



**BOSCH**



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

# Hand mixer

## MFQ35...

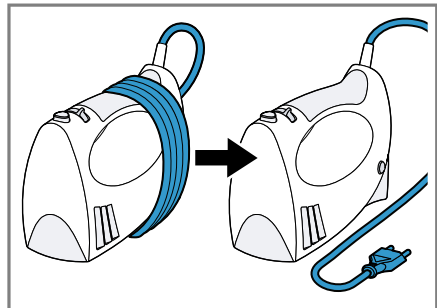
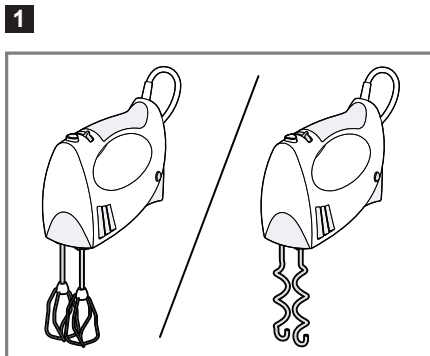
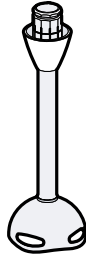
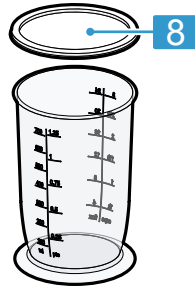
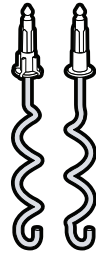
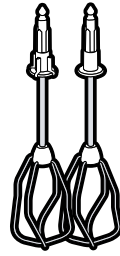
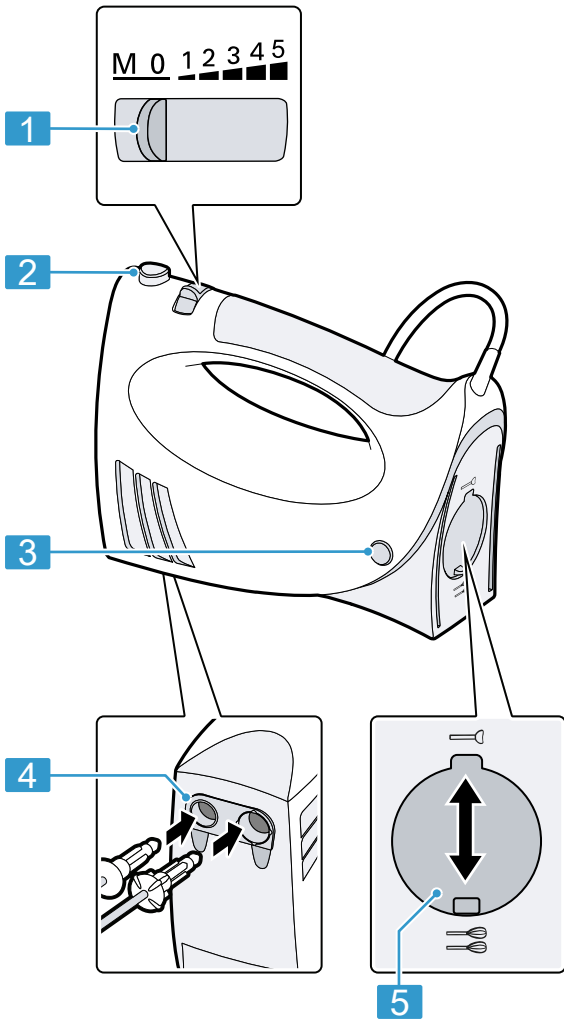
[de]	Gebrauchsanleitung	Handrührer	8
[en]	User manual	Hand mixer	13
[fr]	Manuel d'utilisation	Batteur	17
[it]	Manuale utente	Sbattitore	21
[nl]	Gebruikershandleiding	Handmixer	25
[da]	Betjeningsvejledning	Håndmikser	29
[no]	Bruksanvisning	Håndmikser	33
[sv]	Bruksanvisning	Elvisp	37
[fi]	Käyttöohje	Sähkövatkain	41
[es]	Manual de usuario	Batidora	45
[pt]	Manual do utilizador	Batedeira	50
[el]	Εγχειρίδιο χρήστη	Μίξερ χειρός	54
[tr]	Kullanım kılavuzu	El mikseri	59
[pl]	Instrukcja obsługi	Mikser ręczny	66
[uk]	Керівництво з експлуатації	Ручний міксер	71
[ru]	Руководство пользователя	Ручной Миксер	75
[ar]	دليل المستخدم	خلاط يدوي	82



<https://digitalguide.bsh-group.com?mat-no=8001242178>

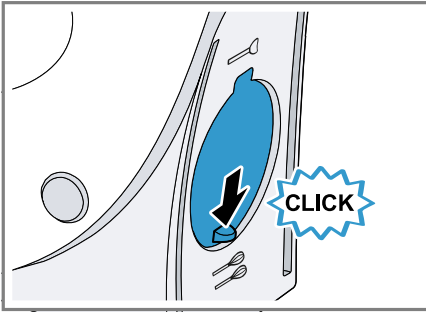


- [de]** Scannen Sie den QR-Code oder besuchen Sie die Webseite, um die erweiterten Hinweise zur Benutzung zu öffnen. Dort finden Sie zusätzliche Informationen zu Ihrem Gerät oder Zubehör.
- [en]** Scan the QR code or visit the website to open the Further Notices for Use. You can find additional information about your appliance or accessory here.
- [fr]** Scannez le code QR ou visitez le site Web pour ouvrir les informations d'utilisation complémentaires. Vous y trouverez des informations supplémentaires concernant votre appareil ou accessoire.
- [it]** Scansionare il codice QR oppure visitare il sito Web per indicazioni dettagliate sull'uso. Si trovano informazioni aggiuntive sull'apparecchio o gli accessori.
- [nl]** Scan de QR-code of bezoek de website om de uitgebreide gebruiksinstructies te openen. Hierin vindt u meer informatie over het apparaat of toebehoren.
- [da]** Scan QR-koden, eller besøg hjemmesiden, for at åbne de udvalgte anvisninger om anvendelse. Der kan der findes yderligere oplysninger om apparatet eller tilbehøret.
- [no]** Skann QR-koden eller besøk nettstedet for å åpne mer informasjon om bruken. Der finner du mer informasjon om apparatet eller tilbehøret.
- [sv]** Scanna QR-koden eller gå till webbplatsen och öppna de utökade användningsanvisningarna. Där finns mer information om din apparat eller dina tillbehör.
- [fi]** Skanna QR-koodi tai vieraile internet-sivustollamme, jotta voit avata laajennetut käyttötiedot. Sieltä löydät laitetta tai varustetta koskevia lisätietoja.
- [es]** Para abrir las indicaciones ampliadas sobre el uso, visite la página web o escanee el código QR. Allí encontrará más información sobre el aparato o los accesorios.
- [pt]** Leia o código QR ou visite a página web para abrir as indicações avançadas relativas à utilização. Aí encontra informações adicionais sobre o seu aparelho ou acessório.
- [el]** Σαρώστε τον κωδικό QR ή επισκεφτείτε την ιστοσελίδα, για να ανοίξετε τις διευρυμένες υποδείξεις για τη χρήση. Εκεί θα βρείτε πρόσθετες πληροφορίες για τη συσκευή σας ή τα εξαρτήματα.
- [tr]** Ayrıntılı kullanım bilgilerine ulaşmak için QR kodu taratın veya web sayfasını ziyaret ediniz. Cihaz ve aksesuarlar ile ilgili ayrıntılı bilgileri bu şekilde edinebilirsiniz.
- [pl]** Aby uzyskać rozszerzone informacje na temat zastosowań urządzenia, należy zeskanować kod QR albo wejść na stronę internetową. Można tam znaleźć dodatkowe informacje na temat posiadanego urządzenia i akcesoriów.
- [uk]** Щоб отримати докладні вказівки з користування, зіскануйте QR-код або відвідайте сайт. Там ви знайдете додаткові відомості про прилад або приладдя.
- [ru]** Чтобы узнать больше о пользовании, отсканируйте QR-код или зайдите на сайт. Там вы найдете более подробные сведения о приборе и принадлежностях.
- [ar]** امسح رمز الاستجابة السريعة ضوئياً أو تفضّل بزيارة الموقع الإلكتروني لفتح الإرشادات الموسّعة حول الاستخدام. تجد هناك معلومات إضافية حول جهازك أو الملحقات.

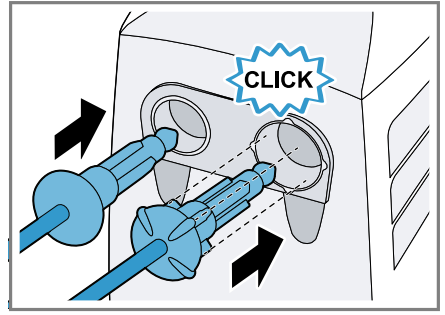


2

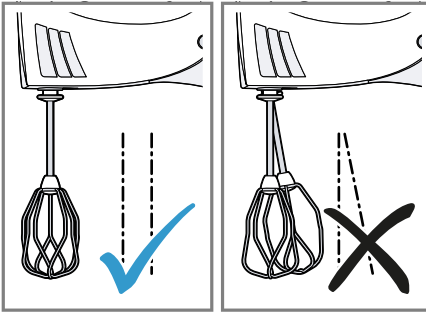
3



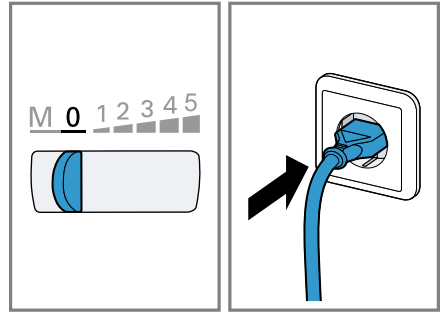
4



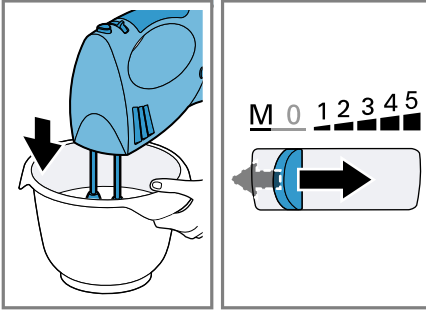
5



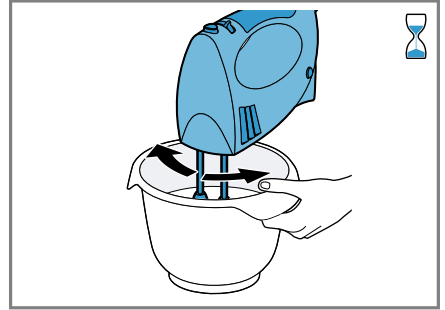
6



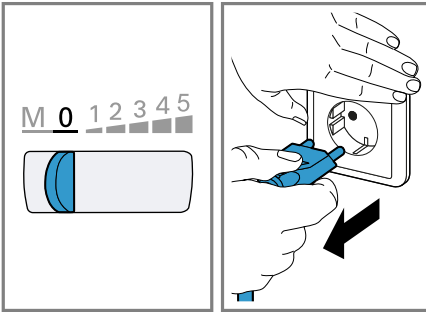
7



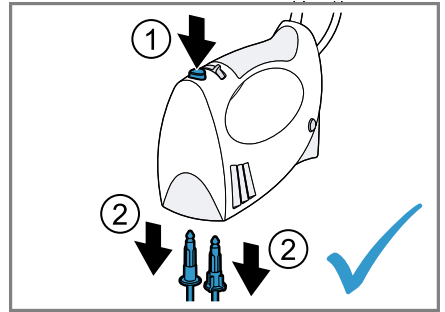
8



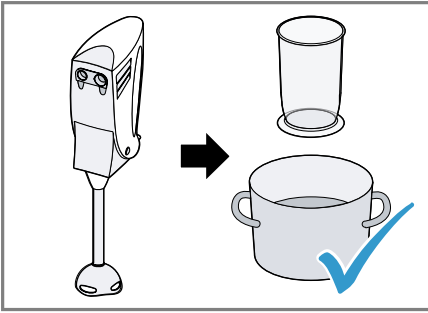
9



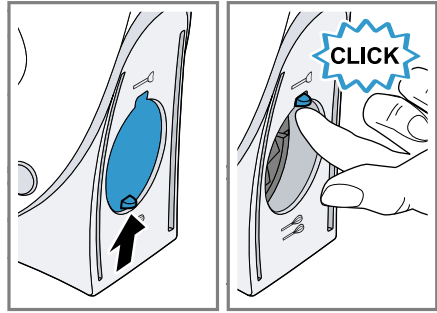
10



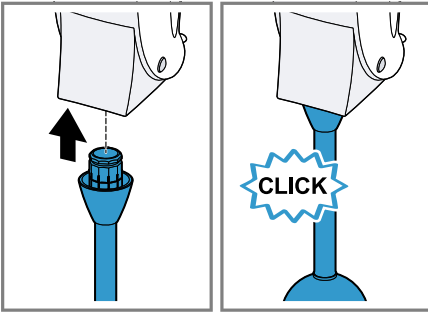
11



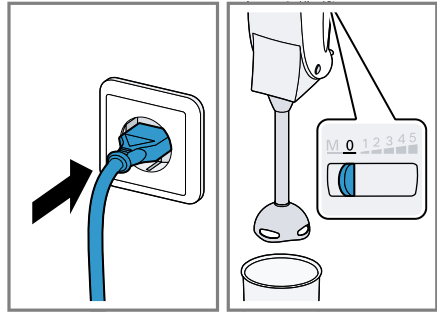
12



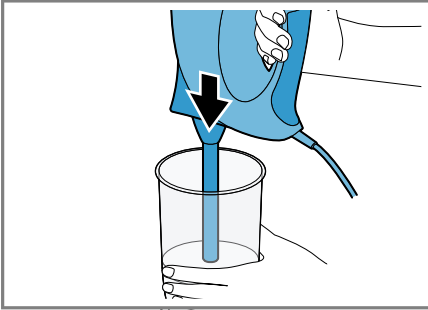
13



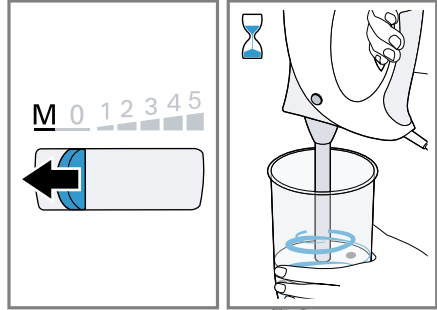
14



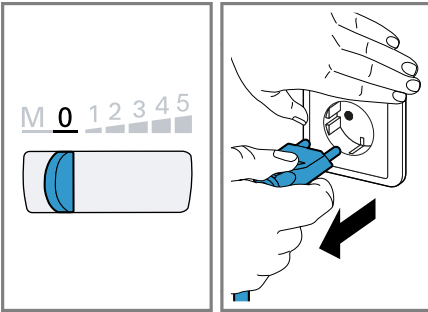
15



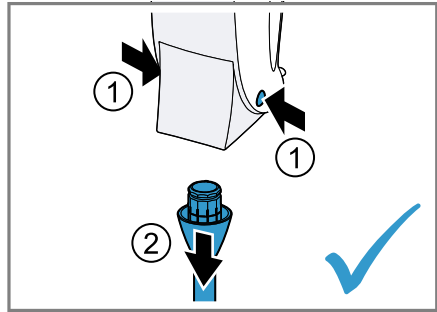
16



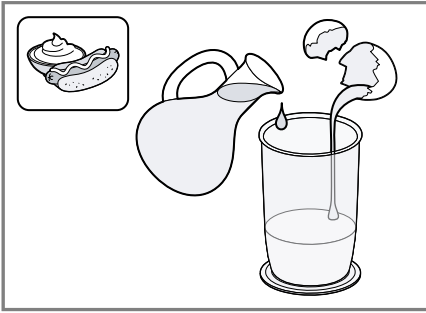
17



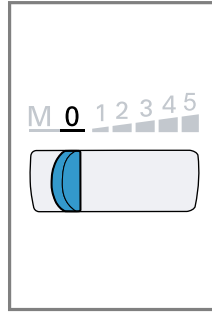
18



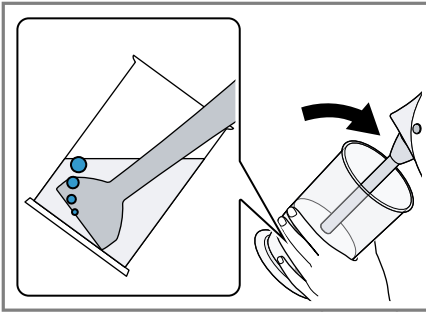
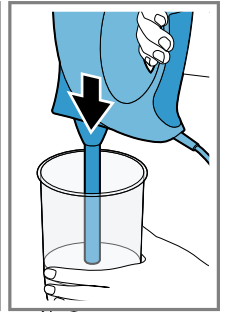
19



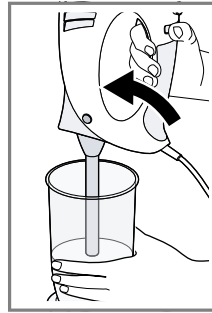
20



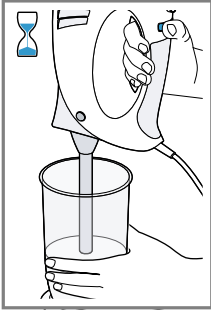
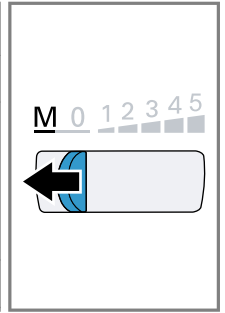
21



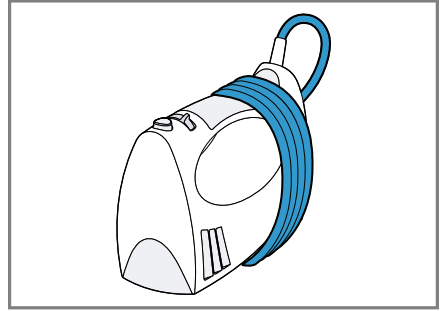
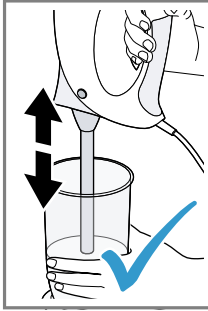
22



23



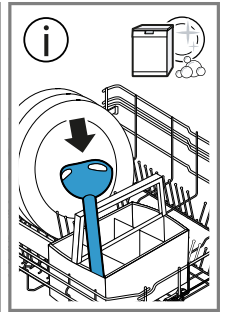
24






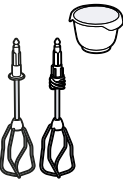


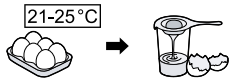


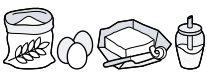



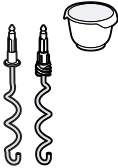






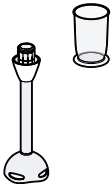



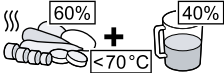

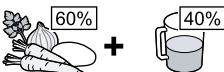



25

	✓	✗	✗	✗	✗
	✓	✓	✓	✓	✓

26



					
			200-600 g	1-8 min	5
			1-8 x 	2-5 min	5
			$\Sigma$ 600-1200 g	30 s	1
			$\Sigma$ 500-1500 g	4-5 min	5
			 350-500 g	30 s	1
			 250-500 g	4-5 min	5
			1 x 	30 s	1
			300-600 g	2½ min	M*
			300-600 g	40 s-3 min	M*



## Sicherheit

- Lesen Sie diese Anleitung sorgfältig.
- Bewahren Sie die Anleitung sowie die Produktinformationen für einen späteren Gebrauch oder Nachbesitzer auf.

Verwenden Sie das Gerät nur:

- mit Originalteilen und -zubehör.
- zum Verrühren, Schlagen und Mixen von weichen Nahrungsmitteln und Flüssigkeiten.
- zum Kneten von weichem Teig.
- im privaten Haushalt und in geschlossenen Räumen des häuslichen Umfelds bei Raumtemperatur.
- für haushaltsübliche Verarbeitungsmengen und Verarbeitungszeiten.
- bis zu einer Höhe von 2000 m über dem Meeresspiegel.

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

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

Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.

Reinigung und Benutzerwartung dürfen nicht durch Kinder durchgeführt werden.

Das Gerät darf nicht von Kindern benutzt werden. Kinder vom Gerät und der Anschlussleitung fernhalten.

- ▶ Das Gerät nur gemäß den Angaben auf dem Typenschild anschließen und betreiben.
- ▶ Wenn die Netzanschlussleitung dieses Geräts beschädigt wird, muss sie durch den Hersteller oder seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
- ▶ Nie das Gerät oder die Netzanschlussleitung in Wasser tauchen oder in den Geschirrspüler geben.
- ▶ Nie das Grundgerät, sondern nur den Schnellmixstab in das Mixgut tauchen.



- ▶ Nie ein beschädigtes Gerät betreiben.
- ▶ Nie die Netzanschlussleitung mit heißen Teilen in Kontakt bringen oder über scharfe Kanten ziehen.
- ▶ Nie das Gerät auf oder in die Nähe heißer Oberflächen stellen.
- ▶ Nach dem Ausschalten den vollständigen Stillstand des Antriebs abwarten.
- ▶ Die Hände, das Haar, die Kleidung und andere Utensilien von rotierenden Teilen fernhalten.
- ▶ Nie das Gerät eingeschaltet lassen, wenn die Stromzufuhr unterbrochen wird. Das Gerät läuft nach der Unterbrechung der Stromzufuhr selbstständig wieder an.
- ▶ Das Zubehör nur bei Stillstand des Antriebs und ausgestecktem Gerät aufsetzen und abnehmen.
- ▶ Nie die Klingen mit bloßen Händen berühren.
- ▶ Heiße Lebensmittel vorsichtig verarbeiten.
- ▶ Kochende Lebensmittel vor der Verarbeitung auf 70 °C oder weniger abkühlen lassen.
- ▶ Die Reinigungshinweise beachten.
- ▶ Oberflächen, die mit Nahrungsmitteln in Berührung kommen, vor jedem Gebrauch reinigen.

## Sachschäden vermeiden

- ▶ Das Gerät nie im Leerlauf betreiben.
- ▶ Nie den Mixbecher in der Mikrowelle oder im Backofen verwenden.

## Übersicht

→ Abb. **1**

<b>1</b>	Schalter
<b>2</b>	Auswurfaste
<b>3</b>	Entriegelungstasten
<b>4</b>	Öffnungen zum Einsetzen der Werkzeuge
<b>5</b>	Hecköffnung mit Verschluss
<b>6</b>	Turbo-Rührbesen
<b>7</b>	Knethaken
<b>8</b>	Deckel <sup>1</sup>

<sup>1</sup> Je nach Modell

<sup>2</sup> separate Gebrauchsanleitung

---

**9** Kunststoff Mixbecher<sup>1</sup>

---

**10** Schnellmixstab<sup>1</sup>

---

**11** Universalzerkleinerer<sup>1 2</sup>

---

<sup>1</sup> Je nach Modell

<sup>2</sup> separate Gebrauchsanleitung

**Hinweis:** Wenn ein Zubehör nicht im Lieferumfang enthalten ist, können Sie es über den Kundendienst bestellen.

## Bedienelemente

### Auswurfaste

Zum Abnehmen der Werkzeuge.

**Hinweis:** Die Auswurfaste lässt sich nur betätigen, wenn der Schalter auf **0** steht.

### Hecköffnung mit Verschluss

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

Den Verschluss nur in Schalterposition **0** öffnen und schließen.

## de Werkzeuge

### Entriegelungstasten

Zum Abnehmen des Zubehörs von der Hecköffnung.

### Schalter

Symbol	Funktion
0	ausgeschaltet
1	niedrigste Drehzahl
5	höchste Drehzahl
M	Momentschaltung (höchste Drehzahl) nach links drücken und festhalten

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

## Werkzeuge

### Rührbesen

Die Rührbesen eignen sich für folgende Anwendungen:

- Eiweiß oder Sahne schlagen
- leichte Teige wie z. B. Biskuitteig, Rührteig, Pfannkuchenteig herstellen

Empfehlungen für optimale Ergebnisse:

- Sahne mit mindestens 30 % Fettgehalt und 4-8 °C verwenden
- Sahne oder Eischnee in einem weiten Gefäß aufschlagen

**Hinweis:** Zum Zubereiten von Mayonnaise den Schnellmixstab verwenden.

### Kneithaken

Die Kneithaken eignen sich zur Herstellung verschiedener Teige wie Hefeteig, Pizzateig, Strudelteig, Brotteig oder Mürbeteig.

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

## Lebensmittel mit den Werkzeugen verarbeiten

### Hinweise

- Nur gleiche Werkzeuge paarweise verwenden.
- Die Form der Kunststoffteile an den Werkzeugen beachten, um Verwechslung der Werkzeuge zu vermeiden!

- Die Werkzeuge einzeln nacheinander einsetzen, um ein Verhaken zu vermeiden.

→ Abb. **2** - **11**

## Schnellmixstab

Der Schnellmixstab ist nicht geeignet für die Zubereitung von Pürees, die alleine aus Kartoffeln oder Lebensmitteln ähnlicher Konsistenz bestehen.

Der Schnellmixstab eignet sich für folgende Anwendungen:

- Getränke mixen
- Pfannkuchenteig, Mayonnaise, Saucen und Babyahrung zubereiten
- Gekochte Lebensmittel pürieren, z. B. Obst, Gemüse, Suppen

## Schnellmixstab verwenden

### Hinweise

- Feste Lebensmittel vor der Verarbeitung zerkleinern und weichkochen, z. B. Äpfel, Kartoffeln oder Fleisch.
- Zum Zerkleinern von rohen Lebensmitteln ohne Flüssigkeitszugabe, wie z. B. Zwiebeln, Knoblauch oder Kräuter, den Universalzerkleinerer verwenden.
- Bevor Sie die Lebensmittel in einem Kochtopf verarbeiten, nehmen Sie den Topf von der Kochstelle.

→ Abb. **12** - **19**

## Beispielrezept Mayonnaise

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

## Mayonnaise zubereiten

### Hinweise

- Mayonnaise kann mit dem Schnellmixstab nur aus ganzen Eiern (Eiweiß und Eigelb) zubereitet werden.

