

MUM6N..



BOSCH

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

pt Instruções de serviço
el Οδηγίες χρήσης
tr Kullanma talimatı
pl Instrukcja obsługi
hu Használati utasítás
uk Інструкція з експлуатації
ru Инструкция по эксплуатации
ar تعليمات الاستخدام

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

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

Das Gerät nur für haushaltsübliche Verarbeitungsmengen und -zeiten benutzen. Die Gebrauchsanleitung beschreibt verschiedene Ausführungen. Unterschiede sind gekennzeichnet.

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

Auf einen Blick

Bitte Bildseiten ausklappen!

Bild A

- 1 Grundgerät
- 2 Drehschalter
- 3 Antrieb für Schüssel/Werkzeuge
- 4 Antrieb für Mixer
- 5 Schutzdeckel für Mixerantrieb
- 6 Kabelstaufach

Schüssel:

- 7a** Rührschüssel
aus Kunststoff oder Edelstahl
(je nach Ausführung)

7b Deckelrand

7c Deckel

Werkzeuge:

- 8a** Doppelschlagbesen (bei einigen Modellen)
z. B. zum Schlagen von Sahne und
leichten Teigen

8b Knethaken

z. B. zum Kneten von festem Teig

8c Teigteiler

Mixer (bei einigen Modellen):

9a Mixbecher

9b Deckel mit Nachfüllöffnung

9c Trichter

9d Messereinsatz

Sicherheitshinweise



Stromschlag-Gefahr!

Gerät nur gemäß Angaben auf dem Typenschild anschließen und betreiben. Nur benutzen, wenn Zuleitung und Gerät keine Beschädigungen aufweisen.

Kinder vom Gerät fern halten.

Kinder beaufsichtigen, um zu verhindern, dass sie mit dem Gerät spielen.

Personen (auch Kinder) mit verminderten körperlichen Sinneswahrnehmung oder geistigen Fähigkeiten oder mit mangelnder Erfahrung und Wissen, das Gerät nicht bedienen lassen, außer sie werden beaufsichtigt oder hatten eine Einweisung bezüglich des Gebrauchs des Gerätes durch eine Person, die für ihre Sicherheit verantwortlich ist.

Nicht in rotierende Teile greifen.

Nach jedem Gebrauch Netzstecker ziehen, ebenso vor dem Reinigen und Zusammenbauen, vor dem Verlassen des Raumes und beim Auftreten einer Störung. Die Zuleitung darf nicht in unmittelbarer Nähe von scharfen Kanten und heißen Flächen liegen.

Reparaturen am Gerät, wie z. B. der Austausch einer beschädigten Zuleitung, dürfen nur durch unseren Kundendienst ausgeführt werden, weil so Gefährdungen vermieden werden können.

Grundgerät niemals in Wasser tauchen und nie unter fließendes Wasser halten.

Zubehör und Werkzeug nur bei Stillstand (Drehschalter auf 0/off) und gezogenem Netzstecker wechseln.

Das Gerät nur mit Originalzubehör benutzen.

Bedienen



Vorsicht!

Gerät nur mit Zubehör/Werkzeug in Arbeitsstellung betreiben.
Gerät nicht leer betreiben.
Gerät und Zubehörteile keinen Hitzequellen aussetzen.

- Gerät und Zubehör vor dem ersten Gebrauch gründlich reinigen, siehe „Reinigen und Pflegen“.

Vorbereiten

- Grundgerät auf glatten und sauberen Untergrund stellen.
- Kabel herausziehen.
- Netzstecker einstecken.

Einstellen der Arbeitsstufe

- Drehschalter auf gewünschte Stufe drehen.
0/off = Stopp/Aus
M = Momentschaltung
Drehschalter festhalten. Der Antrieb arbeitet mit höchster Drehzahl.
Stufen 1–4 = Arbeitsgeschwindigkeit
(1 = langsam, 4 = schnell)



Wichtiger Hinweis

Das Gerät kann mit der Rührschüssel nur betrieben werden, wenn der Schutzdeckel auf dem Mixerantrieb aufgesetzt ist.
Bei Gebrauch des Mixerantriebs Schutzdeckel auf den nicht genutzten Antrieb für die Schüssel aufsetzen.

Arbeiten mit der Schüssel und den Werkzeugen

Doppelschlagbesen (bei einigen Modellen)



zum Schlagen von Eischnee, Sahne und zum Schlagen von leichten Teigen, z. B. Biskuitteig.

Knethaken



zum Kneten von schweren Teigen und zum Unterheben von Zutaten, die nicht zerkleinert werden sollen (z. B. Rosinen, Schokoladenplättchen).
Bei Verwendung des Knethakens den Teigteiler zuerst einsetzen.



Verletzungsgefahr durch rotierende Werkzeuge

Während des Betriebes nie in die Schüssel greifen.
Werkzeug nur bei Stillstand des Antriebes wechseln – nach dem Ausschalten läuft der Antrieb kurze Zeit nach.

Hinweis:

Die Funktion und Verwendung von Edelstahl- und Kunststoffschüssel (je nach Ausführung) unterscheiden sich nicht und sind deshalb in den Bildern nicht unterschiedlich dargestellt.

Bild B

- Rührschüssel aufsetzen und bis zum Anschlag gegen den Uhrzeigersinn drehen.
- Gewünschtes Werkzeug einsetzen:
Doppelschlagbesen:
 - Doppelschlagbesen auf die Antriebswelle in der Schüssel aufsetzen.
 - Dabei auf vollständigen Eingriff der Verzahnung achten, ggf. leicht drehen und andrücken.
- Knethaken:
 - Erst den Teigteiler auf die Antriebswelle in der Schüssel aufsetzen, dann
 - Knethaken auf die Antriebswelle in der Schüssel aufsetzen.

Die Werkzeugempfehlungen bei den Rezepten beachten.

- Deckelrand aufsetzen und bis zum Anschlag gegen den Uhrzeigersinn drehen.
- Die zu verarbeitenden Zutaten in die Schüssel einfüllen.

- Deckel aufsetzen.
- Drehschalter auf gewünschte Stufe stellen.
Unsere Empfehlung:
 - schlagen mit Stufe 3–4,
 - unterrühren auf Stufe 1–2.
 - Kneithaken:
zuerst einrühren bei Stufe 1, kneten bei Stufe 3.

Zutaten nachfüllen

- Gerät am Drehschalter ausschalten.
- Deckel abnehmen.
- Zutaten einfüllen.

Nach der Arbeit

- Gerät am Drehschalter ausschalten.
- Netzstecker ziehen.
- Deckel und Deckelrand durch Drehung im Uhrzeigersinn abnehmen.
- Werkzeug aus der Schüssel nehmen.
- Schüssel durch Drehung im Uhrzeigersinn abnehmen.
- Alle Teile reinigen, siehe „Reinigen und Pflegen“.

Mixer

(bei einigen Modellen)



Verletzungsfahr durch scharfe Messer/rotierenden Antrieb

Nie in den aufgesetzten Mixer greifen! Mixer nur bei Stillstand des Antriebes abnehmen/aufsetzen! Den Mixer niemals leer betreiben. Mixer arbeitet nur mit aufgesetztem und verriegeltem Deckel.



Verbrühungsgefahr

Beim Verarbeiten von heißem Mixgut tritt Dampf durch den Trichter im Deckel aus. Maximal 0,5 Liter heiße oder schäumende Flüssigkeit einfüllen.



Achtung!

Mixer kann beschädigt werden. Kein tiefgefrorenes Obst oder Gemüse verarbeiten.

Bild C

- Schutzdeckel vom Mixerantrieb abnehmen.
Dazu hinten auf den Schutzdeckel drücken und den Deckel abnehmen.
- Schutzdeckel auf den Antrieb für Schüssel/Werkzeuge aufsetzen.
- Mixer aufsetzen und gegen den Uhrzeigersinn bis zum Anschlag drehen. Markierungen am Mixer und am Gerät beachten!
- Zutaten einfüllen.
 - Maximalmenge an flüssigen Zutaten = 1,25 Liter;
 - Maximalmenge an schäumenden oder heißen Flüssigkeiten = 0,5 Liter;
 - Optimale Verarbeitungsmenge an festen Zutaten = 100 Gramm.
- Deckel aufsetzen und im Uhrzeigersinn bis zum Anschlag drehen.
Die Nase am Mixerdeckel muss bis zum Anschlag im Schlitz am Mixergriff sitzen! Mixer arbeitet nur mit aufgesetztem und verriegeltem Deckel!
- Drehschalter auf gewünschte Stufe stellen.



Wichtiger Hinweis

Mixerdeckel beim Arbeiten am Rand festhalten.

Zutaten nachfüllen

- Gerät am Drehschalter ausschalten.
- Deckel abnehmen und Zutaten einfüllen
oder
- Trichter am Mixerdeckel herausnehmen und feste Zutaten nach und nach in Nachfüllöffnung einfüllen

oder

- flüssige Zutaten durch den Trichter einfüllen.

Nach der Arbeit

- Gerät am Drehschalter ausschalten.
- Netzstecker ziehen.
- Mixer im Uhrzeigersinn drehen und abnehmen.

Tipp: Mixer am besten sofort nach Gebrauch reinigen.

Reinigen und Pflegen



Stromschlaggefahr

Vor allen Arbeiten am Gerät den Netzstecker ziehen.

Grundgerät reinigen



Stromschlag-Gefahr

Grundgerät niemals in Wasser tauchen und nie unter fließendes Wasser halten. Keinen Dampfreiniger verwenden.



Vorsicht!

Keine scheuernden Reinigungsmittel verwenden.

- Netzstecker ziehen.
- Grundgerät und Schutzdeckel mit einem feuchten Lappen abwischen. Bei Bedarf etwas Spülmittel benutzen.
- Gerät anschließend trockenreiben.

Schüssel und Werkzeug reinigen

Bild D



Vorsicht!

Kunststoffteile in der Spülmaschine nicht einklemmen, da bleibende Verformungen während des Spülvorgangs möglich sind.

Schüssel und Doppelschlagbesen sind spülmaschinenfest.

Doppelschlagbesen zur Reinigung auseinandernehmen.

- Besen aus der Halterung ziehen.
- Nach dem Trocknen Besen wieder aufstecken, dabei auf vollständigen Eingriff der Verzahnung achten.

Knethaken unter fließendem Wasser mit einer Bürste reinigen. Bei Bedarf etwas Spülmittel verwenden.



Wichtiger Hinweis

Vor dem Reinigen der Schüssel in der Spülmaschine die Antriebswelle aus der Schüssel nehmen.

- Schüssel mit dem Boden nach oben drehen.
- Antriebswelle an den Flügeln gegen den Uhrzeigersinn drehen und lösen.
- Antriebswelle herausziehen.
- Nach dem Trocknen der Teile die Antriebswelle wieder einsetzen.
- Durch Drehung im Uhrzeigersinn arretieren.

Mixer reinigen

Bild E



Verletzungsgefahr durch scharfe Messer

Messereinsatz nicht mit bloßen Händen berühren. Zum Reinigen Bürste benutzen.



Vorsicht!

Keine scheuernden Reinigungsmittel verwenden.

Messereinsatz nicht in der Spülmaschine reinigen. Messereinsatz nicht im Wasser liegen lassen.

Mixer am besten sofort nach Gebrauch reinigen. So trocknen Rückstände nicht an, und der Kunststoff wird nicht angegriffen (z. B. durch ätherische Öle in Gewürzen).

- Mixbecher (ohne Messereinsatz), Deckel und Trichter in der Spülmaschine reinigen.
- Messereinsatz unter fließendem Wasser mit einer Bürste reinigen. Nicht im Wasser liegen lassen!

Tipp: Wasser mit etwas Spülmittel in den aufgesetzten Mixer geben (ca. halb voll). Für wenige Sekunden den Mixer einschalten (Stufe M). Spülwasser ausschütten und Mixer mit klarem Wasser ausspülen.

Hilfe bei Störungen



Stromschlaggefahr

Vor allen Arbeiten am Gerät den Netzstecker ziehen.

Gerät läuft nicht an

- Stromversorgung überprüfen.
- Netzstecker überprüfen.
- Gerät auf 0/off stellen und dann zurück auf gewünschte Stufe stellen.

Bei Verwendung des Mixers:

- Mixer bis zum Anschlag festdrehen.
- Mixerdeckel aufsetzen und bis zum Anschlag festdrehen.

Bei Verwendung von Schüssel/Werkzeugen:

- Schutzdeckel am Mixerantrieb anbringen.

Mixer beginnt nicht zu arbeiten oder bleibt während der Benutzung stehen, der Antrieb „brummt“

Das Mixermesser ist durch eine der Zutaten blockiert.

- Gerät abschalten und Netzstecker ziehen.
- Mixer abnehmen und das Hindernis entfernen.
- Mixer wieder aufsetzen.
- Gerät einschalten.



Wichtiger Hinweis

Sollte sich die Störung nicht beseitigen lassen, wenden Sie sich bitte an den Kundendienst.

Rezepte

Schlagsahne

200 g–1500 g

- Sahne 1½ bis 4 Minuten auf Stufe 3–4 (je nach Menge und Eigenschaften der Sahne) mit dem Doppelschlagbesen verarbeiten.



Eischnee

2 bis 20 Eiweiß

- Eiweiß 2 bis 6 Minuten auf Stufe 4 mit dem Doppelschlagbesen verarbeiten.



Biskuitteig

Grundrezept:

3–4 Eier

3–4 EL heißes Wasser



150 g Zucker

1 Päckchen Vanillezucker

150 g Mehl

50 g Stärkemehl

1 TL Backpulver

- Zutaten (außer Mehl und Stärkemehl) ca. 4–6 Minuten auf Stufe 4 mit dem Doppelschlagbesen schaumig schlagen.
- Drehschalter auf Stufe 1–2 stellen und das gesiebte Mehl und Stärkemehl in ca. ½ bis 1 Minute löffelweise untermischen.

Höchstmenge: 3 x Grundrezept

Rührteig

Grundrezept:

4 Eier

250 g Zucker

1 Päckchen Vanillezucker

250 g Butter oder Margarine (Raumtemperatur)

500 g Mehl

1 Päckchen Backpulver

125 ml Milch

- Alle Zutaten ca. ½ Minute auf Stufe 1–2 rühren.
- Dann ca. 3–4 Minuten (bei Verwendung der Höchstmenge ca. 5–6 Minuten) auf Stufe 4 mit dem Doppelschlagbesen verrühren.

Höchstmenge: 3 x Grundrezept

Mürbeteig

Grundrezept:

125 g Butter (Raumtemperatur)

100–125 g Zucker

1 Ei

1 Prise Salz

1 Päckchen Vanillezucker

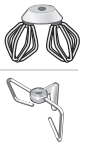
250 g Mehl

Hinweis:

Bei Verwendung der Höchstmengen den Knethaken mit Teigteiler verwenden!

- Alle Zutaten ca. ½ Minute auf Stufe 2 rühren/kneten.
- Dann ca. 1 Minute (bei Verwendung der Höchstmenge ca. 3–4 Minuten) auf Stufe 3–4 rühren/kneten.

Höchstmenge: 3 x Grundrezept



Hefeteig

Grundrezept:

500 g Mehl

1 Ei

60–80 g Fett (Raumtemperatur)

60–80 g Zucker

200–250 ml lauwarme Milch

25 g Hefe oder 1 Päckchen Trockenhefe

Schale von ½ Zitrone

1 Prise Salz

- Alle Zutaten ca. ½ Minute auf Stufe 1–2 vorkneten.
- Dann ca. 4–6 Minuten auf Stufe 3 mit dem Knethaken verarbeiten.

Höchstmenge: 4 x Grundrezept

Vollkorn-Weizenmischbrot

Grundrezept

325 g frisch gemahlenes Weizen-Vollkornmehl

325 g weißes Mehl Type 405

100 g Roggenmehl Type 630

75 g flüssiger Natursauerteig

½ EL Kümmel

½ EL Brotgewürz

½ EL Salz

1 ½ Päckchen Trockenhefe

450–500 ml warmes Wasser

- Alle Zutaten ca. ½ Minute auf Stufe 1–2 vorkneten.
- Dann ca. 4–6 Minuten auf Stufe 3 zu einem Teig verarbeiten.
- Teig bis zur Verdoppelung der Menge gehen lassen und nochmal ca. 1 min. auf Stufe 3 kneten.
- Teig in eine gefettete Kastenform füllen und erneut gehen lassen, dann backen.

Tipp:

Statt frisch gemahlenes Weizen-Vollkornmehl kann auch frisch gemahlenes Dinkelmehl genommen werden.

Höchstmenge: 2 x Grundrezept

Majonnäse

2 Eier

2 Teelöffel Senf

250 ml Öl

2 EL Zitronensaft oder Essig

1 Prise Salz



1 Pris Zucker

- Alle Zutaten (außer Öl) einige Sekunden auf Stufe 1 mixen.
- Dann Öl langsam durch den Trichter gießen und so lange auf Stufe 3–4 mixen, bis die Majonnäse emulgiert.

Honig-Brotaufstrich

50 g Butter

(aus dem Kühlschrank)

250 g Honig

(aus dem Kühlschrank)

- Butter in kleine Stücke zerteilen und in den Mixer geben.
- Honig dazugeben und 15 Sekunden auf Stufe 4 mixen.



Hinweise zur Entsorgung



Dieses Gerät ist entsprechend der europäischen Richtlinie 2002/96/EG über Elektro- und Elektronik-Altgeräte (waste electrical and electronic equipment – WEEE) gekennzeichnet. Die Richtlinie gibt den Rahmen für eine EU-weit gültige Rücknahme und Verwertung der Altgeräte vor.

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

Garantiebedingungen

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

Änderungen vorbehalten.

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

This appliance is designed for processing normal household quantities in the home or similar quantities in non-industrial applications. Non-industrial applications include e.g. use in employee kitchens in shops, offices, agricultural and other commercial businesses, as well as use by guests in boarding houses, small hotels and similar dwellings.

Use the appliance for processing normal quantities of food for domestic use. The Instructions for Use refer to several models. Differences are identified.

Please keep the Instructions for use in a safe place. If passing on the appliance to a third party, always include the operating instructions.

Overview

Please fold out the illustrated pages!

Fig. A

- 1 Base unit
- 2 Rotary switch
- 3 Drive for bowl/tools
- 4 Drive for blender
- 5 Protective cover for blender drive
- 6 Cord store

Bowl:

- 7a** Stirring bowl
made of plastic or stainless steel
(depending on model)

7b Lid rim

7c Lid

Tools:

- 8a** Double whisk (some models)
e.g. for whipping cream and mixing light doughs
- 8b** Kneading hook
e.g. for kneading heavy dough
- 8c** Dough blade
- Blender (some models):
- 9a** Blender jug

9b Lid with feed tube

9c Funnel

9d Blade insert

Safety Information



Risk of electric shock!

Connect and operate the appliance only in accordance with the specifications on the rating plate.

Do not use if the cord or appliance is damaged.

Keep children away from the appliance.

Supervise children to prevent them from playing with the appliance.

Do not allow persons (also children) with restricted physical sensory perception or mental abilities or with lack of experience and knowledge to operate the appliance unless they are supervised or have been instructed in the use of the appliance by somebody who is responsible for their safety.

Keep hands clear of rotating parts.

After using the appliance, before cleaning the appliance, if leaving the appliance attended or if the appliance malfunctions, always pull out the plug.

Do not pull the cord over sharp edges or hot surfaces.

To prevent injury, repairs such as replacing a damaged cord, should only be carried out by our customer service.

Never immerse the base unit in water or place under running water.

Change accessories and tools only when the appliance is at a standstill (rotary switch 0/off).

Use the appliance with original accessories only.

Operating the appliance



Caution!

Do not operate the appliance without an accessory/tool in the operating position.

Do not operate the appliance empty. Do not expose appliance or accessories to heat sources.

- Before operating the appliance and accessories for the first time, clean thoroughly; see "Cleaning and servicing".

Preparation

- Place the base unit on a smooth and clean worktop.
- Pull out the power cord.
- Insert the mains plug.

Selecting the setting

- Rotate the switch to the required setting.
0/off = Stop/Off
M = Pulse switch
Hold rotary switch. The drive operates at maximum speed.
Settings 1–4= Operating speed
(1 = slow, 4 = fast)



Important information

If the protective cover is placed on the blender drive, the appliance can be operated with the mixing bowl only.

If using the blender drive, place the protective cover on the unused drive for the bowl.

Working with the bowl and the tools

Double whisk (some models)

for whisking egg whites, cream and light dough, e.g. sponge mixture.



Kneading hook

for kneading heavy dough and mixing-in ingredients that ought not be cut (e.g. raisins and chocolate chips).



If using the kneading hook, first insert the dough blade.



Risk of injury from rotating tools

While the appliance is operating, keep fingers clear of the mixing bowl. Do not change tools until the drive has come to a standstill – when the appliance is switched off, the drive continues running briefly.

Note:

The function and use of stainless steel and plastic bowls (depending on model) are the same and are therefore not differentiated in the diagrams.

Figure B

- Attach the mixing bowl and rotate all the way in an anti-clockwise direction.
 - Insert required tool pair:
Double whisk:
 - Attach the double whisk to the drive shaft in the bowl.
 - Ensure that the gearing meshes fully; if required rotate slightly and press on.
 - Kneading hook:
 - First place the dough blade on the drive shaft in the bowl, then
 - attach the kneading hook to the drive shaft in the bowl.
- Use the recommended tools for the recipes.
- Attach the lid rim and rotate it all the way in an anti-clockwise direction.
 - Put the ingredients to be processed into the bowl.
 - Attach the cover.
 - Set the rotary switch to the desired setting.
Our recommendation:
 - whisking at setting 3–4,
 - mixing in at setting 1–2.
 - Kneading hook: first stir in at setting 1, knead at setting 3.

Adding more ingredients

- Switch off the appliance with the rotary switch.
- Remove the cover.
- Add ingredients.

After using the appliance

- Switch off the appliance with the rotary switch.
- Pull out the mains plug.
- Remove the lid and lid rim by rotating them in a clockwise direction.
- Take the tool out of the bowl.
- Remove the bowl by rotating it in a clockwise direction.
- Clean all parts, see “Cleaning and servicing”.

Blender

(some models)



Risk of injury from sharp blades/rotating drive

*Never place fingers in the attached blender! Do not remove/attach the blender until the drive is at a standstill!
Never operate the blender empty. Blender will not work unless the cover has been attached and locked.*



Risk of scalding

If processing hot liquids, steam escapes through the funnel in the lid. Add a max. 0.5 litres of hot or frothing liquid.



Caution!

*Possible damage to blender!
Do not put deep-frozen fruit and vegetables into the blender.*

Figure C

- Remove protective cover from the blender drive.
To do this, press the back of the protective cover and remove the cover.
- Place the protective cover on the drive for bowl/tools.
- Attach the blender and rotate all the way in an anti-clockwise direction.
Ensure that the marks on the blender and appliance are in alignment!
- Add ingredients.
 - Maximum amount of liquid ingredients = 1.25 litres;
 - Maximum amount of frothing or hot liquids = 0.5 litres;
 - Optimum processing amount of solid ingredients = 100 grams.
- Attach the cover and as far as possible in a clockwise direction.
The lug on the blender cover must be fully located in the slot in the blender handle!
Blender will not work unless the cover has been attached and locked.
- Set the rotary switch to the desired setting.



Important information

When working, hold the blender cover by the edge.

Adding more ingredients

- Switch off the appliance with the rotary switch.
 - Remove the cover and add ingredients or
 - take out the funnel on the blender cover and gradually add solid ingredients via the feed tube
- or
- pour liquid through the funnel.

After using the appliance

- Switch off the appliance with the rotary switch.
- Pull out the mains plug.
- Rotate the blender in a clockwise direction and remove.

Tip: It is recommended to clean the blender immediately after use.

Cleaning and servicing



Risk of electric shock

Before working on the appliance, pull out the mains plug.

Cleaning the base unit



Risk of electric shock

Never immerse the base unit in water or place under running water. Do not use a steam cleaner.



Caution!

Do not use abrasive cleaning agents.

- Pull out the mains plug.
- Wipe the base appliance and protective cover with a damp cloth. If required, use a little washing-up liquid.
- Then dry the base unit.

Cleaning the bowl and tools

Fig. D



Caution!

Do not wedge plastic parts in the dishwasher, as they could be permanently deformed during the washing process.

Bowl and double whisk are dishwasher-proof. Dismantle double whisk for cleaning.

- Pull whisks out of the holder.
- After drying the whisks, re-insert them, ensuring that the gearing meshes fully.

Clean kneading hook with a brush under running water. If required, use a little washing-up liquid.



Important information

Before cleaning the bowl in the dishwasher, take the drive shaft out of the bowl.

- Rotate the bowl and base upwards.
- Rotate and remove drive shaft from the fins in an anti-clockwise direction.
- Pull out drive shaft.
- After drying the parts, re-insert the drive shaft.
- Lock drive shaft in position by rotating it in a clockwise direction.

Cleaning the blender

Fig. E



Risk of injury from sharp blades

Do not touch blade insert with bare hands. Clean them with a brush.



Caution!

