gelince, cihaz yeniden hareket etmeye başlar. Cihazı derhal kapatınız.
Ana cihaz kesinlikle suya sokulmamalıdır ve bulaşık makinesinde yıkanmamalıdır. Buharlı temizleme cihazları kullanmayınız!
Cihazı, hızlı karıştırma ayağı – ana cihaz bağlantı yeri aşılacak şekilde suya veya sıvıya sokmayınız.
Cihazı, elleriniz nemli veya ıslak durumdayken kullanmayınız.
Haşlanma tehlikesi!
Sıcak sıvı işlenmesinde dikkatli olunuz. Sıvılar işlenirken etrafa sıçrayabilir. Hızlı blenderi tencere içinde kullandığınız zaman, kullanmaya başlamadan önce tencereyi ocaktan indiriniz.
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.
Önemli!
Cihazı malzemesiz çalıştırmayınız. Cihazı sadece orijinal aksesuarlar ile kullanınız. Sadece bir tip aksesuar takınız (örn.Yoğurma kancası).
Cihazın, karıştırılacak besinlerin işlenmesi için gerekli zamandan daha uzun açık tutulmaması tavsiye edilir.
Karıştırma kabı mikrodalga fırında kullanılmaya elverişli değildir.

Bu kullanma kılavuzunda farklı cihaz modelleri tarif edilmektedir.
Resimli sayfalarda farklı modellere genel bir bakış sunulmaktadır (**Resim F**).

Genel bakış

Lütfen resimli sayfaları açınız.
Resim A

1 Ana cihaz
2 Elektrik kablosu
3 Kablo klemensleri
4 Tutamak
5 5 kademeli şalter + Tork devresi
Cihazı açmak ve kapatmak için ve çalışma hızını ayarlamak için.
0/off = Kapalı
1 = En düşük devir sayısı
5 = En yüksek devir sayısı
M = Moment (tork) devresi (azami devir sayısı), şalteri sola doğru bastırınız ve basılı tutunuz.
Arka aksesuar deliğine aksesuar takılıp kullanıldığında, cihaz sadece moment (tork) devresinde çalıştırılabilir.
6 Dışarı atma tuşu
Aletleri cihazdan çıkarmak için.
7 Kapatma düzenli aletlerin takılması için delikler
8 Kilidin tetiklenmesi için sürgü
Sürgü kullanıldığında ya aletlerin (7) takılma deliği kullanıma açılır **veya** arka taraftaki aksesuar deliği (11) kullanılabilir olur (**Resim B**).
→ Aletler (7) için kullanılan delik açıktır.
→ Arka aksesuar deliği (11) açıktır.
9 Çözme tuşları
Arka boşluktan aksesuar almak için kullanılır. Her iki tuşa aynı anda basınız.
10 Kablo sarma sistemli destek ünitesi
Çalışmaya ara verildiğinde cihazın konumlandırılması ve elektrik kablosunun sarılması için kullanılır.
11 Kilit donanımlı arka aksesuar deliği
Örn. hızlı blender gibi aksesuarlar takmak için kullanılır.
Aletler
12 Karıştırma teli
13 Yoğurma kancası

Bazı modellerde
14 Hızlı karıştırma çubuğu
15 Kapaklı karıştırma kabı
16 Genel doğrayıcı
Genel doğrayıcı ile, ekmek üstüne sürmek için ballı tereyağı hazırlanmasında cihazın tam gücünü ve performansını kullanmış olursunuz (ilgili tarifte bildirilen koşullara uyulması halinde). Bu tarifi genel doğrayıcının kullanma kılavuzunda bulabilirsiniz.
Eğer bir aksesuar teslimat kapsamına dahil değilse, yetkili servis üzerinden sipariş verilebilir.
Hızlı karıştırma çubuğu:
Plastik Sipariş no.: 657242
Paslanmaz çelik Sipariş no.: 657258
Genel doğrayıcı: Sipariş no.: 659058
Bu aksesuar parçalarına ait, ayrıca verilen kullanma kılavuzundaki talimatlara lütfen dikkat ediniz.

Cihazın kullanılması

- İlk kez kullanılmadan önce, ana cihazı ve aletleri temizleyiniz.
- Elektrik kablosunu daima tamamen açınız.

Önemli not
Arka boşluk açıkken, cihaz sadece tork devresinde çalıştırılabilir.
Kademeli şalter 1–5 çalışmaz.
Kilidin tetiklenmesi için sürgüyü sadece 0/off (kapalı) şalter konumuna alınız.

Dönen tahrik sisteminden dolayı yaralanma tehlikesi söz konusudur!
Kesinlikle dönen aletleri tutmayınız. Aletleri sadece cihaz duruyorken takınız ve çıkarınız – Cihaz kapatıldıktan sonra da bir süre hareket etmeye devam eder. Uzun saçların veya bol giysilerin dönen aletlere kapılmaması için, uygun önlem alınız.

Ana cihaz ve aletler

Cihaza ait aletler ile, aşağıdaki kullanımlarda özellikle iyi bir sonuç elde edilir:
Çırpma/karıştırma teli ile ...
... Soslar, çırpılmış yumurta akı, süt köpüğü, kremalar, mayonez, kaymak ve örn. basit cıvık hamur gibi hafif hamurlar.
Çırpma/karıştırma telleri ağır hamurların işlenmesi için uygun değildir.

Yoğurma kancası ile ...
... Gevrek, mayalı ve patates hamuru gibi katı hamurlar, ağır kıymalı hamur, makarna hamuru veya ekmek hamuru gibi hamurların karıştırılması.
Azami işleme miktarı 500 g un ve diğer malzemelerdir. Tariflerdeki azami miktar bilgilerine dikkat ediniz!

Resim C
- Sürgüyü konuma ayarlayınız.
  Aletlerin takılması için kullanılan delikler serbesttir, arka aksesuar deliği ise kapalıdır.
- İstediğiniz alet çiftini ilgili deliğe takınız ve yerine oturuncaya kadar içeri bastırınız.
  Aletlerdeki plastik parçaların şekline dikkat ederek, aletlerin yanlışlıkla birbirine karışmasını önleyiniz (Resim C–2)!
- Elektrik fişini prize takınız.
- Besinleri uygun bir kaba doldurunuz.
- Aletleri ilgili kabın içine sokunuz ve cihazı istediğiniz kademeye ayarlayınız:
  Kademe 1, 2:
  İlk işleme ve karıştırma işlemi için.
  Kademe 3, 4, 5:
  Yoğurmak ve çırpmak için.
  Moment devresi M:
  Diğer malzemelere hızlı karıştırmak veya malzemeleri çırpmak için kullanılır.

Yaralanma tehlikesi!

Aletleri değiştirmek için elektrik fişini çekip çıkarınız.

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

İşiniz sona erdikten sonra:
- Şalteri 0/off konumuna alınız.
- Elektrik fişini çekip çıkarınız.
- Aletleri dışarı atma tuşuna basarak çözünüz ve çıkarınız.

Dikkat:
Dışarı atma tuşuna ancak aletler tamamen durduğunda basınız. Şalter 0/off konumunda olmadığı zaman, dışarı atma tuşu içeri bastırılamamaktadır.

Hızlı blenderli ana cihaz

Bu cihaz mayonez, sos, karışık içecek, bebek maması, pişmiş meyve ve sebze karıştırmaya elverişlidir.
Çorba pürelemek için kullanılır.

Resim D
- Sürgüyü konuma ayarlayınız.
  Arka aksesuar deliği serbesttir, aletlerin takılması için kullanılan delikler ise kapalıdır.
- Hızlı karıştırma çubuğunu takınız ve yerine oturmasını sağlayınız.
- Elektrik fişini prize takınız.
- Besinleri karıştırma kabına doldurunuz.
- Şalteri sola doğru tork devresi konumuna ayarlayınız ve o konumda sabit tutunuz.
  Kademeli şalter 1–5 çalışmaz.

Bilgi:
Karıştırılan malzemelerin etrafa sıçramasını önlemek için, cihazı ancak hızlı karıştırma çubuğu karıştırılacak malzemenin içine sokulduktan sonra çalıştırınız. Ana cihazı, karıştırılan malzemeden dışarı çıkarmadan önce daima kapatınız.

İşiniz sona erdikten sonra:
- Şalteri 0/off konumuna alınız.
- Elektrik fişini çekip çıkarınız.
- Hızlı blenderi, her iki kilit çözme tuşuna aynı anda basarak çıkarınız.

Cihazın temizlenmesi

Önemli not
Cihazın bakıma ihtiyacı yoktur.
İtinalı ve iyi temizleme, cihazın zarar görmesini önler ve işlevselliğini korur.

Cereyan çarpma tehlikesi!

Ana cihaz kesinlikle suya sokulmamalıdır ve bulaşık makinesinde yıkanmamalıdır. Buharlı temizleme cihazları kullanmayınız!

Dikkat!
Cihazın yüzeyi zarar görebilir.
Ovalama gerektiren deterjan veya temizlik malzemesi kullanmayınız.

MFQ364_de-ar.book Seite 87 Dienstag, 27. Januar 2015 9:17 09

- Ana cihazı nemli bir bez ile siliniz ve ardından kurulayınız.
  Sürgü etrafındaki yapışmış malzemeleri iyice temizleyip gideriniz!
- Aletleri bulaşık makinesinde veya musluktan akan su altında bir fırça ile temizleyiniz.
- Hızlı blenderi dik konumda (karıştırma ayağı bıçağı yukarı doğru) kurumaya bırakarak, içine girmiş olan suyun dışarı akmasını sağlayınız.

Bilgi: Örneğin kırmızı lahana işlendiği zaman, cihazın plastik parçalarının rengi değişebilir. Bu renk almalar, birkaç damla likit yemek yağı ile silinip temizlenebilir.

Resim E

- Cihazı muhafaza etmek için, kabloyu çok sıkı olmayacak şekilde cihazın etrafına sarınız.
- Elektrik fişini kablo klemensi ile sabitleyiniz.

Arıza durumunda yardım

Problem:
Şalter kademe 1 ve 5 arasında hareket ettirilemiyor.
Giderilmesi:
Arka boşluk kapağı açık olduğu zaman, kademe şalteri 1–5 çalışmaz.
Problem:
Sürgü zor hareket ediyor veya hiç hareket etmiyor.
Giderilmesi:
Sürgüyü hafif içeri doğru bastırınız ve hareket ettiriniz.

Tarifler

Kremşanti

100 g–500 g

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

Yumurta akı

1–5 yumurtanın akı

- Yumurta akını, 2–5 dakika 5 kademesinde karıştırma teli ile işleyiniz.

Bisküvi hamuru

Ana tarif
2 yumurta
2–3 çorba kaşığı sıcak su
100 g şeker
1 paket vanilya şekeri
70 g un
70 g nişasta
Gerekirse kabartma tozu

- Malzemeleri (un ve nişasta hariç) yaklaşık 3–4 dakika 5 kademesinde karıştırma teli köpüklü bir kıvama gelinceye kadar işleyiniz.
- Cihazı 1 kademesine alınız, elenmiş unu ve nişasta ununu yakl. ½–1 dakika içinde kaşık kaşık ilave edip karıştırınız.

Azami miktar: Temel tarifin 2 misli

Mayasız hamur

Ana tarif
2 yumurta
125 g şeker
1 tutam tuz
1 paket vanilya şekeri veya ½ limonun kabuğu
125 g tereyağı veya margarin (oda sıcaklığında)
250 g un
1 paket kabartma tozu
60 ml süt

- Tüm malzemeleri önce yaklaşık ½ dakika kademe 1'de karıştırınız.
  Sonra yaklaşık 3–4 dakika 5 kademesinde karıştırma teli ile karıştırınız.

Azami miktar: Temel tarifin 2 misli

Poğaça hamuru

Ana tarif
125 g tereyağı (oda sıcaklığında)
100–125 g şeker
1 yumurta
1 tutam tuz
Biraz limon kabuğu veya vanilya şekeri
250 g un
Gerekirse kabartma tozu

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

Azami miktar: Temel tarifin 2 misli

Üzerine meyve döşenecek pasta tabanı

Ana tarif

2 yumurta
125 g şeker
125 g öğütülmüş fındık
50 g graten

- Yumurtaları ve şekeri 3–4 dakika 5 kademesinde küpük oluşana kadar karıştırınız.
- Cihazı 1 kademesine alınız, fındıkları ve galeta ununu (ekmek kırıntılarını) ilave ediniz ve ½ dakika boyunca karıştırma teli ile işleyiniz.

Azami miktar: Temel tarifin 2 misli

Mayalı örgü kek

Ana tarif

250 g un
1 paket kuru maya
110 ml sıcak süt
1 yumurta
1 tutam tuz
40 g şeker
30 g eritilmiş ve soğutulmuş yağ
Yarım limonun kabuğu, rendelenmiş

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

Azami miktar: Temel tarifin 2 misli

Pizza hamuru

Ana tarif

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

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

Azami miktar: Temel tarifin 2 misli

Ekmek hamuru

Ana tarif

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

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

Mayonez

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

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

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

Giderme bilgileri

Bu cihaz, ömrünü doldurmuş elektrikli ve elektronik cihazlar ile ilgili Avrupa yönetmeliği 2012/19/EU'ye (waste electrical and electronic equipment – WEEE) uygun şekilde işaretlenmiştir.
Bu yönetmelik, eski cihazların geri alımı ve değerlendirilmesi ile ilgili, AB çapındaki uygulamaların çerçevesini belirtmektedir.
Güncel giderme yol ve yöntemleri hakkında bilgi almak için, yetkili satıcınıza veya ilgili yerel belediye idaresine başvurunuz.

Garanti koşulları

Bu cihaz için, cihazın satın alındığı ülkedeki yetkili ülke temsilciliğimiz tarafından verilmiş olan garanti koşulları geçerlidir.

Garantie koşullarını her zaman cihazı satın aldığınız yetkili satıcınız veya doğrudan ülke temsilciliğimiz üzerinden talep edebilirsiniz.

Almanya için geçerli garanti koşullarını ve adresleri kılavuzun arka sayfasında bulabilirsiniz.

Bunun yanı sıra, garanti koşullarını internette ilgili bağlantı sayfasında da bulabilirsiniz.

Garanti hakkından yararlanılabilmesi için, satın alma belgesinin gösterilmesi kesinlikle gereklidir.

Bosch Çağrı Merkezi

444 6 333
7/24 hizmetinizde

BOSCH

(Sabit telefonlardan veya cep telefonlarından alan kodu çevirmeden)

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

Yazılı başvurular için adresimiz

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

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

KÜÇÜK EV ALETLERİ GARANTİ BELGESİ

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

GARANTİ ŞARTLARI

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

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

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

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

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

Değerli Müşterimiz

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

Aşağıda yer alan konularda yardımcı olmanızı rica ederiz.

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

DİKKAT

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

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

MALIN

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

Serdecznie gratulujemy Państwu zakupu nowego urządzenia marki BOSCH. Tym samym wybór Państwa padł na nowoczesne, wysokowartościowe urządzenie gospodarstwa domowego. Dalsze informacje dotyczące naszych produktów znajdą Państwo na naszej stronie internetowej.

Spis treści

Dla własnego bezpieczeństwa 92
Opis urządzenia 94
Obsługa 95
Czyszczenie 96
Usuwanie drobnych usterek 96
Przepisy kulinarne 96
Wskazówki dotyczące usuwania zużytego urządzenia 98
Warunki gwarancji 98

Dla własnego bezpieczeństwa

Przed użyciem urządzenia należy starannie przeczytać niniejszą instrukcję obsługi, aby zapoznać się ze wskazówkami bezpieczeństwa i obsługi.

Producent nie odpowiada za szkody spowodowane brakiem przestrzegania instrukcji w związku z prawidłowym zastosowaniem urządzenia. Niniejsze urządzenie nie jest przeznaczone do użytku komercyjnego lecz skonstruowane z przeznaczeniem do przetwarzania ilości typowych dla gospodarstwa domowego itp.
Użytkowanie o charakterze podobnym do domowego obejmuje np. używanie urządzenia w pomieszczeniach kuchennych w sklepach, biurach, gospodarstwach rolnych lub innych (małych) przedsiębiorstwach oraz w pensjonatach, małych hotelach itp. Urządzenie używać do przetwarzania średnich ilości produktów na potrzeby gospodarstwa domowego. Mikser ręczny nadaje się do mieszania ciast lub płynnych produktów spożywczych lub do ubijania śmietany.
Końcówki do szybkiego mikso-wania służą do rozdrabniania lub mieszania produktów spożywczych. Nie używać do przetwarzania innych przedmiotów lub substancji oprócz tych zaleconych przez producenta. Proszę starannie przechowywać instrukcję obsługi. Proszę przekazać instrukcję wraz z urządzeniem ewentualnemu kolejnemu właścicielowi.

⚠ Ogólne wskazówki bezpieczeństwa

Niebezpieczeństwo porażenia prądem elektrycznym

Nie wolno dzieciom obsługiwać tego urządzenia.
Urządzenie wraz z elektrycznym przewodem zasilającym należy przechowywać z dala od dzieci. Urządzenia mogą być obsługiwane przez osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, czuciowych lub umysłowych albo nie posiadających odpowiedniego doświadczenia/ wiedzy tylko pod kontrolą osoby odpowiadającej za bezpieczeństwo osoby obsługującej urządzenie lub po dokładnym pouczeniu w obsłudze urządzenia oraz po zrozumieniu zagrożeń wynikających z obsługi urządzenia.

MFQ364_de-ar.book Seite 93 Dienstag, 27. Januar 2015 9:17 09

Nie pozwalać dzieciom na zabawę urządzeniem.
Urządzenie należy podłączyć i użytkować zgodnie z parametrami podanymi na tabliczce znamionowej. Używać tylko w zamkniętych pomieszczeniach. Urządzenie można używać tylko wtedy, gdy elektryczny przewód zasilający i samo urządzenie nie są uszkodzone.
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.
Zawsze wyłączać urządzenie gdy jest bez nadzoru, przed montażem i demontażem oraz przed czyszczeniem.
Nie wolno ocierać elektrycznego przewodu zasilającego o ostre krawędzie ani gorące powierzchnie.
Aby uniknąć zagrożeń w przypadku uszkodzenia przewodu zasilającego należy zlecić jego wymianę wyłącznie producentowi albo jego autoryzowanemu serwisowi lub osobie o podobnych kwalifikacjach i odpowiednich uprawnieniach.
Naprawy urządzenia może przeprowadzić tylko nasz autoryzowany punkt serwisowy.

⚠ Wskazówki bezpieczeństwa dla pracy z niniejszym urządzeniem

Niebezpieczenstwo skaleczenia
Niebezpieczeństwo porażenia prądem elektrycznym
W przypadku przerwy w dopływie prądu, urządzenie pozostaje włączone i po przerwie wznawia pracę. Natychmiast wyłączyć urządzenie. Korpusu urządzenia nigdy nie zanurzać w żadnych płynach ani nie myć w zmywarce do naczyń. Nie wolno stosować urządzeń czyszczących strumieniem pary.
Końcówki do szybkiego miksowania nigdy nie zanurzać w płynach powyżej miejsca połączenia z korpusem urządzenia.
Nie używać urządzenia mokrymi rękami.
Niebezpieczeństwo poparzenia!
Zachować ostrożność podczas miksowania gorących płynów.
Płyny mogą się rozpryskiwać podczas miksowania.
W przypadku zastosowania końcówki do szybkiego miksowania w garnku należy najpierw zdjąć garnek z płyty kuchennej.
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.

Ważne!

Nie włączać urządzenia bez obciążenia.
Urządzenie używać tylko z oryginalnym wyposażeniem.
Zakładać narzędzia tylko jednego rodzaju (np. haki do zagniatania).
Zaleca się nie pozostawiać włączonego urządzenia dłużej niż to konieczne do odpowiedniego zmiksowania produktów.
Pojemnik do miksowania nie nadaje się do kuchenek mikrofalowych.

Niniejsza instrukcja obsługi opisuje różne modele. Na stronach z rysunkami zamieszczony jest przegląd różnych modeli (**rysunek F**)

Opis urządzenia

Proszę otworzyć składane kartki z rysunkami.
Rysunek A

1 **Korpus urządzenia**
2 **Elektryczny przewód zasilający**
3 **Klamra spinająca przewód sieciowy**
4 **Rękojeść**
5 **Przełącznik 5-stopniowy + włączanie chwilowe**
Do włączania i wyłączania urządzenia oraz dopasowania prędkości roboczej.
0/off = wyłączony
1 = najniższa liczba obrotów
5 = najwyższa liczba obrotów
M = włączanie chwilowe (najwyższa liczba obrotów); nacisnąć przełącznik w lewo i przytrzymać wciśnięty.
W przypadku używania wyposażenia zamocowanego w tylnym otworze, urządzenie pracuje tylko w trybie włączenia chwilowego.
6 **Przycisk wyrzutowy**
do wyjmowania końcówek.
7 **Otwory do zamocowania końcówek, z zaślepkami**
8 **Zasuwa do przesuwania zaślepki**
W wyniku przesunięcia zasuwy udostępniany jest otwór do wkładania końcówek (7) **albo** otwór tylny (11) (**rysunek B**).
→ Otwór dla końcówek (7) jest otwarty.
→ Otwór tylny (11) jest otwarty.
9 **Przyciski zwalniania blokady**
do wyjmowania końcówki z otworu dolnego. Nacisnąć równocześnie obydwa przyciski.
10 **Stojak do odstawiania i nawijania kabla**
Służy do odstawienia urządzenia w czasie przerw w pracy i do nawijania kabla sieciowego.
11 **Otwór dolny, zamykany**
do zamocowania końcówek, np. końcówki do szybkiego miksowania.

Narzędzia

12 **Końcówka do mieszania**
13 **Haki do zagniatania**
! *W niektórych modelach*
14 **Końcówka do szybkiego miksowania**
15 **Pojemnik z pokrywką**
16 **Rozdrabniacz uniwersalny**

Przy eksploatacji rozdrabniacza uniwersalnego wykorzystywana zostaje pełna wydajność urządzenia przy przygotowywaniu masła miodowego (przestrzegając podany przepis). Przepis dołączony jest do instrukcji obsługi rozdrabniacza uniwersalnego.

Jeżeli jakiś element wyposażenia nie należy do zakresu dostawy, można go zamówić za pośrednictwem naszego serwisu.