- Wenn Sie Mayonnaise zubereiten, verhindert Luft unter dem Schnellmixstab eine gute Bindung. Um ein optimales Ergebnis zu erreichen, lassen Sie die Luft entweichen, bevor Sie mixen.

→ Abb. **20** - **24**

## Aufbewahrung

- ▶ Zum Aufbewahren kann man das Netzkabel aufwickeln.

→ Abb. **25**

## Reinigungsübersicht

Reinigen Sie die einzelnen Teile, wie in der Tabelle angegeben.

→ Abb. **26**

## Anwendungsbeispiele

Beachten Sie unbedingt die Maximalmengen und Verarbeitungszeiten in der Tabelle.

→ Abb. **27**

**Hinweis:** Bei den in der Rezepttabelle mit (\*) gekennzeichneten Rezepten das Gerät nach jedem Betriebszyklus auf Raumtemperatur abkühlen lassen!

## Altgerät entsorgen

- ▶ Das Gerät umweltgerecht entsorgen. Informationen über aktuelle Entsorgungswege erhalten Sie bei Ihrem Fachhändler sowie Ihrer Gemeinde- oder Stadtverwaltung.



Dieses Gerät ist entsprechend der europäischen Richtlinie 2012/19/EU über Elektro- und Elektronikaltgeräte (waste electrical and electronic equipment – WEEE) gekennzeichnet. Die Richtlinie gibt den Rahmen für eine EU-weit gültige Rücknahme und Verwertung der Altgeräte vor.

## Garantiebedingungen

Sie haben für Ihr Gerät Anspruch auf Garantie gemäß nachfolgender Bedingungen. Für dieses Gerät gelten die von unserer jeweils zuständigen Landesvertretung herausgegebenen Garantiebedingungen des Landes, in dem das Gerät gekauft wurde. Sie können die Garantiebedingungen jederzeit über Ihren Fachhändler, bei dem Sie das Gerät gekauft haben oder direkt bei unserer Landesvertretung anfordern. Die Garantiebedingungen für Deutschland finden Sie am Ende des deutschen Sprachteils. Die Adressen finden Sie auf den letzten Seiten dieses Hefts. Darüber hinaus sind die Garantiebedingungen auch im Internet unter der genannten Web-Adresse hinterlegt. Für die Inanspruchnahme von Garantieleistungen ist in jedem Fall die Vorlage des Kaufbeleges erforderlich.

**DE Garantiebedingungen**  
**BSH Hausgeräte GmbH, Deutschland**  
**Stand: Januar 2021**

**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!

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 den 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 zerbrechliche Teile wie z.B. Glas oder Kunststoff bzw. Glühlampen. Ebenfalls ausgenommen sind Teile, die einem gebrauchsbedingten oder sonstigen natürlichen Verschleiß unterliegen.

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 Lieferdatum oder wenigstens mit dem Kaufdatum 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 aus dem lokalen Geräteportfolio 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 Geräte, die in Deutschland gekauft und betrieben werden. Werden Geräte in ein anderes Land der EU/der EFTA verbracht („Zielland“) und dort betrieben, die die technischen Voraussetzungen (z.B. Spannung, Frequenz, Gasarten, etc.) für das Zielland aufweisen und die für die jeweiligen Umweltbedingungen geeignet sind, gelten die Garantiebedingungen des Ziellandes, soweit wir in diesem Land ein Kundendienstnetz haben.

Diese können Sie bei der Landesvertretung des Ziellandes anfordern. Bei Verbringung in Länder außerhalb der EU/der EFTA erlischt die Garantie.

**Beachten Sie unser weiteres Kundendienst-Angebot:**

Auch nach Ablauf der Garantie stehen Ihnen unser Werkskundendienst und unsere Servicepartner zur Verfügung.

**BSH Hausgeräte GmbH**  
**Carl-Wery-Straße 34**  
**81739 München, GERMANY**  
**A Bosch Company**

 **Safety**

- Read this instruction manual carefully.
- Keep the instruction manual and the product information safe for future reference or for the next owner.

Only use this appliance:

- With genuine parts and accessories.
- for stirring, beating and mixing soft foods and liquids.
- to knead soft dough.
- In private households and in enclosed spaces in a domestic environment at room temperature.
- for normal processing quantities and for normal processing times for domestic use.
- Up to an altitude of max. 2000 m above sea level.

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

This appliance can be used by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or a lack of experience and/or knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and if they understand the hazards involved.

Children must not play with the appliance.

Cleaning and user maintenance must not be performed by children.

The appliance must not be used by children. Keep children away from the appliance and power cable.

- ▶ Connect and operate the appliance only in accordance with the specifications on the rating plate.
- ▶ If the power cord of this appliance is damaged, it must be replaced by the manufacturer, the manufacturer's Customer Service or a similarly qualified person in order to prevent any risk.
- ▶ Never immerse the appliance or the power cord in water or clean in the dishwasher.
- ▶ Never immerse the base unit in the food to be blended, only the quick-mixing rod.
- ▶ Never operate a damaged appliance.

## en Avoiding material damage

- ▶ Never let the power cord come into contact with hot parts or be dragged over sharp edges.
- ▶ Never place the appliance on or near hot surfaces.
- ▶ After switching off, wait until the drive has come to a complete standstill.
- ▶ Keep hands, hair, clothing and utensils away from rotating parts.
- ▶ Never leave the appliance switched on if the power supply is interrupted. The appliance will automatically start up again following the interruption in the power supply.
- ▶ Only attach and remove accessories once the drive has stopped and the appliance has been unplugged.
- ▶ Never touch the edges of the blades with bare hands.
- ▶ Process hot food carefully.
- ▶ Leave boiling food to cool down to at least 70 °C before processing.
- ▶ Follow the cleaning instructions.
- ▶ Clean surfaces which come in contact with food before each use.

## Avoiding material damage

- ▶ Do not operate the appliance at no-load.
- ▶ Never use the blender jug in the microwave or oven.

## Overview

→ Fig. 11

1	Switch
2	Ejector button
3	Release buttons
4	Aperture for inserting the tools
5	Rear aperture with lock
6	Turbo stirring whisks
7	Kneading hooks
8	Lid <sup>1</sup>
9	Plastic blender jug <sup>1</sup>
10	High-speed hand blender <sup>1</sup>

<sup>1</sup> Depending on the model

<sup>2</sup> separate operating instructions

---

## 11 Universal cutter<sup>1 2</sup>

---

<sup>1</sup> Depending on the model

<sup>2</sup> separate operating instructions

**Note:** If an accessory is not included in the scope of supply, it can be ordered from customer service.

## Operating elements

### Ejector button

For removing the tools.

**Note:** The ejector button can only be actuated if the switch is position **0**.

### Rear aperture with lock

for inserting accessories, e.g. high-speed hand blender.

Only open and close the lock when the switch is in position **0**.

### Release buttons

For removing the accessories from the rear aperture.

## Switch

Symbol	Function
0	switched off
1	lowest speed
5	highest speed
M	Instantaneous switching (highest speed) press to the left and hold in place

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

## Tools

### Beating whisks

The beating whisks are suitable for the following applications:

- beat egg whites or cream
  - make light dough such as e.g. sponge mixture, cake mixture, pancake batter
- Recommendations for optimum results:
- Use cream with a fat content of at least 30% and when at 4-8 °C
  - Whip cream or beat egg whites in a wide jug

**Note:** To make mayonnaise, use the high-speed hand blender.

### Kneading hooks

The kneading hook is suitable for making different doughs like yeast dough, bread dough, pizza, strudel or shortcrust pastry.

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

### Processing food with the tools

#### Notes

- Only use tools of the same type in pairs.
- Note the shape of the plastic parts on the tools to avoid mixing up the tools!
- Insert the tools one after the other to prevent them from becoming entangled.

→ Fig. 2 - 11

## High-speed hand blender

The high-speed hand blender is not suitable for preparing purées consisting solely of potatoes or foods with a similar consistency.

The high-speed hand blender is suitable for the following applications:

- Mixing drinks
- Making pancake batter, mayonnaise, sauces and baby food
- Puréeing cooked food, e.g. fruit, vegetables, soup

### Using the high-speed hand blender

#### Notes

- Solid foods should always be cut up and cooked until soft before processing, e.g. apples, potatoes or meat.
- Use the universal cutter for cutting up raw food without adding liquid, e.g. onions, garlic or herbs.
- Before processing the food in a pan, take the pan off the heat.

→ Fig. 12 - 19

### Sample recipe Mayonnaise

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

### Making mayonnaise

#### Notes

- When using the high-speed hand blender, mayonnaise can only be made with whole eggs (egg white and egg yolk).
- When making mayonnaise, air underneath the high-speed hand blender prevents the ingredients from blending together well. To achieve an optimum result, check that the air can escape before you start mixing.

→ Fig. 20 - 24

## Storage

- ▶ The power cord can be wound up for storage.  
→ Fig. 25

## Overview of cleaning

Clean the individual parts as indicated in the table.

→ Fig. 26

## Application examples

Always observe the maximum quantities and processing times in the table.

→ Fig. 27

**Note:** For the recipes marked with (\*) in the recipe table, let the appliance cool down to room temperature after each operating cycle.

## Disposing of old appliance

- ▶ Dispose of the appliance in an environmentally friendly manner.  
Information about current disposal methods are available from your specialist dealer or local authority.



This appliance is labelled in accordance with European Directive 2012/19/EU concerning used electrical and electronic appliances (waste electrical and electronic equipment - WEEE). The guideline determines the framework for the return and recycling of used appliances as applicable throughout the EU.

---

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

## Warranty conditions

You can make warranty claims for your appliance under the following 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 pur-





## Sécurité

- Lisez attentivement cette notice.
- Conservez la notice ainsi que les informations produites en vue d'une réutilisation ultérieure ou pour un futur nouveau propriétaire.

Utilisez l'appareil uniquement :

- avec des pièces et accessoires d'origine.
- pour mélanger, battre et mixer des aliments tendres et des liquides.
- pour pétrir de la pâte molle.
- pour un usage domestique privé et dans les pièces fermées d'un domicile, à la température ambiante.
- pour les quantités de préparation et durées de traitement habituelles pour un ménage.
- à une hauteur maximale de 2000 m au-dessus du niveau de la mer.

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

Cet appareil peut être utilisé par des personnes aux capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou des personnes inexpérimentées, à condition qu'elles soient surveillées ou qu'elles aient été informées de l'utilisation de l'appareil et qu'elles comprennent les risques inhérents à son usage.

Les enfants ne sont pas autorisés à jouer avec l'appareil.

Le nettoyage et l'entretien de l'appareil ne doivent pas être effectués par des enfants.

L'appareil ne doit pas être utilisé par des enfants. Les enfants doivent être tenus à distance de l'appareil et du cordon d'alimentation secteur.

- ▶ Pour le raccordement et l'utilisation de l'appareil, respectez impérativement les indications figurant sur la plaque signalétique.
- ▶ Afin d'écartier tout danger quand le cordon d'alimentation secteur de cet appareil est endommagé, seul le fabricant ou son service après-vente ou toute autre personne de qualification équivalente est habilité à le remplacer.

## fr Prévenir les dégâts matériels

- ▶ Ne jamais plonger l'appareil ou le cordon d'alimentation secteur dans l'eau et ne pas les mettre au lave-vaisselle.
- ▶ Ne jamais plonger l'unité principale dans le produit à mixer, mais uniquement le pied mixeur rapide.
- ▶ Ne jamais utiliser un appareil endommagé.
- ▶ Ne jamais mettre en contact le cordon d'alimentation secteur avec des pièces chaudes et ne pas le tirer sur des arêtes vives.
- ▶ Ne jamais poser l'appareil sur des surfaces chaudes ou à proximité de celles-ci.
- ▶ Après l'arrêt, attendez que l'entraînement s'arrête complètement.
- ▶ Tenir les mains, les cheveux, les vêtements et autres ustensiles à distance des pièces en rotation.
- ▶ Ne jamais laisser l'appareil allumé quand l'alimentation électrique est interrompue. L'appareil se remet en marche automatiquement après l'interruption de l'alimentation électrique.
- ▶ Mettre en place et retirer l'accessoire uniquement après immobilisation de l'entraînement et débranchement de l'appareil.
- ▶ Ne jamais toucher les tranchants de la lame à mains nues.
- ▶ Traiter des aliments chauds avec prudence.
- ▶ Laisser refroidir à 70 °C ou moins les aliments ayant bouilli avant de les mixer.
- ▶ Respecter les consignes de nettoyage.
- ▶ Nettoyer les surfaces qui entrent en contact avec les denrées alimentaires avant chaque utilisation.

## Prévenir les dégâts matériels

- ▶ Ne jamais faire tourner l'appareil à vide.
- ▶ Ne jamais utiliser le bol mixeur dans un four micro-ondes ou traditionnel.

## Aperçu

→ Fig. 1

1	Interrupteur
2	Touche d'éjection
3	Touches de déverrouillage
4	Orifices dans lesquels introduire les ustensiles

<sup>1</sup> Selon le modèle

<sup>2</sup> Notice d'utilisation à part

5	Orifice arrière avec fermeture
6	Fouet mixeur turbo
7	Crochets pétrisseurs
8	Couvercle <sup>1</sup>
9	Bol mixeur en plastique <sup>1</sup>
10	Mixeur-batteur rapide <sup>1</sup>
11	Mini-hachoir <sup>1 2</sup>

<sup>1</sup> Selon le modèle

<sup>2</sup> Notice d'utilisation à part

**Remarque :** Si un accessoire n'a pas été livré d'origine, vous pouvez le commander auprès du Service après-vente.

## Éléments de commande

### Touche d'éjection

Elle sert à détacher les ustensiles.

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

### Orifice arrière avec fermeture

Orifice où introduire des accessoires comme le mixer-batteur rapide. N'ouvrir et ne fermer la fermeture que lorsque l'interrupteur se trouve en position **0**.

### Touches de déverrouillage

Pour retirer un accessoire de l'orifice arrière.

### Interrupteur

Symbole	Fonction
0	désactivée
1	vitesse minimale
5	vitesse maximale
M	Pour la marche momentanée (vitesse maximale), pousser l'interrupteur vers la gauche et le maintenir en position.

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

## Ustensiles

### Fouet mélangeur

Les fouets mixeurs sont adaptés pour les applications suivantes :

- battre les blancs d'œuf et la crème
- préparer des pâtes légères comme de la génoise, de la pâte levée, de la pâte pour crêpes

Recommandations pour des résultats optimaux :

- Utiliser de la crème d'une teneur en matières grasses d'au moins 30 % et à une température comprise entre 4 et 8 °C
- Fouetter la crème ou le blanc d'œuf dans un grand bol

**Remarque :** Pour préparer de la mayonnaise, utiliser le mixeur batteur rapide.

### Crochets pétrisseurs

Les crochets pétrisseurs permettent de préparer différentes pâtes, pâte levée, pâte à pizza, pâte à strudel, pâte à pain ou pâte sablée.

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

### Traiter les ingrédients avec les ustensiles

#### Remarques

- Utiliser uniquement des ustensiles de même type par paire.
- Tenir compte de la forme des pièces en plastique des ustensiles pour éviter toutes confusions !
- Mettre les ustensiles en place l'un après l'autre pour qu'ils ne coïncident pas.

→ Fig. **2 - 11**

### Mixeur batteur rapide

Le mixeur-batteur rapide n'est pas adapté pour la préparation de purées constituées uniquement de pommes de terre ou d'aliments de consistance similaire.

Le mixeur batteur rapide convient pour les applications suivantes :

- Mixer des boissons
- Préparer de la pâte à crêpes, de la mayonnaise, des sauces et de la nourriture pour bébés
- Réduire en purée les aliments cuits, p. ex. fruits, légumes, soupes

### Utiliser le mixeur batteur rapide

#### Remarques

- Couper en petits morceaux ou faire cuire les aliments durs tels que les pommes, les pommes de terre ou la viande avant de les mixer.
- Pour broyer les aliments crus sans ajouter d'eau (oignons, ail, herbes aromatiques), utiliser le mini-hachoir.
- Avant de mettre les aliments dans une casserole, retirez la casserole du foyer.

→ Fig. **12 - 19**

## Exemple de recette de mayonnaise

- 1 œuf (jaune et blanc)
- 1 c. à s. de moutarde
- 1 c. à s. de jus de citron ou de vinaigre
- 200-250 ml d'huile
- Sel et poivre à convenance

## Préparer une mayonnaise

### Remarques

- La mayonnaise peut être préparée avec le mixeur batteur rapide uniquement à partir d'œufs entiers (blanc et jaune).
- Lors de la préparation de mayonnaise, l'air accumulé sous le mixeur batteur rapide empêche une bonne émulsion. Afin d'obtenir un résultat optimal, laissez l'air s'échapper avant de mixer.

→ Fig. 20 - 24

## Rangement

- Pour ranger le cordon d'alimentation, il suffit de l'enrouler.

→ Fig. 25

## Guide de nettoyage

Nettoyez les différents composants comme indiqué dans le tableau.

→ Fig. 26

## Exemples d'utilisations

Respectez impérativement les quantités maximales et durées de traitement énoncées dans le tableau.

→ Fig. 27

**Remarque :** Pour les recettes marquées d'un (\*) dans le tableau des recettes, laissez l'appareil refroidir à température ambiante après chaque utilisation !

## Mettre au rebut un appareil usagé

- Éliminez l'appareil dans le respect de l'environnement.  
Vous trouverez des informations sur les circuits actuels d'élimination auprès de votre revendeur spécialisé ou de l'administration de votre commune/ville.



Cet appareil est marqué selon la directive européenne 2012/19/UE relative aux appareils électriques et électroniques usagés (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

La directive définit le cadre pour une reprise et une récupération des appareils usagés applicables dans les pays de la CE.

## Conditions de garantie

Les conditions de garantie de votre appareil sont les suivantes.

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.



## Sicurezza

- Leggere attentamente le presenti istruzioni.
- Conservare le istruzioni e le informazioni sul prodotto per il successivo utilizzo o per il futuro proprietario.

Utilizzare l'apparecchio soltanto:

- con gli accessori e le parti originali.
- per mescolare, montare e frullare alimenti morbidi e liquidi.
- per lavorare impasti morbidi.
- in case private e in locali chiusi in ambito domestico a temperatura ambiente;
- per quantità e tempi di lavoro usuali nell'attività domestica.
- fino a un'altitudine di massimo 2000m sul livello del mare.

L'apparecchio deve essere sempre scollegato dalla corrente elettrica dopo ogni utilizzo, se lasciato incustodito, prima del montaggio, dello smontaggio, della pulizia e in caso di guasti.

Questo apparecchio può essere usato da persone con ridotte facoltà psichiche, sensoriali o mentali o con conoscenze e/o esperienza insufficienti, purché siano sotto il controllo di persone adulte o siano stati istruiti sull'uso sicuro dell'apparecchio e abbiano compreso i pericoli connessi all'uso dello stesso.

I bambini non devono giocare con l'apparecchio.

Ai bambini è vietato eseguire la pulizia e manutenzione di competenza dell'utente.

L'uso di questo apparecchio è vietato ai bambini. Tenere i bambini lontani dall'apparecchio e dal cavo di alimentazione.

- ▶ Collegare e utilizzare l'apparecchio solo in conformità con i dati indicati sulla targhetta identificativa.
- ▶ Al fine di evitare pericoli, se il cavo di alimentazione di questo apparecchio subisce danni deve essere sostituito dal produttore, dal suo servizio di assistenza clienti o da persona in possesso di simile qualifica.
- ▶ Non immergere mai l'apparecchio o il cavo di alimentazione nell'acqua e non metterli in lavastoviglie.
- ▶ Non immergere mai nel prodotto da frullare tutto l'apparecchio di base ma soltanto il frullatore ad immersione.
- ▶ Non azionare mai un apparecchio danneggiato.

## it Prevenzione di danni materiali

- ▶ Non mettere mai il cavo di collegamento di rete a contatto con componenti caldi né tirarlo su spigoli vivi.
- ▶ Non disporre mai l'apparecchio sopra oppure in prossimità di superfici calde.
- ▶ Dopo lo spegnimento, attendere l'arresto completo dell'azionamento.
- ▶ Tenere lontano mani, capelli, abiti e altri utensili dalle parti rotanti.
- ▶ Non lasciare mai acceso l'apparecchio se viene interrotta l'alimentazione elettrica. L'apparecchio riprenderebbe a funzionare automaticamente una volta ripristinata l'alimentazione elettrica.
- ▶ Applicare e rimuovere l'accessorio solo ad ingranaggio fermo ed apparecchio scollegato.
- ▶ Non toccare mai le lame a mani nude.
- ▶ Lavorare gli alimenti caldi con particolare attenzione.
- ▶ Prima della lavorazione, far raffreddare gli alimenti cotti a una temperatura di 70 °C o inferiore.
- ▶ Attenersi alle istruzioni per la pulizia.
- ▶ Pulire le superfici che vengono a contatto con gli alimenti prima di ogni utilizzo.

## Prevenzione di danni materiali

- ▶ Non mettere mai l'apparecchio in funzione a vuoto.
- ▶ Non utilizzare mai il bicchiere frullatore nel forno a microonde o nel forno.

## Panoramica

→ Fig. 1

1	Interruttore
2	Pulsante di espulsione
3	Tasti di sblocco
4	Aperture per inserire gli utensili
5	Apertura posteriore con chiusura
6	Frusta turbo
7	Gancio impastatore
8	Coperchio <sup>1</sup>

<sup>1</sup> A seconda del modello

<sup>2</sup> Istruzioni per l'uso separate

9	Bicchiere frullatore in plastica <sup>1</sup>
10	Asta frullatore rapido <sup>1</sup>
11	Mini tritatutto <sup>1 2</sup>

<sup>1</sup> A seconda del modello

<sup>2</sup> Istruzioni per l'uso separate

**Nota:** Se un accessorio non è fornito in dotazione, è possibile ordinarlo contattando il servizio assistenza.

## Elementi di comando

### Pulsante di espulsione

Per rimuovere gli utensili.

**Nota:** Il pulsante di espulsione può essere attivato solo se l'interruttore è disposto sullo 0.

### Apertura posteriore con chiusura

Per inserire accessori, ad es. l'asta frullatore rapido.

Aprire e chiudere la chiusura soltanto con l'interruttore in posizione **0**.

### Tasti di sblocco

Per rimuovere l'accessorio dall'apertura posteriore.

### Interruttore

Simbolo	Funzione
<b>0</b>	Disattivato
<b>1</b>	Velocità minima
<b>5</b>	Velocità massima
<b>M</b>	Funzionamento «pulse» (velocità massima), premere l'interruttore verso sinistra e mantenerlo premuto

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

## Utensili

### Fruste

Le fruste sono adatte per le seguenti applicazioni:

- Montare gli albumi o la panna
- Lavorare paste leggere, ad es. pasta biscotto, impasto di base per dolci, pastella per pancake

Suggerimenti per risultati ottimali:

- Utilizzare panna con una percentuale di grasso di almeno il 30% e a una temperatura di 4-8 °C
- Montare la panna o gli albumi in un recipiente largo

**Nota:** Per preparare la maionese utilizzare l'asta frullatore rapido.

### Ganci impastatori

I ganci impastatori sono adatti per impastare diversi impasti (lievitati, pizza, strudel, pane o pasta frolla).

**Nota:** La massima quantità di lavorazione è 500 g di farina e ingredienti.

## Lavorazione degli alimenti con gli utensili

### Note

- Utilizzare solo coppie di utensili uguali.

- Per evitare scambi di utensili, osservare la forma delle parti in materiale sintetico degli utensili!
- Per evitare un blocco degli utensili, inserirli uno per volta consecutivamente.

→ Fig. **2** - **11**

## Asta frullatore rapido

L'asta frullatore rapido non è adatta per la preparazione di purè costituiti solo da patate o alimenti con simile consistenza.

L'asta frullatore rapido è adatta alle seguenti applicazioni:

- frullare bevande
- preparare pancake, maionese, salse e alimenti per bambini
- passare alimenti cotti, ad es. frutta, verdura, zuppe

## Utilizzo dell'asta frullatore rapido

### Note

- Sminuzzare ed ammorbidire alimenti solidi prima della lavorazione, ad es. mele, patate o carne.
- Per sminuzzare alimenti crudi senza aggiunta di liquido, quali ad es. cipolle, aglio o erbe aromatiche, utilizzare il mini tritacutto.
- Prima di lavorare gli alimenti in una pentola, spostarla dalla zona di cottura.

→ Fig. **12** - **19**

## Esempio di ricetta: maionese

- 1 uovo (albume e tuorlo)
- 1 cucchiaino di senape
- 1 cucchiaino di succo di limone o aceto
- 200-250 ml d'olio
- Sale e pepe a piacere

## Preparazione della maionese

### Note

- La maionese può essere preparata con l'asta frullatore rapido solo con uova intere (albume e tuorlo).

## it Conservazione

- Durante la preparazione della maionese, l'aria sotto l'asta frullatore rapido impedisce una buona amalgamazione. Per ottenere un ottimo risultato, far fuoriuscire l'aria prima di frullare.

→ Fig. 20 - 24

## Conservazione

- ▶ Per riporre l'apparecchio è possibile avvolgere il cavo di alimentazione.

→ Fig. 25

## Panoramica per la pulizia

Pulire i singoli componenti come indicato nella tabella.

→ Fig. 26

## Esempi d'impiego

Osservare assolutamente le quantità massime e i tempi di preparazione riportati nella tabella.

→ Fig. 27

**Nota:** Per le ricette contrassegnate da (\*) nella tabella, far raffreddare l'apparecchio a temperatura ambiente dopo ogni ciclo di utilizzo!

## Rottamazione di un apparecchio dismesso

- ▶ Smaltire l'apparecchio nel rispetto dell'ambiente.  
Per informazioni sulle attuali procedure di smaltimento rivolgersi al rivenditore specializzato o al comune di competenza.



Questo apparecchio dispone di contrassegno ai sensi della direttiva europea 2012/19/UE in materia di apparecchi elettrici ed elettronici (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

Questa direttiva definisce le norme per la raccolta e il riciclaggio degli apparecchi dismessi valide su tutto il territorio dell'Unione Europea.

## Condizioni di garanzia

L'apparecchio è coperto da garanzia alle condizioni seguenti.