*Do not use abrasive cleaning agents.
Do not clean blade insert in the dishwasher. Do not leave blade insert in water.*

It is recommended to clean the blender immediately after use. This will prevent residue from drying on and attacking the plastic (e. g. by essential oils in herbs).

- Clean blender jug (without blade insert), lid and funnel in the dishwasher.
- Clean blade insert with a brush under running water. Do not leave in water!

Tip: Pour water with a little washing-up liquid into the attached blender (approx. half full). Switch on the blender for several seconds (setting M). Pour out the water and rinse out the blender with clear water.

Troubleshooting



Risk of electric shock

Before working on the appliance, pull out the mains plug.

Appliance does not start

- Check the power supply.
- Check the mains plug.
- Switch appliance to 0/off and then back to the required setting.

When using the blender:

- Screw the blender on tight as far as possible.
- Attach the blender cover and screw on as far as possible.

When using the bowl/tools:

- Attach protective cover to the blender drive.

Blender does not start working or stops during use, the drive is “humming”.

The blender blade is blocked by one of the ingredients.

- Switch off the appliance and pull out the mains plug.
- Detach the blender and remove the obstruction.
- Re-attach the blender.
- Switch on the appliance.



Important information

If the fault cannot be eliminated, please contact customer service.

Recipes

Whipped cream

200 g–1500 g

- Using the double whisk, whip cream for 1½ to 4 minutes at setting 3–4 (depending on amount and properties of cream).



Beaten egg white

2 to 20 egg whites

- Using the double whisk, beat egg whites for 2 to 6 minutes at setting 4.



Sponge mixture

Basic recipe:

3–4 eggs

3–4 tbs. hot water

150 g sugar

1 packet of vanilla sugar

150 g flour

50 g cornflour

1 tsp. baking powder

- Using the double whisk, mix ingredients (except flour and cornflour) for approx. 4–6 minutes at setting 4 until fluffy.
- Rotate switch to setting 1–2 and spoon in the sifted flour and cornflour within approx. ½ to 1 minute.



Maximum quantity: 3 x basic recipe

Cake mixture

Basic recipe:

4 eggs

250 g sugar

1 packet of vanilla sugar

250 g butter or margarine (room temperature)

500 g flour

1 packet of baking powder

125 ml milk

- Mix all ingredients for approx. ½ minute at setting 1–2.
- Then, using the double whisk, mix for approx. 3–4 minutes (if processing maximum quantity for approx. 5–6 minutes) at setting 4.



Maximum quantity: 3 x basic recipe

Short pastry

Basic recipe:

125 g butter (room temperature)

100–125 g sugar

1 egg

1 pinch of salt

1 packet of vanilla sugar

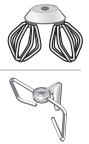
250 g flour

Note:

If processing the maximum quantity, use the kneading hook with dough blade!

- Mix/knead all ingredients for approx. ½ minute at setting 2.
- Then mix/knead for approx. 1 minute (if processing maximum quantity for approx. 3–4 minutes) at setting 3–4.

Maximum quantity: 3 x basic recipe



Yeast dough

Basic recipe:

500 g flour

1 egg

60–80 g fat (room temperature)

60–80 g sugar

200–250 ml lukewarm milk

25 g yeast or 1 packet dried yeast

Peel of ½ lemon

1 pinch of salt

- Knead all ingredients for approx. ½ minute at setting 1–2.
- Then process with the kneading hook for approx. 4–6 minutes at setting 3.

Maximum quantity: 4 x basic recipe

Wholemeal mixed wheat bread

Basic recipe:

325 g freshly ground wholemeal flour

325 g white flour Type 405

100 g rye flour Type 630

75 g liquid fermented dough

½ tbs. caraway

½ tbs. bread seasoning

½ tbs salt

1½ packets of dry yeast

450–500 ml warm water



- Knead all ingredients for approx. ½ minute at setting 1–2.
- Then process into a dough for approx. 4–6 minutes at setting 3.
- Leave the dough to prove until it is double the size and knead again for approx. 1 min. at setting 3.
- Place dough in a greased loaf tin and leave to prove again, then bake.

Tip:

Instead of freshly ground wholemeal flour, freshly ground spelt flour can be used.

Maximum quantity: 2 x basic recipe

Mayonnaise

2 eggs

2 tsp. mustard

250 ml oil

2 tbs. lemon juice or vinegar

1 pinch of salt

1 pinch of sugar

- Blend all ingredients (except oil) for several seconds at setting 1.
- Then slowly pour the oil through the funnel and blend at setting 3–4 until the mayonnaise emulsifies.



Honey bread spread

50 g butter (from refrigerator)

250 g honey (from refrigerator)

- Cut butter into small pieces and put into the blender.
- Add honey and blend for 15 seconds at setting 4.



Information concerning waste disposal



This appliance is labelled corresponding to the European Directive 2002/96/EC relating to waste electrical and electronic appliances – WEEE. The Directive paves the way for effective EU-wide withdrawal and utilization of waste appliances.

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

Guarantee

The guarantee conditions for this appliance are as defined by our representative in the country in which it is sold. Details regarding these conditions can be obtained from the dealer from whom the appliance was purchased.

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

Subject to change without notice.

Vous venez d'acheter ce nouvel appareil BOSCH et nous vous en félicitons cordialement.

Vous venez ainsi d'opter pour un appareil électroménager moderne et de haute qualité. Sur notre site Web, vous trouverez des informations avancées sur nos produits.

Cet appareil est destiné à la préparation de quantités habituellement nécessaires dans un foyer, ou dans des applications non professionnelles similaires à celles d'un foyer. Les applications similaires à celles d'un foyer comprennent p. ex. l'utilisation dans les coins-cuisine du personnel de magasins, de bureaux, d'entreprises agricoles et autres entreprises commerciales et industrielles, ainsi que l'utilisation par les clients de pensions, petits hôtels et immeubles d'habitation similaire. Utilisez cet appareil uniquement pour des quantités de préparations culinaires courantes et pour des durées de service normales. La notice d'instructions décrit différentes versions. Les différences sont indiquées.

Rangez soigneusement la notice d'instructions. Si vous remettez l'appareil à un tiers, joignez sa notice d'utilisation.

Vue d'ensemble

Veillez déplier les volets illustrés !

Figure A

- 1 Appareil de base
- 2 Interrupteur rotatif
- 3 Entraînement du bol mélangeur/ accessoires
- 4 Entraînement du bol mixeur
- 5 Couvercle protégeant l'entraînement du bol mixeur
- 6 Casier de rangement du cordon

Bol :

7a Bol mélangeur
en matière plastique ou en acier inoxydable (selon le modèle)

7b Bord du couvercle

7c Coiffe

Accessoires :

8a Fouet double (selon le modèle)
p. ex. pour fouetter la crème et les pâtes liquides

8b Crochet malaxeur
p. ex. pour pétrir la pâte ferme

8c Couteau à pâte
Mixeur (selon le modèle) :

9a Bol mixeur

9b Couvercle avec orifice d'ajout

9c Entonnoir

9d Porte-lame

Consignes de sécurité



Risque d'électrocution !

Ne branchez et faites marcher l'appareil que conformément aux indications figurant sur la plaque signalétique.

Ne l'utilisez que si le cordon d'alimentation et l'appareil ne présentent aucun dégât.

Éloignez les enfants de l'appareil.

Surveillez les enfants pour empêcher qu'ils ne jouent avec l'appareil.

Les personnes (enfants compris) souffrant d'un handicap physique, sensoriel ou mental, ou ne détenant pas l'expérience et les connaissances nécessaires, ne doivent pas utiliser l'appareil, sauf si quelqu'un les surveille au cours de cette opération ou si la personne responsable de leur sécurité leur a fourni des instructions relatives à son utilisation.

Ne touchez pas les pièces en rotation.

Après chaque utilisation, débranchez la fiche mâle de la prise de courant, de même avant de le nettoyer et de le remonter, avant de quitter la pièce et si un dérangement survient. Le cordon d'alimentation ne doit pas se trouver à proximité immédiate d'arêtes vives et de surfaces très chaudes.

Pour ne pas prendre de risques, les réparations de l'appareil, par exemple le remplacement d'un cordon endommagé, sont des opérations réservées au service après-vente.

Ne plongez jamais l'appareil de base dans l'eau et ne le tenez jamais sous l'eau du robinet !

Ne changez les accessoires qu'appareil éteint (interrupteur rotatif sur la position 0/off) et après avoir débranché la fiche mâle de la prise de courant.

N'utilisez l'appareil qu'avec des accessoires d'origine.

Utilisation



Prudence !

Ne faites fonctionner l'appareil qu'avec les accessoires/outils en position de travail.

Ne faites pas fonctionner l'appareil à vide. N'exposez pas l'appareil et ses accessoires à des sources de chaleur.

- Avant la première utilisation, nettoyez l'appareil à fond, voir « Nettoyage et entretien ».

Préparatifs

- Posez l'appareil de base sur une surface lisse et propre.
- Tirez le cordon d'alimentation pour l'extraire.
- Branchez la fiche mâle dans la prise de courant.

Réglage de la vitesse de travail

- Amenez l'interrupteur rotatif sur la position voulue.

0/off = Stop/Arrêt

M = Marche momentanée

Retenez l'interrupteur rotatif.

L'entraînement tourne à la vitesse la plus élevée.

Positions 1–4 = vitesse de travail
(1 = lente, 4 = rapide)



Remarque importante !

L'appareil ne peut fonctionner avec le bol mélangeur que si le couvercle de protection a été posé sur l'entraînement du bol mixeur.

Lorsque vous utilisez l'entraînement du bol mixeur, posez le couvercle de protection sur l'entraînement, qui ne sert pas, du bol mélangeur.

Travailler avec le bol et les outils

Fouet double (selon le modèle)

Pour monter les œufs en neige, battre la crème et les pâtes liquides, par exemple la pâte à biscuits.



Crochet malaxeur



pour malaxer les pâtes épaisses et incorporer des ingrédients qu'il ne faut pas broyer (par exemple les raisins secs, les plaquettes de chocolat).

Avant d'utiliser le crochet malaxeur, commencez par mettre d'abord le couteau à pâte en place.



Risque de blessure avec les pièces en rotation !

Pendant le fonctionnement, n'introduisez jamais les doigts dans le bol mélangeur.

Ne changez les accessoires qu'une fois l'entraînement à l'arrêt – une fois éteint, l'appareil continue de fonctionner quelques secondes.

Remarque :

La fonction et l'utilisation du bol en acier inox et de celui en matière plastique (selon le modèle) ne diffèrent pas, raison pour laquelle ils ne sont pas illustrés différemment.

Fig. B

- Posez le bol mélangeur et tournez-le en sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à la butée.

- Mise en place de l'outil souhaité :

Fouet double :

- Posez le fouet double dans le bol, sur l'arbre d'entraînement.
- Veillez ce faisant à ce qu'il engrène intégralement dans la denture ; le cas échéant, tournez légèrement et appuyez.

Crochet malaxeur :

- Commencez par poser le couteau à pâte dans le bol, contre l'arbre d'entraînement, puis
- posez le fouet double dans le bol, sur l'arbre d'entraînement.

Utilisez les outils recommandés dans les recettes.

- Posez le bord du couvercle et tournez-le en sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à la butée.
- Versez les ingrédients à préparer dans le bol.
- Mettez le couvercle en place.

- Réglez l'interrupteur rotatif sur la position voulue.
Un conseil :
 - Battez à la vitesse 3–4.
 - Incorporez à la vitesse 1–2.
 - Crochet malaxeur : commencez par incorporer les ingrédients à la vitesse 1, puis malaxez à la vitesse 3.

Rajouter des ingrédients

- Éteignez l'appareil par l'interrupteur rotatif.
- Retirez le couvercle.
- Ajoutez des ingrédients.

Après le travail

- Éteignez l'appareil par l'interrupteur rotatif.
- Débranchez la fiche mâle de la prise de courant.
- Tournez le couvercle et le bord du couvercle dans le sens des aiguilles d'une montre pour le retirer.
- Sortez l'accessoire du bol.
- Pour retirer le bol, tournez-le dans le sens des aiguilles d'une montre.
- Nettoyez toutes les pièces, voir « Nettoyage et entretien ».

Mixeur

(Sur certains modèles)



Risque de blessure avec les lames tranchantes du mixeur/ l'entraînement en rotation !

N'introduisez jamais les doigts dans le mixeur en place ! Ne retirez/ posez le mixeur qu'après avoir arrêté l'entraînement ! Ne faites jamais tourner le mixeur à vide. Le mixeur ne fonctionne qu'une fois son couvercle en place et verrouillé !



Risque de vous ébouillanter !

Lorsque vous traitez des aliments mélangés très chauds, de la vapeur traverse l'entonnoir ménagé dans le couvercle. Versez au maximum 0,5 litre de liquide très chaud ou moussant.



Prudence !

Risque d'endommager le mixeur ! Ne préparez pas de fruits ou légumes surgelés.

Fig. C

- Retirez le couvercle protégeant l'entraînement du mixeur.
Pour ce faire, appuyez à l'arrière sur le couvercle de protection puis retirez le couvercle.
- Posez le couvercle de protection sur l'entraînement du bol/de l'accessoire.
- Posez le bol mixeur et tournez-le en sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à la butée.
Tenez compte des marquages sur le mixeur et sur l'appareil !
- Ajoutez des ingrédients.
 - Quantité maximum d'ingrédients liquides = 1,25 litre ;
 - Quantité maximum de liquides chauds ou moussants = 0,5 litre ;
 - Quantité optimale préparable d'ingrédients fermes = 100 grammes.
- Posez le couvercle et tournez-le jusqu'à la butée dans le sens des aiguilles d'une montre.
La saillie du couvercle doit pénétrer jusqu'à la butée dans la fente que présente la poignée du mixeur !
Le mixeur ne fonctionne qu'une fois son couvercle en place et verrouillé !
- Réglez l'interrupteur rotatif sur la position voulue.



Remarque importante !

Pendant le travail, tenez le couvercle du mixeur par le bord.

Rajouter des ingrédients

- Éteignez l'appareil par l'interrupteur rotatif.
- Retirez le couvercle et ajoutez les ingrédients

ou

- Enlevez l'entonnoir du couvercle du mixeur et versez progressivement les ingrédients fermes par l'ouverture pour ajout

ou

- Versez les ingrédients liquides par l'entonnoir.

Après le travail

- Éteignez l'appareil par l'interrupteur rotatif.
- Débranchez la fiche mâle de la prise de courant.
- Tournez le mixeur dans le sens des aiguilles d'une montre puis retirez-le.

Un conseil : Nettoyez le bol mixeur de préférence immédiatement après utilisation.

Nettoyage et entretien



Risques d'électrocution

Avant d'effectuer tous les travaux sur l'appareil, débranchez la fiche mâle de la prise de courant.

Nettoyage de l'appareil de base



Risque d'électrocution

Ne plongez jamais l'appareil de base dans l'eau et ne le tenez jamais sous l'eau du robinet ! Ne le nettoyez jamais avec un nettoyeur à vapeur.



Prudence !

N'utilisez pas de produits de nettoyage récurants.

- Débranchez la fiche mâle de la prise de courant.
- Essuyez l'appareil de base et le couvercle de protection à l'aide d'un chiffon humide. Si nécessaire, utilisez un peu de produit à vaisselle.
- Ensuite, essuyez l'appareil avec un essuie-tout sec.

Nettoyage du bol mélangeur et des accessoires

Fig. D



Prudence !

Ne coincez pas les pièces en matière plastique dans le lave-vaisselle car elles risqueraient de se déformer de façon irréversible pendant le lavage.

Le bol et le fouet double vont au lave-vaisselle. Démontez le fouet double pour le nettoyer.

- Sortez les fouets de leur fixation.
- Après le séchage, remontez les fouets et veillez à ce qu'ils engrènent intégralement dans la denture.

Nettoyez le crochet pétrisseur sous l'eau du robinet, à l'aide d'une brosse. Si nécessaire, utilisez un peu de produit à vaisselle.



Remarque importante !

Avant de mettre le bol au lave-vaisselle, retirez-en l'arbre d'entraînement.

- Tournez le fond du bol vers le haut.
- Tournez l'arbre d'entraînement en sens inverse des aiguilles d'une montre par les ailettes et détachez-le.
- Extrayez l'arbre d'entraînement.
- Après le séchage des pièces, remettez l'arbre d'entraînement en place.
- Tournez-le dans le sens des aiguilles d'une montre pour le bloquer.

Nettoyer le mixeur

Fig. E



Risque de blessure avec les lames tranchantes !

Ne touchez pas le porte-lame avec les mains nues. Pour nettoyer, utilisez une brosse.



Prudence !

N'utilisez pas de produits de nettoyage récurants. Ne lavez pas le porte-lames au lave-vaisselle. Ne laissez pas le porte-lames séjourner dans l'eau.

Nettoyez le mixeur de préférence immédiatement après utilisation. Ceci empêche les résidus de sécher dedans et d'attaquer le plastique (par ex. par les huiles essentielles présentes dans les épices).

- Lavez le bol mixeur (sans porte-lames), le couvercle et l'entonnoir au lave-vaisselle.
- Nettoyez le porte-lame sous l'eau du robinet, à l'aide d'une brosse. Ne le laissez pas séjourner dans l'eau !

Un conseil : versez de l'eau additionnée d'un peu de produit à vaisselle dans le bol mixeur en place (remplissez-le à moitié). Faites fonctionner le mixeur pendant quelques secondes (position M). Jetez l'eau de nettoyage puis rincez le mixeur à l'eau claire.

Dérangements et remèdes



Risques d'électrocution

Avant d'effectuer tous les travaux sur l'appareil, débranchez la fiche mâle de la prise de courant.

L'appareil ne démarre pas

- Vérifiez l'alimentation électrique.
- Vérifiez la fiche mâle.
- Amenez l'appareil sur la position 0/off et puis ramenez-le sur la position souhaitée.

En cas d'utilisation du bol mixeur :

- Tournez le bol mixeur jusqu'à la butée.
- Mettez le couvercle en place et faites-le tourner jusqu'à la butée.

En cas d'utilisation d'un bol/d'accessoires :

- Fixez le couvercle de protection contre l'entraînement du mixeur.

Le mixeur ne démarre pas ou s'arrête pendant l'utilisation. Le moteur « bourdonne »

L'un des ingrédients bloque la lame du mixeur.

- Éteignez l'appareil et débranchez la fiche mâle de la prise de courant.
- Enlevez le mixeur et retirez l'obstacle.
- Remettez le mixeur en place.
- Allumez l'appareil.



Remarque importante !

Si vous n'arrivez pas à résoudre le dérangement, veuillez s.v.p. vous adresser à notre service après-vente.

Recettes

Crème Chantilly

200 g à 1500 g

- Battez la crème 1,5 à 4 minutes à la vitesse 3-4 (suivant la quantité de crème et ses propriétés) à l'aide du fouet double.



Œufs en neige

2 à 20 blancs d'œufs

- Travaillez les blancs pendant 2 à 6 minutes à la vitesse 4 avec le fouet double.



Pâte à biscuits

Recette de base :

3 à 4 œufs

3 à 4 c. à soupe d'eau très chaude



150 g de sucre

1 sachet de sucre vanillé

150 g de farine

50 g de féculé

1 c. à café de levure chimique

- A l'aide du fouet double, battez les ingrédients en neige (sauf la farine et celle d'amidon) pendant env. 4 à 6 minutes à la vitesse 4.

- Réglez le sélecteur rotatif sur la vitesse 1 à 2 et, en l'espace de 30 secondes à 1 minute, incorporez cuillère par cuillère la farine et celle d'amidon tamisées.

Quantité maximale : 3 fois la recette de base

Pâte levée

Recette de base :

4 œufs

250 g de sucre

1 sachet de sucre vanillé

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

500 g de farine

1 sachet de levure chimique

125 ml de lait

- Mélangez tous les ingrédients une demi-minute, à la vitesse 1 à 2.
- Ensuite, mélangez env. 3 à 4 minutes (5 à 6 minutes si vous utilisez la quantité maximale) à la vitesse 4 à l'aide du fouet double.

Quantité maximale : 3 fois la recette de base

Pâte brisée

Recette de base :

125 g de beurre (à la température ambiante)

100 à 125 g de sucre

1 œuf

1 pincée de sel

1 sachet de sucre vanillé

250 g de farine

Remarque:

Si vous utilisez les quantités maximales, servez-vous du crochet malaxeur avec couteau à pâte !

- Mélangez/pétrissez tous les ingrédients env. une demi-minute, à la vitesse 2.
- Ensuite, mélangez/pétrissez env. 1 minute à la vitesse 3 à 4 (3 à 4 minutes en cas d'utilisation de la quantité maximale).

Quantité maximale : 3 fois la recette de base



Pâte à la levure de boulanger



Recette de base :

500 g de farine

1 œuf

60 à 80 g de matière grasse
(à la température ambiante)

60 à 80 g de sucre

200 à 250 ml de lait tiède

25 g de levure ou 1 sachet de levure en poudre

Le zeste d'un demi-citron

1 pincée de sel

- Pétrissez préalablement tous les ingrédients env. une demi-minute, à la vitesse 1 à 2.
- Travaillez les blancs pendant 4 à 6 minutes à la vitesse 3 avec le fouet double.

Quantité maximale : 4 fois la recette de base

Pain complet à la farine de froment mélangée



Recette de base

325 g de farine de blé complet
fraîchement moulue

325 g de farine blanche, type 405

100 g de farine de seigle, type 630

75 de levain naturel liquide

½ c. à soupe de cumin

½ c. à soupe d'épices à pain

½ c. à soupe de sel

1½ paquet de levure sèche

450 à 500 ml d'eau chaude

- Pétrissez préalablement tous les ingrédients env. une demi-minute, à la vitesse 1 à 2.
- Ensuite, travaillez les ingrédients pendant 4 à 6 minutes à la vitesse 3 pour former une pâte.
- Laissez la pâte gonfler jusqu'à doubler de volume puis pétrissez encore une fois env. 1 minute à la vitesse 3.
- Versez la pâte dans un moule à cake préalablement graissé, laissez la pâte lever à nouveau puis mettez-la au four.

Astuce:

A la place d'une farine de blé entier fraîchement moulue, vous pouvez également utiliser de la farine d'épeautre fraîchement moulue.

Quantité maximale : 2 fois la recette de base

Mayonnaise



2 œufs

2 c. à café de moutarde

250 ml d'huile

2 c. à soupe de jus de citron

ou de vinaigre

1 pincée de sel

1 prise de sucre

- Mixez tous les ingrédients quelques secondes (sauf l'huile), à la vitesse 1.
- Ensuite, versez lentement l'huile par l'entonnoir et mixez à la vitesse 3 à 4 jusqu'à ce que la mayonnaise s'émulsionne.

Pâte tartinable au miel



50 g de beurre

(sorti du réfrigérateur)

250 g de miel

(sorti du réfrigérateur)

- Coupez le beurre en petits morceaux et versez-les dans le mixeur.
- Rajoutez le miel et mélangez pendant 15 secondes sur la position 4.

Remarques concernant la mise au rebut



Cet appareil a été labélisé en conformité avec la directive communautaire européenne 2002/96/CE visant les appareils électriques et électroniques usagés (waste electrical and electronic equipment – WEEE). Cette directive fixe le cadre, en vigueur sur tout le territoire de l'UE, d'une reprise et d'un recyclage des appareils usagés.

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

Garantie

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

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

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

Sous réserve de modifications.

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

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

Usare l'apparecchio solo per lavorare quantità adeguate ed in tempi usuali per la famiglia. Questo libretto d'istruzioni per l'uso descrive diverse versioni. Le differenze sono contrassegnate.

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

Guida rapida

Aprire le pagine con le figure!

Figura A

- 1 Apparecchio base
- 2 Interruttore rotante
- 3 Motore per ciotola/utensili
- 4 Motore per frullatore
- 5 Coperchio di protezione per il motore del frullatore
- 6 Vano portacavo

Ciotola:

7a Ciotola impastatrice
in plastica o acciaio legato
(secondo il modello)

7b Bordo del coperchio

7c Coperchio

Utensili:

8a Doppia frusta (in alcuni modelli)
ad es. per montare la panna e lavorare
impasti leggeri/fluidi

- 8b** Braccio impastatore
ad es. per lavorare impasti più solidi
- 8c** Braccio impastatore
Frullatore (in alcuni modelli):
- 9a** Bicchiere frullatore
- 9b** Coperchio con apertura di aggiunta
- 9c** Bicchierino dosatore
- 9d** Gruppo lame

Istruzioni di sicurezza



Pericolo di scossa elettrica!

Collegare e mettere in funzione l'apparecchio solo secondo i dati della targhetta d'identificazione.

Usare solo se il cavo di alimentazione e l'apparecchio non presentano danni.

Tenere l'apparecchio fuori della portata dei bambini. Impedire ai bambini di giocare con l'apparecchio.

Non consentire l'uso dell'apparecchio a persone (anche bambini) con ridotta percezione sensoriale o ridotte capacità mentali oppure con carenti esperienze e conoscenze, a meno che non siano sorvegliate o non siano state istruite all'uso dell'apparecchio da una persona responsabile della loro sicurezza.

Non toccare parti in rotazione.

Estrarre la spina dopo ogni uso, prima della pulizia e dell'assemblaggio, prima di allontanarsi oppure in caso di guasto.

