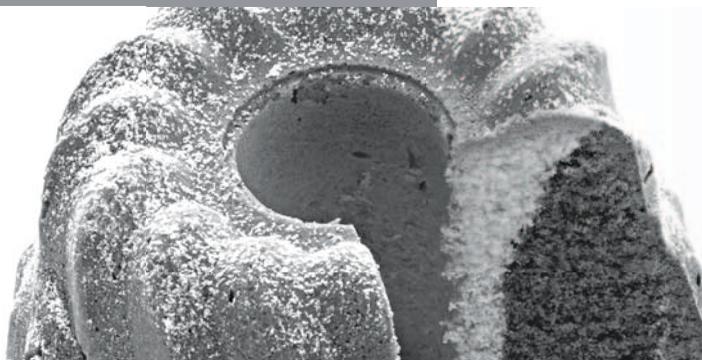




Register your new Bosch now:
www.bosch-home.com/welcome



MFQ35RE



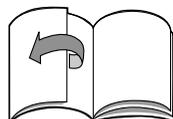
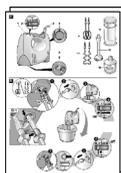
BOSCH

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

sv Bruksanvisning
fi Käyttöohje
pl Instrukcja obsługi
hu Használati utasítás
cs Návod k použití
sk Návod na obsluhu
hr Uputa za uporabu

sl Navodilo za uporabo
ro Instrucțiuni de utilizare
bg Упътване за експлоатация
uk Інструкція з експлуатації
ru Инструкция по эксплуатации

de	Deutsch	.3
en	English	.8
fr	Français	.14
it	Italiano	.20
nl	Nederlands	.26
da	Dansk	.32
no	Norsk	.37
sv	Svenska	.42
fi	Suomi	.47
pl	Polski	.52
hu	Magyar	.58
cs	Česky	.64
sk	Slovensky	.69
hr	Hrvatski	.75
sl	Slovensko	.80
ro	Românește	.86
bg	Български	.92
uk	Українська	.98
ru	Русский	.104



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
Nach der Arbeit/Reinigen	6
Abhilfe bei Störungen	6
Rezepte	6
Hinweise zur Entsorgung	7
Garantiebedingungen	7

Zu Ihrer Sicherheit

Lesen Sie diese Anleitung sorgfältig vor dem Gebrauch, um wichtige Sicherheits- und Bedienungshinweise 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.

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.

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.

Vorsicht bei der Verarbeitung heißer Flüssigkeiten.

Flüssigkeiten können bei der Verarbeitung spritzen.

Gerät nicht mit feuchten Händen benutzen.

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.

Niemals Werkzeuge und in der Hecköffnung eingesetztes Zubehör gleichzeitig verwenden.

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.

Auf einen Blick

Bitte Bildseiten ausklappen.

Bild

Grundgerät

- 1 **Auswurfaste**
Zum Abnehmen der Werkzeuge
- 2 **5-Stufen-Schalter + Momentschaltung**
Zum Ein- und Ausschalten des Gerätes und Anpassen der Arbeitsgeschwindigkeit.
0/off = ausgeschaltet
1 = niedrigste Drehzahl
5 = höchste Drehzahl
M = Momentschaltung (höchste Drehzahl), nach links drücken und festhalten
- 3 **Netzkabel**
- 4 **Hecköffnung mit Verschluss**
zum Einsetzen von Zubehör, z. B. Schnellmixstab
- 5 **Entriegelungstasten**
zum Abnehmen von Zubehör von der Hecköffnung. Beide Tasten gleichzeitig drücken.
- 6 **Öffnungen zum Einsetzen der Werkzeuge**

Werkzeuge

- 7 **Rührbesen**
 - 8 **Knethaken**
-  bei einigen Modellen:

- 9 **Schnellmixstab**
- 10 **Mixbecher**
- 11 **Universalzerkleinerer**
(separate Gebrauchsanleitung)

Wenn Universalzerkleinerer oder Schnellmixstab nicht im Lieferumfang enthalten sind, können diese über den Kundendienst bestellt werden.

Bedienen

Grundgerät mit Werkzeugen

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

Rührbesen für ...

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

Rührbesen sind zur Verarbeitung von schweren Teigen nicht geeignet.

Knethaken für ...

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

Die maximale Verarbeitungsmenge beträgt 500 g Mehl und Zutaten.



Wichtiger Hinweis

Bei geöffneter Hecköffnung lässt sich das Gerät nur in der Momentschaltung betreiben. Die Stufenschaltung 1–5 ist nicht in Funktion. Verschluss der Hecköffnung nur in Schalterposition **0/off** öffnen und schließen.



Verletzungsgefahr durch rotierenden Antrieb!

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

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

- Vor dem ersten Gebrauch Grundgerät und Werkzeuge reinigen.

Bild

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

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

- Netzstecker einstecken.
- Lebensmittel in ein geeignetes Gefäß einfüllen.
- Werkzeuge in das Gefäß einführen und das Gerät auf gewünschte Stufe schalten.
Stufe 1, 2:
zum Einarbeiten und Untermischen.
Stufe 3, 4, 5:
zum Kneten und Schlagen.
- Nach der Arbeit Schalter auf 0/off stellen und die Werkzeuge mit der Auswurfaste lösen und abnehmen.

Achtung:

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

Hinweis:

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

 bei einigen Modellen:

Schnellmixstab

Zum Mixen von Mayonnaisen, Saucen, Suppen, Mixgetränken, Babynahrung und zum Zerkleinern von Eis, gekochtem Obst und Gemüse.

**Wichtiger Hinweis**

Bei geöffneter Hecköffnung lässt sich das Gerät nur in der Momentschaltung betreiben. Die Stufenschaltung 1–5 ist nicht in Funktion. Verschluss der Hecköffnung nur in Schalterposition **0/off** öffnen und schließen.

Bild 

- Verschluss der Hecköffnung bis zum Einrasten nach oben schieben.
- Schnellmixstab einsetzen und einrasten lassen.
- Lebensmittel in den Mixbecher einfüllen.
- Schalter nach links auf Momentschaltung stellen und festhalten.
- Nach der Arbeit Schnellmixstab durch gleichzeitiges Drücken der beiden Entriegelungstasten abnehmen.
- Verschluss der Hecköffnung schließen.

Hinweis:

Um das Spritzen des Mixguts zu vermeiden, Gerät erst einschalten, wenn der Schnellmixstab in das Mixgut eingetaucht ist.

Nach der Arbeit/Reinigen**Wichtiger Hinweis**

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

Achtung!

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

Keinen Dampfreiniger benutzen!

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

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

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

Abhilfe bei Störungen

Schalter lässt sich nicht auf Stufe 1 bis 5 bewegen.

Abhilfe:

Bei geöffneter Hecköffnung ist die Stufenschaltung 1 bis 5 nicht in Funktion. Verschluss muss vollständig geschlossen sein.

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.

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 Entsorgungswege informieren Sie sich bitte bei Ihrem Fachhändler oder bei Ihrer Gemeindeverwaltung.

Garantiebedingungen

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

Änderungen vorbehalten.

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

Contents

For your safety	8
Overview	10
Operation	10
After using the appliance/cleaning ...	11
Troubleshooting	11
Recipes	11
Instructions on disposal	13
Warranty conditions	13

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.

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.

Caution when processing hot liquids.

Liquids may splash during processing.

Do not use the appliance with damp hands.

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).

Never simultaneously use tools and an accessory inserted in the rear aperture.

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.

Overview

Please fold out the illustrated pages.

Fig. **A**

Base unit

- 1 **Ejector button**
For removing the tools
- 2 **5-step switch + fast and continuous operation**
For switching the appliance on and off and adjusting the operating speed.
0/off = switched off
1 = slowest speed
5 = fastest speed
M = Instantaneous switching (maximum speed) press to the left and hold in place
- 3 **Power cord**
- 4 **Rear aperture with catch**
for inserting accessories, e.g. high-speed hand blender
- 5 **Release buttons**
For removing accessories from the rear aperture.
Press both buttons simultaneously.
- 6 **Apertures for inserting the tools**

Tools

- 7 **Stirrer**
- 8 **Kneading hook**
- i** *some models:*
- 9 **High-speed hand blender**
- 10 **Blender jug**
- 11 **Universal cutter (separate operating instructions)**

If the universal cutter or high-speed hand blender is not included in the product package, these can be ordered from customer service.

Operation

Base unit with tools

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

Stirrers for ...

... sauces, beaten egg white, mashed potatoes, crème fraîche, mayonnaise, cream and light dough, e.g. cake mixture.

Stirrers are not suitable for processing heavy dough.

Kneading hook for ...

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

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

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. Open and close the catch on the rear aperture only when the switch is in the **0/off** position.



Risk of injury from rotating drive!

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

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

Fig. **B**

- Completely unwind the power cord.
- Place the required tool on the base unit and depress until it locks into position.
Note the shape of the plastic parts to prevent mixing them up (see Fig. B-1)!
- Insert the mains plug.
- Place the food in a suitable receptacle.
- Insert tools into the receptacle and switch on the appliance at the required setting.
Settings 1, 2:
for working in and mixing in.
Settings 3, 4, 5:
for kneading and beating.
- After working, set the switch to 0/off and release and remove the tools with the ejector button.

Attention:

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

Note:

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

i some models:

High-speed hand blender

For blending mayonnaises, sauces, soups, mixed drinks, baby food and for crushing ice and cutting cooked fruit and vegetables.

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. Open and close the catch on the rear aperture only when the switch is in the **0/off** position.

Fig. **D**

- Push up the catch on the rear aperture until it locks into position.
- Insert the high-speed hand blender and lock into position.
- Put ingredients into the blender jug.
- Move the switch to the left to instantaneous switching and hold in place.
- After working, remove the high-speed hand blender by simultaneously pressing both release buttons.
- Close the catch on the rear aperture.

Note:

To prevent the food from splashing, first immerse the high-speed hand blender into the food, then switch on the appliance.

After using the appliance/cleaning

i Important information

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

Warning!

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

Do not use a steam cleaner!

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

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

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

Troubleshooting

Switch cannot be moved to settings 1 to 5.

Remedial action:

When the rear aperture is open, selector switch 1–5 will not function. The catch must be completely closed.

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 packets of dry yeast

110 ml warm milk

1 egg

1 pinch of salt

40 g sugar

30 g melted and cooled fat

Grated rind of half a lemon

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

Maximum quantity: 2 x basic recipe

Pizza dough

Basic recipe

250 g flour

1 packets of dry yeast

1 tsp. sugar

1 pinch of salt

3 tbs. oil

125 ml warm water

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

Maximum quantity: 2 x basic recipe

Bread dough

Basic recipe

500 g flour

14 g sugar

14 g margarine

7 g salt

1 packets of dry yeast

250 ml water

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



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.

Subject to alterations.

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

Sommaire

Pour votre sécurité	14
Vue d'ensemble	16
Utilisation	16
Après le travail / Nettoyer	17
Dérangements et remèdes	17
Recettes	17
Conseils pour la mise au rebut	19
Conditions de garantie	19

Pour votre sécurité

Veillez 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.

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'écartier 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 blessure

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.

Prudence lors du traitement de liquides très chauds.

L'appareil risque de provoquer des projection de liquide.

N'utilisez pas l'appareil avec les mains humides.

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). N'utilisez jamais des accessoires tandis que d'autres sont présents dans l'orifice arrière.

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.

Vue d'ensemble

Veillez déplier les volets illustrés.

Figure

Appareil de base

1 Touche d'éjection

Elle sert à détacher les accessoires.

2 Interrupteur à 5 positions + marche momentanée

Il sert à allumer et éteindre l'appareil, et adapter sa vitesse de fonctionnement.
0/off = appareil éteint

1 = Vitesse la plus basse

5 = Vitesse la plus élevée

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

3 Le cordon d'alimentation électrique

4 Orifice arrière avec fermeture

où introduire des accessoires comme par exemple le mixer-batteur rapide

5 Touches de déverrouillage

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

6 Orifices dans lesquels introduire les accessoires

Accessoires

7 Fouet mélangeur

8 Crochets pétrisseurs

 sur certains modèles:

9 Mixer batteur rapide

10 Bol mixeur

11 Broyeur universel

(Notice d'utilisation à part)

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

Utilisation

Appareil de base avec accessoires

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

Fouets mélangeur pour ...

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

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

Crochets pétrisseurs pour ...

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

Quantité maximale que permet de traiter l'appareil 500 g de farine plus les ingrédients.



Remarque importante

Lorsque l'orifice arrière est ouvert, l'appareil ne peut fonctionner qu'en marche momentanée.

Les positions 1 à 5 de l'interrupteur sont inopérantes. N'ouvrez et ne fermez la fermeture de cet orifice que lorsque l'interrupteur se trouve sur la position 0/off.



Risque de blessures engendré par l'entraînement rotatif !

N'introduisez jamais les doigts dans des accessoires en rotation

Ne montez et détachez les accessoires qu'une fois l'appareil immobile.

Après l'avoir éteint, l'appareil continue de tourner brièvement.

Protégez les cheveux longs ou les vêtements à moitié défaits afin qu'ils ne se prennent pas dans les accessoires en rotation.

- Avant la première utilisation, nettoyez l'appareil de base et l'outillage.

Figure

- Déroulez complètement le cordon d'alimentation électrique.
- Posez l'accessoire voulu sur l'appareil de base et poussez jusqu'à ce qu'il encoche.
Examinez bien la forme des pièces en plastique équipant les accessoires pour éviter de les confondre (voir Figure -1) !
- Introduisez la fiche dans la prise de courant.
- Versez les produits alimentaires dans un récipient approprié.

- Introduisez les accessoires dans le récipient puis amenez l'interrupteur sur la position voulue.
Positions 1, 2 :
Pour incorporer et mélanger.
Positions 3, 4, 5 :
Pour pétrir et battre.
- Après utilisation de l'appareil, ramenez l'interrupteur sur 0/off puis appuyez sur la touche d'éjection pour détacher les accessoires et les enlever.

Attention :

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

Remarque :

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

i sur certains modèles:

Mixer batteur rapide

Il sert à préparer la mayonnaise, les sauces, soupes, cocktails, les aliments pour bébé, à broyer les glaçons et réduire les fruits et légumes cuits en purée.

i 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. N'ouvrez et ne fermez la fermeture de cet orifice que lorsque l'interrupteur se trouve sur la position 0/off.

Figure D

- Poussez la fermeture de l'orifice arrière vers le haut, jusqu'à ce qu'elle encoche.
- Mettez le mixer batteur rapide en place et faites-le encocher.
- Versez les aliments dans le bol mixeur.
- Tournez l'interrupteur à gauche, sur la position de marche momentanée, et maintenez-le en position.
- Après le travail, appuyez en même temps sur les deux touches de déverrouillage pour retirer le mixer batteur rapide.
- Ramenez la fermeture de l'orifice arrière en position fermée.

Remarque :

Pour éviter les projections de produit à mélanger, n'allumez l'appareil qu'après avoir plongé le mixer batteur rapide dedans.

Après le travail / Nettoyer

i Remarque importante

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

Attention !

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

- Débranchez de la fiche mâle de la prise de courant.
- Essuyez l'appareil de base avec un chiffon humide puis avec un chiffon sec pour le sécher.
- Les accessoires et le mixer batteur rapide vont au lave-vaisselle ; vous pouvez aussi les nettoyer à l'aide d'une brosse sous l'eau du robinet.

Remarque : si vous traitez par exemple du chou rouge, les pièces en plastique vont prendre d'autres teintes.

Quelques gouttes d'huile de cuisine permettent de les enlever.

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

Dérangements et remèdes

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

Remède :

Lorsque l'orifice arrière est ouvert, la commande multi-positions ne fonctionne pas. Il faut que l'orifice arrière soit complètement fermé.

Recettes

Crème chantilly

100 g à 500 g

- Travaillez la crème avec le fouet mélangeur 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 mélangeur.



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 mélangeur sur la position 5, jusqu'à ce que vous obteniez une mousse ferme.
- Réglez l'appareil sur le niveau 1, incorporez la farine tamisée et la farine d'amidon pendant env. 30 secondes à 1 minute.

Quantité maximale : 2 fois la recette de base

Pâte levée

Recette de base

2 œufs

125 g de sucre

1 pincée de sel

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

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

250 g de farine

1 sachet de levure chimique

60 ml de lait

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



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.

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 equipment – 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.

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	20
Guida rapida	22
Uso	22
Dopo il lavoro/Pulizia	23
Rimedio in caso di guasti	23
Ricette	23
Avvertenze sulla rottamazione	25
Condizioni di garanzia	25

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 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, sensoriali 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.

Attenzione nella lavorazione di liquidi molto caldi.

Durante la lavorazione i liquidi possono emettere spruzzi.

Non usare l'apparecchio con le mani bagnate.

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).

Non impiegare mai contemporaneamente utensili ed un accessorio inserito nell'apertura posteriore.

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.

Guida rapida

Aprire le pagine con le figure.

Figura 

Apparecchio base

1 Pulsante di espulsione

Per rimuovere gli utensili

2 Selettore 5 velocità + funzionamento «pulse»

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

0/off = spento

1 = velocità minima

5 = velocità massima

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

3 Cavo d'alimentazione

4 Apertura posteriore con chiusura

per inserire accessori, ad es. il frullatore rapido ad immersione

5 Pulsanti di sblocco

Per rimuovere gli accessori dall'apertura posteriore. Premere contemporaneamente i due pulsanti.

6 Aperture per inserire gli utensili

Utensili

7 Frusta per mescolare

8 Impastatore

 In alcuni modelli:

9 Asta frullatore rapido

10 Bicchiere frullatore

11 Minitratutto (istruzioni per l'uso separate)

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

Uso

Apparecchio base con utensili

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

Frusta per ...

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

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

Gancio impastatore per ...

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

La massima quantità di lavorazione è 500 g di farina più ingredienti.



Avvertenza importante

Con l'apertura posteriore aperta è possibile solo il funzionamento «pulse».

La selezione di velocità 1-5 non è in funzione. Aprire e chiudere il coperchio dell'apertura posteriore solo con il selettore in posizione 0/off.



Pericolo di lesioni da parti in rotazione.

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

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

Figura

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

Attenzione:

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

Avvertenza:

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

i In alcuni modelli:

Asta frullatore rapido

Per miscelare maionese, salse, minestre, frullati, alimenti per neonati e per tritare ghiaccio, frutta cotta e verdura.

**Avvertenza importante**

Con l'apertura posteriore aperta è possibile solo il funzionamento «pulse».

La selezione di velocità 1-5 non è in funzione. Aprire e chiudere il coperchio dell'apertura posteriore solo con il selettore in posizione 0/off.

Figura D

- Spingere il coperchio dell'apertura posteriore verso l'alto fino all'arresto.
- Inserire ed arrestare l'asta frullatore rapido.
- Introdurre l'alimento nel bicchiere frullatore.
- Ruotare il selettore verso sinistra sul funzionamento «pulse» e mantenere.
- Terminato il lavoro rimuovere l'asta frullatore rapido premendo contemporaneamente i due pulsanti di sblocco.
- Chiudere il coperchio dell'apertura posteriore.

Avvertenza:

Per evitare spruzzi del prodotto miscelato, accendere l'apparecchio solo quando l'asta frullatore rapido è immersa nel prodotto da frullare.

Dopo il lavoro/Pulizia**Avvertenza importante**

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

Attenzione!

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

Non pulire con apparecchi a vapore.

- Staccare la spina.

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

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

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

Rimedio in caso di guasti

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

Rimedio:

Quando l'apertura posteriore è aperta, il selettore velocità da 1 a 5 non è in funzione. Il coperchio deve essere completamente chiuso.

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 cucchiaini acqua calda

100 g zucchero

1 bustina zucchero vanigliato

70 g farina

70 g fecola

eventualmente lievito in polvere

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



Quantità massima: 2 volte la ricetta base

Pasta fluida miscelata

Ricetta base

2 uova

125 g zucchero

1 pizzico sale

1 bustina zucchero vanigliato o buccia di ½ limone

125 g di burro o margarina (a temperatura ambiente)

250 g farina

1 bustina 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 confezioni lievito secco

110 ml latte caldo

1 uovo

1 pizzico sale

40 g zucchero

30 g grasso sciolto e raffreddato

Buccia di mezzo limone, grattugiata

- Mescolare tutti gli ingredienti con i 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 confezioni lievito secco

1 cucchiaino di zucchero

1 pizzico sale

3 cucchiaini 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 confezioni 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.



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.

Con riserva di modifiche.

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

Inhoud

Voor uw veiligheid	26
In één oogopslag	28
Bedienen	28
Na het gebruik/reinigen	29
Verhelpen van storingen	29
Recepten	29
Opmerking betreffende recycling	31
Garantievoorwaarden	31

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 persoonsruimtes 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. 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 fysieke, 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.

Wees voorzichtig bij het verwerken van hete vloeistoffen.

De vloeistoffen kunnen spatten tijdens de verwerking.

Apparaat niet met vochtige handen gebruiken.

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. Nooit hulpstukken gelijktijdig gebruiken met toebehoren in de opening in de achterzijde.

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.

In één oogopslag

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

Afb. 

Basisapparaat

1 Uitwerptoets

Voor het verwijderen van de hulpstukken

2 5-standen-schakelaar + moment-schakeling

Voor in en uitschakeling van het apparaat en het aanpassen van dewerksnelheid.

0/off = uitgeschakeld

1 = laagste toerental

5 = hoogste toerental

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

3 Aansluitsnoer

4 Achteropening met sluiting

voor het aanbrengen van toebehoren, bijv. een staafmixer

5 Ontgrendeltoetsen

voor het verwijderen van toebehoren uit de opening in de achterzijde. Beide toetsen tegelijk indrukken.

6 Openingen voor het aanbrengen van de hulpstukken

Hulpstukken

7 Roergarde

8 Kneedhaak

 bij sommige modellen:

9 Staafmixer

10 Mixkom

11 Universele fijnsnijder (aparte gebruiksaanwijzing)

Indien de universele fijnsnijder of de staafmixer niet is meegeleverd, kan deze bij de klantenservice worden besteld.

Bedienen

Basisapparaat met hulpstukken

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

Roergarde voor...

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

Gardes zijn niet geschikt voor de bereiding van zwaar deeg.

Kneedhaak voor...

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

De maximum verwerkingshoeveelheid bedraagt 500 g meel plus ingrediënten.



Belangrijke aanwijzing

Wanneer de opening in de achterzijde geopend is, kan het apparaat alleen met de momentschakeling worden gebruikt. De standschakeling 1-5 werkt dan niet. De opening in de achterzijde alleen openen en sluiten op de stand **0/off**.



Verwondingsgevaar door roterende aandrijving!

Nooit in de roterende hulpstukken grijpen. Hulpstukken alleen aanbrengen en verwijderen wanneer het apparaat stilstaat – na het uitschakelen loopt het apparaat nog even na.

Ervoor zorgen dat lang haar en losse kledingstukken niet door de roterende hulpmiddelen worden gegrepen.

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

Afb.

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

Op de vorm van de kunststofdelen van de hulpstukken letten om verwisseling te voorkomen (zie afb. -1)!

- Stekker in wandcontactdoos doen.
- Levensmiddelen in een geschikte kom doen.
- Hulpstuk in de kom steken en het apparaat inschakelen op de gewenste stand. Stand 1, 2: voor het toevoegen en vermengen. Stand 3, 4, 5: voor het kneden en kloppen.
- Na afloop de schakelaar op 0/off zetten en het hulpstuk losmaken en verwijderen met de uitwerptoets.

Attentie:

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

Opmerking:

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

i bij sommige modellen:

Staafmixer

Voor het mixen van mayonaise, saus, soep, mixdrank, babyvoeding en voor hetfijnmaken van ijs, gekookt fruit en groente.

**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 opening in de achterzijde alleen openen en sluiten op de stand **0/off**.

Afb. 

- De sluiting van de opening in de achterzijde naar boven schuiven tot deze vastklikt.
- Staafmixer aanbrengen en laten vastklikken.
- Levensmiddel in de mixkom doen.
- De schakelaar naar links op moment-schakeling zetten en vasthouden.
- Na afloop de staafmixer verwijderen door beide ontgrendelknoppen in te drukken.
- De opening in de achterzijde afsluiten.

Opmerking:

Om spatten te voorkomen dient u het apparaat pas in te schakelen wanneer de staafmixer in de te mixen ingrediënten steekt.

Na het gebruik/reinigen**Belangrijke aanwijzing**

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

Attentie!

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

Geen stoomreiniger gebruiken!

- Stekker uit wandcontactdoos nemen.
- Basisapparaat schoonvegen met een vochtige doek en afdrogen.
- Hulpstukken en staafmixer reinigen in de afwasautomaat of met een borstel onder stromend water.

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

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

Verhelpen van storingen

De schakelaar kan niet op standen 1–5 worden gezet.

Oplossing:

Wanneer de opening in de achterzijde geopend is, werkt de standenschakeling 1–5 niet. De afsluiting moet volledig gesloten zijn.

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.



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, første-klasses husholdningsapparat.

Yderligere informationer om vores produkter finder du på vores internetside.

Indhold

For din egen sikkerheds skyld	32
Overblik	34
Betjening	34
Efter arbejdet/rengøring	35
Afhjælpning af fejl	35
Opskrifter	35
Henvisninger til bortskaffelse	36
Garantibetingelser	36

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 forarbejdning mængder og -tider, som er almindelige i husholdningen.

Håndrøremaskinen er beregnet til at røre dejagtige eller flydende madvarer eller til at piske fløde.