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.





## Veiligheid

- Lees deze gebruiksaanwijzing zorgvuldig door.
- Bewaar de gebruiksaanwijzing en de productinformatie voor later gebruik of voor volgende eigenaren.

Gebruik het apparaat uitsluitend:

- met originele onderdelen en accessoires.
- voor het roeren, kloppen en mixen van zachte voedingsmiddelen en vloeistoffen.
- voor het kneden van zacht deeg.
- voor huishoudelijk gebruik en in gesloten ruimtes binnen de huiselijke omgeving bij kamertemperatuur.
- voor verwerkingshoeveelheden en -tijden die gebruikelijk zijn in het huishouden.
- tot een hoogte van 2000 m boven zeeniveau.

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

Dit apparaat mag door personen met verminderde lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke vermogens of gebrek aan ervaring en/of kennis worden gebruikt indien dit onder toezicht gebeurt of indien zij over het veilige gebruik van het apparaat zijn geïnstrueerd en de hieruit voortvloeiende gevaren hebben begrepen.

Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.

Reiniging en onderhoud door de gebruiker mogen niet worden uitgevoerd door kinderen.

Het apparaat mag niet door kinderen worden gebruikt. Kinderen uit de buurt van het apparaat en het aansluitsnoer houden.

- ▶ Het apparaat uitsluitend aansluiten en gebruiken volgens de gegevens op het typeplaatje.
- ▶ Als het netsnoer van dit apparaat beschadigd raakt, moet het ter vermindering van risico's worden vervangen door de fabrikant, de servicedienst of een andere gekwalificeerde persoon.
- ▶ Nooit het apparaat of het netsnoer in water dompelen of in de vaatwasser plaatsen.
- ▶ Nooit het basisapparaat, maar alleen de snelmixstaaf in het product onderdompelen.
- ▶ Nooit een beschadigd apparaat gebruiken.

## nl Materiële schade voorkomen

- ▶ Nooit het aansluitsnoer met hete onderdelen in contact brengen of over scherpe randen trekken.
- ▶ Het apparaat nooit neerzetten op of in de buurt van hete oppervlakken.
- ▶ Wacht na het uitschakelen tot de aandrijving volledig stil staat.
- ▶ De handen, het haar, de kleding en andere voorwerpen uit de buurt van roterende delen houden.
- ▶ Het apparaat nooit ingeschakeld laten, wanneer de stroomtoevoer wordt onderbroken. Het apparaat gaat na onderbreking van de stroomtoevoer zelfstandig weer draaien.
- ▶ Het toebehoren alleen bij stilstand van de aandrijving en uit het stopcontact verwijderde stekker aanbrengen en verwijderen.
- ▶ Nooit de lemmeten met blote handen aanraken.
- ▶ Hete levensmiddelen voorzichtig verwerken.
- ▶ Kokende levensmiddelen vóór verwerking tot 70 °C of minder laten afkoelen.
- ▶ De reinigingsinstructies in acht nemen.
- ▶ Oppervlakken die met voedingsmiddelen in contact komen, voor elk gebruik reinigen.

## Materiële schade voorkomen

- ▶ Het apparaat nooit onbelast laten draaien.
- ▶ De mixkom nooit in de magnetron of bakoven gebruiken.

## Overzicht

→ Fig. 1

1	Schakelaar
2	Uitwerptoets
3	Ontgrendeltoetsen
4	Openingen voor het aanbrengen van de hulpstukken
5	Achteropening met sluiting
6	Turbo-roergardes
7	Kneedhaken
8	Deksel <sup>1</sup>

<sup>1</sup> Afhankelijk van het model

<sup>2</sup> Aparte gebruiksaanwijzing

9	Kunststof mengbeker <sup>1</sup>
10	Staafmixer <sup>1</sup>
11	Universele fijnsnijder <sup>1 2</sup>

<sup>1</sup> Afhankelijk van het model

<sup>2</sup> Aparte gebruiksaanwijzing

**Opmerking:** Een accessoire dat niet standaard wordt meegeleverd, kunt u via de klantenservice bestellen.

## Bedieningselementen

### Uitwerptoets

Voor het verwijderen van de hulpstukken.

**Opmerking:** De uitwerptoets kan alleen worden bediend wanneer de schakelaar op 0 staat.

### Achteropening met sluiting

Voor het aanbrengen van toebehoren, bijv. de staafmixer.

De sluiting alleen in schakelaarpositie 0 openen en sluiten.

## Ontgrendeltoetsen

Voor het verwijderen van het toebehoren uit de opening in de achterzijde.

## Schakelaar

Symbol	Functie
0	uitgeschakeld
1	laagste toerental
5	hoogste toerental
M	Momentschakeling (hoogste toerental) naar links drukken en vasthouden

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

## Hulpstukken

### Garden

De garden zijn geschikt voor de volgende toepassingen:

- Eiwit of room kloppen
- Licht deeg zoals biscuitdeeg, roerdeeg, pannenkoekendeeg maken

Aanbevelingen voor optimale resultaten:

- Room met minstens 30% vetgehalte en met een temperatuur van 4-8 °C gebruiken
- Room of eiwit opkloppen in een grote kom

**Opmerking:** Voor het bereiden van mayonaise de staafmixer gebruiken.

### Kneedhaken

De kneedhaken zijn geschikt voor het bereiden van verschillende soorten deeg zoals gistdeeg, pizzadeeg, strudeldeeg, brooddeeg of zandtaartdeeg.

**Opmerking:** De maximale verwerkingshoeveelheid bedraagt 500 g bloem en ingrediënten.

## Levensmiddelen met de hulpstukken verwerken

### Opmerkingen

- Alleen gelijke hulpstukken paarsgewijs gebruiken.

- Op de vorm van de kunststofdelen van de hulpstukken letten om verwisseling van de hulpstukken te vermijden!
- De hulpstukken na elkaar aanbrengen om aaneenhaken te voorkomen.

→ Fig. **2** - **11**

## Staafmixer

De staafmixer is niet geschikt voor de bereiding van puree die uitsluitend uit aardappels of levensmiddelen met een vergelijkbare consistentie bestaat.

De staafmixer is geschikt voor volgende toepassingen:

- Drinken mixen
- Pannenkoekendeeg, mayonaise, sauzen en babyvoeding bereiden
- Gekookte levensmiddelen pureren, bijv. fruit, groente, soepen

## Staafmixer gebruiken

### Opmerkingen

- Harde levensmiddelen vóór verwerking altijd verkleinen en zacht koken, bijv. appels, aardappels of vlees.
- Voor het fijnsnijden van rauwe levensmiddelen waaraan u geen vloeistof toevoegt, bijv. uien, knoflook of kruiden, de universele fijnsnijder gebruiken.
- De kookpan van de kookplaat nemen voordat u de levensmiddelen in de pan verwerkt.

→ Fig. **12** - **19**

## Voorbeeldrecept mayonaise

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

## Mayonaise bereiden

### Opmerkingen

- Met de staafmixer kan alleen mayonaise uit hele eieren (eiwit en eigeel) worden bereid.

## nl Opbergen

- Als u mayonaise bereidt, voorkomt lucht onder de staafmixer een goede binding. Laat voor het mixen de lucht ontsnappen om een optimaal resultaat te bereiken.

→ Fig. 20 - 24

## Opbergen

- ▶ Om te bewaren kan men het netsnoer opwikkelen.  
→ Fig. 25

## Reinigingsoverzicht

Reinig de afzonderlijke onderdelen zoals in de tabel is aangegeven.

→ Fig. 26

## Toepassingsvoorbeelden

Neem de maximum hoeveelheden en verwerkingstijden uit de tabel beslist in acht.

→ Fig. 27

**Opmerking:** Bij de in de recepttabel met (\*) gemarkeerde recepten het apparaat na elke gebruikscyclus tot kamertemperatuur laten afkoelen!

## Afvoeren van uw oude apparaat

- ▶ Voer het apparaat milieuvriendelijk af. Bij uw dealer en uw gemeente- of deelraadskantoor kunt u informatie verkrijgen over de actuele afvoermethoden.



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

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

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

## Garantievoorwaarden

U heeft voor het apparaat recht op garantie volgens de volgende voorwaarden.



## Sikkerhed

- Læs denne vejledning omhyggeligt igennem.
- Opbevar vejledningen og produktinformationerne til senere brug, og giv dem videre til en senere ejer.

Anvend kun apparatet:

- med originale dele og tilbehør.
- Apparatet er egnet til at røre, piske og blende bløde fødevarer og væsker.
- Til æltning af dej, f.eks.
- ved stuetemperatur i privat husholdning og i lukkede rum i huslige omgivelser.
- til forarbejdningsmængder og -tider, som er almindelige i husholdningen.
- Op til en højde på maksimalt 2000 m over havets overflade.

Strømforsyningen til apparatet altid afbrydes, når det har været anvendt, når det ikke er under opsyn, før apparatet samles, adskilles eller rengøres samt i tilfælde af fejl.

Dette apparat kan bruges af personer med begrænsede fysiske, sensoriske eller psykiske evner eller manglende erfaring og/eller viden, hvis de overvåges eller er blevet instrueret i en sikker brug af apparatet og har forstået de farer, der kan være forbundet med brugen af apparatet.

Børn må ikke bruge apparatet til leg.

Rengøring og brugervedligeholdelse må ikke udføres af børn.

Apparatet må ikke bruges af børn. Børn skal altid befinde sig på sikker afstand af apparatet og dets tilslutningsledning.

- ▶ Apparatet må kun tilsluttes og bruges iht. angivelserne på typeskiltet.
- ▶ Hvis nettilslutningsledningen til apparatet bliver beskadiget, skal den udskiftes af producenten, producentens kundeservice eller en lignende kvalificeret person for at undgå, at der opstår fare.
- ▶ Dyp aldrig apparatet eller nettilslutningsledningen i vand, og sæt det aldrig i opvaskemaskinen.
- ▶ Dyp ikke motorenheden, men kun blenderstaven i madvarerne.
- ▶ Brug aldrig et beskadiget apparat.
- ▶ Nettilslutningsledningen må aldrig komme i kontakt med varme dele eller trækkes over skarpe kanter.

## da Forhindring af materielle skader

- ▶ Stil aldrig apparatet på eller i nærheden af varme overflader.
- ▶ Vent til drevet står helt stille, efter at apparatet er slukket.
- ▶ Hold hænder, hår, tøj og andre genstande væk fra roterende dele.
- ▶ Lad aldrig apparatet forblive i tændt position, hvis strømforsyningen bliver afbrudt. Efter strømafbrydelsens ophør starter apparatet automatisk driften.
- ▶ Tilbehøret må kun sættes på og tages af, når drevet står stille, og apparatet er afbrudt fra strømnettet.
- ▶ Berør aldrig knivklingerne med de bare fingre.
- ▶ Forarbejd varme fødevarer forsigtigt.
- ▶ Lad kogende fødevarer afkøle til mindst 70 °C før forarbejdning.
- ▶ Følg anvisningerne om rengøring.
- ▶ Rengør overflader, som kommer i kontakt med fødevarer, før hver brug.

## Forhindring af materielle skader

- ▶ Brug aldrig apparatet i tomgang.
- ▶ Blenderbægeret må aldrig komme i mikrobølgeovnen eller ovnen.

## Oversigt

→ Fig. 1

1	Kontakt
2	Udkastningsknap
3	Sikkerhedstaster
4	Åbninger til isætning af redskaber
5	Hækåbning med lås
6	Turborøreris
7	Æltekrog
8	Låg <sup>1</sup>
9	Blenderbæger af plast <sup>1</sup>
10	Hurtigblenderstav <sup>1</sup>
11	Minihakker <sup>1 2</sup>

<sup>1</sup> Afhængigt af model

<sup>2</sup> separat brugsanvisning

**Bemærk:** Følger et tilbehør ikke med leveringen, kan det bestilles via kundeservice.

## Betjeningslementer

### Udkastningsknap

Til fjernelse af redskaberne.

**Bemærk:** Udkastningstasten kan kun betjenes, hvis kontakten står på **0**.

### Hækåbning med lås

Til isætning af tilbehør f.eks. hurtigblenderstav.

Låsen kan kun åbnes og lukkes i kontaktposition **0**.

### Sikkerhedsknapper

Til fjernelse af tilbehøret fra hækåbningen.

## Kontakt

Symbol	Funktion
0	Slukket
1	Laveste hastighed
5	Højeste hastighed
M	Kortvarig drift (højeste hastighed), tryk kontakten mod venstre, og hold den fast

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

## Redskaber

### Røreris

Røreriset egner sig til følgende anvendelser:

- Piskning af æggebløder eller fløde
- Fremstilling af lette deje som f.eks. lagkagedej, rørt dej eller pandekagedej

Anbefalinger til optimale resultater:

- Brug fløde med mindst 30 % fedtindhold og 4-8 °C
- Pisk fløde eller æggebløder i en stor beholder

**Bemærk:** Brug hurtigblenderstaven til tilberedning af mayonnaise.

### Æltekrog

Æltekrogene egner sig til fremstilling af forskellige deje såsom gærdej, pizzadej, strudeldej, brøddej eller mørdej.

**Bemærk:** Den maksimale forarbejdningmængde er 500 g mel og ingredienser.

### Forarbejdning af fødevarer med redskaberne

#### Bemærkninger

- Anvend kun samme redskaber parvist.
- Vær opmærksom på plastdelenes form på redskaberne for at undgå forveksling af redskaberne!
- Sæt hvert enkelt redskab i enkeltvist, så de ikke sætter sig fast.

→ Fig. 2 - 11

### Hurtigblenderstav

Hurtigblenderstaven egner sig ikke til tilberedelse af puréer, som kun består af kartofler eller fødevarer med lignende konsistens. Hurtigblenderstaven egner sig til følgende anvendelser:

- Blanding af drikke
- Tilberedning af pandekagedej, mayonnaise, sovs og babymad
- Purering af kogte fødevarer, f.eks. frugt, grønt, supper

## Anvendelse af hurtigblenderstav

### Bemærkninger

- Skær faste fødevarer, f.eks. æbler, kartofler og kød, i små stykker, og kog dem bløde, før de forarbejdes.
- Anvend minihakkeren til finhakning af rå fødevarer, f.eks. løg, hvidløg eller krydderurter, uden tilsætning af væske.
- Før fødevarerne forarbejdes i en gryde, skal gryden tages af kogezone.

→ Fig. 12 - 19

### Opskriftseksempel mayonnaise

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

### Tilberedning af mayonnaise

#### Bemærkninger

- Mayonnaise kan kun tilberedes af hele æg (æggebløder og æggeblomme) med hurtigblenderstaven.
- Når der tilberedes mayonnaise, forhindrer luft under hurtigblenderstaven en god binding. Lad luften slippe væk, før der blandes, for at opnå et optimalt resultat.

→ Fig. 20 - 24

### Opbevaring

- ▶ Kablet kan vikles op, før apparatet opbevares.

→ Fig. 25

### Rengøringsoversigt

Rengør de enkelte dele som anført i tabellen.

→ Fig. 26

### Eksempler på brug

Overhold altid de maksimale mængder og tilberedningstider i tabellen.

→ Fig. 27

## da Bortskaffelse af udtjent apparat

**Bemærk:** Ved opskrifter, der er markeret med (\*) i opskrifttabellen, skal apparatet køle af til stuetemperatur efter hver anvendelsescyklus!

## Bortskaffelse af udtjent apparat

- ▶ Bortskaf apparatet miljørigtigt. Hvis der er tvivl om genbrugsordningerne, og om hvor genbrugspladserne er placeret, så kan forhandleren, kommunen eller de kommunale myndigheder kontaktes for at få yderligere information.



---

Dette apparat er klassificeret iht. det europæiske direktiv 2012/19/EU om affald af elektrisk- og elektronisk udstyr (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

Dette direktiv angiver rammerne for indlevering og recycling af kasserede apparater gældende for hele EU.

---

## Garantibetingelser

Du har krav på garanti for dit apparat iht. de efterfølgende betingelser.

På dette apparat yder Bosch 2 års reklameret. Købsnota skal altid vedlægges ved indsendelse til reparation, hvis denne ønskes udført indenfor retten til reklamation. Medfølger købsnota ikke, vil reparationen altid blive udført mod beregning. Indsendelse til reparation Skulle Deres Bosch apparat gå i stykker, kan det indsendes til vort serviceværksted: BSH Hvidevarer A/S, Telegrafvej 4, 2750 Ballerup, tlf. 44 89 88 10.





## Sikkerhet

- Les nøye gjennom denne anvisningen.
- Oppbevar veiledningen og produktinformasjonen for senere bruk eller for en senere eier.

Apparatet må kun brukes:

- med originaldeler og -tilbehør.
- til røring, pisking og blanding av myke næringsmidler og væsker.
- til elting av myk deig.
- ved romtemperatur i private husholdninger og i lukkede rom hjemme.
- til mengder og arbeidstider som er vanlige i en normal husholdning.
- i en høyde på 2000 m over havet

Apparatet må alltid kobles fra nettet etter bruk, når det ikke er under tilsyn, før det settes sammen, tas fra hverandre eller rengjøres og ved feil.

Dette apparatet kan brukes av personer med reduserte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller mangel på erfaring og/eller kunnskap dersom de er under oppsyn eller har fått opplæring i sikker bruk av apparatet og er informert om farene ved bruk av apparatet.

Barn må ikke få leke med apparatet.

Rengjøring og brukervedlikehold må ikke foretas av barn.

Apparatet må ikke brukes av barn. Barn må holdes borte fra apparatet og strømkabelen.

- ▶ Maskinen må kun tilkobles og brukes i henhold til angivelsene på typeskiltet.
- ▶ Dersom det oppstår skader på apparatets strømkabel, må den skiftes ut av produsenten, kundeservice eller av en annen kvalifisert person for å unngå at det oppstår fare.
- ▶ Dypp aldri apparatet eller strømkabelen i vann eller legg dem i oppvaskmaskinen.
- ▶ Grunnapparatet må aldri dyppes i de varene som skal mikses. Det er kun hurtigmiksstaven som skal dyppes i dem.
- ▶ Bruk aldri apparatet hvis det har skader.
- ▶ La aldri strømkabelen komme i kontakt med varme deler eller dra den over skarpe kanter.

## no Unngå materielle skader

- ▶ Apparatet må aldri plasseres på eller i nærheten av varme overflater.
- ▶ Etter at du har slått av apparatet, må du vente til drivverket er kommet helt til ro.
- ▶ Hold hender, hår, klær og andre gjenstander på avstand fra roterende deler.
- ▶ La aldri apparatet forbli slått på etter at strømtilførselen er brutt. Apparatet starter igjen av seg selv når strømtilførselen er gjenopprettet.
- ▶ Tilbehøret må kun settes på og tas av når drevet og det frakoblede apparatet står stille.
- ▶ Du må aldri berøre knivbladene med bare hender.
- ▶ Varme matvarer må bearbeides forsiktig.
- ▶ Kokende matvarer må kjøles ned til 70 °C eller mindre før de bearbeides.
- ▶ Følg rengjøringsanvisningene.
- ▶ Overflater som kommer i kontakt med næringsmidler skal rengjøres før hver bruk.

## Unngå materielle skader

- ▶ Apparatet må aldri brukes ubelastet.
- ▶ Miksebegeret må aldri brukes i mikrobølgeovn eller stekeovn.

## Oversikt

→ Fig. 1

1	Bryter
2	Utkastknapp
3	Frigjøringsknapper
4	Åpninger for innsetting av verktøy
5	Åpning bak med lokk
6	Turbo-rørepinne
7	Eltekrok
8	Lokk <sup>1</sup>
9	Miksebeger av plast <sup>1</sup>
10	Hurtigmiksestav <sup>1</sup>

<sup>1</sup> Avhengig av modell

<sup>2</sup> separat bruksanvisning

---

## 11 Universalkutter<sup>1 2</sup>

---

<sup>1</sup> Avhengig av modell

<sup>2</sup> separat bruksanvisning

**Merk:** Dersom et tilbehør ikke hører med til leveringsomfanget, kan du bestille dette hos kundeservice.

## Betjeningselementer

### Utkastknapp

For å ta av verktøyene.

**Merk:** Utkastknappen kan bare betjenes når bryteren står på 0.

### Åpning bak med lokk

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

Lokket må kun åpnes og lukkes i bryterstilling 0.

### Frigjøringstaster

For å ta av tilbehøret fra bakåpningen.

### Bryter

---

Symbol	Funksjon
--------	----------

---

Symbol	Funksjon
0	Slått av
1	Laveste turtall
5	Høyeste turtall
M	Trykk momentkoplingen (høyeste turtall) mot venstre og hold fast

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

## Verktøy

### Rørepinne

Rørepinnen passer for følgende bruk:

- Pisk eggehvite eller fløte
- Lag lette deiger eller rører som f.eks. deig for tebrød, formkake, pannekake

Anbefalinger for optimale resultater:

- Bruk kremfløte med minst 30 % fett og 4-8 °C
- Pisk kremfløte og eggehvite i en bred beholder

**Merk:** Bruk hurtigmiksestaven for tilberedning av majones.

### Eltekrok

Eltekroken passer til å lage forskjellige deiger slik som gjærdeig, pizzadeig, strudel-deig, brøddeig eller mørdeig.

**Merk:** Den maksimale arbeidsmengden er 500 g mel og ingredienser.

## Bearbeiding av mat med verktøyet

### Merknader

- Bruk kun like verktøy i par.
- Ta hensyn til formen på kunststoffdelene på verktøyet, slik forskjellig verktøy ikke forveksles!
- Verktøyet må settes inn etter hverandre slik at det ikke henger seg fast.

→ Fig. 2 - 11

## Hurtigmiksestav

Hurtigmiksestaven er ikke egnet for tilberedning av mos som bare består av poteter eller andre matvarer med liknende konsistens.

Hurtigmiksestaven er egnet for følgende bruk:

- Miksing av drikker
- Tilberedning av pannekakedeig, majones, sauser og babymat
- Mosing av kokte matvarer, f.eks. frukt, grønnsaker, supper

## Bruk hurtigmiksestav

### Merknader

- Faste matvarer, f.eks. epler, poteter eller kjøtt, må kuttes opp og kokes myke før de bearbeides.
- Bruk universalkutteren til kutting av rå matvarer uten tilsetning av væske, f.eks. løk, hvitløk eller urter.
- Ta gryten bort fra kokesonen før du bearbeider matvarer i en kasserolle.

→ Fig. 12 - 19

## Eksempel på majonesoppskrift

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

## Tilberedning av majones

### Merknader

- Med hurtigmiksestaven kan det kun lages majones av hele egg (eggehvite og eggeplomme).
- Når du lager majones, forhindrer luft under hurtigmiksestaven en god binding. La luften slippe ut før du mikser, slik at du oppnår et optimalt resultat.

→ Fig. 20 - 24

## Oppbevaring

- ▶ For oppbevaring kan strømkabelen vikles opp.

→ Fig. 25

## Oversikt over rengjøring

Rengjør enkeltdelene som angitt i tabellen.

→ Fig. 26

## Eksempler på bruk

Det er veldig viktig å overholde den maksimale mengden og bearbeidelses-tidene i tabellen.

→ Fig. 27

**Merk:** Ved oppskriftene som er merket med (\*) i oppskriftstabellen, må apparatet avkjøles til romtemperatur etter hver driftssyklus!

## Avfallsbehandling av gammelt apparat

- Kast apparatet på en miljøvennlig måte. Du kan innhente informasjon om aktuelle muligheter for avfallsbehandling hos en spesialisert forhandler eller hos kommuneadministrasjonen der du bor.



Dette apparatet er klassifisert i henhold til det europeiske direktivet 2012/19/EU om avhending av elektrisk og elektronisk utstyr (waste electrical and electronic equipment – WEEE). Direktivet angir rammene for innlevering og gjenvinning av innbytteprodukter.

## Garantibetingelser

Du har krav på garanti i samsvar med vilkårene nedenfor.

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



## Säkerhet

- Läs igenom anvisningen noga.
- Förvara bruksanvisningen och produktinformationen för senare användning eller till nästa ägare.

Använd bara enheten:

- med originaldelar och originaltillbehör.
- för blandning, vispning och mixning av mjuka matvaror och vätskor.
- för knådning av mjuk deg.
- i privata hushåll och i slutna utrymmen i hemmiljö vid rumstemperatur.
- med de bearbetningsmängder och bearbetningstider som normalt förekommer i hushåll.
- upp till max. 2000°möh.

Dra alltid ur sladden efter användning, när du inte har enheten under uppsikt, före hopsättning, isärtagning eller rengöring och vid fel.

Apparaten får användas av personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga eller brist på erfarenhet och/eller kunskap, om de står under tillsyn eller om de har instruerats om hur apparaten ska användas säkert och har förstått de risker som sammanhänger med detta.

Låt inte barn leka med enheten.

Barn får inte utföra rengöring och användarskötsel.

Låt inte barn använda apparaten. Håll barn borta från apparaten och anslutningsledningen.

- ▶ Anslut och använd bara maskinen enligt uppgifterna på typskylten.
- ▶ Om apparatens nätanslutningsledning blir skadad måste den för att risker ska förhindras bytas av tillverkaren eller dennes kundtjänst eller av en person med likvärdiga kvalifikationer.
- ▶ Sänk aldrig ner apparaten eller nätanslutningsledningen i vatten och maskindiska dem inte.
- ▶ Stick bara ned snabbmixern i det du ska mixa, aldrig motordelen.
- ▶ Använd aldrig apparaten om den är skadad.

- ▶ Låt aldrig nätanslutningskabeln komma i kontakt med heta delar och dra den inte över vassa kanter.
- ▶ Ställ aldrig enheten på eller i närheten av heta ytor.
- ▶ Vänta tills drivningen står helt stilla efter avstängning.
- ▶ Låt inte händer, hår, kläder eller andra husgeråd komma i närheten av roterande delar.
- ▶ Enheten får aldrig vara på när strömmen bryts. Enheten fortsätter att gå när strömmen bryts.
- ▶ Sätt in och ta ut tillbehör bara när drivningen står stilla och nätstickkontakten är uttagen.
- ▶ Vidrör aldrig klingorna med bara händer.
- ▶ Bearbeta varma matvaror försiktigt.
- ▶ Låt kokande matvaror svalna till 70 °C eller lägre före bearbetningen.
- ▶ Följ rengöringsanvisningarna.
- ▶ Rengör före varje användning de ytor som kan komma i kontakt med matvaror.