Il cavo di alimentazione non deve trovarsi nelle immediate adiacenze di spigoli vivi e di superfici molto calde.

Per evitare pericoli, le riparazioni all'apparecchio, come p. es. la sostituzione del cavo di alimentazione danneggiato, devono essere eseguite solo dal nostro servizio assistenza clienti.

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

Sostituire gli accessori e gli utensili solo quando l'apparecchio è fermo (manopola su 0/off) e spina di alimentazione è estratta.

Usare l'apparecchio solo con accessori originali.

Uso



Attenzione:

Usare l'apparecchio solo con l'utensile/accessorio in posizione di lavoro.

Non fare funzionare l'apparecchio a vuoto. Non esporre apparecchio ed accessori a fonti di calore.

- Al primo uso pulire accuratamente apparecchio ed accessori, vedi capitolo «Pulizia e cura».

Preparazione

- Disporre l'apparecchio base su una superficie liscia e pulita.
- Estrarre il cavo.
- Inserire la spina.

Regolazione del grado di lavoro

- Disporre l'interruttore rotante sul grado desiderato.
 - 0/off = arresto/OFF
 - M = commutazione istantanea
 mantenere in posizione l'interruttore rotante. L'ingranaggio lavora alla velocità massima.
 - Livelli 1–4 = velocità di lavoro (1 = lenta, 4 = veloce)



Avvertenza importante

L'apparecchio può funzionare con la ciotola impastatrice solo se il coperchio è applicato e bloccato sul motore del frullatore.

In caso di utilizzo del motore del frullatore, applicare il coperchio di protezione sul motore per la ciotola non utilizzato.

Lavoro con la ciotola e gli utensili

Doppia frusta (in alcuni modelli)

per montare albume d'uovo, panna e paste leggere, per es. pasta biscotto.



Braccio impastatore

per lavorare impasti più solidi e per amalgamare ingredienti che non devono essere sminuzzati (ad es. uvetta, pezzetti di cioccolato).

In caso di utilizzo del gancio impastatore, applicare dapprima il braccio impastatore.



Pericolo di ferite da utensili in rotazione

Durante il funzionamento non introdurre mai le mani nella ciotola. Sostituire l'utensile solo quando l'ingranaggio è completamente fermo – dopo lo spegnimento l'ingranaggio gira ancora brevemente per inerzia.

Avvertenza:

La funzione e l'utilizzo della ciotola in acciaio legato e in plastica (secondo il modello) non si differenziano e pertanto sono rappresentati in modo identico in figure uniche per entrambe per versioni.

Figura B

- Applicare la ciotola impastatrice e ruotarla in senso antiorario fino all'arresto.
- Applicare l'utensile desiderato:
 - Doppia frusta:
 - Applicare la doppia frusta sull'albero motore all'interno della ciotola.
 - Accertarsi che la dentatura ingrani completamente, se necessario, ruotando leggermente ed esercitando una leggera pressione.

Braccio impastatore:

- Applicare dapprima il braccio impastatore sull'albero motore all'interno della ciotola, quindi
 - applicare il gancio impastatore sull'albero motore all'interno della ciotola.
- Attenersi alle istruzioni relative agli utensili riportate all'interno delle ricette.
- Applicare il bordo del coperchio e ruotarlo in senso antiorario fino all'arresto.
 - Introdurre nella ciotola gli ingredienti da lavorare.
 - Applicare il coperchio.
 - Ruotare la manopola sulla velocità desiderata.

Il nostro consiglio:

- sbattere/montare livelli 3–4,
- aggiungere mescolando livelli 1–2.
- Braccio impastatore:
mescolare prima al grado 1, impastare al grado 3.

Aggiungere ingredienti

- Spegnerne l'apparecchio con l'interruttore rotante.
- Togliere il coperchio.
- Introdurre gli ingredienti.

Dopo il lavoro

- Spegnerne l'apparecchio con l'interruttore rotante.
- Estrarre la spina di alimentazione.
- Rimuovere il coperchio ed il bordo del coperchio ruotandoli in senso orario.
- Estrarre l'utensile dalla ciotola.
- Rimuovere la ciotola ruotandola in senso orario.
- Pulire tutte le parti, vedi «Pulizia e cura».

Frullatore

(In alcuni modelli)



Pericolo di ferite da lame taglienti/ingranaggio in rotazione

*Non introdurre mai le mani nel frullatore applicato!
Rimuovere/applicare il coperchio solo quando il motore è fermo!
Non fare mai funzionare il frullatore a vuoto il frullatore funziona solo con il coperchio applicato e bloccato.*



Pericolo scottature

*Durante la lavorazione di frullati molto caldi, dal bicchierino dosatore nel coperchio esce vapore.
Introdurre massimo 0,5 litri di liquido molto caldo o che produce schiuma.*



Attenzione:

*Evitare danni al frullatore.
Non frullare frutta o verdura surgelata.*

Figura C

- Rimuovere il coperchio di protezione dal motore del frullatore.
A tal fine, premere sul retro del coperchio di protezione e rimuovere il coperchio.
- Applicare il coperchio di protezione sul motore per la ciotola/utensili.
- Applicare il frullatore e ruotarlo in senso antiorario fino all'arresto.
Osservare le marcature presenti sul frullatore e sull'apparecchio!
- Introdurre gli ingredienti.
 - Quantità massima di ingredienti liquidi = 1,25 litri;
 - Quantità massima di ingredienti che formano schiuma o bollenti = 0,5 litri
 - Quantità ottimale di lavorazione per ingredienti solidi = 100 grammi.
- Applicare il coperchio e ruotarlo in senso orario fino all'arresto.
Il nasello sul coperchio del frullatore deve raggiungere l'arresto nella fessura del manico del frullatore.
Il frullatore funziona solo con il coperchio applicato e bloccato!
- Ruotare la manopola sulla velocità desiderata.



Avvertenza importante

Durante il funzionamento mantenere fermo sul bordo il coperchio del frullatore.

Aggiungere ingredienti

- Spegnerne l'apparecchio con l'interruttore rotante.
- Rimuovere il coperchio ed introdurre gli ingredienti

oppure

- estrarre il bicchierino dosatore dal coperchio del frullatore e aggiungere un poco alla volta gli ingredienti solidi attraverso l'apertura di aggiunta

oppure

- introdurre gli ingredienti liquidi attraverso il bicchierino dosatore.

Dopo il lavoro

- Spegnerne l'apparecchio con l'interruttore rotante.
- Estrarre la spina di alimentazione.
- Ruotare il frullatore in senso orario e rimuoverlo.

Consiglio: il frullatore deve essere lavato preferibilmente subito dopo l'uso.

Pulizia e cura



Pericolo di scarica elettrica

Staccare sempre la spina prima di eseguire qualsiasi intervento sull'apparecchio.

Pulire l'apparecchio base



Pericolo di scossa elettrica

Non immergere mai l'apparecchio base in acqua, né lavarlo sotto acqua corrente. Non usare pulitrici a getto di vapore.



Attenzione:

Non utilizzare detergenti abrasivi.

- Estrarre la spina di alimentazione.
- Pulire l'apparecchio base e il coperchio di protezione con un panno umido. Se necessario usare un poco di detersivo liquido per piatti.
- Infine asciugare l'apparecchio.

Pulire la ciotola impastatrice e l'utensile

Figura D



Attenzione:

Non incastrare le parti di plastica nella lavastoviglie, poiché questo durante il lavaggio potrebbe causare deformazioni permanenti.

La ciotola e la doppia frusta possono essere lavate in lavastoviglie.

A fini di pulizia è necessario disassemblare la doppia frusta.

- Estrarre la frusta dal supporto.
- Una volta asciugate, reinnestare le fruste, accertandosi che la dentatura ingrani completamente.

Pulire il gancio impastatore sotto l'acqua corrente servendosi di una spazzola. Se necessario, utilizzare anche un po' di detersivo.



Avvertenza importante

Prima di procedere al lavaggio in lavastoviglie della ciotola, estrarre l'albero motore dalla stessa.

- Ruotare la ciotola con il fondo verso l'alto.

- Ruotare l'albero motore in senso antiorario in corrispondenza delle alette per allentarlo.
- Estrarre l'albero motore.
- Una volta asciugati i relativi componenti, reinnestare l'albero motore.
- Fissarlo ruotandolo in senso orario.

Pulire il frullatore

Figura E



Pericolo ferite da lame taglienti

Non maneggiare il gruppo lame a mani nude. Per la pulizia usare una spazzola.



Attenzione:

Non utilizzare detergenti abrasivi. Non lavare il gruppo lame in lavastoviglie. Non lasciare il gruppo lame in ammollo in acqua.

È opportuno lavare il frullatore subito dopo l'uso. Così facendo non si attaccano residui e la plastica non viene corrosa (p. es. da oli eterici contenuti nelle spezie).

- Il bicchiere frullatore (senza gruppo lame), il coperchio e il bicchierino dosatore possono essere lavati in lavastoviglie.
- Pulire il gruppo lame sotto l'acqua corrente servendosi di una spazzola. Non lasciare in ammollo in acqua!

Consiglio: riempire il frullatore con acqua e un po' di detersivo (fino a ca. metà), mantenendolo in posizione verticale.

Accendere il frullatore per qualche secondo (grado M). Versare l'acqua di lavaggio e sciacquare il frullatore con acqua pulita.

Rimedio in caso di guasti



Pericolo di scarica elettrica

Staccare sempre la spina prima di eseguire qualsiasi intervento sull'apparecchio.

L'apparecchio non si avvia

- Controllare l'alimentazione elettrica.
- Controllare la spina di alimentazione.
- Disporre l'interruttore su 0/off e poi indietro sul grado desiderato.

In caso di utilizzo del frullatore:

- Ruotare il frullatore fino all'arresto.
- Applicare il coperchio del frullatore e ruotarlo fino all'arresto.

In caso di utilizzo di ciotola/utensili:

- In caso di utilizzo del frullatore:

Il frullatore comincia a non funzionare o si ferma durante l'uso, l'ingranaggio «ronza»

La lama del frullatore è bloccata da uno degli ingredienti.

- Spegner l'apparecchio ed estrarre la spina d'alimentazione.
- Rimuovere il frullatore e togliere l'ostacolo.
- Applicare di nuovo il frullatore.
- Accendere l'apparecchio.



Avvertenza importante

Se non fosse possibile eliminare il guasto, rivolgersi al servizio assistenza clienti.

Ricette

Panna montata

da 200 g a 1500 g

- Lavorare la panna per 1½ fino 4 minuti a livello 3–4 (in base alla quantità e alle caratteristiche della panna) con la doppia frusta.



Albumi montati a neve

da 2 a 20 albumi

- Lavorare gli albumi da 2 a 6 minuti a livello 4 con la doppia frusta.



Pasta biscotto

Ricetta base:

3–4 uova

3–4 cucchiaini acqua calda

150 g zucchero

1 bustina zucchero vanigliato

150 g farina

50 g fecola

1 cucchiaino di lievito in polvere

- Montare a neve gli ingredienti (eccetto la farina e la fecola) per ca. 4–6 minuti a livello 4.
- Disporre l'interruttore rotante sul grado 1–2 e mescolare farina e fecola passate al setaccio, 1 cucchiaino per volta, in un tempo da ca. ½ a 1 minuto.



Quantità massima: triplicare la dose della ricetta base

Pasta fluida miscelata



Ricetta base:

4 uova

250 g zucchero

1 bustina zucchero vanigliato

250 g di burro o margarina (a temperatura ambiente)

500 g farina

1 bustina lievito in polvere

125 ml latte

- Mescolare tutti gli ingredienti per ca. ½ minuto a livello 1–2.
- Quindi amalgamare il composto per ca. 3–4 minuti (in caso di quantità massima, per ca. 5–6 minuti) a livello 4 con la doppia frusta.

Quantità massima: triplicare la dose della ricetta base

Pasta frolla

Ricetta base:

125 g burro (a temperatura ambiente)

100–125 g zucchero

1 uovo

1 pizzico sale

1 bustina zucchero vanigliato

250 g farina

Avvertenza:

Qualora si scelga la quantità massima, utilizzare il gancio impastatore con il braccio impastatore!

- Mescolare/lavorare tutti gli ingredienti per ca. ½ minuto a livello 2.
- Quindi mescolare/lavorare per ca. 1 minuto (in caso di quantità massima, per ca. 3–4 minuti) a livello 3–4.

Quantità massima: 3 x la dose della ricetta base

Pasta con lievito per dolce:



Ricetta base:

500 g farina

1 uovo

60–80 g burro (a temperatura ambiente)

60–80 g zucchero

200–250 ml latte tiepido

25 g lievito o 1 confezione di lievito secco

Buccia di ½ limone

1 pizzico sale

- Prelavorare tutti gli ingredienti per ca. ½ minuto a livello 1–2.
- Quindi lavorare per ca. 4–6 minuti a livello 3 con il gancio impastatore.

Quantità massima: 4 x la dose della ricetta base

Pane misto di frumento integrale



Ricetta base

325 g di farina di frumento

integrale fresca

325 g farina bianca tipo 405

100 g farina di segale tipo 630

75 g di «Sauerteig» (pasta madre) liquido

½ cucchiaino di cumino

½ cucchiaino di spezie per pane

½ cucchiaino di sale

1½ pacchetto di lievito essiccato

450–500 ml acqua calda

- Prelavorare tutti gli ingredienti per ca. ½ minuto a livello 1–2.
- Quindi lavorare per ca. 4–6 minuti a livello 3 fino ad ottenere un impasto.
- Lasciare lievitare l'impasto finché il volume non sarà raddoppiato e lavorare nuovamente per ca. 1 min. a livello 3.
- Trasferire l'impasto in uno stampo imburrato e lasciare lievitare ulteriormente, quindi cuocere al forno.

Consiglio:

Al posto della farina di frumento integrale fresca è altresì possibile utilizzare farina di farro fresca.

Quantità massima:

2 x la dose della ricetta base

Maionese

2 uova

2 cucchiaini di senape

250 ml olio

2 cucchiaino succo di limone

o aceto

1 pizzico sale

1 pizzico di zucchero

- Miscelare tutti gli ingredienti (eccetto l'olio) per alcuni secondi a livello 1.
- Introdurre quindi lentamente l'olio attraverso il bicchierino dosatore e miscelare a livello 3–4 fino ad emulsione della maionese.



Companatico al miele spalmabile

50 g burro (dal frigorifero)

250 g miele (dal frigorifero)

- Tagliare il burro a pezzetti e metterlo nel frullatore
- Aggiungere il miele e frullare per 15 secondi al grado 4.



Avvertenze per la rottamazione



Questo apparecchio è contrassegnato conformemente alla Direttiva europea 2002/96/CE Rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche (waste electrical and electronic equipment – WEEE). La direttiva prescrive il quadro normativo per un recupero e riciclaggio degli apparecchi dismessi.

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

Garanzia

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

Con riserva di modifiche.

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

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

Gebruik het apparaat uitsluitend voor verwerkingshoeveelheden en -tijden die gebruikelijk zijn in het huishouden. De gebruiksaanwijzing beschrijft verschillende modellen. De verschillen zijn aangegeven.

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

In één oogopslag

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

Afb. A

- 1 Basisapparaat
- 2 Draaischakelaar
- 3 Aandrijving voor kom/hulpstukken
- 4 Aandrijving voor mixer
- 5 Beschermdeksel voor mixeraandrijving
- 6 Snoeropbergvak

Kom:

- 7a** Mengkom
van kunststof of roestvrij staal (afhankelijk van de uitvoering)

7b Dekselrand

7c Deksel

Hulpstukken:

- 8a** Dubbele garde (bij sommige modellen)
bijv. voor het kloppen van room en licht deeg
- 8b** Kneedhaak
bijv. voor het kneden van dik deeg
- 8c** Deegverdeler

Mixer (bij sommige modellen):

- 9a** Mengkom
9b Deksel met vulopening
9c Trechter
9d Mesinzetstuk

Veiligheidsvoorschriften



Gevaar van een elektrische schok!

Het apparaat uitsluitend aansluiten en gebruiken volgens de gegevens op het typeplaatje.

Gebruik het apparaat uitsluitend indien het aansluitsnoer en het apparaat geen beschadigingen vertonen.

Houd kinderen uit de buurt van het apparaat. Toezicht houden op kinderen om te voorkomen dat ze met het apparaat spelen.

Het apparaat niet laten bedienen door personen (ook kinderen) met verminderde zintuiglijke waarneming of geestelijke vermogens, of door personen met onvoldoende ervaring en kennis, tenzij deze onder toezicht staan van of zijn geïnstrueerd over het gebruik van het apparaat door een persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid.

Niet in draaiende onderdelen grijpen.

Trek de stekker altijd uit het stopcontact na gebruik van het apparaat, voordat u het apparaat reinigt, wanneer u het vertrek verlaat of indien er storing optreedt.

Het aansluitsnoer mag niet vlak langs scherpe randen of hete oppervlakken lopen.

Om gevaren te vermijden mogen reparaties aan het apparaat – bijv. het vervangen van een beschadigd aansluitsnoer – uitsluitend worden uitgevoerd door de klantenservice.

Het basisapparaat nooit in water dompelen of onder stromend water houden.

Toebehoren en hulpstukken uitsluitend vervangen wanneer het apparaat stilstaat (draaischakelaar op 0/off) en de stekker uit het stopcontact is getrokken.

Gebruik het apparaat uitsluitend met origineel toebehoren.

Bedienen



Voorzichtig!

Het apparaat alleen met het toebehoren/hulpstuk in de bedrijfsstand gebruiken.

Het apparaat niet zonder ingrediënten gebruiken. Apparaat en toebehoren niet blootstellen aan warmtebronnen.

- Het apparaat en het toebehoren grondig reinigen voordat u ze in gebruik neemt, zie „Reiniging en onderhoud”.

Vorbereiden

- Het basisapparaat op een vlakke en schone ondergrond zetten.
- Het snoer afwikkelen.
- De stekker in het stopcontact steken.

Instellen van de bedrijfsstand

- Draaischakelaar op de gewenste stand draaien.
0/off = stop/uit
M = momentschakeling
Draaischakelaar vasthouden. De aandrijving werkt op het hoogste toerental.
Standen 1–4 = werksnelheid
(1 = langzaam, 4 = snel)



Attentie!

Het apparaat kan alleen met de mengkom worden gebruikt wanneer het beschermdeksel is aangebracht op de mixeraandrijving.

Bij gebruik van de mixeraandrijving het beschermdeksel aanbrengen op de niet gebruikte aandrijving voor de kom.

Werken met de kom en de hulpstukken

Dubbele garde (bij sommige modellen)



voor het kloppen van eiwit, slagroom en dun deeg, bijv. biscuitdeeg.

Kneedhaak



voor het kneden van dik deeg en het mengen van ingrediënten die niet fijngeemaakt mogen worden (bijv. rozijnen, chocolaatjes).

Bij gebruik van de kneedhaak eerst de deegverdeler aanbrengen.



Verwondingsgevaar door roterende hulpstukken

Tijdens het gebruik nooit in de mengkom grijpen.

Hulpstukken alleen wisselen wanneer de aandrijving stilstaat – na het uitschakelen loopt de aandrijving nog even na.

N.B.:

De functie en het gebruik van roestvrijstalen en kunststof kommen (afhankelijk van de uitvoering) verschilt niet; daarom zijn ze niet afzonderlijk weergegeven in de afbeeldingen.

Afb. B

- Mengkom aanbrengen en tot aan de aanslag tegen de klok in draaien.
- Het gewenste hulpstuk aanbrengen:
Dubbele garde:
 - Dubbele garde aanbrengen op de aandrijfas in de kom.
 - Daarbij opletten of de tanden goed in elkaar grijpen; eventueel iets draaien en aandrukken.

Kneedhaak:

- Eerst de deegverdeler aanbrengen op de aandrijfas in de kom, dan
- de dubbele garde aanbrengen op de aandrijfas in de kom.

De geadviseerde hulpstukken in de recepten in acht nemen.

- Dekselrand aanbrengen en tot aan de aanslag tegen de klok in draaien.
- De ingrediënten in de kom doen.
- Deksel aanbrengen.

- Draaischakelaar op de gewenste stand zetten.
Ons advies:
 - kloppen op stand 3–4,
 - mengen op stand 1–2.
 - Kneedhaak: eerst roeren op stand 1, kneden op stand 3.

Ingrediënten toevoegen

- Apparaat uitschakelen met de draaischakelaar.
- Deksel verwijderen.
- De ingrediënten toevoegen.

Na gebruik

- Apparaat uitschakelen met de draaischakelaar.
- Stekker uit het stopcontact trekken.
- Deksel en dekselrand verwijderen door ze tegen de klok in te draaien.
- Hulpstukken uit de kom verwijderen.
- Kom verwijderen door hem tegen de klok in te draaien.
- Alle onderdelen reinigen, zie „Reiniging en onderhoud”.

Mixer

(bij sommige modellen)



Verwondingsgevaar door scherpe messen/roterende aandrijving!

*Niet in de aangebrachte mixer grijpen! De mixer alleen verwijderen of aanbrengen wanneer de aandrijving stilstaat!
De mixer nooit zonder ingrediënten gebruiken. De mixer werkt alleen wanneer het deksel is aangebracht en vergrendeld.*



Risico van brandwonden

Bij verwerking van hete mixvloeistoffen komt er stoom uit de trechter in het deksel. Maximaal 0,5 liter hete of schuimende mixvloeistof toevoegen.



Voorzichtig!

Mixer kan beschadigd raken! Geen bevroren groente of fruit verwerken.

Afb. C

- Beschermdeksel verwijderen van de mixeraandrijving.
Daartoe achter op het beschermdeksel drukken en het deksel verwijderen.
- Beschermdeksel aanbrengen op de aandrijving voor kom/hulpstukken.
- Mixer aanbrengen en tot aan de aanslag tegen de klok in draaien.
Markeringen op de mixer en op het apparaat in acht nemen!
- De ingrediënten toevoegen.
 - maximumhoeveelheid vloeibare ingrediënten = 1,25 liter;
 - maximumhoeveelheid schuimende of hete vloeistoffen = 0,5 liter;
 - optimale verwerkingshoeveelheid van vaste ingrediënten = 100 gram.
- Deksel aanbrengen en met de klok mee tot aan de aanslag draaien.
De uitstulping van het mixerdeksel moet tot aan de aanslag in de opening van de mixerhandgreep steken!
De mixer werkt alleen wanneer het deksel is aangebracht en vergrendeld!
- Draaischakelaar op de gewenste stand zetten.



Attentie!

Houd het mixerdeksel aan de rand vast tijdens het mixen.

Ingrediënten toevoegen

- Apparaat uitschakelen met de draaischakelaar.
 - Deksel verwijderen en de ingrediënten toevoegen
- of
- de trechter in het mixerdeksel verwijderen en vaste ingrediënten beetje bij beetje in de vulopening doen
- of
- vloeibare ingrediënten toevoegen via de trechter.

Na gebruik

- Apparaat uitschakelen met de draaischakelaar.
- Stekker uit het stopcontact trekken.
- Mixer met de klok mee draaien en verwijderen.

Tip: U kunt de mixer het best direct na gebruik reinigen.

Reiniging en onderhoud



Gevaar van een elektrische schok

Voor alle werkzaamheden de netstekker uit het apparaat trekken.

Basisapparaat reinigen



Gevaar van een elektrische schok

Het basisapparaat nooit in water dompelen of onder stromend water houden. Geen stoomreiniger gebruiken.



Voorzichtig!

Geen schurende reinigingsmiddelen gebruiken.

- Stekker uit het stopcontact trekken.
- Basisapparaat en beschermdeksel schoonvegen met een vochtige doek. Zo nodig een beetje afwasmiddel gebruiken.
- Daarna het apparaat afdrogen.

Kom en hulpstukken reinigen

Afb. D



Voorzichtig!

Kunststof onderdelen niet vastklemmen in de afwasautomaat, omdat ze dan onherstelbaar vervormd kunnen raken.

De kom en de dubbele garde kunnen in de afwasautomaat worden gereinigd.

Voor de reiniging de dubbele garde uit elkaar nemen.

- Garde uit de houder trekken.
- Garde afdrogen en weer aanbrengen, daarbij erop letten of de tanden goed in elkaar grijpen.

Kneedhaak met een borstel reinigen onder stromend water. Eventueel een beetje afwasmiddel gebruiken.



Attentie!

Voordat de kom in de afwasautomaat wordt gereinigd eerst de aandrijfas uit de kom verwijderen.

- Kom met de bodem omhoog draaien.
- Aandrijfas aan de vleugels tegen de klok in draaien en losmaken.
- Aandrijfas eruit trekken.
- Onderdelen afdrogen en de aandrijfas weer aanbrengen.
- Vastzetten door hem met de klok mee te draaien.

Mixer reinigen

Afb. E



Verwondingsgevaar door scherpe messen

Mesinzetstuk niet met blote handen aanraken. Gebruik voor het reinigen een borstel.



Voorzichtig!

Geen schurende reinigingsmiddelen gebruiken. Mesinzetstuk niet reinigen in de afwasautomaat. Mesinzetstuk niet in het water laten liggen.