Końcówka do szybkiego miksowania:

Tworzywo sztuczne	nr katalogowy 657242
Stal szlachetna	nr katalogowy 657258
Rozdrabniacz uniwersalny:	nr katalogowy 659058

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

Obsługa

- Przed pierwszym użyciem wyczyścić urządzenie podstawowe i narzędzia.
- Zawsze całkowicie rozwinąć elektryczny przewód zasilający.

i Ważna wskazówka

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

Niebezpieczeństwo skaleczenia obracającym się napędem!

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

Urządzenie podstawowe z narzędziami

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

Końcówki do mieszania ...

... do sosów, piany z białek, spienionego mleka, kremów, majonezu, śmietany i lekkiego ciasta, jak np. ciasta ucieranego.
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.
Przestrzegać zaleceń o maksymalnych ilościach podanych w przepisach kulinarnych.

Rysunek C

- Ustawić zasuwę w pozycji .
  Otwory do wkładania końcówek są wolne; otwór tylny jest zamknięty.
- Włożyć żądaną parę końcówek do otworów i przycisnąć aż do zatrzasku.
  Zwracać uwagę na kształt elementów z tworzywa sztucznego, aby uniknąć pomyłek podczas wkładania końcówek (rysunek C–2)!
- Włożyć wtyczkę do gniazdka.
- Włożyć produkty spożywcze do odpowiedniego naczynia.
- Zanurzyć narzędzia w produktach i włączyć urządzenie na żądany zakres.
  Zakres 1, 2:
  do zarabiania i mieszania.
  Zakres 3, 4, 5:
  do zagniatania i ubijania.
  Włączanie chwilowe M:
  do szybkiego zmieszania lub ubijania składników.

Niebezpieczeństwo skaleczenia!

Przed wymianą końcówek należy wyjąć wtyczkę z gniazdka sieciowego.

Wskazówka:

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

Po pracy:

- Przełącznik przekręcić do pozycji 0/off.
- Wyjąć wtyczkę z gniazdka sieciowego.
- Odblokować narzędzia przyciskiem wyrzutowym i wyjąć je.

Uwaga:

Przycisk wyrzutowy nacisnąć dopiero po zatrzymaniu się końcówek.
Przycisk wyrzutowy nie daje się nacisnąć, jeżeli przełącznik nie znajduje się w pozycji 0/off.

Urządzenie podstawowe z końcówką do szybkiego miksowania

Urządzenie nadaje się do miksowania majonezów, sosów, napojów, potraw dla niemowląt, gotowanych owoców i warzyw.
Do rozcierania zup.

Rysunek D

- Ustawić zasuwę w pozycji .
  Otwór tylny jest otwarty; otwory do wkładania końcówek są zamknięte.
- Włożyć końcówkę do szybkiego miksowania i zatrzasnąć.

- Włożyć wtyczkę do gniazdka.
- Włożyć produkty spożywcze do pojemnika do miksowania.
- Przełącznik przesunąć w lewo na włączanie chwilowe i przytrzymać. Przełącznik 5-stopniowy nie działa!

Wskazówka:

Aby zapobiec rozpryskiwaniu się miksowanych produktów należy włączać urządzenie dopiero wtedy, gdy końcówka do szybkiego miksowania zanurzona jest w produktach przeznaczonych do przetwarzania.
Przed wyjęciem końcówek z miksowanych/mieszanych produktów zawsze przedtem wyłączyć urządzenie podstawowe.

Po pracy:

- Przełącznik przekręcić do pozycji 0/off.
- Wyjąć wtyczkę z gniazdka sieciowego.
- Wyjąć końcówkę do szybkiego miksowania poprzez równoczesne naciśnięcie obydwóch przycisków zwalniania blokady.

Czyszczenie

Ważna wskazówka

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

Niebezpieczeństwo porażenia prądem elektrycznym!

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

Uwaga!

Powierzchnie mogą ulec uszkodzeniu.
Nie stosować żadnych szorujących środków czyszczących.

- Korpus urządzenia przetrzeć wilgotną ścierką a następnie wytrzeć do sucha.
  Starannie usunąć wszelkie przyklejone resztki produktów w obrębie zasuwy!
- Narzędzia umyć w zmywarce do naczyń albo szczotką pod bieżącą wodą.
- Końcówkę do szybkiego miksowania suszyć w odwrotnej pozycji (nóż końcówki miksującej do góry), aby woda, która dostała się do końcówki mogła wypłynąć.

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

Rysunek E

- Do przechowywania urządzenia luźno nawinąć kabel wokół urządzenia.
- Umocować wtyczkę klamrą spinająca przewód sieciowy.

Usuwanie drobnych usterek

Problem:
Przełącznik nie daje się przesunąć do pozycji 1 do 5.
Środki zaradcze
Jeżeli dolny otwór jest otwarty, wtedy przełącznik 5-stopniowy nie działa.
Problem:
Zasuwa porusza się z dużym oporem albo nie da się przesunąć.
Środki zaradcze
Lekko wcisnąć zasuwę do środka i przesunąć.

Przepisy kulinarne

Bita śmietana

100 g–500 g

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

Piana z białek

1 do 5 białek z jaj

- Białka ubijać 2 do 5 minut na zakresie 5 końcówką do mieszania.

Ciasto biszkoptowe

Przepis podstawowy
2 jajek
2–3 łyżki gorącej wody
100 g cukru
1 torebka cukru waniliowego
70 g mąki
70 g mąki ziemniaczanej
ewentualnie proszek do pieczenia

- Podane składniki (oprócz mąki i mąki ziemniaczanej) ubijać ok. 3–4 minut końcówką do mieszania na zakresie 5, aż do mocnego spienienia.
- Nastawić urządzenie na zakres 1 i mieszając dalej ok. ½ do 1 minuty dodawać łyżkami przesianą mąkę i mąkę ziemniaczaną.

Maksymalna ilość: 2 x przepis podstawowy

Ciasto ucierane

Przepis podstawowy

2 jajek
125 g cukru
1 szczypta soli
1 torebka cukru waniliowego lub otarta skórka z ½ cytryny
125 g margaryny lub masła (o temperaturze pokojowej)
250 g mąki
1 torebka proszku do pieczenia
60 ml mleka

- Podane składniki mieszać końcówką do mieszania ok. ½ minuty na zakresie 1, następnie ok. 3–4 minuty na zakresie 5.

Maksymalna ilość: 2 x przepis podstawowy

Ciasto kruche

Przepis podstawowy

125 g masła (o temperaturze pokojowej)
100–125 g cukru
1 jajko
1 szczypta soli
trochę otartej skórki cytrynowej lub cukru waniliowego
250 g mąki
ewentualnie proszek do pieczenia

- Wszystkie składniki zagniatać ok. ½ minuty na stopniu 1, potem przez ok. 3–4 minut na stopniu 5 hakiem do zagniatania.

Maksymalna ilość: 2 x przepis podstawowy

Spód na ciasto z owocami

Przepis podstawowy

2 jajek
125 g cukru
125 g zmielonych orzechów laskowych
50 g bułki tartej

- Jajka i cukier ubijać 3–4 minuty na pianę na zakresie 5.
- Nastawić urządzenie na zakres 1 i dodać mielone orzechy i bułkę tartą a następnie mieszać składniki przez ½ minuty używając końcówki do mieszania.

Maksymalna ilość: 2 x przepis podstawowy

Chałka drożdżowa

Przepis podstawowy

250 g mąki
1 paczki drożdży suszonych
110 ml ciepłego mleka
1 jajko
1 szczypta soli
40 g cukru
30 g roztopionego i schłodzonego tłuszczu
otarta skórka z ½ cytryny

- Wszystkie składniki zagniatać ok. ½ minuty na stopniu 1, potem przez ok. 3–4 minut na stopniu 5 hakiem do zagniatania.

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

- Wszystkie składniki zagniatać ok. ½ minuty na stopniu 1, potem przez ok. 3–4 minut na stopniu 5 hakiem do zagniatania.

Maksymalna ilość: 2 x przepis podstawowy

Ciasto chlebowe

Przepis podstawowy

500 g mąki
14 g cukru
14 g margaryny
7 g soli
1 paczki drożdży suszonych
250 ml wody

- Wszystkie składniki zagniatać ok. ½ minuty na stopniu 1, potem przez ok. 3–4 minut na stopniu 5 hakiem do zagniatania.

Majonez

1 jajko (żółtko i białko)
1 łyżka musztardy
1 łyżka soku cytrynowego lub octu
200–250 ml oliwy
sól, pieprz do smaku
Wszystkie składniki muszą mieć taką samą temperaturę!

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

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

Wskazówki dotyczące usuwania zużytego urządzenia

To urządzenie jest oznaczone zgodnie z Dyrektywą Europejską 2012/19/UE oraz polską Ustawą z dnia 29 lipca 2005 r. „O zużytym sprzęcie elektrycznym i elektronicznym” (Dz.U. z 2005 r. Nr 180, poz. 1495) symbolem przekreślonego kontenera na odpady.

Takie oznakowanie informuje, że sprzęt ten, po okresie jego użytkowania nie może być umieszczany łącznie z innymi odpadami pochodzącymi z gospodarstwa domowego. Użytkownik jest zobowiązany do oddania go prowadzącym zbieranie zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego. Prowadzący zbieranie, w tym lokalne punkty zbiórki, sklepy oraz gminne jednostki, tworzą odpowiedni system umożliwiający oddanie tego sprzętu. Właściwe postępowanie ze zużytym sprzętem elektrycznym i elektronicznym przyczynia się do uniknięcia szkodliwych dla zdrowia ludzi i środowiska naturalnego konsekwencji, wynikających z obecności skadników niebezpiecznych oraz niewłaściwego składowania i przetwarzania takiego sprzętu.

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

Warunki gwarancji

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

Zastrzega się prawo wprowadzania zmian.

MFQ364_de-ar.book Seite 99 Dienstag, 27. Januar 2015 9:17 09

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

Зміст

Для Вашої безпеки 99
Короткий огляд 101
Управління 101
Очищення 103
Допомога при неполадках 103
Рецепти 103
Рекомендації з утилізації 105
Гарантійні умови 105

Для Вашої безпеки

Прочитайте уважно цю інструкцію перед використанням, щоб ознайомитися з важливими вказівками з техніки безпеки і управління для цього приладу.

У разі недотримання вказівок щодо правильного використання приладу виробник не несе відповідальності за збитки, які виникли внаслідок цього. Цей прилад призначений для переробки продуктів у звичайній для домашнього господарства кількості в домашніх або побутових умовах і не розрахований для використання в промислових цілях. Застосування в побутових умовах включає, напр.: використання в кухнях для співробітників магазинів, офісів, сільськогосподарських і інших промислових підприємств, а також користування гостями пансіонів, невеликих готелів і подібних закладів. Прилад використовувати тільки для переробки продуктів у звичайних для домашнього господарства кількостях і відрізках часу. Ручний міксер придатний для перемішування тістоподібних чи рідких страв або для збивання вершків. Із занурювальним блендером для швидкого змішування він придатний для подрібнення або перемішування продуктів. Не використовувати для переробки інших предметів чи речовин. Зберігайте, будь ласка, інструкцію з використання. Передавайте інструкцію з використання наступним користувачам разом з приладом.

⚠ Загальні вказівки з техніки безпеки

Небезпека враження електричним током

Дітям заборонено користуватися цим приладом. Прилад та його шнур живлення тримати осторонь від дітей. Особи з обмеженими фізичними, сенсорними або розумовими здібностями чи з недоліком досвіду та знань можуть користуватися приладами тільки під наглядом або після отримання вказівок по безпечному використанню приладу та після того, як вони усвідомили можливі небезпеки у зв'язку з неправильним використанням приладу. Дітям заборонено гратися з приладом.

Прилад слід підключати до електромережі та експлуатувати тільки у відповідності з даними на табличці з технічними характеристиками. Тільки для використання в закритих приміщеннях. Використовувати тільки у тому випадку, якщо у приладу і його шнура живлення немає ніяких пошкоджень. Перед заміною приладдя або додаткових деталей, які рухаються під час роботи, прилад слід вимкнути та від'єднати від електромережі. Залишаючи прилад без догляду, а також перед його складанням, розбиранням або очищенням, прилад слід завжди від’єднувати від електромережі. Не тягнути шнур живлення через гострі краї або гарячі поверхні. Якщо шнур живлення цього приладу пошкоджений, то його заміна повинна виконуватися виробником, його службою сервісу або відповідно кваліфікованим фахівцем з метою уникнення ризиків. Ремонт приладу доручати тільки нашій службі сервісу.

⚠ Вказівки з техніки безпеки для цього приладу

Небезпека поранення
Небезпека враження електричним током
Під час перерви в подачі струму прилад залишається ввімкненим та продовжує працювати далі після перерви. Негайно вимкнути прилад. Ніколи не занурювати основний блок у рідини та не мити у посудомийній машині. Не користуватися пароочищувачем!
Не занурювати прилад в рідину поверх місця з’єднання занурювального блендера для швидкого змішування з основним блоком.
Не використовувати прилад вологими руками.
Небезпека ошпарювання!
Дотримуватися обережності при переробці гарячих рідин.
Рідини під час переробки можуть розбризкуватися.
При використанні занурювального блендера для швидкого змішування в каструлі, треба спочатку зняти каструлю з плити.
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. Захищати довге волосся та вільні елементи одягу від потрапляння в обертові насадки.
Важливо!
Не вмикати прилад вхолосту. Прилад можна використовувати тільки з оригінальним приладдям. Вставляти тільки насадки одного типу (напр., гачки для замішування). Рекомендується ні в якому разі не залишати прилад ввімкненим довше ніж це потрібно для переробки продуктів. Келих блендера не придатний для використання в мікрохвильовій печі.

В цій інструкції з використання описуються різні моделі. Сторінки з малюнками містять огляд різних моделей (**малюнок F**).

Короткий огляд

Будь ласка, розгорніть сторінки з малюнками.

Малюнок A

1 **Основний блок**
2 **Мережевий кабель**
3 **Затискач для кабеля**
4 **Ручка**
5 **5-ступінчастий перемикач + моментальне включення**
Для ввімкнення і вимкнення приладу і регулювання робочої швидкості.
«0/off» = вимкнено
«1» = найнижче число оборотів
«5» = найвище число оборотів
«M» = моментальне включення (найвище число оборотів), натиснути перемикач вліво і тримати.
При використанні приладдя в отворі в задній частині приладу останній може працювати тільки в режимі моментального включення.
6 **Кнопка викиду**
Для виймання насадок.
7 **Отвори для установки насадок із затвором**
8 **Засувка для приведення в дію затвора**
За допомогою засувки розблоковується **або** отвір для установки насадок (7), **або** отвір в задній частині приладу (11) (малюнок **B**).
→ Отвір для установки насадок (7) відкритий.
→ Отвір в задній частині приладу (11) відкритий.
9 **Кнопки розблокування**
Для знімання приладдя з отвору в задній частині приладу. Натиснути одночасно на обидві кнопки.
10 **Скоба-підставка з фукнцией змотування кабелю**
Щоб відкласти прилад убік в перервах під час роботи та для змотування мережевого кабелю.
11 **Отвір в задній частині приладу із затвором**
Для установки приладдя, напр., занурювального блендера для швидкого змішування.

Насадки

12 **Вінички-мішалки**
13 **Гачки для замішування**

! *в деяких моделях*

14 **Занурювальний блендер для швидкого змішування**
15 **Келих блендера з кришкою**
16 **Універсальний подрібнювач**

Універсальний подрібнювач забезпечує Вам використання максимальної потужності приладу при приготуванні медової бутербродної маси (за умови дотримання вказівок, приведених в рецепті). Ви знайдете рецепт в інструкції з використання універсального подрібнювача.

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

Занурювальний блендер для швидкого змішування:

Пластмаса	номер для замовлення: 657242
Нержавіюча сталь	номер для замовлення: 657258

Універсальний подрібнювач:	номер для замовлення: 659058

Будь ласка, дотримуйтеся вказівок окремої інструкції з використання цього приладдя.

Управління

- Перед першим використанням почистити основний блок та насадки.
- Мережевий кабель завжди розмотувати повністю.

i **Важлива вказівка**

При відкритому отворі в задній частині приладу останній може працювати тільки в режимі моментального включення. Перемикання ступеній 1–5 не функціонує. Пересувати засувку для приведення в дію затвора тільки в положенні перемикача «0/off».

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

Основний блок з насадками

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

Вінички-мішалки для ...

... соусів, збитих яєчних білків, молочної піни, кремів, майонезу, вершків та легкого тіста, напр., здобного тіста. Вінички-мішалки не придатні для переробки густого тіста.

Гачки для 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 для переробки становить 500 г борошна і інгредієнтів. Звертати увагу на вказівки про максимально допустиму кількость продуктів, зазначені в рецептах!**

Малюнок C

- Встановити засувку в положення . Отвори для установки насадок розблоковані, отвір в задній частині приладу закритий.
- Вставити бажану пару насадок в отвори і притиснути до фіксації. **Звернути увагу на форму пластмасових деталей на насадках, щоб уникнути переплутування насадок (малюнок C–2)!**
- Вставити штепсельну вилку в розетку.
- Завантажити продукти до придатної ємкості.
- Опустити насадки до ємкості і ввімкнути прилад на бажаний ступінь.
  Ступінь «1», «2»:
  для вмішування і підмішування.
  Ступінь «3», «4», «5»:
  для замішування і збивання.
  Моментальне включення «M»:
  для швидкого підмішування або збивання інгредієнтів.

Небезпека поранення!

Для зміни насадок вийняти штепсельну вилку з розетки.

Вказівка:

Завжди вимикати основний блок перед тим, як виймати його з перероблених продуктів.

Після роботи:

- Встановити перемикач на «0/off».
- Вийняти штепсельну вилку з розетки.
- Насадки звільнити и зняти за допомогою кнопки викиду.

Увага:

На кнопку викиду натискати тільки після зупинки насадок. Кнопка викиду не спрацьовує, якщо перемикач не установлений на «0/off».

Основний блок з занурювальним блендером для швидкого змішування

Прилад придатний для змішування майонезу, соусів, коктейлів, дитячого харчування, варених фруктів і овочів. Для приготування супів-пюре.

Малюнок D

- Встановити засувку в положення . Отвір в задній частині приладу розблокований, отвори для установки насадок закриті.
- Вставити занурювальний блендер для швидкого змішування та зафіксувати.
- Вставити штепсельну вилку в розетку.
- Заповнити продукти до келиха блендера.
- Встановити перемикач вліво на моментальне включення і тримати. Перемикання ступеній 1–5 не функціонує!

Вказівка:

Щоб уникнути розбризкування продуктів під час їх переробки, прилад слід вмикати лише після того, як занурювальний блендер для швидкого змішування занурився в продукти. Завжди вимикати основний блок перед тим, як виймати його з перероблених продуктів.

Після роботи:
- Встановити перемикач на «0/off».
- Вийняти штепсельну вилку з розетки.
- Зняти занурювальний блендер для швидкого змішування одночасним натисненням на обидві кнопки розблокування.

Очищення

Важлива вказівка

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

Небезпека враження електричним током!

Ніколи не занурювати основний блок у рідини та не мити у посудомийній машині.
Не користуватися пароочищувачем!

Увага!

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

- Протерти основний блок вологою ганчіркою, а потім витерти насухо.
  Ретельно видаляти залишки навколо засувки!
- Насадки помити в посудомийній машині або за допомогою щітки під проточною водою.
- Занурювальний блендер для швидкого змішування залишити сушитися в вертикальному положенні (ножем ніжки блендера доверху), щоб вода, яка потрапила досередини, могла витекти.

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

Малюнок E
- Для зберігання вільно обмотати кабель навколо приладу.
- Закріпити штепсельну вилку затискачем для кабеля.

Допомога при неполадках

Проблема:
Перемикач не пересувається на ступінь 1–5.

Усунення неполадки:
При відкритому отворі в задній частині приладу перемикання ступеній 1–5 не функціонує.

Проблема:
Засувка важко пересувається або не пересувається взагалі.

Усунення неполадки:
Натиснути засувку злегка всередину та пересунути.

Рецепти

Збиті вершки

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

Яєчний білок

1–5 білків
- Яєчні білки переробляти 2–5 хвилин на ступені «5» віничками-мішалками.

Бісквітне тісто

Основний рецепт

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

Максимальна кількість: 2 x основний рецепт

Здобне тісто

Основний рецепт

2 яйця
125 г цукру
1 щіпка солі
1 пакунок ванільного цукру або шкірка з ½ лимону
125 г вершкового масла або маргарину (кімнатної температури)
250 г борошна
1 пакунок розпушувача тіста
60 мл молока

- Всі інгредієнти переробляти прибл. ½ хвилини на ступені «1», потім прибл. 3–4 хвилини на ступені «5» віничками-мішалками.

Максимальна кількість: 2 x основний рецепт

Пісочне тісто

Основний рецепт

125 г вершкового масла (кімнатної температури)
100–125 г цукру
1 яйце
1 щіпка солі
трохи шкірки лимону або ванільного цукру
250 г борошна
можна розпушувач тіста

- Всі інгредієнти переробляти прибл. ½ хвилини на ступені «1», потім прибл. 3–4 хвилини на ступені «5» гачками для замішування.

Максимальна кількість: 2 x основний рецепт

Корж для відкритого фруктового пирога

Основний рецепт

2 яйця
125 г цукру
125 г молотих лісових горіхів
50 г молотих сухарів

- Яйця і цукор збивати в піну протягом 3–4 хвилин на ступені «5».
- Перемкнути прилад на ступінь «1», додати лісові горіхи та молоті сухарі і переробляти ½ хвилини віничками-мішалками.

Максимальна кількість: 2 x основний рецепт

Плетена булка з дріжджового тіста

Основний рецепт

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

- Всі інгредієнти переробляти прибл. ½ хвилини на ступені «1», потім прибл. 3–4 хвилини на ступені «5» гачками для замішування.

Максимальна кількість: 2 x основний рецепт

Тісто для піцци

Основний рецепт

250 г борошна
1 пакунок сухих дріжджів
1 ч. л. цукру
1 щіпка солі
3 ст. л. олії
125 мл теплої води

- Всі інгредієнти переробляти прибл. ½ хвилини на ступені «1», потім прибл. 3–4 хвилини на ступені «5» гачками для замішування.