Må ikke bruges til forarbejdning af andre genstande hhv. substanser. Opbevar venligst brugsvejledningen. Giv brugsvejledningen videre til en senere ejer.

Generelle sikkerhedshenvisninger

Risiko 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 må udelukkende tilsluttes og anvendes iht. oplysningerne 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 brugen, 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 er beskadiget, 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

Risiko 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 damprensere!

Dyp ikke apparatet ned i væsken over forbindelsesstedet mellem hurtigblenderstav og motorenhed.

Vær forsigtig ved forarbejdning af varme væsker.

Væskerne kan sprøjte under forarbejdning.

Brug ikke apparatet med fugtige hænder.

Kvæstelsesfare som følge af roterende drev!

Stik aldrig fingrene ind i de roterende redskaber.

Redskaber må kun sættes på og tages af, når apparatet står stille – apparatet kører kort efter, at den er slukket.

Beskyt langt hår eller løstsiddende tøj, så det ikke kan komme ind i de roterende redskaber.

Vigtigt!

Brug ikke apparatet i tomgang. Apparatet må kun benyttes med originalt tilbehør. Der må kun isættes redskaber af en type (f.eks. æltekrog). Redskaber må ikke bruges samtidigt med at tilbehør er sat i hækåbningen. Det anbefales, at apparatet aldrig er tændt længere end det er nødvendigt for bearbejdning af fødevarerne. Blenderbægeret er ikke egnet til brug i mikrobølgeovnen.

Overblik

Fold billedsiderne ud.

Billede 

Motorenhed

1 Udkastningstaste

Til aftagning af redskaberne

2 5-trinkontakt + momentfunktion

Til at tænde og slukke apparatet og tilpasse arbejdshastigheden.

0/off = slukket

1 = laveste omdrejningstal

5 = højeste omdrejningstal

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

3 Netkabel

4 Hækåbning med lås

til isætning af tilbehør f.eks. blenderstav

5 Sikkerhedstaster

Til aftagning af tilbehør fra hækåbningen. Begge taster trykkes samtidigt.

6 Åbninger til isætning af redskabet

Redskaber

7 Røreris

8 Æltekrog

 *ikke alle modeller:*

9 Blenderstav

10 Blenderbæger

11 Minihakker (separat brugsvejledning)

Hvis minihakkeren eller blenderstaven ikke følger med leveringen, kan disse bestilles hos serviceforhandleren.

Betjening

Grundmodel med redskab

Med redskaberne opnås et særligt godt resultat til følgende anvendelser:

Røreris til ...

... sovs, piskede æggehvinder, kartoffelpure, creme, mayonnaise, fløde og let dej som f.eks. rørdej.

Røreriset er ikke egnet til at røre tung dej.

Æltekrog til ...

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

Den maksimale arbejdsmængde er 500 g mel og ingredienser.



Vigtig henvisning

Er hækåbningen åben, kan apparatet kun bruges med momentfunktion.

Trinfunktionen 1–5 er ude af funktion.

Låsen til hækåbningen kan kun åbnes og lukkes, når kontakten står på 0/off.



Kvæstelsesfare som følge af roterende drev!

Stik aldrig fingrene ind i de roterende redskaber.

Redskaber må kun sættes på og tages af, når apparatet står stille – apparatet kører kort efter, at den er slukket.

Beskyt langt hår eller løstsiddende tøj, så det ikke kan komme ind i de roterende redskaber.

- Motorenhed og redskaber skal rengøres før ibrugtagning første gang.

Billede

- Afvikl netkablet helt.
- Sæt det ønskede redskab på motorenheden og tryk det fast indtil det falder i hak.

Kunststofdelenes form på redskaberne skal opbevares for at undgå forvækslinger (se billede -1)!

- Sæt netsnikket i.
- Kom fødevarerne i en egnet beholder.
- Stik redskaberne ned i beholderen og stil apparatet på det ønskede trin. Trin 1, 2:
til at indarbejde og indblande.
Trin 3, 4, 5:
til at ælte og piske.
- Når arbejdet er færdigt, stilles kontakten på 0/off og redskaberne løsnes med udkastningstasten og tages af.

OBS:

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

Bemærk:

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

i ikke alle modeller:

Blenderstav

Apparatet er beregnet til at fremstille mayonnaise, sovs, suppe, blandede drinks, babymad og småhakning af æg, kogt frugt og grønt.

i Vigtig henvisning

Er hækåbningen åben, kan apparatet kun bruges med momentfunktion. Trinfunktionen 1–5 er ude af funktion. Låsen til hækåbningen kan kun åbnes og lukkes, når kontakten står på **0/off**.

Billede

- Skub låsen til hækåbningen helt op.
- Sæt blenderstaven i og tryk den på plads.
- Fyld fødevarerne i blenderbægeret.
- Stil kontakten på momentfunktion (mod venstre) og hold den fast.
- Når arbejdet er færdigt, tages blenderstaven af ved at trykke på de to sikkerhedstaster på samme tid.
- Luk låsen til hækåbningen.

Bemærk:

For at undgå stænk og sprøjt tændes først for apparatet, når blenderstaven er dykket ned i fødevarerne.

Efter arbejdet/rengøring

i Vigtig henvisning

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

OBS!

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

Anvend ikke nogen damprensere!

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

Bemærk: Ved bearbejdning af f.eks. rødkål opstår der en rød belægning på plastdelene, som fjernes med et par dråber spiseolie.

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

Afhjælpning af fejl

Kontakten kan ikke bevæges hen på trin 1 til 5.

Afhjælpning:

Er hækåbningen åben, fungerer trinfunktionen 1 til 5 ikke. Låsen skal være helt lukket.

Opskrifter

Piskefløde

100 g–500 g

- Pisk fløden i ½ til 5 minutter på trin 5 med piskeriset – afhængigt af flødens mængde og kvalitet.



Æggehvider

1–5 æggehvider

- Pisk æggehviderne i 2 til 5 minutter på trin 5 med piskeriset.



Lagkagedej

Grundopskrift

2 æg

2–3 spsk varmt vand

100 g sukker

1 pakke vanillesukker

70 g mel

70 g maizenamel

evt. bagepulver

- Rør ingredienserne (undtagen mel og maizenamel) sammen i ca. 3–4 minutter på trin 5 med piskeriset, til det skummer.
- Stil maskinen på trin 1 og tilsæt det sigtede mel og maizenamel skevis i løbet af ca. ½ til 1 minut.



Maks. mængde: 2 gange grundopskrift

Rørdej

Grundopskrift

2 æg

125 g sukker

1 knivspids salt

1 pakke vanillesukker eller skal af en ½ citron

125 g smør eller margarine (rumtemperatur)

250 g mel

1 pakke bagepulver

60 ml mælk

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

Maks. mængde: 2 gange grundopskrift



Mørdej

Grundopskrift

125 g smør (stuetemperatur)

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 æltekrogen.

Maks. mængde: 2 gange grundopskrift



Bund til frugttærte

Grundopskrift

2 æg

125 g sukker

125 g maledede hasselnødder

50 g rasp

- Pisk æg og sukker i 3–4 minutter på trin 5, til de skummer.
- Stil maskinen på trin 1, kom hasselnødder og rasp i og rør det hele i ½ minut med piskeriset.

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 æltekrogen.

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 æltekrogen.

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 æltekrogen.



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 informasjon om våre produkter finner du på vår nettside.*

Innhold

For din egen sikkerhet	37
En oversikt	38
Betjening	39
Etter arbeidet/rengjøring	40
Hjelp ved feil	40
Oppskrifter	40
Henvisninger om avskaffing	41
Garantibetingelser	41

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 mengder for 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.

Denne håndmikseren er egnet for elting av deig eller flytende ingredienser eller for visping av krem.

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 strømmettet.

Apparatet må alltid skilles fra strømmettet 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

Dersom strømmen blir borte, forblir apparatet innkoblet og går videre når strømmet kommer igjen. Apparatet må straks slås av.

Basismaskinen må aldri dyppes ned i væsker og ikke rengjøres i oppvaskmaskin. Ikke bruk damprensere!

Apparatet må ikke dyppes ned i væske til ut over forbindelsesstedet mellom hurtigmiksestaven og basismaskinen.

Forsiktig ved bearbeiding av varme væsker.

Væskene kan sprute ut ved bearbeiding.

Ikke ta i apparatet med fuktige hender.

Det er fare for skade på grunn av roterende drev!

Ikke grip i det roterende verktøyet.

Verktøy må kun settes på eller tas av når apparatet står stille – etter utkoplingen går apparatet etter i kort tid. Pass på ved langt hår eller løse klær, slik at disse ikke kommer i berøring med roterende verktøy.

Viktig!

Ikke bruk apparatet når det går i tomgang. Apparatet må kun brukes med originalt tilbehør. Bruk kun en type verktøy (f.eks. eltekrok).

Ikke bruk verktøy og tilbehør som settes inn i åpningen bak samtidig.

Det anbefales ikke å la apparatet være innkoplet lenger enn det som er nødvendig for bearbeidingen av de tingene som skal mikses.

Miksebegeret er ikke egnet for bruk i mikrobølge.

En oversikt

Vennligst Brett ut sidene med bilder.

Bilde 

Basismaskin

1 Utkastast

For å ta av verktøyet

2 5 trinns bryter + momentkopling

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

0/off = avslått

1 = laveste turtall

5 = høyeste turtall

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

3 Strømkabel

4 Åpning bak med lokk

for å sette inn verktøy, f.eks. hurtigmikser stav

5 Frigjøringsknapper

for å kunne ta ut tilbehør fra åpningen bak. Må begge tastene trykkes samtidig.

6 Åpning for å sette inn verktøy

Verktøy

7 Rørepinne

8 Eltekrok

i ved noen modeller:

9 Hurtigmiksestav

10 Miksebeger

11 Universalkutter (separat bruksveiledning)

Dersom universalkutter eller hurtigmikser ikke er med i leveringene, kan disse bestilles hos kundeservice.

Betjening

Basismaskin med verktøy

Verktøyet er særlig godt egnet for følgende bruk:

Visp for ...

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

Rørepinnen er ikke egnet for tyngre deiger.

Eltrekrok for ...

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

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

- Støpelet stikkes inn.
- Tingene som skal bearbejdes fylles i en egnet skål.
- Før verktøyet inn i skålen og slå apparatet på ønsket trinn.
Trinn 1, 2:
for innarbeide og blanding.
Trinn 3, 4, 5:
for elting og pisking.
- Etter arbeidet slås bryteren på 0/off verktøyet løsnes med utkastknappen og tas ut.

Obs:

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

Henvising:

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

i ved noen modeller:

Hurtigmiksestav

For miksing av majones, saus, supper, blandete drikker, babykost og for å knuse is og mosing av kokt frukt og grønnssaker.

i Viktig henvising

Når bakåpningen er åpen, kan apparatet kun drives med momentkopling.

Trinnkoplingen 1–5 er ikke i funksjon.

Lokket på åpningen bak må kun åpnes eller lukkes når bryteren står i stillingen 0/off.

i Viktig henvising

Når bakåpningen er åpen, kan apparatet kun drives med momentkopling.

Trinnkoplingen 1–5 er ikke i funksjon.

Lokket på åpningen bak må kun åpnes eller lukkes når bryteren står i stillingen 0/off.



Det er fare for skade på grunn av roterende drev!

Ikke grip i det roterende verktøyet.

Verktøy må kun settes på eller tas av når apparatet står stille – etter utkoplingen går apparatet etter i kort tid.

Pass på ved langt hår eller løse klær, slik at disse ikke kommer i berøring med roterende verktøy.

- Før første gangs bru, må basismaskinen og verktøyet rengjøres.

Bilde

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

Ta hensyn til formen på kunststoffdelene på verktøyet, slik at det unngås forveksling (se bilde 1).

Bilde

- Lokket på åpningen bak skyves oppover inntil det smekker i.
- Miksestaven settes inn og smekkes i.
- Fyll på matvarer i miksebegeret.
- Sett bryteren til venstre på momentkopling og hold den fast.
- Etter arbeidet tas miksestaven av ved å trykke samtidig på begge utløsningsknappene.
- Lukk lokket på bakåpningen igjen.

Henvising:

For å unngå at ingrediensene spruter, må apparatet først slås på når miksestaven er satt ned i massen.

Etter arbeidet/rengjøring

i Viktig henvisning

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

Obs!

Basismaskinen må aldri dyppes ned i vann og må ikke rengjøres i oppvaskmaskin. Ikke bruk dampenser!

- Støpselet trekkes ut.
- Tørk av basismaskinen med en fuktig klut og tørk den deretter godt.
- Verktøy og hurtigmiksestaven kan vaskes i oppvaskmaskin eller med børste under rennende vann.

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

- For oppbevaring kan kabelen vikles opp (bilde ).

Hjelp ved feil

Bryteren kan ikke beveges på trinn 1 til 5.

Utbedring:

Når bakåpningen er åpen, er trinnkoplingen 1 til 5 ikke i funksjon. Lokket må være helt igjen.

Oppskrifter

Stivpisket kremfløte

100 g–500 g

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



Stiv eggehvite

1–5 eggehviter

- Eggehvite bearbeides med vispen 2 til 5 minutter på trinn 5 med.



Biskuitdeig

Grunnopskrift

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 rørepinnen i ca. 3–4 minutter på trinn 5.
- Apparatet settes på trinn 1, bland så inn silt mel og potetmel i ca. ½ til 1 minutt etter hvert med en skje.

Største mengde: 2 ganger grunnopskriften

Rørt deig

Grunnopskrift

2 egg

125 g sukker

1 klype salt

1 pakke vaniljesukker eller skall av ½ sitron

125 g smør eller margarin

(med romtemperatur)

250 g mel

1 pakke bakepulver

60 ml melk

- Rør først alle ingrediensene i ½ minutt på trinn 1, deretter på trinn 3 i 3–4 min. med rørepinnen.

Største mengde: 2 ganger grunnopskriften



Mørdeig

Grunnopskrift

125 g smør (romtemperatur)

100–125 g sukker

1 egg

1 klype salt

litt skall av sitron eller vaniljesukker

250 g mel

evt. bakepulver

- Bearbeid alle ingrediensene i ca. ½ minutt på trinn 1, deretter i ca. 3–4 minutter på trinn 5 med eltekroken.

Største mengde: 2 ganger grunnopskriften



Deig for fruktcakebunn

Grunnopskrift

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.
- Slå apparatet på trinn 1, fyll på hasselnøtter og malt kavring og bearbeid dette i ½ minutt med vispen.

Største mengde: 2 ganger grunnopskriften



Fletteloff

Grunnopskrift

250 g mel

1 pakker tørrgjærr

110 ml varm melk

1 egg

1 klype salt

40 g sukker

30 g smeltet og avkjølt fett

skall av en halv sitron, revet

- Bearbeid alle ingrediensene i ca. ½ minutt på trinn 1, deretter i ca. 3–4 minutter på trinn 5 med eltekroken.

Største mengde: 2 ganger grunnopskriften



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.

Pizza deig

Grunnopskrift

250 g mel

1 pakker tørrgjærr

2 ts sukker

1 klype salt

3 ss olje

125 ml varmt vann

- Bearbeid alle ingrediensene i ca. ½ minutt på trinn 1, deretter i ca. 3–4 minutter på trinn 5 med eltekroken.

Største mengde: 2 ganger grunnopskriften



Brøddeig

Grunnopskrift

500 g mel

14 g sukker

14 g margarin

7 g salt

1 pakker tørrgjærr

250 ml vann

- Bearbeid alle ingrediensene i ca. ½ minutt på trinn 1, deretter i ca. 3–4 minutter på trinn 5 med eltekroken.



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	42
Kort översikt	44
Användning	44
Efter arbetet/Rengöring	45
Råd vid fel	45
Recept	45
Anvisningar för avfallshantering	46
Konsumentbestämmelser	46

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, utslutar 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 användning 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.

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.

Dra inte ledningen 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. Var försiktig när heta vätskor bearbetas.

Vätskor kan stänka när de bearbetas.

Använd inte apparaten med fuktiga händer.

Risk för skada pga roterande drivuttag!

Stoppa aldrig in handen i roterande verktyg.

Sätt fast och lossa verktygen endast när apparaten står stilla – apparaten fortsätter rotera en kort stund efter det att den stängts av.

Skydda långt hår och lösa klädesdetaljer så att de inte kan hamna i de roterande verktygen.

Viktigt!

Låt inte apparaten gå på tomgång.

Använd apparaten endast tillsammans med originaltillbehör.

Använd endast ett sorts verktyg åt gången (t.ex. degkrokarna).

Använd aldrig degkrokarna eller visparna och stavmixern samtidigt.

Vi rekommenderar, att apparaten aldrig är påslagen längre tid än som behövs för att bearbeta livsmedlen.

Mixerbägaren är ej lämplig för användning i mikrovågsugn.

Kort översikt

Vik ut bildsidorna.

Bild 

Motordel

1 Lossningsknapp

För att lossa verktygen

2 Strömbrytare med 5 läge + momentläge

För att starta och stänga av apparaten samt justera arbetshastigheten.

0/off = avstängd

1 = lägsta varvtalet

5 = högsta varvtalet

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

3 Nätkabel

4 Drivuttag med lock på vispens baksida

där extra tillbehör sätts fast, t.ex. mixerstav

5 Låsknappar

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

6 Drivuttag där tillbehören sätts fast

Verktyg

7 Grovisp

8 Degkrok

 på vissa modeller:

9 Snabbmixerstav

10 Mixerbägare

11 Minihackare (separat bruksanvisning)

Om minihackare eller snabbmixersnabb inte medföljer leveransen kan de beställas via vår kundtjänst.

Användning

Motordelen och verktygen

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

Grovvisparna för ...

... såser, äggvita, potatismos, krämer, majonnäs, gräddde och lätta degar som t.ex. sockerkakssmet.

Grovvisparna är ej lämpliga för att bearbeta tunga degar.

Degkrokarna för ...

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

Maximal bearbetningsmängd är 500 g vetemjöl och ingredienser.



Viktig anvisning

När baköppningen står öppen kan apparaten endast köras i momentläge. Lägen 1–5 är ej i funktion. Strömbrytaren måste stå i läge **0/off** för att locket ska kunna öppnas resp. stängas.



Risk för skada pga roterande drivuttag!

Stoppa aldrig in handen i roterande verktyg.

Sätt fast och lossa verktygen endast när apparaten står stilla – apparaten fortsätter rotera en kort stund efter det att den stängts av.

Skydda långt hår och lösas klädesdetaljer så att de inte kan hamna i de roterande verktygen.

- Rengör motordelen och verktygen före första användningen.

Bild

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

Var försiktig:

Lossningsknappen går ej att tryckas när strömbrytaren ej står på 0/off.

Obs:

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

i på vissa modeller:

Snabbmixerstav

För att blanda och mixa majonnäs, såser, soppor, drinkar, barnmat och för att krossa is, puréa kokt frukt och kokta grönsaker.

i Viktig anvisning

När baköppningen står öppen kan apparaten endast köras i momentläge. Lägen 1–5 är ej i funktion. Strömbrytaren måste stå i läge **0/off** för att locket ska kunna öppnas resp. stängas.

Bild **D**

- Fäll upp locket över drivuttaget på elvispens baksida till stoppet.
- Sätt fast mixerstaven. Tryck fast den ordentligt.
- Fyll på livsmedlen i mixerbägaren.
- Skjut strömbrytaren åt vänster till momentläget och håll fast den i det läget.
- När arbetet är färdigt: Lossa mixerstaven genom att trycka samtidigt på båda knapparna i motordelens sidor.
- Stäng locket över drivuttaget på elvispens baksida.

Obs:

Undvik stänk genom att starta maskinen först när mixerstavens knivdel placerats i det som ska blandas.

Efter arbetet/Rengöring

i Viktig anvisning

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

Var försiktig!

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

Använd ingen ångrengörare!

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

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

- Sladden kan rullas runt motordelen för förvaring (bild **D**).

Råd vid fel

Det går inte att skjuta strömbrytaren till läget 1–5.

Åtgärd:

När baköppningen står öppen är lägen 1–5 ej i funktion.

Kontrollera att locket är ordentligt stängt.

Recept

Vispgrädde

100 g–500 g

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



Vispad äggvita

1–5 äggvitor

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



Deg för sockerkaka

Grundrecept

2 ägg

2–3 msk hett vatten

100 g socker

1 pkt vaniljsocker

70 g vetemjöl

70 g potatismjöl

ev. bakpulver

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



Max mängd: 2 ggr grundreceptet

Deg för saftig sockerkaka

Grundrecept

2 ägg

125 g socker

1 krm salt

1 pkt vaniljsocker eller skalet av en ½ citron

125 g smör eller margarin (rumsvarmt)

250 g vetemjöl

1 pkt bakpulver

60 ml mjölk

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

Max mängd: 2 ggr grundreceptet



rivet skal från en halv citron

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

Max mängd: 2 ggr grundreceptet

Pizzadeg

Grundrecept

250 g vetemjöl

1 pkt torrjäst

1 tsk socker

1 krm salt

3 msk matolja

125 ml varmt vatten

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

Max mängd: 2 ggr grundreceptet



Mördeg

Grundrecept

125 g smör (rumsvarmt)

100–125 g socker

1 ägg

1 krm salt

lite citronskal eller vaniljsocker

250 g vetemjöl

ev. bakpulver

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

Max mängd: 2 ggr grundreceptet



Tårtbotten för frukttårta

Grundrecept

2 ägg

125 g socker

125 g malda hasselnötter

50 g ströbröd

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

Max mängd: 2 ggr grundreceptet



Vetelängd

Grundrecept

250 g vetemjöl

1 pkt torrjäst

110 ml varm mjölk

1 ägg

1 krm salt

40 g socker

30 g smält och svalnat fett



Bröddeg

Grundrecept

500 g vetemjöl

14 g socker

14 g margarin

7 g salt

1 pkt torrjäst

250 ml vatten

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



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 konsumentbestämmelser. Den fullständiga texten finns hos din handlare. Spar kvittot.

Rätten till ändringar förbehålles.

Robert Bosch Hausgeräte GmbH

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

Sisältö

Turvallisuusasiaa	47
Laitteen osat	49
Käyttö	49
Käytön/puhdistuksen jälkeen	50
Ohjeita käyttöhäiriöiden varalle	50
Ruokaohjeet	50
Kierrätysohjeita	51
Takuuehdot	51

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.

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 liitántäjohtoa. Jos laitteen liitántäjohto 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

Loukkaantumiswaara

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.

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

Käytä laitetta vain kuivin käsin.

Varo pyörivää käyttöliitää – loukkaantumiswaara!

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. taikina-koukut).

Älä käytä koskaan samanaikaisesti vakiovarusteita ja kantaosaan kiinnitettyä lisälaitetta.

Älä jätä laitetta käyntiin pidemmäksi aikaa kuin mitä tarvitset aineiden sekoittamiseen.

Kulho ei sovellu mikroaaltouunikäyttöön.

Laitteen osat

Käännä esiin kuvasivut

Kuva 

Peruslaite

1 Vapautuspainike

Varusteiden irrottamiseen

2 5 asentoinen nopeudenvälitsin + pitoasento

Laitteen päälle ja pois kytkentään ja sopivan käyttönopeuden valitsemiseen.

0/off = pois päältä

1 = alhaisin käyttönopeus

5 = suurin käyttönopeus

M = pitoasento (suurin käyttönopeus)

työnnä välitsin vasemmalle ja pidä kiinni

3 Liitäntäjohto

4 Sulkimella varustettu kiinnitysreikä kantaosassa

lisävarusteiden, esim. sauvasekoittimen, kiinnittämiseen.

5 Avaamispainikkeet

lisälaitteen irrottamiseen.

Paina kumpaakin painiketta samanaikaisesti.

6 Kiinnitysreiät varusteiden kiinnittämiseen

Varusteet

7 Vispilä

8 Taikinakoukku

 vain joissain malleissa:

9 Sauvasekoitin

10 Kulho

11 Minileikkuri (erillinen käyttöohje)

Mikäli minileikkuri tai sauvasekoitin eivät ole laitteen mukana vakiovarusteena, voit tilata ne asiakaspalvelusta.

Käyttö

Peruslaite ja sen varusteet

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

Vispilät ...

... soveltuvat kastikkeiden, valkuaisvaahdon, perunasoseen, majoneesin, kermavaahdon ja kevyiden taikainoiden, esim. sokerikakkutai-kinan, valmistamiseen.

Vispilät eivät sovellu paksun taikinan alustamiseen.

Taikinakoukut ...

... soveltuvat kiinteiden taikainoiden kuten muro-, hiiva- ja perunataikinan vaivaamiseen sekä jauhelihan, tahnojen tai leipätaikinan sekoittamiseen.

Maksimi käsittelymäärä on 500 g jauhoja ja lisäaineksia.



Tärkeä ohje

Kun kantaosan kiinnitysreikä on auki, voi laitetta käyttää vain välitsimen ollessa pitoasennossa. Nopeusasennot 1–5 eivät tällöin toimi. Avaa ja sulje kantaosan kiinnitysreiän suljin vain, kun välitsin on 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 vaatekappa-leet, jotta ne eivät tartu pyöriviin varusteisiin.

- Pese peruslaite ja varusteet ennen ensimmäistä käyttökertaa.

Kuva

- Kelaa liitäntäjohto kokonaan auki.
- Aseta haluamasi varuste peruslaitteeseen ja paina kiinni, niin että se lukittuu paikalleen.