U kunt de mixer het best direct na gebruik reinigen. Resten kunnen dan niet aankoeken en de kunststof wordt niet aangetast (b.v. door etherische olie in kruiden).

- Mixkom (zonder mesinzetstuk), deksel en trechter reinigen in de afwasautomaat.
- Mesinzetstuk met een borstel reinigen onder stromend water. Niet in het water laten liggen!

Tip: Doe een afwassopje in de aangebrachte mixer (ca. half vol). Schakel de mixer enkele seconden in (stand M). Afwassopje weggieten en de mixer uitspoelen met schoon water.

Hulp bij storingen



Gevaar van een elektrische schok

Voor alle werkzaamheden de netstekker uit het apparaat trekken.

Het apparaat start niet

- Stroomvoorziening controleren.
- Netstekker controleren.
- Apparaat op 0/off zetten en dan opnieuw op de gewenste stand zetten.

Bij gebruik van de mixer:

- De mixer tot aan de aanslag vastdraaien.
- Mixerdeksel aanbrengen en tot aan de aanslag vastdraaien.

Bij gebruik van de kom/hulpstukken:

- Beschermdeksel aanbrengen op de mixeraandrijving.

Mixer werkt niet of blijft tijdens het gebruik stilstaan, de aandrijving „bromt“.

Het mixermes is geblokkeerd door de ingrediënten.

- Apparaat uitschakelen en de stekker uit het stopcontact trekken.
- Mixer van het apparaat nemen en de hindernis verwijderen.
- Mixer weer aanbrengen.
- Apparaat inschakelen.



Attentie!

Neem contact op met de klantenservice als de storing niet kan worden verholpen.

Recepten

Slagroom

200 g–1500 g

- Room 1½ tot 4 minuten met de dubbele garde verwerken op stand 3–4 (afhankelijk van de hoeveelheid en het soort room).



Geklopt eiwit

Eiwit van 2 tot 20 eieren

- Eiwit 2 tot 6 minuten met de dubbele garde verwerken op stand 4.



Biscuitdeeg

Basisrecept:

3–4 eieren

3–4 eetlepels heet water

150 g suiker

1 pakje vanillesuiker

150 g meel

50 g aardappelmeel

1 theelepel bakpoeder

- Ingrediënten (behalve meel en aardappelmeel) ca. 4–6 minuten op stand 4 tot schuim kloppen met de dubbele garde.



- De draaischakelaar op stand 1–2 zetten en het gezeefde meel en aardappelmeel in ca. ½ tot 1 minuut er lepel voor lepel doorroeren.

Maximumhoeveelheid: 3 x basisrecept

Roerdeeg

Basisrecept:

4 eieren

250 g suiker

1 pakje vanillesuiker

250 g boter of margarine (kamertemperatuur)

500 g meel

1 pakje bakpoeder

125 ml melk

- Alle ingrediënten ca. ½ minuut roeren op stand 1–2.
- Dan ca. 3–4 minuten met de dubbele garde doorroeren op stand 4 (bij gebruik van de maximale hoeveelheid ca. 5–6 minuten).

Maximumhoeveelheid: 3 x basisrecept

Zandtaartdeeg

Basisrecept:

125 g boter (kamertemperatuur)

100–125 g suiker

1 ei

snuffje zout

1 pakje vanillesuiker

250 g meel

N.B.:

Bij gebruik van de maximum hoeveelheden de kneedhaak met de deegverdeler gebruiken!

- Alle ingrediënten ca. ½ minuut roeren/kneden op stand 2.
- Dan ca. 1 minuut roeren/kneden op stand 3–4 (bij gebruik van de maximum hoeveelheid ca. 3–4 minuten).

Maximumhoeveelheid: 3 x basisrecept

Gistdeeg

Basisrecept:

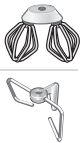
500 g meel

1 ei

60–80 g vet (kamertemperatuur)

60–80 g suiker

200–250 ml lauwe melk



25 g gist of 1 pakje gedroogde gist
schil van ½ citroen
snufje zout

- Alle ingrediënten ca. ½ minuut voorkneden op stand 1–2.
- Dan ca. 4–6 minuten met de kneedhaak verwerken op stand 3.

Maximumhoeveelheid: 4 x basisrecept

Volkoren rogge-tarwebrood



Basisrecept

325 g vers gemalen
volkorentarwemeel
325 g wit meel type 405
100 g roggemeel type 630
75 g vloeibaar natuuruurdeeg
½ EL karwij
½ EL broodkruiden
½ EL zout
1½ pakje gedroogde gist
450–500 ml warm water

- Alle ingrediënten ca. ½ minuut voorkneden op stand 1–2.
- Dan ca. 4–6 minuten tot deeg verwerken op stand 3.
- Het deeg tot de dubbele omvang laten rijzen en nogmaals ca. 1 minuut kneden op stand 3.
- Het deeg in een ingevette rechthoekige bakvorm doen en nogmaals laten rijzen. Daarna bakken.

Tip:

In plaats van vers gemalen volkorentarwemeel kunt u ook vers gemalen speltmeel gebruiken.

Maximumhoeveelheid: 2 x basisrecept

Mayonaise



2 eieren
2 theelepels mosterd
250 ml olie
2 EL citroensap of azijn
snufje zout
snufje suiker

- Alle ingrediënten (behalve de olie) enkele seconden mixen op stand 1.
- Dan de olie langzaam in de trechter gieten en op stand 3–4 mixen tot de mayonaise emulgeert.

Honingboter

50 g boter (uit de koelkast)
250 g honing (uit de koelkast)



- Boter in kleine stukken verdelen en in de mixer doen.
- Honing toevoegen en 15 seconden mixen op stand 4.

Afvoer van het oude apparaat



Dit apparaat is geclassificeerd volgens de Europese richtlijn 2002/96/EG over oude elektrische en elektronische apparatuur (waste electrical and electronic equipment – WEEE). Deze richtlijn vormt voor de gehele EU een kader voor de terugname en recycling van oude apparaten.

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

Garantie

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

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

Dette apparat er beregnet til brug i husholdningen eller husholdningslignende indretninger. Det må ikke bruges til erhvervsmæssig brug. Ved husholdningslignende indretninger forstås f. eks. brug i medarbejderkøkkener i forretninger, på kontorer, i landbrugsmæssig og anden erhvervsmæssig drift samt brug på pensioner, små hoteller og andre former for boliger, hvor apparatet betjenes af gæsterne selv. Brug kun apparatet til de mængder og i de -tidtidsintervaller, som er almindelige i husholdningen. Brugsanvisningen beskriver forskellige modeller. Forskelle er beskrevet. Opbevar venligst brugsanvisningen. Giv brugsanvisningen videre til en senere ejer.

Overblik

Fold billedsiderne ud!

Billede A

- 1 Motorenhed
- 2 Greb
- 3 Drevudtag til skål/redskab
- 4 Drevudtag til blender
- 5 Beskyttelseslåg til blenderens drevudtag
- 6 Kabelrum

Skål:

- 7a** Røreskål af kunststof eller rustfrit stål (afhængigt af modellen)
- 7b** Lågkant
- 7c** Låg
- Redskab:
- 8a** Dobbelt piskeris (ikke alle modeller) f. eks. til piskning af flødeskum og let dej

- 8b** Æltetekrog f. eks. til æltning af fast dej

8c Dejdeler

Blender (ikke alle modeller):

- 9a** Beholder
- 9b** Låg med påfyldningsåbning
- 9c** Tragt
- 9d** Knivindsats

Sikkerhedsforskrifter



Fare for elektrisk stød!

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

Maskinen må ikke tilsluttes lysnettet, hvis ledningen eller maskinen er behæftet med fejl. Hold børn væk fra maskinen. Hold børn under opsyn for at forhindre, at de leger med vægten.

Personer (også børn) med reduceret fysisk registreringssevne – eller psykisk evne eller med manglende erfaring og viden må ikke betjene maskinen, medmindre de er under opsyn eller er blevet instrueret i brugen af maskinen af en person, der er ansvarlig for din sikkerhed. Stik ikke fingrene ind i roterende dele.

Efter brug, før rengøring, før samling, før rummet forlades eller ved fejl tages stikket ud af stikkontakten.

Ledningen må ikke trækkes hen over skarpe kanter eller varme flader.

Reparationer på maskinen som f. eks. udskiftning af en beskadiget elektrisk ledning må kun foretages af fagfolk for at undgå skader.

Dyp aldrig grundmodellen i vand og hold den aldrig ind under rindende vand.

Tilbehør og redskab må kun skiftes, når maskinen ikke er i gang (greb står på 0/off) og stikket er trukket ud af stikdåsen.

Maskinen må kun bruges med originalt tilbehør.

Betjening



Pas på:

Apparatet må kun bruges, når tilbehør/redskab befinder sig i arbejdsposition.
Tænd ikke for apparatet, hvis det er tomt. Udsæt ikke maskine og tilbehørsdele for varmekilder.

- Rengør maskine og tilbehør, før den tages i brug første gang (se „Rengøring og pleje“).

Forberedelse

- Stil grundmodellen på en glat, ren flade.
- Træk ledningen ud.
- Sæt stikket i.

Indstilling af arbejdsttrin

- Drej grebet hen på det ønskede trin.
0/off = stop/slukket
M = momentfunktion
Hold grebet fast. Drevudtaget arbejder med højeste hastighed.
Trin 1–4 = arbejdsthastighed
(1 = langsom, 4 = hurtigt)



Vigtige råd

Maskinen kan kun anvendes med røreskålen, hvis beskyttelseslåget er sat på blenderens drevudtag. Anvendes blenderudtaget, anbringes beskyttelseslåget på det ikke anvendte drevudtag til skålen.

Arbejde med skål og redskaber

Dobbelt piskeris (ikke alle modeller)

bruges til piskede æggehvinder, piskefløde og til let dej (f.eks. lagkagedej)



Æltekrog

Til at ælte tung dej og iblanding af ingredienser, som ikke skal finhakkes (f. eks. rosiner, tynde chokoladeblade)



Dejdeleren skal sættes i, før dejkrogen tages i brug.

- sæt det dobbelte piskeris på drivakslen i skålen.
- Kontrollér, at fortandingen griber rigtigt i, drej den evt og tryk den på plads.

Æltekrog:

- Sæt dejdeleren på drivakslen i skålen, før
- dejkrogen sættes på drivakslen i skålen.

Anvend de redskaber, der anbefales til de forskellige opskrifter.

- Sæt lågkanten på og drej den helt til venstre.
- Kom ingredienserne i skålen.
- Sæt låget på.
- Stil grebet på det ønskede trin.

Anbefaling:

- pisk i trin 3–4,
- ibland i trin 1–2.
- Æltekrog:
Ingredienserne røres forsigtigt sammen på trin 1, herefter æltes på trin 3.

Påfyldning af flere ingredienser

- Sluk for apparatet med grebet.
- Tag låget af.
- Påfyld ingredienserne.

Efter arbejdet

- Sluk for apparatet med grebet.
- Træk stikket ud.
- Tag låg og lågkant af ved at dreje dem til højre.
- Tag redskaberne ud af skålen.
- Tag skålen af ved at dreje den til højre.
- Vask de enkelte dele af, se „Rengøring og pleje“.

Blender

(ikke alle modeller)



Kvæstelsesfare som følge af skarpe blenderknive/roterende drev

*Stik aldrig hånden ned i den påsatte blender! Blenderen må kun sættes på og tages af, når maskinen står helt stille!
Brug ikke blenderen, hvis den er tom. Blenderen arbejder kun med påsat og fastdrejet låg.*

Kvæstelsesfare som følge af roterende redskaber

Stik aldrig hånden ned i skålen, når maskinen er i gang.

Udskift kun redskab, når apparatet står stille – apparatet kører kort efter, at det er slukket (efterløb).

Bemærk:

Skåle af rustfrit stål og kunststof (afhængigt af modellen) har samme funktion og anvendes til de samme formål, hvilket er grunden til, at de illustreres ens på billederne.

Billede B

- Sæt røreskålen på og drej den helt til venstre.
- Isætning af ønsket redskab:
Dobbelt piskeris:

**Fare for forbrænding**

Ved blanding af varme ingredienser kommer der damp ud gennem tragtens låg. Påfyld max. 0,5 liter varm eller skummende væske.

**Pas på!**

Blenderen kan beskadiges! Bearbejd ikke dybfrosset frugt og grønt.

Billede C

- Tag beskyttelseslåget af blenderdrevudtaget. Dette gøres ved at trykke bag på beskyttelseslåget og tage låget af.
- Anbring beskyttelseslåget på udtaget til skål/redskab.
- Sæt blenderen på og drej den helt til venstre. Overhold markeringerne på blenderen og maskinen!
- Påfyld ingredienserne.
 - Max. mængde flydende konsistens = 1,25 liter;
 - Max. mængde skummende eller varm væske = 0,5 liter;
 - Optimal mængden fast konsistens = 100 gr.
- Sæt låget på og drej det helt mod højre. Næsen på blenderlåget skal sidde i fordybningen på blendersgrebet! Blenderen arbejder kun med påsat og fastdrejet låg!
- Stil grebet på det ønskede trin.

**Vigtige råd**

Hold fast i blenderlåget, når blenderen er fyldt helt op.

Påfyldning af flere ingredienser

- Sluk for apparatet med grebet.
 - Tag låget af og påfyld ingredienserne eller
 - fjern tragtten fra blenderlåget og påfyld ingredienserne lidt ad gangen
- eller
- påfyld flydende ingredienser gennem tragtten.

Efter arbejdet

- Sluk for apparatet med grebet.
- Træk stikket ud.
- Drej blenderen mod højre og tag den af.

Tip: Det anbefales at rengøre blenderen straks efter brug.

Rengøring og pleje**Fare for elektrisk stød**

Træk netstikket ud, før der arbejdes på maskinen.

Rengøring af grundmodel**Fare for elektrisk stød**

Dyp aldrig grundmodellen i vand og hold den aldrig ind under rindende vand. Brug ikke nogen damprensere.

**Pas på!**

Der må ikke benyttes skurende rengøringsmidler.

- Træk stikket ud.
- Tør grundmodellen og beskyttelseslåget af med en fugtig klud. Kom en smule opvaskemiddel i rengøringsvandet efter behov.
- Tør maskinen af med en tør klud.

Rengøring af skål og redskab**Billede D****Pas på!**

Plastdele må ikke klemmes fast i opvaskemaskinen, da de kan blive deformet under opvasken.

Skål og dobbelt piskeris kan sættes i opvaskemaskinen.

Skil det dobbelte piskeris ad, før det rengøres.

- Træk kosten ud af holderen.
- Sæt kosten på plads igen, når den er tør, kontrollér at fortandingen ikke er defekt.

Rengør dejkrogen med en børste under rindende vand. Kom en smule opvaskemiddel i rengøringsvandet efter behov.

**Vigtige råd**

Fjern drivakslen fra skålen, før skålen sættes i opvaskemaskinen.

- Drej skålen med bunden opad.
- Drej vingerne på drivakslen til venstre og løsne dem.
- Træk drivakslen ud.
- Sæt drivakslen i igen, når delene er tørre.
- Fastlås den ved at dreje den til højre.

Rengøring af blender**Billede E****Kvæstelsesfare som følge af skarpe blenderknive**

Berør ikke knivindsatsen med de bare fingre. Benyt altid en børste, når de skal rengøres.

**Pas på!**

Der må ikke benyttes skurende rengøringsmidler. Knivindsatsen må ikke sættes i opvaskemaskinen. Knivindsatsen må ikke lægges i blød i vand.

Det anbefales at rengøre blenderen straks efter brug. Derved undgås, at noget klæber sig fast og at plastmaterialet angribes (f. eks. æteriske olier i krydderier).

- Blenderbeholder (uden knivindsats), låg og tragt sættes i opvaskemaskinen.
- Rengør knivindsatsen med en børste under rindende vand. Må ikke lægges i blød i vand!

Tip: Fyld den påsatte blender med vand tilsat en smule opvaskemiddel (ca. halv fuld). Tænd for blenderen og lad den køre i et par sekunder (trin M). Hæld vandet ud og skyl blenderen med rent vand.

Hjælp i tilfælde af fejl**Fare for elektrisk stød**

Træk netstikket ud, før der arbejdes på maskinen.

Maskinen starter ikke

- Kontrollér strømtilførslen.
- Kontrollér netstikket.
- Stil først apparatet på 0/off og herefter tilbage på det ønskede trin.

Anvendes blenderen:

- Drej blenderen helt fast indtil stop.
- Sæt blenderlåget på og drej det fast indtil stop.

Anvendes skålen/redskaber:

- Anbring beskyttelseslåget på blenderudtaget.

Blenderen starter ikke eller bliver stående under brug, drevudtaget „brummer“.

Blenderkniven er blokeret af en af ingredienserne.

- Sluk for apparatet og træk stikket ud.
- Tag blenderen af og fjern det, som generer.
- Sæt blenderen på igen.
- Tænd for apparatet.

**Vigtige råd**

Kan fejlen ikke afhjælpes, kontaktes Bosch' serviceafdeling på telefon 44 89 88 10.

Opskrifter**Flødeskum**

200 g–1500 g

- Pisk fløden i 1,5 til 4 minutter på trin 3–4 (afhængigt af mængde og kvalitet) med det dobbelte piskeris.

**Piskede æggevider**

2 til 20 æggevider

- Pisk æggeviderne i 2 til 6 minutter på trin 4 med det dobbelte piskeris.

**Lagkagebund**

Grundopskrift:

- 3–4 æg
- 3–4 spsk varmt vand
- 150 g sukker
- 1 lille pakke vanillesukker
- 150 g mel
- 50 g maizenamel
- 1 tsk bagepulver



- Rør ingredienserne (undtagen mel og maizenamel) sammen i ca. 4–6 minutter på trin 4 med det dobbelte piskeris, til det skummer.
- Stil maskinen på trin 1–2 og tilsæt det sigtede mel og maizenamel skevis i løbet af ca. et halvt til et minut.

Max. mængde: 3 x grunddej

Rørdej

Grundopskrift:

4 æg

250 g sukker

1 lille pakke vanillesukker

250 g smør eller margarine (rumtemperatur)

500 g mel

1 lille pakke bagepulver

125 ml mælk

- Rør alle ingredienserne i ca. ½ minut på trin 1–2.
- Rør herefter det hele i ca. 3–4 minutter (maks. mængde i ca. 5–6 minutter) på trin 4 med det dobbelte piskeris.

Max. mængde: 3 x grunddej

Mørdej

Grundopskrift:

125 g smør (stuetemperatur)

100–125 g sukker

1 æg

1 knivspids salt

1 lille pakke vanillesukker

250 g mel

Bemærk:

Anvend dejkrogen med dejdeler til maks. mængder!

- Rør/ælt alle ingredienserne i ca. ½ minut på trin 2.
- Rør/ælt herefter det hele i ca. 1 minut (maks. mængde i ca. 3–4 minutter) på trin 3–4.

Max. mængde: 3 x grunddej

Gærdej

Grundopskrift:

500 g mel

1 æg

60–80 g fedt (stuetemperatur)

60–80 g sukker

200–250 ml lunken mælk

25 g gær eller 1 pakke tørgær

Skal af ½ citron

1 knivspids salt

- Forælt alle ingredienserne i ca. ½ minut på trin 1–2.
- Forarbejd herefter ingredienserne med dejkrogen i ca. 4–6 minutter på trin 3.

Max. mængde: 4 x grunddej

Brød af fuldkornshvedemel

Grundopskrift

325 g friskmalet

fuldkornshvedemel

325 g hvid mel type 405

100 g rugmel type 630

75 g flydende natursurdej

½ spsk kommen

½ spsk brødkrydderi

½ spsk salt

1½ pakke tørgær

450–500 ml varmt vand

- Forælt alle ingredienserne i ca. ½ minut på trin 1–2.
- Forarbejd herefter ingredienserne i ca. 4–6 minutter på trin 3.
- Lad dejen hæve til dobbelt størrelse og ælt den en gang til i ca. 1 min. på trin 3.
- Kom dejen i en smurt sandkageform og lad den hæve igen, før den bages.

Tip:

Der kan bruges friskmalet speltmel i stedet for friskmalet fuldkornshvedemel.

Max. mængde: 2 x grunddej

Mayonnaise

2 æg

2 teske sennep

250 ml olie

2 spsk citronsaft eller eddike

1 knivspids salt

1 knivspids sukker

- Æg, sennep, citronsaft, salt og sukker kommes i blenderen og blandes i nogle sekunder på trin 1.
- hæld langsomt olie gennem tragten og bliv ved med at blande mayonnaisen på trin 3–4, til den har fået en fast konsistens.



Honning til at smøre på brød

50 g smør (fra køleskabet)

250 g honning (fra køleskabet)

- Skær smørret i små stykker og kom det i blenderen.
- Tilsæt honning og bland det hele i 15 sekunder på trin 4.



Bortskaffelse



Dette apparat er mærket iht. bestemmelserne i det europæiske direktiv 2002/96/EF om affald af elektrisk og elektronisk udstyr (waste electrical and electronic equipment – WEEE). Direktivet indeholder bestemmelser mht. retur og brug af gammelt elektrisk og elektronisk udstyr, der gælder i hele EU-området.

Brug genbrugsordningerne for emballage og ældre apparater og vær med til at skåne miljøet. Er der tvivl om ordningerne og hvor genbrugspladserne er placeret, kan kommunen kontaktes.

Garanti

På dette apparat yder BOSCH 1 års garanti. Købsnota skal altid vedlægges ved indsendelse til reparation, hvis denne ønskes udført på garanti. Medfølger købsnota ikke, vil reparationen altid blive udført mod beregning. Indsendelse til reparation. Skulle Deres BOSCH apparat gå i stykker, kan indsendes til vort serviceværksted: BSH Hvidevarer A/S, Telegrafvej 6, 2750 Ballerup, tlf. 44-898985.

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

Ret til ændringer forbeholdes.

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

Dette apparatet er beregnet for bearbeidelse av vanlige mengder for husholdningen og ikke for industrielt bruk. Rom med husholdningspreget bruk kan være f. eks. bruk i medarbeiderkjøkken i butikker, på kontorer, landbruks- eller andre produksjonsbedrifter, såsom bruk av gjester i pensjonater, små hoteller eller lignende oppholdsenheter. Apparatet må kun brukes for mengder og tider som vanlige i husholdningen. Denne bruksanvisningen beskriver flere modeller. Vær vennlig og oppbevar bruksanvisningen.

Bruksanvisningen må oppbevares. Dersom du gir maskinen videre til andre, bør bruksanvisningen leveres med.

Et overblikk

Klauff ut siden med billedtekster!

Bilde A

- 1 Basismaskin
- 2 Dreiebryter
- 3 Drev for bolle/verktøy
- 4 Drev for mikser
- 5 Beskyttelseslokk for mikserdrev
- 6 Rom for oppvikling av kabelaen

Bolle:

7a Rørebolle
av plast eller rustfritt stål (alt etter utførelse)

7b Kanten på lokket

7c Lokk

Verktøy:

8a Dobbelt visp (på noen modeller)
f. eks. for visping av fløte og lett deig

8b Eltekrok
f. eks. for elting av fast deig

8c Deigoppdeler
Mikser (på noen modeller):

9a Miksebeger

9b Lokk med påfyllingsåpning

9c Trakt

9d Knivinnatts

Sikkerhets-henvisninger



Fare for elektrisk støt!

Maskinen må kun tilkoples og brukes i henhold til angivelsene på typeskiltet.

Den må kun brukes når strømkabelen og maskinen selv ikke viser tegn på ytre skader.

Hold barn borte fra maskinen. Hold øye med barn, slik at de ikke leker med apparatet.

Personer (også barn) med reduserte åndelige svakheter eller evner, eller som mangler erfaringer og kunnskaper om apparatet, må ikke få betjene det, med mindre de har fått opplæring i bruken av apparatet og under tilsyn av personer som er ansvarlige for sikkerheten.

Ikke ta på roterende deler.

Trekk støpselet ut av stikkkontakten etter hver bruk, når den rengjøres og settes bort og dersom du forlater rommet eller dersom det oppstår feil.

Hold strømkabelen borte fra skarpe kanter og varme ting.

Reparasjoner på maskinen, f. eks. skifting av strømkabel, må kun foretas av vår kundeservice, for å unngå at det oppstår fare.

Maskinen må aldri dyppes ned i vann eller skylles under rennende vann.

Tilbehør og verktøy må kun skiftes når maskinen er slått av (Dreiebryter på 0/off) og når støpselet er trukket ut.

Maskinen må kun brukes med originalt tilbehør.

Betjening



Vær forsiktig:

Maskinen må kun drives med tilbehør/verktøy i arbeidsstilling. Maskinen må ikke settes i gang når den er tom. Apparatet og tilbehøret må ikke utsettes for varmekilder.

- Apparatet og tilbehøret må rengjøres grundig før første gangs bruk, se "rengjøring og pleie".

Forberedning

- Sett motorenheten på et glatt og rent underlag.
- Trekk ut kabelen.
- Stikk inn støpselet.

Innstilling av arbeidstrinn

- Skru dreiebryteren på ønsket trinn.
0/off = stopp/av
M = Momentkopling
Hold dreiebryteren. Drevet arbeider med høyeste turtall.
Trinn 1–4 = Arbeidshastighet
(1 = langsomt, 4 = hurtig)



Viktig henvisning

Maskinen kan kun settes i gang med rørebollen dersom beskyttelseslokket er satt på mikserdrevet.