## Undvika saksador

- ▶ Kör aldrig apparaten på tomgång.
- ▶ Använd aldrig mixerbägaren i mikrovågsugnen eller bakugnen.

## Översikt

→ Fig. 1

1	Kontakt
2	Utkastarknapp
3	Frigöringsknappar
4	Öppningar för att sätta fast verktygen
5	Bakre öppning med lock
6	Turbovispar
7	Degkrok
8	Lock <sup>1</sup>
9	Mixerbägare av plast <sup>1</sup>
10	Snabbmixerstav <sup>1</sup>

<sup>1</sup> Beroende på modell

<sup>2</sup> separat bruksanvisning

---

### 11 Minihackare<sup>1 2</sup>

---

<sup>1</sup> Beroende på modell

<sup>2</sup> separat bruksanvisning

**Notera:** Om ett tillbehör inte ingår i leveransen kan du beställa det från kundtjänsten.

## Manöverorgan

### Utkastarknapp

För att ta av verktygen.

**Notera:** Du kan bara trycka på lossningsknappen om reglaget står på 0.

### Bakre öppning med lock

För att sätta fast tillbehör t.ex. snabbmixerstaven.

Du får bara öppna och stänga locket när strömbrytaren står i läge 0.

### Frigöringsknappar

För att ta av tillbehöret från baköppningen.

## Kontakt

Symbol	Funktion
0	avstängd
1	Lägsta varvtal

---

Symbol	Funktion
5	Högsta varvtal
M	Tryck momentkopplingen (högsta varvtal) åt vänster och håll fast den

**Notera:** När baköppningen är öppen fungerar inte stegkopplingen **1** till **5**.

## Verktyg

### Grovvisp

Grovvisparna är lämpliga för följande användningssätt:

- vispa äggvita eller grädde
- blanda smet, t.ex. mordeg, sockerkaks-smet och pannkakssmet

Rekommendationer för optimala resultat:

- Använd grädde med minst 30 % fett och temperatur 4-8 °C
- Håll grädden eller äggvitan i ett brett kärl

**Notera:** Använd snabbmixerstaven för tillagning av majonnäs.

### Degkrok

Degkrokarna är lämpliga för att blanda olika degar, t.ex. jäsdeg, pizzadeg, strudeldeg, brödeg och mordeg.

**Notera:** Den största bearbetningsmängden är 500 g mjöl plus övriga ingredienser.

## Bearbetning av matvaror med verktygen

### Anmärkningar

- Använd bara likadana verktyg parvis.
- Kontrollera om plastdelarnas form vid verktygen för att förhindra förväxling av verktygen!
- Sätt in verktygen ett i sänder så att de inte krokas fast i varandra.

→ Fig. **2** - **11**

## Snabbmixerstav

Snabbmixerstaven är inte lämplig för tillagning av puréer som bara består av potatis eller matvaror med liknande konsistens. Snabbmixerstaven är lämplig för följande användningssätt:

- Blandning av drinkar

- Tillagning av pannkakssmet, majonnäs, såser och barnmat
- Puréer av kokta matvaror, t.ex. frukt, grönsaker, soppor

## Användning av snabbmixerstaven

### Anmärkningar

- Finfördela matvarorna före bearbetningen eller koka dem mjuka, t.ex. äpplen, potatis eller kött.
- Om du ska finfördela råa matvaror, t.ex. lök, vitlök eller örter, utan att tillsätta vätska bör du använda minihackaren.
- Innan du bearbetar matvaror i en kastrull måste du ta av kastrullen från kokplattan.

→ Fig. **12** - **19**

## Receptexempel majonnäs

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

## Tillagning av majonnäs

### Anmärkningar

- Med snabbmixerstaven kan du bara laga till majonnäs av hela ägg (vita och gula).
- När du lagar till majonnäs håller den inte ihop bra om det finns luft under snabbmixerstaven. Om resultatet ska bli optimalt måste du släppa ut luften innan du börjar mixa.

→ Fig. **20** - **24**

## Förvaring

- ▶ För förvaring kan nätkabeln rullas upp.  
→ Fig. **25**

## Rengöringsöversikt

Rengör de olika delarna enligt anvisningarna i tabellen.

→ Fig. **26**

## Användningsexempel

Följ ovillkorligen maximimängderna och bearbetningstiderna i tabellen.

→ Fig. **27**

**sv** Omhändertagande av begagnade apparater

**Notera:** För de recept som är märkta med (\*) i recepttabellen måste du låta apparaten svalna till rumstemperatur efter varje driftcykel!

## Omhändertagande av begagnade apparater

- ▶ Omhändertata enheten miljövänligt. Information om aktuell avfallshantering kan du få hos återförsäljare och kommun.



Denna enhet är märkt i enlighet med det europeiska direktivet 2012/19/EU om avfall som utgörs av eller innehåller elektroniska produkter (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

Direktivet anger ramarna för inom EU giltigt återtagande och korrekt återvinning av uttjänta enheter.

---

## Garantivillkor

Du har rätt till garanti för din apparat enligt följande villkor.

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





## Turvallisuus

- Lue tämä ohje huolellisesti.
- Säilytä ohjeet ja tuotetiedot myöhempää käyttötarvetta tai mahdollista uutta omistajaa varten.

Käytä laitetta vain:

- valmistajan alkuperäisillä osilla ja varusteilla.
- pehmeiden elintarvikkeiden ja nesteiden sekoittamiseen ja vatkaamiseen.
- pehmeän taikinän vaivaamiseen.
- yksityisissä kotitalouksissa ja kodinomaisen ympäristön suljetuissa tiloissa huonelämpötilassa.
- kotitalouksissa tavallisten määrien käsittelyyn ja keskeytyksettä ainoastaan ohjeissa ilmoitetun ajan.
- enintään 2000 m korkeudella merenpinnasta.

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

Fyysisiltä, sensorisilta tai henkisiltä valmiuksiltaan rajoitteiset taikka kokemattomat ja/tai taitamattomat henkilöt voivat käyttää tätä laitetta, jos heidän turvallisuudestaan vastaava henkilö valvoo heitä tai on perehdyttänyt heidät laitteen turvalliseen käyttöön ja käytöstä aiheutuviin vaaroihin.

Lapset eivät saa leikkiä laitteella.

Lapset eivät saa puhdistaa laitetta tai tehdä sille mitään käyttäjälle kuuluvia huoltotöitä.

Lapset eivät saa käyttää laitetta. Pidä lapset poissa laitteen ja liitäntäjohdon lähetyviltä.

- ▶ Liitä laite ainoastaan tyyppikilvessä olevien tietojen mukaiseen sähköverkkoon.
- ▶ Jos laitteen verkkojohto vaurioituu, sen saa turvallisuussyistä vaihtaa vain valmistaja, sen huoltopalvelu tai vastaavan pätevyyden omaava henkilö.
- ▶ Laitetta tai verkkojohtoa ei saa upottaa veteen eikä pestä astianpesukoneessa.
- ▶ Älä upota peruslaitetta sekoitettavaan tuotteeseen, vaan vain pikasekoitin.
- ▶ Älä käytä viallista laitetta.

## fi Esinevahinkojen välttäminen

- ▶ Varmista, että verkkojohto ei koske laitteen kuumiin osiin, äläkä vedä sitä terävien reunojen yli.
- ▶ Älä koskaan aseta laitetta kuumien pintojen päälle tai läheisyyteen.
- ▶ Odota laitteen pois päältä kytkemisen jälkeen, että moottori on pysähtynyt kokonaan.
- ▶ Pidä kädet, hiukset, vaatteet tms. loitolla pyörivistä osista.
- ▶ Älä jätä laitetta päälle, kun virransaanti keskeytyy. Laitte käynnistyy virransaannin keskeytyksen jälkeen taas itsestään.
- ▶ Irrota ja kiinnitä varuste vain, kun käyttöliitäntä on pysähtynyt ja laite irrotettu pistorasiasta.
- ▶ Älä milloinkaan koske teriin paljain käsin.
- ▶ Käsittele kuumia elintarvikkeita varovasti.
- ▶ Anna kiehuvien elintarvikkeiden jäähtyä ennen sekoittamista 70 °C:seen tai sen alapuolelle.
- ▶ Noudata puhdistusohjeita.
- ▶ Puhdista aina ennen käyttöä kaikki pinnat, jotka ovat kosketuksissa elintarvikkeiden kanssa.

## Esinevahinkojen välttäminen

- ▶ Älä koskaan käytä laitetta tyhjäkäynnillä.
- ▶ Älä koskaan käytä sekoituskulhoa mikroaaltouunissa tai leivinuunissa.

## Yleiskatsaus

→ Kuva 1

1	Virtakytkin
2	Vapautuspainike
3	Avaamispainikkeet
4	Kiinnitysreiät varusteiden kiinnittämiseen
5	Sulkimella varustettu kiinnitysreikä kantaosassa
6	Turbovispilä
7	Taikinakoukku
8	Kansi <sup>1</sup>
9	Muovikulho <sup>1</sup>

<sup>1</sup> Mallista riippuen

<sup>2</sup> erillinen käyttöohje

---

10 Sauvasekoitin<sup>1</sup>

---

11 Minileikkuri<sup>1 2</sup>

---

<sup>1</sup> Mallista riippuen

<sup>2</sup> erillinen käyttöohje

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

## Käyttöelementit

### Vapautuspainike

Varusteiden irrottamiseen.

**Huomautus:** Vapautuspainiketta voi painaa vain, kun kytkin on asennossa **0**.

### Sulkimella varustettu kiinnitysreikä kantaosassa

Lisävarusteiden, esim. sauvasekoittimen, kiinnittämiseen.

Avaa ja sulje suljin vain, kun kytkin on asennossa **0**.

### Avaamispainikkeet

Varusteiden irrottamiseen kantaosan kiinnitysreistä.

## Virtakytkin

Symboli	Toiminto
0	Kytetty pois päältä
1	Alhaisin käyttönopeus
5	Suurin käyttönopeus
M	Pitoasento (suurin käyttönopeus): työnnä valitsin vasemmalle ja pidä kiinni

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

## Varusteet

### Vispilät

Vispilät soveltuvat seuraaviin käyttötarkoituksiin:

- Valkuaisvaahdon tai kerman vatkaaminen
- Kevyiden taikainoiden kuten sokerikakkutaikinan, kakkutaikinan, ohukaistaikinan valmistaminen

Suosituksia optimaalisen lopputuloksen aikaansaamiseksi:

- Käytä kermaa, jonka rasvapitoisuus on vähintään 30 % ja lämpötila 4-8 °C
- Vatkaa kerma tai valkuaisvahto leveässä astiassa

**Huomautus:** Käytä majoneesin valmistamiseen sauvasekoitinta.

### Taikinakoukku

Taikinakoukku soveltuu erilaisten taikainoiden kuten hiivataikinan, pizzataikinan, strudelitaikinan, leipätaikinan tai murotaikinan valmistamiseen.

**Huomautus:** Suurin sallittu käsittelymäärä on 500 g jauhoja ja lisäaineita.

## Elintarvikkeiden käsittely varusteilla

### Huomautukset

- Käytä pareittain vain samanlaisia varusteita.
- Huomioi varusteiden muoviosien muoto, jotta ne kiinnittyvät oikeisiin kohtiin!
- Kiinnitä varusteet yksitellen, jotta ne eivät takerru toisiinsa.

→ Kuva 2 - 11

## Sauvasekoitin

Sauvasekoitin ei sovellu sellaisten soseiden valmistukseen, jotka sisältävät ainoastaan perunaa tai muita koostumukseltaan samankaltaisia elintarvikkeita.

Sauvasekoitin soveltuu seuraaviin käyttötarkoituksiin:

- Juomien sekoittaminen
- Lettutaikinan, majoneesin, kastikkeiden ja vauvanruoan valmistaminen
- Keitettyjen elintarvikkeiden, esim. hedelmien/marjojen, kasvien ja keittojen soseuttaminen

## Sauvasekoittimen käyttö

### Huomautukset

- Kiinteät elintarvikkeet kuten omenat, perunat tai liha on pilkottava ja keitettävä pehmeiksi ennen käsittelyä.
- Käytä minileikkuria raakojen elintarvikkeiden, esim. sipulin, valkosipulin tai yrttien, hienontamiseen ilman nestettä.
- Ennen kuin käsittelet aineksia kattilassa, nosta kattila sivuun keittolevyltä.

→ Kuva 12 - 19

## Reseptiesimerkki: majoneesi

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

## Majoneesin valmistaminen

### Huomautukset

- Majoneesin voi valmistaa sauvasekoittimella vain kokonaisista kananmunista (munanvalkuainen ja -keltuainen).
- Sauvasekoittimen alle jäävä ilma estää majoneesin kunnollisen emulgoitumisen. Optimaalisen lopputuloksen saavuttamiseksi päästä ilma poistumaan ennen kuin aloitat sekoittamisen.

→ Kuva 20 - 24

## Säilytys

- ▶ Voit kiertää verkkojohdon kerälle säilytyksen ajaksi.  
→ Kuva 25

## Puhdistusohjeet

Puhdista yksittäiset osat taulukon tietojen mukaan.

→ Kuva 26

## Käyttöesimerkkejä

Noudata ehdottomasti taulukossa annettuja maksimimääriä ja käsittelyaikoja.

→ Kuva 27

**Huomautus:** Reseptitaulukossa tähdellä (\*) merkityjä reseptejä valmistaessasi anna laitteen jäähtyä huonelämpötilaan jokaisen käyttöjakson jälkeen!

## Käytöstä poistetun laitteen hävittäminen

- ▶ Hävitä laite ympäristöystävällisesti. Tarkempia tietoja kierrätysmahdollisuuksista saat kodinkoneliikkeistä sekä paikkakuntasi jätehuollosta vastaavilta viranomaisilta.



Tämän laitteen merkintä perustuu käytettyjä sähkö- ja elektroniikkalaitteita (waste electrical and electronic equipment - WEEE) koskevaan direktiiviin 2012/19/EU. Tämä direktiivi määrittää käytettyjen laitteiden palautus- ja kierrätys-säännökset koko EU:n alueella.

## Takuuehdot

Sinulla on oikeus takuuseen seuraavassa mainittujen ehtojen mukaisesti. Tälle laitteelle ovat voimassa maahantuojan myöntämät takuuehdot. Täydelliset takuuehdot saat myyntiliikkeeltä, josta olet ostanut laitteen. Takuutapauksessa on näytettävä ostokuitti.



## Seguridad

- Lea atentamente estas instrucciones.
- Conservar las instrucciones y la información del producto para un uso posterior o para futuros propietarios.

Utilizar el aparato únicamente:

- con piezas y accesorios originales.
- Para remover, batir y mezclar alimentos blandos y líquidos.
- Para amasar masas blandas.
- en el uso doméstico privado y en espacios cerrados del entorno doméstico a temperatura ambiente.
- para cantidades y tiempos de funcionamiento habituales de uso doméstico.
- hasta a una altura de 2000 m sobre el nivel del mar.

El aparato debe desconectarse siempre de la red eléctrica después de cada uso, cuando se vaya a dejar sin vigilancia, antes del montaje, desmontaje o limpieza y en caso de avería.

Este aparato los pueden manejar personas con facultades físicas, sensoriales o mentales disminuidas o bien con falta de experiencia y/o de conocimientos, si lo hacen bajo supervisión o han sido instruidas acerca del uso seguro del aparato y han comprendido los peligros resultantes de ello.

No deje que los niños jueguen con el aparato.

La limpieza y el cuidado del aparato a cargo del usuario no deberán ser efectuados por niños.

El aparato no deberá ser usado por niños. Mantenga a los niños alejados del aparato y del cable de conexión.

- ▶ Conectar y poner en funcionamiento el aparato solo de conformidad con los datos que figuran en la placa de características del mismo.
- ▶ Si el cable de conexión de red de este aparato resulta dañado, debe sustituirlo el fabricante, el Servicio de Asistencia Técnica o una persona cualificada a fin de evitar posibles situaciones de peligro.
- ▶ No sumergir nunca en agua el aparato o el cable de conexión de red ni introducirlos en el lavavajillas.
- ▶ No sumergir nunca la base motriz, sino solo la varilla de mezcla rápida, en los alimentos.

## es Evitar daños materiales

- ▶ No poner nunca en funcionamiento un aparato dañado.
- ▶ Evitar siempre que el cable de conexión de red entre en contacto con piezas calientes o bordes afilados.
- ▶ No colocar nunca el aparato sobre o cerca de superficies calientes.
- ▶ Una vez desconectado el aparato, esperar a que el accionamiento se detenga completamente.
- ▶ Mantener las manos, el cabello, la ropa y otros utensilios alejados de las piezas giratorias.
- ▶ No dejar nunca el aparato conectado si se interrumpe el suministro eléctrico. El aparato vuelve a iniciarse automáticamente después de que se interrumpa el suministro eléctrico.
- ▶ Montar y desmontar el accesorio solo cuando el accionamiento se haya detenido completamente y se haya extraído el enchufe del aparato de la toma de corriente.
- ▶ No tocar nunca las hojas de las cuchillas con las manos.
- ▶ Procesar cuidadosamente los alimentos calientes.
- ▶ Los alimentos que estén hirviendo deberán dejarse enfriar hasta una temperatura mínima de 70 °C antes de procesarlos.
- ▶ Respetar las indicaciones de limpieza.
- ▶ Antes de cada uso, limpiar las superficies que entren en contacto con alimentos.

## Evitar daños materiales

- ▶ No poner nunca en marcha el aparato en vacío.
- ▶ No utilizar nunca el vaso de la batidora en el microondas ni en el horno.

## Vista general

→ Fig. 1

1	Interruptor
2	Tecla de desbloqueo
3	Teclas de desbloqueo
4	Bocas para introducir los accesorios
5	Boca posterior con cierre

<sup>1</sup> En función del modelo

<sup>2</sup> instrucciones de uso separadas

6	Varillas mezcladoras turbo
7	Garfios amasadores
8	Tapa <sup>1</sup>
9	Vaso de la batidora de plástico <sup>1</sup>
10	Batidora <sup>1</sup>
11	Accesorio picador universal <sup>1 2</sup>

<sup>1</sup> En función del modelo

<sup>2</sup> instrucciones de uso separadas

**Nota:** Si su aparato no incluye alguno de los accesorios descritos, puede solicitarlos al servicio de asistencia técnica.

## Mandos

### Tecla de desbloqueo

Para retirar los accesorios acoplados.

**Nota:** La tecla de desbloqueo solo puede accionarse si el interruptor se encuentra en **0**.

### Boca posterior con cierre

Para acoplar accesorios, por ejemplo la batidora.

Abrir y cerrar el cierre solo con el interruptor en la posición **0**.

### Teclas de desbloqueo

Para retirar el accesorio de la boca posterior.

### Interruptor

Símbolo	Función
<b>0</b>	desconectado
<b>1</b>	velocidad mínima
<b>5</b>	velocidad máxima
<b>M</b>	Desplazar el accionamiento momentáneo (velocidad máxima) hacia la izquierda y mantenerlo accionado con la mano

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

## Accesorios

### Varilla mezcladora

Las varillas mezcladoras son adecuadas para las siguientes aplicaciones:

- Montar claras de huevo o preparar nata
- Elaborar masas ligeras, como masa de bizcocho, masa batida o masa para buñuelos

Recomendaciones para resultados perfectos:

- Utilizar nata con mín. 30 % de contenido de grasa y 4-8 °C
- Montar la nata o las claras a punto de nieve en un recipiente ancho

**Nota:** Para preparar mayonesas, utilizar la batidora.

### Garfio amasador

El garfio amasador es apropiado para preparar diferentes masas, como masa de levadura, para pizza, de hojaldre, de pan o quebrada (pastaflores).

**Nota:** Máxima cantidad de procesamiento: 500 g de harina e ingredientes.

### Procesar alimentos con los accesorios

#### Notas

- Utilizar únicamente accesorios del mismo tipo y por parejas.
- ¡Prestar atención a la forma de las piezas de plástico de los accesorios para evitar confusiones!
- Introducir los accesorios uno a uno, de forma sucesiva, para evitar que se enganchen.

→ Fig. **2** - **11**

### Batidora

La batidora no es adecuada para preparar purés que solo contengan patatas o alimentos de consistencia similar.

La batidora es adecuada para las siguientes aplicaciones:

- Batir bebidas
- Preparar masa para crepes, mayonesas, salsas y alimentos para bebés
- Triturar los alimentos cocidos, p. ej., frutas, verduras, sopas

### Utilizar la batidora

#### Notas

- Antes de procesar alimentos sólidos como manzanas, patatas o carne, trocearlos y cocerlos hasta que estén blandos.
- Para picar alimentos crudos (cebolla, ajo, hierbas aromáticas...) sin añadir líquido, deberá usarse el accesorio picador universal.
- Antes de procesar los alimentos en una cacerola, retirarla de la placa de la cocina.

→ Fig. **12** - **19**

### Ejemplo de receta de mayonesa

- 1 huevo (yema y clara)

## es Guardar el aparato

- 1 cucharada sopera de mostaza
- 1 cucharada sopera de zumo de limón o vinagre
- 200-250 ml de aceite
- Sal y pimienta al gusto

## Preparar mayonesa

### Notas

- Con la batidora, las mayonesas solo se pueden elaborar con huevos enteros (yema y clara).
- Al preparar mayonesa, el aire debajo de la batidora impide que se ligue bien. Para conseguir un resultado óptimo, dejar que salga el aire antes de batir.

→ Fig. 20 - 24

## Guardar el aparato

- ▶ Para guardar la máquina se puede enrollar el cable de conexión del aparato.  
→ Fig. 25

## Vista general de la limpieza

Limpie todas las piezas como se indica en la tabla.

→ Fig. 26

## Ejemplos prácticos

Observe estrictamente las máximas cantidades admisibles y tiempos de elaboración de los alimentos indicados en la tabla.

→ Fig. 27

**Nota:** En las recetas marcadas en las tablas con un asterisco (\*), es preciso dejar enfriar el aparato a temperatura ambiente después de cada ciclo.

## Eliminación del aparato usado

- ▶ Desechar el aparato de forma respetuosa con el medio ambiente.  
Puede obtener información sobre las vías y posibilidades actuales de desecho de materiales de su distribuidor o ayuntamiento local.



Este aparato está marcado con el símbolo de cumplimiento con la Directiva Europea 2012/19/UE relativa a los aparatos eléctricos y electrónicos usados (Residuos de aparatos eléctricos y electrónicos RAEE).

La directiva proporciona el marco general válido en todo el ámbito de la Unión Europea para la retirada y la reutilización de los residuos de los aparatos eléctricos y electrónicos.

## Condiciones de garantía

Usted tiene derecho a recibir prestaciones para su aparato en concepto de garantía siempre que se cumplan las siguientes condiciones.

CONDICIONES DE GARANTIA PAE Bosch se compromete a reparar o reponer de forma gratuita durante un período de 24 meses, a partir de la fecha de compra por el usuario final, las piezas cuyo defecto o falta de funcionamiento obedezca a causas de fabricación, así como la mano de obra necesaria para su reparación, siempre y cuando el aparato sea llevado por el usuario al taller del Servicio Técnico Autorizado por Bosch. En el caso de que el usuario solicitara la visita del Técnico Autorizado a su domicilio para la reparación del aparato, estará obligado el usuario a pagar los gastos del desplazamiento. Esta garantía no incluye: lámparas, cristales, plásticos, ni piezas estéticas, reclamadas después del primer uso, ni averías producidas por causas ajenas a la fabricación o por uso no doméstico. Igualmente no están amparadas por esta garantía las averías o falta de funcionamiento producidas por causas no imputables al aparato (manejo inadecuado del mismo, limpiezas, voltajes e instalación incorrecta) o falta de seguimiento de las instrucciones de funcionamiento y mantenimiento que para cada aparato se incluyen en el folleto de instrucciones. Para la efecti-



vidad de esta garantía es imprescindible acreditar por parte del usuario y ante el Servicio Autorizado de Bosch, la fecha de adquisición mediante la correspondiente FACTURA DE COMPRA que el usuario acompañará con el aparato cuando ante la eventualidad de una avería lo tenga que llevar al Taller Autorizado. La intervención en el aparato por personal ajeno al Servicio Técnico Autorizado por Bosch, significa la pérdida de garantía. **GUARDE POR TANTO LA FACTURA DE COMPRA.** Todos nuestros técnicos van provistos del correspondiente carnet avalado por ANFEL (Asociación Nacional de Fabricantes de Electrodomésticos) que le acredita como Servicio Autorizado de Bosch.



## Segurança

- Leia atentamente este manual.
- Guarde estas instruções e as informações sobre o produto para posterior utilização ou para entregar a futuros proprietários.

Utilize o aparelho apenas:

- com peças e acessórios originais.
- para mexer, bater e misturar alimentos macios e líquidos.
- para amassar massas macias.
- para uso doméstico e em espaços fechados domésticos à temperatura ambiente.
- para as quantidades e frequências normais num lar.
- a uma altitude de 2000 m acima do nível do mar.

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

Este aparelho pode ser utilizado por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais limitadas ou com falta de experiência e/ou conhecimentos, desde que supervisionadas ou informadas sobre como trabalhar com o aparelho de forma segura e instruídas sobre os perigos inerentes.

As crianças não podem brincar com o aparelho.

A limpeza e a manutenção pelo utilizador não podem ser realizadas por crianças.

O aparelho não pode ser utilizado por crianças. Manter as crianças afastadas do aparelho e da ficha de ligação.

- ▶ Ligar e operar o aparelho unicamente de acordo com as indicações na placa de características.
- ▶ Se o cabo de alimentação deste aparelho sofrer algum dano, deverá ser substituído pelo fabricante ou pela sua Assistência Técnica, ou por um técnico devidamente qualificado para o efeito, para se evitarem situações de perigo.
- ▶ Nunca mergulhar o aparelho ou o cabo elétrico em água e nunca o lavar na máquina de lavar loiça.
- ▶ Nunca mergulhar o aparelho base no produto a misturar, mas apenas a vareta de mistura rápida.
- ▶ Nunca operar um aparelho danificado.