Максимальна кількість: 2 x основний рецепт

Тісто для хліба

Основний рецепт

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

- Всі інгредієнти переробляти прибл. ½ хвилини на ступені «1», потім прибл. 3–4 хвилини на ступені «5» гачками для замішування.

Майонез

1 яйце (жовток і білок)
1 ст. л. гірчиці
1 ст. л. лимонного соку або оцту
200–250 мл олії
сіль, перець за смаком
Інгредієнти повинні бути однієї температури!

- Завантажити інгредієнти до келиху.
- Занурювальний блендер для швидкого змішування опустити на дно келиха та ввімкнути (ступінь «M») до емульгування суміші.
- Ввімкнутий занурювальний блендер для швидкого змішування повільно піднімати до верхнього краю суміші та опускати знову донизу, допоки майонез не буде готовий.

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

Рекомендації з утилізації

Даний прилад позначений у відповідності із Директивою Європейського Союзу 2012/19/EU про утилізацію електричного та електронного устаткування (waste electrical and electronic equipment – WEEE).

Директива визначає діючий на території усіх країн, с порядок збору та утилізації старих приладів.

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

Гарантійні умови

Умови гарантії для цього приладу визначаються нашим представником у країні, де прилад був проданий.

Подробиці цих умов можна отримати від торговця, у якого прилад був куплений.

Висуваючи будь-яку вимогу у відповідності з даною гарантією, слід подавати чек на проданий товар або квитанцію.

Ми залишаємо за собою право на внесення змін.

От всего сердца поздравляем Вас с покупкой нового прибора фирмы BOSCH.
Вы приобрели современный, высококачественный бытовой прибор.
Дополнительную информацию о нашей продукции Вы найдете на нашей странице в Интернете.

Содержание

Для Вашей безопасности 106
Комплектный обзор 108
Эксплуатация 109
Чистка 110
Помощь при устранении неисправностей 110
Рецепты 110
Указания по утилизации 112
Гарантийные условия 112

Для Вашей безопасности

Перед использованием внимательно прочтите данную инструкцию для получения важных указаний по технике безопасности и по эксплуатации данного прибора.

Производитель не несет ответственности за повреждения, возникшие в результате несоблюдения указаний по правильному применению прибора. Данный прибор предназначен для переработки продуктов в обычном для домашнего хозяйства количестве в домашних или бытовых условиях и не рассчитан для использования в коммерческих целях. Применение в бытовых условиях включает, напр.: использование в кухнях для сотрудников магазинов, офисов, сельскохозяйственных и других промышленных предприятий, а также использование гостями пансионов, небольших отелей и подобных заведений. Прибор можно использовать только для переработки такого количества продуктов и в течение такого времени, которые характерны для домашнего хозяйства. Ручной миксер пригоден для перемешивания тестообразных или жидких блюд или для взбивания сливок. С погружным блендером для быстрого смешивания он пригоден для измельчения или перемешивания продуктов. Не использовать для переработки других предметов или веществ.
Пожалуйста, сохраните инструкцию по эксплуатации. При передаче прибора третьему лицу необходимо также передать ему инструкцию по эксплуатации.

⚠ Общие указания по технике безопасности

Опасность поражения электрическим током

Данный прибор нельзя использовать детям. Прибор и его сетевой шнур следует держать вдали от детей. Лица с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или с недостатком опыта и знаний могут пользоваться приборами только под присмотром или если они получили указания по безопасному использованию прибора и осознали опасности, связанные с неправильным использованием.

Детям нельзя играть с прибором.
Прибор можно подключать и использовать только в соответствии с техническими данными на типовой табличке. Только для использования в закрытых помещениях. Использовать только в том случае, если у прибора и его сетевого шнура нет никаких повреждений. Перед заменой принадлежностей или дополнительных деталей, которые во время работы приводятся в движение, прибор должен быть отключен и отсоединен от сети. Прибор следует всегда отсоединять от сети, когда он остается без присмотра, а также перед его сборкой, разборкой или чисткой. Не протягивать сетевой шнур через острые края или горячие поверхности.
Если сетевой шнур данного прибора будет поврежден, то, во избежание опасных ситуаций, его должен будет заменить производитель, или его сервисная служба, или лицо с аналогичной квалификацией. Ремонт прибора поручать только нашей сервисной службе.

⚠ Указания по технике безопасности для данного прибора

Опасность травмирования
Опасность поражения электрическим током
При перебоях электроснабжения прибор остается включенным и после возобновления электроснабжения снова начинает работать. Немедленно отключить прибор.
Никогда не погружать основной блок в жидкости и не мыть в посудомоечной машине. Не использовать пароочиститель!
Не погружать прибор в жидкость выше места соединения погружного блендера для быстрого смешивания с основным блоком. Не использовать прибор влажными руками.
Опасность ошпаривания!
Соблюдать осторожность при переработке горячих жидкостей. Жидкости могут разбрызгиваться при переработке. При использовании погружного блендера для быстрого смешивания в кастрюле необходимо предварительно снять кастрюлю с плиты.
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. Защищать длинные волосы или свободные элементы одежды от попадания во вращающиеся насадки.

Важно!

Не включать прибор вхолостую. Прибор можно использовать только с оригинальными принадлежностями. Устанавливать только насадки одного типа (напр., месильные насадки). Рекомендуется ни в коем случае не оставлять прибор включенным дольше, чем это необходимо для переработки продуктов. Стакан блендера не пригоден для использования в микроволновой печи.

В данной инструкции по эксплуатации описываются различные модели.
На страницах с рисунками приведен обзор различных моделей (**рисунок F**).

Комплектный обзор

Пожалуйста, откройте страницы с рисунками.

Рисунок A

1 **Основной блок**
2 **Сетевой кабель**
3 **Зажим для кабеля**
4 **Рукоятка**
5 **5-ступенчатый переключатель + моментальное включение**
Для включения и выключения прибора и регулировки рабочей скорости.
«0/off» = выключено
«1» = самое низкое число оборотов
«5» = самое высокое число оборотов
«M» = моментальное включение (самое высокое число оборотов), переключатель перевести влево и удерживать.
При использовании принадлежностей в отверстии в задней части прибора последний может работать только в режиме моментального включения.
6 **Кнопка выброса**
Для снятия насадок.
7 **Отверстия для установки насадок с затвором**
8 **Задвижка для приведения в действие затвора**
При помощи задвижки разблокируется **либо** отверстие для установки насадок (7) **либо** отверстие в задней части прибора (11) (рисунок **B**).
→ Отверстие для насадок (7) открыто.
→ Отверстие в задней части прибора (11) открыто.
9 **Кнопки разблокировки**
Для снятия принадлежностей с отверстия в задней части прибора. Нажимать на обе кнопки одновременно.
10 **Скоба-подставка с функцией наматывания кабеля**
Для удержания прибора в перерывах между работой и для наматывания сетевого кабеля.
11 **Отверстие в задней части прибора с затвором**
Для установки принадлежностей, напр., погружного блендера для быстрого смешивания.

Насадки

12 **Венчики для перемешивания**
13 **Месильные насадки**

! *в некоторых моделях*

14 **Погружной блендер для быстрого смешивания**
15 **Стакан блендера с крышкой**
16 **Универсальный измельчитель**

Универсальный измельчитель обеспечивает Вам использование максимальной мощности прибора при приготовлении медовой бутербродной массы (при соблюдении указаний, приведенных в рецепте). Вы найдете рецепт в инструкции по эксплуатации универсального измельчителя.
Если одна из принадлежностей не входит в комплект поставки, ее можно заказать в сервисной службе.
Погружной блендер для быстрого смешивания:

Пластмасса	Номер для заказа: 657242
Нержавеющая сталь	Номер для заказа: 657258

Универсальный измельчитель: Номер для заказа: 659058

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

Эксплуатация

- Перед первым использованием почистить основной блок и насадки.
- Сетевой кабель всегда разматывать полностью.

i **Важное примечание**

При открытом отверстии в задней части прибора последний может работать только в режиме моментального включения. Переключение ступеней 1–5 не функционирует. Задвижку для приведения в действие затвора передвигать только в положении переключателя «0/off».

Опасность травмирования вращающимся приводом!

Никогда не трогать вращающиеся насадки.
Насадки можно устанавливать и снимать только после остановки прибора – прибор движется еще некоторое время после выключения.
Защищать длинные волосы или свободные элементы одежды от попадания во вращающиеся насадки.

Основной прибор с насадками

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

Венчики для перемешивания для ...

... соусов, взбитых яичных белков, молочной пены, кремов, майонеза, сливок и легкого теста, напр., сдобного теста. Венчики для перемешивания не пригодны для переработки тяжелого теста.

Месильные насадки для ...

... густых масс, таких как, песочное, дрожжевое и картофельное тесто, а также для перемешивания тяжелого мясного фарша, паст или теста для хлеба.

Максимальное количество для переработки составляет 500 г муки и ингредиентов. Соблюдать указания о максимально допустимом количестве продуктов, приведенные в рецептах!

Рисунок C

- Установить задвижку в положение . Отверстия для установки насадок разблокированы, отверстие в задней части прибора закрыто.
- Вставить желаемую пару насадок в отверстия и прижать их до фиксации. **Обратить внимание на форму пластмассовых деталей на насадках, чтобы не перепутать насадки (рисунок C–2)!**
- Вставить штепсельную вилку в розетку.
- Загрузить продукты в подходящую емкость.
- Опустить насадки в емкость и включить прибор на желаемую ступень.
  Ступени «1», «2»:
  для вмешивания и подмешивания.
  Ступени «3», «4», «5»:
  для замешивания и взбивания.
  Моментальное включение «M»:
  для быстрого подмешивания или взбивания ингредиентов.

Опасность травмирования!

Для замены насадок извлечь штепсельную вилку из розетки.

Примечание:

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

После работы:

- Переключатель установить на «0/off».
- Извлечь штепсельную вилку из розетки.
- Отсоединить и снять насадки с помощью кнопки выброса.

Внимание:

На кнопку выброса нажимать только после остановки насадок. Кнопка выброса не нажимается, если переключатель не установлен на «0/off».

Основной блок с погружным блендером для быстрого смешивания

Прибор пригоден для смешивания майонезов, соусов, коктейлей, детского питания, вареных фруктов и овощей. Для приготовления супов-пюре.

Рисунок D

- Установить задвижку в положение . Отверстие в задней части прибора разблокировано, отверстия для установки насадок закрыты.
- Установить погружной блендер и зафиксировать.
- Вставить штепсельную вилку в розетку.
- Загрузить продукты в стакан блендера.
- Установить переключатель влево в положение моментального включения и удерживать в этом положении.
  Переключение ступеней 1–5 не функционирует!

Примечание:

Во избежание разбрызгивания перерабатываемых продуктов, прибор следует включать только после того, как блендер для быстрого смешивания будет погружен в перерабатываемые продукты. Основной блок следует всегда выключать перед его извлечением из переработанных продуктов.

После работы:

- Переключатель установить на «0/off».
- Извлечь штепсельную вилку из розетки.
- Снять погружной блендер для быстрого смешивания путем одновременного нажатия на обе кнопки разблокировки.

Чистка

Важное примечание

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

Опасность поражения электрическим током!

Никогда не погружать основной блок в жидкости и не мыть в посудомоечной машине.
Не использовать пароочиститель!

Внимание!

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

- Протереть основной блок влажной тряпкой, а затем вытереть насухо.
  Тщательно удалять налипшие остатки вокруг задвижки!
- Насадки помыть в посудомоечной машине или почистить щеткой под проточной водой.
- Погружной блендер для быстрого смешивания оставлять сушиться в вертикальном положении (ножом на ножке блендера вверх), чтобы проникшая внутрь вода могла вытечь.

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

Рисунок E

- Для хранения кабель свободно обмотать вокруг прибора.
- Закрепить штепсельную вилку с помощью зажима для кабеля.

Помощь при устранении неисправностей

Проблема:
Переключатель не передвигается на ступени 1–5.

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

Проблема:
Задвижка передвигается туго или не передвигается вообще.

Устранение:
Слегка вдавить задвижку внутрь и передвинуть.

Рецепты

Взбитые сливки

100 г–500 г

- Сливки перерабатывать от ½ до 5 минут на ступени «5» – в зависимости от количества и свойств сливок – с помощью венчиков для перемешивания.

Яичный белок

1–5 белков

- Белки перерабатывать от 2 до 5 минут на ступени «5» с помощью венчиков для перемешивания.

Бисквитное тесто

Основной рецепт

2 яйца
2–3 ст. л. горячей воды
100 г сахара
1 пакетик ванильного сахара
70 г муки
70 г крахмала
при необх. немного химического разрыхлителя

- Ингредиенты (кроме муки и крахмала) взбивать в течение примерно 3–4 минут на ступени «5» с помощью венчиков для перемешивания до образования пены.
- Переключить прибор на ступень «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 химического разрыхлителя
60 мл молока

- Все ингредиенты перерабатывать в течение примерно ½ минуты на ступени «1», затем в течение примерно 3–4 минут на ступени «5» с помощью венчиков 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
при необх. немного химического разрыхлителя

- Все ингредиенты перерабатывать в течение примерно ½ минуты на ступени «1», затем в течение примерно 3–4 минут на ступени «5» с помощью месильных насадок.

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 на ступени «5» до образования пены.
- Переключить прибор на ступень «1», добавить лесные орехи и панировочные сухари и перерабатывать в течение ½ минуты с помощью венчиков для перемешивания.

Максимальное количество: 2-кратное количество продуктов из основного рецепта

Хала из дрожжевого теста

Основной рецепт

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

- Все ингредиенты перерабатывать в течение примерно ½ минуты на ступени «1», затем в течение примерно 3–4 минут на ступени «5» с помощью месильных насадок.

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 на ступени «1», затем в течение примерно 3–4 минут на ступени «5» с помощью месильных насадок.

Максимальное количество: 2-кратное количество продуктов из основного рецепта

Тесто для хлеба

Основной рецепт

500 г муки
14 г сахара
14 г маргарина
7 г соли
1 пакетик сухих дрожжей
250 мл воды

- Все ингредиенты перерабатывать в течение примерно ½ минуты на ступени «1», затем в течение примерно 3–4 минут на ступени «5» с помощью месильных насадок.

Майонез

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

Ингредиенты должны иметь одинаковую температуру!

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

Рекомендация: По этому рецепту Вы также можете приготовить майонез только из желтков. Но в этом случае следует использовать лишь половину указанного количества растительного масла.

Указания по утилизации

Данная машина имеет обозначение в соответствии с требованиями Директивы Европейского Сообщества 2012/19/EU относительно электрических и электронных приборов (waste electrical and electronic equipment – WEEE).

В данной Директиве приведены правила приема и утилизации отслуживших свой срок приборов, действующие в рамках Европейского Сообщества.

Информацию по правильной утилизации Вы можете получить у Вашего торгового агента или в органах коммунального управления по Вашему месту жительства.

Гарантийные условия

Для данного прибора действуют гарантийные условия, определенные нашим представительством в стране, в которой прибор был куплен. Информацию о гарантийных условиях Вы можете получить в любое время в своем специализированном магазине, где Вы приобрели свой прибор, или обратившись непосредственно в наше представительство в соответствующей стране. Гарантийные условия для Германии и адреса Вы найдете на последней странице руководства.

Кроме того, гарантийные условия изложены также в Интернете по указанному веб-адресу. Для получения гарантийного обслуживания в любом случае необходимо предъявить документ, подтверждающий факт покупки.

Право на внесение изменений оставляем за собой.

Информация изготовителя о гарантийном и сервисном обслуживании

1. Изделие _____

2. Модель _____

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

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

АЯ46

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

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

4. Уважаемые дамы и господа, сообщаем Вам, что подтверждение соответствия нашей продукции обязательным требованиям в соответствии с законодательством осуществляется в форме обязательной сертификации.
Информацию по сертификации наших приборов, а также данные о номере сертификата соответствия и сроке его действия Вы можете получить в ООО «БСХ Бытовая техника».
Наша продукция произведена под контролем транснациональной корпорации «БСХ Бош унд Сименс Хаусгерете ГмбХ», адрес штаб-квартиры: 81739 Мюнхен, Карл-Вери Штрассе 34, Германия.
Организацией, уполномоченной изготовителем на основании договора с ним, является ООО «БСХ Бытовая техника», адрес: Москва, 119071, ул. Малая Калужская, д.19, стр.1; тел.: (495) 737-2777, факс: (495) 737-2798.

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

6. Аксессуары и средства по уходу

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

7. Гарантия изготовителя

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

Прием заявок на ремонт (круглосуточно)
в г. Москве: ☎ (495) 737-2961
в г. Санкт-Петербурге: ☎ (812) 449-3161

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

Рекомендуем Вам пользоваться услугами только авторизованных сервисных центров.

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

8. Внимание! Важная информация для потребителей

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

Наличие фирменной заводской типовой таблички на приборе обязательно! Пожалуйста, убедитесь в ее наличии и сохраните ее на приборе в течение всего срока службы прибора. Удаление таблички ведет к 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 Р 54149-2010.