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

- Laita pistotulppa pistorasiaan.
- Täytä elintarvikkeet sopivaan astiaan.
- Laita varuste astiaan ja käynnistä laite haluamallasi nopeudelle.
Asento 1, 2:
alustava ja kevyt sekoitus.
Asento 3, 4, 5:
vaivaaminen ja vatkaus.
- Aseta käytön jälkeen välitsin asentoon 0/off paina vapautuspainiketta ja irrota varusteet.

Huom:

Vapautuspainike ei toimi, jollei välitsin ole asennossa 0/off.

Ohje:

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

i vain joissain malleissa:

Sauvasekoitin

Sekoittaa majoneesin, kastikkeet, keitot, juomat ja vauvanruoan sekä hienontaa jäätelön, keitetyt hedelmät, marjat ja kasvikset.

i Tärkeä ohje

Kun kantaosan kiinnitysreikä on auki, voi laitetta käyttää vain valitsimen ollessa pitoasennossa. Nopeusasennot 1–5 eivät tällöin toimi. Avaa ja sulje kantaosan kiinnitysreiän suljin vain, kun valitsin on asennossa **0/off**.

Kuva

- Työnnä kantaosan kiinnitysreiän suljin ylös niin, että se napsahtaa paikalleen.
- Kiinnitä sauvasekoitin ja varmista, että se lukittuu paikalleen.
- Täytä elintarvikkeet kulhoon.
- Aseta valitsin vasemmalle pitoasentoon ja pidä kiinni.
- Irrota sauvasekoitin käytön jälkeen painamalla samanaikaisesti molempia avaamispainikkeita.
- Sulje kiinnitysreikä sulkimella.

Ohje:

Paina sauvasekoitin ensin sekoitettaviin aineksiin ja käynnistä laite vasta sitten.

Käytön/puhdistuksen jälkeen

i Tärkeä ohje

Laitte on huoltovapaa.
Kun muistat puhdistaa laitteen huolellisesti, se ei vahingoidu ja toimii hyvin.

Huom.!

Älä upota peruslaitetta veteen tai pese sitä astianpesukoneessa.

Älä käytä höyrypuhdistinta!

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

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

- Voit kiertää liitäntäjohdon laitteen ympärille säilytyksen ajaksi (kuva .

Ohjeita käyttöhäiriöiden varalle

Valitsinta ei voi siirtää asentoihin 1–5.

Toimenpide:

Nopeusasennot 1–5 eivät toimi, jos kantaosan kiinnitysreikä on auki.

Varmista, että suljin peittää aukon kokonaan.

Ruokaohjeet

Kermavaahto

100 g–500 g

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



Valkuaisvaahto

1–5 munanvalkuaista

- Vatkaa valkuaiset vaahdoksi vispilöllä 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

riippaus 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 5, sitten noin 3–4 minuuttia nopeudella 5.

Maksimimäärä: 2 x perusohje



Murotaikina

Perusohje

125 g voita (huoneenlämpöistä)

100–125 g sokeria

1 muna

riipaus 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



Pizzataikina

Perusohje

250 g jauhoja

1 pussillinen kuivahiivaa

1 tl sokeria

riipaus 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



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 vispilillä ½ minuuttia.

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.



Pullapitko

Perusohje

250 g jauhoja

1 pussillinen kuivahiivaa

110 ml lämmintä maitoa

1 muna

riipaus 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



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.

Serdecznie gratulujemy Państwu zakupu nowego urządzenia marki BOSCH. Tym samym wybór Państwa padł na nowoczesne, wysokowartościowe urządzenie gospodarstwa domowego. Dalsze informacje dotyczące naszych produktów znajdują Państwo na naszej stronie internetowej.

Spis treści

Dla własnego bezpieczeństwa	52
Opis urządzenia	54
Obsługa	54
Po pracy/czyszczenie	55
Usuwanie drobnych usterek	55
Przepisy kulinarne	56
Wskazówki dotyczące usuwania zużytego urządzenia	57
Warunki gwarancji	57

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.

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.

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

Niebezpieczeństwo 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.

Zachować ostrożność podczas miksowania gorących płynów.

Płyny mogą się rozpryskiwać podczas miksowania.

Nie używać urządzenia mokrymi rękami.

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). Nie wkładać równocześnie końcówek do otworów górnych i otworu dolnego.

Zaleca się nie pozostawiać włączonego urządzenia dłużej niż to konieczne do odpowiedniego zmiksowania produktów.

Pojemnik do miksowania nie nadaje się do kuchenek mikrofalowych.

Opis urządzenia

Proszę otworzyć składane kartki z rysunkami.

Rysunek 

Korpus urządzenia

- 1 **Przycisk wyrzutowy**
do wyjmowania końcówek.
- 2 **Przełącznik 5-stopniowy + włączanie chwilowe**
Do włączania i wyłączenia urządzenia oraz dopasowania prędkości roboczej.
0/off = wyłączoney
1 = najniższa liczba obrotów
5 = najwyższa liczba obrotów
M = włączanie chwilowe (najwyższa liczba obrotów); nacisnąć w lewo i przytrzymać.
- 3 **Elektryczny przewód zasilający**
- 4 **Otwór dolny, zamykany**
do zamocowania końcówek, np. końcówek do szybkiego miksowania.
- 5 **Przyciski zwalniania blokady**
do wyjmowania końcówki z otworu dolnego.
Nacisnąć równocześnie obydwa przyciski.
- 6 **Otwory do zamocowania końcówek**

Narzędzia

- 7 **Końcówki do mieszania**
- 8 **Haki do zagniatania**
-  *W niektórych modelach:*
- 9 **Końcówka do szybkiego miksowania**
- 10 **Pojemnik miksera**
- 11 **Rozdrabniacz uniwersalny (oddzielna instrukcja obsługi)**

Jeśli rozdrabniacz uniwersalny lub blender do szybkiego miksowania nie jest objęty zakresem dostawy, to można go zamówić w punktach serwisowych.

Obsługa

Urządzenie podstawowe z narzędziami

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

Końcówki do mieszania ...

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

Haki do zagniatania ...

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

Maksymalna ilość przetwarzanych produktów wynosi 500 g mąki i dodatków.



Ważna wskazówka

Jeżeli dolny otwór jest otwarty, wtedy urządzenie można eksploatować tylko w trybie włączenia chwilowego. Przełącznik 5-stopniowy nie działa. Zamknięcie otworu dolnego przesuwając tylko w pozycji przełącznika 0/off.



Niebezpieczeństwo skaleczenia obracającym się napędem!

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

- Przed pierwszym użyciem wyczyścić urządzenie podstawowe i narzędzia.

Rysunek

- Całkowicie rozwinąć elektryczny przewód zasilający.
- Włożyć żądane narzędzie do korpusu urządzenia i przycisnąć aż do zatrzaśku.
Zwracać uwagę na kształt elementów z tworzywa sztucznego, aby uniknąć pomyłek podczas montażu (patrz rysunek -1)!
- Włożyć wtyczkę do gniazdka.
- Włożyć produkty spożywcze do odpowiedniego naczynia.
- Zanurzyć narzędzia w produktach i włączyć urządzenie na żądany zakres.
Zakres 1, 2:
do zarabiania i mieszania.
Zakres 3, 4, 5:
do zagniatania i ubijania.
- Po wykonaniu pracy nastawić przełącznik na 0/off, zwolnić narzędzia przyciskiem wyrzutowym i wyjąć.

Uwaga:

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

Wskazówka:

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

 W niektórych modelach:

Końcówka do szybkiego miksowania

Do miksowania majonezu, sosów, zup, napojów, pokarmów dla niemowląt i rozdrabniania lodu, gotowanych owoców i warzyw.



Ważna wskazówka

Jeżeli dolny otwór jest otwarty, wtedy urządzenie można eksploatować tylko w trybie włączenia chwilowego. Przełącznik 5-stopniowy nie działa. Zamknięcie otworu dolnego przesunąć tylko w pozycji przełącznika 0/off.

Rysunek

- Zamknięcie otworu dolnego przesunąć do góry aż do zatrzaśku.
- Włożyć końcówkę do szybkiego miksowania i zatrzasnąć.
- Włożyć produkty spożywcze do pojemnika do miksowania.

- Przełącznik przesunąć w lewo na włączenie chwilowe i przytrzymać.
- Po zakończeniu pracy wyjąć końcówkę do szybkiego miksowania poprzez równoczesne naciśnięcie obydwóch przycisków zwalniania blokady.
- Zamknąć otwór dolny.

Wskazówka:

Aby zapobiec rozpryskiwaniu się miksowanych produktów należy włączać urządzenie dopiero wtedy, gdy końcówka do szybkiego miksowania zanurzona jest w produktach przeznaczonych do przetwarzania.

Po pracy/czyszczenie



Ważna wskazówka

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

Uwaga!

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

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

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

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

Usuwanie drobnych usterek

Przełącznik nie daje się przesunąć do pozycji 1 do 5.

Środki zaradcze

Jeżeli dolny otwór jest otwarty, wtedy przełącznik 5-stopniowy nie działa. Otwór dolny musi być całkowicie zamknięty.

Przepisy kulinarne

Bitą śmietaną

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 zagniatą 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 mieszając 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 zagniatą 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 zagniatć 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 zagniatć ok. ½ minuty na stopniu 1, potem przez ok. 3–4 minut na stopniu 5 hakiem do zagniatania.

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 zużyтым sprzęcie elektrycznym i elektronicznym” (Dz.U. z 2005 r. Nr 180, poz. 1495) symbolem przekreślonego kontenera na odpady.

Takie oznakowanie informuje, że sprzęt ten, po okresie jego użytkowania nie może być umieszczany łącznie z innymi odpadami pochodzącymi z gospodarstwa domowego. Użytkownik jest zobowiązany do oddania go prowadzącym zbieranie zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego. Prowadzący zbieranie, w tym lokalne punkty zbiórki, sklepy oraz gminne jednostki, tworzą odpowiedni system umożliwiający oddanie tego sprzętu.



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

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

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.

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

Tartalom

Az Ön biztonsága érdekében	58
A készülék részei	60
A készülék kezelése	60
Munka után/Tisztítás	61
Segítség üzemzavar esetén	61
Receptek	61
Környezetvédelmi tudnivalók	62
Garanciális feltételek	63

Az Ön biztonsága érdekében Használat előtt gondosan olvassa el az útmutatót a készülékre vonatkozó, fontos biztonsági és kezelési utasítások betartása érdekében.

A készülék helyes alkalmazására vonatkozó utasítások figyelmen kívül hagyása esetén a gyártó nem felel az ebből eredő károkért. Ezt a készüléket nem ipari felhasználásra tervezték, a készülék háztartási vagy háztartásszerű mennyiségek feldolgozására készült. Háztartásszerű alkalmazásnak minősül például a készülék használata üzletek, irodák, mezőgazdasági és egyéb ipari üzemek dolgozói konyháiban, valamint vendégházakban, kis hotelekben és hasonló épületekben.

A készüléket csak a háztartásban szokásos mennyiségek feldolgozására és csak a háztartásban szokásos ideig használja.

A kézi mixer tésztás vagy folyékony ételek összekeverésére vagy tejszín felferésére alkalmas.

Tilos más tárgyak vagy anyagok feldolgozására használni.

Kérjük, őrizze meg a használati utasítást. Amennyiben a készüléket továbbadja harmadik személynek, kérjük, hogy a használati utasítást is adja oda.

Általános biztonsági előírások

Áramütés veszélye

A készüléket gyermekek nem használhatják.

A készüléket és annak csatlakozóvezetékét tartsa távol a gyermekektől. A készüléket csökkent szellemi, érzékszervi vagy mentális fogyatékkal élő vagy tapasztalatlan személyek is használhatják felügyelet mellett, vagy ha megtanulták a készülék biztonságos használatát és megértették az abból eredő veszélyeket.

A gyermekek nem játszhatnak a készülékkel.

A készüléket csakis a típustáblán szereplő adatok szerint csatlakoztassa és üzemeltesse. A készülék csak zárt térben használható.

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

Mielőtt kicseréli az üzemeltetés közben mozgó tartozékokat vagy pótalkatrészeket, kapcsolja ki a gépet, és válassza le az elektromos hálózatról.

Válassza le a készüléket az elektromos hálózatról, ha felügyelet nélkül hagyja, továbbá összeszerelés, szétszedés, illetve tisztítás előtt.

A csatlakozóvezetékét ne húzza végig éles széleken vagy forró felületen.

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

A készülék javíttatását csak a vevőszolgálatunkkal végeztesse.

▲ Biztonsági előírások a készülékhez

Sérülésveszély

Áramütés veszélye

Áramkimaradás esetén a készülék bekapcsolva marad, és áramszünet után újra működésbe lép. Azonnal kapcsolja ki a gépet.

Soha ne merítse az alapgépet folyadékba, és ne tisztítsa mosogatógépben. Gőzüzemű tisztítóval ne tisztítsa.

Ne merítse a készüléket folyadékba az alapgép és a gyorskeverő feltét (botmixer) csatlakozási pontja fölött.

Vigyázzon a forró folyadékok feldolgozásakor.

A folyadék kifröccsenhet.

A készüléket ne használja nedves kézzel.

Forgó hajtómű!

Soha ne nyúljon a forgó szerszámokhoz.

A szerszámokat csak a készülék megállását követően tegye fel és vegye le – kikapcsolás után a készülék még rövid ideig tovább működik.

Védje hosszú haját vagy bő ruhadarabjait, hogy ne kerülhessenek bele a forgó szerszámokba.

Fontos!

A készüléket ne járassa üresben. A készüléket csak eredeti tartozékokkal használja. Csak egy típus szerszámaait (pl. tésztagyúró) helyezze be. Sérülésveszély!

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

Javasoljuk, hogy a készüléket soha ne hagyja hosszabb ideig bekapcsolva, mint amennyi idő a turmixolandó anyag feldolgozásához szükséges.

A turmixpohár nem használható mikrohullámú sütőben.

A készülék részei

Kérjük, hogy hajtsa ki a képes oldalt.

 ábra

Alapgép

1 Kioldó-gomb

A szerszámok levételéhez

2 5-fokozatú kapcsoló + turbókapcsolás

A készülék be- és kikapcsolásához és a munkasebesség beállításához.

0/off = kikapcsolva

1 = legalacsonyabb fordulatszám

5 = legnagyobb fordulatszám

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

3 Hálózati kábel

4 Hátsó nyílás zárral

tartozék (pl. botmixer) beillesztéséhez.

5 Nyitó-nyomógombok

tartozékok hátsó nyílásról való levételéhez. Nyomja meg egyszerre mindkét nyomógombot.

6 Nyílások a szerszámok behelyezéséhez

Szerszámok

7 Habverő

8 Dagasztószár

 egyes modelleknél:

9 Botmixer

10 Turmixpohár

11 Univerzális aprító (mellékelt használati utasítás)

Ha az univerzális aprító vagy a botmixer nincs az alaptartozékban, akkor az ügyfélszolgálaton keresztül rendelheti meg.

A készülék kezelése

Alapgép szerszámokkal

A szerszámokkal a következő alkalmazásoknál érhető el különösen jó eredmény.

Habverő ...

... mártások, tojáshab, burgonyapüré, krém, majonéz, tejszín és könnyű tészta, mint pl. kevert tészta készítéséhez.

A habverő nehéz tészta feldolgozására nem alkalmas.

Dagasztószár ...

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

A maximális feldolgozási mennyiség 500 g liszt és hozzávalók.



Fontos tudnivaló

Nyitott hátsó nyílásnál a készüléket csak turbókapcsoláson lehet használni.

Az 1–5 fokozatkapcsoló nem működik.

A hátsó nyílás zárját csak **0/off** kapcsolóállásban nyissa ki és zárja be.



Forgó hajtómű!

Soha ne nyúljon a forgó szerszámokhoz.

A szerszámokat csak a készülék megállítását követően tegye fel és vegye le – kikapcsolás után a készülék még rövid ideig tovább működik.

Védje hosszú haját vagy bő ruhadarabjait, hogy ne kerülhessenek bele a forgó szerszámokba.

- Az első használat előtt az alapgépet és a szerszámokat alaposan tisztítsa meg.

ábra

- Az elektromos csatlakozókábelt teljesen csavarja le.

- A kívánt szerszámot helyezze az alapgépbe és kattanásig nyomja be.

Az összecszerelés elkerülése érdekében ügyeljen a szerszámok műanyag részeinek formájára (lásd -1 ábra)!

- Dugja be a hálózati csatlakozódugót.
- Az élelmiszert töltsé egy megfelelő edénybe.
- Tegye a szerszámokat az edénybe, és kapcsolja a készüléket a kívánt fokozatra.
1, 2 fokozat:
bedolgozáshoz és keveréshez.
3, 4, 5 fokozat:
dagasztáshoz és habveréshez.
- A munka befejezése után állítsa a kapcsolót a 0/off állásba, oldja ki a szerszámokat a kioldó-gombbal, majd vegye ki őket.

Figyelem:

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

Megjegyzés:

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

i egyes modelleknél:

Botmixer

Majonéz, szószok, levesek, mixelt italok, bébiétel turmixolására és jég, főtt gyümölcs és zöldség aprítására szolgál.

i Fontos tudnivaló

Nyitott hátsó nyílásnál a készüléket csak turbókapcsoláson lehet használni. Az 1–5 fokozatkapcsoló nem működik. A hátsó nyílás zárját csak **O/off** kapcsoló-állásban nyissa ki és zárja be.

D ábra

- A hátsó nyílás zárját kattanásig tolja felfelé.
- Tegye be a botmixert és kattanásig tolja be.
- Töltse be az élelmiszert a turmixpohárba.
- Állítsa a kapcsolót balra forgatva turbókapcsolásra és tartsa meg.
- A munka befejezése után vegye ki a botmixert, miközben mindkét nyitónyomógombot egyidejűleg nyomva tartja.
- Zárja be a hátsó nyílás zárját.

Megjegyzés:

Ahhoz, hogy a turmixolandó anyag ne fröccsenjen ki, csak akkor kapcsolja be a készüléket, ha a botmixert belemerítette a turmixolandó anyagba.

Munka után/Tisztítás

i Fontos tudnivaló

A készülék nem igényel karbantartást. Az alapos tisztítás védi készülékét a károsodástól és megőrzi működőképességét.

Figyelem!

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

Gőzüzemű tisztítóval ne tisztítsa.

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

Megjegyzés: Pl. vörös káposzta feldolgozásakor a műanyag részek elszíneződnek, ez néhány csepp étolajjal eltávolítható.

- Tároláshoz a kábel feltekerhető (**D** ábra).

Segítség üzemzavar esetén

A kapcsolót nem lehet az 1–5 fokozatokba állítani.

A hiba elhárítása:

Nyitott hátsó nyílásnál az 1–5 fokozatkapcsoló nem működik. A zárnak teljesen zárva kell lennie.

Receptek

Tejszínhab

100 g–500 g

- A tejszínt ½–5 percig az 5-ös fokozaton – a tejszín tulajdonságainak és mennyiségének megfelelően habverővel dolgozza fel.



Tojásfehérje-hab

1–5 tojásfehérje

- A tojásfehérjét 2–5 percig az 5-ös fokozaton dolgozza fel a habverővel.



Piskótatészta

Alaprecept

2 tojás

2–3 evőkanál forró víz

100 g cukor

1 csomag vaníliás cukor

70 g liszt

70 g étkezési keményítő

esetleg sütőpor

- A hozzávalókat (a liszt és a burgonyaliszt kivételével) kb. 3–4 percig az 5-ös fokozaton dolgozza fel habverővel.
- Kapcsolja a készüléket az 1-es fokozatra, a szitált lisztet és burgonyalisztet kb. ½–1 percig kanalanként keverje bele.



Maximális mennyiség: 2 x alaprecept

Kevert tészta

Alaprecept

2 tojás

125 g cukor

1 csipet só

1 csomag vaníliás cukor, vagy ½ citrom héja 125 g margarin vagy vaj (szobahőmérsékletű)

250 g liszt



1 csomag sütőpor

60 ml tej

- A keverőszárral az összes hozzávalót keverje kb. ½ percig az 1-es fokozaton, azután kb. 3–4 percig az 5-ös fokozaton.

Maximális mennyiség: 2 x alaprecept

Omlós tészta

Alaprecept

125 g vaj (szobahőmérsékletű)

100–125 g cukor

1 db tojás

1 csipet só

kevés citromhéj vagy vaníliás cukor

250 g liszt

esetleg sütőpor

- A dagasztószárral keverje az összes hozzávalót kb. ½ percig az 1-es fokozaton, azután kb. 3–4 percig az 5-ös fokozaton.

Maximális mennyiség: 2 x alaprecept

Gyümölcsös sütemény alja

Alaprecept

2 tojás

125 g cukor

125 g őrölt mogyoró

50 g zsemlemorzsa

- A tojást és a cukrot 3–4 percig az 5-ös fokozaton verje habosra.
- Kapcsolja a készüléket az 1-es fokozatra, adja hozzá a mogyorót és a zsemlemorzsat és ½ percig dolgozza fel a habverővel.

Maximális mennyiség: 2 x alaprecept

Kelesztett fonott kalács

Alaprecept

250 g liszt

1 csomag száraz élesztő

110 ml meleg tej

1 db tojás

1 csipet só

40 g cukor

30 g felolvasztott és lehűtött zsír

Fél citrom héja, reszelve

- A dagasztószárral keverje az összes hozzávalót kb. ½ percig az 1-es fokozaton, azután kb. 3–4 percig az 5-ös fokozaton.

Maximális mennyiség: 2 x alaprecept

Pizzatészta

Alaprecept

250 g liszt

1 csomag száraz élesztő

1 teáskanál cukor

1 csipet só

3 evőkanál olaj

125 ml meleg víz

- A dagasztószárral keverje az összes hozzávalót kb. ½ percig az 1-es fokozaton, azután kb. 3–4 percig az 5-ös fokozaton.

Maximális mennyiség: 2 x alaprecept

Kenyértészta

Alaprecept

500 g liszt

14 g cukor

14 g margarin

7 g só

1 csomag száraz élesztő

250 ml víz

- A dagasztószárral keverje az összes hozzávalót kb. ½ percig az 1-es fokozaton, azután kb. 3–4 percig az 5-ös fokozaton.

Környezetvédelmi tudnivalók



Ez a készülék az elektromos és elektronikus készülékekre vonatkozó 2012/19/EU sz. európai irányelvnek (waste electrical and electronic equipment – WEEE) megfelelő jelöléssel van ellátva.

Az irányelv keretét szab a használt készülékek Európa-szerte érvényes visszavételének és értékesítésének.

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



Garanciális feltételek

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

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

A garanciális szolgáltatásokat a vásárlásnál kapott, szabályosan kitöltött garanciajeggyel lehet igénybevenni, amely minden egyéb garanciális feltételt is részletesen ismerteti.

Minőségtanúsítás: A 2/1984. (111.10.)

BkM-lpM számú rendelete alapján, mint forgalmazó tanúsítjuk, hogy a készülék a vásárlási tájékoztatóban közölt adatoknak megfelel.

A módosítás jogát fenntartjuk.

Srdečně blahopřejeme ke koupi Vašeho nového spotřebiče firmy BOSCH. Rozhodli jste se pro moderní, vysoce kvalitní domácí spotřebič. Další informace k našim výrobkům najdete na naší internetové stránce.

Obsah

Pro Vaši bezpečnost	64
Přehled	66
Obsluha	66
Po ukončení práce/Čistění	67
Pomoc při poruchách	67
Recepty	67
Pokyny k likvidaci	68
Záruční podmínky	68

Pro Vaši bezpečnost

Před použitím si pečlivě přečtete tento návod, abyste získali důležité bezpečnostní a uživatelské pokyny k tomuto spotřebiči.

Nedodržení pokynů pro správné použití spotřebiče vylučují odpovědnost výrobce za škody tím způsobené.

Tento spotřebič je určen ke zpracování běžných množství v domácnosti nebo v domácnosti podobném neživnostenském použití.

Domácnosti podobná použití zahrnují např. použití v kuchyňkách pro zaměstnance v obchodech, kancelářích, zemědělských a jiných řemeslných provozech, jakož i používání hosty v penzionech, malých hotelích a podobných obytných zařízeních.

Spotřebič se smí používat pouze pro množství zpracovávaná běžně v domácnosti a jim odpovídající doby.

Ruční šlehač je vhodný pro promíchání těstovitých nebo tekutých pokrmů nebo na šlehání smetany.

Nesmí se používat ke zpracování jiných věcí příp. látek.

Návod k použití prosím uschovejte. Při předání spotřebiče třetí osobě předejte návod k použití.

Všeobecné bezpečnostní pokyny

Nebezpečí úrazu elektrickým proudem

Tento spotřebič nesmí používat děti.

Spotřebič a jeho přívodní kabel musí být mimo dosah dětí.

Spotřebiče mohou používat osoby s omezenými fyzickými, sensorickými nebo duševními schopnostmi nebo s nedostatečnými zkušenostmi a znalostmi, pokud jsou pod dohledem nebo byly instruovány o bezpečném použití spotřebiče a pochopily z toho vyplývající nebezpečí.

Děti si nesmí hrát se spotřebičem.

Spotřebič připojte a používejte pouze podle údajů uvedených na typovém štítku. Pouze pro použití v uzavřených prostorech.

Spotřebič používejte pouze tehdy, nevykazuje-li přívodní kabel, ani spotřebič žádné poškození.

Před výměnou příslušenství nebo přídatných dílů, které se za provozu pohybují, musí být spotřebič vypnutý a odpojený od elektrické sítě.