- ▶ Nunca deixar que o cabo elétrico toque em peças quentes nem o puxar sobre arestas vivas.
- ▶ Nunca colocar o aparelho sobre ou nas proximidades de superfícies quentes.
- ▶ Após o desligamento, aguardar que o acionamento esteja completamente parado.
- ▶ Mantenha as mãos, os cabelos, o vestuário e outros utensílios afastados das peças em rotação.
- ▶ Nunca deixar o aparelho ligado quando ocorrer uma falha de energia. O aparelho volta a arrancar por si próprio após a falha de energia.
- ▶ Coloque e retire o acessório apenas com o acionamento imobilizado e o aparelho desligado da tomada.
- ▶ Nunca toque nas lâminas com as mãos desprotegidas.
- ▶ Processar os alimentos quentes com cuidado.
- ▶ Deixar os alimentos quentes arrefecer até 70 °C ou menos antes do processamento.
- ▶ Ter em atenção as indicações de limpeza.
- ▶ Limpar as superfícies que entram em contacto com os alimentos antes de cada utilização.

## Evitar danos materiais

- ▶ Nunca utilize o aparelho em vazio.
- ▶ Nunca utilize o copo misturador no micro-ondas ou no forno.

## Vista geral

→ Fig. 1

1	Interruptor
2	Tecla de ejeção
3	Teclas de destravamento
4	Aberturas para colocação da ferramenta
5	Abertura posterior com tampa
6	Vara para massas leves Turbo
7	Vara para massas pesadas
8	Tampa <sup>1</sup>

<sup>1</sup> Conforme o modelo

<sup>2</sup> Instrução de serviço separada

9	Copo misturador em plástico <sup>1</sup>
10	Varinha rápida <sup>1</sup>
11	Picador universal <sup>1 2</sup>

<sup>1</sup> Conforme o modelo

<sup>2</sup> Instrução de serviço separada

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

## Elementos de comando

### Tecla de ejeção

Para retirar a ferramenta.

**Nota:** Não é possível acionar a tecla de ejeção, se o interruptor não estiver em 0.

### Abertura posterior com tampa

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

Só abrir ou fechar a tampa da abertura posterior com o seletor na posição 0.

## Teclas de destravamento

Para retirar o acessório da abertura posterior.

## Interruptor

Símbolo	Função
0	desligado
1	rotação mínima
5	rotação máxima
M	Ligação momentânea (rotação máxima) premir para a esquerda e manter premido

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

## Ferramentas

### Vara para massas leves

As varas para massas leves são adequadas para as seguintes aplicações:

- Bater claras ou natas em castelo
- criar massas leves, como p. ex. diferentes massas para bolos, massas para crepes

Recomendações para resultados ideais:

- Utilizar natas com um mín. de 30% de gordura e a 4-8 °C
- Bater as natas ou claras em castelo num recipiente largo

**Nota:** Utilizar a varinha rápida para fazer maionese.

### Vara para massas pesadas

As varas para massas pesadas são adequadas para fazer diferentes massas como massa levedada, massa para pizza, massa de folha fina, massa de pão ou massa quebrada.

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

## Processar alimentos com as ferramentas

### Notas

- Utilizar apenas pares de ferramentas iguais.

- Ter em atenção a forma das peças de plástico nas ferramentas para não se enganar ao inseri-las no aparelho!
- Colocar as ferramentas, uma de cada vez, para evitar que enganchem uma na outra.

→ Fig. 2 - 11

## Varinha rápida

A varinha rápida não pode ser utilizada para processar purés exclusivamente de batata ou de outros alimentos com consistência semelhante.

A varinha rápida é adequada para as seguintes utilizações:

- Misturar bebidas
- Preparar massa para crepes, maionese, molhos e comida para bebé
- Fazer purés de alimentos cozidos, p. ex. fruta, legumes, sopas

## Utilizar a varinha rápida

### Notas

- Antes de processar alimentos sólidos, p. ex. maçãs, batatas ou carne, picá-los e cozinhá-los até ficarem moles.
- Para picar alimentos crus sem adicionar líquidos, como p. ex. cebolas, alhos ou ervas aromáticas, utilizar o picador universal.
- Antes de preparar os alimentos numa panela, retirar a panela do bico do fogão.

→ Fig. 12 - 19

## Dica de receita Maionese

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

## Preparar maionese

### Notas

- Com a varinha rápida só se pode fazer maionese com ovos inteiros (clara e gema).

- Ao preparar maionese, o ar por baixo da varinha rápida impede uma boa liga. Para obter um resultado ideal, deixar o ar sair antes de misturar.

→ Fig. 20 - 24

## Arrumação

- ▶ Para arrumar o aparelho, o cabo de alimentação pode ser enrolado.  
→ Fig. 25

## Vista geral da limpeza

Limpar cada uma das peças, como indicado na tabela.

→ Fig. 26

## Exemplos de utilização

Respeitar impreterivelmente as quantidades máximas e os tempos de preparação indicados na tabela.

→ Fig. 27

**Nota:** Nas receitas identificadas na tabela de receitas com (\*), deixar o aparelho arrefecer à temperatura ambiente após cada ciclo de funcionamento!

## Eliminar o aparelho usado

- ▶ Elimine o aparelho de forma ecológica. Para obter mais informações sobre os procedimentos atuais de eliminação, contacte o seu Agente Especializado ou os Serviços Municipais da sua zona.



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

## Condições de garantia

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



## Ασφάλεια

- Διαβάστε προσεκτικά αυτές τις οδηγίες.
- Φυλάξτε τις οδηγίες καθώς και τις πληροφορίες προϊόντος για μετέπειτα χρήση ή για τον επόμενο κάτοχο της συσκευής.

Χρησιμοποιείτε τη συσκευή μόνο:

- Με γνήσια εξάρτημα και προσαρτήματα.
- για ανάδευση, χτύπημα και ανάμειξη μαλακών τροφίμων και υγρών.
- για το ζύμωμα μαλακής ζύμης.
- στα ιδιωτικά νοικοκυριά και σε κλειστούς χώρους του οικιακού περιβάλλοντος σε θερμοκρασία δωματίου.
- Για ποσότητες και χρόνους επεξεργασίας, συνήθειες για το νοικοκυριό.
- μέχρι ένα ύψος από 2000 m πάνω από την επιφάνεια της θάλασσας.

Η συσκευή μετά από κάθε χρήση, σε περίπτωση μη επιτήρησης, πριν από τη συναρμολόγηση, την αποσυναρμολόγηση ή τον καθαρισμό και σε περίπτωση σφάλματος πρέπει να αποσυνδέεται πάντοτε από το δίκτυο του ρεύματος.

Αυτή η συσκευή μπορεί να χρησιμοποιηθεί από άτομα με περιορισμένες φυσικές, αισθητήριες ή πνευματικές ικανότητες ή με ανεπαρκή εμπειρία και/ή ανεπαρκείς γνώσεις, όταν επιτηρούνται ή έχουν ενημερωθεί σχετικά με την ασφαλή χρήση της συσκευής και έχουν κατανοήσει τους πιθανούς από τη χρήση της συσκευής κινδύνους.

Τα παιδιά δεν επιτρέπεται να παίζουν με τη συσκευή.

Ο καθαρισμός και η συντήρηση από το χρήστη δεν επιτρέπεται να εκτελείται από παιδιά.

Η συσκευή δεν επιτρέπεται να χρησιμοποιείται από παιδιά. Κρατάτε τα παιδιά μακριά από τη συσκευή και το καλώδιο σύνδεσης.

- ▶ Συνδέστε και χρησιμοποιείτε τη συσκευή μόνο σύμφωνα με τα στοιχεία που αναφέρονται στην πινακίδα τύπου.
- ▶ Εάν το καλώδιο σύνδεσης στο δίκτυο του ρεύματος αυτής της συσκευής υποστεί ζημιά, πρέπει να αντικατασταθεί από τον κατασκευαστή ή την υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών του ή από ένα αντίστοιχα ειδικευμένο άτομο, για την αποφυγή επικινδύνων καταστάσεων.

- ▶ Η συσκευή και το καλώδιο σύνδεσης στο δίκτυο του ρεύματος δεν επιτρέπονται να βυθίζονται ποτέ μέσα σε νερό ούτε να πλένονται στο πλυντήριο πιάτων.
- ▶ Μη βυθίζετε ποτέ τη βασική συσκευή, αλλά μόνο το ταχυμπλέντερ χειρός, μέσα στα αναμιγνυόμενα τρόφιμα.
- ▶ Μη λειτουργείτε ποτέ μια συσκευή που έχει υποστεί ζημιά.
- ▶ Μην αφήνετε ποτέ το καλώδιο σύνδεσης να έρθει σε επαφή με καυτά μέρη ή κοφτερές ακμές.
- ▶ Μην τοποθετείτε τη συσκευή ποτέ επάνω ή κοντά σε καυτές επιφάνειες.
- ▶ Μετά την απενεργοποίηση, περιμένετε την πλήρη ακινητοποίηση της κίνησης.
- ▶ Κρατάτε τα χέρια, τα μαλλιά, τα ρούχα και άλλα αντικείμενα μακριά από τα περιστρεφόμενα μέρη.
- ▶ Μην αφήνετε τη συσκευή ποτέ ενεργοποιημένη, όταν διακοπεί η παροχή ρεύματος. Σε περίπτωση διακοπής της παροχής ρεύματος, η συσκευή ξεκινάει ξανά από μόνη της.
- ▶ Τοποθετείτε και αφαιρείτε τα εξαρτήματα μόνο με ακινητοποιημένο τον μηχανισμό κίνησης και με αποσυνδεδεμένη τη συσκευή.
- ▶ Μην αγγίζετε ποτέ τις λεπίδες με γυμνά χέρια.
- ▶ Επεξεργαστείτε τα ζεστά τρόφιμα με προσοχή.
- ▶ Αφήνετε τα τρόφιμα που βράζουν πριν την επεξεργασία να κρυώσουν στους 70 °C ή χαμηλότερα.
- ▶ Προσέχετε τις υποδείξεις καθαρισμού.
- ▶ Καθαρίζετε τις επιφάνειες, που έρχονται σε επαφή με τρόφιμα, πριν από κάθε χρήση.

## Αποφυγή των υλικών ζημιών

- ▶ Μη λειτουργείτε ποτέ τη συσκευή χωρίς τρόφιμα (κενή λειτουργία).
- ▶ Μη χρησιμοποιήσετε ποτέ το δοχείο ανάμιξης στον φούρνο μικροκυμάτων ή στον ηλεκτρικό φούρνο.

## Επισκόπηση

→ *Εικ. 1*

<b>1</b>	Διακόπτης
<b>2</b>	Πλήκτρο απόρριψης
<b>3</b>	Πλήκτρα απασφάλισης
<b>4</b>	Ανοίγματα για την τοποθέτηση των εργαλείων
<b>5</b>	Πίσω άνοιγμα με κούμπωμα
<b>6</b>	Αναδευτήρας Turbo
<b>7</b>	Ζυμωτήρι

<sup>1</sup> Ανάλογα με το μοντέλο

<sup>2</sup> Ξεχωριστές οδηγίες χρήσης

8	Καπάκι <sup>1</sup>
9	Πλαστικό δοχείο ανάμειξης <sup>1</sup>
10	Ταχυμπλέντερ χειρός <sup>1</sup>
11	Κόφτης γενικής χρήσης <sup>1 2</sup>

<sup>1</sup> Ανάλογα με το μοντέλο

<sup>2</sup> Ξεχωριστές οδηγίες χρήσης

**Σημείωση:** Σε περίπτωση που ένα εξάρτημα δεν περιλαμβάνεται στα υλικά παράδοσης, μπορείτε να το παραγγείλετε μέσω της υπηρεσίας εξυπηρέτησης πελατών.

## Στοιχεία χειρισμού

### Πλήκτρο απόρριψης

Για την αφαίρεση των εργαλείων.

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

### Πίσω άνοιγμα με κούμπωμα

Για την τοποθέτηση εξαρτημάτων, π. χ. της ράβδου μπλέντερ.

Ανοίγετε και κλείνετε το κλείστρο μόνο στη θέση διακόπτη 0.

### Πλήκτρα απασφάλισης

Για την αφαίρεση των εξαρτημάτων από το πίσω άνοιγμα.

### Διακόπτης

Σύμβολο	Λειτουργία
0	απενεργοποιημένη
1	χαμηλότερος αριθμός στροφών
5	υψηλότερος αριθμός στροφών
M	Πιέστε τη στιγμιαία λειτουργία (υψηλότερος αριθμός στροφών) προς τα αριστερά και κρατήστε τη

**Σημείωση:** Με ανοιχτό το πίσω άνοιγμα, η ζεύξη των βαθμίδων 1 μέχρι 5 δεν είναι σε λειτουργία.

## Εργαλεία

### Αναδευτήρας

Οι αναδευτήρες είναι κατάλληλοι για τις ακόλουθες εφαρμογές:

- Χτύπημα ασπραδιών αυγών ή σαντιγίς
- Παρασκευή ελαφρών ζυμών όπως π.χ. ζύμη μπισκότου, ζύμη κέικ, ζύμη για κρέπες

Συστάσεις για ιδανικά αποτελέσματα:

- Χρησιμοποιήστε κρέμα με τουλάχιστον 30 % λιπαρά και 4-8 °C
- Χτυπήστε σαντιγί ή μαρέγκα σε ένα ευρύ δοχείο.

**Σημείωση:** Για την παρασκευή μαγιονέζας χρησιμοποιήστε το ταχυμπλέντερ χειρός.

### Ζυμωτήρι

Τα ζυμωτήρια είναι κατάλληλα για την παρασκευή διαφόρων ζυμών όπως ζύμη μαγιάς, ζύμη για πίτσα, ζύμη για στρούντελ, ζύμη για ψωμί ή ζύμη τάρτας.

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

## Επεξεργασία των τροφίμων με τα εργαλεία

### Υποδείξεις

- Χρησιμοποιείτε μόνο ζεύγη ίδιων εργαλείων.
- Προσέξτε το σχήμα των πλαστικών μερών στα εργαλεία, για να αποφευχθεί το μπέρδεμα των εργαλείων!
- Τοποθετήστε τα εργαλεία ξεχωριστά το ένα μετά το άλλο, για να αποφύγετε ένα μάγκωμα.

→ Εικ. 2 - 11

## Ταχυμπλέντερ χειρός

Το ταχυμπλέντερ χειρός δεν είναι κατάλληλο για την παρασκευή πουρέ, που αποτελείται μόνο από πατάτες ή τρόφιμα παρόμοιας συνεκτικότητας.

Το ταχυμπλέντερ χειρός είναι κατάλληλο για τις ακόλουθες εφαρμογές:

- Ανάμειξη ροφημάτων



- Παρασκευή ζύμης για κρέπες, μαγιονέζας, σαλτσών και παιδικών τροφών
- Πολτοποίηση βρασμένων τροφίμων, π.χ. φρούτα, λαχανικά, σουπες

## Χρήση του ταχυμπλέντερ χειρός

### Υποδείξεις

- Τεμαχίζετε τα στερεά τρόφιμα, όπως μήλα, πατάτες ή κρέας, πριν από την επεξεργασία και βράζετέ τα μέχρι να μαλακώσουν.
- Για τον τεμαχισμό νωπών τροφίμων χωρίς προσθήκη νερού, όπως π.χ. κρεμμύδια, σκόρδα ή αρωματικά φυτά, χρησιμοποιείτε τον κόφτη γενικής χρήσης.
- Προτού επεξεργαστείτε τα τρόφιμα σε μια κατσαρόλα, αφαιρέστε ην κατσαρόλα από την εστία μαγειρέματος.

→ **Εικ. 12 - 19**

## Παράδειγμα συνταγής Μαγιονέζα

- 1 αυγό (κρόκος και ασπράδι)
- 1 κουταλιά μουστάρδα
- 1 κουταλιά χυμός λεμονιού ή ξύδι
- 200-250 ml λάδι
- Αλάτι και πιπέρι κατά βούληση

## Παρασκευή μαγιονέζας

### Υποδείξεις

- Με το ταχυμπλέντερ χειρός μπορείτε να παρασκευάσετε μαγιονέζα μόνο από ολόκληρα αυγά (ασπράδι και κρόκος).
- Όταν παρασκευάζετε μαγιονέζα, εμποδίζει ο αέρας κάτω από το ταχυμπλέντερ χειρός μια καλή συνοχή. Για την επίτευξη ενός ιδανικού αποτελέσματος, αφήστε τον αέρα να διαφύγει, προτού ξεκινήσετε με την ανάμιξη.

→ **Εικ. 20 - 24**

## Φύλαξη

- ▶ Για τη φύλαξη μπορείτε να τυλίξετε το καλώδιο.  
→ **Εικ. 25**

## Επισκόπηση καθαρισμού

Καθαρίζετε τα ξεχωριστά εξαρτήματα, όπως αναφέρεται στον πίνακα.

→ **Εικ. 26**

## Παραδείγματα εφαρμογών

Προσέχετε οπωσδήποτε τις μέγιστες ποσότητες και τους χρόνους επεξεργασίας του πίνακα.

→ **Εικ. 27**

**Σημείωση:** Στις χαρακτηρισμένες στον πίνακα συνταγών με (\*) συνταγές, αφήνετε τη συσκευή μετά από κάθε κύκλο λειτουργίας να κρύνει στη θερμοκρασία περιβάλλοντος!

## Απόσυρση παλιάς συσκευής

- ▶ Αποσύρετε τη συσκευή σύμφωνα με τους κανόνες προστασίας του περιβάλλοντος. Πληροφορίες σχετικά με τους επίκαιρους τρόπους απόσυρσης θα βρείτε στο ειδικό κατάστημα ή στην αρμόδια τοπική Δημοτική Αρχή σας.



Αυτή η συσκευή χαρακτηρίζεται σύμφωνα με την ευρωπαϊκή οδηγία 2012/19/ΕΕ περί ηλεκτρικών και ηλεκτρονικών συσκευών (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

Η οδηγία προκαθορίζει τα πλαίσια για μια απόσυρση και αξιοποίηση των παλιών συσκευών με ισχύ σ' όλη την ΕΕ.

## Όροι εγγύησης

Έχετε για τη συσκευή σας δικαίωμα εγγύησης σύμφωνα με τους ακόλουθους όρους.

## Όροι Εγγύησης

1. Η εγγύηση καλής λειτουργίας των προϊόντων μας παρέχεται για χρονικό διάστημα είκοσι τεσσάρων (24) μηνών από την ημερομηνία της πρώτης αγοράς που αναγράφεται στη θεωρημένη απόδειξη αγοράς. Για την παροχή της εγγύησης απαιτείται η επίδειξη της θεωρημένης απόδειξης αγοράς στην οποία αναγράφεται ο τύπος και το μοντέλο του προϊόντος.
2. Η εταιρεία μέσα στα ανωτέρω χρονικά όρια, σε περίπτωση πλημμελούς λειτουργίας της συσκευής, αναλαμβάνει την υποχρέωση της επαναφοράς της σε ομαλή λειτουργία και της αντικατάστασης κάθε τυχόν ελαττωματικού μέρους (πλην των αναλώσιμων και των ευπαθών, όπως τα γυάλινα, λαμπτήρες κλπ.). Απαραίτητη προϋπόθεση για να ισχύει η εγγύηση είναι η μη λειτουργία της συσκευής να προέρχεται από την πλημμελή κατασκευή της και όχι επί παραδείγματι από κακή χρήση, λανθασμένη εγκατάσταση, μη τήρηση των οδηγιών χρήσης της συσκευής, ακατάλληλη συντήρηση από πρόσωπα μη εξουσιοδοτημένα από την BSH Οικιακές Συσκευές Α.Β.Ε. ή από εξωγενείς παράγοντες όπως διακοπές ηλεκτρικού ρεύματος ή διαφοροποίησης της τάσης κλπ.
3. Στην περίπτωση που το προϊόν δεν λειτουργεί σωστά λόγω της κατασκευής του και εφόσον η πλημμελής λειτουργία εκδηλώθηκε κατά την περίοδο εγγύησης, η μονάδα Σέρβις (ή το εξουσιοδοτημένο συνεργείο) της BSH Οικιακές Συσκευές Α.Β.Ε. θα το επισκευάσει με σκοπό τη χρήση για την οποία κατασκευάστηκε, χωρίς να υπαρξει χρέωση για ανταλλακτικά ή την εργασία.
4. Δεν καλύπτονται από την εγγύηση οι κίνδυνοι που σχετίζονται με τη μεταφορά του προϊόντος προς επισκευή στον μεταπωλητή ή προς την μονάδα Σέρβις (ή προς το Εξουσιοδοτημένο Συνεργείο) της BSH Οικιακές Συσκευές Α.Β.Ε. εφόσον δεν πραγματοποιούνται από την BSH Οικιακές Συσκευές Α.Β.Ε. ή από εξουσιοδοτημένο απ' αυτήν πρόσωπο.
5. Όλες οι επισκευές της εγγύησης πρέπει να γίνονται από το Εξουσιοδοτημένο Σέρβις (ή το εξουσιοδοτημένο συνεργείο) της BSH Οικιακές Συσκευές Α.Β.Ε.
6. Η εγγύηση δεν καλύπτει κανένα προϊόν που χρησιμοποιείται πέραν των προδιαγραφών για τις οποίες κατασκευάστηκε (π.χ. οικιακή χρήση).
7. Η εγγύηση καλής λειτουργίας που παρέχεται από τον κατασκευαστή παύει αν αποκολληθούν, αλλοιωθούν ή τροποποιηθούν με οποιοδήποτε τρόπο οι ταινίες ασφαλείας ή οι ειδικές διακριτικές αυτοκόλλητες επικέτες επί των οποίων αναγράφεται ο αριθμός σειράς ή η ημερομηνία αγοράς.
8. Η εγγύηση δεν καλύπτει:
  - Επισκευές, μετατροπές ή καθαρισμούς που έλαβαν χώρα σε κέντρο Σέρβις μη εξουσιοδοτημένο από την BSH Οικιακές Συσκευές Α.Β.Ε.
  - Λάθος χρήση, υπερβολική χρήση, χειρισμό ή λειτουργία του προϊόντος κατά τρόπο μη σύμφωνο με τις οδηγίες που περιέχονται στα εγχειρίδια χρήσης και/ή στα σχετικά έγγραφα χρήσης, συμπεριλαμβανομένων της πλημμελούς φύλαξης της συσκευής, της πτώσης της συσκευής κλπ.
  - Προϊόντα με δισανάγνωστο αριθμό σειράς.
  - Ζημιές που προκαλούνται ενδεικτικά από αστραπές, νερό ή υγρασία, φωτιά, πόλεμο, δημόσιες αναταραχές, λάθος τάσεις του δικτύου παροχής ρεύματος, ή οποιοδήποτε λόγο που είναι πέραν από τον έλεγχο του κατασκευαστή ή εξουσιοδοτημένου συνεργείου.
9. Αντικατάσταση της συσκευής γίνεται μόνο εφόσον δεν είναι δυνατή η επιδιόρθωση της κατόπιν πιστοποίησης της αδυναμίας επισκευής από το Εξουσιοδοτημένο Σέρβις (ή το εξουσιοδοτημένο συνεργείο) της BSH Οικιακές Συσκευές Α.Β.Ε.
10. Η κάθε επισκευή ή η αντικατάσταση ελαττωματικού μέρους δεν παρατείνει τον χρόνο εγγύησης του προϊόντος.
11. Εξαρτήματα και υλικά που αντικαθίστανται κατά τη διάρκεια της εγγύησης επιστρέφονται στο συνεργείο.

### **BSH Οικιακές Συσκευές Α.Β.Ε.**

17° χλμ Εθνικής οδού Αθηνών - Λαμίας & Ποταμού 20,145 64 Κηφισιά, Αθήνα

### **ΤΑ ΚΕΝΤΡΙΚΑ ΣΗΜΕΙΑ ΕΞΥΠΗΡΕΤΗΣΗΣ ΠΕΛΑΤΩΝ**

**Αθήνα** .....17° χλμ Εθνικής οδού Αθηνών - Λαμίας & Ποταμού 20,145 64 Κηφισιά  
**θεσ/νίκη** .....Οδός Χάλκης, Πατριαρχικό Πυλαίας, 570 οι Πυλαία, Τ.Θ. 60017 Θέρμη  
**Πάτρα** .....Χαραλάμπη 57. 262 24 Ψηλά Αλώνια  
**Ηράκλειο - Κρήτης** .....Λεωφ. Εθνικής Αντιστάσεως 23 & Καλαμά, 713 06 Ηράκλειο  
**Κύπρος**.....Αρχ. Μακαρίου Γ 39. 2407 Έγκωμη Λευκωσία, Κύπρος

**18182** .....24 ώρες / 7 ημέρες, τυπική χρέωση κλήσης προς εθνικά δίκτυα

### **ΠΑΝΕΛΛΑΔΙΚΟ ΤΗΛΕΦΩΝΟ ΕΞΥΠΗΡΕΤΗΣΗΣ ΠΕΛΑΤΩΝ**

01/17

58



## Güvenlik

- Bu kılavuzu dikkatlice okuyunuz.
- Kılavuzu ve ürün bilgilerini, ileride kullanmak için veya cihazın muhtemel bir sonraki sahibi için saklayın.

Cihazı sadece şu amaçla kullanınız:

- orijinal parçaları ve aksesuarları ile birlikte kullanın.
- sıvıların ve yumuşak besin maddelerinin karıştırılması, harmanlanması ve ezilmesi için.
- yumuşak hamur yoğurmak için.
- özel konutlarda ve özel konutların kapalı mekanlarında oda sıcaklığında.
- evde işlenen miktar ve süreler için kullanın.
- deniz seviyesinden en fazla 2000 m yüksekliğe kadar kullanın.

Cihazı her kullanımdan sonra, gözetim altında değilken, parçalarını ayırmadan, birleştirmeden ve temizlemeden önce ve acil durumlarda mutlaka elektrik şebekesinden ayırınız.

Bu cihaz fiziksel, algısal veya zihinsel becerileri sınırlı olan ya da deneyimi ve bilgisi yetersiz olan kişiler tarafından, mutlaka sorumlu bir kişinin nezareti altında veya ancak cihazın güvenli kullanımı konusunda bilgilendirilmiş ve kullanımdan kaynaklanan tehlikeleri anlamış olmaları halinde kullanılabilir.

Çocukların cihaz ile oynamasına izin vermeyiniz.

Temizlik ve kullanıcının yapacağı bakım çalışmaları çocuklar tarafından yapılmamalıdır.