Ved bruk av mikserdrevet må beskyttelseslokket settes på det drevet for bollen som ikke er i bruk.

Arbeider med bollen og verktøy

Dobbel visp (på noen modeller)

For pisking av eggehvite, kremfløte og lett deig, f. eks. biskuitdeig



Eltekrok

for elting av tyngre deig og for å røre inn ingredienser som ikke skal hakkes (f. eks. rosiner, sjokoladebiter).



Ved bruk av eltekroken må deigoppdeleren først settes inn.



Fare på grunn av roterende verktøy

Mens arbeidet pågår må du aldri gripe ned i bollen. Verktøy må kun skiftes når maskinen står stille – etter at motoren er slått av, går maskinen etter i kort tid etter.

Henvisning:

Funksjonen og bruken av stål- og plastbollen (alt etter utførelse), er den samme og er derfor ikke framstilt forskjellig på bildene.

Bilde B

- Sett på rørebollen og drei den inntil anslag imot klokkenes retning.
- Sett inn ønsket verktøy: Dobbel visp:

- Sett den dobbelte vispen opp på drivakslingen i bollen.
- Pass på at tennene griper inn i hverandre, om nødvendig må du dreie og trykke litt ned.

Eltekrok:

- Sett først deigoppdeleren på drivakslingen i bollen, deretter
- settes eltekroken oppå drivakslingen i bollen.

Ta hensyn til anbefalt verktøy i oppskriften.

- Sett på kanten på lokket og dreie imot klokken retning inntil anslag.
- Fyll på tilsetningene som skal bearbeides i bollen.
- Sett lokket på.
- Sett dreiebryteren på ønsket trinn.
Vår anbefaling:
 - vispes med trinn 3–4,
 - røres inn med trinn 1–2.
- Eltekrok: først innrøring på trinn 1, deretter elting på trinn 3.

Påfylling av tilsetninger

- Slå maskinen av med dreiebryteren.
- Ta av lokket.
- Fyll på ingrediensene.

Etter arbeidet

- Slå maskinen av med dreiebryteren.
- Trekk i støpselet.
- Lokket og kanten på lokket tas av ved å dreie i klokken retning.
- Ta verktøyet ut av bollen.
- Ta av bollen ved å dreie i klokken retning.
- Rengjør alle delene, se "Rengjøring og pleie".

Mikser

(ved noen modeller)



Fare for skade på grunn av skarpe kniver/roterende drev

Ta aldri ned i den påsatte mikseren! Mikseren må kun settes på/tas av når drevet står stille! Mikseren må aldri settes igang når den er tom. Mikseren arbeider kun med påsatt og fastlåst lokk.



Fare for skolding

Ved bearbeiding av varme ting, kommer det damp ut av trakten i lokket. Fyll derfor på maksimalt 0,5 liter varm eller skummende væske.



Vær forsiktig:

Kan forårsake skade på mikseren! Ikke arbeid med dypfrossen frukt eller grønnsaker.

Bilde C

- Ta beskyttelseslokket av mikserdrevet. Trykk bak på beskyttelseslokket og ta av lokket.
- Sett beskyttelseslokket på drevet for bollen/verktøy.
- Sett på mikseren og dreie imot klokken retning inntil anslag.
Ta hensyn til markeringene på mikseren og på maskinen!
- Fyll på ingrediensene.
 - maksimal mengde av flytende tilsetninger = 1,25 liter;
 - maksimal mengde av skummende eller varme væsker = 0,5 liter;
 - optimal mengde for bearbeiding av faste tilsetninger = 100 gram.
- Sett på lokket og dreie det i klokken retning inntil anslag.
Nesen på lokket må dreies til anslag ved kjerven på mikserhåndtaket!
Mikseren arbeider kun med påsatt og fastlåst lokk!
- Sett dreiebryteren på ønsket trinn.



Viktig henvisning

Under arbeidet holdes mikseren fast ved kanten.

Påfylling av tilsetninger

- Slå maskinen av med dreiebryteren.
- Ta lokket av og fyll på tilsetninger eller
- ta ut trakten på mikserlokket og fyll på faste tilsetninger litt etter litt i åpningen eller
- fyll flytende væske ned igjennom trakten.

Etter arbeidet

- Slå maskinen av med dreiebryteren.
- Trekk i støpselet.
- Drei mikseren i klokkenes retning og ta den av.

Tips: Rengjør mikseren helst straks etter bruken.

Rengjøring og pleie



Fare for strømstøt

Før alle arbeider med maskinen må støpselet trekkes ut.

Rengjøring av basismaskinen.



Fare for elektrisk støt

Maskinen må aldri dypes ned i vann eller skylles under rennende vann. Ikke bruk damprensere.



Vær forsiktig:

Bruk derfor ingen skarpe, skurende midler for rengjøring.

- Trekk i støpselet.
- Basismaskin og beskyttelseslokk må tørkes av med en fuktig klut. Om nødvendig kan det brukes litt oppvaskmiddel.
- Deretter må den tørkes av.

Rengjøring av røebollen og verktøy

Bilde D



Vær forsiktig:

Kunststoffdelene må ikke klemmes fast i maskinen, de kan bli deformert under vaskingen.

Bollen og den dobbelte vispen kan vaskes i oppvaskmaskin.

Den dobbelte vispen må tas fra hverandre for rengjøring.

- Ta vispen ut av holderen.
- Etter tørkingen settes vispen på igjen, pass på at tennene griper riktig inn i hverandre.

Eltekroken må rengjøres under rennende vann med en børste. Om nødvendig må det brukes litt såpevann.



Viktig henvisning

Før rengjøring av bollen i oppvaskmaskin, må drivakslingen tas ut av bollen.

- Drei bollen oppover med bunnen.
- Drivakslingen dreies med vingene imot klokkenes retning og løsnes.
- Trekk ut drivakslingen.
- Etter at delene er tørket, settes drivakslingen inn igjen.
- Den settes fast ved å dreies i klokkenes retning.

Rengjøring av mikseren

Bilde E



Fare for skade på grunn av skarpe mikserkniver

Knivnnsatsen må ikke berøres med hendene. For rengjøring bør det brukes en børste.



Vær forsiktig:

Bruk derfor ingen skarpe, skurende midler for rengjøring. Knivnnsatsen må ikke vaskes i oppvaskmaskin. Ikke la knivnnsatsen bli liggende i vannet.

Mikseren bør helst rengjøres straks etter bruken. Restene tørker da ikke inn og kunststoffet blir ikke angrepet (f. eks. ved eteriske oljer i krydder).

- Miksebeholderen (uten knivnnsats), lokk og trakten kan vaskes i oppvaskmaskin.
- Knivnnsatsen må rengjøres under rennende vann med en børste. Ikke la den bli liggende i vannet!

Tips: Fyll litt vann med oppvaskmiddel i mikseren (ca. halv full). Slå mikseren på i noen få sekunder (trinn M). Hell vaskevannet av og skyl mikseren deretter med rent vann.

Hjelp ved feil



Fare for strømstøt

Før alle arbeider med maskinen må støpselet trekkes ut.

Maskinen går ikke

- Kontroller strømforsyningen
- Kontroller støpselet.
- Sett maskinen på 0/off og sett den så tilbake til det ønskede trinnet.

Ved bruk av mikseren:

- Drei mikseren fast til anslag.
- Sett på mikserlokket og skru fast inntil anslag.

Ved bruk av bollen/verktøy:

- Sett beskyttelseslokket på mikserdrevet.

Mikseren begynner ikke å arbeide eller blir stående under bruken, drevet "brummer".

Mikserkniven er blokkert av ingredienser.

- Slå av maskinen og trekk ut støpselet.
- Ta av mikseren og fjern hindringen.
- Sett mikseren på igjen.
- Slå på maskinen igjen



Viktig henvisning

Dersom feilen ikke lar seg utbedre, må du henvende deg til vår kundeservice.

Oppskrifter

Vispet kremfløte

200–1500 g

- Fløten bearbeides i 1½ til 4 minutter på trinn 3–4 (alt etter mengden og egenskapen til fløten) med den dobbelte vispen.



Stiv eggehvite

2–20 eggehviter

- Eggehviten bearbeides i 2 til 6 minutter på trinn 4 med den dobbelte vispen.



Biskuitdeig

Grunnopskrift:

3–4 egg

3–4 ss varmt vann

150 g sukker

1 pk. vaniljesukker



150 g mel
50 g potetmel
1 ts bakepulver

- Ingrediensene (unntatt mel og potetmel) vispes i ca. 4–6 minutter på trinn 4 med den dobbelte vispen inntil de blir skummet.
 - Sett så dreiebryteren på trinn 1–2 og bland inn det silte melet og potetmelet i porsjoner av ca. ½ til 1 minutt med én skje av gangen.
- Største mengde: 3 ganger grunnopskriften.

Rørt formkakedeig

Grunnopskrift:

4 egg

250 g sukker

1 pk. vaniljesukker

250 g smør eller margarin
(med romtemperatur)

500 g mel

1 pk. bakepulver

125 ml melk

- Alle ingrediensene røres i ca. ½ minutt på trinn 1–2.
- Deretter røres det i ca. 3–4 minutter (dersom du ønsker den største mengden ca. 5–6 minutter) på trinn 4 med den dobbelte vispen.

Største mengde: 3 ganger grunnopskriften.



Mørdeig

Grunnopskrift:

125 g smør (romtemperatur)

100–125 g sukker

1 egg

1 knivsodd salt

1 pk. vaniljesukker

250 g mel

Henvisning:

Ved bruk av største mengde må det brukes eltekroken med deiggoppdeleren!

- Alle ingrediensene røres/eltes i ca. ½ minutt på trinn 2.
- Deretter røres/eltes det i ca. 1 minutt (dersom du ønsker den største mengden ca. 3–4 minutter) på trinn 3–4.

Største mengde: 3 ganger grunnopskriften.



Gjærdeig

Grunnopskrift:

500 g mel

1 egg

60–80 g fett (romtemperatur)

60–80 g sukker

200–250 ml lunken melk

25 g gjær eller 1 pakke gjærpulver

Skall av ½ sitron

1 knivsodd salt

- Alle ingrediensene eltes på forhånd i ca. ½ minutt på trinn 1–2.
- Deretter bearbeides det i ca. 4–6 minutter på trinn 3 med eltekroken.

Største mengde: 4 ganger grunnopskriften

Blandet fullkorn-hvetebrød

Grunnopskrift

325 g fersk malt hvete-fullkornmel

325 g hvetemel type 405

100 g rugmel type 630

75 g flytende natur surdeig

½ ss karve

½ ss brødkrydder

½ ss salt

1 ½ pk. tørrgjær

450–500 ml varmt vann

- Alle ingrediensene eltes på forhånd i ca. ½ minutt på trinn 1–2.
- Deretter bearbeides det hele i ca. 4–6 minutter på trinn 3 til en deig.
- La deigen heve seg til den dobbelte mengden og elte så nok en gang i ca. 1 min. på trinn 3.
- Fyll så deigen i en smurt kasseform og la den heve seg nok en gang, deretter blir den stekt.

Tips:

I stedet for ferskt malt hvete-fullkornmel kan det også brukes ferskt malt spelt.

Største mengde: 2 ganger grunnopskriften.



Majones

2 egg

2 teskje sennep

250 ml olje

2 spiseskje sitronsaft eller eddik

1 knivsodd salt

1 knivsodd sukker

- Alle ingrediensene (unntatt oljen) mikses i noen sekunder på trinn 1.
- Deretter helles oljen langsomt igjennom trakten og det mikses samtidig så lenge på trinn 3–4, inntil bis die majonesen emulgerer.

Honning pålegg

50 g smør (fra kjøleskapet)

250 g honning (fra kjøleskapet)

- Smøret skjæres i små stykker og helles ned i mikseren.
- Fyll på honning og mikse alt i 15 sek. på trinn 4.

Henvising om avskaffing



Dette apparatet tilsvarer det europeiske direktivet 2002/96/EG som kjennetegner gamle elektro- og elektronikk apparater (waste electrical and electronic equipment – WEEE). Dette direktivet angir rammen for returering og gjenvinning av de gamle apparatene som er gyldig for hele EU.

Tips om aktuelle måter å skrote apparatet på fåes ved henvendelse til faghandelen eller hos kommunen.

Garanti

For dette apparatet gjelder de garanti-betingelser som er oppgitt av vår representant i de respektive land. Detaljer om disse garanti-betingelsene 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.



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

Denna produkt är avsedd att bearbeta endast sådana mängder som är normala för ett hushåll och därmed alltså inte avsedd för kontinuerlig användning. Med icke yrkesmässiga hushåll avses t.ex. fikarum för anställda i en affär, ett kontor, ett lantbruk och andra yrkesmässiga företag samt när gäster på ett pensionat, litet hotell och liknande institutioner använder produkten.

Använd maskinen för att bearbeta endast sådana mängder som är normala för ett hushåll. Detsamma gäller bearbetningstiderna. Bruksanvisningen gäller för flera varianter av köksmaskinen. Skillnaderna framgår av texten.

Spara bruksanvisningen. Låt bruksanvisningen följa med köksmaskinen vid ett eventuellt ägarbyte.

Översikt bilderna

Vik först ut uppslaget med bilder!

Bild A

- 1 Motordel
- 2 Strömvred
- 3 Drivuttag för blandarskål/verktyg (tillbehör)
- 4 Drivuttag för mixer
- 5 Skyddslock till mixeruttag
- 6 Sladdförvaring

Blandarskål:

7a Blandarskål av plast eller rostfri (beroende på utförande)

7b Stånskydd

7c Lock

Tillbehör:

8a Visp-par (på vissa varianter)

Att t.ex. vispa grädde med och göra lättare degar

8b Degkrok

att t.ex. knåda degar med

8c Degskrapa

Mixern (på vissa varianter):

9a Mixerbägare

9b Lock med påfyllningsöppning

9c Tratt

9d Knivinsats

Säkerhetsanvisningar



Risk för elektriska stötar!

Kontrollera att nätspänningen hemma hos dig är densamma som anges på köksmaskinens typskylt.

Köksmaskinen får inte användas om den eller sladden är skadad.

Låt inte barn ensamma använda maskinen.

Låt inte heller barn leka med den eller röra reglage och flyttbara/rörliga delar. Håll barn under uppsikt för att förhindra att de leker med vågen.

Låt inte personer (gäller även barn) med reducerad kroppslig sinnesförmåga eller mental förmåga eller med otillräckligt erfarenhet och kunskap använda produkten utan att ha uppsikt över dem eller att de fått instruktioner om hur produkten ska användas av en person, som ansvarar för deras säkerhet.

Stoppa aldrig ned handen i något tillbehör som roterar!

Dra alltid ut stickkontakten ur vägguttaget när du använt färdigt köksmaskinen, före rengöring, om du går ut ur rummet och vid ett eventuellt fel.

Låt inte sladden ligga över vassa kanter eller komma i kontakt med heta kokplattor/kökzoner.

Skador på köksmaskinen, t.ex. om sladden skulle skadas, får endast repareras av service. Detta för att undvika olyckor.

Diska aldrig motorstativet och skölj det heller inte under rinnande vatten.

Stäng alltid av köksmaskinen (vrid strömvredet till läge 0/off) innan du ska fylla på med mera ingredienser och innan du tar av ett lock eller verktyg.

Köksmaskinen får endast användas tillsammans med originaltillbehör.

Montering och start



Viktigt!

Starta aldrig köksmaskinen förrän ett verktyg/tillbehör sitter på plats. Starta inte köksmaskinen utan att det finns livsmedel i den. Ställ aldrig grundmaskinen eller olika tillbehör på heta ytor.

- Rengör motorstativet och alla tillbehör grundligt före första användningen, se avsnittet "Rengöring och skötsel".

Förberedelser

- Ställ köksmaskinen på plant, rent och torrt underlag.
- Dra ut sladden.
- Sätt stickkontakten i ett vägguttag.

Ställ in hastighet

- Vrid strömvredet till önskad hastighet.
0/off = Stop/Från
M = momentläge
Så länge du håller vredet i det läget arbetar maskinen på högsta hastighet.
Välj mellan läge 1–4 = hastigheter (1 = långsam hastighet, 4 = snabb)



Viktigt att veta

Köksmaskinen kan bara användas tillsammans med blandarskålen när skyddslocket sitter på drivuttaget avsett för mixern.

När mixern används i sitt drivuttag ska skyddslocket sättas på det oanvända drivuttaget för blandarskålen.

Så sätts verktygen och blandarskålen fast

Visp-par (på vissa varianter)

för att vispa grädde, äggvita och sockerkakssmet.



Degkrok

för att blanda och knåda jädeggar och tyngre degar och för att vända ner ingredienser som inte ska hackas sönder (t.ex. russin, chokladknappar).

Sätt först i degskrapan när degkroken ska användas.



Var försiktig så att du inte skadar dig på verktyg som roterar

Stoppa aldrig ned handen i blandarskålen när maskinen är igång.

Köksmaskinen får inte vara igång när ett tillbehör/verktyg ska sättas fast eller tas loss. Köksmaskinen fortsätter arbeta ytterligare en liten stund sedan den stängts av.

Obs:

Plastblandarskål och rostfri blandarskål fungerar och används (beror på utförande) på samma sätt och därför syns ingen skillnad i bilderna.

Bild B

- Sätt i blandarskålen och vrid moturs tills den sitter fast.
- Sätt i önskat verktyg/tillbehör: Visp-par:
 - Sätt visp-paret i drivaxeln i blandarskålen.
 - Var noga med att de hakar fast ordentligt i varandra, vrid ev. lätt och tryck fast.

Degkrok:

- Sätt först degskrapan i drivaxeln i blandarskålen, och
- därefter degkroken i drivaxeln i blandarskålen.

Följ anvisningarna i recepten om vilket verktyg/tillbehör som ska användas.

- Sätt stänkskyddet på blandarskålen och vrid moturs tills det sitter fast.
- Häll ingredienserna i blandarskålen.
- Sätt locket på blandarskålen.

- Vrid strömvredet till önskad hastighet. Vi rekommenderar:
 - hastighet 3–4 för att vispa,
 - hastighet 1–2 för att blanda.
- Degkrok:
 - Börja blanda på hastighet 1, knåda på hastighet 3.

Så här fyller du på med mera ingredienser

- Stäng av köksmaskinen med strömvredet.
- Ta bort locket.
- Häll ingredienserna i bägaren.

Efter arbetet

- Stäng av köksmaskinen med strömvredet.
- Dra ut stickkontakten ur vägguttaget.
- Lossa lock och stänkskydd genom att vrida dem medurs.
- Ta ut verktyg/tillbehör ur skålen.
- Lossa skålen genom att vrida den medurs.
- Rengör alla delar, se avsnittet "Rengöring och skötsel".

Mixern

(på vissa varianter)



Var försiktig så att du inte skadar dig på de vassa knivarna och drivuttag som roterar

Stoppa aldrig ned fingrarna i mixern sedan den satts fast i motorstativet. Köksmaskinen ska vara avstängd när mixern placeras på resp. lossas från drivuttaget. Låt inte mixern gå utan att det finns livsmedel i den. Mixern går inte att starta förrän locket till den sitter fast på rätt.



Risk för skållskador

När du mixar heta ingredienser tränger ånga ut genom tratten i locket. Håll därför aldrig i mera än 0,5 liter het eller skummande vätska.



Viktigt!

Mixern kan skadas! Mixa aldrig djupfrysta grönsaker, frukt eller isbitar.

Bild C

- Lossa skyddslocket från drivuttaget till mixern. Gör så här: tryck bak till på locket och lyft av det.
- Sätt skyddslocket på drivuttaget för blandarskål/verktyg (tillbehör).
- Sätt mixern på drivuttaget och vrid moturs tills den sitter fast. Observera markeringarna på mixer och stativ!
- Häll ingredienserna i bägaren.
 - Max. mängd vätska = 1,25 liter;
 - Max. mängd skummande eller het vätska = 0,5 liter;
 - Max. mängd torra ingredienser = 100 gram.
- Sätt locket på bägaren och vrid fast det medurs till stoppet. Kilen i locket ska vridas in i öppningen på mixerns handtag! Mixern går inte att starta förrän locket till den sitter fast på rätt.
- Vrid strömvredet till önskad hastighet.



Viktigt att veta

Håll fast locket i kanten under arbetet.

Så här fyller du på med mera ingredienser

- Stäng av köksmaskinen med strömvredet.
- Ta bort locket och fyll på med mera ingredienser

eller

- Torra ingredienser: Ta bort tratten i locket och fyll på genom påfyllningsöppningen

eller

- Flytande ingredienser: Fyll på genom tratten.

Efter arbetet

- Stäng av köksmaskinen med strömvredet.
- Dra ut stickkontakten ur vägguttaget.
- Vrid mixern medurs och ta av den.

Tips:

Rengör helst mixern genast efter användning.

Rengöring och skötsel



Risk för elektriska stötar

Dra ut stickkontakten ur vägguttaget före alla slags arbeten på köksmaskinen.

Motorstativet



Risk för elektriska stötar

Diska aldrig motorstativet och skölj det heller inte under rinnande vatten. Använd aldrig professionell ångrengörare som rengör med ångtryck.



Viktigt!

Använd inga starka rengöringsmedel.

- Dra ut stickkontakten ur vägguttaget.
- Torka av stativ och skyddslock med fuktig torkduk. Använd lite handdiskmedel vid behov.
- Avsluta med att torka ordentligt torrt.

Rengöra blandarskålen och verktygen

Bild D



Viktigt!

Ställ plastdetaljer på sådant sätt i diskmaskinen att de inte kan deformeras under diskningen. Kläm inte fast dem.

Blandarskål och visp-par kan rengöras i diskmaskin.

Ta isär visp-paret före rengöringen.

- Dra resp. visp ur hållaren.
- Sätt tillbaka visparna när de torkat och var då noga med att de hakar fast ordentligt i hållaren.

Rengör degkroken med en borste under rinnande vatten. Använd lite handdiskmedel vid behov.



Viktigt att veta

Innan blandarskålen ställs in i diskmaskinen måste drivaxeln tas ut ur skålen.

- Vänd skålen upp och ned.
- Lossa drivaxeln genom att vrida vingarna moturs.
- Dra ut drivaxeln.
- Sedan delarna torkat måste drivaxeln sättas tillbaka.
- Lås fast den genom att vrida den medurs.

Rengöra mixern

Bild E



Var försiktig så att du inte skadar dig på de vassa knivarna

Ta inte i knivinsatsen med händerna. Använd en borste för att rengöra dem.



Viktigt!

Använd inga starka rengöringsmedel. Rengör inte knivinsatsen i diskmaskin. Blötlägg inte knivinsatsen.

Rengör mixern genast efter användning. Då fastnar inget och plasten blir inte angräpen (t.ex. av eteriska oljor i kryddor som kardemumma och anis).

- Rengör mixerbägare (utan knivinsats), lock och trätt i diskmaskin.
- Rengör knivinsatsen med en borste under rinnande vatten. Låt den inte ligga i blöt!

Tips: Häll ca. 2 dl vatten och ett par droppar diskmedel i mixerbägaren medan den sitter på köksmaskinen. Fäst locket och låt maskinen gå på hastighet M under några sekunder. Häll sedan bort vattnet och skölj ur med rent vatten.

Råd vid fel



Risk för elektriska stötar

Dra ut stickkontakten ur vägguttaget före alla slags arbeten på köksmaskinen.

Köksmaskinen startar inte

- Kontrollera att det finns el i vägguttaget.
- Kontrollera att stickkontakten sitter fast på rätt sätt i vägguttaget.
- Stäng av köksmaskinen och starta den därefter igen på önskad hastighet.

När du använder mixern:

- Sätt mixern på mixeruttaget och vrid till stoppet.
- Sätt locket på mixern och vrid fast det till stoppet.

När du använder blandarskålen/verktygen (tillbehören):

- Sätt skyddslocket över drivuttaget för mixern.

Mixern startar inte eller stannar under arbetet, motorn ”brummar”.

Mixerknivarna har fastnat i någon ingrediens.

- Stäng av köksmaskinen och dra ut stickkontakten ur vägguttaget.
- Ta bort mixerbägaren och avlägsna det som fastnat i knivarna.
- Sätt tillbaka mixern.
- Starta maskinen.



Viktigt att veta

Vänd dig till service om felet inte går att åtgärda.

Recept

Vispa grädd

200 g–1500 g (2 dl–1,5 l)

- Använd visp-paret och vispa 1½ till 4 minuter på hastighet 3–4 (beroende på mängd och egenskaper hos grädden).



Äggvita

2–20 äggvitor

- Använd visp-paret och vispa 2 till 6 minuter på hastighet 4.



Sockerkaka/tårtbotten

Grundrecept:

3–4 ägg

3–4 msk hett vatten

150 g strösocker

1 tsk vaniljsocker

150 g vetemjöl

50 g potatismjöl (¾ dl)

1 tsk bakpulver

- Använd visp-paret och vispa ingredienserna (utom mjöl och potatismjöl) ca. 4–6 minuter på hastighet 4 tills de blir pösiga.
- Blanda samman vetemjöl, potatismjöl och bakpulver. Vrid till hastighet 1–2 och rör ner mjölblandningen skedvis under ca. ½–1 min.