V nepřítomnosti dozoru a před smontováním, demontáží nebo čišťením spotřebič vždy odpojte od elektrické sítě.

Netáhněte přívodní kabel přes ostré hrany nebo horké plochy. Bude-li přívodní kabel tohoto spotřebiče poškozen, musí jej vyměnit výrobce nebo jeho zákaznický servis nebo podobně kvalifikovaná osoba, aby se zabránilo ohrožení.

Opravy na spotřebiči nechejte provést pouze naším zákaznickým servisem.

▲ Bezpečnostní pokyny pro tento spotřebič

Nebezpečí poranění

Nebezpečí úrazu elektrickým proudem

Při přerušení proudu zůstane spotřebič zapnutý a po přerušení se znovu rozběhne. Spotřebič okamžitě vypněte.

Nikdy neponořujte základní spotřebič do kapalin a nemyjte v myčce nádobí. Nepoužívejte parní čistič!

Neponořujte spotřebič do tekutiny nad spojovací místo ponorného mixovacího nástavce a základního spotřebiče.

Pozor při zpracování horkých tekutin.

Tekutiny mohou při zpracování vystříknout.

Nepoužívejte spotřebič s vlhkýma rukama.

Nebezpečí poranění rotujícím pohonem!

Nikdy nesahejte na rotující nástavce.

Nasazujte a vyndávejte nástavce pouze v klidovém stavu spotřebiče – po vypnutí spotřebič krátkou dobu dobíhá.

Chraňte dlouhé vlasy a volné kusy oděvu, aby se nemohly dostat do rotujících nástavců.

Důležité!

Neprovozujte spotřebič naprázdno. Provozujte spotřebič pouze s originálním příslušenstvím.

Používejte nástavce pouze jednoho typu (např. hnětací háky).

Nikdy současně nepoužívejte nástavce a příslušenství nasazené v zadním otvoru spotřebiče.

Doporučujeme, abyste spotřebič nikdy nenechali zapnutý déle, než je nutné pro zpracování mixované potraviny.

Mixovací nádoba není vhodná pro použití v mikrovlnné troubě.

Přehled

Odklopte prosím obrázkové strany.

Obrázek **A**

Základní spotřebič

1 Uvolňovací tlačítko

K vyjmutí nástavců.

2 Pětistupňový přepínač + mžikové zapnutí

Pro zapnutí a vypnutí spotřebiče a přízpůsobení pracovní rychlosti.

0/off (0/VYP) = vypnuto

1 = nejnižší otáčky

5= nejvyšší otáčky

M = mžikové zapnutí (nejvyšší otáčky),
tlačte směrem doleva a pevně držte

3 Síťový kabel

4 Zadní otvor s uzávěrem

Pro nasazení příslušenství, např.
ponorného mixovacího nástavce

5 Odjišťovací tlačítka

Pro vyjmutí příslušenství ze zadního
otvoru. Stiskněte současně obě tlačítka.

6 Otvory pro nasazení nástavců

Nástroje

7 Šlehací metla

8 Hnětací hák

i U některých modelů:

9 Ponorný mixovací nástavec

10 Mixovací nádoba

11 Univerzální drtič (samostatný návod k použití)

Pokud není univerzální drtič nebo ponorný mixovací nástavec obsažen v rozsahu dodávky, můžete je objednat prostřednictvím zákaznického servisu.

Obsluha

Základní spotřebič s nástavci

Při následujících použitích bude s nástavci dosaženo zvláště dobrých výsledků:

Šlehací metly na ...

... omáčky, sníh z bílků, bramborové pyré, krémy, majonézu, smetanu a lehká těsta, např. třené těsto.

Šlehací metly nejsou vhodné pro přípravu těžkých těst.

Hnětací háky na ...

... pevné hmoty jako křehké těsto, kynuté těsto a bramborové těsto jakož i těžkých masových hmot na sekanou, paštiky nebo chlebové těsto.

Maximální množství na zpracování je 500 g mouky a přísady.



Důležité upozornění

Při otevřeném zadním otvoru lze spotřebič provozovat pouze v režimu mžikové zapnutí. Stupňové zapnutí 1–5 není funkční. Otevírejte a zavírejte uzávěr zadního otvoru pouze v poloze přepínače **0/off**.



Nebezpečí poranění rotujícím pohonem!

Nikdy nesahejte na rotující nástavce.

Nasazujte a vyndávejte nástavce pouze v klidovém stavu spotřebiče – po vypnutí spotřebič krátkou dobu dobíhá.

Chraňte dlouhé vlasy a volné kusy oděvu, aby se nemohly dostat do rotujících nástavců.

- Před prvním použitím základní spotřebič a nástavce umyjte.

Obrázek **B**

- Úplně odviňte síťový kabel.
- Nasadte požadovaný nástavec na základní spotřebič a přitlačte, až zaskočí.
Dbejte na tvar umělohmotných dílů, aby se zabránilo záměně (viz obrázek **B-1)!**
- Zastrčte síťovou zástrčku.
- Naplňte potraviny do vhodné nádoby.
- Vložte nástavce do nádoby a zapněte spotřebič na požadovaný stupeň.
Stupně 1, 2:
K zpracování a promíchání.
Stupně 3, 4, 5:
Ke hnětení a šlehání.
- Po práci nastavte přepínač na 0/off a uvolňovacím tlačítkem uvolněte a vyjměte nástavce.

Pozor:

Uvolňovací tlačítko se nedá stisknout, pokud není přepínač v poloze 0/off.

Upozornění:

Základní spotřebič vždy vypněte, než jej vyndáte z mixovaných potravin.



U některých modelů:

Ponorný mixovací nástavec

K mixování majonéz, omáček, polévek, mixovaných nápojů, kojenecké stravy a k drcení ledu, mixování vařeného ovoce a zeleniny.

i Důležité upozornění

Při otevřeném zadním otvoru lze spotřebič provozovat pouze v režimu mžikové zapnutí. Stupňové zapnutí 1–5 není funkční. Otvírejte a zavírejte uzávěr zadního otvoru pouze v poloze přepínače **0/off**.

Obrázek

- Posunujte uzávěr zadního otvoru směrem nahoru, až k zaskočení.
- Nasadte a nechte zaskočit ponorný mixovací nástavec.
- Naplňte potraviny do mixovací nádoby.
- Nastavte přepínač doleva na mžikové zapnutí a pevně držte.
- Po práci vyjměte současným stisknutím obou odjišťovacích tlačítek ponorný mixovací nástavec.
- Zavřete uzávěr zadního otvoru.

Upozornění:

Aby se zabránilo vystříknutí mixovaných potravin, zapněte spotřebič teprve tehdy, až je ponorný mixovací nástavec ponořen do mixované potraviny.

Po ukončení práce/Čistění

i Důležité upozornění

Spotřebič nevyžaduje údržbu. Důkladné čistění chrání spotřebič před poškozením a udržuje jeho funkčnost.

Pozor!

Nikdy neponořujte základní spotřebič do vody a nemyjte v myčce nádobí.

Nepoužívejte parní čistič!

- Vytáhněte síťovou zástrčku.
- Základní spotřebič utřete vlhkým hadříkem a potom jej utřete do sucha.
- Nástavec a ponorný mixovací nástavec umyjte v myčce nádobí nebo pomocí kartáčku pod tekoucí vodou.

Upozornění: Při zpracování např. červeného zelí může dojít k zabarvení umělohmotných dílů, které lze odstranit několika kapkami jedlého oleje.

- K uložení lze kabel navinout (obrázek ).

Pomoc při poruchách

Přepínačem se nedá pohybovat na stupně 1 až 5.

Odstranění

Při otevřeném zadním otvoru není stupňové zapnutí 1 až 5 funkční.

Uzávěr musí být úplně zavřený.

Recepty

Šlehačka

100 g–500 g

- Smetanu šlehejte šlehací metlou ½ až 5 minut na stupni 5 - podle množství a vlastností smetany.



Vaječný bielek

1–5 vaječných bílků

- Vaječný bielek šlehejte šlehací metlou 2 až 5 minut na stupni 5.



Piškotové těsto

Základní recept

2 vejce

2–3 polévkové lžíce horké vody

100 g cukru

1 balíček vanilkového cukru

70 g mouky

70 g škrobové moučky

příp. prášek do pečiva

- Přísady (kromě mouky a škrobové moučky) šlehejte šlehací metlou cca 3–4 minuty na stupni 5, dokud nevznikne pěna.
- Nastavte spotřebič na stupeň 1 a vmíchejte po lžičkách prosátou mouku a škrobovou moučku cca ½ až 1 minutu.



Maximální množství: 2 x základní recept

Třené těsto

Základní recept

2 vejce

125 g cukru

1 špetka soli

1 balíček vanilkového cukru nebo kůra z ½ citronu

125 g másla nebo margarínu

(pokojové teploty)

250 g mouky



1 balíček prášku do pečiva

60 ml mléka

- Všechny přísady zpracujte šlehací metlou cca ½ minuty na stupni 1, potom cca 3–4 minuty na stupni 5.

Maximální množství: 2 x základní recept

Křehké těsto

Základní recept

125 g másla (pokojové teploty)

100–125 g cukru

1 vejce

1 špetka soli

trochu citronové kůry nebo vanilkového cukru

250 g mouky

příp. prášek do pečiva

- Všechny přísady zpracujte hnětacím hákem cca ½ minuty na stupni 1, potom cca 3–4 minut na stupni 5.

Maximální množství: 2 x základní recept

Korpus pro ovocný koláč

Základní recept

2 vejce

125 g cukru

125 g pomletých lískových oříšků

50 g strouhanky

- Vajíčka a cukr šlehejte 3–4 minuty na stupeň 5, dokud nevznikne pěna.
- Přepněte spotřebič na stupeň 1, přidejte lískové oříšky a strouhanku a zpracujte ½ minuty šlehací metlou.

Maximální množství: 2 x základní recept

Kynutá vánočka

Základní recept

250 g mouky

1 balíčky sušeného droždí

110 ml teplého mléka

1 vejce

1 špetka soli

40 g cukru

30 g rozpuštěného a vychladnutého tuku nastrouhaná kůra z poloviny citronu

- Všechny přísady zpracujte hnětacím hákem cca ½ minuty na stupni 1, potom cca 3–4 minut na stupni 5.

Maximální množství: 2 x základní recept

Těsto na pizzu

Základní recept

250 g mouky

1 balíčky sušeného droždí

1 čajová lžička cukru

1 špetka soli

3 polévkové lžíce oleje

125 ml vlažné vody

- Všechny přísady zpracujte hnětacím hákem cca ½ minuty na stupni 1, potom cca 3–4 minut na stupni 5.

Maximální množství: 2 x základní recept

Chlebové těsto

Základní recept

500 g mouky

14 g cukru

14 g umělého pokrmového tuku

7 g soli

1 balíčky sušeného droždí

250 ml vody

- Všechny přísady zpracujte hnětacím hákem cca ½ minuty na stupni 1, potom cca 3–4 minut na stupni 5.

Pokyny k likvidaci



Tento spotřebič je označen podle evropské směrnice 2012/19/EC o odpadních elektrických a elektronických zařízeních (OEEZ) (waste electrical and electronic equipment – WEEE).

Směrnice stanoví rámec pro vratnost a recyklaci starých spotřebičů, platný v celé EU.

O aktuálních pokynech k likvidaci se prosím informujte u Vašeho odborného prodejce nebo obecní správy.

Záruční podmínky

Pro tento spotřebič platí záruční podmínky vydané naším příslušným zemským zastoupením, u kterého byl spotřebič zakoupen.

Záruční podmínky si můžete kdykoliv vyžádat přes Vašeho odborného prodejce, u kterého jste spotřebič zakoupili nebo přímo u našeho zemského zastoupení.

Pro uznání nároku na poskytnutí záruky je v každém případě nutné předložení kupního dokladu.

Změny vyhrazeny.

Gratulujeme vám, že ste si zakúpili nový spotrebič BOSCH.

Rozhodli ste sa tak pre moderný, mimoriadne kvalitný domáci spotrebič.

Ďalšie informácie o našich produktoch nájdete na našej internetovej stránke.

Obsah

Pre Vašu bezpečnosť	69
Prehľad	71
Obsluha	71
Po ukončení práce/čistenie	72
Pomoc pri poruchách	72
Recepty	72
Pokyny na likvidáciu	74
Záručné podmienky	74

Pre Vašu bezpečnosť

Pred použitím si pozorne prečítajte tento návod, aby ste získali dôležité bezpečnostné a prevádzkové pokyny pre tento spotrebič.

Pokiaľ sa nebudete riadiť pokynmi pre správne používanie spotrebiča, nebude platiť ručenie výrobcu vzťahujúce sa k poškodeniu spôsobenému takýmto používaním.

Tento spotrebič je určený pre spracovanie množstva obvyklého pri použití v domácnosti alebo podobného množstva pri nepriemyselnom využití. Medzi nepriemyselné využitie patrí napr. použitie v kuchynkách pre zamestnancov v predajniach, kanceláriách, poľnohospodárskych a iných remeselných spoločnostiach, ako aj používanie hosťami v penziónoch, malých hoteloch a podobných ubytovacích zariadeniach.

Spotrebič používajte len na spracovanie množstva potravín a po dobu, ktoré sú bežné pri použití v domácnosti.

Ručný šľahač je vhodný na miešanie cestovitých alebo tekutých pokrmov alebo na šľahanie smotany.

Nesmie sa používať na spracovanie iných vecí, príp. látok.

Návod na obsluhu prosím uschovajte. Pokiaľ budete spotrebič predávať ďalšej osobe, nezabudnite predať taktiež návod na obsluhu.

Všeobecné bezpečnostné pokyny

Nebezpečenstvo zásahu elektrickým prúdom

Tento spotrebič nesmú používať deti.

Spotrebič a jeho napájací kábel by mali byť mimo dosahu detí.

Spotrebiče môžu používať osoby s obmedzenými fyzickými, senzoricými alebo duševnými schopnosťami alebo s nedostatočnými skúsenosťami a vedomosťami, ak sú pod dohľadom alebo boli inštruované o bezpečnom používaní spotrebiča a pochopili z toho vyplývajúce nebezpečenstvá.

Deti sa nesmú hrať so spotrebičom.

Spotrebič pripojte a prevádzkujte len podľa údajov na typovom štítku.

Používajte ho iba v uzavretých priestoroch.

Nepoužívajte spotrebič, pokiaľ sú sieťový prívodný kábel a spotrebič poškodené.

Pred výmenou príslušenstva alebo prídavných dielov, ktoré sú počas prevádzky v pohybe, musí byť spotrebič vypnutý a odpojený od elektrickej siete.

V neprítomnosti dozoru a pred zmontovaním, demontážou alebo čistením spotrebič vždy odpojte od elektrickej siete.

Nevedzte sieťový prívodný kábel cez ostré hrany alebo horúce povrchy. Keď je prípojný kábel tohto spotrebiča poškodený, musí ho vymeniť výrobca alebo zákaznícky servis, alebo podobne kvalifikovaná osoba, aby sa zabránilo ohrozeniu ľudí.

Spotrebič môže opravovať iba pracovník nášho zákazníckeho servisu.

▲ Bezpečnostné pokyny pre tento spotrebič

Nebezpečenstvo poranenia

Nebezpečenstvo zásahu elektrickým prúdom

Pokiaľ dôjde k prerušeniu prívodu elektrickej energie, zostane spotrebič zapnutý a opäť sa spustí, akonáhle bude prívod elektrickej energie obnovený. Spotrebič okamžite vypnite.

Základný spotrebič nikdy neponárajte do kvapalín a neumývajte ho v umývačke riadu. Nepoužívajte parný čistič!

Neponárajte spotrebič do kvapaliny nad spojovacie miesto mixovacej nohy pre rýchle mixovanie a základného spotrebiča.

Dajte pozor počas spracovania horúcich tekutín.

Tekutiny môžu počas spracovania vystrieknuť.

Spotrebič neobsluhujte s mokrymi rukami.

Nebezpečenstvo poranenia rotujúcim pohonom!

Nikdy nesiahajte do rotujúcich nástavcov.

Nástavce nasadzujte a odoberajte len vtedy, pokiaľ je spotrebič zastavený – keď spotrebič vypnete, bude ešte krátky čas v prevádzke. Chráňte dlhé vlasy a voľné kusy odevu, aby sa nemohli dostať do rotujúcich nástavcov.

Dôležité!

Nepúšťajte spotrebič naprázdno. Spotrebič prevádzkujte iba s originálnym príslušenstvom.

Nasadzujte len nástavce rovnakého typu (napr. hnetacie háky).

V žiadnom prípade súčasne nepoužívajte nástavce a príslušenstvo nasadené v zadnom otvore spotrebiča.

Odporúča sa, nikdy nenechať spotrebič zapnutý oveľa dlhšie, ako je nevyhnutné pre spracovanie mixovanej potraviny.

Nádoba na mixovanie nie je vhodná na používanie v mikrovlnnej rúre.

Prehľad

Rozložte stránky s obrázkami.

Obrázok

Základný spotrebič

1 Uvoľňovacie tlačidlo

Na vyberanie nastavcov

2 5-stupňový prepínač + okamihové zapnutie

Na zapnutie a vypnutie spotrebiča a na prispôsobenie pracovnej rýchlosti.

0/off (0/VYP) = vypnuté

1 = najnižšie otáčky

5 = najvyššie otáčky

M = okamihové zapnutie (najvyššie otáčky), posuňte prepínač doľava a držte v tejto polohe

3 Sieťový kábel

4 Zadný otvor s uzáverom

Na nasadenie príslušenstva, napr. mixovacej nohy pre rýchle mixovanie

5 Odšťavovacie tlačidlá

Na vyberanie príslušenstva zo zadného otvoru. Stlačte obe tlačidlá súčasne.

6 Otvory na nasadenie nastavcov

Nástavce

7 Šľahacia metla

8 Hnetací hák

 *Iba pri niektorých modeloch:*

9 Mixovacia noha pre rýchle mixovanie

10 Nádoba na mixovanie

11 Univerzálny sekáčik (samostatný návod na obsluhu)

Pokiaľ nie sú univerzálny sekáčik alebo mixovacia noha pre rýchle mixovanie obsiahnuté v rozsahu dodávky, môžete si ich objednať prostredníctvom zákazníckeho servisu.

Obsluha

Základný spotrebič s nastavcami

Pri nasledujúcich použitíach bude s nastavcami dosiahnuté zvlášť dobrých výsledkov:

Šľahacie metly pre ...

... omáčky, sneh z bielkov, zemiakovú kašu, krémy, majonézu, šľahačku a ľahké cesto, ako je napríklad trené cesto.

Šľahacie metly nie sú vhodné na spracovanie ťažkého cesta.

Hnetacie háky pre ...

... tuhé hmoty ako krehké, kysnuté a zemiakové cesto a taktiež na miešanie ťažkých mäsových hmôt na sekanú, paštéty alebo chlebové cesto.

Maximálne množstvo pre spracovanie je 500 g múky a ingrediencie.



Dôležité upozornenie

Keď je otvorený zadný otvor, je možné spotrebič používať len pri okamihovom zapnutí. Stupňové zapínanie 1–5 nefunguje. Uzáver zadného otvoru sa otvára a zatvára len v prípade, že prepínač je v polohe **0/off**.



Nebezpečenstvo poranenia rotujúcim pohonom!

Nikdy nesiahajte do rotujúcich nastavcov. Nástavce nasadzujte a odoberajte len vtedy, pokiaľ je spotrebič zastavený – keď spotrebič vypnete, bude ešte krátky čas v prevádzke. Chráňte dlhé vlasy a voľné kusy odevu, aby sa nemohli dostať do rotujúcich nastavcov.

- Pred prvým použitím základný spotrebič a nástavce umyte.

Obrázok

- Sieťový kábel úplne odviňte.
- Nasadte na základný spotrebič požadovaný nástavec a pritlačte ho tak, aby zaskočil.

Všímajte si tvaru plastových častí na nástavcoch, aby ste ich nezamenili (pozri obrázok -1)!

- Zastrčte sieťovú zástrčku.
- Do vhodnej nádoby dajte potrebné potraviny.
- Nástavce zasuňte do nádoby a zapnite spotrebič na požadované nastavenie. Nastavenie 1, 2: Určený na spracovanie a miešanie surovín. Nastavenie 3, 4, 5: Určený na hnetenie a šľahanie.
- Po práci presuňte prepínač do polohy 0/off a uvoľňovacím tlačidlom uvoľnite nástavce a vyberte ich.

Pozor:

Ak nie je prepínač v polohe 0/off, nie je možné uvoľňovacie tlačidlo stlačiť.

Upozornenie:

Základný spotrebič vždy vypnite, skôr ako ho vyberiete z mixovaných potravín.

i Iba pri niektorých modeloch:

Mixovacia noha pre rýchle mixovanie

Spotrebič slúži na mixovanie majonéz, omáčok, polievok, miešaných nápojov, detskej výživy a na rozdrvenie ľadu, rozsekanie vareného ovocia a zeleniny.

i Dôležité upozornenie

Keď je otvorený zadný otvor, je možné spotrebič používať len pri okamihovom zapnutí. Stupňové zapínanie 1–5 nefunguje. Uzáver zadného otvoru sa otvára a zatvára len v prípade, že prepínač je v polohe **0/off**.

Obrázok

- Uzáver zadného otvoru posuňte hore, až pokiaľ nezaskočí.
- Nasadte a nechajte zaskočiť mixovaciu nohu pre rýchle mixovanie.
- Vložte do nádoby na mixovanie potraviny.
- Prepínač presuňte doľava na okamihové zapnutie a držte ho v tejto polohe.
- Po práci vyberte mixovaciu nohu pre rýchle mixovanie súčasným stlačením oboch odisťovacích tlačidiel.
- Uzáver zadného otvoru zatvorte.

Upozornenie:

Aby sa zabránilo vystrekovaniu mixovaných potravín, zapnite spotrebič až vtedy, keď je mixovacia noha pre rýchle mixovanie ponorená v nádobe s mixovanými potravinami.

Po ukončení práce/čistenie

i Dôležité upozornenie

Spotrebič nevyžaduje údržbu. Dôkladné čistenie chráni spotrebič pred poškodením a udržiava jeho funkčnosť.

Pozor!

Základný spotrebič nikdy neponárajte do vody a neumývajte ho v umývačke riadu. Nepoužívajte parný čistič!

- Vytiahnite sieťovú zástrčku.
- Základný spotrebič utrite vlhkou handričkou a nakoniec utrite dosucha.
- Nástavce a mixovaciu nohu pre rýchle mixovanie je možné umývať v umývačke riadu alebo kefou pod tečúcou vodou.

Upozornenie: Pri spracovaní napr. červenej kapusty dochádza k zafarbeniu plastových dielov, ktoré je možné odstrániť niekoľkými kvapkami stolového oleja.

- Pred uložením spotrebiča môžno navinúť sieťový kábel (obrázok ).

Pomoc pri poruchách

Prepínač nie je možné prepnúť na nastavenia 1 až 5.

Odstránenie:

Keď je otvorený zadný otvor, nefunguje prepínanie na nastavenia 1 až 5. Uzáver musí byť úplne zatvorený.

Recepty

Šľahačka

100 g–500 g

- Smotanu šľahajte šľahacou metlou ½ až 5 minút pri nastavení 5 – podľa množstva a vlastností smotany.



Vaječný bielok

1–5 vaječných bielkov

- Vaječný bielok šľahajte šľahacou metlou 2 až 5 minút pri nastavení 5.



Piškótové cesto

Základný recept

2 vajcia

2–3 polievkové lyžice horúcej vody

100 g cukru

1 balíček vanilkového cukru

70 g múky

70 g škrobovej múčky

v prípade potreby prášok do pečiva

- Ingrediencie (okrem múky a škrobovej múčky) šľahajte šľahacou metlou asi 3–4 minúty pri nastavení 5, pokiaľ nevznikne pena.
- Nastavte spotrebič na nastavenie 1 a lyžičkou nasypete preosiatu múku a škrobovú múčku počas cca ½ až 1 minúty.



Maximálne množstvo: 2 x základný recept

Trené cesto

Základný recept

2 vajcia

125 g cukru

1 štipka soli

1 balíček vanilkového cukru alebo kôra

z ½ citróna

125 g masla alebo margarínu (izbová teplota)

250 g múky

1 balíček prášku do pečiva

60 ml mlieka

- Všetky ingrediencie šľahajte šľahacou metlou asi ½ minúty pri nastavení 1, potom cca 3–4 minúty pri nastavení 5.

Maximálne množstvo: 2 x základný recept



Vianočka z kynutého cesta

Základný recept

250 g múky

1 balíček sušeného droždia

110 ml teplého mlieka

1 vajce

1 štipka soli

40 g cukru

30 g rozpusteného a vychladnutého tuku

nastrúhaná kôra z polovice citrónu

- Všetky ingrediencie spracujte hnetacím hákom asi ½ minúty pri nastavení 1, potom cca 3–4 minút pri nastavení 5.

Maximálne množstvo: 2 x základný recept



Jemné (krehké) cesto

Základný recept

125 g masla (izbová teplota)

100–125 g cukru

1 vajce

1 štipka soli

trochu citrónovej kôry alebo vanilkového cukru

250 g múky

v prípade potreby prášok do pečiva

- Všetky ingrediencie spracujte hnetacím hákom asi ½ minúty pri nastavení 1, potom cca 3–4 minút pri nastavení 5.