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

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

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

9. Информация о сервисе

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

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

BOSCH

Разработано для жизни

MFQ364_de-ar.book Seite 113 Dienstag, 27. Januar 2015 9:17 09

Адреса сервисных центров на территории России по обслуживанию бытовой техники

http://www.bosch-bt.ru

АБАКАН, ИП Кобылянский Роман Сергеевич, 655016, Д. Народов пр-т, д.16, тел: (3902) 26-65-64
АЛЬМЕТЬЕВСК, ООО «Альметьевский Сервисный Центр», 423450, Нефтяников ул., д.37, тел: (8553) 38-43-43, 22-17-00
АНЖЕРО-СУДЖЕНСК, ООО «Сервисный центр Регион-Мастер», 652473, Победы ул., д.2, тел: (38453) 5-20-33, 8-951-594-9898
АПАТИТЫ, ИП Корепанов А.Ю., 184209, ул. Зиновьева, д.22а, тел: (81555) 6-61-06
АРЗАМАС, ИП Абросимов Дмитрий Александрович, 607224, 9-е Мая ул., д.4, тел: (83147) 3-07-40, 7-73-82
АРМАВИР, ООО «Форет», 352900, ул. Халтурина, д.107, тел: (8613) 73-36-96
АРХАНГЕЛЬСК, ООО «Двина-Сервис Центр», 163000, Садовая ул., д.21, тел: (8182) 20-03-10, 20-03-40
АРХАНГЕЛЬСК, ООО «Сервисный Центр «Мир», 163045, Гагарина ул., д.1, тел: (8182) 27-60-66, 27-55-10
АСТРАХАНЬ, ИП Кузнецов Александр Федорович, 414041, Яблочкова ул., д.1В, тел: (8512) 36-84-10, 37-06-91
АЧИНСК, ИП Кудрин С.Ю., 662150, мкрн. 2, д.6, тел: (39151) 4-42-22, 7-24-21
БАЛАКОВО, ИП Барышников Е.В., 413853, ул.Чапаева, д.159А, тел: (8453) 44-10-15
БАЛАШОВ, ИП Рыженькина Н.С., 412309, ул. Луначарского, д.102, тел: (9172) 13-17-78
БАРНАУЛ, ООО «Диод», 656049, Пролетарская ул., д.113, тел: (3852) 63-94-02
БАРНАУЛ, ООО «Р.С.Ц.», 656044, Попова ул., д.55, тел: (3852) 48-50-67
БЕЛГОРОД, ООО «Выбор-Сервис», 308600, Гражданский пр-т, д.32, тел: (4722) 32-65-92, 32-69-29, 36-92-90, 36-55-16
БЕЛОГОРСК, ООО «Рембытсервис», 676850, Ленина ул., д.43, тел: (41641) 2-52-02
БЕЛОРЕЧЕНСК, ООО «Дело техники», 352630, Мира ул., д.63/1, тел: (8615) 53-11-00
БЕРЕЗНИКИ, ООО «Рембытторгтехника-Сервис», 618419, Льва Толстого ул., д.76А, оф.7, тел: (3424) 23-72-28, 23-72-23
БИЙСК, ООО «Парус плюс», 659325, Кирова пер., д.8, тел: (3854) 35-69-70, 33-65-65
БЛАГОВЕЩЕНСК, ООО «Амурский сервисный центр», 675000, Октябрьская ул., д.162, тел: (4162) 52-86-38
БОГУЧАНЫ, ООО «Сервис центр №3», 663430, ул. Ленина, д.119, тел: (39162) 2-14-73, 2-16-35
БРАТСК, ИП Рудаков К.С., 665729, ул. Космонавтов, д.60, тел: (3953) 46-85-93, 26-80-60
БРЯНСК, ИП Карпов Владимир Иванович, 241038, Сталелитейная ул., д.1, тел: (4832) 52-21-09
БУГУЛЬМА, ООО «Компьютерные системы», 423231, Советская ул., д.127А, тел: (8559) 44-20-20
БУГУРУСЛАН, ИП Покручина Валентина Ивановна, 461630, Транспортная ул., д.2, тел: (35352) 9-10-90
ВЕЛИКИЙ НОВГОРОД, ООО «ТКТ», 173025, Кочетова ул., д.23А, тел: (8162) 61-12-00, 33-59-18
ВЛАДИВОСТОК, ИП Юзефович В.Г., 690014, Народный проспект, д.11, тел: (4232) 96-62-27
ВЛАДИКАВКАЗ, ООО «Арктика-Сервис», 362015, Коста пр-т, д.15, тел: (8672) 25-01-07
ВЛАДИМИР, ООО «Владимир-Сервис», 600014, Строителей пр-т, д.36, тел: (4922) 36-45-18, 36-99-36
ВОЛГОГРАД, ООО «Планета Сервис», 400107, ул. Рионская, д.3, тел: (8442) 36-64-20, 36-64-25, 36-64-26
ВОЛГОГРАД, ООО «Толиман», 400050, Кузнецова ул., д.49, тел: (8442) 27-05-06
ВОЛГОГРАД, ООО «Толиман», 400082, 50-ти лет Октября ул., д.17, тел: (8442) 62-93-74
ВОЛГОГРАД, ООО «Толиман», 400117, 8-й воздушной армии ул., д.35, тел: (8442) 78-91-41
ВОЛГОДОНСК, ИП Ибрагимов Марат Асгатович, 347387, К. Маркса ул., д.30, тел: (8639) 25-29-29
ВОЛЖСКИЙ, ООО «Толиман», 404109, Труда пл., д.10, тел: (8443) 58-75-72
ВОЛОГДА, ИП Коновалов С.А., 160022, Пошехонское ш., д.6А, тел: (8172) 71-59-69, 71-81-29
ВОЛОГДА, ООО «Авторизованный Центр «Пионер Сервис», 160024, Северная ул., д.34, тел: (8172) 27-24-13, 27-27-14
ВОРКУТА, ООО «Мега», 169907, Тиманская ул., д. 8А, тел: (82151) 6-60-06, 6-63-42
ВОРОНЕЖ, ИП Михайлов Андрей Игоревич, 394055, Ворошилова ул., д.38А, тел: (4732) 72-36-66
ВОТКИНСК, ООО «Рит-Сервис», 427739, Кирова ул., д.19, тел: (34145) 4-20-02
ГРОЗНЫЙ, ООО «Техноплюс», 364029, ул. Ханкальская, д.75, тел: (928) 891-02-86, 024-56-66
ДЕРБЕНТ, ИП Джабраилов Руслан Расулович, 368600, с. Сабнава, Гагарина ул., д.106, тел: (963) 374-97-78, (8722) 61-08-55
ДИВНОГОРСК, ИП Митяев Д.Н., 663090, ул. Школьная, д.31А, тел: (39144) 3-52-65
ДИМИТРОВГРАД, ИП Федотов С.А., 433505, ул. Октябрьская, д.63, тел: (8423) 52-86-59, 59-14-64
ЕЙСК, ИП Лаврович Константин Анатольевич, 353688, Маяковского ул., д.55, тел: (86132) 4-35-39, 7-45-40
ЕКАТЕРИНБУРГ, ООО «Евротехника-Сервис», 620146, Бардина ул., д.28, тел: (343) 240-98-26, 243-26-11
ЕКАТЕРИНБУРГ, ООО «Норд-Сервис», 620057, Донская ул., д.31, тел: (343) 310-00-91
ЕЛЕЦ, ИП Шульгин А.И., 399776, ул. 220-й Стрелковой дивизии, 1а, тел: (4746) 73-72-62, 905-684-66-73
ЖЕЛЕЗНОГОРСК, ИП Гречанников А.В., 662978, пр-т Ленинградский, д.21, кв.24, тел: (39197) 7-00-28, 8-908-223-4028
ИВАНОВО, ООО «Центр ремонтных услуг», 153048, Генерала Хлебникова ул., д.36, тел: (4932) 29-17-38, 29-15-10, 23-76-71
ИЖЕВСК, ООО «ДС», 426000, К. Маркса ул., д.393, тел: (3412) 43-16-62, 43-50-64
ИЖЕВСК, ООО «Элгуд», 426057, В. Сивкова ул., д.152, тел: (3412) 24-95-19, 77-10-10
ИНТА, ИП Нестерович Я.Н., 169830, ул. Кирова, д.29, тел: (82145) 6-38-19
ИРКУТСК, ООО «Комту-Сервис Центр», 664047, Партизанская ул., д.46А, тел: (3952) 20-89-02, 22-27-32, 29-10-48
ЙОШКАР-ОЛА, ИП Бешкарева Светлана Владимировна, 424000, Советская ул., д.173, тел: (8362) 45-73-68, 41-77-43
КАЗАНЬ, ООО «Городской сервисный центр «АТремонтируем всё», 420032, Краснококшайская ул., д.92, тел: (843) 555-49-32, 555-49-92
КАЗАНЬ, ООО «Луазо», 420080, Декабристов ул., д.106Б, тел: (8432) 60-04-12, 62-46-14
КАЛИНИНГРАД, ООО «РемТехСервис», 236011, Судостроительная ул., д.75, тел: (4012) 30-38-00
КАЛУГА, ООО «Мастер-Сервис», 248016, М. Горького ул., д.6а, тел: (4842) 56-18-21, 56-18-22
КАМЕНСК-УРАЛЬСКИЙ, ИП Шайдуров Сергей Анатольевич, 623409, Ленина ул., д.95, тел: (3439) 37-02-03, 8-950-547-1015
КАНАШ, ИП Дмитриев Юрий Сергеевич, 429330, Полевая ул., д.20, тел: (8353) 34-16-19
КАНСК, ООО «Электроника плюс интернешнл», 663614, ул. Яковенко, д.74, тел: (39161) 2-33-52, 3-87-90
КЕМЕРОВО, ООО «Кузбасс-Импорт-Сервис», 650060, Ленина пр-т, д.137/3, тел: (3842) 51-05-33, 33-04-28
КИНЕШМА, ООО «Рембыттехника», 155800, Правды ул., д.7Б, тел: (49331) 2-16-39, 2-16-02
КИРОВ, ООО «Квадрат Сервис», 610014, ул. Производственная, д.24-а, тел: (8332) 51-35-55
КИРОВ, ООО «ТВКОМ», 610001, пр-т Октябрьский, д.116а, тел: (8332) 54-40-42
КИРОВ, ООО «ЦПС-Киров», 610000, Московская ул., д.9, тел: (8332) 35-55-13
КОЛОМНА, ООО «Росинка-2», 140411, Кирова пр-т, д.15, тел: (4966) 14-14-86, 14-63-64
КОМСОМОЛЬСК-НА-АМУРЕ, ООО «Гамбит», 681000, Ленина ул., д.76/3, тел: (4217) 59-56-51
КОПЬЕВО, ИП Шалапутов Сергей Николаевич, 655250, Новобольничная ул., д.4, тел: (39036) 2-24-79, 8-906-192-7118
КОСТРОМА, ООО «Антэк», 156019, Станкостроительная ул., д.5б, тел: (4942) 41-55-12
КОСТРОМА, ООО «Сервисный центр «Гепард», 156025, Коммунаров ул., д.40, тел: (4942) 45-25-11, 31-25-01
КОТЛАС, ООО «Консультант Сервис», 165300, Невского ул., д.2, тел: (81837) 3-08-00, 3-25-10
КРАСНОДАР, ИП Краснощеков Ю.Н., 350000, ул. Горького, д.104, тел: (861) 292-77-90, 624-17-26
КРАСНОДАР, ООО «Кубаньрембытуслуги», 350049, Северная ул., д.237, тел: (861) 255-46-72, 279-60-15
КРАСНОТУРЬИНСК, ИП Седельников Василий Викторович, 624449, Карпинского ул., д. 15, тел: (83438) 43-60-26
КРАСНОЯРСК, ИП Близницов Игорь Леонидович, 660020, Дудинская ул., д.12А, тел: (391) 229-65-95, 201-92-28, 201-89-22
КРОПОТКИН, ООО «Нэвис», 352380, 1-й Микрорайон ул., д.35, тел: (86138) 3-47-42
КУРГАН, ООО «Товарищество предпринимателей», 640020, ул. Красина, д.41, тел: (3522) 45-87-54
КУРСК, ИП Сунцов Александр Геннадьевич, 305044, Станционная ул., д.4А, тел: (4712) 39-37-47
ЛЕСОСИБИРСК, ИП Головинов Е.Г., 662544, ул. 60 лет ВЛКСМ, 11-33, тел: (39145) 2-37-61, 8-904-892-9300
ЛИВНЫ, ООО «Эл-сервис», 303850, ул. Дружбы народов, д.121, тел: (4867) 72-10-07
ЛИПЕЦК, ООО «Владон», 398032, Космонавтов ул., д.66, тел: (4742) 31-25-17, 33-82-48
ЛИПЕЦК, ООО «Сервисный центр «Фолиум», 398016, Космонавтов ул., д.8, тел: (4742) 34-07-13
ЛИСКИ, ИП Туровинина Инна Вячеславовна, 397901, Коммунистическая ул., д.32, тел: (4739) 14-21-55, 14-05-15
МАГАДАН, ИП Терехин В.Я., 685030, ул. Гагарина, 28/2, маг. «XXI век», тел: (4132) 65-13-65
МАГНИТОГОРСК, ООО «Техника-Сервис», 455037, Грязнова ул., д.44/2, тел: (3519) 31-09-01
МАЙКОП, ООО «Электрон-Сервис», 385018, Димитрова ул., д.25, тел: (8772) 55-62-38
МАХАЧКАЛА, ИП Шамилов Исламутдин Джамалутдинович, 367027, Акушинского пр., 14 линия, д.21, тел: (8722) 64-28-95, 63-23-94
МАХАЧКАЛА, ИП Эмирбеков А.А., 367000, ул. Ленина, д.113а, тел: (8722) 67-95-87
МЕЖДУРЕЧЕНСК, ИП Бахчаев А.А., 652870, ул. Пушкина, д.2, тел: (38475) 5-35-00
МИЧУРИНСК, ООО «Техно-Сервис», 393773, Липецкое ш., д.68, корп.1, тел: (47545) 2-84-21
МОЖГА, ООО «Рит-Сервис», 427790, ул. Можгинская, д.51, тел: (34139) 32049
МОСКВА, ООО «ВнешРемТорг», 127473, Селезневская ул., д.30, к.Б-В, тел: (495) 518-64-32, 518-69-41, 518-69-47
МОСКВА, ООО «Кумино», 109369, Новочеркасский бул., д.47, тел: (495) 348-65-30
МОСКВА, ООО «Пульсар», 121096, Олеко Дундича ул., д.21, к.2, тел: (495) 987-10-43, 987-13-19
МУРМАНСК, ООО «Авторизованный Центр «Пионер Сервис», 183038, Свердлова ул., д.19А, тел: (8152) 70-39-30
МУРМАНСК, ООО «Лидер-Сервис», 183038, ул.Книповича, д.46, тел: (8152) 40-00-83, 44-47-49
МУРОМ, ИП Серкова Т.А., 602267, ул. Московская, д.1, тел: (4923) 43-35-54
НАБЕРЕЖНЫЕ ЧЕЛНЫ, ИП Мамедова Т.А., 423819, пр-т Мира, д.46, кв.112, тел: (8552) 38-24-96
НАЛЬЧИК, ООО «Альфа-Сервис», 360000, Ленина пр-т, д.24, тел: (8662) 42-04-30, 77-28-78, 42-12-21
НАХОДКА, ИП Кураков С.Ф., 692922, ул. Пограничная, д.40, тел: (4236) 63-03-62
НЕФТЕКАМСК, ИП Гильфанов Эдуард Замирович, 452688, Победы ул., д.10А, тел: (3478) 33-43-44
НЕФТЕЮГАНСК, ИП Кожухин А.Ю., 628311, ул. 16А микрорайон, д.85, тел: (3463) 25-19-90
НИЖНЕВАРТОВСК, ИП Шахматов Н.Г., 628600, ул.Пионерская, д.30 А, тел: (3466) 64-22-63, 56-68-13, 53-03-60
НИЖНИЙ НОВГОРОД, ООО «Бытовая автоматика-сервис», 603152, Ларина ул., д.18А, тел: (831) 461-88-48
НИЖНИЙ НОВГОРОД, ООО «Симона-СЦ», 603074,Сормовское ш., д.15А, тел: (831) 241-47-20, 241-38-85, 241-19-20, 275-44-57
НИЖНИЙ ТАГИЛ, ООО «Радиоимпорт», 622002, Быкова ул., д.24/22, тел: (3435) 45-11-80
НОВОКУЗНЕЦК, ООО «Кузбасс-Импорт-Сервис», 654010, Музейная ул., д.5, оф.107, тел: (3843) 33-29-12
НОВОМОСКОВСК, ООО «ЕСКО», 301650, ул. Московская, 10а, тел: (48762) 6-46-46, 3-46-46
НОВОРОССИЙСК, ООО «Аргон-Сервис», 353905, ул. Серова, д.14, тел: (8617) 63-11-15, 63-03-95
НОВОСИБИРСК, ООО «Бирюса», 630030, ул. Первомайская, д.220, тел: (383) 337-36-96, 337-16-16
НОВЫЙ УРЕНГОЙ, ООО «Сервис маркет», 629300, 26 Съезда КПСС ул., д.10Б, тел: (3494) 94-61-45, 94-54-87, 22-16-85
НОГИНСК, ИП Запышный Александр Иванович, 142407, 3-го Интернационала ул., д.175, тел: (496) 519-32-02, 519-32-77
ОБНИНСК, ООО «Радиотехника», 249030, Курчатова ул., д.46, тел: (48439) 5-31-31, 6-44-14, 5-63-50
ОМСК, ЗАО «Евротех-Сервис», 644024, ул. Маршала Жукова, д.91, тел: (3812) 53-08-81, тел: (3812) 58-06-87
ОРЕЛ, ИП Гусева Ольга Викторовна, 302043, Комсомольская ул., д.241, тел: (4862) 72-16-95, 8 (919) 201-09-30
ОРЕЛ, ИП Кожухова Вероника Петровна, 302000, Мира пл., д.3, тел: (4862) 43-67-65
ОРЕНБУРГ, ООО «Ликос-Сервис плюс», 460006, ул. Невельская, д.8А, тел: (3532) 57-24-91, 57-24-94, 57-26-68, 79-23-68
ОРСК, ООО «Аста - Сервис», 462431, ул. Краматорская, д.50, тел: (3537) 21-36-66, 25-98-03
ПЕНЗА, ООО «Евростиль-Пенза», 440018, Карпинского ул., д.40А, тел: (8412) 54-43-01, 52-33-33
ПЕРВОУРАЛЬСК, ООО «Оптима-сервис», 623104, Ватутина ул., д.23, тел: (3439) 25-74-14, 64-91-90
ПЕРМЬ, ООО «Импорт-Сервис», 614107, Инженерная ул., д.10, тел: (3422) 65-00-07, 66-12-60
ПЕРМЬ, ООО «Сатурн-Сервис», 614070, Гагарина б-р, д.24, тел: (8342) 259-66-59
ПЕРМЬ, ИП Юдин С.В., 614068, ул. Крисанова, д.29, тел: (3422) 36-30-33
ПЕТРОЗАВОДСК, ООО «Фирма «Акант - Сервис», 185002, ул. Суоярвская, д.8, тел: (8142) 72-20-56, 72-20-34
ПЕТРОПАВЛОВСК-КАМЧАТСКИЙ, ИП Тихомирова Е.А., 683024, ул. Лукашевского, д.23, тел: (4152) 26-32-00
ПОВОРИНО, ИП Чигарев Павел Николаевич, 397350, Советская ул., д.76, тел: (4737) 62-31-10
ПРОКОПЬЕВСК, ООО «Альфа», 653004, ул. Шишкина, д.39А, тел: (3846) 62-62-64
ПСКОВ, ООО «МиниМакс», 180016, Рижский пр-т., д.70А, тел: (8112) 72-13-90
ПЯТИГОРСК, ИП Чернявский Евгений Витальевич, 357551, 1-я Набережная ул., д.32, к.4, тел: (8793) 33-17-29
РОССОШЬ, ИП Дубровин Сергей Алексеевич, 396655, Пролетарская ул., д.148, тел: (4739) 64-76-76
РОСТОВ-НА-ДОНУ, ООО «Абрис-Плюс», 344018, Буденновский пр-т, д.72А, тел: (863) 244-35-90
РОСТОВ-НА-ДОНУ, ООО «Мастер», 344065, 50-летия Ростсельмаша ул., д.1/52, оф.55, тел: (863) 219-21-12, (800) 100-51-52
РЫБИНСК, ИП Удальцов Владимир Николаевич, 152935, Моторостроителей ул., д.21, тел: (4855) 24-31-21, 25-14-88
РЯЗАНЬ, ООО «Арктика-Сервис», 390046, Яхонтова ул., д.19, тел: (4912) 21-13-97, 21-57-20, 25-40-96
САМАРА, ООО «Фирма «Сервис-Центр», 443096, Мичурина ул., д.15, оф.307, тел: (8462) 63-74-74, 63-75-75
САМАРА, ООО «Энон-Сервис», 443090, Советской Армии ул., д.148, тел: (846) 224-53-39, 224-07-40
САНКТ-ПЕТЕРБУРГ, ООО «БСХ Бытовая техника», 195009, Свердловская наб., д.4Б, тел: (812) 449-31-61
САНКТ-ПЕТЕРБУРГ, ООО «Альбатрос-Сервис», 192148, Седова ул., д.37, лит.А, тел: (812) 336-40-13, 336-40-12, 560-24-66, 568-09-58
САНКТ-ПЕТЕРБУРГ, ООО «Энергоквартал», 196105, Свеаборгская ул., д.10, лит.А, тел: (812) 368-22-05
САРАНСК, ООО «Верона», 430000, Пролетарская ул., д.36, тел: (8342) 47-10-47
САРАПУЛ, ООО «Рит-Сервис», 427760, Азина ул., д.92, тел: (34147) 3-30-79
САРАТОВ, ООО «Сар-сервис», 410004, 4-й Вакуровский пр-д, д.4, тел: (8452) 51-00-99
САСОВО, ИП Гусев Владимир Анатольевич, 391430, Малышева ул., д.49, тел: (49133) 5-14-31, 2-09-28
СЛАВЯНСК-НА-КУБАНИ, ООО «Нэвис», 353560, Ленина ул., д.114а, тел: (86146) 4-27-68
СМОЛЕНСК, ООО «Техносат-Сервис», 214018, Раевского ул., д.2А, тел: (4812) 55-27-56
СОЧИ, ООО «Союз-Сервис», 354000, Горького ул., д.89, тел: (8622) 61-19-64, 64-55-00
СОЧИ, ООО «Техинсервис», 354068, Донская ул., д.3/3, тел: (8622) 62-02-95
СТАВРОПОЛЬ, ООО «Техно-Сервис», 355044, 7-я Промышленная ул., д.6, тел: (8652) 39-30-30, 33-57-75
СТАРЫЙ ОСКОЛ, ЗАО «Авантаж-Информ», 309509, м-н Лебединец, д.1А, тел: (4725) 24-62-27
СУРГУТ, ООО «АСЦ Интерсервис», 628400, пр. Комсомольский, д.21, кв.111, тел: (3462) 25-25-63, 25-95-40
СЫЗРАНЬ, ОАО «Радуга», 446001, ул. Победы, д.16, тел: (8464) 33-17-62, 98-40-92
СЫКТЫВКАР, ООО «Домотехника», 167000, Первомайская ул., д.78, оф.37, тел: (8212) 57-10-12, 57-10-23
ТАГАНРОГ, ООО «БЕСТ Сервис», 347900, Смирновский пер., д.45, тел: (8634) 37-90-66
ТАМБОВ, ООО ТТЦ «Атлант-Сервис», 392000, ул. Московская, д.23А, тел: (4752) 72-63-46, 72-66-56
ТВЕРЬ, ООО «Стэко-Сервис», 170002, Чайковского пр-т, д.100, тел: (4822) 32-00-23, 35-40-81
ТИМАШЕВСК, ООО «Нэвис», 352700, 50 лет Октября ул., д.186а/1, тел: (86130) 4-40-18
ТОЛЬЯТТИ, ИП Симонов Виктор Александрович, 445039, Дзержинского ул., д.25А, тел: (8482) 51-17-77
ТОМСК, ИП Бабин А.П., 634021, ул. Герцена, д.72, тел: (3822) 52-32-25, 52-33-42
ТОМСК, ИП Еремина Светлана Вадимовна, 634063, С. Лазо ул., д.15, тел: (3822) 67-35-73, 67-33-55, 72-72-70
ТУЛА, ООО «Дуэт сервис», 300024, Жуковского ул., д.13, тел: (4872) 36-30-66, 36-30-31
ТЮМЕНЬ, ООО «Евросервис», 625035, пр-д. Геологоразведчиков, д.33, тел: (3452) 97-82-52
УЛАН-УДЭ, ИП Митрофанов С.А., 670000, ул. Ербанова, д.28, тел: (3012) 21-89-63
УЛЬЯНОВСК, ООО «Мастер-Сервис», 432017, Минаева ул., д.42, тел: (8422) 32-07-33, 36-43-31, 36-43-35
УРАЙ, ООО «ПиП», 628284, ул. Аэропорт, д.29, тел: (3467) 63-15-15
УССУРИЙСК, ООО «Техносервис», 692525, ул. Советская, д.96, тел: (4234) 33-53-05, 33-51-80
УФА, ИП Салынов А.В., 450104, ул.Российская, д.45/1, тел: (3472) 35-27-55
УФА, ООО НПП «АККО», 450005, ул. Пархоменко, д.106, тел: (3472) 72-02-52, 74-15-05
ХАБАРОВСК, ООО «Сервисный центр «ЭНКА техника», 680007, Волочаевская ул., д.8, тел: (4212) 23-33-33, 21-60-39
ХАНТЫ-МАНСИЙСК, ИП Климин Алексей Анатольевич, 628012, Обская ул., д.29, тел: (3467) 30-00-05
ЧАЙКОВСКИЙ, ООО «Рит-Сервис», 617764, Вокзальная ул., д.41, тел: (34241) 3-59-63
ЧЕБОКСАРЫ, ООО «ВТИ-Сервис», 428029, пр. И. Яковлева, д.4/2, тел: (8352) 63-72-98
ЧЕБОКСАРЫ, ООО «ВТИ-Сервис», 428009, пр. М. Горького, д.32/25, тел: (8352) 41-70-24, 43-15-32
ЧЕЛЯБИНСК, ООО «Логос-Сервис», 454026, Победы пр-т, д.292, тел: (3517) 41-34-03
ЧЕЛЯБИНСК, ООО ТТЦ «Рембыттехника», 454081, Артиллерийская ул., д.102, тел: (351) 771-17-12
ЧЕРЕПОВЕЦ, ООО «Авторизованный Центр «Пионер Сервис», 162602, Данилова ул., д.23 А, тел: (8202) 20-53-91, 20-53-94
ЧЕРЕПОВЕЦ, ИП Остромская Н.Н., 162625, Моченкова ул., д.18, тел: (8202) 54-31-88
ЧИТА, ООО «Прометей», 672038, Шилова ул., д.100, тел: (3022) 41-51-05, 41-51-07
ЧИТА, ООО «Архимед», 672010, Анохина ул., д.10, тел: (3022) 36-47-01
ЭЛИСТА, ИП Долинский Владимир Николаевич, 358009, 3-й мкр., д.21А, тел: (84722) 9-52-07
ЮЖНО-САХАЛИНСК, ООО «ВЛ Сервис», 693013, Комсомольская ул., д.298, лит.В, тел: (4242) 73-38-05
ЯКУТСК, ООО «СЦ «Физтех-Сервис», 677000, Октябрьская ул., д.1/1, тел: (4112) 33-69-44, 39-00-80, 39-00-81
ЯРОСЛАВЛЬ, ЗАО «ТАУ», 150049, Московский пр-т, д.1А, стр.5, тел: (4852) 26-65-37
ЯРОСЛАВЛЬ, ООО «Сервисный центр «ВИРТ», 150003, Республиканская ул., д.3, тел: (4852) 58-22-11

Внимание! Список сервисных центров постоянно обновляется.