Bu cihaz çocuklar tarafından kullanılmamalıdır. Çocuklar cihazdan ve bağlantı hattından uzak tutulmalıdır.

- ▶ Cihazı sadece tip plakasındaki bilgilere göre bağlanmalı ve işletilmelidir.
- ▶ Bu cihazın elektrik kablosu zarar görmüşse tehlikenin önlenmesi için, üretici, müşteri hizmetleri veya benzer kalifikasyona sahip bir kişi tarafından değiştirilmelidir.
- ▶ Cihazı veya elektrik kablosunu kesinlikle suya sokmayın veya bulaşık makinesine koymayın.
- ▶ Asla ana cihazı değil, sadece hızlı karıştırma çubuğunu karıştırılacak malzemenin içine daldırınız.
- ▶ Hasarlı cihazlar kesinlikle kullanılmamalıdır.

## tr Maddi hasarların önlenmesi

- ▶ Şebeke bağlantı kablosunu asla sıcak parçalara temas ettirmeyiniz veya keskin kenarlar üzerinden çekmeyiniz.
- ▶ Cihazı kesinlikle sıcak yüzeylerin üzerine veya yakınına koymayınız.
- ▶ Kapattıktan sonra tahrik sisteminin tamamen durmasını bekleyiniz.
- ▶ Ellerinizi, saçlarınızı, kıyafetlerinizi ve diğer kişisel eşyalarınızı döner parçalardan uzak tutun.
- ▶ Elektrik beslemesi kesilmişken asla cihazı çalışma konumuna getirmeyiniz. Cihaz, elektrik kesintisi bittiğinde kendiliğinden çalışmaya başlar.
- ▶ Aksesuarı sadece tahrik duruyorken ve cihaz çıkartılmış durumdayken takın ve çıkartın.
- ▶ Bıçak ağızlarına asla çıplak elle dokunmayın.
- ▶ Sıcak besinleri dikkatli bir şekilde işleyin.
- ▶ Kaynayan yiyecekleri işlemeden önce bunların 70 °C'ye veya daha fazla soğumasını bekleyiniz.
- ▶ Temizlik bilgilerini dikkate alın.
- ▶ Gıda maddeleri ile temas eden yüzeyleri her kullanımdan önce temizleyin.

## Maddi hasarların önlenmesi

- ▶ Cihazı kesinlikle malzemesiz çalıştırmayın.
- ▶ Karıştırma kabını hiçbir zaman mikrodalga fırında veya normal fırında kullanmayın.

## Genel bakış

→ Şek. 1

1	Şalter
2	Dışarı atma tuşu
3	Çözme tuşları
4	Alet takma delikleri
5	Kilitli arka delik
6	Turbo çırpma teli
7	Hamur yoğurma aparatı

<sup>1</sup> Modele bağlı

<sup>2</sup> ayrıca verilen kullanma kılavuzu

8	Kapak <sup>1</sup>
9	Plastik karıştırma kabı <sup>1</sup>
10	Hızlı karıştırma çubuğu <sup>1</sup>
11	Genel doğrayıcı <sup>1 2</sup>

<sup>1</sup> Modele bağlı

<sup>2</sup> ayrıca verilen kullanma kılavuzu

**Not:** Bir aksesuar teslimat kapsamında yer almıyorsa, bu aksesuarı müşteri hizmetlerinden sipariş edebilirsiniz.

## Kumanda elemanları

### Dışarı atma tuşu

Aletleri cihazdan çıkarmak için.

**Not:** Çıkarma tuşuna ancak şalter 0 konumunda olduğunda basılabilir.

### Kilitli arka delik

Hızlı karıştırma çubuğu gibi aksesuarı yerleştirmek için kullanılır.

Kilidi sadece 0 şalter konumunda açınız veya kapatınız.

### Çözme tuşları

Aksesuarın arka boşluktan alınması için.

### Şalter

Sembol	Fonksiyon
0	kapatıldı
1	en düşük devir sayısı
5	en yüksek devir sayısı
M	Tork devresi (en yüksek devir), şalter sola sola bastırılmalı ve sabit tutulmalıdır

**Not:** Arka boşluk açıkken kademe şalteri 1 ile 5 arasında çalışmaz.

### Aletler

#### Çırpma teli

Çırpma telleri aşağıdaki uygulamalar için uygundur:

- Yumurta akı veya krema çırpma
- Bisküvi hamuru, basit hamur, kaygana/ krep hamuru gibi hafif hamurlar hazırlama

En iyi sonuçları elde etmek için öneriler:

- En az %30 yağ oranına sahip ve 4-8 °C sıcaklığında olan krema kullanınız
- Kremayı veya yumurta akını geniş bir kaptaki çırpınız

**Not:** Mayonez hazırlamak için hızlı karıştırma çubuğunu kullanınız.

#### Yoğurma kancası

Yoğurma kancası örn. mayalı hamur, pizza hamuru, meyveli turta hamuru, ekmek hamuru veya tuzlu tart hamuru gibi çeşitli hamurları hazırlamak için uygundur.

**Not:** Azami işleme miktarı, 500g un ve diğer malzemelerdir.

### Besinlerin aletler ile işlenmesi

#### Notlar

- Sadece aynı aletleri çift olarak kullanınız.
- Aletlerdeki plastik parçaların şekline dikkat ederek, aletlerin yanlışlıkla birbirine karışmasını önleyiniz!

- Birbirlerine takılmalarını önlemek için aletleri teker teker sırayla yerleştiriniz.

→ Şek. 2 - 11

### Hızlı karıştırma çubuğu

Hızlı karıştırma çubuğu; patates veya sadece benzer gıdalardan oluşan pürelerini hazırlamak için uygun değildir.

Hızlı karıştırma çubuğu aşağıdaki uygulamalar için uygundur:

- İçecek karıştırma
- Krep hamuru, mayonez, sos ve bebek maması hazırlama
- Haşlanmış yiyecekleri püre haline getirme, örn. meyve, sebze, çorba

### Hızlı karıştırma çubuğu kullanımı

#### Notlar

- Katı besinleri işlemeden önce doğrayınız ve yumuşayana kadar haşlayınız, örn. elma, patates veya et.
- Örneğin soğan, sarımsak veya otsu baharatlar gibi çiğ besinleri sıvı eklemekten doğramak için genel doğrayıcıyı kullanınız.
- Besinleri bir pişirme tenceresinde işlemeden önce tencereyi ocaktan alınız.

→ Şek. 12 - 19

### Örnek tarif Mayonez

- 1 yumurta (yumurta sarısı ve yumurta akı)
- 1 çorba kaşığı hardal
- 1 çorba kaşığı limon suyu veya sirke
- 200-250 ml sıvı yağ
- İsteğe göre tuz ve karabiber

### Mayonez hazırlama

#### Notlar

- Hızlı karıştırma çubuğu ile mayonez sadece bütün yumurta (yumurta sarısı ve yumurta akısı) kullanılarak hazırlanabilir.
- Mayonez hazırlarken, hızlı karıştırma çubuğunun altında kalan hava, mayonezin iyi bir şekilde karışmasını önler. En iyi sonucu elde etmek için karıştırmadan önce havayı tahliye ediniz.

→ Şek. 20 - 24

## Muhafaza edilmesi

- Muhafaza etmek için elektrik kablosunu sarabilirsiniz.  
→ Şek. 25

## Temizliğe genel bakış

Her bir parçayı tabloda belirtilen şekilde temizleyiniz.

→ Şek. 26

## Kullanım örnekleri

Tabloda verilen azami miktarlara ve işleme sürelerine mutlaka dikkat ediniz.

→ Şek. 27

**Not:** Tarif tablosunda (\*) ile işaretlenmiş tariflerde her çalışma döngüsünden sonra cihazın oda sıcaklığına kadar soğumasını bekleyiniz!

## Eski cihazları atığa verme

- Cihazı çevreye zarar vermeyecek şekilde imha ediniz.  
Güncel imha yol ve yöntemleri hakkında bilgi edinmek için lütfen yetkili satıcınıza veya bağlı olduğunuz belediyeye ya da şehir idaresine başvurunuz.



Bu ürün T.C. Çevre ve Şehircilik Bakanlığı tarafından yayımlanan "Atık Elektrikli ve Elektronik Eşyaların Kontrolü Yönetmeliği"nde belirtilen zararlı ve yasaklı maddeleri içermez.

AEEE yönetmeliğine uygundur.

Bu ürün, geri dönüşümlü ve tekrar kullanılabilir nitelikteki yüksek kaliteli parça ve malzemelerden üretilmiştir. Bu nedenle, ürünü, hizmet ömrünün sonunda evsel veya diğer atıklarla birlikte atmayın. Elektrikli ve elektronik cihazların geri dönüşümü için bir toplama noktasına götürün. Bu toplama noktalarını bölgenizdeki yerel yönetime sorun. Kullanılmış ürünleri geri kazanıma vererek çevrenin ve doğal kaynakların korunmasına yardımcı olun. Ürünü atmadan önce çocukların güvenliği için elektrik fişini kesin ve kilit mekanizmasını kırarak çalışmaz duruma getirin.

## Garanti koşulları

Cihazınız için aşağıdaki koşullara göre garanti hakkınız vardır.

Bu cihaz için, yurt dışındaki temsilciliklerimizin vermiş olduğu garanti şartları geçerlidir. Bu hususta daha detaylı bilgi almak için, cihazı satın aldığınız satıcıya başvurunuz. Garanti süresi

içerisinde bu garantiden yararlanabilmek için, cihazı satın aldığınızın gösteren fi ři veya faturayı göstermeniz řarttır.

Makinenizi daha verimli kullanabilmeniz için:

- Bu cihazlar ev tipi kullanıma uygundur, endüstriyel (sanayi tipi) kullanıma uygun değildir.
- Cihazı sadece tip levhasındaki bilgilere uygun bir şekilde elektrik prizine bağlayıp çalıştırınız.
- Cihazınızı kullanmayacaksanız, düğmesinden kapatıp kaldırınız.

İthalatçı Firma: BSH Ev Aletleri ve Sanayi Ticaret A.Ş.

Fatih Sultan Mehmet Mah. Balkan Cad.  
No:51

Ümraniye-İstanbul-Türkiye

Tel : 0216 528 90 00 Fax : 0216 528 99 99

Üretici Firma : Robert Bosch Hausgeräte GmbH

Carl-Wery Straße 34  
81739 München, Germany  
www.bosch-home.com

Tüm yetkili servis istasyonlarının iletişim bilgilerine aşağıdaki web sitemizden ulaşabilirsiniz.

<https://www.bosch-yetkiliservisi.com/>

Ayrıca yetkili servis istasyonlarına ait bilgiler, ilgili bakanlık tarafından oluşturulan [www.servis.gov.tr](http://www.servis.gov.tr) adresli web sitesinde yer almaktadır.



**Bosch Çağrı  
Merkezi**

**444 6 333**  
7/24 hizmetinizde



**BOSCH**

(Sabit telefonlardan veya cep telefonlarından alan kodu çevirmeden)

Sabit telefonlardan yapılan aramalarda kullanmakta olduğunuz tarife üzerinden, cep telefonu ile yapılan aramalarda ise kayıtlı olduğunuz GSM operatörünün tarifesini üzerinden ücretlendirme yapılmaktadır.

### Yazılı başvurular için adresimiz

BSH Ev Aletleri Sanayi ve Ticaret AŞ

Fatih Sultan Mehmet Mah. Balkan Cad. No: 51 Ümraniye 34771 - İstanbul

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



## KÜÇÜK EV ALETLERİ GARANTİ BELGESİ

- Cihazınız; kullanma kılavuzunda gösterildiği şekilde kullanılması ve yetkili kişideğimiz teknik servis elemanları dışındaki şahıslar tarafından bakım, onarım veya başka bir nedenle müdahale edilmiş olması şartıyla bütün parçaları dahil olmak üzere tamamen malzeme, işçilik ve üretim hatalarına karşı **2 (İKİ) YIL SÜRE İLE GARANTİ EDİLMİŞTİR.**
- Bu garanti belgesinde yer alan şartlar, Türkiye'de satılan ürünler için geçerlidir.
- Anzaların giderilmesi konusunda uygulanacak teknik yöntemlerin tespiti ile değiştirilecek parçaların saptanması tamamen firmamıza aittir.
- Malın tesliminden sonraki yüklenme, boşaltma ve sevkiyat anında meydana gelecek arızalar garanti kapsamı dışındadır.
- Kullanma hatalarından meydana gelen hasar, arıza ve bilgilendirme hizmetleri garanti kapsamı dışındadır.
- Voltaaj düşüklüğü veya fazlalığı, hatalı elektrik tesisatı, ürün etiketinde yazılı voltaajdan farklı voltaajda kullanma nedenlerinden meydana gelen arızalar garanti kapsamı dışındadır.
- Doğal afetler (Deprem -Sel baskını v.b.) yangın ve yıldırım düşmesinden meydana gelecek arızalar ve hasarlar garanti kapsamı dışındadır.
- Belge üzerine tahrifat yapıldığı, cihazın üzerindeki orijinal seri numarası kaldırıldığı veya tahrifat yapıldığı takdirde garanti geçersizdir.

### GARANTİ ŞARTLARI

- Garanti süresi, malın teslim tarihinden itibaren başlar ve 2 yıldır.
- Malın bütün parçaları dahil olmak üzere tamamı garantisini kapsamaktadır.
- Malın ayıplı olduğunun anlaşılması durumunda tüketici, 6502 sayılı Tüketicinin Korunması Hakkında Kanununun 11 inci maddesinde yer alan;
  - Sözleşmeden dönme,
  - Satış bedelinden indirim isteme,
  - Ücretsiz onarılmasını isteme,
  - Satılının ayıpsız bir misli ile değiştirilmesini isteme,
- Tüketicinin bu haklarından **ücretsiz onarım hakkını** seçmesi durumunda satıcı; işçilik masrafı, değiştirilen parça bedeli ya da başka herhangi bir ad altında hiçbir ücret talep etmeksizin malın onarımını yapmak veya yaptırmakla yükümlüdür. Tüketici ücretsiz onarım hakkını üretici veya ithalatçıya karşı da kullanabilir. Satıcı, üretici ve ithalatçı tüketicinin bu hakkını kullanmasından müteselsilen sorumludur.
- Tüketicinin, **ücretsiz onarım hakkını** kullanması halinde malın;
  - Garanti süresi içinde tekrar arızalanması,
  - Tamiri için gereken azami sürenin aşılması,
  - Tamirinin mümkün olmadığını, yetkili servis istasyonu, satıcı, üretici veya ithalatçı tarafından bir raporla belirlenmesi durumlarında; tüketici malın bedel iadesini, ayır oranında bedel indirimi veya imkan varsa malın ayıpsız misli ile değiştirilmesini satıcıdan talep edilir. Satıcı, tüketicinin talebini reddedemez. Bu talebin yerine getirilmemesi durumunda satıcı, üreticive ithalatçı müteselsilen sorumludur.
- Malın tamir süresi **20 iş günü** geçemez. Bu süre, garanti süresi içerisinde mala ilişkin arızanın Yetkili Servis İstasyonuna veya satıcıya bildirim tarihi içinde, garanti süresi dışında ise malın Yetkili Servis İstasyonuna teslim tarihinden itibaren başlar. Malın arızasının **10 iş günü** içerisinde giderilememesi halinde, üretici veya ithalatçı; malın tamiri tamamlanıncaya kadar benzer özelliklere sahip başka bir malı tüketicinin kullanımına tahsis etmek zorundadır. Malın garanti süresi içerisinde arızalanması durumunda, tamirde geçen süre garanti süresine eklenir.
- Malın kullanım kılavuzunda yer alan hususlara aykırı kullanılmasından kaynaklanan arızalar garanti kapsamı dışındadır.
- Tüketici, garantiden doğan haklarının kullanılmasına ile ilgili olarak çıkabilecek uyuşmazlıklarda yerleşim yerinin bulunduğu veya tüketici işleminin yapıldığı yerdeki **Tüketici Hakem Heyetine** veya **Tüketici Mahkemesine** başvurabilir.
- Satıcı tarafından bu **Garanti Belgesini** verilmesi durumunda, tüketici **Gümrük ve Ticaret Bakanlığı Tüketicinin Korunması ve Piyasa Gözetimi Genel Müdürlüğüne** başvurabilir.

Marka	Ürün İsmi
Bosch	Kahve Makinası
Bosch	Dilim Kesici
Bosch	EkmeK Kızartma Mak.
Bosch	Su Isıtıcı (Kettle)
Bosch	Mikser
Bosch	Mutfak Robotu
Bosch	Kahve Değirmeni
Bosch	Tost Makinası
Bosch	Kıyma Makinası
Bosch	Saç Kurutma Mak.
Bosch	Baskül
Bosch	Şarjlı El Süpürgesi
Bosch	Ütü
Bosch	Blender
Bosch	Saç Şekillendirme cihazı
Bosch	Meyva Sıkacağı
Bosch	Meyva ve Sebze Sıkacağı
Bosch	Masaj Aletleri

**Bu ürün Bosch için BSH Ev Aletleri San. ve Tic. A.Ş. tarafından imal/ithal edilmektedir.**

### BSH EV ALETLERİ SAN. VE TİC. A.Ş.

Fatih Sultan Mehmet Mah. Balkan Cad. No: 51 Ümraniye 34771 - İstanbul  
Tel.: (0216) 528 90 00 Faks: (0216) 528 91 88



**Değerli Müşterimiz**

Bosch Çağrı Merkezi 444 6 333 no.lu telefon numarası ile, 7 gün 24 saat hizmet vermektedir. Doğrudan bu numarayı çevirerek satış öncesi ve satış sonrası hizmetlerimizden faydalanabilirsiniz.

Bosch Çağrı Merkezimize ayrıca [www.bosch-home.com/tr](http://www.bosch-home.com/tr) adresindeki Müşteri Hizmetleri bölümünde bulunan Müşteri Hizmetleri Formunu doldurarak ya da 0216 528 91 88 no.lu telefona faks çekerek de ulaşabilirsiniz.

Yetkili Servis listemize aşağıda yazılı internet adreslerinden veya çağrı merkezi numaramızdan ulaşabilirsiniz.

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

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

**Aşağıda yer alan konularda yardımcı olmanızı rica ederiz.**

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

**DİKKAT**

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

**ÜRETİCİ VEYA İTHALATÇI FİRMANIN SATICI FİRMANIN**

Ünvanı : BSH Ev Aletleri Sanayi ve Ticaret A.Ş. Ünvanı : .....

Adresi : FSM Mh. Balkan Cd. No.51, Adresi : .....

Ümraniye 34771 İstanbul Telefonu: .....

Telefonu : 0216 528 90 00 Pbx Faks : .....

Faks : 0216 528 91 88 E-posta : .....

E-posta : boschcagrimerkezi@bshg.com Fatura Tarih ve sayısı: .....

Yetkilinin imzası :  Teslim Tarihi ve yeri : .....

Yetkilinin imzası : .....

Firmanın Kaşesi:

**BSH Ev Aletleri Sanayi ve Ticaret A.Ş.**

Firmanın Kaşesi : .....

**MALIN**

Cinsi : KÜÇÜK EV ALETLERİ

Markası : BOSCH

Modeli : .....

Garanti Süresi : 2 YIL

Azami tamir süresi : 20 İŞ GÜNÜ

Bandrol ve Seri No. : .....



## Bezpieczeństwo

- Należy dokładnie przeczytać niniejszą instrukcję.
- Instrukcję należy zachować i starannie przechowywać jako źródło informacji, a także z myślą o innych użytkownikach.

Urządzenia należy używać wyłącznie:

- z oryginalnymi częściami i akcesoriami.
- do mieszania, ubijania i miksowania miękkich produktów spożywczych oraz płynów.
- do zagniatania miękkiego ciasta.
- w prywatnym gospodarstwie domowym i zamkniętych otoczeniach domowych w temperaturze pokojowej.
- do przetwarzania ilości typowych dla gospodarstw domowych w typowym dla gospodarstw domowych czasie.
- do wysokości 2000 metrów nad poziomem morza.

Urządzenie musi być odłączane od sieci po każdym użyciu, w razie braku nadzoru, przed złożeniem, rozłożeniem i rozpoczęciem czyszczenia oraz w przypadku wystąpienia usterki.

Osobom o zredukowanych zdolnościach fizycznych, sensorycznych i umysłowych lub nieposiadającym odpowiedniego doświadczenia i/lub wiedzy wolno używać urządzenia tylko pod warunkiem, że znajdują się pod opieką innych osób lub zostały poinstruowane w zakresie bezpiecznej obsługi urządzenia i rozumieją zagrożenia z niej wynikające.

Dzieciom nie wolno bawić się urządzeniem.

Dzieciom nie wolno wykonywać żadnych przewidzianych dla użytkownika czynności z zakresu czyszczenia i konserwacji urządzenia. Tego urządzenia nie wolno obsługiwać dzieciom. Dzieciom należy uniemożliwić dostęp do urządzenia i jego przewodu zasilającego.

- ▶ Urządzenie należy podłączyć i użytkować zgodnie z informacjami podanymi na tabliczce znamionowej.
- ▶ W przypadku uszkodzenia przewodu sieciowego tego urządzenia należy zlecić jego wymianę wymienioną przez producenta, jego serwis lub przez odpowiednio wykwalifikowaną osobę, co jest koniecznym warunkiem wykluczenia zagrożeń.
- ▶ Nigdy nie zanurzać urządzenia lub przewodu sieciowego w wodzie ani nie umieszczać ich w zmywarce do naczyń.

- ▶ Nigdy nie zanurzać w miksowanych produktach korpusu urządzenia, a jedynie końcówkę miksującą.
- ▶ Nigdy nie włączać uszkodzonego urządzenia.
- ▶ Nigdy nie dopuszczać do kontaktu przewodu sieciowego z gorącymi częściami i ostrymi krawędziami.
- ▶ Nigdy nie ustawiać urządzenia na gorących powierzchniach ani w ich pobliżu.
- ▶ Po wyłączeniu urządzenia poczekać, aż napęd całkowicie się zatrzyma.
- ▶ Nie zbliżać do obracających się części rąk, włosów, części odzieży oraz innych utensyliów.
- ▶ Nigdy nie pozostawiać włączonego urządzenia w przypadku wystąpienia przerwy w dopływie prądu. Urządzenie uruchamia się samoczynnie po przywróceniu zasilania.
- ▶ Zakładać i zdejmować przystawki tylko przy nieruchomym napędzie i wtyczce urządzenia odłączonej od sieci elektrycznej.
- ▶ Nigdy nie dotykać ostrzy noży gołymi rękami.
- ▶ Twarde artykuły spożywcze należy przetwarzać bardzo ostrożnie.
- ▶ Zagotowane produkty przed przetworzeniem schłodzić do temperatury co najmniej 70°C.
- ▶ Należy przestrzegać wskazówek dotyczących czyszczenia.
- ▶ Powierzchnie mające kontakt z żywnością należy czyścić przed każdym użyciem.

## Zapobieganie szkodom materialnym

- ▶ Nigdy nie włączać pustego urządzenia.
- ▶ Nigdy nie używać pojemnika miksera w kuchenkach mikrofalowych lub piekarnikach.

## Przegląd

→ Rys. 11

- |          |                         |
|----------|-------------------------|
| <b>1</b> | Przełącznik             |
| <b>2</b> | Przycisk wyrzutowy      |
| <b>3</b> | Przyciski odblokowujące |

- |           |   |
|-----------|---|
| <b>4</b>  | Otwory do zamocowania końcówek                            |
| <b>5</b>  | Otwór tylny, zamykany                                     |
| <b>6</b>  | Końcówki do mieszania turbo                               |
| <b>7</b>  | Hak do zagniatania  |
| <b>8</b>  | Pokrywa <sup>1</sup>                                      |
| <b>9</b>  | Pojemnik do miksowania z tworzywa sztucznego <sup>1</sup> |
| <b>10</b> | Końcówka do szybkiego miksowania <sup>1</sup>             |
| <b>11</b> | Rozdrabniacz uniwersalny <sup>1 2</sup>                   |

<sup>1</sup> W zależności od modelu

<sup>2</sup> oddzielna instrukcja obsługi

<sup>1</sup> W zależności od modelu  
<sup>2</sup> oddzielna instrukcja obsługi

## pl Elementy obsługi

**Uwaga:** Jeżeli element wyposażenia nie należy do zakresu dostawy, można go zamówić za pośrednictwem serwisu.

## Elementy obsługi

### Przycisk wyrzutowy

Do wyjmowania końcówek.

**Uwaga:** Przycisk wyrzutowy daje się nacisnąć tylko, gdy przełącznik znajduje się w pozycji **0**.

### Otwór tylny, zamykany

Do mocowania przystawek, np. końcówki do szybkiego miksowania.

Zamek otwierać i zamykać tylko, gdy przełącznik jest ustawiony w pozycji **0**.

### Przyciski odblokowujące

Do wyjmowania przystawek z tylnego otworu.

## Przełącznik

Symbol	Funkcja
0	urządzenie wyłączone
1	najniższa prędkość obrotowa
5	najwyższa prędkość obrotowa
M	praca impulsowa (z najwyższą prędkością obrotową) - nacisnąć w lewo i przytrzymać

**Uwaga:** Gdy tylny otwór jest otwarty, przełącznik stopniowy **15** nie działa.

## Narzędzia

### Końcówka do mieszania

Końcówki do mieszania są przystosowane do następujących zastosowań:

- ubijanie jaj lub białka
- przygotowywanie lekkich ciast, takich jak np. ciasto biszkoptowe, ciasto ucierane, ciasto na naleśniki

Jak uzyskać optymalny rezultat:

- Używać śmietany o zawartości tłuszczu co najmniej 30% i o temperaturze 4-8°C
- Ubić śmietaną lub białka jaj w szerokim naczyniu

**Uwaga:** Do przygotowywania majonezu należy używać końcówki do szybkiego miksowania.

### Hak do zagniatania

Haki do zagniatania nadają się do przygotowywania różnych ciast, takich jak ciasta drożdżowe, ciasto na pizzę, ciasto na strucle, ciasto chlebowe czy ciasta kruche.

**Uwaga:** Maksymalna ilość przetwarzanych artykułów wynosi 500 g mąki i składników.

## Przetwarzanie artykułów spożywczych przy użyciu narzędzi

### Uwagi

- Używać tylko tych samych narzędzi parami.
- Zwracać uwagę na kształt plastikowych elementów, aby uniknąć pomylenia narzędzi!
- Narzędzia wkładać po kolei, aby unieвозмоżliwić ich szczipienie.