Maximálne množstvo: 2 x základný recept



Cesto na pizzu

Základný recept

250 g múky

1 balíček sušeného droždia

1 čajová lyžička cukru

1 štipka soli

3 polievkové lyžice oleja

125 ml teplej vody

- Všetky ingrediencie spracujte hnetacím hákom asi ½ minúty pri nastavení 1, potom cca 3–4 minút pri nastavení 5.

Maximálne množstvo: 2 x základný recept



Korpus pre ovocný koláč

Základný recept

2 vajcia

125 g cukru

125 g mletých lieskových orieškov

50 g strúhanky

- Vajcia a cukor šľahajte 3–4 minúty pri nastavení 5, pokiaľ nevznikne pena.
- Spotrebič prepnite na nastavenie 1, pridajte lieskové oriešky a strúhanku a ½ minúty spracúvajte šľahacou metlou.

Maximálne množstvo: 2 x základný recept



Chlebové cesto

Základný recept

500 g múky

14 g cukru

14 g margarínu

7 g soli

1 balíček sušeného droždia

250 ml vody

- Všetky ingrediencie spracujte hnetacím hákom asi ½ minúty pri nastavení 1, potom cca 3–4 minút pri nastavení 5.



Pokyny na likvidáciu



Tento spotrebič je označený v súlade s európskou smernicou 2012/19/ES o odpade z elektrických a elektronických zariadení (OEEZ) (waste electrical and electronic equipment – WEEE).

Smernica stanoví rámec pre vrátenie a recykláciu použitých spotrebičov, platný v celej EÚ.

O aktuálnych možnostiach likvidácie sa prosím informujte u Vášho odborného predajcu alebo na obecnom úrade.

Záručné podmienky

Pre tento spotrebič platia záručné podmienky, ktoré boli vydané naším zastúpením v krajine, v ktorej bol spotrebič zakúpený.

Záručné podmienky si môžete kedykoľvek vyžiadať prostredníctvom Vášho odborného predajcu, u ktorého ste spotrebič zakúpili alebo priamo u nášho zastúpenia v danej krajine. Záručné podmienky pre Nemecko (Slovensko) a adresy nájdete na posledných stranách tohto návodu.

Okrem toho nájdete záručné podmienky tiež na internete, na uvedenej webovej adrese. Pre uplatnenie nároku na poskytnutie záruky je v každom prípade potrebné predloženie kúpneho dokladu.

Srdačno Vam čestitamo na kupnji novoga stroja naše tvrtke BOSCH. Time ste sebi priskrbili moderan i kvalitetan kućanski stroj. Daljnje informacije o našim proizvodima možete naći na našoj Internet stranici.

Sadržaj	
Za vašu sigurnost	75
Na prvi pogled	77
Opsluživanje	77
Nakon rada/čišćenja	78
Sto učiniti kod smetnji	78
Recepti	78
Napuci za zbrinjavanje otpada	79
Jamstveni uvjeti	79

Za vašu sigurnost

Molimo Vas da pročitate ove upute pažljivo prije korištenja, kako bi bili upoznati sa važnim sigurnosnim napomenama i napomenama za upravljanje ovim uređajem.

Nepridržavanje tih napomena za pravilno korištenje uređaja, isključuje odgovornost proizvođača za bilo koju nastalu štetu zbog toga.

Ovaj stroj nije namijenjen industrijskoj uporabi. Ovaj je stroj namijenjen obradi kolieina uobieajenih za kuaanstva ili jedinice sliene kuaanskima. Jedinice slične kućanskima obuhvaćaju primjenu u npr. pomoćnim kuhinjama pri trgovinama, uređima, poljoprivrednim i drugim obrtničkim djelatnostima, kao i uporabu u pansionima, manjim hotelima i drugim sličnim stambenim jedinicama.

Aparat koristite samo toliko vremena koliko je to uobičajeno, i samo za preradu već uobičajenih količina u domaćinstvu.

Ručni mikser je pogodan za mješanje tijesta ili tekuće hrane, kao i za mućenje šlaga.

Ne smije se koristiti za obradu drugih predmeta odnosno tvari.

Uputstvo za uporabu pospremite. Prilikom davanja uređaja trećoj strani, molimo Vas da date i upute za upotrebu.

Opće sigurnosne napomene

Opasnost od strujnog udara

Ovaj aparat ne smiju koristiti djeca.

Ovaj uređaj i njegove priključne kabele držite podalje od djece.

Uređaje smiju koristiti osobe sa smanjenim fizičkim, osjetilnim ili mentalnim sposobnostima, ili nedostatkom iskustva ili znanja, samo pod nadzorom ili ako su obučeni sa korištenjem uređaja te razumiju opasnosti koje mogu nastati korištenjem uređaja.

Djeca se ne smiju igrati sa uređajem.

Aparat uključite i koristite samo prema podacima navedenih na natpisnoj pločici. Samo za korištenje u zatvorenim prostorima.

Stroj koristite samo onda ako na njemu i na električnom kabelu ne postoje nikakva oštećenja.

Prije izmjene dodataka ili dodatnih dijelova, koji se prilikom djelovanja kreću, aparat isključite i izvucite utikač iz struje.

Uređaj prilikom nedostatka nadzora, prije sastavljanja, rastavljanja ili čišćenja uvijek držite isključenim iz mreže.

Kabel ne povlačite preko oštih rubova ili vrućih površina.

Ako je kabel za napajanje oštećen, mora biti zamijenjen od strane proizvođača ili ovlaštenog servisa ili slično kvalificirane osobe, kako bi se izbjegle opasnosti.

Popravke na uređaju neka vrši samo naša služba za korisnike.

▲ Sigurnosne napomene za ovaj uređaj

Opasnost od ozljede

Opasnost od strujnog udara

U slučaju prekida napajanja, aparat ostaje uključen i nakon ponovnog uključanja napajanja dalje radi. Aparat odmah isključiti.

Glavni uređaj nikada ne potapljajte u tekućinu i ne perite ga u perilici za posuđe. Ne koristite parni čistač!

Ne uranjajte aparat preko poveznog mjesta štapni mikser-osnovni aparat u tekućinu.

Budite oprezni prilikom obrade vruće tekućine.

Tekućina može prilikom obrade prskati.

Ne koristite aparat sa vlažnim rukama.

Opasnost od ozljeda od rotirajućih dijelova!

Nikada ne posežite u rotirajuće dijelove.

Dijelove postavljajte ili uklanjajte samo kada je aparat isključen – nakon isključivanja aparat radi još neko kratko vrijeme.

Pazite da duga kosa ili labava odjeća ne uđe u rotirajuće dijelove aparata.

Važno!

Aparat nikad ne smije raditi u praznom hodu. Aparat koristite samo sa originalnim priborom.

Koristite samo pribor jedne vrste (npr. kuka za miješanje tjesta).

Nikada ne koristite istovremeno alat i umetnut pribor u stražnji otvor.

Preporučljivo je, da aparat ne bude duže uključen, nego što je to potrebno za obradu namirnica.

Posuda za miješanje nije prikladna za uporabu u mikrovalnoj pećnici.

Na prvi pogled

Molimo izvucite stranice za slikama.

Slika

Osnovni aparat

- 1 **Gumb za otpuštanje**
Za uklanjanje alata
- 2 **5-stupanjski prekidač + trenutni prekidač**
Za uključivanje i isključivanje aparata i prilagodbu brzine rada.
0/off = isključeno
1 = najmanji broj okretaja (brzina)
5 = najveći broj okretaja (brzina)
M = trenutni prekidač (najveći broj okretaja), pritisnite na lijevo i držite
- 3 **Mrežni kabel**
- 4 **Stražnji otvor sa zatvaračem**
za umetanje pribora, kao npr. štapni mikser
- 5 **Gumbi za otpuštanje**
za skidanje dodataka iz stražnjeg otvora.
Oba gumba istovremeno pritisnite.
- 6 **Otvori za umetanje pribora**

Alat

- 7 **Metlica za miješanje**
- 8 **Kuka za miješanje**

 kod nekih modela:

- 9 **Štapni mikser**
- 10 **Posuda za miješanje**
- 11 **Univerzalni sjekač hrane (posebne upute za uporabu)**

Ako univerzalni sjekač hrane ili štapni mikser nisu uključeni u dostavu, možete ih naručiti kod službe za korisnike.

Ako alat nije uključeni u dostavu, možete ih naručiti kod službe za korisnike.

Opsluživanje

Osnovni aparat s dodacima

Sa dodacima se postiže posebno dobar rezultat kod slijedećih primjena:

Metlica za miješanje ...

... umaka, bjelanjaka, pirea od krumpira, krema, majoneze, šlaga i laganih tijesta, kao npr. miješano tijesto.

Metlice za miješanje nisu prikladne za obradu teških tijesta.

Kuke za miješanje tijesta za ...

... čvrste mase kao npr. prhko tijesto, kvasac i tijesto od krumpira kao i za miješanje teškog tijesta od mljevenog mesa, pašteta ili tijesta za kruh.

Maksimalna količina za obradu iznosi 500 g brašna i sastojci.



Važan naputak

Dok je stražnji otvor otvoren, aparat može raditi samo u trenutnom prebacivanju. Postupno prebacivanje 1–5 nije u funkciji. Zatvarač stražnjeg otvora, otvarajte i zatvarajte samo dok je prekidač u položaju 0/off.



Opasnost od ozljeda od rotirajućih dijelova!

Nikada ne posežite u rotirajuće dijelove. Dijelove postavljajte ili uklanjajte samo kada je aparat isključen – nakon isključivanja aparat radi još neko kratko vrijeme. Pazite da duga kosa ili labava odjeća ne uđe u rotirajuće dijelove aparata.

- Prije prve uporabe, očistite osnovni aparat i dodatke.

Slika

- Potpuno odvijte mrežni kabel.
- Postavite željeni dodatak na osnovni aparat i pritisnite do kraja.
Obratite pažnju na oblik plastičnih dijelova na dodacima, kako bi izbjegli zamjenu (pogledaj sliku -1)!
- Umetnuti mrežni utikač.
- Hranu usipajte u odgovarajuću posudu.
- Dodatke stavite u posudu i uključite aparat na željeni stupanj.
Stupanj 1, 2:
za obradu i miješanje.
Stupanj 3, 4, 5:
za gnječenje i tučenje šlaga.
- Nakon rada postavite prekidač na 0/off i dodatke otpustite i odstranite sa gumbom za otpuštanje.

Pažnja:

Gumbom za otpuštanje ne možete upravljati, ako niste postavili prekidač na 0/off.

Naputak:

Aparat uvijek isključite prije nego ga izvadite iz posude za miješanje.

 kod nekih modela:

Štapni mikser

Za miješanje majoneze, umaka, juha, pića, dječje hrane i za usitnjavanje leda, kuhanog voća i povrća.

i Važan naputak

Dok je stražnji otvor otvoren, aparat može raditi samo u trenutnom prebacivanju. Postupno prebacivanje 1–5 nije u funkciji. Zatvarač stražnjeg otvora, otvarajte i zatvarajte samo dok je prekidač u položaju **0/off**.

Slika **D**

- Zatvarač stražnjeg otvora pritisnite prema gore do kraja.
- Umetnite štapni mikser do kraja.
- Hranu usipajte u posudu za miješanje.
- Postavite prekidač u lijevo na trenutni prekidač i držite.
- Nakon rada odstranite štapni mikser istovremenim pritiskom na oba gumba za otpuštanje.
- Zatvorite zatvarač stražnjeg otvora.

Naputak:

Kako bi izbjegli prskanje tijesta za miješanje, aparat uključite tek onda, kada uronite štapni mikser u sastojke.

Nakon rada/čišćenja

i Važan naputak

Aparat se može održavati. Temeljito čišćenje štiti aparat od oštećenja i poboljšava njegovu učinkovitost.

Paznja!

Aparat nikada ne uranjajte u vodu, te ga ne perite u perilici za suđe.

Ne koristite parni čistač!

- Izvući mrežni utikač.
- Aparat obrišite sa vlažnom krpom i zatim istrljajte suhom krpom.
- Dodatki i štapni mikser možete prati u stroju za pranje posuda ili iščetkajte pod tekućom vodom.

Naputak: Prilikom obrade, kao npr. crvenog kupusa nastaju obojenja na plastičnim dijelovima, koja se mogu odstraniti sa nekoliko kapi jestivog ulja.

- Za pohranu možete omotati kabel (slika **D**).

Što učiniti kod smetnji

Prekidačem se ne može prebaciti na stupanj 1 do 5.

Pomoć:

Kod otvorenog stražnjeg otvora, prekidač za prebacivanje stupnjeva od 1 do 5 nije u funkciji. Zatvarač mora biti u potpunosti zatvoren.

Recepti

Šlag

100 g–500 g

- Šlag obrađujte sa metlicom za miješanje ½ do 5 minuta na stupnju 5 – ovisno o količini i svojstvima šlaga.



Bjelanjak

1–5 bjelanjaka

- Bjelanjke obrađujte 2 do 5 minute na stupnju 5 za metlicama za miješanje.



Tijesto za biskvit

Osnovni recept

2 jaja

2–3 žlice vruće vode

100 g šećera

1 vrećica vanilin šećera

70 g brašna

70 g gustina

eventualno praška za pecivo

- Sastojke (osim brašna i gustina) cca. 3–4 minute miješajte na stupnju 5 sa metlicama za miješanje.
- Uključite aparat na stupanj 1, te za cca. ½ do 1 minute dodavajte žlicu po žlicu prosijano brašno i gustin.

Najveće količina: 2 x osnovni recept

Miješano tijesto

Osnovni recept

2 jaja

125 g šećera

1 prstohvat soli

1 vrećica vanilin šećera ili kora od ½ limuna

125 g maslaca ili margarina

(sobna temperatura)

250 g brašna

1 vrećica pecilnog praška

60 ml mlijeka

- Sve sastojke miješajte cca pola minute na razini 1, a zatim oko 3–4 minute na razini 5 sa metlicama za miješanje.

Najveće količina: 2 x osnovni recept



Prhka tijesta

Osnovni recept

- 125 g maslaca (sobna temperatura)
100–125 g šećera
1 jaje
1 prstohvat soli
malo korice od limuna ili vanilin šećera
250 g brašna
eventualno praška za pecivo
- Sve sastojke obrađujte cca ½ minute na razini 1, potom cca. 3–4 minuta na razini 5 sa kukom za tijesto.

Najveće količina: 2 x osnovni recept

Podloga za voćne kolače

Osnovni recept

- 2 jaja
125 g šećera
125 g mljevenih lješnjaka
50 g krušnih mrvica
- Jaja i šećer tucite pjenasto 3–4 minute na stupnju 5.
 - Uključite aparat na stupanj 1, dodajte lješnjake i krušne mrvice te miješajte ½ minute sa metlicama za miješanje.

Najveće količina: 2 x osnovni recept

Pletenice sa kvascem

Osnovni recept

- 250 g brašna
1 vrećica suhog kvasca
110 ml toplog mlijeka
1 jaje
1 prstohvat soli
40 g šećera
30 g rastopljene i ohlađene masti
naribana kora od pola limuna
- Sve sastojke obrađujte cca ½ minute na razini 1, potom cca. 3–4 minuta na razini 5 sa kukom za tijesto.

Najveće količina: 2 x osnovni recept



Tijesto za pizzu

Osnovni recept

- 250 g brašna
1 vrećica suhog kvasca
1 čajna žličica šećera
1 prstohvat soli
3 žlica ulja
125 ml tople vode
- Sve sastojke obrađujte cca ½ minute na razini 1, potom cca. 3–4 minuta na razini 5 sa kukom za tijesto.

Najveće količina: 2 x osnovni recept

Tijesto za kruh

Osnovni recept

- 500 g brašna
14 g šećera
14 g margarina
7 g soli
1 vrećica suhog kvasca
250 ml vode
- Sve sastojke obrađujte cca ½ minute na razini 1, potom cca. 3–4 minuta na razini 5 sa kukom za tijesto.

Napuci za zbrinjavanje otpada



Ovaj je aparat obilježen sukladno europskoj smjernici 2012/19/EU o starim električnim i elektroničnim aparatima (waste electrical and electronic equipment – WEEE).

Smjernica zadaje okvir za povraćaj i ponovno iskorištenje starih aparata koji vrijedi diljem EU. O aktualnim napucima za zbrinjavanje otpada obavijestite se kod svojeg stručnog prodavača ili u općinskoj upravi.

Jamstveni uvjeti

Za ovaj aparat vrijede jamstveni uvjeti koje je izdalo naše mjerodavno zastupstvo u zemlji u kojoj je aparat kupljen.

Jamstvene uvjete možete u svako vrijeme zatražiti preko svojeg stručnog prodavača kod kojeg ste aparat kupili ili izravno u našem zastupstvu u zemlji.



Prisrčne čestitke Vam želimo ob nakupu svojega novega aparata iz hiše BOSCH. S tem ste se odločili za moderen in visokokakovostni gospodinjski stroj. Nadaljnje informacije o naših izdelkih lahko najdete na naši spletni strani.

Vsebina

Za vašo varnost	80
Pregled	82
Upravljanje	82
Po opravljenem delu/čiščenju	83
Pomoč v primeru motnje	83
Recepti	83
Navodila glede odlaganja na odpad	85
Garancijski pogoji	85

Za vašo varnost

Pred uporabo aparata pazljivo preberite to navodilo, da se boste seznanili z napotki za varno delo in uporabo aparata.

Neupoštevanje navodil za pravilno uporabo aparata izključuje odgovornost proizvajalca za vso škodo, ki nastane zaradi takšnega ravnanja.

Ta naprava je namenjena za uporabo pri obdelovanju količin, ki se običajno obdelujejo v gospodinjstvih in gospodinjstvom primerljivih skupnostih, vendar ne v namen profesionalnih obrtnih dejavnosti. Uporabo v gospodinjstvom podobnim skupnostim obsegajo npr. kuhinje za delavce v trgovinah, pisarnah, poljedelskih in drugih obrtnih delavnic, pa tudi uporabo za goste penzionov, manjših hotelov in podobnih stanovanjskih ustanov.

Z njim lahko meljete le tolikšne količine mesa, ki so v gospodinjstvih običajne in le tako pogosto, kot je to običajno v gospodinjstvih.

Ročni mešalnik je primeren za mešanje tekoče hrane, gnetenje testa ali stepanje smetane.

Aparata ni dovoljeno uporabljati za obdelavo drugih živil oz. snovi. Prosimo, da shranite navodilo za uporabo. Če aparat izročite tretji osebi v uporabo, priložite tudi navodila za uporabo.

Splošna navodila za varno delo

Nevarnost električnega šoka

Otroci ne smejo uporabljati aparata.

Aparat in priključni kabel aparata hranite na varnem mestu tako, da sta otrokom nedostopna.

Aparat lahko uporabljajo osebe z zmanjšanimi fizičnimi, senzoričnimi ali duševnimi sposobnostmi ali osebe, ki ne razpolagajo z izkušnjami ali znanji, če jih nadzoruje oseba, ki je pristojna za njihovo varnost, ali jim poda navodila o varni uporabi aparata in so razumeli nevarnosti, ki nastanejo v zvezi z uporabo aparata.

Otroci se ne smejo igrati z aparatom.

Pri priključitvi in uporabi aparata nujno upoštevajte podatke na napisni tablici. Aparat je primeren samo za uporabo v zaprtih prostorih.

Aparat uporabljajte le, če sta priključni kabel in aparat sam brezhibna.

Pred menjavo pribora ali priključkov, ki se med uporabo vrtijo, morate aparat izklopiti in ločiti od električnega omrežja.

Aparat je treba vselej ločiti od električnega omrežja, če ni pod nadzorom ter preden ga sestavljate ali razstavljate oz. čistite.

Priključnega kabla ne vlecite čez ostre robove ali vroče površine.

Če se priključni kabel aparata poškoduje, ga mora zamenjati proizvajalec ali njegov servis ali podobna kvalificirana oseba, da se izognete nevarnostim.

Popravila aparata lahko opravlja le naš servis.

▲ Navodila za varno delo z aparatom

Nevarnost poškodbe!

Nevarnost električnega šoka

V primeru prekinitve električnega toka ostane aparat vklopljen in se po prekinitvi zopet zažene. Aparat takoj izklopite.

Osnovnega aparata nikoli ne potaplajte v tekočino in ga ne čistite v pomivalnem stroju. Za čiščenje ne uporabljajte parnega čistilnega aparata. Aparata ne potaplajte v tekočino prek povezave hitri palični mešalnik – osnovni aparat. Bodite previdni pri obdelavi vročih tekočin. Tekočine lahko pri obdelavi brizgajo iz posode.

Z aparatom ne delajte z mokrimi rokami.

Nevarnost telesne poškodbe zaradi vrtečega se pogona!

Nikoli ne sezite v vrteče se priključke.

Priključke nasadite ali odstranite le, ko aparat miruje – upoštevajte, da se priključki po izklopu aparata še nekaj časa vrtijo.

Dolge lase in ohlapna oblačila zaščitite, da jih ne zgrabijo vrteči se priključki.

Pomembno!

Aparata ne poganjajte v praznem teku. Aparat uporabljajte vedno z originalnim priborom.

Uporabite vedno samo eno vrsto pribora (npr. priključek za gnetenje). Nikoli ne uporabljajte istočasno priključkov in v odprtino v zadku vstavljenega pribora.

Priporočamo vam, da aparata nikoli ne pustite vklopljenega dlje, kot je potrebno za obdelavo hrane.

Lonček za mešanje ni primeren za uporabo v mikrovalovni pečici.

Pregled

Odprite strani s slikami.

Slika 

Osnovni aparat

1 Tipka za izmet priključkov

Za snemanje priključkov

2 5-stopenjsko stikalo + trenutno stikalo

Za vklop in izklop aparata in prilagoditev delovne hitrosti.

0/off = izklopljeno

1 = najnižje število vrtljajev

5 = najvišje število vrtljajev

M = trenutno stikalo (maksimalno število vrtljajev) potisnite v levo in ga pridržite

3 Omrežni kabel

4 Odprtina v zadku s pokrovom

za vstavitve pribora, npr. hitrega paličnega mešalnika

5 Tipke za sprostitve

za snemanje pribora z odprtine v zadku
Pritisnite obe tipki istočasno.

6 Odprtine za vstavitve priključkov

Priključki

7 Metlica za mešanje

8 Priključek za gnetenje

 pri nekaterih modelih:

9 Hitri palični mešalnik

10 Lonček za mešanje

11 Univerzalni sekljalnik

(ločena navodila za uporabo)

Če univerzalni sekljalnik ali hitri palični mešalnik ni vključen v obseg dobave, ju lahko naročite na servisu.

Upravljanje

Osnovni aparat s priključki

S priključki lahko dosežete posebej dobre rezultate pri naslednji uporabi:

Metlica za mešanje za ...

... omake, sneg, pire krompir, kreme, majonezo, smetano in rahlo testo (npr. umešano testo).

Metlice za mešanje niso primerne za obdelavo težkega testa.

Priključek za gnetenje za ...

... trdne mase, kot so npr. krhko testo, kvašeno in krompirjevo testo ter za gnetenje težkega testa iz mletega mesa, paste ali testa za kruh.

Maksimalna količina: 500 g moke z dodatki.



Pomembna opomba

Ko je odprtina v zadku odprta, lahko aparat poganjate le prek trenutnega stikala. Stopenjsko stikalo 1–5 ne deluje. Pokrovček odprtine v zadku odpirajte oz. zapirajte le, ko je stikalo v poziciji 0/off (izklopljeno).



Nevarnost telesne poškodbe zaradi vrtečega se pogona!

Nikoli ne sezite v vrteče se priključke.

Priključke nasadite ali odstranite le, ko aparat miruje – upoštevajte, da se priključki po izklopu aparata še nekaj časa vrtijo.

Dolge lase in ohlapna oblačila zaščitite, da jih ne zgrabijo vrteči se priključki.

- Pred prvo uporabo očistite osnovni aparat in vse priključke.

Slika

- Omrežni kabel v celoti odvijte.
- Vtaknite zelen priključek v osnovni aparat in ga pritisnite, dokler ne zaskoči.
Upoštevajte obliko plastičnih delov na priključkih, da preprečite pomote (glejte sliko -1)!
- Omrežni vtič ponovno priključite.
- Napolnite živila v primerno posodo.
- Priključke vstavite v posodo in vklopite aparat na zeleno stopnjo.
Stopnji 1, 2:
za vdelavo in umešanje sestavin.
Stopnje 3, 4, 5:
za gnetenje in stepanje.
- Po delu postavite stikalo na pozicijo 0/off, sprostitve priključke s pritiskom na tipko za izmet in jih snemite.

Pozor:

Tipko za izmet ni mogoče pritisniti, ko stikalo ni v poziciji 0/off.

Opozorilo:

Osnovni aparat vedno najprej izklopite, preden ga odstranite iz hrane.

i pri nekaterih modelih:

Hitri palični mešalnik

Za mešanje majoneze, omak, juh, mešanih pijač, hrane za dojenčke in za sekljanje kuhanega sadja in zelenjave.

i Pomembna opomba

Ko je odprtina v zadku odprta, lahko aparat poganjate le prek trenutnega stikala. Stopenjsko stikalo 1–5 ne deluje. Pokrovček odprtine v zadku odpirajte oz. zapirajte le, ko je stikalo v poziciji **0/off** (izklopljeno).

Slika

- Zapiralo na odprtini v zadku potisnite navzgor, dokler se ne zaskoči.
- Vstavite hitri palični mešalnik in pustite, da se zaskoči.
- Napolnite živila v lonček za mešanje.
- Stikalo potisnite v levo na trenutno delovanje in ga pridržite.
- Po delu snemite hitri palični mešalnik z istočasnim pritiskom na obe tipki za sprostitvev.
- Zaprite zapiralo odprtine na zadku.