Max mängd: 3 ggr grundreceptet

Saftig sockerkaka

Grundrecept:

4 ägg

250 g strösocker

1 tsk vaniljsocker

250 g smör eller margarin (rumsvarmt)

500 g vetemjöl

1 tsk bakpulver

125 ml mjölk

- Blanda samtliga ingredienser ca. ½ minut på hastighet 1–2.
- Blanda därefter ca. 3–4 minuter (ca. 5–6 minuter om du har max. mängd) på hastighet 4. Använd visp-paret.

Max mängd: 3 ggr grundreceptet



Mördeg

Grundrecept:

125 g smör (rumsvarmt)

100–125 g strösocker

1 ägg

1 krm salt

1 tsk vaniljsocker

250 g vetemjöl

Obs:

Använd degkroken och degskrapan om du bearbetar max. mängd!

- Blanda/knåda samtliga ingredienser ca. ½ minut på hastighet 2.
- Blanda/knåda därefter ca. 1 minut (ca. 3–4 minuter om du har max. mängd) på hastighet 3–4.

Max mängd: 3 ggr grundreceptet



Deg

Grundrecept:

500 g vetemjöl

1 ägg

60–80 g fett (rumsvarmt)

60–80 g strösocker

200–250 ml ljummet mjölk

25 färsk jäst eller 1 pkt torrjäst

Skalet från en halv citron

1 krm salt

- Blanda först samtliga ingredienser ca. ½ minut på hastighet 1–2.
- Knåda därefter ca. 4–6 minuter på hastighet 3. Använd degkroken.

Max mängd: 4 ggr grundreceptet



Fullkornsvetebröd

Grundrecept

325 g fullkornsvetemjöl

325 g vetemjöl

100 g rågmjöl

75 g flytande surdeg

½ msk kummin

½ msk brödkryddor

½ msk salt

1½ pkt torrjäst

4,5–5 dl fingervarmt vatten (37 °C för färsk jäst; ca. 40 °C för torrjäst, se förpackningen)

- Blanda först samtliga ingredienser ca. ½ minut på hastighet 1–2.
- Knåda därefter ca. 4–6 minuter på hastighet 3. Använd degkroken.
- Låt degen jäsa till dubbel storlek och knåda den därefter ytterligare ca. 1 min. på hastighet 3.
- Häll degen i smord form och låt den jäsa på nytt. Grädda därefter i ugn.

Tips:

I stället för fullkornsvetemjöl går det även bra att använda dinkelmjöl.

Max mängd: 2 ggr grundreceptet



Den gamla maskinen



Denna produkt uppfyller kraven för det europeiska direktivet 2002/96/EG om elektriska och elektroniska hushållsprodukter (waste electrical and electronic equipment – WEEE). Direktivet anger ramen för återtagande och återvinning av gamla produkter inom EU.

Hör med din kommun eller det ställe där du köpt produkten var du lämnar en gammal köksmaskinen.

Konsumentbestämmelser

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

Majonnäs

2 ägg

½ tsk fransk senap

2–2½ dl matolja

2 msk citronsaft eller vinäger

1 krm salt

1 krm socker

- Blanda ingredienserna (utom matoljan) några sekunder på hastighet 1.
- Häll därefter matoljan långsamt genom tratten och fortsätt därefter blanda på hastighet 3–4 till jämntjock konsistens.



Honungspålägg

100 g valnötter

350 g honung (kylskåpskall)

50 g syltade apelsinskal

2–3 msk citronsaft

- Använd mixern. Blanda valnötterna med de syltade apelsinskalen och finfördela ca. 15 sekunder på högsta hastighet.
- Stanna motorn. Tillsätt honung och citronsaft och mixa därefter 10 sekunder.



Rätten till ändringar förbehålles.

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

Tämä laite on tarkoitettu määrille, jotka ovat normaaleja kotitalouskäytössä tai siihen rinnastettavassa käytössä.

Se ei sovellu ammattimaiseen käyttöön. Kotitalouskäyttöön rinnastettava käyttö käsittää esim. laitteen käytön liikkeiden, toimistojen, maatalous- ja muiden ammatillisten yritysten henkilökunnan keittiötiloissa, sekä laitteen käytön pienien hotellien ja palvelutalojen asiakas- ja vierastiloissa. Noudata tässä ilmoitettuja valmistusmääriä ja -aikoja. Käyttöohje on tarkoitettu eri malleille. Mallikohtaiset erot on merkitty ohjeisiin. Säilytä käyttöohje huolellisesti. Muista antaa käyttöohje laitteen mahdolliselle uudelle omistajalle.

Laitteen osat

Käännä esiin kuvasivut!

Kuva A

- 1 Peruslaite
- 2 Valitsin
- 3 Kulhon/varusteiden käyttöliitäntä
- 4 Tehosekoittimen käyttöliitäntä
- 5 Tehosekoittimen käyttöliitännän suojakansi
- 6 Johdon kelaustila

Kulho:

7a Sekoituskulho
muovia tai terästä (laitemallin mukaan)

7b Kannen reunaosa

7c Kansi

Varusteet:

8a Kaksoisvispilä (ei kaikissa malleissa)
kermavaahdon vatkaamiseen ja kevyiden taikinoiden valmistamiseen

8b Taikinakoukku
kiinteiden taikinoiden vaivaamiseen

8c Jalkaosa

Tehosekoitin (ei kaikissa malleissa):

9a Sekoituskulho

9b Kansi, jossa on täyttöaukko

9c Suppilo

9d Teräosa

Turvallisuusohjeita



Sähköiskun vaara!

Liitä laite ainoastaan tyyppikilvessä olevien ohjeiden mukaiseen sähköverkkoon.

Käytä laitetta vain, kun laite ja liitäntäjohto ovat moitteettomassa kunnossa.

Ei lasten ulottuville. Älä jätä lapsia koskaan yksin, jotta he eivät pääse leikkimään laitteella. Henkilöt (myös lapset), jotka ovat ruumiillisesti tai henkisesti rajoitteisia tai joilla ei ole riittävästi kokemusta ja tietoa, eivät saa käyttää laitetta, paitsi jos he käyttävät sitä valvonnan alaisena tai ovat saaneet opastusta laitteen käyttöön henkilöltä, joka on vastuussa heidän turvallisuudestaan.

Varo koskettamasta pyöriiviin osiin.

Irrota pistotulppa pistorasiasta aina käytön jälkeen, ennen laitteen puhdistamista ja kokoamista, kun poistut huoneesta tai kun laitteeseen tulee vika.

Liitäntäjohto ei saa olla liian lähellä teräviä reunoja tai kuumia pintoja.

Laitteen saa turvallisuusyryistä korjata, esim. vaihtaa viallisen liitäntäjohdon, vain valtuutettu huoltoliike.

Älä upota peruskonetta veteen tai pese sitä juoksevan veden alla.

Vaihda varusteet vain, kun laite on pysähdyksissä (valitsin asennossa 0/off) ja pistotulppa irrotettu pistorasiasta.

Käytä laitetta vain alkuperäisvarusteiden kanssa.

Käyttö



Varoitus!

Käytä konetta vain, kun varuste/työväline on käyttöasennossaan. Älä käynnistä konetta ilman työvälinettä. Älä altista konetta ja varusteita lämmönlähteille.

- Puhdista laite ja varusteet huolellisesti ennen ensimmäistä käyttökertaa, katso kappale »Puhdistus«.

Alkuvalmistelut

- Aseta kone tasaiselle ja puhtaalle alustalle.
- Vedä liitäntäjohto ulos.
- Laita pistotulppa pistorasiaan.

Käyttönopeuden säätö

- Aseta valitsin haluamasi asennon kohdalle.
0/off = seis/pois päältä
M = pitoasento
Pidä valitsin painettuna. Kone toimii maksimi kierrosnopeudella.
Nopeusalueet 1–4 = käyttönopeudet (1 = hidas, 4 = nopea)



Tärkeä ohje

Laitetta voi käyttää sekoituskulhon kanssa vain, kun tehosekoittimen käyttöliitännän suojakansi on paikallaan.
Kun käytät tehosekoitinta, aseta suojakansi kulhon käyttöliitännän päälle.

Kulhon ja työvälineiden käyttö

Kaksoisvispilä (ei kaikissa malleissa)

vatkaa kerma- ja valkuais-vaahdon ja kevyet taikinat, esim. sokerikakkutaikinan



Taikinakoukku

vaivaa paksut taikinat ja sekoittaa taikinaan ainekset, joita ei tarvitse hienontaa (esim. rusinat, suklaalastut).



Kun käytät taikinakoukkuja, kiinnitä ensin jalakaosa paikalleen.



Varo pyöriviä työvälineitä – loukkaantumisvaara

Älä tartu kulhoon koneen ollessa toiminnassa.

Vaihda työväline vain, kun moottori on pysähtynyt – kone käy vielä jonkin aikaa pysäyttämisen jälkeen.

Ohje:

Teräs- ja muovikulhon (laitemallin mukaan) toiminnassa ja käytössä ei ole mitään eroa, sen vuoksi kuvissa on vain yksi kulhomalli.

Kuva B

- Aseta sekoituskulho paikalleen ja käännä vastapäivään vasteeseen asti.
- Kiinnitä tarvitsemasi varuste:
Kaksoisvispilä
 - Aseta kaksoisvispilä paikalleen kulhon käyttöakseliin.

- Varmista, että se kiinnittyy hyvin hammastukseen, käännä tarvittaessa hieman ja paina kiinni.

Taikinakoukku:

- Aseta ensin jalakaosa paikalleen kulhon käyttöakseliin, ja
- kiinnitä sitten taikinakoukku kulhon käyttöakseliin.

Noudata ruokaohjeissa annettuja varustesuosituksia.

- Aseta kannen reunaosa paikalleen ja käännä vastapäivään vasteeseen asti.
- Täytä ainekset kulhoon.
- Laita kansi paikalleen.
- Valitse haluamasi nopeus valitsimella.
Suositus:
 - vaahdota nopeudella 3–4,
 - sekoita nopeudella 1–2.
 - Taikinakoukku: sekoita ensin nopeudella 1, vaivaa nopeudella 3.

Ainesten lisääminen

- Pysäytä kone valitsimesta.
- Poista kansi.
- Täytä ainekset.

Käytön jälkeen

- Pysäytä kone valitsimesta.
- Irrota pistotulppa pistorasiasta.
- Irrota kansi ja reunaosa myötöpäivään kääntämällä.
- Muista poistaa varusteet kulhosta.
- Irrota kulho myötöpäivään kääntämällä.
- Puhdista kaikki osat, katso kohta »Puhdistus«.

Tehosekoitin

(vain joissain malleissa)



Varo teräviä teriä/pyörivää käyttöakselia – loukkaantumisvaara

Älä tartu paikalleen kiinnitettyyn tehosekoittimeen! Irrota/kiinnitä tehosekoitin vain kun koneen moottori on pysähtynyt!

Älä käytä koskaan tehosekoitinta tyhjänä. Tehosekoitin toimii vain, kun kansi on lukittunut kunnolla paikalleen.



Palovamman vaara

Kannessa olevan suppilon kautta tulee ulos höyryä sekoitettaessa kuumia aineksia. Täytä tehosekoittimeen kuumaa tai kuohuvaa nestettä enintään 0,5 litraa.



Varoitus!

Tehsekoitin voi vaurioitua! Älä käsittele pakastehedelmiä tai vihanneksia.

Kuva C

- Irrota suojakansi tehosekoittimen käyttöliitännästä.
Paina suojakannta sen takaosasta ja irrota kansi.
- Aseta suojakansi kulhon/varusteiden käyttöliitännän päälle.
- Aseta tehosekoitin paikalleen ja käännä vastapäivään vasteeseen asti.
Huomioi merkit tehosekoittimessa ja laitteessa!
- Täytä ainekset.
 - Maksimimäärä nesteitä = 1,25 litraa;
 - Maksimimäärä kuohuvia tai kuumia nesteitä = 0,5 litraa;
 - Suositeltava käsittelymäärä kiinteitä aineksia = 100 grammaa.
- Aseta kansi paikoilleen ja käännä myötäpäivään vasteeseen asti.
Kannen nokan pitää painautua tehosekoittimen kahvassa olevaan rakoon vasteeseen asti!
Tehosekoitin toimii vain, kun kansi on lukittunut kunnolla paikalleen!
- Valitse haluamasi nopeus valitsimella.



Tärkeä ohje

Pidä käytön aikana kiinni tehosekoittimen reunasta.

Ainesten lisääminen

- Pysäytä kone valitsimesta.
- Irrota kansi ja lisää ainekset
tai
- poista suppilo tehosekoittimen kannesta ja lisää kiinteät ainekset vähitellen täyttöaukon kautta kulhoon

tai

- kaada nestemäiset ainekset kulhoon suppilon läpi.

Käytön jälkeen

- Pysäytä kone valitsimesta.
- Irrota pistotulppa pistorasiasta.
- Irrota tehosekoitin myötäpäivään kääntäen.

Ohje: Puhdistu tehosekoitin heti käytön jälkeen.

Puhdistus



Sähköiskun vaara

Irrota pistotulppa pistorasiasta ennen laitteen puhdistamista.

Peruskoneen puhdistus



Sähköiskun vaara

*Älä upota peruskonetta veteen tai pese sitä juoksevan veden alla.
Älä käytä höyrypuhdistinta.*



Varoitus!

Älä käytä hankaavia puhdistusmenetelmiä.

- Irrota pistotulppa pistorasiasta.
- Pyyhi peruslaite ja suojakansi puhtaaksi kostealla liinalla. Käytä tarvittaessa käsinpesuun tarkoitettua pesuainetta.
- Kuivaa kone lopuksi.

Kulhon ja varusteiden puhdistus

Kuva D



Varoitus!

Varo, että muoviosat eivät jää puristuksiin astianpesukoneessa, niiden muoto saattaa muuttua pesun aikana.

Kulhon ja kaksoisvispilän voit pestä astianpesukoneessa.

Voit purkaa kaksoisvispilän osiin puhdistamista varten.

- Vedä vispilät irti pidikkeestä.

- Kiinnitä kuivat vispilät takaisin paikoilleen, varmista samalla, että ne kiinnittyvät hyvin hammastukseen.

Harjaa taikinakoukku puhtaaksi juoksevan veden alla. Käytä tarvittaessa vähän käsinpesuun tarkoitettua astianpesuainetta.



Tärkeä ohje

Poista käyttöakseli kulhosta ennen kulhon pesemistä astianpesukoneessa.

- Käännä kulho ylösalaisin (pohja ylöspäin).
- Avaa käyttöakselin lukitus kääntämällä akselia vastapäivään.
- Irrota käyttöakseli.
- Kun osat ovat kuivat, kiinnitä käyttöakseli takaisin paikalleen.
- Lukitse kääntämällä myötöpäivään.

Tehosekoittimen puhdistus

Kuva E



Varo teräviä teriä - loukkaantumisvaara

Älä koske teräosaan paljain käsin.
Käytä puhdistamiseen harjaa.



Varoitus!

Älä käytä hankaavia
puhdistusmenetelmiä.
Älä pese teräosaa
astianpesukoneessa. Älä jätä
teräosaa likoamaan veteen.

Pese tehosekoitin heti käytön jälkeen. Silloin jäljelle jääneet ainekset eivät kuivu kiinni eivätkä muoviosat vahingoitu (esim. yrteissä olevien eteeristen öljyjen takia).

- Pese tehosekoittimen kulho (ilman teräosaa), kansi ja suppilo astianpesukoneessa.
- Harjaa teräosa puhtaaksi juoksevan veden alla. Älä jätä likoamaan veteen.

Ohje: Kaada koneeseen kiinnitettyyn tehosekoittimeen (noin puolilleen) vettä, johon on lisätty käsinpesuun tarkoitettua astianpesuainetta. Käynnistä tehosekoitin muutamaksi sekunniksi (nopeudella M). Kaada pesuvesi pois ja huuhtele tehosekoitin puhtaalla vedellä.

Ohjeita käyttöhäiriöiden varalle



Sähköiskun vaara

Irrota pistoke pistorasiasta ennen laitteeseen kohdistuvia toimenpiteitä.

Laite ei käynnisty

- Tarkista virransaanti.
- Tarkista pistotulppa.
- Aseta valitsin asentoon 0/off ja sitten takaisin haluamaasi asentoon.

Käytettäessä tehosekoitinta:

- Käännä tehosekoitin vasteeseen asti.
- Aseta tehosekoittimen kansi paikalleen ja käännä vasteeseen asti.

Käytettäessä kulhoa/varusteita:

- Kiinnitä suojakansi tehosekoittimen käyttöliitännän päälle.

Tehosekoitin ei toimi tai pysähtyy käytön aikana, moottori »hurisee«.

Ainekset estävät tehosekoittimen terää pyörimästä.

- Katkaise virta koneesta ja irrota pistotulppa pistorasiasta.
- Irrota tehosekoitin ja poista este.
- Aseta tehosekoitin takaisin paikalleen.
- Käynnistä kone



Tärkeä ohje

Jos häiriö ei poistu annettujen ohjeiden avulla, käänny valtuutetun huoltopalvelun puoleen.

Ruokaohjeet

Kermavaahto

200 g–1500 g

- Vatkaa kermaa vaahdoksi kaksoisvispilällä 1½–4 minuutin ajan nopeudella 3–4 (kermamäärän ja -laadun mukaan).



Valkuaisvaahto

2–20 kananmunan valkuaisista

- Vatkaa valkuaiset vaahdoksi kaksoisvispilällä 2–6 minuutin ajan nopeudella 4.



Sokerikakkutaikina

Perusohje:

3–4 munaa

3–4 rkl kuumaa vettä

150 g sokeria

1 tl vaniljasokeria

150 g jauhoja

50 g perunajauhoja

1 tl leivinjauhetta.

- Vatkaa ainekset (paitsi jauhot ja perunajauho) kaksoisvispilällä vaahdoksi noin 4–6 minuutin ajan nopeudella 4.
- Käännä valitsin asentoon 1–2 ja lisää siivilöidyt jauhot ja perunajauho lusikka kerrallaan ja sekoita noin ½–1 minuuttia.

Maksimimäärä: 3 x perusohje



- Sekoita/vaivaa sitten nopeudella 3–4 noin minuutin ajan (jos valmistat maksimimäärän noin 3–4 minuuttia).

Maksimimäärä: 3 x perusohje

Hiivataikina

Perusohje:

500 g jauhoja

1 muna

60–80 g rasvaa (huoneenlämpöistä)

60–80 g sokeria

200–250 ml haaleaa maitoa

25 g hiivaa tai vastaava määrä kuivahiivaa

½ sitruunan kuori

riippaus suolaa

- Vaivaa kaikkia aineksia aluksi nopeudella 1–2 noin ½ minuuttia.
- Jatka sitten vaivaamista taikinakoukulla nopeudella 3 noin 4–6 minuuttia.

Maksimimäärä: 4 x perusohje



Kakkutaikina

Perusohje:

4 munaa

250 g sokeria

1 tl vaniljasokeria

250 g voita tai margariinia (huoneenlämpöistä)

500 g jauhoja

1 tl leivinjauhetta

125 ml maitoa

- Sekoita kaikkia aineksia nopeudella 1–2 noin ½ minuuttia.
- Sekoita sitten kaksoisvispilällä nopeudella 4 noin 3–4 minuuttia (jos valmistat maksimimäärän noin 5–6 minuuttia).

Maksimimäärä: 3 x perusohje



Täysjyvä-vehnäsekaleipä

Perusohje

325 g vastajauhettuja

täysjyvävehnäjauhoja

325 g vehnäjauhoja

100 g ruisjauhoja

75 g nestemäistä luonnonhapantaikinaa

½ rkl kuminaa

½ rkl leipämaustesekoitetta

½ rkl suolaa

1½ pussillista kuivahiivaa

450–500 ml lämmintä vettä

- Vaivaa kaikkia aineksia aluksi nopeudella 1–2 noin ½ minuuttia.
- Valmista sitten taikinaksi nopeudella 3 noin 4–6 minuuttia.
- Anna taikinan nousta kaksinkertaiseksi ja vaivaa vielä kerran noin minuutin ajan nopeudella 3.
- Kaada taikina rasvattuun pitkänmalliseen vuokaan ja anna nousta uudestaan, paista vasta sitten.

Vinkki:

Vastajauhettujen täysjyvävehnäjauhojen asemasta voit käyttää myös vastajauhettuja spelttivehnäjauhoja.

Maksimimäärä: 2 x perusohje



Murotaikina

Perusohje:

125 g voita (huoneenlämpöistä)

100–125 g sokeria

1 muna

riippaus suolaa

1 tl vaniljasokeria

250 g jauhoja

Ohje:

Kun valmistat maksimimäärän käytä taikinakoukukua ja jalkaosaa!

- Sekoita kaikkia aineksia nopeudella 2 noin ½ minuuttia.



Majoneesi

2 munaa

2 tl sinappia

250 ml öljyä

2 rkl etikkaa tai sitruunanmehua

riipaus suolaa

riipaus sokeria

- Sekoita kaikkia aineksia (paitsi öljyä) muutama sekunti nopeudella 1.
- Kaada sitten öljyä hitaasti suppilon kautta ja sekoita niin kauan nopeudella 3–4, kunnes majoneesi emulgoituu.



Hunajaleivite

50 g voita (jääkaapista)

250 g hunajaa (jääkaapista)

- Paloittele voi pieniksi paloiksi ja laita voipalat tehosekoittimeen.
- Lisää hunaja ja sekoita 15 sekuntia nopeudella 4.



Kierrätysohjeita



Tässä laitteessa on sähkö- ja elektroniikkalaiteromusta annetun EU-direktiivin 2002/96/EY mukainen merkintä (waste electrical and electronic equipment – WEEE). Direktiivi antaa puitteet käytöstä poistettujen laitteiden palautusoikeudesta ja hyödyntämisestä ja se koskee kaikkia EU-maita.

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

Takuu

Tälle laitteelle ovat voimassa maahantuojan myöntämät takuehdot.

Täydelliset takuehdot saat myyntiliikkeeltä, josta olet ostanut laitteen.

Takuutapauksessa on näytettävä ostokuitti.

Oikeudet muutoksiin pidätetään.

Enhorabuena por la compra de su nuevo aparato de la casa BOSCH.

Con él, Vd. se ha decidido por un electrodoméstico moderno y de gran calidad.

Más informaciones sobre nuestros productos las podrá hallar en nuestra página web.

Este aparato ha sido diseñado para la elaboración de alimentos en cantidades usuales domésticas, quedando excluido su uso industrial. Por aplicaciones semejantes a las de hogares particulares se entienden aquellas en cocinas de personal en oficinas, comercios, explotaciones agrícolas, etc., así como cocinas para uso por huéspedes o clientes de pensiones, hostales, casas de huéspedes etc. Asimismo no se deberán sobrepasar las cantidades a elaborar ni los tiempos de funcionamiento habituales para uso doméstico. Las presentes instrucciones de uso son válidas para diferentes modelos de aparato, caracterizándose las diferencias en cada caso.

Lea detenidamente las instrucciones de uso del aparato y guárdelas para un posible propietario posterior. En caso de ceder o entregar el aparato a otra persona, acompáñelo siempre de las correspondientes instrucciones de uso.

Vista general del aparato

Despliegue, por favor, las páginas con las ilustraciones!

Figura A

- 1 Base motriz
- 2 Mando giratorio
- 3 Accionamiento del recipiente de mezcla/accesorios
- 4 Accionamiento de la batidora
- 5 Tapa protectora del accionamiento de la batidora
- 6 Compartimento para guardar el cable

Recipiente de mezcla:

- 7a Recipiente de mezcla de plástico o acero inoxidable (según modelo)
- 7b Borde de la tapa
- 7c Tapa

Accesorios:

- 8a** Doble varilla batidora
(sólo en algunos modelos)
z. B. para batir nata y masas ligeras
 - 8b** Garfio amasador
por ejemplo para amasar masas sólidas
 - 8c** Separador de masa
- Batidora (sólo en algunos modelos):
- 9a** Jarra batidora
 - 9b** Tapa con boca de llenado
 - 9c** Embudo
 - 9d** Cuchilla

Advertencias generales de seguridad



¡Peligro de descarga eléctrica!

Conectar y usar el aparato sólo de conformidad con los datos que figuran en la placa de características del mismo. No conectar el aparato a la red eléctrica en caso de presentar el cable de conexión o el aparato mismo huellas visibles de desperfectos.

Mantener el aparato fuera del alcance de los niños. Vigilar a los niños con objeto de evitar que jueguen con el aparato. No permitir que las personas cuyas facultades sensoriales o mentales estén mermadas o que carezcan de suficientes conocimientos y experiencia, manejen y manipulen el aparato, excepto en caso de hacerlo bajo la vigilancia de una persona con experiencia o hacer recibido instrucción práctica por la persona responsable de su seguridad.

No introducir nunca las manos en el recipiente durante el funcionamiento del aparato.

Desconectar el aparato de la red eléctrica tras cada uso, antes de limpiarlo, al abandonar la cocina o en caso de comprobar defectos en el mismo.