B29C045B1-1M13

Информация о бытовой технике, производимой под контролем концерна БСХ Бош унд Сименс Хаусгерете ГмбХ, Карл-Вери-Штр. 34, 81739 Мюнхен в соответствии с требованиями 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 Бытовая техника», Москва, 119071, ул. Малая Калужская, д.15, телефон (495) 737-2777, факс (495) 737-2798.

Компания ООО «БСХ Бытовая техника», 119071, Москва, ул. Малая Калужская, д.15 осуществляет свою деятельность по подтверждению соответствия продукции от имени производителя бытовой техники Bosch на единой таможенной территории Таможенного союза в соответствии с действующими Техническими регламентами, в качестве уполномоченного Изготовителем лица, а также выполняет требования, предусмотренные Законом РФ №184-ФЗ «О техническом регулировании» для лица, выполняющего функции иностранного изготовителя на территории Российской Федерации.

Импортером в Российскую Федерацию бытовой техники Bosch, сертифицированной в качестве серийно производимой органом по сертификации «Ростест-Москва», аттестат аккредитации РОСС RU.0001.10.АЯ46, Москва, 117418, Нахимовский просп., 31, телефон (499) 129-2600, является ООО «БСХ Бытовая техника», Москва, 119071, ул. Малая Калужская, д.15, телефон (495) 737-2777.

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».

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 и 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, маркируется единым знаком обращения продукции на рынке государств-членов Таможенного союза.

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

АЯ46

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

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

Модель	Апробационный тип	Сертификат соответствия			Страна-изготовитель
		Регистрационный номер	Дата выдачи	Действует до	
Электрорезки					
MAS4201N	CNAS11ST1	C-DE.АЯ46.В.00290	22.12.11	21.12.16	Турция
MAS4601N	CNAS11EV1	C-DE.АЯ46.В.00290	22.12.11	21.12.16	Турция
MAS6200N	CNAS12	C-DE.АЯ46.В.00290	22.12.11	21.12.16	Турция
MAS9101N	AS9ST	C-DE.АЯ46.В.00391	06.02.12	05.02.17	Турция
Кухонные машины					
MCM2050	CNCM11ST	C-DE.АЯ46.В.60779	26.11.13	25.11.18	Словения
MCM2150	CNCM11ST1	C-DE.АЯ46.В.60779	26.11.13	25.11.18	Словения
MCM4000	CNCM20	C-DE.АЯ46.В.60779	26.11.13	25.11.18	Словения
MCM4100	CNCM20	C-DE.АЯ46.В.60779	26.11.13	25.11.18	Словения
MCM4200	CNCM21	C-DE.АЯ46.В.60779	26.11.13	25.11.18	Словения
MCM5525	CNCM56	C-DE.АЯ46.В.61123	12.12.13	11.12.18	Словения
MCM5529RU	CNCM56	C-DE.АЯ46.В.61123	12.12.13	11.12.18	Словения
MCM62020	CNCM30	C-DE.АЯ46.В.60779	26.11.13	25.11.18	Словения
MCM64051	CNCM30	C-DE.АЯ46.В.60779	26.11.13	25.11.18	Словения
MCM64085	CNCM30	C-DE.АЯ46.В.60779	26.11.13	25.11.18	Словения
MCM68840	CNCM30	C-DE.АЯ46.В.60779	26.11.13	25.11.18	Словения
MCM68885	CNCM30	C-DE.АЯ46.В.60779	26.11.13	25.11.18	Словения
MUM4406	CNUM5ST	C-DE.АЯ46.В.60779	26.11.13	25.11.18	Словения
MUM4427	CNUM5ST	C-DE.АЯ46.В.60779	26.11.13	25.11.18	Словения
MUM4855	CNUM5ST	C-DE.АЯ46.В.60779	26.11.13	25.11.18	Словения
MUM4856EU	CNUM5ST	C-DE.АЯ46.В.60779	26.11.13	25.11.18	Словения
MUM52131	CNUM50	C-DE.АЯ46.В.60779	26.11.13	25.11.18	Словения
MUM54240	CNUM51	C-DE.АЯ46.В.60779	26.11.13	25.11.18	Словения
MUM54251	CNUM51	C-DE.АЯ46.В.60779	26.11.13	25.11.18	Словения
MUM56S40	CNUM51	C-DE.АЯ46.В.60779	26.11.13	25.11.18	Словения
MUM57830	CNUM51	C-DE.АЯ46.В.60779	26.11.13	25.11.18	Словения
MUM57860	CNUM51	C-DE.АЯ46.В.60779	26.11.13	25.11.18	Словения
MUMXL10T	CNUM70	C-DE.АЯ46.В.60779	26.11.13	25.11.18	Словения
MUMXL20C	CNUM70	C-DE.АЯ46.В.60779	26.11.13	25.11.18	Словения
MUMXL40G	CNUM70	C-DE.АЯ46.В.60779	26.11.13	25.11.18	Словения

Модель	Апробационный тип	Сертификат соответствия			Страна-изготовитель
		Регистрационный номер	Дата выдачи	Действует до	
Соковыжималки					
MCP3000	CNZP3	C-DE.АЯ46.B.01025	12.11.12	11.11.17	Словения
MES20A0	CNCJ03	C-DE.АЯ46.B.00372	24.01.12	23.01.17	Китай
MES20C0	CNCJ03	C-DE.АЯ46.B.00372	24.01.12	23.01.17	Китай
MES20G0	CNCJ03	C-DE.АЯ46.B.00372	24.01.12	23.01.17	Китай
MES25A0	CNCJ03	C-DE.АЯ46.B.00372	24.01.12	23.01.17	Китай
MES25C0	CNCJ03	C-DE.АЯ46.B.00372	24.01.12	23.01.17	Китай
MES25G0	CNCJ03	C-DE.АЯ46.B.00372	24.01.12	23.01.17	Китай
MES3000	CNCJ03	C-DE.АЯ46.B.00372	24.01.12	23.01.17	Китай
MES3500	CNCJ03	C-DE.АЯ46.B.00372	24.01.12	23.01.17	Китай
Миксеры					
MFQ3010	CNHR19	C-DE.АЯ46.B.00378	27.01.12	26.01.17	Словения
MFQ3020	CNHR19	C-DE.АЯ46.B.00378	27.01.12	26.01.17	Словения
MFQ3520	CNHR17	C-DE.АЯ46.B.00378	27.01.12	26.01.17	Словения
MFQ3532	CNHR18	C-DE.АЯ46.B.00378	27.01.12	26.01.17	Словения
MFQ3533	CNHR18	C-DE.АЯ46.B.00378	27.01.12	26.01.17	Словения
MFQ3555	CNHR18	C-DE.АЯ46.B.00378	27.01.12	26.01.17	Словения
MFQ3560	CNHR18	C-DE.АЯ46.B.00378	27.01.12	26.01.17	Словения
MFQ36440	CNHR27	C-DE.АЯ46.B.01122	07.02.13	06.02.18	Словения
MFQ36460	CNHR27	C-DE.АЯ46.B.01122	07.02.13	06.02.18	Словения
MFQ36480	CNHR27	C-DE.АЯ46.B.01122	07.02.13	06.02.18	Словения
MFQ36GOLD	CNHR27	C-DE.АЯ46.B.01122	07.02.13	06.02.18	Словения
MFQ4020	CNHR22	C-DE.АЯ46.B.00378	27.01.12	26.01.17	Словения
MFQ4070	CNHR22	C-DE.АЯ46.B.00378	27.01.12	26.01.17	Словения
MFQ4080	CNHR22	C-DE.АЯ46.B.00378	27.01.12	26.01.17	Словения
Мясорубки					
MFW1501	SFW1	C-DE.АЯ46.B.61421	13.01.14	12.01.19	Словения
MFW1545	CNFW2	C-DE.АЯ46.B.61421	13.01.14	12.01.19	Словения
MFW1550	CNFW2	C-DE.АЯ46.B.61421	13.01.14	12.01.19	Словения
MFW45020	CNFW5	C-DE.АЯ46.B.59504	16.08.13	15.08.18	Китай
MFW66020	CNFW6	C-DE.АЯ46.B.59504	16.08.13	15.08.18	Китай
MFW67440	CNFW7	C-DE.АЯ46.B.59504	16.08.13	15.08.18	Китай
MFW67600	CNFW7	C-DE.АЯ46.B.59504	16.08.13	15.08.18	Китай
MFW68640	CNFW8	C-DE.АЯ46.B.59504	16.08.13	15.08.18	Китай
MFW68660	CNFW8	C-DE.АЯ46.B.59504	16.08.13	15.08.18	Китай
Кофемолки					
MKM6000	KM13	C-DE.АЯ46.B.00733	03.07.12	02.07.17	Словения
MKM6003	KM13	C-DE.АЯ46.B.00733	03.07.12	02.07.17	Словения
Измельчители					
MMR08A1	CNCM13ST1	C-DE.АЯ46.B.61496	17.01.14	16.01.19	Словения
MMR1501	CNCM13ST2	C-DE.АЯ46.B.61496	17.01.14	16.01.19	Словения
MMR15A1	CNCM13ST2	C-DE.АЯ46.B.61496	17.01.14	16.01.19	Словения
Блендеры					
MMB1001	CNSM03ST	DE.АЯ46.B03924	29.11.11	28.11.14	Турция
MMB2001	CNSM03EV	DE.АЯ46.B03924	29.11.11	28.11.14	Турция
MSM64035	CNHR24	C-DE.АЯ46.B.00552	12.05.12	11.05.17	Словения
MSM64120	CNHR24	C-DE.АЯ46.B.00552	12.05.12	11.05.17	Словения
MSM64155RU	CNHR24	C-DE.АЯ46.B.00552	12.05.12	11.05.17	Словения
MSM66020	CNHR25	C-DE.АЯ46.B.00552	12.05.12	11.05.17	Словения
MSM66050RU	CNHR25	C-DE.АЯ46.B.00552	12.05.12	11.05.17	Словения
MSM66110	CNHR25	C-DE.АЯ46.B.00552	12.05.12	11.05.17	Словения
MSM66130	CNHR25	C-DE.АЯ46.B.00552	12.05.12	11.05.17	Словения
MSM66150RU	CNHR25	C-DE.АЯ46.B.00552	12.05.12	11.05.17	Словения
MSM66155	CNHR25	C-DE.АЯ46.B.00552	12.05.12	11.05.17	Словения
MSM6700	CNHR9EV	C-DE.АЯ46.B.00377	26.01.12	25.01.17	Словения
MSM67140RU	CNHR26	C-DE.АЯ46.B.00552	12.05.12	11.05.17	Словения
MSM67150RU	CNHR26	C-DE.АЯ46.B.00552	12.05.12	11.05.17	Словения
MSM67160RU	CNHR26	C-DE.АЯ46.B.00552	12.05.12	11.05.17	Словения
MSM67165RU	CNHR26	C-DE.АЯ46.B.00552	12.05.12	11.05.17	Словения
MSM67170	CNHR26	C-DE.АЯ46.B.00552	12.05.12	11.05.17	Словения
MSM67190	CNHR26	C-DE.АЯ46.B.00552	12.05.12	11.05.17	Словения
MSM671X0	CNHR26	C-DE.АЯ46.B.00552	12.05.12	11.05.17	Словения
MSM671X1	CNHR26	C-DE.АЯ46.B.00552	12.05.12	11.05.17	Словения
MSM67PE	CNHR13	C-DE.АЯ46.B.00377	26.01.12	25.01.17	Словения
MSM67SPORT	CNHR26	C-DE.АЯ46.B.00552	12.05.12	11.05.17	Словения
MSM6B100	CNHR11	C-DE.АЯ46.B.00377	26.01.12	25.01.17	Словения
MSM6B150	CNHR11	C-DE.АЯ46.B.00377	26.01.12	25.01.17	Словения
MSM6B250	CNHR11	C-DE.АЯ46.B.00377	26.01.12	25.01.17	Словения
MSM6B300	CNHR12	C-DE.АЯ46.B.00377	26.01.12	25.01.17	Словения
MSM6B500	CNHR12	C-DE.АЯ46.B.00377	26.01.12	25.01.17	Словения
MSM6B700	CNHR12	C-DE.АЯ46.B.00377	26.01.12	25.01.17	Словения
MSM7400	CNHR21	C-DE.АЯ46.B.00377	26.01.12	25.01.17	Словения
MSM7500	CNHR20	C-DE.АЯ46.B.00377	26.01.12	25.01.17	Словения
MSM76PRO	CNHR21	C-DE.АЯ46.B.00377	26.01.12	25.01.17	Словения
MSM7700	CNHR21	C-DE.АЯ46.B.00377	26.01.12	25.01.17	Словения
MSM7800	CNHR23	C-DE.АЯ46.B.00377	26.01.12	25.01.17	Словения
MSM87110	CNHR28	C-DE.АЯ46.B.59536	20.08.13	19.08.18	Словения
MSM87130	CNHR28	C-DE.АЯ46.B.59536	20.08.13	19.08.18	Словения
MSM87140	CNHR28	C-DE.АЯ46.B.59536	20.08.13	19.08.18	Словения
MSM87160	CNHR28	C-DE.АЯ46.B.59536	20.08.13	19.08.18	Словения
MSM87165	CNHR28	C-DE.АЯ46.B.59536	20.08.13	19.08.18	Словения
MSM87180	CNHR28	C-DE.АЯ46.B.59536	20.08.13	19.08.18	Словения
MSM88190	CNHR29	C-DE.АЯ46.B.59536	20.08.13	19.08.18	Словения
MSM881X1	CNHR29	C-DE.АЯ46.B.59536	20.08.13	19.08.18	Словения
MSM881X2	CNHR29	C-DE.АЯ46.B.59536	20.08.13	19.08.18	Словения

מידע אודות סילוק המכשיר

מכשיר חשמלי זה מסומן ומסווג בסימונים התואמים את הנחיות האיחוד האירופי **2012/19/EG** לעניין מכשירים חשמליים ואלקטרוניים (הוראות פינוי לאשפת מערכות חשמליות ואלקטרוניות - WEEE).

הנחיות אלו תקפות בכל ארצות האיחוד האירופי ומסדירות את מסגרת נוהלי האיסוף והמיחזור של מכשירים שיצאו מכלל שימוש. מידע עדכני נוסף אודות פינוי נאות של אשפה אלקטרונית ניתן לבקש מהרשות המקומית או מהסוחר ממנו נרכש המכשיר.

תנאי האחריות

האחריות למכשיר זה מכסה את כל הנזקים והתקלות בתנאים ובנסיבות המפורטים בכתב האחריות שניתן על-ידי הנציגות הארצית של חברתנו במדינה שבה נרכש המכשיר.

את פירוט תנאי האחריות ניתן לדרוש בכל עת מהסוחר שאצלו נרכש המכשיר, או ישירות מהנציגות הארצית של חברתנו.

על גבי הכריכה האחורית של החוברת מופיעים תנאי האחריות התקפים במדינת ישראל ומפורטות כתובות תחנות השירות שלנו. בנוסף לכך ניתן לקרוא את תנאי האחריות בשלמותם גם באתר האינטרנט שלנו, בכתובת העמוד האמורה.

הצגת שובר הקנייה והתשלום של המכשיר הם בכל מקרה תנאי הכרחי להגשת תביעה ולהכרה בתנאי האחריות.

הזכות לשינויים שמורה.

בצק בחוש

מתכון בסיסי

125 גרם חמאה (בטמפרטורת החדר)

100 עד 125 גרם סוכר

ביצה אחת

קורט מלח

מעט סוכר וניל או קליפת לימון מגוררת

250 גרם קמח לבן

אבקת אפייה במידת הצורך

- ערבלו את כל המרכיבים בעזרת וו הלישה, במשך חצי דקה בערך ובדרגת העבודה 1, ולאחר מכן במשך כ-3 עד 4 דקות בערך בדרגת העבודה 5.

הכמות המירבית המותרת: פעמיים כמויות המתכון הבסיסי.

בסיס לעוגת פירות

2 ביצים

125 גרם סוכר

125 גרם אגוזי לוז טחונים

50 גרם פירורי לחם

- הקציפו את הביצים והסוכר במשך 3 עד 4 דקות ובדרגת העבודה 5.
- הפעילו את המכשיר בדרגת העבודה 1, הוסיפו את אגוזי הלוז ופירורי הלחם והמשיכו לעבד את התערובת במשך כ-½ דקה בעזרת כלי הבחישה.

הכמות המירבית המותרת: פעמיים כמויות המתכון הבסיסי.

חלת שמרים קלועה

מתכון בסיסי

250 גרם קמח לבן

שקית אחת של שמרים יבשים

110 מיליליטר חלב פושר

ביצה אחת

40 גרם סוכר

30 גרם של חמאה או מרגרינה מומסת בטמפרטורת החדר

קליפה מגוררת מחצי לימון

- ערבבו היטב את כל המרכיבים בעזרת וו הלישה למשך חצי דקה בדרגת העבודה 1 ולאחר מכן למשך 3 עד 4 דקות בדרגת העבודה 5.

הכמות המירבית המותרת: פעם וחצי כמויות המתכון הבסיסי.

בצק פיצה

מתכון בסיסי

250 גרם קמח לבן

שקית אחת של שמרים יבשים

7 גרם סוכר

ביצה אחת

3 כפות שמן

125 מיליליטר מים חמים

- ערבבו היטב את כל המרכיבים בעזרת וו הלישה למשך חצי דקה בדרגת העבודה 1 ולאחר מכן למשך 3 עד 4 דקות בדרגת העבודה 5.

הכמות המירבית המותרת: פעם וחצי כמויות המתכון הבסיסי.

בצק ללחם

מתכון בסיסי

500 גרם קמח לבן

14 גרם סוכר

14 גרם מרגרינה

7 גרם מלח

שקית אחת של שמרים יבשים

250 מיליליטר מים חמים

- ערבבו היטב את כל המרכיבים בעזרת וו הלישה למשך חצי דקה בדרגת העבודה 1 ולאחר מכן למשך 3 עד 4 דקות בדרגת העבודה 5.

מיונית

ביצה אחת (חלבון וחלמון)

כף אחת חרדל

כף אחת מיץ לימון או חומץ

200 עד 250 מיליליטר שמן

מלח ופלפל על פי הטעם

כל המרכיבים חייבים להיות בטמפרטורת החדר!

- הכניסו את כל המרכיבים לספל העירבול.
- מקמו את מוט העירבול המהיר על גבי ריצפת הספל והפעילו אותו (בדרגת העבודה M), עד להתגבשות תערובת העיבוד.
- הגביהו בזהירות ובאיטיות, עד לדופן העליונה, את מוט העירבול המהיר כשהוא מופעל והורידו אותו חזרה, פעם אחר פעם, עד להיווצרות המיונית.

המלצה: לפי אותו מתכון ניתן להכין גם מיונית הכוללת חלמונים בלבד. במקרה כזה יש להשתמש רק במחצית מכמות השמן הנתונה.

סכנת התחשמלות!

לעולם אל תטבלו את יחידת הבסיס של המכשיר בנוזל כלשהו ואל תשטפו אותה מתחת למים זורמים.
אין להשתמש במכשיר אדים לניקוי בקיטור.

שימו לב!

המשטחים החיצוניים של המכשיר חשופים לנזקים. אין להשתמש בחומרי ניקוי חריפים ובתכשירי קירצוף למיניהם.

- נקו את יחידת הבסיס בעזרת מטלית לחה וייבשו היטב בעזרת מטלית יבשה.

יש להרחיק ביסודיות שאריות ומשקעי חומר בסביבת התקן ההזזה!

- נקו את כלי העבודה במדיח הכלים או מתחת לזרם מי ברז, בעזרת מברשת מתאימה.
- הניחו את מוט העירבול המהיר לייבוש כשהוא במצב אנכי (סכיני רגלית העירבול מופנים כלפי מעלה) כך ששאריות המים יוכלו לטפטף החוצה.

הערה: עיבוד כרוב אדום, גזר, סלק ודומיהם, עלול לגרום להשרת צבע על גבי חלקי הפלסטיק של המכשיר. את כתמי הצבע הללו ניתן להרחיק בעזרת מספר טיפות שמן סלטים.

איור E

- לצורך איחסון זמני גללו את חוט החשמל באופן רפוי סביב המכשיר.
- הצמידו את תקע החשמל בעזרת תופסן החוט הקבוע במכשיר.

עזרה בהרחקת תקלות

הבעייה:

לא ניתן לשנות את מצב המתג לאחת מדרגות העבודה 1 עד 5.

הפיתרון:

כאשר מכסה הפתח האחורי פתוח לא ניתן להפעיל את המכשיר בדרגות העבודה 1 עד 5.

הבעייה:

את התקן ההזזה ניתן להזיז רק בקושי רב, או כלל לא.

הפיתרון:

ליחצו קלות את התקן ההזזה כלפי פנים ודיחפו אותו.

מתכונים

קצפת חלבית

100 עד 500 גרם

- הקציפו את השמנת המתוקה עם כלי הבחישה במשך ½ דקה עד 5 דקות ובדרגת העבודה 5 - וזאת בהתאם לכמות ולתכונות ההקצפה של הנוזל.

קציפת ביצים

1 עד 5 חלבונים

- הקציפו את חלבון הביצה עם כלי הבחישה במשך 2 עד 5 דקות ובדרגת העבודה 5.