→ Rys. **2** - **11**

## Końcówka do szybkiego miksowania

Końcówka do szybkiego miksowania nie nadaje się do przygotowywania puree z samych ziemniaków lub z artykułów spożywczych o podobnej konsystencji.

Końcówka do szybkiego miksowania jest przystosowana do następujących zastosowań:

- miksowanie napojów
- przygotowywanie ciasta na naleśniki, majonezu, sosów i pożywienia dla niemowląt
- miksowanie gotowanych artykułów spożywczych, np. owoców, warzyw, zup na puree

## Używanie końcówki do szybkiego miksowania

### Uwagi

- Twarde artykuły spożywcze, takie jak jabłka, ziemniaki czy mięso, należy przed miksowaniem rozdrobnić.
- Do rozdrabniania surowych artykułów spożywczych bez dodatku płynu, np. cebuli, czosnku lub ziół, stosować rozdrabniacz uniwersalny.

- Przed rozpoczęciem przetwarzania artykułów spożywczych w garnku należy zdjąć garnek z płyty grzewczej.

→ Rys. 12 - 19

### Przykładowy przepis na majonez

- 1 jajo (żółtko i białko)
- 1 ŁS musztardy
- 1 ŁS soku cytrynowego lub octu
- 200-250 ml oleju
- Sól i pieprz do smaku

### Przygotowywanie majonezu

#### Uwagi

- Przy użyciu końcówki do szybkiego miksowania można przygotowywać majonez tylko z pełnych jaj (białka i żółtka).
- Podczas przygotowywania majonezu powietrze znajdujące się pod końcówką do szybkiego miksowania utrudnia dobre połączenie składników. W celu uzyskania optymalnego rezultatu przed rozpoczęciem miksowania poczekać na ulotnienie się powietrza.

→ Rys. 20 - 24

## Przechowywanie

- ▶ Na czas przechowywania urządzenia można nawinąć kabel.  
→ Rys. 25

## Przegląd procesu czyszczenia

Wyczyścić pojedyncze części zgodnie z opisem podanym w tabeli.

→ Rys. 26

## Przykłady zastosowania

Stosować się ściśle do podanych w tabeli maksymalnych ilości i czasów przetwarzania.

→ Rys. 27

**Uwaga:** W przypadku przepisów oznaczonych w tabeli symbolem gwiazdki (\*) po każdym cyklu pracy urządzenie musi ostygnąć do temperatury pokojowej!

## Utylizacja zużytego urządzenia

- ▶ Urządzenie utylizować zgodnie z przepisami o ochronie środowiska naturalnego.

Informacje o aktualnych możliwościach utylizacji można uzyskać od sprzedawcy lub w urzędzie miasta lub gminy.



To urządzenie jest oznaczone zgodnie z Dyrektywą Europejską 2012/09/UE oraz polską Ustawą z dnia 29 lipca 2005r. „O zużytym sprzęcie elektrycznym i elektronicznym” (Dz.U. z 2005 r. Nr 180, poz. 1495) symbolem przekreślonego kontenera na odpady. Takie oznakowanie informuje, że sprzęt ten, po okresie jego użytkowania nie może być umieszczany łącznie z innymi odpadami pochodzącymi z gospodarstwa domowego. Użytkownik jest zobowiązany do oddania go prowadzącym zbieranie zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego. Prowadzący zbieranie, w tym lokalne punkty zbiórki, sklepy oraz gminne jednostka, tworzą odpowiedni system umożliwiający oddanie tego sprzętu. Właściwe postępowanie ze zużytym sprzętem elektrycznym i elektronicznym przyczynia się do uniknięcia szkodliwych dla zdrowia ludzi i środowiska naturalnego konsekwencji, wynikających z obecności składników niebezpiecznych oraz niewłaściwego składowania i przetwarzania takiego sprzętu.

## Warunki gwarancji

Posiadane urządzenie jest objęte gwarancją na podanych niżej warunkach.

## **pl** Warunki gwarancji

Urządzenie objęte gwarancją. Dystrybutor/ gwarant: BSH Sprzęt Gospodarstwa Domowego Sp. z o.o., Al. Jerozolimskie 183, 02-222 Warszawa. Czas trwania gwarancji: 24 miesiące od wydania rzeczy pierwszemu kupującemu. Terytorialny zasięg ochrony gwarancyjnej: Polska. Konieczny dowód zakupu. Uprawnienia przysługujące kupującemu: usunięcie wady fizycznej, a jeżeli to nie jest możliwe – dostarczenie rzeczy wolnej od wady. Gwarancja nie wyłącza, nie ogranicza ani nie zawiesza uprawnień kupującego wynikających z przepisów o rękojmi za wady rzeczy sprzedanej. Dalsza treść oświadczenia gwarancyjnego (wraz z wyłączeniami z napraw gwarancyjnych) dostępna na stronie internetowej: [www.bosch-home.pl/gwarancja](http://www.bosch-home.pl/gwarancja). Gwarant udostępni treść oświadczenia gwarancyjnego również na piśmie lub e-mailem – w tym celu oraz w celu skorzystania z uprawnień z gwarancji prosimy o kontakt z infolinią: +48 42 271 5555 (opłata wg. stawek operatora).



## Безпека

- Будь ласка, уважно прочитайте цю інструкцію.
- Збережіть інструкцію й інформацію про прилад для пізнішого користування або для наступного власника приладу.

Користуйтеся приладом лише за таких умов:

- з оригінальними частинами й приладдям.
- для замішування, збивання та перемішування м'яких харчових продуктів і рідин.
- для замішування м'якого тіста.
- у приватних домогосподарствах і в закритих приміщеннях побутового призначення за кімнатної температури.
- для обробки продуктів у кількості і з тривалістю, звичайними для домашнього господарства.
- на висоті щонайбільше 2000 м над рівнем моря.

Обов'язково відключайте прилад від електромережі в таких випадках: після кожного використання; перед складанням, розбиранням або очищенням; якщо виникла несправність або ви плануєте залишити прилад без нагляду.

Особи з фізичними, сенсорними або ментальними вадами або особи, яким бракує знань та досвіду, можуть користуватися приладом лише під наглядом або якщо вони пройшли підготовку з безпечного користування приладом та розуміють можливість небезпеки.

Дітям заборонено гратися з приладом.

Дітям заборонено чистити й обслуговувати прилад.

Дітям заборонено користуватися цим приладом. Прилад і кабель живлення слід берегти від дітей.

- ▶ Прилад дозволено підключати до електромережі й експлуатувати лише відповідно до даних, зазначених на заводській табличці.
- ▶ Забороняється використання приладу в приміщеннях, де електрична мережа не обладнана заземлювальним проводом.
- ▶ Щоб уникнути небезпек, у разі пошкодження кабелю живлення цього приладу його заміну має виконувати виробник, сервісний центр або особа з відповідною кваліфікацією.

**uk** Як уникнути матеріальних збитків

- ▶ Ніколи не занурюйте ні прилад, ні кабель живлення у воду й не мийте в посудомийній машині.
- ▶ Занурюйте у подрібнену суміш тільки насадку для змішування, в жодному разі не основний блок.
- ▶ Ніколи не користуйтеся пошкодженим приладом.
- ▶ Не допускайте контакту кабелю живлення з гарячими частинами й не кладіть кабель на гострі краї.
- ▶ У жодному разі не ставте прилад на гарячі поверхні або поблизу них.
- ▶ Після вимкнення зачекайте, поки привод повністю зупиниться.
- ▶ Руки, волосся, одяг тощо слід тримати на безпечній відстані від частин приладу, що обертаються.
- ▶ Ніколи не залишайте прилад увімкненим, якщо перервано подачу електроживлення. Після збою електроживлення прилад автоматично перезапускається.
- ▶ Приладдя можна встановлювати і знімати тільки за нерухомого привода й устанавленого приладу.
- ▶ Ніколи не торкайтеся лез голіруч.
- ▶ Гарячі продукти обробляйте обережно.
- ▶ Продукти, що кипіли, перед обробкою мають охолонути хоча б до 70 °С.
- ▶ Виконуйте вказівки з чищення.
- ▶ Поверхні, які контактують з харчовими продуктами, слід чистити перед кожним користуванням.

## Як уникнути матеріальних збитків

- ▶ Заборонено вмикати порожній прилад.
- ▶ Ніколи не нагрівайте чашу блендера в мікрохвильовій печі або духовці.

## Огляд

→ Мал. 11

1	Перемикач
2	Кнопка викиду
3	Кнопки розблокування

<sup>1</sup> Залежно від моделі

<sup>2</sup> окрема інструкція з експлуатації

4	Отвори для встановлення знаряддя
5	Задній отвір із кришкою
6	Турбовінички-мішалки
7	Гачки для замішування
8	Кришка <sup>1</sup>
9	Пластмасова чаша блендера <sup>1</sup>
10	Занурний блендер <sup>1</sup>
11	Універсальний подрібнювач <sup>1 2</sup>

<sup>1</sup> Залежно від моделі

<sup>2</sup> окрема інструкція з експлуатації



**Зауваження:** Якщо приладдя відсутнє в комплекті, його можна замовити через сервісний центр.

## Елементи управління

### Кнопка викиду

Для виймання насадок.

**Зауваження:** Натиснути кнопку від'єднання можна, тільки коли перемикач у положенні **0**.

### Задній отвір із кришкою

Для встановлення приладдя, як-от занурного блендера.

Відчиняти й зачиняти кришку можна, тільки коли перемикач у положенні **0**.

### Кнопки розблокування

Щоб знімати приладдя з заднього отвору.

### Перемикач

Символ	Функція
0	вимк.
1	найнижче число обертів
5	найвище число обертів
M	моментальне ввімкнення (найвище число обертів): натисніть уліво й утримуйте

**Зауваження:** Коли задній отвір відчинений, швидкості **1–5** вибрати не можна.

## Знаряддя

### Віничок-мішалка

Мішалки придатні для таких цілей:

- Збивання яєчних білків або вершків
- Приготування легкого тіста, наприклад бісквітного, здобного і млинцевого

Рекомендації для отримання оптимальних результатів:

- Використовуйте вершки жирністю не менше ніж 30 % і температурою 4–8 °C
- Збивайте вершки або білки в широкій посудині

**Зауваження:** Майонез слід готувати за допомогою занурного блендера.

### Гачок для змішування

Змішувальний гачок призначений, щоб готувати такі різновиди тіста, як дріжджове, хлібне або пісочне, тісто на піцу і штрудель.

**Зауваження:** Максимальна кількість продуктів становить 500 г борошна й інших інгредієнтів.

### Обробка інгредієнтів знаряддями

#### Вказівки

- Використовувати попарно можна лише однакові знаряддя.
- Щоб не переплутати знаряддя, зважайте на форму їхніх пластмасових деталей!
- Вставляйте знаряддя по черзі, щоб вони не зчепилися.

→ Мал. **2** - **11**

### Занурний блендер для швидкого змішування

Занурним блендером не можна готувати пюре тільки з картоплі або інших харчових продуктів подібної консистенції. Занурний блендер придатний для таких цілей:

- Змішування напоїв
- Приготування тіста на млинці, майонезу, соусів і дитячого харчування
- Приготування пюре й супів-пюре з варених продуктів, наприклад овочів і фруктів

### Застосування занурного блендера

#### Вказівки

- Тверді харчові продукти, як-от яблука, картоплю або м'ясо, перед обробкою потрібно подрібнити й розварити.
- Щоб подрібнювати сирі продукти без рідини, наприклад цибулю, часник або зелень, використовуйте універсальний подрібнювач.
- Перш ніж обробляти продукти в каструлі, зніміть її з плити.

→ Мал. **12** - **19**

### Приклад рецепту майонезу

- 1 яйце (жовток і білок)

## uk Зберігання

- 1 ст. л. гірчиці
- 1 ст. л. лимонного соку або оцту
- 200-250 мл олії
- Сіль та перець за смаком

## Приготування майонезу

### Вказівки

- За допомогою занурного блендера можна готувати майонез тільки з цілих яєць (білок і жовток).
- Повітря під блендером не дає майонезу як слід загустнути. Щоб досягти оптимального результату, випустіть повітря, перш ніж замішувати.

→ Мал. 20 - 24

## Зберігання

- ▶ Для зберігання кабель можна змотати.  
→ Мал. 23

## Огляд чищення

Чистьте окремі деталі, як указано в таблиці.

→ Мал. 26

## Приклади застосування

Неодмінно зважайте на максимальну кількість і час обробки, указані в таблиці.

→ Мал. 27

**Зауваження:** Для рецептів, позначених у таблиці рецептів зірочкою (\*), давайте приладу охолонути до кімнатної температури після кожного робочого циклу!

## Утилізація старих приладів

- ▶ Утилізуйте прилад екологічним способом.  
Інформацію щодо актуальних способів утилізації можна отримати у продавця приладу або органів місцевого самоврядування.



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

## Умови гарантії

Для вашого приладу діють наведені нижче гарантійні умови.

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

Виробник: "Роберт Бош Хаузгерете ГмбХ"  
вул. Карл-Вері-Штрассе, 34, м. Мюнхен, 81739, Німеччина

Імпортёр: ТОВ "БСХ Побутова Техніка"  
вул. Радичева, 10/14 корп.Б, м. Київ, Україна



## Безопасность

- Внимательно прочитайте данное руководство.
- Сохраните инструкцию и информацию о приборе для дальнейшего использования или для передачи следующему владельцу.

Используйте прибор только:

- с оригинальными частями и принадлежностями.
- для перемешивания, взбивания и смешивания мягких продуктов питания и жидкостей.
- для замешивания воздушного теста.
- в бытовых условиях и в закрытых помещениях домашних хозяйств при комнатной температуре.
- для переработки количества продуктов и времени обработки, характерных для домашнего хозяйства;
- на высоте не более 2000 м над уровнем моря.

После каждого применения, во время отъезда, перед сборкой, разборкой или очисткой, а также в случае неисправности обязательно отсоедините прибор от сети.

Этот прибор могут использовать лица с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или не имеющими достаточного опыта или знаний, если они находятся под присмотром или после получения указаний по безопасному использованию прибора и после того, как они осознали опасности, связанные с неправильным использованием.

Детям запрещено играть с прибором.

Очистку и обслуживание прибора запрещается выполнять детям.

Прибор нельзя использовать детям. Не допускайте детей к прибору и его сетевому проводу.

- ▶ При подключении прибора и его эксплуатации соблюдайте данные, приведенные на фирменной табличке.
- ▶ Во избежание опасностей замена поврежденного сетевого кабеля данного прибора может быть выполнена только производителем или авторизованной им сервисной службой либо лицом, имеющим аналогичную квалификацию.
- ▶ Категорически запрещается погружать прибор в воду или помещать его в посудомоечную машину.
- ▶ Погружайте только насадку для быстрого замешивания, а не блок двигателя в массу для измельчения.

## ru Предотвращение материального ущерба

- ▶ Категорически запрещается эксплуатировать поврежденный прибор.
- ▶ Категорически запрещен контакт сетевого кабеля с горячими частями или острыми краями.
- ▶ Никогда не ставьте прибор на горячие поверхности или рядом с ними.
- ▶ После выключения дождитесь полной остановки привода.
- ▶ Не допускайте контакта рук, волос, одежды и других предметов с вращающимися деталями.
- ▶ Никогда не оставляйте прибор включенным при отключении электропитания. После возобновления подачи электроэнергии прибор запускается самостоятельно.
- ▶ Принадлежности можно устанавливать и снимать только после остановки привода и отсоединения прибора от сети.
- ▶ Не трогайте лезвия голыми руками.
- ▶ Соблюдайте осторожность при переработке горячих продуктов.
- ▶ Перед переработкой кипящих продуктов дать им остыть хотя бы до 70 °С.
- ▶ Соблюдайте указания по очистке.
- ▶ Поверхности, контактирующие с продуктами питания, следует очищать перед каждым использованием.

## Предотвращение материально-го ущерба

- ▶ Никогда не включайте прибор вхолостую.
- ▶ Запрещено использовать стакан блендера в микроволновой печи или духовом шкафу.

## Обзор

→ Рис. 11

1	Переключатель
2	Кнопка выброса
3	Кнопки разблокировки
4	Отверстия для установки насадок

<sup>1</sup> В зависимости от модели

<sup>2</sup> отдельная инструкция по эксплуатации

5	Отверстие с затвором в задней части прибора
6	Турбовенчики для перемешивания
7	Месильные насадки
8	Крышка <sup>1</sup>
9	Стакан блендера из пластмассы <sup>1</sup>
10	Погружной блендер для быстрого смешивания <sup>1</sup>
11	Универсальный измельчитель <sup>1 2</sup>

<sup>1</sup> В зависимости от модели

<sup>2</sup> отдельная инструкция по эксплуатации

**Заметка:** Если одна из принадлежностей не входит в комплект поставки, ее можно заказать в сервисной службе.

## Элементы управления

### Кнопка выброса

Для снятия насадок.

**Заметка:** Кнопку выброса можно нажать, только когда ползунок установлен на 0.

### Отверстие с затвором в задней части прибора

Для установки принадлежностей, например погружного блендера.

Открывать и закрывать затвор разрешено только при положении переключателя 0.

### Кнопки разблокировки

Для снятия принадлежности с отверстия в задней части прибора.

## Переключатель

Символ	Функция
0	выключен
1	самое низкое число оборотов
5	самое высокое число оборотов
M	Моментальное включение (самое высокое число оборотов); нажать влево и удерживать

**Заметка:** При открытом отверстии в задней части прибора скорости с 1 по 5 недоступны.

## Насадки

### Венчик для перемешивания

Венчики для перемешивания пригодны для следующих задач:

- Взбивание яичных белков или сливок
- Приготовление легкого теста, например бисквитного, сдобного и блинного

Рекомендации для получения оптимальных результатов:

- Использовать сливки с жирностью не менее 30 % и температурой 4—8 °C
- Взбивать сливки или белки в широкой емкости

**Заметка:** Готовить майонез следует с помощью погружного блендера для быстрого смешивания.

### Месильная насадка

Месильные насадки пригодны для приготовления различных видов теста, таких как дрожжевое, хлебное и песочное тесто, тесто для пиццы и штруделя.

**Заметка:** Максимальное перерабатываемое количество составляет 500 г муки и других ингредиентов.

## Переработка продуктов с помощью насадок

### Примечания

- Используйте попарно только одинаковые насадки.
- Чтобы не перепутать насадки, обратите внимание на форму их пластмассовых деталей!
- Вставляйте насадки по отдельности, чтобы они не сцепились.

→ Рис. 2 - 11

## Погружной блендер для быстрого смешивания

Погружной блендер для быстрого смешивания не годится для приготовления пюре, состоящего только из картофеля или продуктов аналогичной консистенции.

Погружной блендер для быстрого смешивания пригоден для следующих задач:

- Смешивание напитков
- Приготовление блинного теста, майонеза, соусов и детского питания
- Приготовление пюре и супов-пюре из вареных продуктов, например фруктов и овощей

## Использование погружного блендера для быстрого смешивания

### Примечания

- Твердые продукты, например яблоки, картофель или мясо, перед переработкой следует измельчить и разварить.
- Для измельчения сырых продуктов без добавления жидкости, например лука, чеснока или трав, нужно использовать универсальный измельчитель.

## ru Хранение

- Прежде чем перерабатывать продукты в кастрюле, ее нужно снять с плиты.

→ Рис. 12 - 19

## Пример рецепта Майонез

- 1 яйцо (желток и белок)
- 1 ст. л. горчицы
- 1 ст. л. лимонного сока или уксуса
- 200-250 мл растительного масла
- соль и перец по вкусу

## Приготовление майонеза

### Примечания

- С помощью погружного блендера для быстрого смешивания можно готовить майонез только из цельных яиц (белок и желток).
- При приготовлении майонеза наличие воздуха под погружным блендером для быстрого смешивания препятствует хорошему загустению. Чтобы получить оптимальный результат, перед перемешиванием следует выпустить воздух.

→ Рис. 20 - 24

## Хранение

- ▶ Для хранения кабель можно смотать.  
→ Рис. 25

## Обзор чистки

Отдельные детали чистятся согласно таблице.

→ Рис. 26

## Примеры использования

Обязательно соблюдать указанное максимальное количество ингредиентов и время переработки в таблице.

→ Рис. 27

**Заметка:** Для рецептов, обозначенных в таблице рецептов звездочкой (\*), нужно давать прибору остыть до комнатной температуры после каждого рабочего цикла!

## Утилизация старого бытового прибора

- ▶ Утилизируйте прибор в соответствии с экологическими нормами.

Сведения о возможных способах утилизации можно получить в специализированном торговом предприятии, а также в районных или городских органах управления.



Данный прибор имеет отметку о соответствии европейским нормам 2012/19/EU утилизации электрических и электронных приборов (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

Данные нормы определяют действующие на территории Евросоюза правила возврата и утилизации старых приборов.

## Гарантийные условия

Вы имеете право на гарантийное обслуживание вашего прибора в соответствии со следующими условиями.

Получить исчерпывающую информацию об условиях гарантийного обслуживания Вы можете в Вашем ближайшем авторизованном сервисном центре, или в сервисном центре от производителя ООО «БСХ Бытовая техника», или в сопроводительной документации.

## Информация изготовителя о гарантийном и сервисном обслуживании

**Круглосуточный телефон службы поддержки\*:**

**8 (800) 200-29-61**

**Официальный сайт в Интернете:**

**www.bosch-home.ru**

Адреса авторизованных сервисных центров, а также вся информация по сервисному обслуживанию доступна на официальном сайте в Интернете: [www.bosch-home.ru](http://www.bosch-home.ru).

Рекомендуем Вам пользоваться услугами только авторизованных сервисных центров.

**Оригинальные аксессуары и средства по уходу для бытовой техники Bosch Вы можете приобрести в нашем фирменном интернет-магазине: [www.bosch-home.ru/store](http://www.bosch-home.ru/store). С условиями заказа, оплаты и доставки Вы можете ознакомиться на сайте. Также оригинальные аксессуары и средства по уходу Вы можете приобрести в авторизованных сервисных центрах.**

1. Изделие \_\_\_\_\_ 2. Модель \_\_\_\_\_

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

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

4. Уважаемые дамы и господа, сообщаем Вам, что подтверждение соответствия нашей продукции обязательным требованиям в соответствии с законодательством осуществляется в форме обязательной сертификации и декларирования соответствия.

Информацию об обязательном подтверждении соответствия наших приборов, в том числе данные о номере сертификата соответствия (декларации о соответствии) и сроке его (ее) действия Вы можете получить в ООО «БСХ Бытовые Приборы».

Наша продукция производится под контролем транснациональной корпорации «БСХ Хаусгерете ГмбХ», адрес штаб-квартиры: 81739 Мюнхен, Карл-Верри Штрассе 34, Германия (BSH Hausgeräte GmbH, Carl-Wery-Str. 34, 81739 München, Germany).

Организацией, выполняющей функции иностранного изготовителя, уполномоченной изготовителем на основании договора с ним, является ООО «БСХ Бытовые Приборы», 198515, Санкт-Петербург, г. Петергоф, ул. Карла Сименса, д.1 лит. А, филиал в г. Москва, 119071, ул. Малая Калужская, д.15, телефон (495) 737-2777, факс (495) 737-2798.

5. Обязательные сведения о технических характеристиках прибора приведены на типовой табличке прибора или на его этикетке и/или в сопроводительной документации.

### 6. Аксессуары и средства по уходу

Для безупречного функционирования Вашей техники и ухода за ней производитель рекомендует использовать только оригинальные аксессуары и средства по уходу. Оригинальные аксессуары разработаны производителем, они идеально подходят именно для Вашего прибора. Оригинальные аксессуары и средства по уходу соответствуют самым высоким требованиям качества товарного знака Bosch, они проходят заводские испытания для обеспечения максимальной надежности в работе. По всем вопросам, связанным с аксессуарами и средствами по уходу для Вашей бытовой техники, Вы можете обратиться в авторизованные сервисные центры или по телефону службы поддержки.

### 7. Гарантия изготовителя

Фирма изготовитель предоставляет на приобретенный Вами в Российской Федерации бытовой прибор гарантию в соответствии с действующим законодательством РФ сроком 1 год. На приобретенный в Республике Беларусь бытовой прибор, к которому при покупке был выдан гарантийный талон, действуют гарантийные условия, не противоречащие законодательству Республики Беларусь.

### 8. Внимание! Важная информация для потребителей

Данный прибор предназначен для использования исключительно для личных, семейных, домашних и иных нужд, не связанных с осуществлением предпринимательской деятельности либо удовлетворением бытовых потребностей в офисе предприятия, учреждения или организации. Использование прибора в целях, отличных от вышеуказанных, является нарушением правил надлежащей эксплуатации прибора.

Наличие фирменной заводской типовой таблички на приборе обязательно! Пожалуйста, убедитесь в ее наличии и сохраните ее на приборе в течение всего срока службы прибора. Удаление таблички ведет к обезличению прибора и к возможным нарушениям правил его эксплуатации.

Изготовитель не несет ответственность за недостатки в приборе, если сервисной службой будет доказано, что они возникли после передачи прибора потребителю вследствие нарушения им правил пользования, транспортировки, хранения, действия третьих лиц, непреодолимой силы (пожара, природной катастрофы и т.п.), попадания бытовых насекомых и грызунов, воздействия иных посторонних факторов, а также вследствие существенных нарушений технических требований, оговоренных в инструкции по эксплуатации, в том числе нестабильности параметров электросети, установленных ГОСТ 32144-2013.

Для подтверждения даты покупки прибора при гарантийном ремонте или предъявлении иных предусмотренных законом требований убедительно просим Вас сохранять документы о покупке (чек, квитанцию, иные документы, подтверждающие дату и место покупки).

Соблюдение рекомендаций и указаний, содержащихся в инструкции по эксплуатации (правилах пользования), поможет избежать проблем в эксплуатации прибора и его обслуживании.

Неисправные узлы приборов в гарантийный период бесплатно ремонтируются или заменяются новыми. Решение вопроса о целесообразности их замены или ремонта остается за службами сервиса.

### 9. Информация о сервисе

В период и после истечения гарантийного срока наша Служба Сервиса, а также мастерские наших партнеров всегда готовы предложить Вам свои услуги. Список адресов уполномоченных изготовителем пунктов авторизованного сервисного обслуживания находится на официальном сайте в Интернете: [www.bosch-home.ru](http://www.bosch-home.ru).