Prestar atención a que el cable de conexión del aparato no entre en ningún momento en contacto con objetos o superficies cortantes ni piezas calientes.

Con objeto de evitar posibles situaciones de peligro, las reparaciones e intervenciones que debieran efectuarse en el aparato, por ejemplo la sustitución del cable de conexión del mismo, sólo podrán ser ejecutadas por

personal técnico cualificado del Servicio Técnico Oficial de la marca.

¡No sumergir nunca la base motriz en el agua!
¡No colocar nunca la base motriz bajo el chorro de agua del grifo!

Cambiar los accesorios sólo con el motor parado (mando giratorio en la posición «O/off» = Parada) y el aparato desconectado de la red eléctrica (cable de conexión fuera de la toma de corriente).

Usar el aparato sólo en combinación con los accesorios originales del fabricante.

Manejo del aparato



¡Atención!

Usar el aparato sólo con los accesorios en posición de trabajo. Se aconseja limpiar a fondo el aparato y sus accesorios antes de usarlos por vez primera. No exponer el aparato y sus accesorios a la acción de fuentes de calor.

- Limpiar a fondo el aparato y sus accesorios antes de usarlos por vez primera. Véase a este respecto también el capítulo «Cuidados y Limpieza».

Preparativos

- Colocar la base motriz sobre una superficie lisa y limpia.
- Extraer el cable de conexión del compartimento.
- Introducir el cable de conexión en la toma de corriente.

Ajustar las posiciones de trabajo de la máquina

- Colocar el mando giratorio en la posición de trabajo apropiada.
O/off = Parada
M = Accionamiento momentáneo permite trabajar con el máximo número de revoluciones; hay que mantenerlo accionado con la mano.
Posiciones 1–4 = la velocidad de trabajo
1 = mínimo número de revoluciones – velocidad de trabajo lenta, 4 = máximo número de revoluciones – velocidad de trabajo rápida

**Advertencia importante**

El aparato sólo funcionará con el recipiente de mezcla montado si la tapa protectora del accionamiento de la batidora se encuentra colocada en el mismo.

Al usar el accionamiento de la batidora, deberá colocarse la tapa protectora no usada en el accionamiento del recipiente de mezcla (no usado).

Trabajar con el recipiente de mezcla y los accesorios**Doble varilla batidora (sólo en algunos modelos)**

para montar la clara de huevo a punto de nieve, preparar nata o batir masas ligeras, por ejemplo masa batida.

**Garfio amasador**

para amasar masas pesadas y mezclar ingredientes que no deben picarse (por ejemplos uvas pasas, láminas de chocolate).



Al usar el garfio amasador deberá emplearse primero el separador de masa.

**¡Peligro de lesiones a causa de la rotación de los accesorio!**

*¡No introducir nunca las manos en el recipiente mientras esté en funcionamiento el aparato!
Montar o cambiar los accesorios sólo con el aparato parado – ¡el accionamiento continúa girando durante unos instantes tras desconectar el aparato!*

Advertencia:

El funcionamiento y uso de los recipientes de mezcla de acero inoxidable o plástico (según modelo) es idéntico, por lo que no se muestran con ilustraciones distintas.

Figura B

- Colocar el recipiente de mezcla sobre el accionamiento y girarlo completamente hacia la izquierda (sentido de marcha contrario al de las agujas de reloj).
- Montar el accesorio que se vaya a usar:

Doble varilla batidora:

- Montar la doble varilla batidora en el eje de accionamiento que incorpora el recipiente de mezcla.
- Prestar atención a que los engranajes encajen completa y correctamente; en caso necesario, girar ligeramente y hacer encajar.

Garfio amasador:

- Montar primero el separador de masa sobre el eje de accionamiento que incorpora el recipiente de mezcla;
- montar a continuación el garfio amasador en el eje de accionamiento del recipiente de mezcla.

Observar las indicaciones que se hacen en las recetas con respecto a los accesorios.

- Colocar el borde de la tapa y girarlo hacia la izquierda (sentido de marcha contrario al de las agujas de reloj), hasta el tope.
- Incorporar los ingredientes en el recipiente.
- Colocar la tapa sobre el recipiente.
- Colocar el mando giratorio en la posición de trabajo apropiada.

Nuestra sugerencia:

- batir en las posiciones 3–4,
- mezclar en las posiciones 1–2.
- Garfio amasador:

Mezclar primero los ingredientes en la posición 1 y amasarlos a continuación en la posición 3.

Agregar o reponer ingredientes

- Desconectar el aparato a través del mando giratorio.
- Retirar la tapa del recipiente.
- Poner los ingredientes en la jarra batidora.

Tras concluir el trabajo

- Desconectar el aparato a través del mando giratorio.
- Extraer el cable de conexión de la toma de corriente.
- Retirar la tapa y el borde de la tapa, girándolos a tal efecto hacia la derecha (sentido de marcha de las agujas del reloj).
- Retirar el accesorio del recipiente de mezcla.
- Retirar el recipiente de la base motriz girándolo hacia la derecha (sentido de marcha de las agujas del reloj).
- Limpiar todas las piezas. Véase a este respecto el capítulo «Cuidados y limpieza».

Batidora

(sólo en algunos modelos)



¡Peligro de lesiones a causa de las cuchillas cortantes/de la rotación del motor!

¡No introducir nunca las manos en la batidora montada! Desmontar o montar la batidora sólo estando el accionamiento parado.

¡No hacer funcionar nunca la batidora en vacío! ¡Trabajar siempre con la tapa colocada y bloqueada!



¡Peligro de quemadura!

Al elaborar alimentos o líquidos calientes en la batidora, puede escapar vapor caliente a través del embudo en la tapa. Llenar como máximo 0,5 litros de líquido caliente en la batidora.



¡Atención!

¡Peligro de daños o desperfectos en la batidora!

No usar la batidora para elaborar frutas o verduras congeladas.

Figura C

- Retirar la tapa protectora del accionamiento de la batidora. Presionar a tal efecto en la parte posterior de la tapa y retirarla.
- Montar la tapa protectora en el accionamiento de los accesorios/ el recipiente de mezcla.
- Montar la batidora en el accionamiento y girarla hacia la izquierda (sentido de marcha contrario al de las agujas del reloj), hasta el tope.
¡Prestar atención a las marcas orientativas de la batidora y el aparato!
- Poner los ingredientes en la jarra batidora.
 - Máxima cantidad admisible de ingredientes líquidos = 1,25 litros;
 - Máxima cantidad admisible de líquidos calientes o con propensión a formar espuma = 0,5 litros;
 - Óptima cantidad de ingredientes sólidos = 100 gramos.

- Montar la tapa en la jarra y girarla hacia la derecha (sentido de marcha de las agujas del reloj), hasta el tope. El saliente de la tapa de la jarra batidora tiene que encajar hasta el tope en la ranura del asa de la batidora.
¡Trabajar siempre con la tapa colocada y bloqueada!
- Colocar el mando giratorio en la posición de trabajo apropiada.



Advertencia importante

Sujetar la tapa en el borde durante el trabajo de la máquina.

Agregar o reponer ingredientes

- Desconectar el aparato a través del mando giratorio.
- retirar la tapa e incorporar los ingredientes
-
- Retirar el embudo de la tapa. Incorporar los ingredientes sólidos a través de la abertura de la tapa
-
- agregar los ingredientes líquidos a través del embudo.

Tras concluir el trabajo

- Desconectar el aparato a través del mando giratorio.
- Extraer el cable de conexión de la toma de corriente.
- Retirar la batidora de la base motriz, girándola a tal efecto hacia la derecha (sentido de marcha de las agujas de reloj). Retirar la tapa de la jarra.

Consejo práctico: Limpiar la jarra directamente tras concluir su uso. Véase al respecto el capítulo «Cuidados y limpieza».

Cuidados y limpieza



¡Peligro de descarga eléctrica!

Antes de realizar cualquier trabajo en el aparato deberá extraerse previamente el cable de conexión del mismo de la toma de corriente.

Limpiar la base motriz



¡Peligro de descarga eléctrica!

¡No sumergir nunca la base motriz en el agua! ¡No colocar nunca la base motriz bajo el chorro de agua del grifo! ¡No utilizar nunca una limpiadora de vapor!



¡Atención!

No usar agentes frotadores para su limpieza.

- Extraer el cable de conexión de la toma de corriente.
- Repasar la base motriz y la tapa protectora con un paño húmedo. En caso necesario se puede agregar un poco de agente lavavajillas (para lavado a mano).
- Secar la base motriz.

Limpiar el recipiente y los accesorios pequeños

Figura D



¡Atención!

Al colocar las piezas de plástico en el lavavajillas, prestar atención a no aprisionarlas, de lo contrario podrían sufrir deformaciones.

El recipiente de mezcla y la doble varilla batidora son aptos para el lavado en el lavavajillas.

Para lavar la doble varilla batidora, desarmarla previamente.

- Retirar la varilla de su soporte.
- Una vez seca, montar la varilla en su soporte, prestando atención a un engrane correcto y completo.

Lavar el garfio amasador bajo el grifo de agua con ayuda de un cepillo. En caso necesario se puede agregar un poco de agente lavavajillas (para lavado a mano).



Advertencia importante

Antes de lavar el recipiente de mezcla en el lavavajillas, retirar el eje de accionamiento de éste.

- Colocar el recipiente de mezcla en posición invertida (el fondo hacia arriba).
- Sujetar el eje de accionamiento por las aletas y girarlo hacia la izquierda (sentido de marcha contrario al de las agujas de reloj), soltándolo de su enclavamiento.
- Extraer el eje de accionamiento.
- Una vez que estén secos los componentes, montar el eje de accionamiento en su sitio.
- Fijarlo en su posición girándolo hacia la derecha (sentido de marcha de las agujas del reloj).

Limpiar la jarra batidora

Figura E



¡Peligro de lesiones a causa de las cuchillas cortantes/ de la rotación del motor!

¡No tocar la cuchilla directamente con las manos! Usar siempre un cepillo para limpiar la cuchilla.



¡Atención!

*No usar agentes frotadores para su limpieza.
No lavar las cuchillas en el lavavajillas. No dejar la cuchilla en el agua.*

Limpiar la batidora inmediatamente después de usarla. De este modo no quedan adheridos restos de alimentos y el plástico no está expuesto a la acción agresiva de agentes tales como aceites aromáticos o especias.

- El vaso (sin cuchilla), la tapa y el embudo son aptos para el lavado en el lavavajillas.
- Lavar la cuchilla bajo el grifo de agua, con ayuda de un cepillo. ¡No dejarla en el agua!

Consejo práctico: Poner un poco de agua con muy poco agente lavavajillas (para lavado a mano) en la jarra montada en la base motriz. Activar durante unos instantes la función «M». Verter el agua al desagüe y enjuagar la jarra con agua limpia.

Localización de averías



¡Peligro de descarga eléctrica!

Antes de realizar cualquier trabajo en el aparato deberá extraerse previamente el cable de conexión del mismo de la toma de corriente.

El aparato no se pone en marcha

- Verificar la alimentación de corriente.
- Verificar el enchufe del cable de conexión del aparato.
- Colocar el aparato en la posición «0/off» y a continuación ajustar la posición de trabajo deseada.

Usar la batidora:

- Fijar la batidora en su sitio, girándola hasta el tope.
- Montar la tapa de la jarra batidora y apretarla hasta el tope.

En caso de usar el recipiente de mezcla/ accesorios:

- Monta la tapa protectora en el accionamiento de la batidora.

La batidora no se pone en marcha o se para de repente. El motor produce un «murmullo» sordo

La cuchilla está bloqueada por alguno de los ingredientes.

- Desconectar el aparato y extraer el cable de conexión de la toma de corriente.
- Retirar la jara batidora de la base motriz y eliminar el ingrediente responsable del bloqueo de la cuchilla.
- Colocar la jarra batidora sobre la base motriz.
- Conectar el aparato.



Advertencia importante

En caso de no poder subsanar la avería con estos consejos, avisar al Servicio de Asistencia Técnica Oficial de la marca

Recetas

Nata montada

200–1500 gramos

- Batir la nata entre 1½ y 4 minutos en la posición de trabajo 3–4 (según la cantidad y las propiedades de la nata) con la doble varilla batidora.



Claras de huevo a punto de nieve

2–20 claras de huevo

- Batir la clara de huevo entre 2 y 6 minutos en la posición de trabajo 4 con la doble varilla batidora.



Masa de bizcocho

Receta básica:

3–4 huevos

3–4 cucharadas soperas de agua caliente

150 gramos de azúcar

1 sobrecito de azúcar de vainilla

150 gramos de harina

50 gramos de fécula de maíz (maicena)

1 cucharilla de levadura en polvo

- Batir los ingredientes (excepto la harina y la fécula de maíz) durante aprox. 4–6 minutos en la posición de trabajo 4 con la doble varilla batidora, hasta formar una masa esponjosa consistente.
- Colocar el mando giratorio en la posición 1–2 y agregar y mezclar la harina y la fécula de maíz (previamente tamizadas) durante aprox. ½–1 minuto agregándolas a cucharadas.

Máxima cantidad admisible: 3 veces la receta básica

Masa batida

Receta básica:

4 huevos

250 gramos de azúcar

1 sobrecito de azúcar de vainilla

250 gramos de mantequilla o margarina (temperatura ambiente)

500 gramos de harina

1 paquetito de levadura en polvo

125 ml de leche

- Remover todos los ingredientes durante aprox. ½ minuto en la posición de trabajo 1–2.
- Mezclar a continuación durante aprox. 3–4 minutos (en caso de elaborar la máxima cantidad admisible. 5–6 minutos) con la doble varilla batidora en la posición de trabajo 4.

Máxima cantidad admisible: 3 veces la receta básica



Masa quebrada (pastaflorea)

Receta básica:

125 gramos de mantequilla
(temperatura ambiente)

100–125 gramos de azúcar

1 huevo

1 pizca de sal

1 sobrecito de azúcar de vainilla

250 gramos de harina

Advertencia:

Al elaborar las máximas cantidades admisibles, usar el garfio amasador con el separador de masa.

- Batir/amasar todos los ingredientes durante aprox. ½ minuto en la posición de trabajo 2.
- Batir/amasar a continuación durante aprox. un minuto (en caso de elaborar las máximas cantidades admisibles, aprox. 3–4 minutos) en la posición de trabajo 3–4.

Máxima cantidad admisible: 3 veces la receta básica



Masa de levadura

Receta básica:

500 gramos de harina

1 huevo

60–80 gramos de mantequilla (temperatura ambiente)

60–80 gramos de azúcar

200–250 ml de leche tibia

25 gramos de levadura ó 1 paquetito de levadura seca

Cáscara de ½ limón

1 pizca de sal

- Preamasar todos los ingredientes durante aprox. ½ en la posición de trabajo 1–2.
- Amasar a continuación durante 4–6 minutos en la posición de trabajo 3 con el garfio de amasado.

Máxima cantidad admisible: 4 veces la receta básica



Pan mixto de trigo

Receta básica

325 g de harina integral de trigo recién molida

325 g harina de trigo blanca tipo 405

100 g de harina de centeno tipo 630

75 g de levadura natural líquida

½ cucharada sopera de comino

½ cucharada sopera de especias para pan

½ cucharada sopera de sal

1½ sobres de levadura seca

450–500 ml de agua tibia

- Preamasar todos los ingredientes durante aprox. ½ en la posición de trabajo 1–2.
- Amasar a continuación durante 4–6 minutos en la posición de trabajo 3 con el garfio de amasado.
- Dejar subir la masa hasta que se duplique; amasarla nuevamente durante aprox. 1 minuto en la posición de trabajo 3.
- Verter la masa en el molde de pan engrasado; dejar que suba. Hornear a continuación.

Consejo práctico:

En lugar de la harina de trigo integral recién molida se puede usar también harina de escanda recién molida.

Máxima cantidad admisible: 2 veces la receta básica



Mayonesa

2 huevos

2 cucharilla de mostaza

250 ml de aceite

2 cucharada sopera de zumo de limón o vinagre

1 pizca de sal

1 pizca de azúcar

- Mezclar todos los ingredientes (excepto el aceite) durante algunos segundos en la posición 1.
- Verter el aceite lentamente a través del embudo y batir en la posición de trabajo 3–4 hasta que la mayonesa emulsione.



Crema de miel para untar en el pan

50 gramos de mantequilla (del frigorífico)

250 gramos de miel (del frigorífico)

- Cortar la mantequilla en trozos pequeños; ponerlos en la jarra batidora.
- Agregar la miel y batir la masa durante 15 segundos en la posición 4.



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



El presente aparato incorpora las marcas prescritas por la directiva europea CE/2002/96 relativa a la retirada y el reciclaje de los aparatos eléctricos y electrónicos usados (WEEE). Esta directiva constituye el marco reglamentario para una retirada y un reciclaje de los aparatos usados con validez para toda la Unión Europea.

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

Garantía

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

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

Esta garantía no incluye: lámparas, cristales, plásticos, ni piezas estéticas, reclamadas después del primer uso, ni averías producidas por causas ajenas a la fabricación o por uso no doméstico. Igualmente no están amparadas por esta garantía las averías o falta de

funcionamiento producidas por causas no imputables al aparato (manejo inadecuado del mismo, limpiezas, voltajes e instalación incorrecta) o falta de seguimiento en las instrucciones de funcionamiento y mantenimiento que para cada aparato se incluyen en el folleto de instrucciones.

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

La intervención en el aparato por personal ajeno al Servicio Técnico Autorizado por BOSCH, significa la pérdida de garantía. **GUARDE POR TANTO LA FACTURA DE COMPRA.** Todos nuestros técnicos van provistos del correspondiente carnet avalado por ANFEL (Asociación Nacional de Fabricantes de Electrodomésticos) que le acredita como Servicio Autorizado de BOSCH. Exija su identificación.

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

Nos reservamos el derecho de introducir modificaciones.

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

Este aparelho destina-se a ser utilizado no processamento de quantidades habituais numa família ou em aplicações similares e não para uso industrial. Utilizações semelhantes a um lar abrangem, p. ex., a utilização em cozinhas para colaboradores de lojas, escritórios, empresas agrícolas e de outros ramos de actividade, bem como a utilização por clientes de pensões, pequenos hotéis e de outras empresas do género.

Utilizar o aparelho somente para as quantidades e tempo de utilização adequados ao uso doméstico. As Instruções de Serviço aplicam-se a vários modelos. As diferenças estão assinaladas.

Favor, guardar as Instruções de Serviço. No caso do aparelho mudar de dono, as instruções de serviço devem acompanhá-lo.

Panorâmica do aparelho

Por favor, desdobre as páginas com as ilustrações!

Fig. A

- 1 Aparelho
- 2 Interruptor rotativo
- 3 Accionamento para a tigela/ferramenta
- 4 Accionamento para o copo misturador
- 5 Tampa de protecção para o accionamento do copo misturador
- 6 Compartimento para o cabo

Tigela:

7a Tigela
de plástico ou de inox (dependendo do modelo)

7b Bordo da tampa

7c Tampa

Ferramenta:

8a Varas duplas (em alguns modelos)
por ex. para bater natas ou massas leves

8b Vara para massas pesadas
por ex. para amassar massas pesadas

8c Distribuidor de massa

Misturador (em alguns modelos):

9a Copo misturador

9b Tampa com abertura de enchimento

9c Funil

9d Lâminas

Indicações de segurança



Perigo de choque eléctrico!

Ligar e utilizar o aparelho somente de acordo com as indicações constantes da placa de características.

Utilizar só, se o cabo de alimentação e o aparelho não apresentarem quaisquer danos.

Manter as crianças afastadas do aparelho.

Vigiar as crianças, para evitar que estas brinquem com o aparelho.

Não permitir que o aparelho seja utilizado por pessoas (e também crianças) com limitações sensoriais, físicas ou mentais ou, ainda, sem experiência e sem conhecimentos sobre o aparelho, a menos que sejam vigiadas ou que tenham recebido informações sobre a utilização do mesmo, por parte de uma pessoa responsável pela sua segurança. Não tocar nas peças em rotação.

Desligar a ficha da tomada, depois de cada utilização e também antes da limpeza e da montagem, antes de abandonar a cozinha e em caso de anomalia.

O cabo de alimentação não deve estar próximo de arestas afiadas nem de superfícies quentes.

Reparações no aparelho, como p. ex., substituição dum cabo de alimentação danificado, só devem ser executadas pelos nossos Serviços Técnicos, porque, só assim, se evitam situações de perigo.

Nunca mergulhar o aparelho base em água e nem o lavar sob água corrente.

Substituir acessórios e ferramentas só com o aparelho completamente parado (selector na posição 0/off) e com a ficha desligada da tomada.

Utilizar o aparelho somente com os acessórios originais.

Utilização



Cuidado:

Utilizar o aparelho somente com acessórios/ferramentas na posição de funcionamento.

Não colocar o aparelho vazio em funcionamento. Não expor o aparelho nem os acessórios a qualquer fonte de calor.

- Limpar bem o aparelho e os acessórios, antes da primeira utilização, ver «Limpeza e Manutenção».

Preparação

- Colocar o aparelho base sobre uma superfície lisa e limpa.
- Puxar o cabo para fora.
- Ligar a ficha à tomada.

Ajuste da fase de trabalho

- Rodar o selector para a fase pretendida.
0/off = Stop/Desligado
M = Ligaçãõ momentânea
Fixar o selector. O accionamento trabalha com a rotaçãõ máxima.
Fases 1–4 = Velocidade de trabalho
(1 = lenta, 4 = rápida)



Indicaçãõ importante

O aparelho só pode funcionar com a tigela, se a tampa de protecçãõ estiver colocada no accionamento do copo misturador.

Durante a utilizaçãõ do copo misturador, colocar a tampa de protecçãõ no accionamento não utilizado da tigela.

Trabalhar com a tigela e as ferramentas

Varas duplas (em alguns modelos)

Para bater claras em castelo, natas e para bater massas muito leves, p. ex. massa para bolos.



Vara para massas pesadas



para amassar massas pesadas e para misturar ingredientes que não devam ser triturados (p. ex. passas de uvas, pedaços de chocolate em folha).

Ao utilizar a vara para massas pesadas, colocar primeiro o distribuidor de massa.



Perigo de ferimentos devido a ferramentas em rotaçãõ

Durante o funcionamento, nunca tente agarrar a tigela.

Substituir qualquer ferramenta só quando o accionamento do aparelho estiver completamente parada – depois de desligado, o aparelho move-se, ainda, durante alguns momentos.

Indicaçãõ:

O funcionamento e a utilizaçãõ da tigela de inox e de plástico (dependente do modelo) não diferenciam e não estãõ, por isso, representados de forma diferente nas ilustrações.

Fig. B

- Colocar a tigela e rodar em sentido contrário ao dos ponteiros do relógio até prender.
- Aplicar a ferramenta pretendida:
Varas duplas:
 - Aplicar as varas duplas na tigela, sobre o veio de accionamento, na tigela.
 - Para isso, dar toda a atençãõ ao encaixe completo do dentado, se necessário, rodar ligeiramente e pressionar.
 Vara para massas pesadas:
 - Primeiro, colocar o distribuidor de massa sobre o veio de accionamento, na tigela e, depois,
 - aplicar a vara de amassar no veio de accionamento, na tigela.
 Seguir as recomendações sobre as ferramentas, mencionadas nas receitas.
- Aplicar o bordo da tampa e rodar em sentido contrário ao dos ponteiros do relógio, até prender.
- Colocar os ingredientes a serem trabalhados dentro da tigela.

- Colocar os ingredientes a serem trabalhados dentro da tigela.
- Colocar a tampa.
- Colocar o selector na posição pretendida.
A nossa sugestão:
 - bater na fase 3–4,
 - misturar na fase 1–2.
 - Vara para massas pesadas:
Primeiro, iniciar a mistura dos ingredientes na fase 1 e amassar na fase 3.

Adicionar ingredientes

- Desligar o aparelho através do selector.
- Retirar a tampa.
- Introduzir os ingredientes.

Depois do trabalho

- Desligar o aparelho através do selector.
- Desligar a ficha da tomada.
- Retirar a tampa e o bordo da tampa, rodando no sentido dos ponteiros do relógio.
- Retirar a ferramenta da tigela.
- Retirar a tigela, rodando no sentido dos ponteiros do relógio.
- Limpar todos os componentes, ver «Limpeza e manutenção».

Misturador

(em alguns modelos)



Perigo de fermentos devido às lâminas afiadas/accionamento em rotação

Nunca segurar no misturador, depois deste estar montado! Desmontar/montar o misturador, só com o accionamento completamente parado. O copo misturador nunca pode funcionar vazio. O copo misturador só deve funcionar com a tampa colocada e bloqueada.



Perigo de queimaduras

Ao trabalhar com produtos quentes, verifica-se uma passagem de vapor através do funil para a tampa. Introduzir o máximo de 0,5 litros de líquidos quentes ou que desenvolvam espuma.



Cuidado

O misturador pode ficar danificado! Não trabalhar com fruta ou legumes ultracongelados.