Opozorilo:

Da bi preprečili brizganje hrane, aparat vklopite šele, ko je hitri palični mešalnik potopljen v hrano.

Po opravljenem delu/čiščenju

i Pomembna opomba

Aparat ne potrebuje vzdrževanja. Temeljito čiščenje ščiti aparat pred poškodbami in ohranja njegovo brezhibno delovanje.

Opozor!

Osnovnega aparata nikoli ne potaplajte v vodo in ga ne čistite v pomivalnem stroju. Za čiščenje ne uporabljajte parnega čistilnega aparata.

- Izvlecite omrežni vtič.
- Osnovni aparat obrišite z vlažno in nato s suho krpo.
- Priključke in hitri palični mešalnik očistite v pomivalnem stroju ali s krtačo pod tekočo vodo.

Opozorilo: Pri obdelavi rdečega zelja nastanejo obarvanja na plastičnih delih, ki jih lahko odstranite s krpo, namočeno z nekaj kapljicami jedilnega olja.

- Za hrambo aparata lahko kabel navijete (slika ).

Pomoč v primeru motnje

Stikala ni mogoče postaviti na stopnje 1 do 5.

Rešitev:

Ko je odprtina na zadku odprta, izbira stopenj 1 do 5 ne deluje. Pokrov odprtine mora biti zaprt.

Recepti

Smetana

100 g–500 g

- Smetano obdelajte z metlico za mešanje ½ do 5 minut na 5. stopnji – odvisno od količine in lastnosti smetane.



Beljak

1–5 beljakov

- Beljak obdelajte z metlico za mešanje 2–5 minut na 5. stopnji.



Biskvitno testo

Osnovni recept

2 jajci

2–3 žlice vroče vode

100 g sladkorja

1 vrečka vanilijevega sladkorja

70 g moke

70 g škroba

pecilni prašek po želji

- Sestavine (razen moke in škroba) stepajte z metlico za mešanje pribl. 3–4 minute na 5. stopnji, dokler ne postanejo penaste.
- Vrtilno stikalo postavite na 1. stopnjo in umešajte presejano moko in škrob po žlicah pribl. ½–1 minute.



Maksimalna količina: 2 x osnovni recept

Umešano testo

Osnovni recept

2 jajci

125 g sladkorja

1 ščepec soli

1 vrečka vanilijevega sladkorja ali lupina

polovice limone

125 g masla ali margarine
(sobna temperatura)

250 g moke

1 vrečka pecilnega praška

60 ml mleka

- Sestavine obdelajte z metlico za mešanje pribl. ½ minute na 1. stopnji, nato pribl. 3–4 minute na 5. stopnji.

Maksimalna količina: 2 x osnovni recept

Krhko testo

Osnovni recept

125 g masla (sobna temperatura)

100–125 g sladkorja

1 jajce

1 ščepec soli

nekaj limonine lupine ali vanilijevega
sladkorja

250 g moke

pecilni prašek po želji

- Sestavine obdelajte s priključkom za gnetenje pribl. ½ minute na 1. stopnji, nato pribl. 3–4 minute na 5. stopnji.

Maksimalna količina: 2 x osnovni recept

Dno za sadni kolač

Osnovni recept

2 jajci

125 g sladkorja

125 g mletih lešnikov

50 g drobtin

- Jajca in sladkor stepajte 3–4 minute na 5. stopnji.
- Aparat preklopite na 1. stopnjo, dodajte lešnike in drobtine in mešajte ½ minute z metlico za mešanje.

Maksimalna količina: 2 x osnovni recept



Kvašena pletenica

Osnovni recept

250 g moke

1 vrečka suhega kvasa

110 ml toplega mleka

1 jajce

1 ščepec soli

40 g sladkorja

30 g stopljene in ohlajene masti

Lupina polovice limone, naribana

- Sestavine obdelajte s priključkom za gnetenje pribl. ½ minute na 1. stopnji, nato pribl. 3–4 minute na 5. stopnji.

Maksimalna količina: 2 x osnovni recept

Testo za pizzo

Osnovni recept

250 g moke

1 vrečka suhega kvasa

1 žlička sladkorja

1 ščepec soli

3 žlice olja

125 ml tople vode

- Sestavine obdelajte s priključkom za gnetenje pribl. ½ minute na 1. stopnji, nato pribl. 3–4 minute na 5. stopnji.

Maksimalna količina: 2 x osnovni recept

Krušno testo

Osnovni recept

500 g moke

14 g sladkorja

14 g margarine

7 g soli

1 vrečka suhega kvasa

250 ml vode

- Sestavine obdelajte s priključkom za gnetenje pribl. ½ minute na 1. stopnji, nato pribl. 3–4 minute na 5. stopnji.



Navodila glede odlaganja na odpad



Ta aparat je označen skladno z evropskimi smernicami 2012/19/EU o ravnanju z odsluženimi električnimi in elektronskimi napravami (waste electrical and electronic equipment – WEEE).

Smernica podaja okvir za vračilo in ponovno uporabo starih aparatov, ki velja v celi EU.

O veljavnih predpisih za odlaganje se pozanimajte pri vašem specializiranem trgovcu ali vašem komunalnem podjetju.

Garancijski pogoji

Za ta aparat veljajo garancijski pogoji, izdani s strani pristojnega predstavništva v državi, v kateri je aparat bil kupljen.

Garancijske pogoje lahko dobite kadarkoli pri vašem specializiranem trgovcu, pri katerem ste aparat kupili, ali pri našem deželnem predstavniku. Garancijske pogoje za Nemčijo in zadevne naslove najdete na hrbtni strani zvezka. Garancijske pogoje najdete tudi na navedeni spletni strani.

Za uveljavljanje garancijskih pravic je v vsakem primeru potrebna predloitev računa.

*Felicitări pentru cumpărarea noului dvs. aparat al firmei BOSCH.
V-ați decis pentru un aparat electrocasnic modern și de înaltă calitate.
Alte informații privind produsele noastre le găsiți pe pagina noastră de Internet.*

Cuprins

Pentru siguranța Dvs.	86
Dintr-o privire	88
Utilizare	88
După lucru/Curățare	89
Remedii la deficiențe	89
Rețete	89
Indicații pentru salubritate	91
Condiții de garanție	91

Pentru siguranța Dvs.

Citiți această instrucțiune cu grijă înainte de utilizare, pentru a obține indicații importante de siguranță și operare pentru acest aparat.

Nerespectarea instrucțiunilor pentru utilizarea corectă a aparatului exclude răspunderea producătorului pentru defecțiunile rezultate din aceasta.

Acest aparat este destinat pentru prelucrarea de cantități obișnuite în gospodăriile individuale sau pentru utilizări asemănătoare, ne-industriale. Utilizări asemănătoare celor gospodăriei cuprind de ex. utilizarea în bucătăriile angajaților din magazine, birouri, întreprinderi agricole sau alte întreprinderi lucrative, precum și utilizarea de către locatarii pensiunilor, hotelurilor mici și unităților locative asemănătoare. Utilizați aparatul numai pentru cantități și durate de prelucrare obișnuite în gospodărie.

Aparatul de amestecat manual este indicat pentru amestecarea de preparate din aluat sau lichide sau pentru baterea de frișcă.

El nu trebuie utilizat la prelucrarea de alte obiecte sau substanțe.

Vă rugăm să păstrați instrucțiunile de utilizare. În cazul transferării aparatului către terți, dați și instrucțiunile de utilizare.

▲ Indicații de siguranță generale

Pericol de electrocutare

Acest aparat nu trebuie utilizat de copii.

Aparatul și cablul sau de racordare trebuie ținute departe de copii. Aparatele pot fi utilizate de persoane cu capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse sau fără experiență și cunoștințe, dacă ele sunt supravegheate sau au fost instruite referitor la utilizarea sigură a aparatului și au înțeles pericolele care rezultă din aceasta.

Copiii nu au voie să se joace cu aparatul.

Aparatul se va conecta și utiliza numai conform datelor de pe plăcuța de tip. Numai pentru utilizarea în spații închise.

Se va folosi numai atunci când cablul de alimentare și aparatul nu prezintă defecțiuni.

Înainte de schimbarea accesoriilor sau a pieselor suplimentare, care vor fi mișcate în timpul funcționării, aparatul trebuie oprit și separat de rețea.

În cazul în care nu există supraveghere și înainte de asamblare, dezasamblare și curățare, aparatul trebuie întotdeauna să fie scos din priză.

Nu trageți cablul peste muchii ascuțite sau suprafețe fierbinți. Dacă se deteriorează cablul de racordare al aparatului, el trebuie înlocuit de către producător sau serviciul acestuia pentru clienți sau de o persoană calificată, pentru a evita pericolele.

Reparații la aparat trebuie făcute numai de către serviciul nostru pentru clienți.

▲ Indicații de siguranță pentru acest aparat

Pericol de rănire!

Pericol de electrocutare

În cazul unei întreruperi de curent mașina rămâne în funcțiune și pornește din nou după întreruperi. Opriti aparatul imediat.

Nu scufundați niciodată aparatul de bază în lichide și nu-l curățați în mașina de spălat vase. Nu folosiți aparate de curățat pe bază de aburi! Nu scufundați aparatul în lichid în locul de legătură dintre aparat de bază și vergeaua de mixare rapidă.

Atenție la prelucrarea de lichide fierbinți.

Lichidele pot stropi la prelucrare.

Nu folosiți aparatul cu mâinile umede.

Pericol de rănire prin acționarea rotativă!

Nu introduceți niciodată mâinile în sculele care se rotesc.

Montați și scoateți sculele numai când aparatul este oprit – după oprire aparatul mai merge pentru scurt timp.

Protejați părul lung și îmbrăcămintea liberă, ca să nu poată ajunge în sculele rotative.

Important!

Nu lăsați aparatul să meargă în gol. Utilizați mașina numai cu accesoriile originale. Montați numai scule de un tip (de ex. cârligul pentru frământat). Nu folosiți niciodată în același timp scule și accesorii montate în orificiul din spate.

Se recomandă, să nu se lase aparatul pornit mai mult timp, decât este necesar pentru prelucrarea materialului de mixat.

Paharul de mixat nu este indicat pentru a fi utilizat în cuptorul cu microunde.

Dintr-o privire

Rugăm deschideți paginile cu imagini.

Fig. **A**

Aparat de bază

1 Tasta de aruncare

Pentru scoaterea sculelor

2 Întrerupător în 5 trepte + Pornire instantanee

Pentru pornirea și oprirea aparatului și adaptarea vitezei de lucru.

0/off = oprit

1 = turație minimă

5 = turație maximă

M = Pornire instantanee (cea mai mare turație), apăsare spre stânga și ținere

3 Cablul de la rețea

4 Orificiu din spate cu capac

pentru montarea de accesorii, de ex. vergea de mixare rapidă

5 Taste de deblocare

pentru scoaterea de accesorii din orificiul din spate. Se apasă concomitent ambele taste.

6 Orificii pentru montarea de accesorii

Scule

7 Amestecător

8 Cârlig pentru frământat

i la unele modele:

9 Vergea de mixare rapidă

10 Paharul mixerului

11 Tăietor universal (Instrucțiune de utilizare separată)

Dacă tăietorul universal sau vergea de mixare rapidă nu sunt conținute în volumul de livrare, ele pot fi comandate prin serviciul pentru clienți.

Utilizare

Aparat de bază cu scule

Cu sculele se obține un rezultat deosebit de bun la următoarele folosiri:

Tel de amestecat pentru ...

... sosuri, spumă de înghețată, piure de cartofi, creme, maioneză, frișcă și aluaturi ușoare, ca de ex. aluat pentru chec.

Telul pentru amestecat nu este indicat pentru aluaturi grele.

Cârlig de frământat pentru ...

... Mase solide de aluat fraged, aluat cu drojdie și aluat cu cartofi precum și pentru amestecarea de compoziții grele de carne tocată, paste sau aluat pentru pâine.

Cantitatea maximă de prelucrat este de 500 g făină și ingrediente.



Informație importantă:

Cu orificiul din spate deschis aparatul poate fi folosit numai cu pornirea instantanee. Pornirea în trepte 1–5 nu este în funcțiune. Deschideți și închideți capacul orificiului din spate numai în poziția întrerupătorului **0/off**.



Pericol de rănire prin acționarea rotativă!

Nu introduceți niciodată mâinile în sculele care se roteesc. Montați și scoateți sculele numai când aparatul este oprit – după oprire aparatul mai merge pentru scurt timp. Protejați părul lung și îmbrăcămintea liberă, ca să nu poată ajunge în sculele rotative.

- Curățați aparatul de bază și sculele înainte de prima utilizare.

Fig. **B**

- Derulați cablul în întregime.
- Montați scula dorită pe aparatul de bază și apăsați-o până la fixare. **Acordați atenție formeii pieselor din material plastic a sculelor pentru a evita confuziile (vezi Figura **B-1**)!**
- Introduceți ștecherul în priză.
- Puneți alimentele într-un vas potrivit.
- Introduceți sculele în vas și porniți aparatul în treapta dorită.
 - Treptele 1, 2: pentru încorporare și amestecare lentă.
 - Treptele 3, 4, 5: pentru frământat și bătut.
- După lucru poziționați întrerupătorul pe 0/off și desprindeți și scoateți sculele cu tasta de aruncare.

Atenție:

Tasta de aruncare nu poate fi acționată, dacă întrerupătorul nu se află în poziția 0/off.

Indicație:

Oprii întotdeauna aparatul de bază, înainte ca materialul mixat să fie scos.

i la unele modele:

Vergea de mixare rapidă

Pentru mixarea de maioneze, sosuri, supe, băuturi mixate, hrană pentru bebeluși și pentru mărunțirea de gheață, fructe și legume fierte.

i Informație importantă:

Cu orificiul din spate deschis aparatul poate fi folosit numai cu pornirea instantanee. Pornirea în trepte 1–5 nu este în funcțiune. Deschideți și închideți capacul orificiului din spate numai în poziția întrerupătorului **0/off**.

Fig. D

- Împingeți capacul orificiului din spate în sus până se fixează.
- Montați vergeaua de mixare și lăsați-o să se fixeze.
- Puneți alimentele în paharul de mixat.
- Poziționați întrerupătorul spre stânga pe pornire instantanee și țineți.
- După lucru scoateți vergeaua de mixat prin apăsare concomitentă a ambelor taste de deblocare.
- Închideți capacul orificiului din spate.

Indicație:

Pentru a evita stropirea materialului mixat porniți aparatul abia când vergeaua de mixat a fost scufundată în materialul de mixat.

După lucru/Curățare

i Informație importantă:

Aparatul nu necesită întreținere. Curățarea desăvârșită apără aparatul de defecțiuni și îi păstrează capacitatea de funcționare.

Atenție!

Nu scufundați niciodată aparatul de bază în apă și nu-l curățați în mașina de spălat vase. Nu folosiți aparate de curățat pe bază de aburi!

- Se scoate ștecherul din priză
- Ștergeți aparatul de vase cu o cârpă umedă și apoi frecați-l până la uscare.
- Curățați sculele și vergeaua de mixare în mașina de spălat vase sau cu o perie sub apă curentă.

Indicație: La prelucrarea de ex. de varză roșie pot apărea colorări ale pieselor din material plastic, care pot fi îndepărtate cu câteva picături de untdelemn.

- Pentru păstrare cablul poate fi înfășurat (Figura D).

Remediu la deficiențe

Întrerupătorul nu se poate mișca pe treptele 1 la 5.

Remediu:

Când orificiul din spate este deschis, pornirea treptelor 1 la 5 nu este în funcțiune. Capacul trebuie să fie complet închis.

Rețete

Frișcă

100 g–500 g

- Prelucrați smântâna cu telul de amestecat $\frac{1}{2}$ până la 5 minute la treapta 5 – în funcție de cantitatea și proprietățile smântânei.



Albuș de ou

1–5 albușuri

- Prelucrați albușurile de ou cu telul de amestecat 2 până la 5 minute la treapta 5.



Aluat de biscuiți

Rețeta de bază

2 ouă

2–3 linguri apă fierbinte

100 g zahăr

1 pachețel zahăr vanilă

70 g făină

70 g amidon

eventual praf de copt

- Bateți ingredientele spumă (în afară de făină și amidon) cu telul de amestecat cca. 3–4 minute la treapta 5.
- Comutați aparatul la treapta 1, adăugați făina cernută și amidonul lingură cu lingură amestecând cca. $\frac{1}{2}$ până la 1 minut.



Cantitatea max.: de 2 ori rețeta de bază

Aluat de chec

Rețeta de bază

2 ouă

125 g zahăr

1 priză de sare

1 pachet zahăr vanilat sau coaja unei

½ de lămâi

125 g unt sau margarină
(temperatura camerei)

250 g făină

1 pachețel praf de copt

60 ml lapte

- Prelucrați toate ingredientele cu telul de amestecat cca. ½ minut la treapta 1, apoi 3–4 minute la treapta 5.

Cantitatea max.: de 2 ori rețeta de bază

Aluat fraged

Rețeta de bază

125 g unt (temperatura camerei)

100–125 g zahăr

1 ou

1 priză de sare

ceva coajă de lămâie sau zahăr vanilat

250 g făină

eventual praf de copt

- Amestecați toate ingredientele cu malaxorul cca. ½ minut la treapta 1, apoi 3–4 minute la treapta 5.

Cantitatea max.: de 2 ori rețeta de bază

Bază pentru tort de fructe

Rețeta de bază

2 ouă

125 g zahăr

125 g alune de pădure măcinate

50 g pesmet

- Se bat ouăle și zahărul 3–4 min. la treapta 5 până devin spumă.
- Porniți aparatul la treapta 1, adăugați alune și pesmet și prelucrați ½ minut cu telul de amestecat.

Cantitatea max.: de 2 ori rețeta de bază



Împletitură cu drojdie

Rețeta de bază

250 g făină

1 pliculeț de drojdie uscată

110 ml lapte cald

1 ou

1 priză de sare

40 g zahăr

30 g grăsime topită și răcită

coaja de la o jumătate de lămâie rasă

- Amestecați toate ingredientele cu malaxorul cca. ½ minut la treapta 1, apoi 3–4 minute la treapta 5.

Cantitatea max.: de 2 ori rețeta de bază

Aluat de pizza

Rețeta de bază

250 g făină

1 pliculeț de drojdie uscată

1 linguriță de zahăr

1 priză de sare

3 linguri ulei

125 ml apă caldă

- Amestecați toate ingredientele cu malaxorul cca. ½ minut la treapta 1, apoi 3–4 minute la treapta 5.

Cantitatea max.: de 2 ori rețeta de bază

Aluat pentru pâine

Rețeta de bază

500 g făină

14 g zahăr

14 g margarină

7 g sare

1 pliculeț de drojdie uscată

250 ml apă

- Amestecați toate ingredientele cu malaxorul cca. ½ minut la treapta 1, apoi 3–4 minute la treapta 5.



Indicații pentru salubritate



Acest aparat este marcat conform Directivei Europene 2012/19/UE privind aparatele electrice și electronice vechi (waste electrical and electronic equipment – WEEE).

Directiva prevede cadrul pentru reprimirea și valorificarea în toată Uniunea Europeană a aparatelor vechi.

Referitor la indicațiile actuale de reciclare rugăm să vă informați la magazinul de specialitate și la administrația locală.

Condiții de garanție

Pentru acest aparat sunt valabile Condițiile de garanție emise de către reprezentanța noastră în țara în care a fost vândut aparatul. Puteți cere condițiile de garanție oricând de la comerciantul de specialitate de la care ați cumpărat aparatul sau direct la reprezentanța noastră.

Condițiile de garanție pentru Germania și adresele le găsiți pe dosul paginii caietului.

În afară de aceasta condițiile de garanție se pot afla și prin Internet la adresa web menționată. Pentru revendicarea serviciilor de garanție este în orice caz necesară prezentarea documentului de cumpărare.

Поздравяваме Ви за покупката на Вашия нов уред на фирма BOSCH. По този начин Вие избрахте един модерен, висококачествен домакински електроуред. Повече информация за нашите продукти можете да намерите на нашата страница в интернет.

Съдържание

За Вашата сигурност	92
С един поглед	94
Обслужване	94
След приключване на работа/ почистване	95
Помощ при повреди	95
Рецепти	95
Изхвърляне на отпадъците	97
Гаранция	97

За Вашата сигурност

Прочетете упътването внимателно преди използване, за да получите важни указания за безопасност и за обслужването на този уред.

Неспазването на указанията за правилното използване на уреда освобождава производителя от отговорност за произтичащите от това щети.

Уредът е предназначен за използване в домакинството за обработване на обичайните за едно домакинство количества, а не за производствени цели. Подобни на домакинските са например приложенията в кухните на персонала в магазини, офиси, селскостопански и други търговски предприятия, както и използването от гости в пансиони, малки хотели и други подобни на тях жилищни сгради.

Използвайте уреда само за обичайните за домакинството количества и време. Пасаторът е подходящ за разбъркване на тестени или течни ястия или за разбиване на сметана.

Не трябва да се използват за други предмети, съответно субстанции. Запазете добре упътването за експлоатация. Ако дадете уреда на трети лица, задължително предайте и упътването.

Общи указания за безопасност

Опасност от токов удар!

Този уред не може да се използва от деца.

Уредът и захранващият му кабел трябва да се пазят далеч от деца. Уредите могат да се използват от лица с намалени физически, сензорни или ментални способности, когато са под наблюдение или когато са информирани по отношение на безопасното използване на уреда и добре са разбрали произтичащите от това опасности.

С уреда не трябва да играят деца. Включвайте уреда и го използвайте само в съответствие с указанията върху типовата табелка. Да се използва само в закрити помещения.

В никакъв случай не използвайте, ако уреда и хранващия кабел имат очевидни повреди.

Преди смяната на принадлежности или допълнителни приставки, които се движат, уредът трябва да се изключи от мрежата.

Когато не е под наблюдение и преди разглобяване, сглобяване или почистване уредът трябва постоянно да е изключен от мрежата. Не прокаравайте кабела върху остри ръбове или горещи повърхности.

Ако хранващият кабел на уреда се повреди, трябва да бъде подменен от производителя или от оторизиран сервиз или от лице с подходяща квалификация, за да се предотвратят наранявания. Ремонти на уреда трябва да се извършват само от наш оторизиран сервиз.

▲ Указания за безопасност за уреда

Опасност от нараняване

Опасност от токов удар!

При спиране на тока уредът остава включен и продължава да работи след пускането. Веднага изключете уреда.

Никога не потапяйте основния уред в течности и не го мийте в съдомиялна машина. Не използвайте парочистачка.

Не потапяйте уреда над мястото на съединяване на приставката за миксиране и основния уред.

Внимавайте при обработка на горещи течности.

При обработването горещите течности могат да Ви изпръскат.

Не използвайте уреда с влажни ръце.

Опасност от нараняване с въртящата предавка!

Никога не пипайте въртящите се приставки.

Поставяйте и сваляйте инструментите само когато уредът не се движи – след изключване уредът продължава да се движи известно време.

Пазете дългите коси и свободните части от дрехите, за да не попаднат във въртящите се инструменти.

Важно!

Не включвайте уреда на празен ход. Използвайте уреда само с оригиналните принадлежности. Поставяйте само приставки от един вид (например накрайник за месене).

Никога не използвайте едновременно приставките и поставените в задния отвор принадлежности.

Препоръчва се никога да не държите уреда включен по-дълго отколкото е необходимо за обработване на продуктите.

Купата на пасатора не е подходяща за използване в микровълнова печка.

С един поглед

Молим, отворете страниците със схемите.

Рисушка **A**

Основен уред

1 Бутон за освобождаване

За сваляне на приставките

2 5-степенен шалтер + моментно включване

За включване и изключване на уреда и за регулиране на работната скорост.

0/off = изключен

1 = най-ниски обороти

5 = най-високи обороти

M = моментно включване (най-високи обороти) Натиснете наляво и задлъжете

3 Електрически кабел

4 Заден отвор с капачка

За поставяне на принадлежностите, например приставка за пасиране

5 Бутона за разглобяване

За сваляне на принадлежностите от задния отвор натиснете двата бутона едновременно.

Натиснете двата бутона едновременно.

6 Отвори за поставяне на приставките

Инструменти

7 Накрайник за разбъркване

8 Накрайник за месене на тесто

i при някои модели:

9 Накрайник за бързо миксиране

10 Купа на миксера

11 Универсален приставка за рязане (Отделно упътване за експлоатация)

Ако универсалната приставка за рязане или накрайник за бързо миксиране не са включени в комплекта на Вашия уред, можете да ги поръчате при оторизирания представител.

Обслужване

Основен уред с приставки

С приставките се постигат отлични резултати в следните случаи:

Приставка за разбъркване за ...

... сосове, белтъци на сняг, картофено пюре, кремове, майонеза, сметана и леки теста, като например бъркано тесто.

Накрайникът за разбъркване не е подходящ за тежки теста.

С накрайника за месене...

... плътни смеси, като например картофено тесто или тесто с мая, както и за размесване на по-тежки теста за кайма, макарони или хляб.

Максималното количество, което може да се обработва е около 500 грама брашно и подправките.



Важно указание

Когато задният отвор е отворен уредът може да се използва само в режим – моментно включване.

Работните степени 1–5 не функционират. Отваряйте и затваряйте капака на задния отвор само в положение 0/off.