בצק ביסקוויט

מתכון בסיסי

2 ביצים
2 עד 3 כפות מים חמים
100 גרם סוכר
חפיסה אחת של סוכר וניל
70 גרם קמח לבן
70 גרם קמח מייצב, כגון קמח תפוחי-אדמה או קמח תירס (קורנפלור)
אבקת אפייה במידת הצורך

- ערבבו את המרכיבים (למעט הקמח וקמח הייצוב) עם כלי הבחישה במשך 3 עד 4 דקות ובדרגת העבודה 5 עד לקבלת קרם קציפתי.
- הפעילו את המכשיר בדרגת העבודה 1 והוסיפו בהדרגה, במרווחי זמן של חצי דקה עד דקה, כפיות של קמח מנופה וקמח ייצוב.

הכמות המירבית המותרת: פעמיים כמויות המתכון הבסיסי.

בצק ספוג

מתכון בסיסי

2 ביצים
125 גרם סוכר
קורט מלח
חפיסה אחת של סוכר וניל או קליפה מגוררת מחצי לימון
125 גרם חמאה או מרגרינה (בטמפרטורת החדר)
250 גרם קמח לבן
חפיסה אחת של אבקת אפייה
60 מיליליטר חלב

- ערבבו היטב את כל המרכיבים בעזרת כלי העירבול למשך חצי דקה בדרגת העבודה 1 ולאחר מכן למשך 3 עד 4 דקות בדרגת העבודה 5.

הכמות המירבית המותרת: פעמיים כמויות המתכון הבסיסי.

MFQ364_de-ar.book Seite 120 Dienstag, 27. Januar 2015 9:17 09

יחידת הבסיס וכלי העבודה

האביזרים וכלי העבודה של המכשיר מבטיחים השגת תוצאות טובות במיוחד בשימושים הבאים:

אביזר הבחישה...

...נועד לרטבים, קציפות ביצים, קציפת חלב, קרמים, מיונית, קצפות, וכן בצקים קלים, כגון בצקים לעוגות בחושות.

כלי הבחישה והעירבול אינם מיועדים לעיבוד בצקים כבדים.

וו הלישה...

נועד לתערובות יציבות ומוצקות, כגון בצקי עוגיות, בצק שמרים, בצק תפוחי-אדמה, וכן לעירבול בצקים כבדים למילוי בבשר קצוץ, בצקי פאסטה או בצקי לחמים.

יש להקפיד שלא לחרוג מכמות העיבוד המכסימלית (לא יותר מ-500 גרם של קמח ותוספות). יש להקפיד שלא לחרוג מהכמויות המירביות המצויינות במתכונים!

איור C

- הביאו את התקן ההזזה למצב .
  הפתחים המיועדים להרכבת כלי העבודה חשופים, הפתח האחורי סגור.
- הכניסו לפתחים את זוג כלי העבודה הרצוי וליחצו אותם פנימה עד להישמע נקישת הנעילה.

שימו לב לצורות חלקי הפלסטיק של כלי העבודה כדי למנוע טעויות באופן השימוש (ראו איור C-2)!

- הכניסו את התקע לשקע החשמל.
- הכניסו את מצרכי המזון לקערה מתאימה.
- הכניסו את כלי העבודה אל תוך הקערה והפעילו את המכשיר בדרגת העבודה הרצויה.

דרגה 1 או 2:

לעיבוד ראשוני ולעירבוב מרכיבים שונים.

דרגות 3, 4 או 5:

ללישה או להקצפה.

ההפעלה הפעימתית M:

מיועדת לעירבול קצר ומהיר או להקצפת מרכיבים שונים.

סכנת פציעה!

לפני החלפת כלי העבודה יש להוציא מהשקע את תקע החשמל.

הערה:

הקפידו תמיד לכבות את יחידת הבסיס לפני הוצאת הכלי מתערובת העיבוד.

לאחר העבודה:

- הביאו את המתג למצב off/0.
- הוציאו את התקע מהשקע.
- שחררו את כלי העבודה בעזרת לחצן הפליטה והסירו אותם.

שימו לב:

השתמשו בלחצן הפליטה רק במצב עצירה מוחלטת של כלי העבודה. לא ניתן להפעיל את לחצן הפליטה לפני שהמתג הועבר למצב off/0.

יחידת בסיס עם מוט עירבול מהיר

המכשיר נועד לעירבול מיונז, רטבים, משקאות קוקטייל, מזון תינוקות, וכן להכנת מחיות מרק מפירות או ירקות מבושלים.

איור D

- הביאו את התקן ההזזה למצב .
  הפתח האחורי חשוף, הפתחים המיועדים להרכבת כלי העבודה סגורים.
- הרכיבו את מוט העירבול המהיר והניחו לו להינעל.
- הכניסו את התקע לשקע החשמל.
- הכניסו את מצרכי המזון לספל העירבול.
- הזיזו את המתג שמאלה למצב תיפעול פעימתי והחזיקו אותו במצב לחוץ.

מתג דרגות העבודה 1 עד 5 אינו פעיל!

הערה:

כדי למנוע את התזת תערובת המצרכים יש להפעיל את המכשיר רק לאחר שמוט העירבול המהיר הוכנס אל תוך התערובת.

הקפידו תמיד לכבות את יחידת הבסיס לפני הוצאתה מתערובת העירבול.

לאחר סיום העבודה:

- העבירו את המתג הסיבובי למצב off/0.
- הוציאו את התקע משקע החשמל.
- הסירו את מוט העירבול המהיר באמצעות לחיצה בו זמנית על שני לחצני השיחרור.

ניקוי

הערה חשובה

המכשיר אינו מצריך פעולות תחזוקה כלשהן. ניקוי יסודי שומר על המכשיר מפני בלאי ונזקים ומבטיח פעילות תקינה לאורך זמן.

הוראות השימוש בחוברת זו מתייחסות לדגמים שונים של מעבד המזון. בעמודי האיורים מופיעה סקירה של ההבדלים בין הדגמים השונים (**איור F**).

סקירה מהירה

אנא פיתחו את עמודי האיורים המקופלים.

איור A

יחידת הבסיס

1 יחידת הבסיס

2 חוט החשמל

3 תפס חוט החשמל

4 ידית האחיזה

5 מתג חמש הדרגות + התפעול הפעימתי

להפעלת וכיבוי המכשיר, כמו גם להתאמת מהירות העבודה הרצויה.

off/0 = מצב כבוי

1 = מהירות הסיבובים הנמוכה ביותר

5 = מהירות הסיבובים הגבוהה ביותר

M = תיפעול פעימתי (במספר הסיבובים המירבי).

יש לדחוף שמאלה ולהחזיק במצב לחוץ.

בשימוש בכלי עבודה ובאביזרים המחוברים אל הפתח האחורי של המכשיר ניתן להפעיל אותו רק במצב העבודה הפעימתי.

6 לחצן הפליטה

לשחרור ושליפת כלי העבודה מהתפס.

7 פתחים עם כיסוי להרכבת כלי העבודה

8 התקן הזזה להפעלת הכיסוי

הפעלת התקן ההזזה מאפשר לחשוף את הפתח המיועד להרכבת כלי העבודה (7) או את הפתח האחורי (11) (**איור B**).

→ פתח כלי העבודה (7) פתוח.

→ הפתח האחורי (11) פתוח.

9 לחצן שחרור הנעילה

להסרת אביזרים וכלי עבודה מהפתח האחורי. יש ללחוץ בו-זמנית על שני הלחצנים.

10 מתלה החנייה עם גלילת חוט החשמל

מאפשר להניח את המכשיר לפרקי זמן קצרים בהפסקות שבין מהלכי העבודה או לצורך גלילת חוט החשמל.

11 פתח אחורי עם סגר

לחיבור אביזרים וכלי עבודה, כגון מוט לעירבול מהיר.

כלי עבודה

12 כלי העירבול

13 וו הלישה

בדגמים מסויימים:

14 מוט עירבול מהיר

15 ספל עירבול עם מכסה

16 קוצץ אוניברסלי

הקוצץ האוניברסלי מאפשר לכם לנצל את מלוא היכולות של המכשיר בתהליכי הכנת ממרחי דבש למריחה (תוך הקפדה על ההנחיות המפורטות במתכון). תוכלו למצוא את המתכון בהוראות השימוש וההפעלה של הקוצץ האוניברסלי.

כלי עבודה ואביזרים שאינם כלולים במארז המכשיר ניתנים להזמנה ולרכישה בתחנת שירות הלקוחות.

מוט עירבול מהיר:

פלסטיק	מספר הפריט: 657242
פלדת אל-חלד	מספר הפריט: 657258
קוצץ אוניברסלי	מספר הפריט: 659058

אנא קיראו בעיון רב את ההנחיות המופיעות בחוברת ההוראות הנפרדת לאביזרים אלו.

תיפעול

- לפני השימוש הראשון יש לנקות היטב את יחידת הבסיס של המכשיר ואת כלי העבודה.
- הקפידו תמיד לגלול את חוט החשמל עד סופו.

הערה חשובה

כאשר סגר הפתח האחורי פתוח ניתן להפעיל את המכשיר רק בתיפעול פעימתי. דרגות העבודה 1 עד 5 אינן פעילות.

את התקן ההזזה לסגירת הפתח יש לתפעל רק כאשר המתג מצוי במצב off/0.

סכנת פציעה כתוצאה מסיבובי מנוע פועל!

לעולם אין לגעת בכלים ובאביזרים כשהם מסתובבים. כלים ואביזרים יש להרכיב או להחליף רק כאשר המנוע נמצא במצב עצירה מוחלטת. תנועת ההינע נמשכת עדיין למשך פרק זמן קצר גם לאחר כיבוי המכשיר.

שיער ארוך וחלקי ביגוד מתנופפים יש לאסוף ולקשור היטב כדי שלא ייתפסו בטעות בחלקים המסתובבים של המכשיר.

יש לכבות את המכשיר ולשלוף מהשקע את תקע החשמל לפני כל פעולת פירוק, ניקוי או הרכבה של אביזר נע כלשהו.
לפני עזיבת החדר וסיום ההשגחה, לפני הרכבת או פירוק אביזרים כלשהם ולפני כל פעולת ניקוי שהיא, יש להקפיד לנתק את המכשיר מזרם החשמל.
יש להקפיד שלא להניח את חוט החשמל בקירבת דפנות חדות או משטחים חמים. במידה ונתגלה במכשיר חוט חשמל פגום, חייבת החלפת החוט להיעשות אך ורק על-ידי היצרן, באמצעות שירות הלקוחות שלו, או על-ידי בעל-מקצוע מוסמך המתמחה בתיקונים מעין אלו, וזאת בכדי למנוע סיכונים מיותרים מהמשתמש.
תיקונים במכשיר חייבים להתבצע אך ורק על-ידי טכנאי תחנת שירות הלקוחות שלנו.

⚠ הנחיות בטיחות למכשיר זה

סכנת פציעה

סכנת התחשמלות

במקרה של הפסקת חשמל נשאר המכשיר במצב עבודה וחוזר לפעול עם חידוש אספקת הזרם. יש לכבות מיד את המכשיר.
לעולם אין לטבול את יחידת הבסיס במים ואף פעם אסור לשטוף אותה מתחת למים זורמים או לנקות אותה במדיח-כלים. אין להשתמש במכשיר אדים לניקוי בקיטור.
אין לטבול את המכשיר במים או בנוזלים אחרים כלשהם מעל לנקודת החיבור של מוט העירבול המהיר ליחידת הבסיס.
במהלך העיבוד עלולים נוזלים להיות מותזים לכל עבר.

סכנת כווייה!

היזהרו בזמן עיבוד נוזלים לוהטים. במהלך העיבוד עלולים נוזלים להיות מותזים לכל עבר. במידה ונעשה שימוש במוט העירבול המהיר בשילוב עם סיר בישול, יש להסיר קודם לכן את הסיר מהאש.

סכנת פציעה כתוצאה מסיבובי מנוע פועל!

לעולם אין לגעת בכלים ובאביזרים כשהם מסתובבים. כלים ואביזרים יש להרכיב או להחליף רק כאשר המנוע נמצא במצב עצירה מוחלטת. תנועת ההינע נמשכת עדיין למשך פרק זמן קצר גם לאחר כיבוי המכשיר. שיער ארוך וחלקי ביגוד מתנופפים יש לאסוף ולקשור היטב כדי שלא ייתפסו בטעות בחלקים המסתובבים של המכשיר.

חשוב!

אין להשתמש במכשיר כשהוא במצב סרק. יש לתפעל את המכשיר אך ורק באמצעות הכלים והאביזרים המקוריים שלו. בכל תהליך עבודה יש להשתמש אך ורק בכלי מסוג אחד (למשל וו הלישה). מומלץ לעולם לא להשאיר את המכשיר פועל מעבר לזמן הנדרש לצורך ערבול ועיבוד החומרים ומוצרי המזון. ספל הערבול לא נועד לשימוש במיקרוגל.

MFQ364_de-ar.book Seite 123 Dienstag, 27. Januar 2015 9:17 09

ברכותינו הלבביות לרגל רכישת מכשיר חדיש זה מבית חברת בוש.
בהחלטתכם זו בחרתם במוצר ביתי מתקדם, איכותי ואמין.
באתר האינטרנט שלנו תוכלו גם למצוא מידע אודות מגוון מוצרינו האחרים.

תוכן העניינים

לבטיחותך ולבטחונך האישי. he-1
סקירה מהירה he-3
תפעול he-3
ניקוי he-4
עזרה בהרחקת תקלות he-5
מתכונים he-5
מידע אודות סילוק המכשיר he-7
תנאי האחריות he-7

לבטיחותך ולבטחונך האישי

לפני תחילת השימוש במעבד המזון קיראו בעיון רב חוברת הדרכה זו. היא מכילה מידע חשוב לענין הנחיות הבטיחות וההפעלה הנוגעות למכשיר זה.

התעלמות מהוראות ההפעלה ואי הקפדה על ההנחיות הספציפיות המתייחסות לכל שימוש ושימוש במכשיר זה יגרמו לביטול אחריות היצרן לגבי נזקים שנגרמו כתוצאה מהתנהגות זו.

מכשיר זה נועד לעיבוד כמויות מזון משפחתיות רגילות במטבח הביתי או בסביבת שימוש אחרת, לא מסחרית, בעלת אופי וסדרי גודל דומים.

סביבות שימוש מעין אלה עשויות להיות למשל מטבחוני עובדים המצויים בחנויות, במשרדים, במרכזים כפריים ובעסקים קטנים, או מטבחונים לשימושי האורחים באכסניות, במלונות קטנים ובמקומות הארחה אחרים מסוג זה. יש להשתמש במכשיר אך ורק לצורך עיבוד כמויות מזון סבירות בצריכה משפחתית, ולפרקי זמן המקובלים בצריכה שגרתית מעין זו.

מוט העירבול הידני נועד לעירבול ועיבוד מרכיבים ומאכלים בצקיים או נוזליים, וכן לצורך הקצפת שמנת מתוקה. אין להשתמש במכשיר לצורך עיבוד מוצרים או חומרים אחרים.

נועד לקיצוץ ו/או לעירבול מצרכי מזון בעזרת מוט העירבול המהיר.

לפני השימוש בחלקים ובהתקנים השונים יש לקרוא בעיון רב את חוברת הוראות ההפעלה. אנא שימרו היטב על חוברת הוראות השימוש ותנו אותה הלאה יחד עם המכשיר במקרה של העברתו לאדם אחר.

⚠ הנחיות בטיחות כלליות

סכנת התחשמלות

אין להרשות לילדים להשתמש במעבד המזון. יש להרחיק ילדים מאיזור המכשיר ומחוט החשמל. אנשים הסובלים ממוגבלויות גופניות או חושיות, מיכולות נפשיות מוגבלות, מחוסר נסיון קודם או מידע לקוי בתיפעול מכשירים חשמליים, רשאים לעבוד עם המכשיר רק תחת השגחה צמודה, או אם קיבלו טרם השימוש הדרכה יסודית בתיפעול בטיחותי של המכשיר מידי אדם בוגר האחראי לבטיחותם ולבטחונם, והם מודעים לסכנות העלולות להתרחש כתוצאה מהשימוש במכשיר ומבינים אותן לחלוטין. אין להרשות לילדים לשחק עם המכשיר.

המכשיר נועד לשימוש אך ורק בחדרים סגורים. השימוש במכשיר מותר רק אם חוט החשמל והמכשיר עצמו תקינים לחלוטין וחופשיים מכל נזק שהוא.

MFQ364_de-ar.book Seite 124 Dienstag, 27. Januar 2015 9:17 09

ضفيرة الخميرة

الوصفة الأساسية
250 غرام طحين
1 كيس خميرة مجففة صغير
110 مليلتر حليب دافئ
1 بيضة
قليل من الملح
40 غرام سكر
30 غرام دهن مذاب ومبرد
قشر نصف ليمونة, مبشور

- باستخدام كلاب العجين يتم معالجة كافة المكونات لمدة حوالي ½ (نصف) دقيقة على الدرجة 1, ثم لمدة 3–4 دقائق على الدرجة 5.

الكمية القصوى: ضعف مقادير الوصفة الأساسية

عجين البيتزا

الوصفة الأساسية
250 غرام طحين
1 كيس خميرة مجففة صغير
1 ملعقة صغيرة سكر
قليل من الملح
3 ملاعق طعام زيت
125 مليلتر ماء دافئ

- باستخدام كلاب العجين يتم معالجة كافة المكونات لمدة حوالي ½ (نصف) دقيقة على الدرجة 1, ثم لمدة 3–4 دقائق على الدرجة 5.

الكمية القصوى: ضعف مقادير الوصفة الأساسية

عجين الخبز

الوصفة الأساسية
500 غرام طحين
14 غرام سكر
14 غرام زبد اصطناعي
7 غرام ملح
1 كيس خميرة مجففة صغير
250 مليلتر ماء

- باستخدام كلاب العجين يتم معالجة كافة المكونات لمدة حوالي ½ (نصف) دقيقة على الدرجة 1, ثم لمدة 3–4 دقائق على الدرجة 5.

المايونيز

عدد 1 بيضة (صفار زلال البيضة)
1 ملعقة صغيرة مستردة
1 ملعقة كبيرة خل أو عصير ليمون
من 200 إلى 250 ميلي لتر زيت
ملح وفلفل حسب الرغبة
يجب أن تكون درجة حرارة كافة المكونات متقاربة!

- توضع المكونات في الخلاط.
- يتم إرساء ذراع الخلط السريع على قاع الإناء ويتم إعمال التشغيل (الدرجة M) والاستمرار في التشغيل إلى أن يصبح الخليط ذو قوام مستحلب.
- ذراع الخلط السريع المشغل يتم رفعه حتى يصل إلى السطح العلوي للخليط ثم يتم خفضه في الخليط مرة أخرى ويتم تكرير هذه العملية حتى تكون صلصة المايونيز قد تم إعدادها.

نصيحة:
يمكنك تحضير المايونيز بإضافة صفار البيض فقط بدلا من البيضة كاملة وفي هذه الحالة يجب وضع نصف كمية الزيت فقط.

تنبيهات متعلقة بالتخلص من الأجهزة المستهلكة

هذا الجهاز مصنف طبقاً للتعليمات الأوروبية 2012/19/EG المتعلقة بالأجهزة الكهربائية والإلكترونية المستهلكة (waste electrical and electronic equipment – WEEE) وتحدد هذه التعليمات الإطار المتعلق باسترجاع الأجهزة المستهلكة والاستفادة من خاماتها في كل أنحاء الاتحاد الأوروبي. يمكن الحصول على المعلومات المتعلقة بأحدث الأساليب الجارية للتخلص من الأجهزة المستهلكة عند أحد المحلات التجارية المتخصصة أو لدى إدارة المدينة.

الضمان

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

نحتفظ بحق إدخال التعديلات.

MFQ364_de-ar.book Seite 125 Dienstag, 27. Januar 2015 9:17 09

نصائح لإزالة الأعطال

المشكلة:
لا يمكنك تحريك مفتاح التشغيل على الدرجات من 1 إلى 5.

نصيحة:
لا يمكن تحريك مفتاح التشغيل على الدرجات من 1 إلى 5 في حالة ترك غطاء فتحة الملحقات الإضافية مفتوحا. يجب عليك التأكد من أن غطاء الفتحة مغلق تماما.

المشكلة:
الزر الدافع لا يمكن تحريكه إلا بصعوبة أو لا يمكن تحريكه مطلقا.

نصيحة:
يتم الضغط على الزر الدافع للداخل بخفة ويتم تحريكه.

وصفات

القشدة المخفوقة

100 غرام حتى 500 غرام

- باستخدام المضرب يتم معالجة القشدة لمدة تتراوح بين ½ (نصف) و 5 دقيقة على الدرجة 5 – وذلك على حسب كمية وخواص القشدة.

زلال (بياض) البيض

زلال (بياض) 1 حتى 5 بيضات

- باستخدام المضرب يتم معالجة زلال (بياض) البيض لمدة تتراوح بين 2 و 5 دقائق على الدرجة 5.

عجين البسكويت

الوصفة الأساسية
2 بيضة
2–3 ملعقة طعام ماء ساخن
100 غرام سكر
1 كيس فانيليا صغير
70 غرام طحين
70 غرام مسحوق نشاء
يمكن إضافة خميرة مخبوزات (بيكنج بودر)

- باستخدام المضرب يتم ضرب المكونات (ما عدا الطحين ومسحوق النشاء) لمدة حوالي 3–4 دقائق على الدرجة 5 حتى تصبح ذات قوام رغوي.
- يتم ضبط الجهاز على الدرجة 1, الطحين ومسحوق النشاء الذين يكونا قد سبق نخلهما يتم إضافتهما ملعقة بعد الأخرى وخلطهما مع باقي المكونات في خلال مدة يبلغ قدرها حوالي ½ (نصف) حتى 1 دقيقة.

الكمية القصوى: ضعف مقادير الوصفة الأساسية

عجين الكعكات النصف سائل

الوصفة الأساسية
2 بيضة
125 غرام سكر
قليل من الملح
1 كيس فانيليا صغير أو قشر نصف ليمونة
125 غرام زبد أو زبد اصطناعي (بدرجة حرارة الغرفة)
250 غرام طحين
1 كيس خميرة مخبوزات (بيكنج بودر)
60 ملليلتر حليب

- باستخدام المضرب يتم معالجة كافة المكونات لمدة حوالي ½ (نصف) دقيقة على الدرجة 1, ثم لمدة 3–4 دقائق على الدرجة 5.