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

\* Бесплатный круглосуточный телефон для звонков на территории РФ.

B34C065N1-1M00 03/2017



**BOSCH**

Разработано для жизни

**Информация о бытовой технике, произведенной под контролем концерна  
BSX Хаусгерете ГмБХ, Карл-Вери-Штр. 34, 81739 Мюнхен, Германия  
в соответствии с требованиями законодательства о техническом  
регулировании и законодательства о защите прав потребителей  
Российской Федерации**

**Продукция: кухонные комбайны,  
кухонные машины, миксеры, 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, информацию об актуальном ассортименте продукции можно получить у организации, выполняющей функции иностранного изготовителя на территории Российской Федерации ООО «БСХ Бытовые Приборы», 198515, Санкт-Петербург, г. Петергоф, ул. Карла Сименса, д.1 лит.А, филиал в г. Москва, 119071, ул. Малая Калужская, д.15, телефон (495) 737-2777, факс (495) 737-2798.

Компания ООО «БСХ Бытовые Приборы», 198515, Санкт-Петербург, г. Петергоф, ул. Карла Сименса, д.1 лит.А, филиал в г. Москва, 119071, ул. Малая Калужская, д.15, телефон (495) 737-2777, факс (495) 737-2798 осуществляет свою деятельность по подтверждению соответствия продукции от имени производителя на единой таможенной территории Евразийского экономического союза в соответствии с действующими техническими регламентами, в качестве уполномоченного 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 продукции, сертифицированной в качестве серийно производимой, является ООО «БСХ Бытовые Приборы», 198515, Санкт-Петербург, г. Петергоф, ул. Карла Сименса, д.1 лит.А, филиал в г. Москва, 119071, ул. Малая Калужская д.15, телефон (495) 737-2777.

Организацией, указываемой на продукции в целях идентификации продукции и осуществляющей первичное размещение продукции на рынке Европейского союза, является Роберт Бош Хаусгерете ГмБХ Карл-Вери-Штр. 34, 81739 Мюнхен, Германия (Robert Bosch Hausgeräte GmbH, Carl-Wery-Str. 34, 81739 München, Germany).

Юридическим лицом (изготовителем), осуществляющим от своего имени изготовление продукции и ответственным за ее соответствие требованиям применимых технических регламентов, является BSX Хаусгерете ГмБХ, Карл-Вери-Штр. 34, 81739 Мюнхен, Германия (BSH Hausgeräte GmbH, Carl-Wery-Str. 34, 81739 München, Germany).

При перевозке, погрузке, разгрузке и хранении продукции следует руководствоваться, помимо изложенных в инструкции по эксплуатации, следующими требованиями:

- Запрещается подвергать продукцию существенным механическим нагрузкам, которые могут привести к повреждению продукции и/или нарушению ее упаковки.
- Необходимо избегать попадания на упаковку продукции воды и других жидкостей.

Перед перевозкой или передачей на хранение бывшей в эксплуатации продукции при отрицательной температуре необходимо убедиться в отсутствии в продукции воды.

Продукция предназначена к использованию в условиях температуры выше 0°С и относительной влажности, не превышающей 93%.

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

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

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

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

Продукция может быть идентифицирована по модельному обозначению (поле «E-Nr.»), апробационному типу (поле «Тур») и товарному знаку Bosch, нанесенным на продукцию, упаковку и (или) содержащихся в эксплуатационных документах. В соответствии с внутренним стандартом изготовителя бытовая техника идентифицируется по следующей схеме:

**E-Nr.** <материальный номер> / <индекс сервисной службы>

Материальный номер представляет собой буквенно-цифровое обозначение продукции длиной не более 10 символов, используемое при продаже (именуемое модельным обозначением или моделью бытового прибора) торговой марки Bosch. Материальный номер (модель) указывается между кодовым словом «E-Nr.» и косой чертой «/».

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

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

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

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



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

Продукция соответствует следующим техническим регламентам Таможенного союза:

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

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

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





## الأمان

- اقرأ هذا الدليل بعناية.
- احتفظ بالدليل وبمعلومات المنتج لغرض الاستخدام اللاحق أو لتسليمها إلى المالك التالي.
- لا تستخدم الجهاز إلا:
  - مع الأجزاء والكماليات الأصلية.
  - لتقليم وخفض وخلط المواد الغذائية الطرية والسوائل.
  - لعجن العجين الناعم.
  - في المنزل الخاص وفي الأماكن المغلقة من المحيط المنزلي في درجة حرارة الغرفة.
  - لمعالجة الكميات ولفترات التشغيل المعتادة في الأغراض المنزلية.
  - حتى ارتفاع يبلغ 2000 م فوق سطح البحر.
- يجب فصل الجهاز من مصدر الطاقة دائماً بعد كل استخدام أو في حالة عدم وجود مراقبة أو قبل التجميع أو التفكيك أو التنظيف أو في حالة ظهور أخطاء على الجهاز.
- يُسمح باستخدام هذا الجهاز من قِبَل الأشخاص الذين يعانون من نقص في القدرات الجسدية أو الحسية أو العقلية أو الأشخاص الذين لديهم قصور في الخبرة أو المعرفة شريطة أن يتم مراقبتهم أو توجيههم إلى كيفية الاستخدام الآمن للجهاز مع التأكد من إدراكهم للأخطار المرتبطة بذلك.
- لا يجوز للأطفال العبث بالجهاز.
- لا يجوز للأطفال تنظيف الجهاز أو إجراء أعمال الصيانة المنوطة بالمستخدم.
- لا يُسمح باستخدام الجهاز من قبل أطفال. يجب إبعاد الأطفال عن الجهاز وكابل التوصيل.
- ◀ لا توصّل الجهاز وتشغّل إلا وفقاً للقيم الموضّحة على لوحة الصنع.
- ◀ إذا كان كابل الكهرباء لهذا الجهاز متضرراً، يجب تغييره من قبل الجهة الصانعة أو مركز خدمة العملاء التابع لها أو من قبل فني مؤهل بشكل مماثل، وذلك لتجنب المخاطر.
- ◀ لا تغمر الجهاز أو كابل الكهرباء في الماء أو في غسالة الأواني.
- ◀ لا تضع أبداً الجهاز الأساسي، وإنما ضع عصا الخلط السريع فقط في الطعام المراد خلطه.
- ◀ لا تشغّل أبداً جهازاً متضرراً.
- ◀ لا تقم مطلقاً بوضع وصلة الشبكة في وضع تلامس مع أجزاءٍ ساخنة أو تسحبها فوق حوافٍ حادة.
- ◀ لا تضع الجهاز أبداً على سطح ساخن أو بالقرب منه.
- ◀ انتظر حتى يتوقف المحرك تماماً بعد إيقاف التشغيل.

- ◀ احرص على إبعاد الأيدي والشعر والملابس والأوعية الأخرى عن الأجزاء الدوّارة.
- ◀ لا تترك الجهاز أبداً قيد التشغيل في حالة انقطاع التيار الكهربائي.
- ◀ حيث يُعاود الجهاز التشغيل تلقائياً بعد انقطاع التيار الكهربائي.
- ◀ لا ترغّب أو تفك الملحقات إلا عند توقف وحدة الإدارة وفصل الجهاز عن مصدر التيار الكهربائي.
- ◀ لا تلمس الشفرات بيدتين مجردتين أبداً.
- ◀ عالج المواد الغذائية الساخنة بحذر.
- ◀ اترك المواد الغذائية المطبوخة لتبرد وتصل إلى درجة حرارة 70 °م أو أقل قبل معالجتها.
- ◀ احرص على مراعاة إرشادات التنظيف.
- ◀ نظّف الأسطح التي تلامس المواد الغذائية قبل كل استخدام.

## عناصر الاستعمال

### زر الإخراج

لغرض خلع الأدوات.

**ملاحظة:** لا يمكن استخدام زر الإخراج، إلا إذا كان المفتاح على الوضع 0.

### الفتحة الخلفية مع قفل

لغرض تركيب الكماليات، مثلاً ذراع الخلط السريع.

افتح وأغلق القفل عندما يكون وضع المفتاح 0 فقط.

### أزرار تحرير القفل

لفك الملحق من من الفتحة الخلفية.

### المفتاح

الرمز	الوظيفة
0	مطفاً
1	أدنى عدد لفات
5	أعلى عدد لفات
M	اضغط على التوصيل اللحظي (أعلى عدد لفات) إلى اليسار وثبته

**ملاحظة:** لا يعمل مفتاح الدرجات 1 حتى 5 أثناء فتح الفتحة الخلفية.

## تجبب الأضرار المادية

- ◀ لا تشغّل أبداً دون وجود خليط.
- ◀ لا تستخدم وعاء الخلط في المايكروويف أو في فرن الطهي.

## عرض عام

– الشكل 1

1	المفتاح
2	زر الإخراج
3	أزرار تحرير القفل
4	فتحات استخدام العدد والأدوات
5	الفتحة الخلفية مع قفل
6	ذراع التقلب الملزوني التوربيني
7	كلاب العجين
8	الغطاء <sup>1</sup>
9	وعاء الخلط البلاستيكي <sup>1</sup>
10	ذراع الخلط السريع <sup>1</sup>
11	القطاعة متنوعة الاستخدامات <sup>1 2</sup>

<sup>1</sup> على حسب الطراز

<sup>2</sup> دليل استعمال منفصل

**ملاحظة:** إذا لم يكن أحد الملحقات موجوداً داخل مجموعة التوريد، يمكنك طلبه عبر خدمة العملاء.

## استخدام ذراع الخلط السريع

### ملاحظات

- فتت المواد الغذائية الصلبة قبل المعالجة واطبخها لتصبح طرية، مثل التفاح أو البطاطس أو اللحم.
- استعمل القطاعة متنوعة الاستخدامات لغرض تفتيت المواد الغذائية النيئة دون إضافة سائل، من قبيل البصل أو الثوم أو الأعشاب.
- ارفع القدر عن الموقد قبل أن تعالج المواد الغذائية في قدر طهي.

← الشكل 12 - 19

### وصفة مقترحة لتحضير المايونيز

- 1 بيضة (صغار وبياض البيض)
- 1 ملعقة كبيرة مسطردة
- 1 ملعقة كبيرة خل أو عصير ليمون
- 200-250 مل زيت
- الملح والفلفل بحسب الرغبة

### إعداد المايونيز

#### ملاحظات

- لا يمكن إعداد المايونيز باستخدام ذراع الخلط السريع إلا من بيضات كاملة (بياض البيض وصفار البيض).
- عندما تُعد المايونيز، يحول الهواء أسفل ذراع الخلط السريع دون امتزاج جيد. اترك الهواء يتسرب، قبل أن تخلط، لتحقيق نتيجة مثالية.

← الشكل 20 - 24

## الحفاظ على الجهاز

- يمكن لف كابل الشبكة الكهربائية لغرض التخزين.

← الشكل 25

## نظرة عامة على التنظيف

- نظف الأجزاء المفردة، كما هو مبين في الجدول.

← الشكل 26

## أمثلة تطبيقية

- التزم بالضرورة بالكميات القصوى ومدد الإعداد المنصوص عليها في الجدول.

← الشكل 27

## أدوات العمل

### ذراع التقليب الحلزوني

يناسب ذراع التقليب الحلزوني التطبيقات التالية:

- اخفق بياض البيض والقشدة
- أنتج أنواعًا خفيفة من العجين، مثل عجين البسكويت والعجين الخالي من الخميرة وعجين بان كيك
- توصيات من أجل نتائج مثالية:
- استخدم قشدة ذات 30% دسم على الأقل ودرجة حرارتها 4-8 °م
- اخفق القشدة أو بياض البيض في وعاء واسع

**ملاحظة:** استخدم ذراع الخلط السريع لتحضير صلصة المايونيز.

### كلاب العجين

يناسب كلاب العجين إنتاج أنواع مختلفة من العجين مثل عجين الخميرة أو عجين البيتزا أو عجين الفطائر أو عجين الخبز أو العجينة المقددة.

**ملاحظة:** تبلغ كمية المعالجة القصوى 500 ج من الطحين والمكوّنات.

## معالجة المواد الغذائية باستخدام

### أدوات العمل

#### ملاحظات

- لا تستخدم الأدوات المتشابهة إلا أزوًا.
- يرجى مراعاة أشكال الأجزاء البلاستيكية في الأدوات، لتجنب الخلط بين الأدوات!
- رُكب أدوات العمل فرادى الواحدة تلو الأخرى لتجنب حدوث انحصار.

← الشكل 2 - 11

## ذراع الخلط السريع

ذراع الخلط السريع غير مصمم لإعداد الهريس، الذي يتكوّن من البطاطس فقط أو الأطعمة المشابهة في الصلابة.

يناسب ذراع الخلط السريع التطبيقات التالية:

- خلط المشروبات
- إعداد عجين بان كيك و المايونيز
- والصوصات وغذاء الرضع
- هرس المواد الغذائية المسلوقة، مثل الفاكهة والخضروات وأنواع الحساء

ar التخلص من الجهاز القديم

**ملاحظة:** عند تحضير الوصفات المميزة بالعلامة (\*) الواردة في جدول الوصفات، اترك الجهاز يبرد على درجة حرارة الغرفة بعد كل دورة تشغيل!

## التخلص من الجهاز القديم

◀ تخأص من الجهاز بطريقة لا تضر بالبيئة. يمكنك الحصول على المعلومات الخاصة بأحدث سبل التخلص من المخلفات لدى تاجر المتخصص أو لدى إدارة البلدية أو المدينة التي تتبع لها.

هذا الجهاز مطابق للمواصفة الأوربية 2012/19/المجموعة الاقتصادية الأوربية الخاصة بالأجهزة الكهربائية والإلكترونية القديمة (waste electrical and electronic equipment - WEEE).



وهذه المواصفة تحدد الإطار العام لقواعد تسري في جميع دول الاتحاد الأوربي بخصوص استعادة الأجهزة القديمة وإعادة استغلالها.

## اشتراطات الضمان

يحق لك أن تحصل على ضمان لجهازك وفق الاشتراطات التالية.

يتم تحديد شروط الضمان لهذا الجهاز من قبل ممثلنا في الدولة التي يتم فيها بيع الجهاز. يمكنك الحصول على تفاصيل هذه الشروط من قبل الموزع الذي اشتريت منه الجهاز أو من قبل ممثلنا في الدولة مباشرة. تجد اشتراطات الضمان لدولة ألمانيا في نهاية الجزء الألماني. والعناوين ذات الصلة تجدها في الصفحات الأربعة الأخيرة من هذا المستند. علاوة على ذلك تجد شروط الضمان أيضاً على موقع الإنترنت المذكور هناك. وفي كل الأحوال يلزم تقديم وثيقة الشراء عند المطالبة بحقوق الضمان. نحفظ بحقنا في إجراء أية تعديلات.

## Service world-wide Central Service Contacts

**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  
\*Sun-Thu 8am to 5pm (exclude public holidays)

**AM** Armenia, Հայաստան  
ZIG ZAG LLC  
Charenci str. 25  
Yerevan 375025  
Tel.: 010 55 60 10  
mailto:service@zigzag.am  
www.zigzag.am

**AT** Österreich, Austria  
BSH Hausgeräte Gesellschaft mbH  
Werkskundendienst für Hausgeräte  
Quellenstrasse 2a  
1100 Wien  
Online Reparaturannahme, Ersatzteile und Zubehör und viele weitere Infos unter:  
www.bosch-home.at  
Reparaturservice, Ersatzteile & Zubehör, Produktinformationen Tel.: 0810 550 511\*  
mailto:vie-stoerungsannahme@bshg.com  
\*Wir sind an 365 Tagen von 07:00 bis 22:00 Uhr für Sie erreichbar.

**AU** Australia  
BSH Home Appliances Pty. Ltd.  
Gate 1, 1555 Centre Road  
Clayton, Victoria 3168  
Tel.: 1300 369 744\*  
mailto:customersupport.au@bshg.com  
www.bosch-home.com.au  
\*Mon-Fri 24 hours

**BE** Belgique, België, Belgium  
BSH Home Appliances S.A. - N.V.  
Rue Picard 7, box 400, Picardstraat 7, box 400  
1000 Bruxelles - Brussel  
Tel.: 02 475 70 01  
mailto:bru-repairs@bshg.com  
www.bosch-home.be

**BH** Bahrain, مملكة البحرين  
Khalifaifat Est.  
BLD 898, R 533, TASHAN 405  
Manama  
Tel.: 01 740 05 53\*  
mailto:service@khalifaifat.com  
\*Sat-Thu 7am to 5pm (exclude public holidays)

**BY** Belarus, Беларусь  
000 "БСХ Бытовая техника"  
тел.: 495 737 2961  
mailto:mok-kdhi@bshg.com

**CH** Schweiz, Suisse, Svizzera, Switzerland  
BSH Hausgeräte AG  
Bosch Hausgeräte Service  
Fahrwidstrasse 80  
8954 Geroldswil  
Reparaturservice, Ersatzteile & Zubehör, Produktinformationen Tel.: 0848 888 200  
mailto:ch-service@bshg.com  
mailto:ch-sparesparts@bshg.com  
www.bosch-home.ch

**CY** Cyprus, Κύπρος, Kibris  
BSH Ikiakes Syskeves-Service  
39, Arh. Makaanariou III Str.  
2407 Egomi/Nikosia (Lefkosia)  
Tel.: 777 78 007  
Fax: 022 65 8128  
mailto:EGO-CYCustomerService@bshg.com  
-  
Argas Limited Company  
37 Osman Paşa Cad. Küçük Çiftlik  
Lefkoşa  
Tel.: 0228 40 70  
mailto:argas.teknik@yar-group.com  
-  
Semson Ticaret Sti. Ltd.  
Bedrettin Demirel Cad. no 17  
Girne  
Tel.: 0816 04 94  
mailto:m.defterali@ercantangroup.com

**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:Kleingeraete@bshg.com

**DK** Danmark, Denmark  
BSH Hvidevarer A/S  
Telegrafvej 4  
2750 Ballerup  
Tel.: 44 89 80 18  
mailto:BSH-Service.dk@bshg.com  
www.bosch-home.dk

**ES** España, Spain  
BSH Electrodomésticos España S.A.  
Servicio Oficial del Fabricante  
Parque Empresarial PLAZA, C/ Manfredo-  
nia, 6  
50197 Zaragoza  
Tel.: 976 305 713  
mailto:CAU-Bosch@bshg.com  
www.bosch-home.es

**FI** Suomi, Finland  
BSH Kodinkoneet Oy  
Itälähdenkatu 18 A, PL 123  
00201 Helsinki  
Tel.: 0207 510 705\*  
mailto:CAU-Service-FI@bshg.com  
www.bosch-home.fi  
\*Soittajahinta on kiinteästä verkosta ja matkapuhelimesta 8,35 snt/puh + 16,69 snt/min.

**FR** France  
BSH Electroménager S.A.S.  
26 ave Michelet - CS 90045  
93582 SAINT-OUEN cedex  
Service interventions à domicile: 01 40 101 100  
Service Consommateurs:

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

Service Pièces Détachées et Accessoires:

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

mailto:serviceconsommateur.fr@bosch-home.com  
www.bosch-home.com/fr

**GB** Great Britain  
BSH Home Appliances Ltd.  
Grand Union House, Old Wolverton Road,  
Wolverton  
Milton Keynes MK 12 5PT  
To arrange an engineer visit, to order spare parts and accessories or for product advice please visit www.bosch-home.co.uk Or call Tel.: 0344 892 8979\*  
\*Calls are charged at the basic rate, please check with your telephone service provider for exact charges.

**GR** Greece, Ελλάς  
BSH Ikiakes Siskeves A.B.E.  
Central Branch Service  
17 km E.O. Athinon-Lamias & Potamou 20  
14564 Kifisia  
Τηλέφωνο: 210 4277 500, -701  
mailto:nkf-CustomerService@bshg.com  
www.bosch-home.gr

- 
- IE** Republic of Ireland  
BSH Home Appliances Ltd.  
M50 Business Park, Ballymount Road Upper, Walkinstown  
Dublin 12  
To arrange an engineer visit, to order spare parts and accessories or for product advice please call Tel.: 01450 2655\*  
www.bosch-home.ie  
\*Calls are charged at the basic rate, please check with your telephone service provider for exact charges
- 
- IS** Iceland  
Smith & Norland hf.  
Noatuni 4  
105 Reykjavik  
Tel.: 0520 3000  
www.sminor.is
- 
- IT** Italia, Italy  
BSH Elettrodomestici S.p.A.  
Via. M. Nizzoli 1  
20147 Milano (MI)  
Tel. 02 412 678 100  
mailto:info.it@bosch-home.com  
www.bosch-home.com/it
- 
- JO** Jordan, الأردن  
Diab Qawasmi & Sons Co.  
Khaled Ben Al-Waleed Street, Jabal Al Hussein (11121)  
P.O. Box 212292, Amman  
Tel.: 06 465 8505, -2650  
Tel.: 79 110 3430  
mailto:boschjo@yahoo.com
- 
- 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
- 
- LU** Luxembourg  
BSH électroménagers S.A.  
13-15, ZI Breedeweues  
1259 Senningerberg  
Tel.: 26349 811  
Reparaturen: lux-repair@bshg.com  
Ersatzteile: lux-spare@bshg.com  
www.bosch-home.com/lu
- 
- MT** Malta  
Oxford House Ltd.  
Notabile Road  
Mriehel BKR 14  
Tel.: 021 442 334  
www.oxfordhouse.com.mt
- 
- NL** Nederland, Netherlands  
BSH Huishoudapparaten B.V.  
Taurusavenue 36  
2132 LS Hoofddorp  
Storingsmelding/Onderdelenverkoop:  
Tel.: 088 424 40 10  
mailto:bosch-contactcenter@bshg.com  
mailto:bosch-onderdelen@bshg.com  
www.bosch-home.nl
- 
- NO** Norge, Norway  
BSH Husholdningsapparater A/S  
Grensesvingen 9  
0661 Oslo  
Tel.: 22 66 05 54  
mailto:Bosch-Service-NO@bshg.com  
www.bosch-home.no
- 
- NZ** New Zealand  
BSH Home Appliances Ltd.  
Level 3, Air NZ Building, Smales Farm Business Park, 74 Taharoto Road, Takapuna  
Auckland 0622  
Tel.: +64 0800 245 700\*  
mailto:aftersales.nz@bshg.com  
www.bosch-home.co.nz  
\*Mon-Fri 8.30am to 5pm (exclude public holidays)
- 
- PL** Polska, Poland  
BSH Sprzet Gospodarstwa Domowego Sp. z o.o.  
Al. Jerozolimskie 183  
02-222 Warszawa  
Tel.: +48 22 271 5555  
mailto:Serwis.Fabryczny@bshg.com  
www.bosch-home.pl
- 
- PT** Portugal  
BSHP Electrodomésticos, Sociedade Unipessoal Lda.  
Rua Alto do Montijo, nº 15  
2790-012 Carnaxide  
Tel.: 214 250 730  
mailto:bosch.electrodomesticos.pt@bshg.com  
www.bosch-home.pt
- 
- RU** Russia, Россия  
ООО «БСХ Бытовые Приборы»  
Сервис от производителя  
Tel.: 8 (800) 200 29 61  
mailto:hotlineru@bshg.com  
www.bosch-home.com
- 
- SA** Kingdom Saudi Arabia, المملكة العربية السعودية  
Abdul Latif Jameel Electronics and Air-conditioning Co. Ltd.  
BOSCH Service centre, Kilo 5 Old Makkah Road (Next to Toyota), Jamiah Dist., P.O. Box 7997  
Jeddah 21472  
Tel.: 800 127 9999  
mailto:ALJECC8@ALJ.COM  
www.aljelectronics.com.sa  
\*Sat-Thu 8am to 11pm (exclude public holidays)
- 
- SE** Sverige, Sweden  
BSH Home Appliances AB  
Landsvägen 32  
169 29 Solna  
Tel.: 0771 197 000  
mailto:Bosch-Service-SE@bshg.com  
www.bosch-home.se
- 
- SG** Singapore, 新加坡  
BSH Home Appliances Pte. Ltd.  
38C Jalan Pemimpin, #01-01  
Singapore 577180  
Tel.: 6751 5000\*  
mailto:bshsgp.service@bshg.com  
www.bosch-home.com.sg  
\*Mon-Fri 9am to 6pm, Sat: 9am to 1pm (exclude public holidays)
- 
- TR** Türkiye, Turkey  
BSH Ev Aletleri Sanayi ve Ticaret A.S.  
Fatih Sultan Mehmet Mahallesi, Balkan Caddesi No: 51  
34771 Ümraniye, Istanbul  
Tel.: 0 216 444 6333\*  
mailto:careline.turkey@bshg.com  
www.bosch-home.com/tr  
\*Çağrı merkezini sabit hatlardan aramanın bedeli şehir içi ücretlendirime, Cep telefonlarından ise kullanılan tarifeye göre değişkenlik göstermektedir
- 
- UA** Ukraine, Україна  
ТОВ "БСХ Побутова Техніка"  
Тел.: 0 800 300 152\*  
mailto:BSH-serviceua@bshg.com  
www.bosch-home.com.ua  
\*Безкоштовна Інфо-Лінія Пн-Пт з 9.00 до 18.00
- 
- ZA** South Africa  
BSH Home Appliances (Pty) Ltd.  
96 Fifteenth Road, Randjespark  
1685 Midrand - Johannesburg  
Tel.: 086 002 6724  
mailto:bsh@iopen.co.za  
mailto:applianceserviceza@bshg.com  
www.bosch-home.com/za
-



## Thank you for buying a Bosch Home Appliance!

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

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

Free and easy registration – also on mobile phones:

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

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

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

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

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

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

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

**BSH Hausgeräte GmbH**

Carl-Wery-Straße 34  
81739 München, GERMANY  
[www.bosch-home.com](http://www.bosch-home.com)

A Bosch Company



**8001240128** (011123)

de, en, fr, it, nl, da, no, sv, fi, es, pt, el, tr, pl, uk, ru, ar

Valid within Great Britain:  
Imported to Great Britain by  
BSH Home Appliances Ltd.  
Grand Union House  
Old Wolverton Road  
Wolverton, Milton Keynes  
MK12 5PT  
United Kingdom