Опасност от нараняване с въртящата предавка!

Никога не пипайте въртящите се приставки.

Поставяйте и сваляйте инструментите само когато уредът не се движи – след изключване уредът продължава да се движи известно време.

Пазете дългите коси и свободните части от дрехите, за да не попаднат във въртящите се инструменти.

- Преди първото използване почистете основния уред и инструментите.

Рисушка **B**

- Развийте напълно захранващия кабел.
- Поставете приставката, която искате да използвате, на основния уред и натиснете до застопоряване.
- **Съобразявайте се с формата на пластмасовите части на приставките, за да не ги размените (виж фиг. B-1)!**
- Включете в контакта.
- Поставете продуктите в подходящ съд.
- Поставете приставките в уреда и включете уреда на желаната степен. Степени 1, 2: За подготвяне и разбъркване. Степени 3, 4, 5: За месене и разбиване.
- След приключване на работа поставете шалтера в положение 0/off и свалете приставките като натиснете бутона за сваляне.

Внимание:

Бутонът за сваляне не може да се натисне, ако шалтерът не е в положение 0/off.

Забележка:

Винаги изключвайте уреда преди да го извадите от сместа, която обработвате.

i при някои модели:

Накрайник за бързо миксиране

За приготвяне на майонези, сосове, супи, напитки, бебешка храна и за раздробяване на варени плодове и зеленчуци.

i **Важно указание**

Когато задният отвор е отворен уредът може да се използва само в режим – моментно включване.

Работните степени 1–5 не функционират. Отваряйте и затваряйте капака на задния отвор само в положение 0/off.

Рисушка 

- Бутнете капака на задния отвор нагоре до пълното му застопоряване.
- Поставете накрайника за бързо миксиране и го застопорете.
- Поставете в съда за разбиване хранителните продукти.
- Завъртете шалтера наляво в положението за моментно включване и го задръжте.
- След приключване на работа свалете накрайника за бързо миксиране като едновременно натиснете двата бутона за освобождаване.
- Затворете задния отвор.

Забележка:

За да не пръска сместа, която обработвате, включете уреда едва след като сте потопили накрайника за бързо миксиране в сместа.

След приключване на работа/почистване**i** **Важно указание**

Уредът не се нуждае от техническо обслужване.

Основното почистване предпазва уреда от повреди и запазва способността му за правилно функциониране.

Внимание!

Никога не потапяйте основния уред във вода и не го почиствайте в миялна машина.

Не използвайте парочистачка!

- Изключете щепсела от контакта.
- Избършете основния уред с влажна кърпа и след това изтрийте до сухо.
- Почиствайте приставките и накрайника за бързо миксиране в миялна машина или с четка под течаща вода.

Забележка: При обработване напр. на червено цвекло се появяват оцветявания по пластмасовите части, които могат да бъдат отстранени с няколко капки олио.

- Когато прибирате уреда кабелът може да се навива (фиг. ).

Помощ при повреди

Шалтерът не може да се върти за смяна на степените от 1 до 5.

Отстраняване:

Когато задният отвор е отворен шалтерът за степените от 1 до 5 не работи, отворът трябва да е плътно затворен. Капачката трябва да е затворена плътно.

Рецепти**Разбита сметана**

100 гр.–500 гр.

- Обработвайте сметаната ½ до 5 минути на степен 5 с приставката за разбъркване – в зависимост от качествата на сметаната.

**Белтъци на сняг**

От 1 до 5 белтъка

- Разбивайте белтъка от 2 до 5 минути на степен 5 с приставката за разбъркване.

**Бисквитено тесто****Основна рецепта**

2 яйца

2–3 супена лъжица топла вода

100 гр. захар

1 пакетче ванилия на прах

70 гр. брашно

70 гр. нишесте

евентуално бакпулвер



- Разбийте на пяна продуктите (без брашното и нишестето) за около 3–4 минути на степен 5 с приставката за разбъркване.
- Включете уреда на степен 1, добавете лъжица по лъжица за около ½ до 1 минута пресято брашно и нишесте.

Максимално количество: 2 x основната рецепта.

Кексово тесто

Основна рецепта

2 яйца

125 гр. захар

1 щипка сол

1 пакетче ванилия на прах или кората на ½ лимон

125 гр. масло или маргарин (със стайна температура).

250 гр. брашно

1 пакетче бакпулвер

60 мл мляко

- Разбивайте всички продукти с накрайника за разбъркване в продължение на около ½ минута на 1-а степен, а след това в продължение на около 3–4 минути на 5-а степен.

Максимално количество: 2 x основната рецепта.

Маслено тесто

Основна рецепта

125 гр. масло

(със стайна температура)

100–125 гр. захар

1 яйце

1 щипка сол

малко настъргана кора от лимон или ванилия на прах

250 гр. брашно

евентуално бакпулвер

- Обработете всички продукти около ½ минута на степен 1, след това около 3–4 минути на степен 5 с накрайника за месене.

Максимално количество: 2 x основната рецепта.

Блатове за плодови сладкиши

Основна рецепта

2 яйца

125 гр. захар

125 гр. смлени лешници

50 гр. галета

- Разбийте на пяна яйцата и захарта, 3–4 минути на степен 5.

- Включете уреда на степен 1, добавете лешници и галета и разбърквайте с приставката за разбъркване около ½ минута.

Максимално количество: 2 x основната рецепта.

Плетен кравай с мая

Основна рецепта

250 гр. брашно

1 пакетчета суха мая,

110 гр. топло мляко

1 яйце

1 щипка сол

40 гр. захар

30 гр. разтопена и охладена мазнина кората на половин лимон, настъргана

- Обработете всички продукти около ½ минута на степен 1, след това около 3–4 минути на степен 5 с накрайника за месене.

Максимално количество: 2 x основната рецепта.

Тесто за пица

Основна рецепта

250 гр. брашно

1 пакетчета суха мая,

1 ч. л. захар

1 щипка сол

3 с. л. олио

125 мл топла вода

- Обработете всички продукти около ½ минута на степен 1, след това около 3–4 минути на степен 5 с накрайника за месене.

Максимално количество: 2 x основната рецепта.



Тесто за хляб

Основна рецепта

500 гр. брашно

14 гр. захар

14 гр. маргарин

7 гр. сол

1 пакетчета суха мая,

250 мл вода

- Обработете всички продукти около ½ минута на степен 1, след това около 3–4 минути на степен 5 с накрайника за месене.



Гаранция

За този уред са валидни условията за гаранция, които са издадени от нашите представителства в съответната страна. Подробности ще ви даде вашия търговец, откъдето сте закупили уреда, по всяко време при запитване то ваша страна. При използване на гаранцията на уреда е необходимо във всеки случай да представите бележката за покупката.

Изхвърляне на отпадъците



Уредът е обозначен в съответствие с Директива 2012/19/ЕС на Европейския съюз за отпадъците от електрическо и електронно оборудване (waste electrical and electronic equipment – WEEE).

Директивата определя рамката за валидно в целия Европейски съюз връщане и повторно преработване на амортизирани уреди.

За действащите в момента изисквания за изхвърляне можете да получите информация от търговеца или от общината.

*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	98
Короткий огляд	100
Управління	100
Після роботи/Очищення	101
Допомога при неполадках	102
Рецепти	102
Рекомендації з утилізації	103
Гарантійні умови	103

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 можна використовувати лише 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.

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 забороняється користуватися цим приладом.

Прилад та його шнур живлення тримати осторонь від дітей.

Особи з обмеженими фізичними, сенсорними або розумовими здібностями чи з невеликим досвідом 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. Лише 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 занурюйте прилад в рідину вище місця з'єднання занурювального блендера для швидкого змішування і основного блоку.

Будьте обережні при переробці гарячих рідин.

Рідини під час переробки можуть розбризкуватися.

Не користуйтеся приладом вологими руками.

Небезпека поранення обертовим приводом!

Ніколи не торкайтеся обертових насадок.

Насадки можна встановлювати та знімати тільки після зупинки приладу – після вимкнення прилад ще деякий час рухається.

Захистіть довге волосся та вільний одяг від потрапляння в обертові насадки.

Важливо!

Не вмикайте прилад вхолосту. Використайте прилад тільки з оригінальним приладдям. Вставляйте лише насадки одного типу (напр., гачки для вимішування).

Ні в якому разі не користуйтеся одночасно насадками і приладдям, вставленим в розташований на задньому відсіку отвір.

Рекомендується ні в якому разі не залишати прилад ввімкненим довше ніж це потрібно для переробки продуктів.
Келіх блендера не придатний для використання в мікрохвильовій печі.

Короткий огляд

Будь ласка, розгорніть сторінки з малюнками.

Малюнок 

Основний блок

- 1 **Кнопка викиду**
Для виймання насадок
- 2 **Перемикач на 5 ступенів + імпульсний режим**
Для ввімкнення і вимкнення приладу і регулювання робочої швидкості.
«0/off» = вимкнено
«1» = найнижче число оборотів
«5» = найвище число оборотів
«М» = імпульсний режим (найвище число оборотів) натиснути вліво і тримати
- 3 **Мережевий кабель**
- 4 **Розташований на задньому відсіку отвір з кришкою**
для установки приладдя, напр., занурювальний блендер для швидкого змішування
- 5 **Кнопки розблокування**
для виймання насадок із розташованого на задньому відсіку отвору.
Натисніть одночасно на обидві кнопки.
- 6 **Отвори для установки насадок**

Насадки

- 7 **Віничок-мішалка**
- 8 **Гачок для змішування**
-  *в деяких моделях:*
- 9 **Занурювальний блендер для швидкого змішування**
- 10 **Келіх блендера**
- 11 **Універсальний подрібнювач (окрема інструкція з використання)**

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

Управління

Основний блок приладу з насадками

Найкращі результати при використанні насадок Ви досягнете за наступним призначенням:

Вінички-мішалки для ...

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

Вінички-мішалки не підходять для переробки густого тіста.

Гачки для вимішування для ...

... густих мас, таких як пісочное, дріжджове і картопляное тісто, а також для перемішування густого фаршу із подрібненого м'яса, паштетів чи хлібного тіста.

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



Важлива вказівка

Якщо розташований на задньому відсіку отвір відкритий, то прилад вмикається лише в імпульсному режимі. Ступені швидкості 1–5 не вмикаються. Кришку розташованого на задньому відсіку отвору можна відкривати і закривати лише в положенні перемикача 0/off.



Небезпека поранення обертовим приводом!

Ніколи не торкайтеся обертових насадок. Насадки можна встановлювати та знімати тільки після зупинки приладу – після вимкнення прилад ще деякий час рухається.

Захистіть довге волосся та вільний одяг від потрапляння в обертові насадки.

- Перед першим використанням почистити основний блок та насадки.

Малюнок E

- Розмотати повністю мережевий кабель.
- Установіть бажану насадку на основний блок і притисніть до фіксації.
Приймайте до уваги форму пластмасових деталей на насадках, щоб уникнути переплутування (див. малюнок E-1)!
- Вставити штепсельну вилку в розетку.
- Покладіть продукти до придатної ємкості.
- Опустіть насадки до ємкості і ввімкніть прилад на бажану ступінь.
Ступінь 1, 2:
для додавання і підмішування інгредієнтів.
Ступінь 3, 4, 5:
для замішування і збивання.
- Після роботи установіть перемикач на «0/off» та звільніть і вийміть насадки за допомогою кнопки викиду.

Увага:

Кнопка викиду не спрацьовує, якщо перемикач не установлений на «0/off».

Вказівка:

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

i в деяких моделях:

Занурювальний блендер для швидкого змішування

Для змішування майонезів, соусів, супів, коктейлів, пюре для немовлят, а також для подрібнення льоду, варених фруктів і овочів.

**Важлива вказівка**

Якщо розташований на задньому відсіку отвір відкритий, то прилад вмикається лише в імпульсному режимі. Ступені швидкості 1–5 не вмикаються. Кришку розташованого на задньому відсіку отвору можна відкривати і закривати лише в положенні перемикача **0/off**.

Малюнок D

- Кришку отвору, розташованого на задньому відсіку, пересуньте доверху так, щоб вона ввійшла в паз.

- Вставте занурюваний блендер для швидкого змішування і зафіксуйте його.
- Заповнити продукти до келиха блендера.
- Установіть перемикач ліворуч на імпульсний режим і утримуйте його в цьому положенні.
- Після роботи зніміть занурюваний блендер для швидкого змішування, натиснувши одночасно на обидві кнопки розблокування.
- Закрийте кришку отвору на задньому відсіку.

Вказівка:

Щоб уникнути розбризкування продуктів під час їх переробки, занурюваний блендер для швидкого змішування слід опустити в продукти і лише після цього ввімкнути прилад.

Після роботи/Очищення**Важлива вказівка**

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

Увага!

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

Не користуватися пароочищувачем!

- Вийняти штепсельну вилку з розетки.
- Протерти основний блок вологою ганчіркою, а потім витерти насухо.
- Насадки та занурюваний блендер для швидкого змішування мийте в посудомийній машині або за допомогою щітки під проточною водою.

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

- Для зберігання мережевий кабель можна змотати (малюнок D).

Допомога при неполадках

Перемикач не вмикається на ступенях 1–5.

Усунення неполадки:

З відкритим отвором, розташованим на задньому відсіку, ступені 1–5 не вмикаються. Кришку слід повністю закрити.

Рецепти

Збиті вершки

100 г–500 г

- Збивайте віничком-мішалкою вершки ½–2 хвилини на ступені 5 – в залежності від кількості і властивостей вершків.



Яєчний білок

1–5 білків

- Збивайте віничком-мішалкою яєчні білки 2–5 хвилин на ступені 5.



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

- Збивайте віничком-мішалкою інгредієнти (крім борошна і крохмалю) прибл. 3–4 хвилини на ступені 5 до утворення піни.
- Ввімкніть прилад на ступінь 1 і додавайте ложками просіяне борошно та крохмаль приблизно протягом ½–1 хвилини.



Максимальна кількість: 2 х основних рецепта

Здобне тісто

Основний рецепт

2 яйця

125 г цукру

1 пучка солі

1 пакунок ванільного цукру або шкірка

½ лимону

125 г маргарину або вершкового масла (кімнатної температури)



250 г борошна

1 пакунок розпушувача тіста

60 мл молока

- Усі інгредієнти переробляти віничком-мішалкою впродовж приблизно ½ хвилини на ступені 1, а потім приблизно 3–4 хвилини на ступені 5.

Максимальна кількість: 2 х основних рецепта

Пісочне тісто

Основний рецепт

125 г вершкового масла (кімнатної температури)

100–125 г цукру

1 яйце

1 пучка солі

трохи шкірки лимону або ванільного цукру

250 г борошна

можна розпушувач тіста

- Всі інгредієнти перемішувати прибл. ½ хвилини гачком для замішування на ступені 1, потім прибл. 3–4 хвилин на ступені 5.

Максимальна кількість: 2 х основних рецепта

Корж для відкритого фруктового пирога

Основний рецепт

2 яйця

125 г цукру

125 г молотих лісових горіхів

50 г молотих сухарів

- Збийте яйця з цукром в піну протягом 3–4 хвилин на ступені 5.
- Ввімкніть прилад на ступінь 1, додайте ліщину та мелені сухарі і перемішуйте віничком-мішалкою ½ хвилину.

Максимальна кількість: 2 х основних рецепта

Плетена булка із дріжджового тіста

Основний рецепт

250 г борошна

1 пакетика сухих дріжджів

110 мл теплого молока

1 яйце

1 пучка солі



40 г цукру

30 г розтопленого та охолодженого жиру
потерта цедра половини лимону

- Всі інгредієнти перемішувати прибл. ½ хвилини гачком для замішування на ступіні 1, потім прибл. 3–4 хвилин на ступіні 5.

Максимальна кількість: 2 x основних рецепта

Тісто для піци

Основний рецепт

250 г борошна

1 пакетика сухих дріжджів

1 ч. л. цукру

1 пучка солі

3 ст. л. олії

125 мл теплої води

- Всі інгредієнти перемішувати прибл. ½ хвилини гачком для замішування на ступіні 1, потім прибл. 3–4 хвилин на ступіні 5.

Максимальна кількість: 2 x основних рецепта

Тісто для хліба

Основний рецепт

500 г борошна

14 г цукру

14 г маргарину

7 г солі

1 пакетика сухих дріжджів

250 мл води

- Всі інгредієнти перемішувати прибл. ½ хвилини гачком для замішування на ступіні 1, потім прибл. 3–4 хвилин на ступіні 5.



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	104
Комплектный обзор	106
Эксплуатация	106
После работы/Чистка	107
Помощь при устранении неисправностей	108
Рецепты	108
Указания по утилизации	109
Гарантийные условия	109

Для Вашей безопасности

Перед использованием внимательно прочтите эту инструкцию для получения важных указаний по технике безопасности и 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 пансионатов, 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.

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 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 с основным блоком.

Будьте осторожны при переработке горячих жидкостей.

Жидкости могут разбрызгиваться при переработке.

Не использовать прибор влажными руками.

Опасность травмирования вращающимся приводом!

Никогда не трогать вращающиеся насадки.

Насадки можно устанавливать и снимать только после остановки прибора – после выключения прибор еще некоторое время продолжает работать. Необходимо защищать длинные волосы и свободную одежду от попадания во вращающиеся насадки.

Важно!

Не включать прибор вхолостую. Прибор можно использовать только с оригинальными принадлежностями.

Устанавливать только насадки одного типа (напр., месильные насадки). Никогда нельзя одновременно использовать насадки и принадлежность, прикрепленную к отверстию в задней части прибора.

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.

Комплектный обзор

Пожалуйста, откройте страницы с рисунками.

Рисунок **A**

Основной блок

- 1 **Кнопка выброса**
Для снятия насадок
- 2 **5-ступенчатый переключатель + моментальное включение**
Для включения и выключения прибора и регулировки рабочей скорости.
«0/off» = выключено
«1» = самое низкое число оборотов
«5» = самое высокое число оборотов
«M» = моментальное включение (самое высокое число оборотов) перевести влево и удерживать
- 3 **Сетевой кабель**
- 4 **Отверстие в задней части прибора с затвором**
Для установки принадлежностей, напр., погружного блендера для быстрого смешивания
- 5 **Кнопки разблокировки**
для снятия принадлежностей с отверстия в задней части прибора. Нажимать на обе кнопки одновременно.
- 6 **Отверстия для крепления насадок**

Насадки

- 7 **Венчик для перемешивания**
 - 8 **Месильная насадка**
- i** *в некоторых моделях:*
- 9 **Погружной блендер для быстрого смешивания**
 - 10 **Стакан блендера**
 - 11 **Универсальный измельчитель (отдельная инструкция по эксплуатации)**

Универсальный измельчитель или погружной блендер для быстрого смешивания, если они не входят в комплект поставки, можно заказать в сервисной службе.

Эксплуатация

Основной прибор с насадками

Особенно хороших результатов можно добиться при использовании насадок следующим образом:

Венчики для перемешивания для ...

... соусов, взбитых белков, картофельного пюре, кремов, майонеза, сливок и легкого теста, как напр., сдобного теста.

Венчики для перемешивания не пригодны для переработки тяжелого теста.

Месильные насадки для ...

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

Максимальное количество для переработки составляет 500 г муки и ингредиентов.



Важное примечание

При открытом отверстии в задней части прибора последний может работать только в режиме моментального включения. Переключатель ступеней 1–5 не функционирует.

Крышку отверстия можно открывать и закрывать только тогда, когда переключатель находится в положении «0/off».



Опасность травмирования вращающимся приводом!

Никогда не трогать вращающиеся насадки. Насадки можно устанавливать и снимать только после остановки прибора – после выключения прибор еще некоторое время продолжает работать.

Необходимо защищать длинные волосы и свободную одежду от попадания во вращающиеся насадки.

- Перед первым использованием почистить основной блок и насадки.

Рисунок E

- Полностью размотать сетевой кабель.
- Установить на основной блок необходимую насадку и прижать ее до фиксации.

Обратить внимание на форму пластмассовых деталей на насадках, чтобы не перепутать их (см. рисунок E-1)!

- Вставить штепсельную вилку в розетку.
- Загрузить продукты в подходящую емкость.
- Опустить насадки в емкость и включить прибор на необходимую ступень. Ступени 1, 2: для вмешивания и подмешивания. Ступени 3, 4, 5: для замешивания теста и взбивания.
- После работы перевести переключатель на «0/off», затем с помощью кнопки выброса отсоединить и снять насадки.

Внимание:

Кнопка выброса не нажимается, если переключатель не установлен на «0/off».

Примечание:

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

i в некоторых моделях:

Погружной блендер для быстрого смешивания

Эта принадлежность используется для приготовления майонезов, соусов, супов-пюре, коктейлей, детского питания, а также для измельчения льда, вареных овощей и фруктов.

i Важное примечание

При открытом отверстии в задней части прибора последний может работать только в режиме моментального включения. Переключатель ступеней 1–5 не функционирует. Крышку отверстия можно открывать и закрывать только тогда, когда переключатель находится в положении «0/off».

Рисунок D

- Переведите вверх до фиксации крышку отверстия в задней части прибора.

- Вставьте погружной блендер и зафиксируйте его.
- Загрузить продукты в стакан блендера.
- Переведите переключатель влево в положение моментального включения и удерживайте его в этом положении.
- По окончании работы снимите погружной блендер для быстрого смешивания путем одновременного нажатия на обе кнопки разблокировки.
- Закройте крышкой отверстие в задней части прибора.

Примечание:

Во избежание разбрызгивания перемешиваемой смеси включайте прибор только после того, как блендер был погружен в смесь.

После работы/Чистка

i Важное примечание

Данный прибор не нуждается в техническом обслуживании.

Тщательная чистка защищает прибор от повреждений и сохраняет его работоспособность.

Внимание!

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

Не использовать пароочиститель!

- Извлечь штепсельную вилку из розетки.
- Протереть основной блок влажной тряпкой, а затем вытереть насухо.
- Насадки и погружной блендер можно помыть в посудомоечной машине или с помощью щетки в проточной воде.

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

- Для хранения кабель можно смотать (рисунок D).

Помощь при устранении неисправностей

Переключатель не передвигается на ступени 1–5.

Устранение:

При открытом отверстии в задней части прибора переключение ступеней 1–5 не функционирует.

Крышка должна быть полностью закрыта.

Рецепты

Взбитые сливки

100 г–500 г

- Перерабатывать сливки от ½ до 5 минут – в зависимости от количества и свойств сливок – на ступени «5» с помощью венчика для перемешивания.



Яичный белок

1–5 белков

- Перерабатывать белки от 2 до 5 минут на ступени «5» с помощью венчика для перемешивания.



Бисквитное тесто

Основной рецепт

2 яйца

2–3 ст. л. горячей воды

100 г сахара

1 пакетика ванильного сахара

70 г муки

70 г крахмала

при необх. немного химического разрыхлителя

- Взбивать ингредиенты (кроме муки и крахмала) в течение прибл. 3–4 минут на ступени «5» с помощью венчика для перемешивания до образования пены.
- Переключить прибор на ступень «1» и добавлять по ложке просеянную муку и крахмал в течение прибл. 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 венчиком для перемешивания в течение приблизительно ½ минуты на ступени «1», затем приблизительно 3–4 минуты – на ступени «5».

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 с помощью месильной насадки в течение примерно ½ минуты на ступени «1», а затем в течение примерно 3–4 минут на ступени «5».

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

- Взбивать яйца и сахар 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 венчика для перемешивания.

Максимальное количество: 2-кратное количество продуктов из основного рецепта



Хала из дрожжевого теста

Основной рецепт

250 г муки

1 пакетика 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 с помощью месильной насадки в течение примерно ½ минуты на ступени «1», а затем в течение примерно 3–4 минут на ступени «5».

Максимальное количество: 2-кратное количество продуктов из основного рецепта

Тесто на пиццу

Основной рецепт

250 г муки

1 пакетика сухих дрожжей

1 ч. л. сахара

1 щепотка соли

3 ст. л. растительного масла

125 мл теплой воды

- Все ингредиенты перерабатывать с помощью месильной насадки в течение примерно ½ минуты на ступени «1», а затем в течение примерно 3–4 минут на ступени «5».

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 пакетика сухих дрожжей

250 мл воды

- Все ингредиенты перерабатывать с помощью месильной насадки в течение примерно ½ минуты на ступени «1», а затем в течение примерно 3–4 минут на ступени «5».



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.



Информация о бытовой технике, производимой под контролем концерна БСХ Бош унд Сименс Хаусгерете ГмбХ, Карл-Верн-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.