الكمية القصوى: ضعف مقادير الوصفة الأساسية

العجين الهش

الوصفة الأساسية
125 غرام زبد (بدرجة حرارة الغرفة)
125-100 غرام سكر
١ بيضة
قليل من الملح
قليل من قشر ليمون أو فانيليا
250 غرام طحين
يمكن إضافة خميرة مخبوزات (بيكنج بودر)

- باستخدام كلاب العجين يتم معالجة كافة المكونات لمدة حوالي ½ (نصف) دقيقة على الدرجة 1, ثم لمدة 3–4 دقائق على الدرجة 5.

الكمية القصوى: ضعف مقادير الوصفة الأساسية

عجين أرضية كعك الفواكه

الوصفة الأساسية
2 بيضة
125 غرام سكر
125 غرام بندق مطحون
50 غرام فتات لب خبز

- يتم ضرب البيض والسكر لمدة 3–4 دقائق على الدرجة 5 حتى تصبح ذات قوام رغوي.
- يتم ضبط الجهاز على الدرجة 1, يتم إضافة البندق المطحون وفتات لب الخبز إلى المكونات الأخرى وباستخدام المضرب يتم معالجتها لمدة ½ (نصف) دقيقة.

الكمية القصوى: ضعف مقادير الوصفة الأساسية

MFQ364_de-ar.book Seite 126 Dienstag, 27. Januar 2015 9:17 09

انتبه!
الزر الدافع لإعمال تجهيزة الإغلاق يجب عدم إعماله إلا بعد أن تكون أدوات العمل قد أصبحت في وضع السكون (التوقف التام عن الدوران).
لا يمكن تحريك الزر الدافع لفك تجهيزة الإحكام سوى بعد ضبط مفتاح التشغيل على العلامة Off/0.

الجهاز الرئيسي بذراع الخلط السريع

الجهاز صالح ومناسب لخلط أنواع المايونيز, أنواع الصلصات المختلفة, المشروبات المعدة في خلاط, أطعمة الأطفال الرضع, الفواكه والخضروات المطبوخة.
لهرس مكونات الحساء.
الصورة D

- يتم دفع الزر الدافع وضبطه على الوضع ⚳.
  الفتحة الخلفية مفتوحة, الفتحات المعدة لتركيب أدوات العمل مغلقة.
- قم بتركيب ذراع الخلط السريع حتى يثبت بصوت مسموع.
- ثم وصل الجهاز بالتيار الكهربائي بوضع القابس بالمقبس.
- ثم عبئ المواد الغذائية المنشود إعدادها في وعاء الخلط.
- أدر مفتاح التشغيل إلى اليسار واضبطه على درجة التشغيل اللحظي واستمر في القبض عليه.
  التشغيل على الدرجات 5–1 لا يكون ممكنا.

نصيحة هامة:
لا تقم بتشغيل الجهاز سوى بعد غمر ذرع الخلط السريع في المكونات المراد خلطها ذلك حتى لا تناثر المكونات خارج الوعاء.
يجب دائما إيقاف تشغيل الجهاز الرئيسي قبل إخراجه من المواد الغذائية الجاري خلطها.

بعد الانتهاء من العمل:

- يتم ضبط المفتاح على وضع Off/0 (إيقاف التشغيل).
- يتم إخراج قابس الجهاز في مقبس التغذية بالتيار الكهربائي.
- يتم إخراج ذراع الخلط السريع من خلال الضغط في نفس الوقت على زري دافع فك تجهيزة الإحكام.

التنظيف

ملاحظة هامة
الجهاز ليس في حاجة إلى أية صيانة. التنظيف الجيد يقي الجهاز من حدوث تلف أو ضرر ويحافظ على صلاحيته لأداء وظيفته.

خطر الصعق بالتيار الكهربائي!
لا تقم على الإطلاق بتغطيس هيكل المحرك وتجهيزة التوصيل البينية في الماء وكليهما ليس مصمماً للغسيل في غسالة الأواني.
ولا تستخدم أجهزة التنظيف العاملة بالبخار في تنظيفهما!

انتبه!
من الممكن أن تطرأ خدوش على الأسطح الخارجية للجهاز. لا تستخدم أية منظفات ذات طبيعة كاشطة في تنظيف الجهاز.

- يتم مسح الجهاز الرئيسي باستخدام فوطة مبللة ثم يجفف بعد ذلك.
  يجب وبعناية تامة إزالة ما يوجد من مخلفات ملتصقة في نطاق الزر الدافع!
- ويمكن غسل أدوات العمل في غسالة الأواني أو تنظيفها باستخدام فرشاة تحت الماء المنساب من الصنبور.
- يجب ترك ذراع الخلط السريع ليجف وهو في وضع رأسي قائم (سكين ساق الخلاط مشيرا لأعلى), وذلك لكي يصبح من الممكن للماء الذي تسرب إلى الداخل أن ينساب للخارج.

تنبيه هام: عند تحضير بعض المأكولات مثل الكرنب الحمر تتكون بقع لونية على الأجزاء البلاستيكية يمكن إزالتها باستخدام قليل من زيت الطعام.
الصورة E

- لحفظ الجهاز يتم لف سلك التوصيل الكهربائي بخفة على الجهاز.
- يتم تثبيت سلك التوصيل الكهربائي بمشبك سلك التوصيل الكهربائي.

MFQ364_de-ar.book Seite 127 Dienstag, 27. Januar 2015 9:17 09

تجدون الوصفة في تعليمات الاستخدام الخاصة بالقطاعة المتنوعة الاستخدام.
إذا لم يكن ملحق تكميلي معين قد تم توريده مع متضمنات التوريد, عندئذ فإنه يمكن الحصول عليه لدى أحد مراكز خدمة العملاء.
ذراع الخلط السريع:
البلاستيك رقم طلب المنتج 657242
الحديد المقاوم للصدأ رقم طلب المنتج 657258
القطاعة المتنوعة الاستخدام رقم طلب المنتج 659058
رجاء الرجوع إلى تعليمات الاستخدام الخاصة بهذه التجهيزة.

استخدام الجهاز

- يجب تنظيف الجهاز وكافة الملحقات جيدا قبل استخدامها لأول مرة.
- قم بفك السلك الكهربائي بالكامل.

تنبيه هام

عندما تكون الفتحة الخلفية مفتوحة فإن الجهاز لا يمكن تشغيله إلا على درجة التشغيل اللحظي (M) فقط.
التشغيل على الدرجات 5–1 لا يكون ممكنا. يجب عدم تحريك الزر الدافع لإعمال تجهيزة الإغلاق إلا عندما يكون المفتاح في وضع **Off/0** (إيقاف التشغيل).

خطر حدوث إصابات من خلال وحدة محرك دائرة!

يجب عدم القيام بأي حال من الأحوال بإدخال اليد في النطاق المحيط بأدوات عمل دائرة.
يجب عدم تغيير أداة العمل وذراع الخلط السريع إلا عندما يكون الجهاز في وضع السكون (التوقف التام عن الدوران) - بعد إيقاف التشغيل فإن الجهاز يستمر في الدوران لبرهة قصيرة.
يجب عمل ما يلزم لتأمين الشعر الطويل والأجزاء غير المثبتة من قطع الملابس لكي لا يحدث وتصل إلى أو تدخل في الأدوات الدائرة.

الجهاز الأساسي بأدوات العمل

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

ذراع تقليب حلزوني
لإعداد الأنواع المختلفة من الصلصة, زلال (بياض) البيض المخفوق, الحليب المرغى, الكريمات, المايونيز, القشدة وأنواع العجين الخفيفة مثل, على سبيل المثال لا الحصر, عجين الكعكات النصف سائل.
ذراع التقليب الحلزوني غير مهيأ لإعداد العجين الثقيل.

كلاب العجين
يُستخدم لإعداد العجين الثقيل مثل عجين المخبوزات سهلة التفتيت وعجين الخميرة وعجين البطاطس وكذلك خلط كمية كبيرة من اللحم المفروم وتحضيرعجين المكرونة والخبز.
أقصى كمية يمكن تحضيرها بالجهاز تقدر ب 500 غرام من الدقيق والمكونات الأخرى.
يجب الالتزام بمراعاة البيانات الخاصة بالكميات القصوى المنصوص عليها في الوصفات!

الصورة C

- يتم دفع الزر الدافع وضبطه على الوضع .
الفتحات المعدة لتركيب أدوات العمل مفتوحة, الفتحة الخلفية مغلقة.
- يتم إدخال زوج أدوات العمل المرغوب فيه في الفتحات وضغطه فيها حتى يكون قد استقر بإحكام.
عند تركيب أدوات العمل يجب الانتباه إلى شكل الجزء البلاستيكي, وذلك من أجل تجنب تركيب أداة عمل غير صحيحة (الصورة C-2)!
- ثم وصل الجهاز بالتيار الكهربائي بوضع القابس بالمقبس.
- قم بتعبئة المواد الغذائية في وعاء مناسب.
- أدخل أداة العمل في الوعاء ثم شغل الجهاز على السرعة المنشودة بالدرجة.
الدرجتان 1 و 2 لتحضير وخلط المكونات
الدرجات 3 و 4 و 5 لتحضير العجين وللخفق.
التشغيل اللحظي M:
للتقليب السريع للمواد الغذائية أو لضرب مكونات.

خطر حدوث إصابات!
لتغيير أدوات العمل يجب إخراج قابس الجهاز في مقبس التغذية بالتيار الكهربائي.
نصيحة هامة:
يجب إبطال عمل الجهاز قبل إخراجه من الوعاء.

بعد الانتهاء من العمل:

- يتم ضبط المفتاح على وضع Off/0 (إيقاف التشغيل).
- يتم إخراج قابس الجهاز في مقبس التغذية بالتيار الكهربائي.
- باستخدام الزر الدافع لإعمال تجهيزة الإغلاق يتم فك أدوات العمل ويتم إخراجها من الجهاز.

MFQ364_de-ar.book Seite 128 Dienstag, 27. Januar 2015 9:17 09

تنبيه هام!

يجب عدم تشغيل الجهاز وهو فارغ (بدون حمل). يجب عدم تشغيل الجهاز إلا بالملحقات التكميلية الأصلية.

يجب عدم تركيب أدوات عمل إلا من نوع واحد فقط (على سبيل المثال كلابات عجين).

ينصح بعدم القيام بأي حال من الأحوال بترك الجهاز في وضع التشغيل لوقت يزيد عن الوقت اللازم لمعالجة المواد الغذائية المرغوب في خلطها.

إناء الخلاط غير معد وغير صالح للاستخدام في جهاز الميكروويف (فرن الموجات الفائقة القصر).

سيجري هنا عرض ووصف لطرازات مختلفة من الجهاز في دليل الاستخدام الخاص بهذا الجهاز. وتتضمن الصفحات المحتوية على الصور على جدول توضيحي للطرازات المختلفة (صورة **F**).

نظرة عامة

رجاء فتح صفحات الرسومات البيانية.

الصورة A

1 **الجهاز الرئيسي**
2 **سلك التوصيل الكهربائي**
3 **مشبك سلك التوصيل الكهربائي**
4 **مقبض اليد**
5 **مفتاح تشغيل مزود 5 تدريجات + التشغيل اللحظي**

يستخدم لتشغيل وإبطال عمل الجهاز ولتحديد سرعة عمل الجهاز.

Off/0 = إيقاف

التدريج 1 = أدنى عدد للفات المحرك

التدريج 5 = أعلى عدد للفات المحرك

M = مفتاح التشغيل اللحظي (أعلى عدد للفات المحرك) يتم دفع المفتاح لليسار ويتم الإمساك به والإبقاء عليه في هذا الوضع.

عندما يكون جاري استخدام ملحق تكميلي مركب في الفتحة الخلفية مفتوحة فإن الجهاز لا يمكن تشغيله إلا على درجة التشغيل اللحظي (M) فقط.

6 **زر دافع لفك تجهيزة الإحكام**

يستخدم لفك أدوات العمل

7 **فتحات بغطاء لتركيب أدوات العمل**

8 **زر دافع لإعمال تجهيزة الإغلاق**

عند إعمال الزر الدافع يتم تحرير إما الفتحة المعدة لتركيب أدوات العمل (7) أو الفتحة الخلفية (11) (الصورة **B**).

→ الفتحة المعدة لتركيب أدوات العمل (7) مفتوحة.

→ الفتحة الخلفية (11) مفتوحة.

9 **زر فك تجهيزة الإحكام**

يستخدم لفك التجهيزات الإضافية من الفتحة ذات الغطاء. يجب الضغط على زري فك الإحكام معا.

10 **تجهيزة سند الجهاز بإمكانية للف سلك التوصيل الكهربائي**

لسند الجهاز أثناء فترات الاستراحة أثناء العمل وللف سلك التوصيل الكهربائي.

11 **فتحة خلفية بغطاء**

لتركيب ملحقات تكميلية, على سبيل المثال ذراع الخلط السريع.

أدوات العمل:

12 **ذراع تقليب حلزوني**
13 **كُلاب عجين**

! **في بعض الطرازات**

14 **ذراع الخلط السريع**
15 **إناء خلط بغطاء**
16 **القطاعة متنوعة الاستخدام**

عند استخدام القطاعة المتنوعة الاستخدام فإنه يمكنكم الانتفاع من قوة أداء الجهاز الكاملة عند إعداد معجون العسل لدهن الخبز (عند الالتزام بالإرشادات المنصوص عليها في الوصفة).

MFQ364_de-ar.book Seite 129 Dienstag, 27. Januar 2015 9:17 09

يجب عدم السماح للأطفال بأن يقوموا باللعب بالجهاز.
يجري توصيل وتشغيل الجهاز بالتيار الكهربائي فقط طبقاً للبيانات الموضحة على لوحة المواصفات الفنية. الجهاز معد ومخصص للاستخدام في غرف أو أماكن مغلقة.
كما يجري استخدام الجهاز فقط إذا لم تكن هناك أضراراً قد لحقت به أو بسلك التوصيل الكهربائي الخاص به.
قبل تغيير ملحقات تكميلية أو أجزاء إضافية تتحرك أثناء التشغيل يلزم إيقاف تشغيل الجهاز وفصله عن شبكة التيار التغذية بالتيار الكهربائي.
يجب دائما إخرج قابس الجهاز من مقبس التغذية بالتيار الكهربائي قبل تركيب أجزاء الجهاز, وقبل تفكيك أجزاء الجهاز, وقبل تنظيف الجهاز وعند وجود الجهاز بدون إشراف.
ينبغي الانتباه إلى عدم وضع سلك التوصيل الكهربائي على نحو مباشر بالقرب من حواف حادة أو أسطع ساخنة.
يتم إجراء أي إصلاحات للجهاز وعلى سبيل المثال منها استبدال سلك التوصيل الكهربائي إذا لحق به ضررٌ ما فقط بمعرفة أحد مراكز الخدمة التابعة لنا, حيث أن هذا يجنبكم الوقوع في أية مخاطر.
لا تستخدم الخلاط اليدوي ويداك مبتلتان, ولا تقم بتشغيله بدون حِمل, أي بدون إعداد مواد غذائية.

⚠ تنبيهات سلامة خاصة بهذا الجهاز

خطر حدوث إصابات

خطر حدوث صدمات كهربائية

في حالة انقطاع التيار الكهربائي فإن الجهاز يبقى في وضع التشغيل ويبدأ في العمل مرة أخرى عند عودة التيار الكهربائي. يجب إيقاف تشغيل الجهاز فور انقطاع التيار الكهربائي.
يجب وبصورة مطلقة عدم غمر الجهاز الرئيسي في سوائل كما يجب عدم تنظيفه في غسالة الأواني. يجب عدم استخدام أجهزة التنظيف العاملة بالبخار!
لا تقم بتغطيس الخلاط اليدوي السريع في أية سوائل على نحو يتعدى ساق الخلاط ويصل إلى تجهيزة التوصيل البينية أو هيكل المحرك. خطر الإصابة بجروح من خلال سكين.
يجب عدم استخدام الجهاز عند كون أيديكم مبللة.

خطر حدوث حروق من خلال سوائل ساخنة!

يجب الاحتراس عند إعداد سوائل ساخنة. أثناء إعداد السوائل الساخنة يمكن أن يحدث ويتطاير منها رذاذ أو قطرات.
عند استخدام ذراع الخلط السريع لخلط مواد غذائية موجودة في إناء طهي فإنه يجب القيام قبل ذلك بإبعاد الإناء من على موضع (عين) الموقد الساخن الجاري الطهي عليه.

خطر حدوث إصابات من خلال وحدة محرك دائرة!

يجب عدم القيام بأي حال من الأحوال بإدخال اليد في النطاق المحيط بأدوات عمل دائرة.
يجب عدم تغيير أداة العمل وذراع الخلط السريع إلا عندما يكون الجهاز في وضع السكون (التوقف التام عن الدوران) – بعد إيقاف التشغيل فإن الجهاز يستمر في الدوران لبرهة قصيرة.
يجب عمل ما يلزم لتأمين الشعر الطويل والأجزاء غير المثبتة من قطع الملابس لكي لا يحدث وتصل إلى أو تدخل في الأدوات الدائرة.

MFQ364_de-ar.book Seite 130 Dienstag, 27. Januar 2015 9:17 09

نتقدم لكم بأصدق التهاني على شرائكم لهذا الجهاز الجديد من ماركة BOSCH.
بهذا يكون اختياركم قد وقع على جهاز منزلي حديث وعلى أعلى مستوى من الجودة. وتجدون المزيد من المعلومات حول منتجاتنا في موقع الإنترنت الخاص بنا.

المحتويات

من أجل سلامتكم ar-1
نظرة عامة ar-3
استخدام الجهاز ar-4
التنظيف ar-5
نصائح لإزالة الأعطال ar-5
وصفات ar-6
تنبيهات متعلقة بالتخلص من الأجهزة المستهلكة ar-7
الضمان ar-7

من أجل سلامتكم

يرجى منكم قراءة تعليمات الاستخدام هذه بعناية قبل البدء في استخدام الجهاز, وذلك لكي تحصلوا على إرشادات هامة بشأن السلامة والتشغيل خاصة بهذا الجهاز.

عدم الالتزام بتطبيق التعليمات الخاصة بالاستخدام الصحيح للجهاز يترتب عليه عدم تحمل منتج الجهاز لأية مسئولية عن الأضرار الناجمة من جراء ذلك.

هذا الجهاز مهيأ فقط للاستخدام المنزلي وليس معداً للاستعمال لأغراض حرفية. ويجري استخدام الجهاز لإعداد الكميات المألوفة في الاستخدام المنزلي وللفترات الزمنية التي تتناسب مع هذا الغرض.

الاستخدام المنزلي يشتمل أيضا على سبيل المثال استخدام الجهاز في المطابخ الخاصة بالموظفين العاملين في المتاجر والمكاتب والمزارع ومجالات العمل الأخرى. كذلك يمكنك تخصيص الجهاز لاستخدام من قبل ضيوف البنسيونات والفنادق الصغيرة وما شابه ذلك.

ولذا فينبغي أن يجري استخدامه لإعداد الكميات المألوفة في الاستخدام المنزلي وتشغيله للفترات المعتادة لذلك. جهاز الخلاط اليدوي صالح ومناسب لتقليب المواد الغذائية والأطعمة ذات القوام العجيني أو السائلة أو لخفق القشدة.

عند استخدام الجهاز مع ذراع الخلط السريع فإن الجهاز يكون صالحا ومناسبا لتفتيت وخلط مواد غذائية.

لا يسمح باستخدام الجهاز في معالجة أية أشياء أو أجسام أو عناصر أخرى.

يجب عدم استخدام الجهاز إلا مع الملحقات التكميلية الأصلية.

الجهاز ليس بحاجة إلى إجراء أي من عمليات الصيانة.

انتبه من فضلك إلى الحفاظ على دليل الاستخدام وقم بتسليمه لأي طرف ثالث في حال حصوله على الجهاز.

⚠ تنبيهات سلامة عمومية

خطر حدوث صدمة كهربائية

هذا الجهاز لا يسمح باستخدامه من قبل أطفال.

يجب الحفاظ على الجهاز وعلى سلك التوصيل الكهربائي الخاص به بعيدا عن الأطفال.

هذه الأجهزة يمكن أن يتم استخدامها من قبل أشخاص ذوي قدرات بدنية أو حسية أو ذهنية محدودة أو نقص في الخبرة و/أو نقص في المعارف والمعلومات, وذلك عندما يكون جاري الإشراف عليهم أو بعد أن يكون قد تم إعطائهم إرشادات تفصيلية بشأن كيفية الاستخدام الآمن للجهاز وبعد أن يكونوا قد فهموا جيدا الأخطار المترتبة على استخدام الجهاز.

Kundendienst – Customer Service

DE Deutschland, Germany
BSH Hausgeräte Service GmbH
Zentralwerkstatt für kleine Hausgeräte
Trautskirchener Strasse 6-8
90431 Nürnberg

Online Auftragsstatus, Filterbeutel-Konfigurator und viele weitere Infos unter:
www.bosch-home.com

Reparaturservice, Ersatzteile & Zubehör, Produkt-Informationen:
Tel.: 0911 70 440 040
mailto:cp-servicecenter@bshg.com
Wir sind an 365 Tagen rund um die Uhr erreichbar.