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.AЯ46.B.00290	22.12.11	21.12.16	Турция
MAS4601N	CNAS11EV1	C-DE.AЯ46.B.00290	22.12.11	21.12.16	Турция
MAS6200N	CNAS12	C-DE.AЯ46.B.00290	22.12.11	21.12.16	Турция
MAS9101N	AS9ST	C-DE.AЯ46.B.00391	06.02.12	05.02.17	Турция
Кухонные машины					
MCM2050	CNCM11ST1	C-DE.AЯ46.B.60779	26.11.13	25.11.18	Словения
MCM2150	CNCM11ST1	C-DE.AЯ46.B.60779	26.11.13	25.11.18	Словения
MCM4000	CNCM20	C-DE.AЯ46.B.60779	26.11.13	25.11.18	Словения
MCM4100	CNCM20	C-DE.AЯ46.B.60779	26.11.13	25.11.18	Словения
MCM4200	CNCM21	C-DE.AЯ46.B.60779	26.11.13	25.11.18	Словения
MCM5525	CNCM56	C-DE.AЯ46.B.61123	12.12.13	11.12.18	Словения
MCM5529RU	CNCM56	C-DE.AЯ46.B.61123	12.12.13	11.12.18	Словения
MCM62020	CNCM30	C-DE.AЯ46.B.60779	26.11.13	25.11.18	Словения
MCM64051	CNCM30	C-DE.AЯ46.B.60779	26.11.13	25.11.18	Словения
MCM64085	CNCM30	C-DE.AЯ46.B.60779	26.11.13	25.11.18	Словения
MCM68840	CNCM30	C-DE.AЯ46.B.60779	26.11.13	25.11.18	Словения
MCM68885	CNCM30	C-DE.AЯ46.B.60779	26.11.13	25.11.18	Словения
MUM4406	CNUM5ST	C-DE.AЯ46.B.60779	26.11.13	25.11.18	Словения
MUM4427	CNUM5ST	C-DE.AЯ46.B.60779	26.11.13	25.11.18	Словения
MUM4855	CNUM5ST	C-DE.AЯ46.B.60779	26.11.13	25.11.18	Словения
MUM4856EU	CNUM5ST	C-DE.AЯ46.B.60779	26.11.13	25.11.18	Словения
MUM52131	CNUM50	C-DE.AЯ46.B.60779	26.11.13	25.11.18	Словения
MUM54240	CNUM51	C-DE.AЯ46.B.60779	26.11.13	25.11.18	Словения
MUM54251	CNUM51	C-DE.AЯ46.B.60779	26.11.13	25.11.18	Словения
MUM56S40	CNUM51	C-DE.AЯ46.B.60779	26.11.13	25.11.18	Словения
MUM57830	CNUM51	C-DE.AЯ46.B.60779	26.11.13	25.11.18	Словения
MUM57860	CNUM51	C-DE.AЯ46.B.60779	26.11.13	25.11.18	Словения
MUMXL10T	CNUM70	C-DE.AЯ46.B.60779	26.11.13	25.11.18	Словения
MUMXL20C	CNUM70	C-DE.AЯ46.B.60779	26.11.13	25.11.18	Словения
MUMXL40G	CNUM70	C-DE.AЯ46.B.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.A946.B.01025	12.11.12	11.11.17	Словения
MES20A0	CNCJ03	C-DE.A946.B.00372	24.01.12	23.01.17	Китай
MES20C0	CNCJ03	C-DE.A946.B.00372	24.01.12	23.01.17	Китай
MES20G0	CNCJ03	C-DE.A946.B.00372	24.01.12	23.01.17	Китай
MES25A0	CNCJ03	C-DE.A946.B.00372	24.01.12	23.01.17	Китай
MES25C0	CNCJ03	C-DE.A946.B.00372	24.01.12	23.01.17	Китай
MES25G0	CNCJ03	C-DE.A946.B.00372	24.01.12	23.01.17	Китай
MES3000	CNCJ03	C-DE.A946.B.00372	24.01.12	23.01.17	Китай
MES3500	CNCJ03	C-DE.A946.B.00372	24.01.12	23.01.17	Китай
Миксеры					
MFO3010	CNHR19	C-DE.A946.B.00378	27.01.12	26.01.17	Словения
MFO3020	CNHR19	C-DE.A946.B.00378	27.01.12	26.01.17	Словения
MFO3520	CNHR17	C-DE.A946.B.00378	27.01.12	26.01.17	Словения
MFO3532	CNHR18	C-DE.A946.B.00378	27.01.12	26.01.17	Словения
MFO3533	CNHR18	C-DE.A946.B.00378	27.01.12	26.01.17	Словения
MFO3555	CNHR18	C-DE.A946.B.00378	27.01.12	26.01.17	Словения
MFO3560	CNHR18	C-DE.A946.B.00378	27.01.12	26.01.17	Словения
MFO36440	CNHR27	C-DE.A946.B.01122	07.02.13	06.02.18	Словения
MFO36460	CNHR27	C-DE.A946.B.01122	07.02.13	06.02.18	Словения
MFO36480	CNHR27	C-DE.A946.B.01122	07.02.13	06.02.18	Словения
MFO36GGOLD	CNHR27	C-DE.A946.B.01122	07.02.13	06.02.18	Словения
MFO4020	CNHR22	C-DE.A946.B.00378	27.01.12	26.01.17	Словения
MFO4070	CNHR22	C-DE.A946.B.00378	27.01.12	26.01.17	Словения
MFO4080	CNHR22	C-DE.A946.B.00378	27.01.12	26.01.17	Словения
Мясорубки					
MFW1501	SWF1	C-DE.A946.B.61421	13.01.14	12.01.19	Словения
MFW1545	CNFV2	C-DE.A946.B.61421	13.01.14	12.01.19	Словения
MFW1550	CNFV2	C-DE.A946.B.61421	13.01.14	12.01.19	Словения
MPW45020	CNFV5	C-DE.A946.B.59504	16.08.13	15.08.18	Китай
MPW66020	CNFV6	C-DE.A946.B.59504	16.08.13	15.08.18	Китай
MPW67440	CNFV7	C-DE.A946.B.59504	16.08.13	15.08.18	Китай
MPW67600	CNFV7	C-DE.A946.B.59504	16.08.13	15.08.18	Китай
MPW68640	CNFV8	C-DE.A946.B.59504	16.08.13	15.08.18	Китай
MPW68660	CNFV8	C-DE.A946.B.59504	16.08.13	15.08.18	Китай
Кофемолки					
MKM6000	KM13	C-DE.A946.B.00733	03.07.12	02.07.17	Словения
MKM6003	KM13	C-DE.A946.B.00733	03.07.12	02.07.17	Словения
Измельчители					
MMR08A1	CNCM13ST1	C-DE.A946.B.61496	17.01.14	16.01.19	Словения
MMR1501	CNCM13ST2	C-DE.A946.B.61496	17.01.14	16.01.19	Словения
MMR15A1	CNCM13ST2	C-DE.A946.B.61496	17.01.14	16.01.19	Словения
Блендеры					
MMB1001	CNSM03ST	DE.A946.B03924	29.11.11	28.11.14	Турция
MMB2001	CNSM03EV	DE.A946.B03924	29.11.11	28.11.14	Турция
MSM64035	CNHR24	C-DE.A946.B.00552	12.05.12	11.05.17	Словения
MSM64120	CNHR24	C-DE.A946.B.00552	12.05.12	11.05.17	Словения
MSM64155RU	CNHR24	C-DE.A946.B.00552	12.05.12	11.05.17	Словения
MSM66020	CNHR25	C-DE.A946.B.00552	12.05.12	11.05.17	Словения
MSM66050RU	CNHR25	C-DE.A946.B.00552	12.05.12	11.05.17	Словения
MSM66110	CNHR25	C-DE.A946.B.00552	12.05.12	11.05.17	Словения
MSM66130	CNHR25	C-DE.A946.B.00552	12.05.12	11.05.17	Словения
MSM66150RU	CNHR25	C-DE.A946.B.00552	12.05.12	11.05.17	Словения
MSM66155	CNHR25	C-DE.A946.B.00552	12.05.12	11.05.17	Словения
MSM6700	CNHR9EV	C-DE.A946.B.00377	26.01.12	25.01.17	Словения
MSM67140RU	CNHR26	C-DE.A946.B.00552	12.05.12	11.05.17	Словения
MSM67150RU	CNHR26	C-DE.A946.B.00552	12.05.12	11.05.17	Словения
MSM67160RU	CNHR26	C-DE.A946.B.00552	12.05.12	11.05.17	Словения
MSM67165RU	CNHR26	C-DE.A946.B.00552	12.05.12	11.05.17	Словения
MSM67170	CNHR26	C-DE.A946.B.00552	12.05.12	11.05.17	Словения
MSM67190	CNHR26	C-DE.A946.B.00552	12.05.12	11.05.17	Словения
MSM671X0	CNHR26	C-DE.A946.B.00552	12.05.12	11.05.17	Словения
MSM671X1	CNHR26	C-DE.A946.B.00552	12.05.12	11.05.17	Словения
MSM67PE	CNHR13	C-DE.A946.B.00377	26.01.12	25.01.17	Словения
MSM67SPORT	CNHR26	C-DE.A946.B.00552	12.05.12	11.05.17	Словения
MSM6B100	CNHR11	C-DE.A946.B.00377	26.01.12	25.01.17	Словения
MSM6B150	CNHR11	C-DE.A946.B.00377	26.01.12	25.01.17	Словения
MSM6B250	CNHR11	C-DE.A946.B.00377	26.01.12	25.01.17	Словения
MSM6B300	CNHR12	C-DE.A946.B.00377	26.01.12	25.01.17	Словения
MSM6B500	CNHR12	C-DE.A946.B.00377	26.01.12	25.01.17	Словения
MSM6B700	CNHR12	C-DE.A946.B.00377	26.01.12	25.01.17	Словения
MSM7400	CNHR21	C-DE.A946.B.00377	26.01.12	25.01.17	Словения
MSM7500	CNHR20	C-DE.A946.B.00377	26.01.12	25.01.17	Словения
MSM76PRO	CNHR21	C-DE.A946.B.00377	26.01.12	25.01.17	Словения
MSM7700	CNHR21	C-DE.A946.B.00377	26.01.12	25.01.17	Словения
MSM7800	CNHR23	C-DE.A946.B.00377	26.01.12	25.01.17	Словения
MSM87110	CNHR28	C-DE.A946.B.59536	20.08.13	19.08.18	Словения
MSM87130	CNHR28	C-DE.A946.B.59536	20.08.13	19.08.18	Словения
MSM87140	CNHR28	C-DE.A946.B.59536	20.08.13	19.08.18	Словения
MSM87160	CNHR28	C-DE.A946.B.59536	20.08.13	19.08.18	Словения
MSM87165	CNHR28	C-DE.A946.B.59536	20.08.13	19.08.18	Словения
MSM87180	CNHR28	C-DE.A946.B.59536	20.08.13	19.08.18	Словения
MSM88190	CNHR29	C-DE.A946.B.59536	20.08.13	19.08.18	Словения
MSM881X1	CNHR29	C-DE.A946.B.59536	20.08.13	19.08.18	Словения
MSM881X2	CNHR29	C-DE.A946.B.59536	20.08.13	19.08.18	Словения

Kundendienst – Customer Service

DE Deutschland, Germany

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

Reparaturservice, Ersatzteile &
Zubehör, Produkt-Informationen:
Tel.: 0911 70 440 040
mailto:cp-servicecenter@
bshg.com
Wir sind an 365 Tagen rund um die Uhr
erreichbar.

AE United Arab Emirates,

الإمارات العربية المتحدة

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

AL Republika e Shqiperise, Albania

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, البحرين مملكة

Khalaifat Company
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. Makaanouri 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.: 902 245 255
Fax: 976 578 425
mailto:CAU-Bosch@bshg.com
www.bosch-home.es

FI Suomi, Finland

BSH Kodinkoneet Oy
Itälähdenkatu 18 A, PL 123
00201 Helsinki
Tel.: 0207 510 700
Fax: 0207 510 780
mailto:Bosch-Service-
FI@bshg.com
www.bosch-home.fi
Lankapuhelimesta 8,28 snt/puhelu
+ 7 snt/min (alv 23%)
Matkapuhelimesta 8,28 snt/puhelu
+ 17 snt/min (alv 23%)

FR France

BSH Electroménager S.A.S.
50 rue Ardoin – BP 47
93401 SAINT-OUEN cedex
Service interventions à domicile:
01 40 10 11 00

Service Consommateurs:
0 892 698 010 (0,34 € TTC/mn)
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.: 0844 892 8979*

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

GR Greece, Ελλάδα

BSH Ikiakes Siskeves A.B.E.
Central Branch Service
17 km E.O. Athinon-Lamias &
Potamou 20
14564 Kifisia
Πανελλήνιο τηλέφωνο: 181 82
(αστική χρέωση)
www.bosch-home.gr

HK Hong Kong, 香港

BSH Home Appliances Limited
Unit 1 & 2, 3rd Floor
North Block, Skyward 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.: 01 489 5461
Fax: 01 201 8786
mailto:hibabejelentes@bsh.hu
Alkatrészrendelés
Tel.: 01 489 5463
Fax: 01 201 8786
mailto:alkatrészrendeles@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

IL Israel, ישראל

C/S/B Home Appliance Ltd.
Ulief 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 Customer Service Front Office
Shop No.4, Everest Grande,
Opp. Shanti Nagar Bus Stop,
Mahakali Caves Road, Andheri East
Mumbai 400093

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 ZI 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
Fax: 067 0705 24
mailto:domoservice@elkor.lv
www.servisacentrs.lv

MD Moldova

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

ME Crna Gora, Montenegro

Elektronika komerc
Ul. Slobode 17
84000 Bijelo Polje
Tel./Fax: 050 432 575
Mobil: 069 324 812
mailto:ekobosch.servis@
t-com.me

MK Macedonia, Македонија

GORENEC
Jane Sandanski 69 lok.3
1000 Skopje
Tel.: 022 454 600
Mobil: 070 697 463
mailto:gorenece@yahoo.com

MT Malta

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

MV Raajjeyge Jumhooriyyaa, Maldives

Lintel Investments
Ma. Maadheli, Majeedhee Magu
Malé
Tel.: 0331 0742
mailto:mohamed.zuhuree@
intel.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.: 707 500 545*
Fax: 214 250 701
mailto:bosch.electrodomesticos.pt@
bshg.com
www.bosch-home.pt

* (PT 0,10 €/min., Mobile 0,25 €/min)

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
BSH Home Appliances
Saudi Arabia L.L.C.
Bin Hamran Commercial Centr.
6th Floor 603B
Jeddah 21481
Tel.: 800 124 1247
mailto:service.ksa@bshg.com
www.bosch-home.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 domácí spotřebiče s.r.o.
Organizačná zložka Bratislava
Galvaniho 17/C
821 04 Bratislava
Tel.: 02 44 45 20 41
mailto:opravy@bshg.com
www.bosch-home.com/sk

TR Türkiye, Turkey

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

TW Taiwan, 台灣

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 11^a
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:

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

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

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

Der Garantieanspruch erlischt, wenn Reparaturen oder Eingriffe von Personen vorgenommen werden, die hierzu von uns nicht ermächtigt sind, oder wenn unsere Geräte mit Ersatzteilen, Ergänzungs- oder Zubehörteilen versehen werden, die keine Originalteile sind und dadurch ein Defekt verursacht wird.

3. Die Garantieleistung erfolgt in der Weise, dass mangelhafte Teile nach unserer Wahl unentgeltlich instandgesetzt oder durch einwandfreie Teile ersetzt werden. Geräte, die zumutbar (z. B. im PKW) transportiert werden können, und für die unter Bezugnahme auf diese Garantie eine Garantieleistung beansprucht wird, sind unserer nächstgelegenen Kundendienststelle oder unserem Vertragskundendienst zu übergeben oder zuzusenden. Instandsetzungen am Aufstellungsort können nur für stationär betriebene (feststehende) Geräte verlangt werden.

Es ist jeweils der Kaufbeleg mit Kauf- und/oder Lieferdatum vorzulegen. Ersetzte Teile gehen in unser Eigentum über.

4. Sofern die Nachbesserung von uns abgelehnt wird oder fehlschlägt, wird innerhalb der oben genannten Garantiezeit auf Wunsch des Endabnehmers kostenfrei gleichwertiger Ersatz geliefert.

5. Garantieleistungen bewirken weder eine Verlängerung der Garantiefrist, noch setzen sie eine neue Garantiefrist in Lauf. Die Garantiefrist für eingebaute Ersatzteile endet mit der Garantiefrist für das ganze Gerät.

6. Weitergehende oder andere Ansprüche, insbesondere solche auf Ersatz außerhalb des Gerätes entstandener Schäden sind – soweit eine Haftung nicht zwingend gesetzlich angeordnet ist – ausgeschlossen.

Diese Garantiebedingungen gelten für in Deutschland gekaufte Geräte. Werden Geräte ins Ausland verbracht, die die technischen Voraussetzungen (z. B. Spannung, Frequenz, Gasarten, etc.) für das entsprechende Land aufweisen und die für die jeweiligen Klima- und Umweltbedingungen geeignet sind, gelten diese Garantiebedingungen auch, soweit wir in dem entsprechenden Land ein Kundendienstnetz haben. Für im Ausland gekaufte Geräte gelten die von unserer jeweils zuständigen Landesvertretung herausgegebenen Garantiebedingungen. Diese können Sie über Ihren Fachhändler, bei dem Sie das Gerät gekauft haben, oder direkt bei unserer Landesvertretung anfordern.

Beachten Sie unser weiteres Kundendienst-Angebot:

Auch nach Ablauf der Garantie stehen Ihnen unser Werkskundendienst und unsere Servicepartner zur Verfügung.

Robert Bosch Hausgeräte GmbH
Carl-Wery-Str. 34 / 81739 München // Germany

05/13



8001000705 (9403)

de, en, fr, it, nl, da, no, sv, fi,
pl, hu, cs, sk, hr, sl, ro, bg, uk, ru

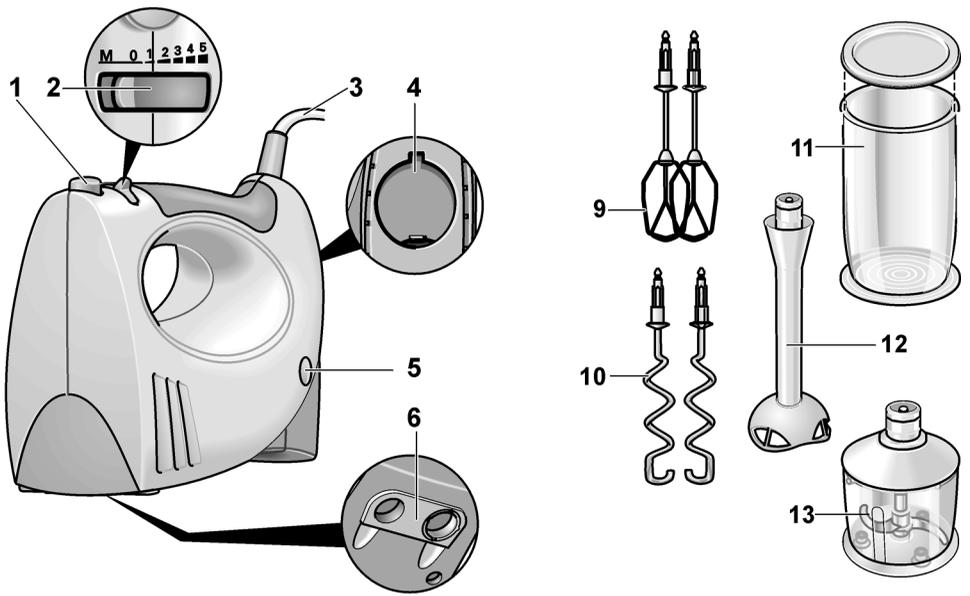
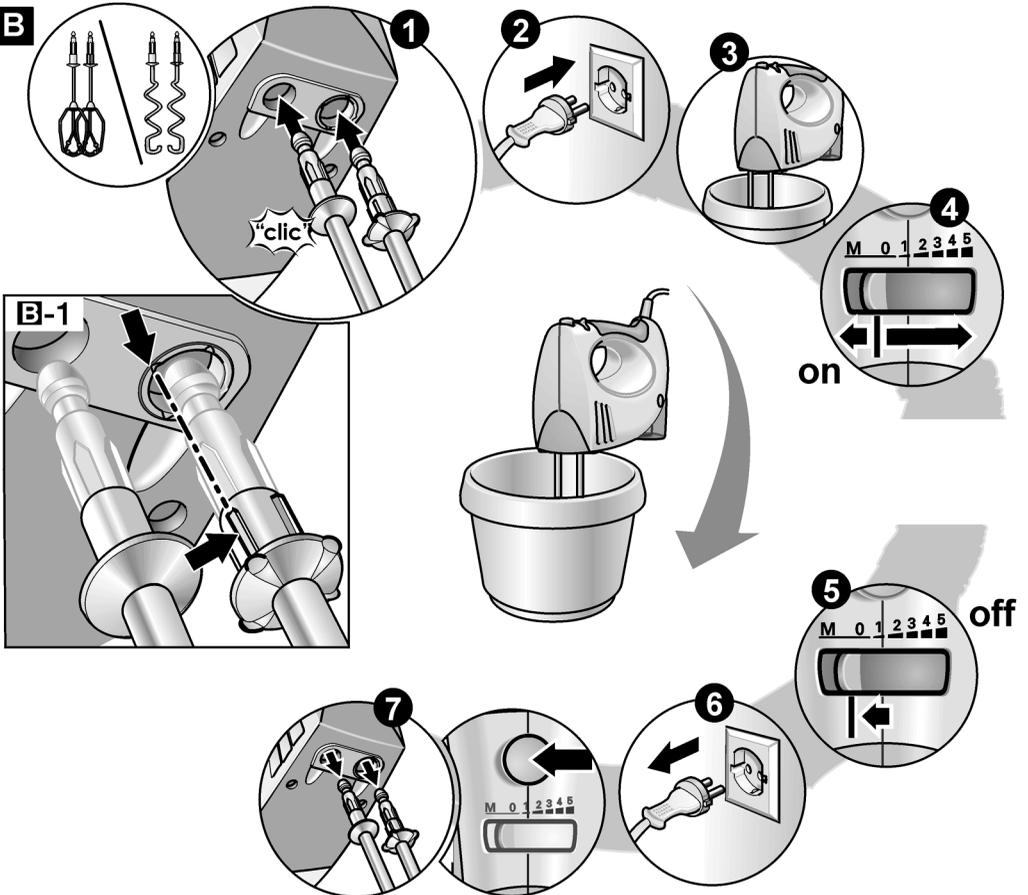
Bosch-Infoteam

(Mo-Fr: 8.00-18.00 Uhr erreichbar)

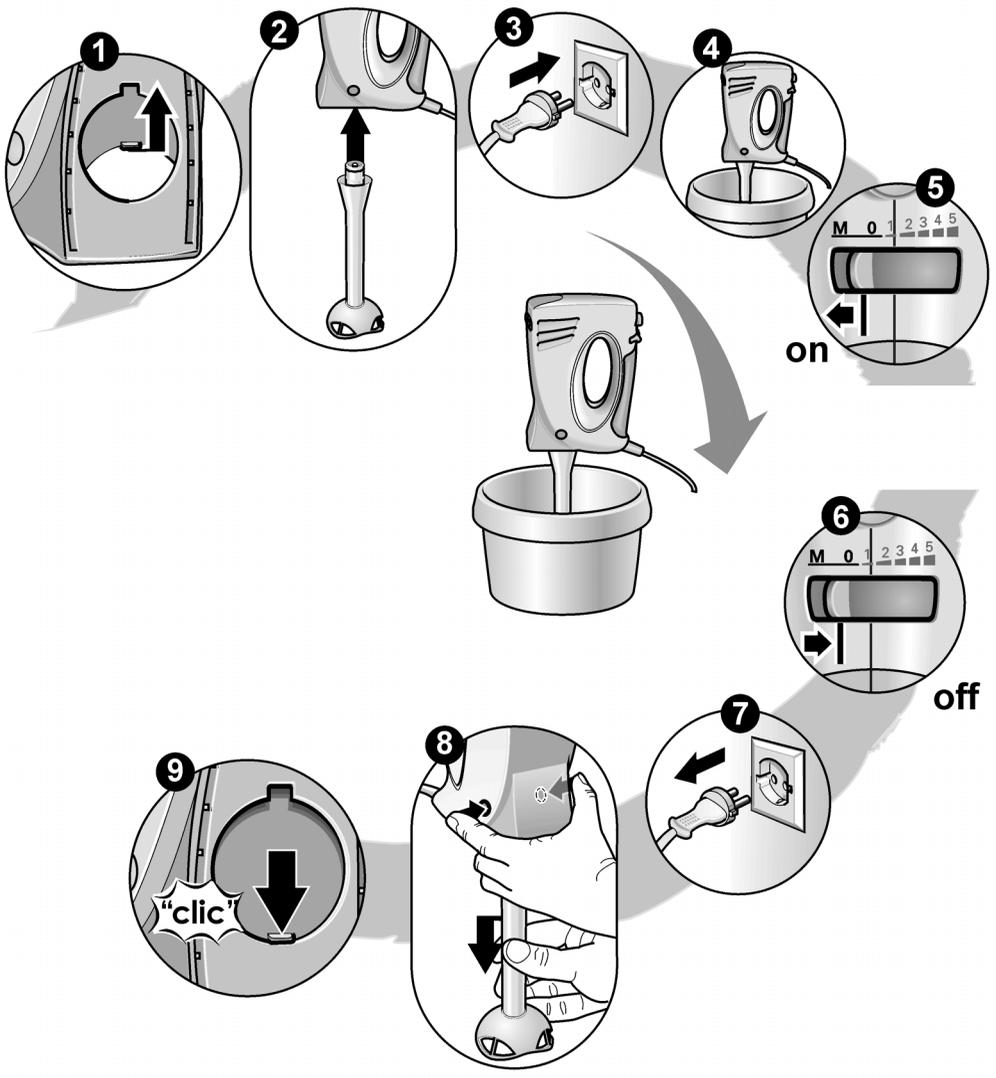
Für Produktinformationen sowie Anwendungs- und Bedienungsfragen zu **kleinen Hausgeräten**:

Tel.: 0911 70 440 040 oder unter
bosch-infoteam@bshg.com

Nur für Deutschland gültig!

A**B**

C



D