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

AL Republika e Shqiperise, Albania
AERTECH SH.P.K.
Rruga Qemal Stafa
Pallati i ri perball Prokuroris se Pergjithshme
Hyrja C Kati 10
Tirana
Tel.: 066 206 47 94
mailto:g.volina@aertech.al

AT Österreich, Austria
BSH Hausgeräte Gesellschaft mbH
Werkskundendienst für Hausgeräte
Quellenstrasse 2
1100 Wien
Tel.: 0810 550 511*
Fax: 01 605 75 51 212
mailto:vie-stoerungsannahme@bshg.com

Hotline für Espresso-Geräte:
Tel.: 0810 700 400*
www.bosch-home.at
*innerhalb Österreichs zum Regionaltarif

AU Australia
BSH Home Appliances Pty. Ltd.
7-9 Arco Lane
HEATHERTON, Victoria 3202
Tel.: 1300 368 339
mailto:bshau-as@bshg.com
www.bosch-home.com.au

BA Bosna i Hercegovina, Bosnia-Herzegovina
"HIGH" d.o.o.
Gradačačka 29b
71000 Sarajevo
Info-Line: 061 100 905
Fax: 033 213 513
mailto:delicnanda@hotmail.com

BE Belgique, België, Belgium
BSH Home Appliances S.A.
Avenue du Laerbeek 74
Laarbeeklaan 74
1090 Bruxelles – Brussel
Tel.: 070 222 141
Fax: 024 757 291
mailto:bru-repairs@bshg.com
www.bosch-home.be

BG Bulgaria
BSH Domakinski Uredi Bulgaria EOOD
115K Tsarigradsko Chausse Blvd.
European Trade Center Building, 5th floor
1784 Sofia
Tel.: 02 892 90 47
Fax: 02 878 79 72
mailto:informacia.servis-bg@bshg.com
www.bosch.home.bg

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
Werkskundendienst für Hausgeräte
Fahrweidstrasse 80
8954 Geroldswil
mailto:ch-info.hausgeraete@bshg.com

Service Tel.: 0848 840 040
Service Fax: 0848 840 041
mailto:ch-reparatur@bshg.com

Ersatzteile Tel.: 0848 880 080
Ersatzteile Fax: 0848 880 081
mailto:ch-ersatzteil@bshg.com
www.bosch-home.com

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
Pekařská 10b
155 00 Praha 5
Tel.: 0251 095 546
Fax: 0251 095 549
www.bosch-home.com/cz

DK Danmark, Denmark
BSH Hvidevarer A/S
Telegrafvej 4
2750 Ballerup
Tel.: 44 89 89 85
Fax: 44 89 89 86
mailto:BSH-Service.dk@BSHG.com
www.bosch-home.dk

EE Eesti, Estonia
SIMSON OÜ
Raua 55
10152 Tallinn
Tel.: 0627 8730
Fax: 0627 8733
mailto:teenindus@simson.ee

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

FI Suomi, Finland
BSH Kodinkoneet Oy
Itälahdenkatu 18 A, PL 123
00201 Helsinki
Tel.: 0207 510 700
Fax: 0207 510 780
mailto:Bosch-Service-FI@bshg.com
www.bosch-home.fi
Lankapuhelimesta 8,28 snt/puhelu + 7 snt/min (alv 24%)
Matkapuhelimesta 8,28 snt/puhelu + 17 snt/min (alv 24%)

FR France
BSH Electroménager S.A.S.
50 rue Ardoin – BP 47
93401 SAINT-OUEN cedex
Service interventions à domicile:
01 40 10 11 00
Service Consommateurs:
0 892 698 010 (0,34 € TTC/mn)
mailto:soa-bosch-conso@bshg.com
Service Pièces Détachées et Accessoires:
0 892 698 009 (0,34 € TTC/mn)
www.bosch-home.fr

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

GR Greece, Ελλάς
BSH Ikiakes Siskeves A.B.E.
Central Branch Service
17 km E.O. Athinon-Lamias & Potamou 20
14564 Kifisia
Πανελλήνιο τηλέφωνο: 181 82
(Αστική χρέωση)
www.bosch-home.gr

HK Hong Kong, 香港
BSH Home Appliances Limited
Unit 1 & 2, 3rd Floor
North Block, Skyway House
3 Sham Mong Road
Tai Kok Tsui, Kowloon
Hong Kong
Tel.: 2565 6151
Fax: 2565 6681
mailto:bosch.hk.service@bshg.com
www.bosch-home.cn

HR Hrvatska, Croatia
BSH kućni uređaji d.o.o.
Kneza Branimira 22
10000 Zagreb
Tel:. 01 640 36 09
Fax: 01 640 36 03
mailto:informacije.servis-hr@bshg.com
www.bosch-home.com/hr

HU Magyarország, Hungary
BSH Háztartási Készülék Kereskedelmi Kft.
Háztartási gépek márkaszervize
Királyhágó tér 8-9
1126 Budapest
Hibabejelentés
Tel.: +361 489 5461
Fax: +361 201 8786
mailto:hibabejelentes@bsh.hu
Alkatrészrendelés
Tel.: +361 489 5463
Fax: +361 201 8786
mailto:alkatreszrendeles@bsh.hu
www.bosch-home.com/hu

IE Republic of Ireland
BSH Home Appliances Ltd.
Unit F4, Ballymount Drive
Ballymount Industrial Estate
Walkinstown
Dublin 12
Service Requests,
Spares and Accessories
Tel.: 01450 2655*
Fax: 01450 2520
www.bosch-home.co.uk
*0.03 € per minute at peak.
Off peak 0.0088 € per minute

IL Israel, ישראל
C/S/B Home Appliance Ltd.
Uliel Building
2, Hamelacha St.
Industrial Park North
71293 Lod
Tel.: 08 9777 222
Fax: 08 9777 245
mailto:csb-serv@zahav.net.il
www.bosch-home.co.il

IN India, Bhārat, भारत
BSH Household Appliances Mfg. Pvt. Ltd.
Arena House, 2nd Floor, Main Bldg,
Plot No. 103, Road No. 12, MIDC,
Andheri East
Mumbai 400 093
www.bosch-home.com/in

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

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

KZ Kazakhstan, Қазақстан
IP Turebekov Yerzhan Nurmanovich
Jangeldina str. 15
Shimkent 160018
Tel.: 0252 31 00 06
mailto:evrika_kz@mail.ru

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

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

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

LV Latvija, Latvia
General Serviss Limited
Bullu street 70c
1067 Riga
Tel.: 07 42 41 37
mailto:bt@olimpeks.lv

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

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

ME Crna Gora, Montenegro
Elektronika komerc
Ul. Slobode 17
84000 Bijelo Polje
Tel./Fax: 050 432 575
Mobil: 069 324 812
mailto:ekobosch.servis@t-com.me

MK Macedonia, Македонија
GORENEC
Jane Sandanski 69 lok.3
1000 Skopje
Tel.: 022 454 600
Mobil: 070 697 463
mailto:gorenec@yahoo.com

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

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

NL Nederland, Netherlands
BSH Huishoudapparaten B.V.
Taurusavenue 36
2132 LS Hoofddorp

Storingsmelding:
Tel.: 088 424 4010
Fax: 088 424 4845
mailto:bosch-contactcenter@bshg.com

Onderdelenverkoop:
Tel.: 088 424 4010
Fax: 088 424 4801
mailto:bosch-onderdelen@bshg.com
www.bosch-home.nl

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

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

PL Polska, Poland
BSH Sprzęt Gospodarstwa Domowego sp. z o.o.
Al. Jerozolimskie 183
02-222 Warszawa
Centrala Serwisu
Tel.: 801 191 534
Fax: 022 572 7709
mailto:Serwis.Fabryczny@bshg.com
www.bosch-home.pl

PT Portugal
BSHP Electrodomésticos Lda.
Rua Alto do Montijo, nº 15
2790-012 Carnaxide
Tel.: 214 250 730
Fax: 214 250 701
mailto:bosch.electrodomesticos.pt@bshg.com
www.bosch-home.pt

RO România, Romania
BSH Electrocasnice srl.
Sos. Bucuresti-Ploiesti,
nr. 19-21, sect.1
13682 Bucuresti
Tel.: 021 203 9748
Fax: 021 203 9733
mailto:service.romania@bshg.com
www.bosch-home.ro

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

SA Kingdom Saudi Arabia, المملكة العربية السعودية
Abdul Latif Jameel Electronics and Airconditioning Co. Ltd.
BOSCH Service centre,
Kilo 5 Old Makkah Road
(Next to Toyota), Jamiah Dist.
P.O.Box 7997
Jeddah 21472
Tel.: 800 244 0043
mailto:kunnumalsp@alj.com
www.aljelectronics.com.sa

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

SG Singapore, 新加坡
BSH Home Appliances Pte. Ltd.
TECHPLACE I and
Mo Kio Avenue 10
Block 4012 #01-01
569628 Singapore
Tel.: 6751 5000
Fax: 6751 5005
mailto:bshsgp.service@bshg.com
www.bosch-home.com.sg

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

SK Slovensko, Slovakia
BSH domáci spotřebiče s.r.o.
Organizačná zložka Bratislava
Galvaniho 17/C
821 04 Bratislava
Tel.: 02 44 45 20 41
mailto:opravy@bshg.com
www.bosch-home.com/sk

TR Türkiye, Turkey
BSH Ev Aletleri Sanayi ve Ticaret A.S.
Fatih Sultan Mehmet Mahallesi
Balkan Caddesi No: 51
34771 Ümraniye, Istanbul
Tel.: 0 216 444 6333*
Fax: 0 216 528 9188
mailto:careline.turkey@bshg.com
www.bosch-home.com/tr
*Çağrı merkezini sabit hatlardan aramanın bedeli şehir içi ücretlendirme, Cep telefonlarından ise kullanılan tarifeye gore değişkenlik göstermektedir

TW Taiwan, 台湾
Achelis Taiwan Co. Ltd.
4th floor, No. 112 Sec 1
Chung Hsiao E Road
Taipei ROC 100
Tel.: 02 2321 6222
mailto:Bosch@achelis.com.tw

UA Ukraine, Україна
ТОВ "БСХ Побутова Техніка"
тел.: 044 490 2095
mailto:bsh-service.ua@bshg.com
www.bosch-home.com.ua

XK Kosovo
NTP GAMA
Rruga Mag Prishtine-Ferizaj
70000 Ferizaj
Tel.: 0290 321 434
mailto:a_service@gama-electronics.com

XS Srbija, Serbia
BSH Kućni aparati d.o.o.
Milutina Milankovića 11ª
11070 Novi Beograd
Tel.: 011 205 23 97
Fax: 011 205 23 89
mailto:informacije.servis-sr@bshg.com
www.bosch-home.rs

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

Garantiebedingungen
DEUTSCHLAND (DE)

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

Für dieses Gerät leisten wir Garantie gemäß nachstehenden Bedingungen:

Bosch-Infoteam

(Mo-Fr: 8.00-18.00 Uhr erreichbar)

Für Produktinformationen sowie Anwendungs- und Bedienungsfragen **zu kleinen Hausgeräten**:

Tel.: 0911 70 440 040 oder unter
bosch-infoteam@bshg.com

Nur für Deutschland gültig!

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

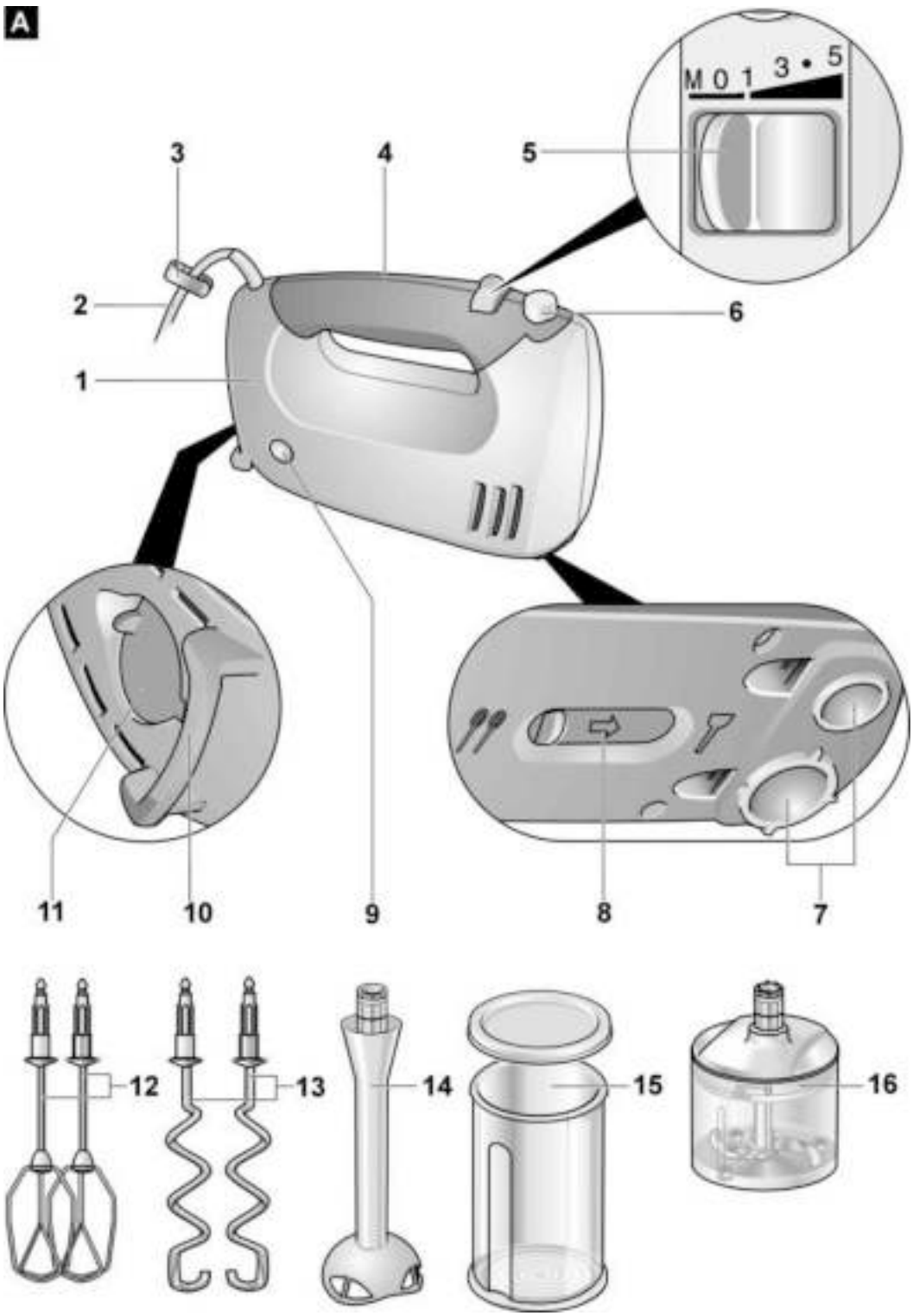
Beachten Sie unser weiteres Kundendienst-Angebot:
Auch nach Ablauf der Garantie stehen Ihnen unser Werkskundendienst und unsere Servicepartner zur Verfügung.

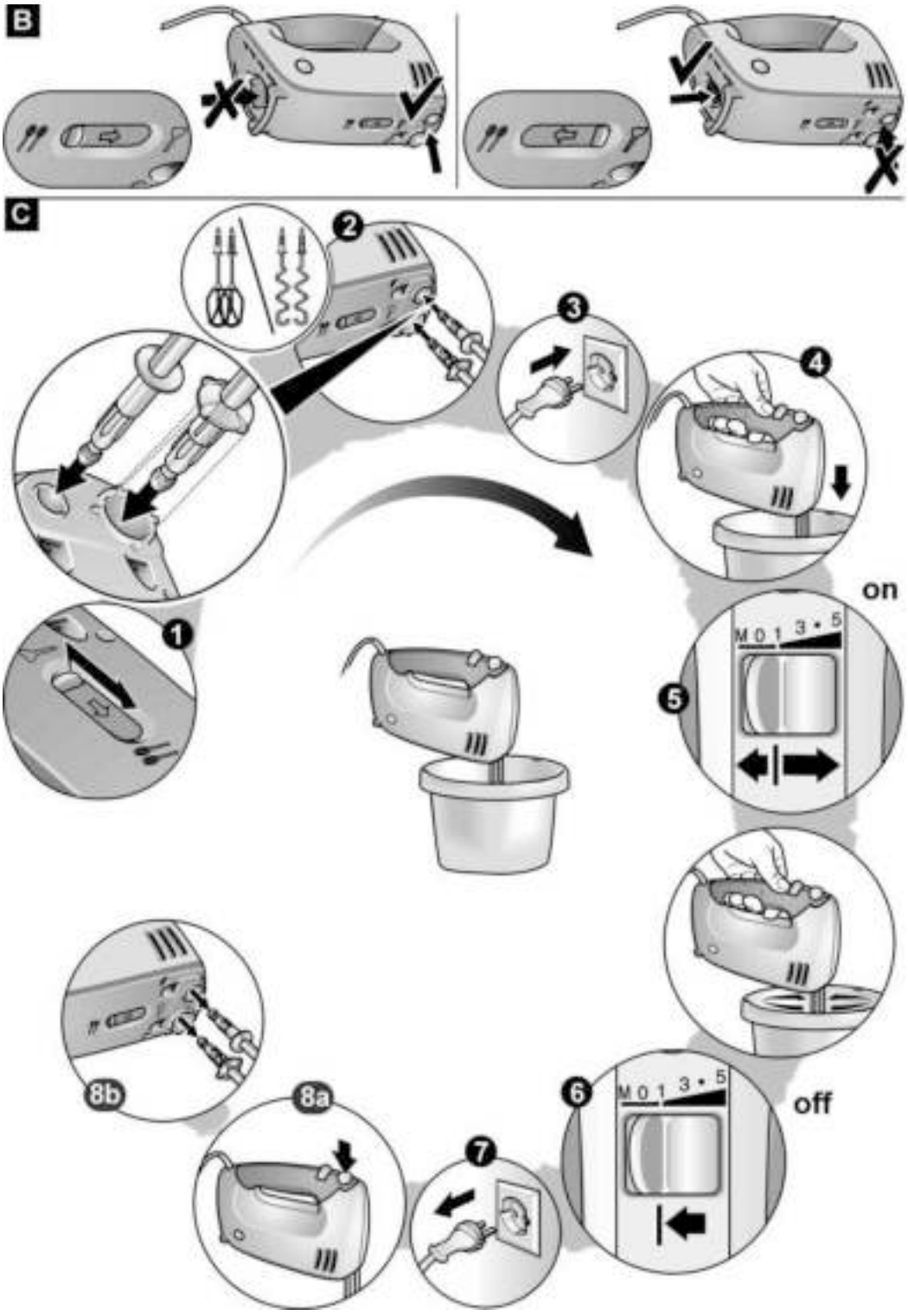
Robert Bosch Hausgeräte GmbH
Carl-Wery-Straße 34
81739 München, GERMANY

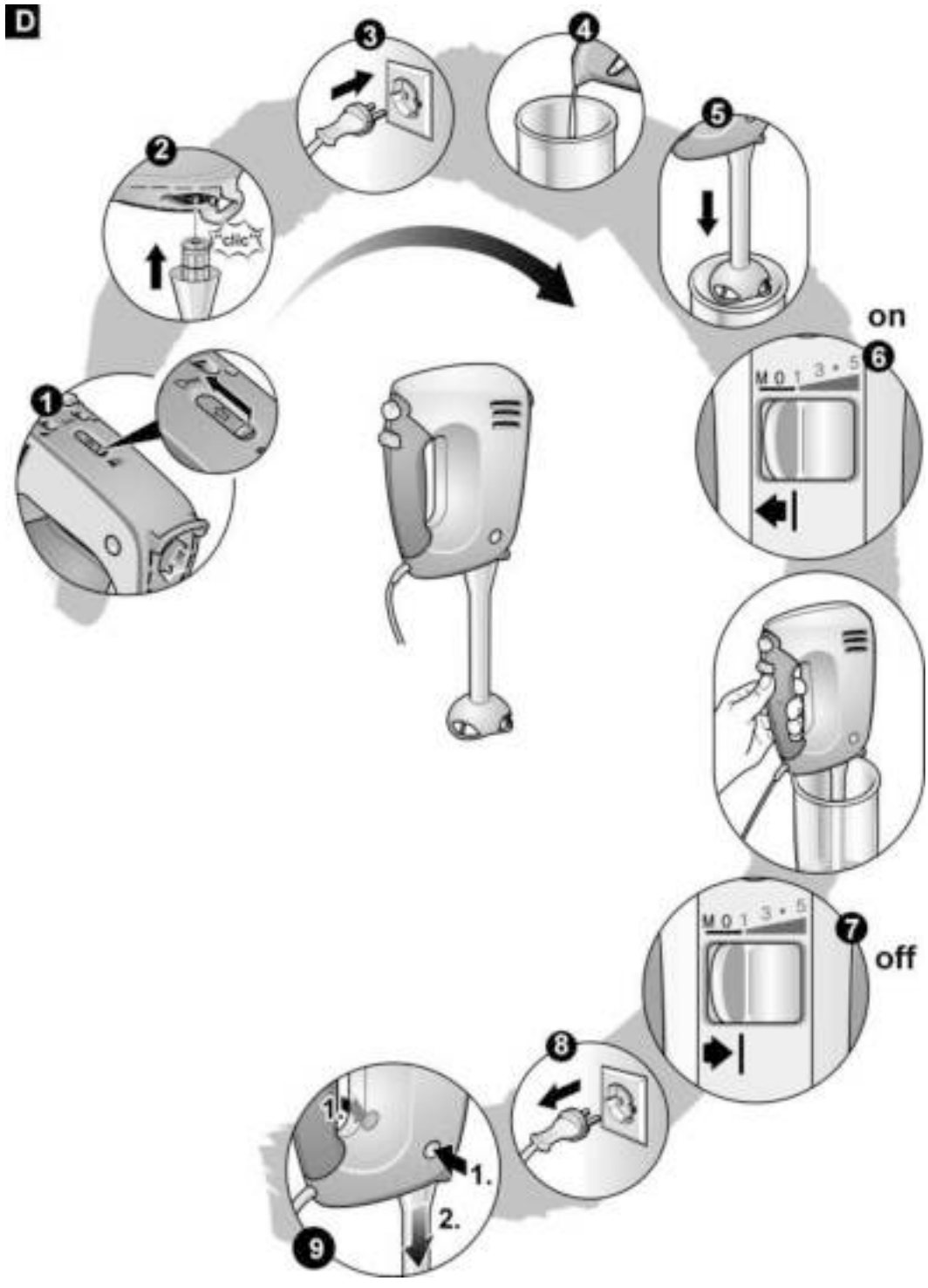
08/14

9000957568 (9501)
de, en, fr, it, nl, da, no, sv, fi,
es, pt, el, tr, pl, uk, ru, he, ar

A




B
C
1
2
3
4
5
on
M 0 1 3 • 5
6
off
7
8a
8b


D
1
2
clic
3
4
5
on
6
M 0 1 3 • 5
7
off
8
9
1.
2.

E

F

MFQ36400	X	X					
MFQ36440	X	X	X		X		
MFQ36450	X	X				X	
MFQ36460	X	X					X
MFQ36470	X	X		X	X		
MFQ36480	X	X		X	X	X	