Fig. C

- Retirar a tampa de protecção do accionamento do copo misturador. Para isso, pressionar sobre a tampa de protecção e retirar a tampa.
- Colocar a tampa de protecção sobre o accionamento para a tigela/ferramenta.
- Aplicar o copo misturador e rodar em sentido contrário ao dos ponteiros do relógio até prender.
Dar atenção às marcas existentes no copo misturador e no aparelho!
- Introduzir os ingredientes.
 - Quantidade máxima de ingredientes líquidos = 1,25 litros;
 - Quantidade máxima de líquidos que desenvolvam muita espuma ou quentes = 0,5 litros;
 - Quantidade ideal a processar com ingredientes sólidos = 100 gramas.
- Montar a tampa e rodá-la no sentido dos ponteiros do relógio, até prender. A saliência na tampa do copo misturador, tem que assentar, até prender, na ranhura da pega do copo misturador!
O copo misturador só deve funcionar com a tampa colocada e bloqueada.
- Colocar o selector na posição pretendida.



Indicação importante

Segurar a tampa do copo misturador pelo bordo, durante o trabalho.

Adicionar ingredientes

- Desligar o aparelho através do selector.
- Desmontar a tampa e adicionar os ingredientes

ou

- retirar o funil na tampa do copo misturador e ir adicionando lentamente os ingredientes sólidos na abertura de enchimento

ou

- introduzir os ingredientes líquidos através do funil.

Depois do trabalho

- Desligar o aparelho através do selector.
- Desligar a ficha da tomada.
- Rodar o copo misturado no sentido dos ponteiros do relógio e desmontá-lo.

Sugestão: Limpar o copo misturador imediatamente após utilização.

Limpeza e manutenção



Perigo de choque eléctrico

Antes de efectuar qualquer trabalho no aparelho, deverá desligar a ficha da tomada.

Limpar o aparelho base



Perigo de choque eléctrico

Nunca mergulhar o aparelho base em água e nem o lavar sob água corrente. Não utilizar aparelhos de limpeza a vapor.



Cuidado:

Não utilizar produtos de limpeza abrasivos.

- Desligar a ficha da tomada.
- Limpar o aparelho base e a tampa de protecção com um pano húmido. Se necessário, utilizar um pouco de detergente da loiça.
- De seguida, secar bem o aparelho com um pano.

Limpeza da tigela e das ferramentas

Fig. D



Cuidado:

Não entalar as peças de plástico dentro da máquina, pois, podem verificar-se ligeiras deformações durante a lavagem.

A tigela e as varas duplas podem ser lavadas na máquina de lavar loiça.

Para limpeza, separar as varas duplas uma da outra.

- Retirar as varas do suporte.
- Depois de secas, voltar a encaixar as varas, dando atenção ao encaixe completo do dentado.

Com uma escova, lavar a vara de massas pesadas sob água corrente. Se necessário, utilizar um pouco de detergente da loiça.



Indicação importante

Antes de lavar a tigela na máquina de loiça, deverá retirar o veio de accionamento da tigela.

- Rodar para cima a tigela com a base.
- Rodar e soltar o veio de accionamento pelas asas em sentido contrário ao dos ponteiros do relógio.
- Retirar o veio de accionamento.
- Depois de secas todas as peças, voltar a colocar o veio de accionamento.
- Parar, rodando no sentido dos ponteiros do relógio.

Limpeza do misturador

Fig. E



Perigo de ferimentos devido às lâminas afiadas

Não tocar nas lâminas com as mãos nuas. Para a limpeza, utilizar uma escova.



Cuidado:

*Não utilizar produtos de limpeza abrasivos.
Não lavar as lâminas na máquina de lavar loiça. Não deixar as lâminas dentro de água.*

De preferência, o misturador deve ser limpo imediatamente depois de utilizado.

Assim, os resíduos não secam e o plástico não é atacado (p. ex. através de óleos destilados existentes nos condimentos).

- O copo misturador (sem as lâminas), a tampa e o funil podem ser lavados na máquina de lavar loiça.
- Com uma escova, lavar as lâminas sob água corrente. Não deixar as lâminas dentro de água!

Sugestão: Colocar água comum pouco de detergente para a loiça no copo misturador (até ca. de meio). Ligar o copo misturador durante alguns segundos (Fase M). Despejar a água de lavagem e, depois, fazer nova passagem com água limpa.

Ajuda em caso de anomalias



Perigo de choque eléctrico

Antes de efectuar qualquer trabalho no aparelho, deverá desligar a ficha da tomada.

O aparelho não arranca

- Verificar se há corrente.
- Verificar a ficha.
- Colocar o aparelho em 0/off e, depois retornar para a fase desejada.

Ao utilizar o copo misturador:

- Rodar o misturador até ao batente, de modo a ficar bem apertado.
- Colocar a tampa do copo misturador e apertá-la bem, rodando-a até prender.

Ao utilizar a tigela/as ferramentas:

- Colocar a tampa de protecção no accionamento do copo misturador.

O copo misturador não arranca ou pára durante o uso, o accionamento provoca «zumbidos»

A lâmina do copo misturador ficou bloqueada por um dos ingredientes.

- Desligar o aparelho e retirar a ficha da tomada.
- Desmontar o copo misturador e eliminar o obstáculo.
- Voltar a montar o copo misturador.
- Ligar o aparelho.



Indicação importante

Se não for possível eliminar a anomalia, deve dirigir-se aos Serviços Técnicos.

Receitas

Natas batidas

200 g–1500 g

- Trabalhar as natas durante 1½ a 4 minutos, na fase 3–4 (de acordo com a quantidade e as características das natas), utilizando as varas duplas.



Claras em castelo

2 a 20 claras

- Com as varas duplas, bater as claras durante 2 a 6 minutos na fase 4.



Massa tipo biscoito

Receita base:

3–4 ovos

3–4 colheres de sopa de água quente

150 g de açúcar

1 pacotinho de açúcar baunilhado

150 g de farinha

50 g de fécula

1 cl. de chá de fermento em pó

- Com as varas duplas, bater todos os ingredientes (menos a farinha e a fécula) durante cerca de 4–6 minutos na fase 4, até formar espuma.
- Rodar o selector para a fase 1–2 e misturar, colher a colher, a farinha peneirada e a fécula durante ca. de ½ até 1 minuto.

Quantidade máxima: 3 x a receita base



Massas leves

Receita base:

4 ovos

250 g de açúcar

1 pacotinho de açúcar baunilhado

250 g de manteiga ou margarina (à temperatura ambiente)

500 g de farinha

1 pacotinho de fermento em pó

125 ml de leite

- Misturar todos os ingredientes durante cerca de ½ minuto na fase 1–2.
- Depois, com as varas duplas, misturar durante cerca de 3–4 minutos na fase 4 (se for utilizada a quantidade máxima, misturar durante cerca de 5–6 minutos).

Quantidade máxima: 3 x a receita base



Massa quebrada

Receita base:

125 g de manteiga

(à temperatura ambiente)

100–125 g de açúcar

1 ovo

1 pitada de sal

1 pacotinho de açúcar baunilhado

250 g de farinha



Indicação:

Se for utilizada a quantidade máxima, utilizar a vara para massas pesadas com o distribuidor de massa!

- Mexer/amassar todos os ingredientes durante cerca de ½ minuto, na fase 2.
- Depois, misturar/amassar durante cerca de 1 minuto (se for utilizada a quantidade máxima, mexer/amassar durante cerca de 3–4 minutos) na fase 3–4.

Quantidade máxima: 3 x a receita base

Massa levedada

Receita base:

500 g de farinha

1 ovo

60–80 g de gordura (à temperatura ambiente)

60–80 g de açúcar

200–250 ml de leite morno

25 g de fermento ou 1 pacote de fermento seco

Raspa de casca de ½ limão

1 pitada de sal

- Misturar todos os ingredientes durante cerca de ½ minuto, na fase 1–2.
- Depois, trabalhar com a vara para massas pesadas durante cerca de 4–6 minutos, na fase 3.

Quantidade máxima: 4 x a receita base

Pão mistura integral

Receita base

325 g de farinha de trigo integral recém-moída

325 g de farinha branca Tipo 405

100 g de farinha de centeio Tipo 630

75 g de fermento líquido natural

½ c. de sopa de cominhos

½ c. de sopa de especiarias para pão

½ cl. de sopa de sal

1½ pacotinho de fermento seco

450–500 ml de água quente

- Misturar todos os ingredientes durante cerca de ½ minuto, na fase 1–2.

- Trabalhar, depois, durante cerca de 4–6 minutos na fase 3, até obter uma massa homogénea.
- Deixar a massa descansar até duplicar o seu volume e voltar a amassar durante cerca de 1 min. na fase 3.
- Deitar a massa numa forma de bolo inglês devidamente untada, deixar descansar mais um pouco e, depois, levar ao forno, para cozer.

Sugestão:

Em vez de farinha de trigo integral recém-moída de fresco, pode ser utilizado outro qualquer tipo de farinha recém-moída.

Quantidade máxima: 2 x a receita base

Maionese

2 ovos

2 cl. de chá de mostarda

250 ml de óleo

2 colher de sopa de sumo de limão ou vinagre

1 pitada de sal

1 pitada de açúcar

- Misturar todos os ingredientes (menos o óleo) durante alguns segundos na fase 1.
- Utilizando o funil, deitar o óleo lentamente e bater na fase 3–4 até que a maionese emulsione.

Preparado de mel para barrar pão

50 g. de manteiga (à temperatura do frigorífico)

250 g de mel (refrigerado)

- Partir a manteiga em pedaços pequenos e colocá-los no copo misturador.
- Juntar o mel e misturar ambos os ingredientes, durante 15 segundos na fase 4 no copo misturador.

Indicações sobre reciclagem



Este aparelho está identificado de acordo com a Norma Europeia 2002/96/UE sobre aparelhos eléctricos e electrónicos usados (Waste electrical and electronic equipment – WEEE). A Norma prevê as condições para recolha e valorização de aparelhos usados, a vigorar em toda a UE.

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

Garantia

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

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

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

Χρησιμοποιείτε τη συσκευή μόνο για ποσότητες και χρόνους επεξεργασίας, συνήθεις για την οικιακή χρήση. Οι οδηγίες χρήσης περιγράφουν διάφορα μοντέλα. Οι διαφορές είναι σημειωμένες.

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

Με μια ματιά

Παρακαλείσθε ν' ανοίξετε τις σελίδες με τις εικόνες!

Εικόνα Α

- 1 Βασική συσκευή
- 2 Περιστρεφόμενος διακόπτης
- 3 Κίνηση για το μπολ/Εργαλεία
- 4 Κίνηση για το μίξερ
- 5 Προστατευτικό καπάκι για την κίνηση μίξερ
- 6 Χώρος αποθήκευσης καλωδίου

Μπολ:

7a Μπολ

Από πλαστικό υλικό ή ανοξείδωτο χάλυβα (ανάλογα με την παραλλαγή)

7b Άκρη καπακιού

7c Καπάκι

Εργαλεία:

8a Διπλό εργαλείο χτυπήματος
(σε μερικά μοντέλα)

π. χ. για το χτύπημα σαντιγί και
ελαφριάς ζύμης

8b Εργαλείο ζυμώματος

π. χ. για το ζύωμα σφιχτής ζύμης

8c Εργαλείο χωρίσματος ζύμης

Μίξερ (σε μερικά μοντέλα):

9a Ποτήρι μίξερ

9b Καπάκι με άνοιγμα συμπλήρωσης
υλικών

9c Χωνί

9d Ένθετο μαχαιριού

Υποδείξεις ασφαλείας



Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας!

Συνδέετε και χρησιμοποιείτε τη συσκευή μόνο σύμφωνα με τα στοιχεία που δίνονται στην πινακίδα τύπου αυτής.

Χρησιμοποιείτε τη συσκευή μόνον, όταν αυτή και το καλώδιό της δεν παρουσιάζουν βλάβες.

Κρατάτε τα παιδιά μακριά από τη συσκευή. Επιβλέπετε τα παιδιά, για να εμποδιστεί, το παιχνίδι με τη συσκευή.

Πρόσωπα (επίσης παιδιά) με σωματικές διαταραχές στις αισθήσεις ή μειωμένη νοητική ικανότητα ή με έλλειψη πείρας και γνώσεων δεν πρέπει να χειρίζονται τη συσκευή, εκτός αν επιβλέπονται ή είχαν καταποτιστεί σχετικά με τη συσκευή από πρόσωπο, υπεύθυνο για την ασφάλειά τους.

Μην πιάνετε τα περιστρεφόμενα μέρη. Μετά από κάθε χρήση, πριν τον καθαρισμό, όταν εγκαταλείπετε το δωμάτιο ή σε περίπτωση βλάβης, τραβάτε το φως από την πρίζα.

Το τροφοδοτικό καλώδιο δεν επιτρέπεται να βρίσκεται κοντά σε αιχμηρές άκρες ή καυτές επιφάνειες.

Επισκευές στη συσκευή, όπως π. χ. η αλλαγή του τροφοδοτικού καλωδίου, όταν αυτό παρουσιάζει κάποια βλάβη, επιτρέπεται να γίνονται μόνον από τη δική μας υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών, ούτως ώστε μπορούν να αποφεύγονται οι κίνδυνοι.

Μη βυθίσετε τη βασική συσκευή ποτέ μέσα σε νερό ούτε να την κρατήσετε κάτω από τρεχούμενο νερό.

Αλλάζετε τα εξαρτήματα και τα εργαλεία μόνο σε περίπτωση ακινητοποίησης της συσκευής (περιστρεφόμενος διακόπτης στο 0/off και το φως βγαλμένο από την πρίζα. Χρησιμοποιείτε τη συσκευή μόνο με τα αυθεντικά εξαρτήματα.

Χειρισμός



Προσοχή:

Λειτουργείτε τη συσκευή μόνον με το εργαλείο/εξάρτημα στη θέση εργασίας.

Μη λειτουργείτε τη συσκευή χωρίς φορτίο. Μην εκθέτετε τη συσκευή και τα εξαρτήματα σε πηγές θερμότητας.

- Πριν την πρώτη χρήση καθαρίζετε καλά τη συσκευή και τα εξαρτήματα, βλ. στο κεφάλαιο "Καθαρισμός και φροντίδα".

Προετοιμασία

- Τοποθετήστε τη βασική συσκευή επάνω σε λεία και καθαρή επιφάνεια.
- Τραβήξτε προς τα έξω το καλώδιο.
- Βάζετε το φως στην πρίζα.

Ρύθμιση της βαθμίδας εργασίας

- Ρυθμίστε τον περιστρεφόμενο διακόπτη στην επιθυμητή βαθμίδα.
0/off = Στοπ/Θέση εκτός λειτουργίας
M = στιγμιαία λειτουργία
Κρατάτε τον περιστρεφόμενο διακόπτη. Η κίνηση δουλεύει με τον μεγαλύτερο αριθμό στροφών.
Βαθμίδες 1–4 = ταχύτητα λειτουργίας (1 = αργά, 4 = γρήγορα)



Σημαντική υπόδειξη

Η συσκευή μπορεί να λειτουργήσει με το μπολ μόνο, όταν το προστατευτικό καπάκι τοποθετηθεί πάνω στην κίνηση του μίξερ.

Κατά τη χρήση της κίνησης του μίξερ τοποθετήστε το προστατευτικό καπάκι πάνω στη μη χρησιμοποιούμενη κίνηση για το μπολ.

Εργασία με το μπολ και τα εργαλεία

Διπλό εργαλείο χτυπήματος (σε μερικά μοντέλα)



για το χτύπημα μαρέγκας, σαντιγί και για το χτύπημα ελαφριάς ζύμης, π. χ. ζύμη μπισκότου.

Εργαλείο ζυμώματος



Για το ζύμμα βαριάς ζύμης και για την ανάμιξη υλικών, τα οποία δεν πρέπει να κοπούν (π. χ. σταφίδες, κομμάτια σοκολάτας).

Κατά τη χρήση του εργαλείου ζυμώματος τοποθετήστε πρώτα το εργαλείο χωρίσματος ζύμης.



Κίνδυνος τραυματισμού από περιστεφόμενα εργαλεία

Κατά τη λειτουργία μη βάζετε ποτέ το χέρι σας μέσα στο μπολ. Αλλάζετε το εργαλείο μόνον με ακινητοποιημένη την κίνηση – μετά τη θέση εκτός λειτουργίας η κίνηση εξακολουθεί να λειτουργεί για κάμποσο χρόνο.

Υπόδειξη:

Η λειτουργία και η χρήση του μπολ από ανοξείδωτο χάλυβα και του πλαστικού μπολ (ανάλογα με την παραλλαγή) δεν διαφέρουν και γι' αυτό δεν απεικονίζονται διαφορετικά στις εικόνες.

Εικόνα Β

- Τοποθετήστε το μπολ και στρέψτε το μέχρι το τέρμα αντίθετα προς τη φορά των δεικτών του ρολογιού.
- Τοποθετήστε το επιθυμητό εργαλείο: Διπλό εργαλείο χτυπήματος:
 - Τοποθετήστε το διπλό εργαλείο ανάδευσης πάνω στον άξονα κίνησης μέσα στο μπολ.
 - Σχετικά προσέξτε να πιάσουν πλήρως τα δόντια, ενδεχομένως το στρέψετε ελαφρά και το πιέζετε.

Εργαλείο ζυμώματος:

- Τοποθετήστε πρώτα το εργαλείο χωρίσματος ζύμης πάνω στον άξονα κίνησης μέσα στο μπολ, τοποθετήστε κατόπι

– το εργαλείο ζυμώματος πάνω στον άξονα κίνησης μέσα στο μπολ. Προσέξτε τις συστάσεις εργαλείων στις συνταγές.

- Τοποθετήστε την άκρη του καπακιού και στρέψτε το μέχρι το τέρμα αντίθετα προς τη φορά των δεικτών του ρολογιού.
- Βάλτε τα υλικά που πρόκειται να επεξεργαστείτε, μέσα στο μπολ.
- Τοποθετήστε το καπάκι.
- Ρυθμίζετε τον περιστρεφόμενο διακόπτη στην επιθυμητή βαθμίδα. Η σύστασή μας:
 - χτύπημα στη βαθμίδα 3–4,
 - ανάμιξη στη βαθμίδα 1–2.
 - Εργαλείο ζυμώματος: Ανακατέψτε πρώτα στη βαθμίδα 1, ζύμμα στη βαθμίδα 3.

Συμπλήρωση υλικών

- Θέτετε τη συσκευή με τον περιστρεφόμενο διακόπτη εκτός λειτουργίας.
- Αφαιρέστε το καπάκι.
- Ρίχνετε τα υλικά.

Μετά την εργασία

- Θέτετε τη συσκευή με τον περιστρεφόμενο διακόπτη εκτός λειτουργίας.
- Τραβάτε το φιν από την πρίζα.
- Αφαιρέστε το καπάκι και την άκρη του καπακιού στρέφοντας στη φορά των δεικτών του ρολογιού.
- Πάρτε το εργαλείο από το μπολ.
- Αφαιρέστε το μπολ στρέφοντάς το στη φορά των δεικτών του ρολογιού.
- Καθαρίζετε όλα τα μέρη, βλ. "Καθαρισμός και φροντίδα".

Μίξερ

(σε μερικά μοντέλα)



Κίνδυνος τραυματισμού από τις κοφτερές λάμες/την περιστρεφόμενη κίνηση

Μην βάζετε ποτέ το χέρι σας μέσα στο τοποθετημένο μίξερ! Αφαιρείτε/τοποθετείτε το μίξερ μόνον, όταν η κίνηση είναι ακινητοποιημένη!

Μη χρησιμοποιείτε το μίξερ ποτέ άδειο. Το μίξερ δουλεύει μόνο με τοποθετημένο και ασφαλισμένο το καπάκι.

**Κίνδυνος ζεματίσματος**

Όταν δουλεύετε καυτά υλικά, εξέρχεται ατμός από το χωνί στο καπάκι. Γεμίζετε το ποτηρί του μίξερ με 0,5 λίτρα καυτό ή αφρίζον υγρό το πολύ.

**Προσοχή:**

Το μίξερ μπορεί να πάθει ζημιά! Μην δουλεύετε κατεψυγμένα φρούτα ή λαχανικά.

Εικόνα C

- Αφαιρέστε το προστατευτικό καπάκι από την κίνηση του μίξερ. Για τον σκοπό αυτό πιέστε πίσω πάνω στο προστατευτικό καπάκι και αφαιρέστε το καπάκι.
- Τοποθετήστε το προστατευτικό καπάκι πάνω στην κίνηση του μπολ/των εργαλείων.
- Τοποθετήστε το μίξερ και στρέψτε το μέχρι το τέρμα αντίθετα προς τη φορά των δεικτών του ρολογιού. Προσέξτε τα σημάδια στο μίξερ και στη συσκευή!
- Ρίχνετε τα υλικά.
 - Μέγιστη ποσότητα υγρών υλικών = 1,25 λίτρα
 - Μέγιστη ποσότητα αφριζόντων και καυτών υγρών = 0,5 λίτρα
 - Ιδανική ποσότητα επεξεργασίας στερεών υλικών = 100 γραμμάρια.
- Τοποθετήστε το καπάκι και στρέψτε το στη φορά των δεικτών του ρολογιού ως το τέρμα. Η μύτη στο καπάκι του μίξερ πρέπει να εφαρμόζει ως το τέρμα στη σχισμή της λαβής του μίξερ! Το μίξερ δουλεύει μόνο με τοποθετημένο και ασφαλισμένο το καπάκι!
- Ρυθμίζετε τον περιστρεφόμενο διακόπτη στην επιθυμητή βαθμίδα.

**Σημαντική υπόδειξη**

Κατά την εργασία κρατάτε στην άκρη το καπάκι του μίξερ.

Συμπλήρωση υλικών

- Θέτετε τη συσκευή με τον περιστρεφόμενο διακόπτη εκτός λειτουργίας.
- Αφαιρέστε το καπάκι και συμπληρώστε τα υλικά

ή

- βγάλτε το χωνί από το καπάκι του μίξερ και συμπληρώστε σταδιακά τα στερεά υλικά από το άνοιγμα συμπλήρωσης υλικών

ή

- χύνετε τα υγρά υλικά μέσω του χωνιού.

Μετά την εργασία

- Θέτετε τη συσκευή με τον περιστρεφόμενο διακόπτη εκτός λειτουργίας.
- Τραβάτε το φιν από την πρίζα.
- Στρέψτε το μίξερ στη φορά των δεικτών του ρολογιού και αφαιρέστε το.

Συμβουλή: Σας συνιστούμε να καθαρίζετε το μίξερ αμέσως μετά τη χρήση.

Καθαρισμός και φροντίδα**Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας**

Πριν από όλες τις εργασίες στη συσκευή τραβάτε το φιν από την πρίζα.

Καθαρισμός της βασικής συσκευής**Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας**

Μη βυθίσετε τη βασική συσκευή ποτέ μέσα σε νερό ούτε να την κρατήσετε κάτω από τρεχούμενο νερό. Μη χρησιμοποιήσετε ατμοκαθαριστή.

**Προσοχή:**

Μη χρησιμοποιείτε μέσα καθαρισμού που χαράζουν.

- Τραβάτε το φιν από την πρίζα.
- Σκουπίστε τη βασική συσκευή και το προστατευτικό καπάκι με βρεγμένο πανί. Αν χρειαστεί, χρησιμοποιείτε λίγο απορρυπαντικό πλυσίματος πιάτων.
- Στη συνέχεια σκουπίζετε τη συσκευή να στεγνώσει.

Καθαρισμός του μπολ και των εργαλείων

Εικόνα D



Προσοχή:

Μην μαγκώνετε τα πλαστικά μέρη μέσα στο πλυντήριο πιάτων, γιατί μπορεί να μείνουν μόνιμες παραμορφώσεις κατά τη διαδικασία πλυσίματος.

Το μπολ και το διπλό εργαλείο ανάδευσης πλένονται στο πλυντήριο πιάτων.

Για τον καθαρισμό αποσυναρμολογείτε το διπλό εργαλείο ανάδευσης.

- Τραβήξτε το εργαλείο από τη συγκράτηση.
- Μετά το στέγνωμα ξανατοποθετήστε το εργαλείο στη συγκράτηση, προσέχοντας να πιάσουν πλήρως τα δοντάκια.

Καθαρίζετε το εργαλείο ζυμώματος κάτω από τρεχούμενο νερό με βούρτσα.

Αν χρειαστεί, χρησιμοποιείτε λίγο απορρυπαντικό πλυσίματος πιάτων.



Σημαντική υπόδειξη

Πριν τον καθαρισμό του μπολ στο πλυντήριο πιάτων, πάρτε τον άξονα κίνησης από το μπολ.

- Στρέψτε το μπολ με τον πάτο προς τα πάνω.
- Στρέψτε τον άξονα κίνησης στις πεταλούδες αντίθετα προς τη φορά των δεικτών του ρολογιού και λύστε τον.
- Τραβήξτε τον άξονα κίνησης προς τα έξω.
- Μετά το στέγνωμα των κομματιών επανατοποθετήστε τον άξονα κίνησης.
- Ασφαλίστε τον στρέφοντα στη φορά των δεικτών του ρολογιού.

Καθαρισμός του μίξερ

Εικόνα E



Κίνδυνος τραυματισμού από τις κοφτερές λάμες

Μην αγγίζετε το ένθετο του μαχαιριού με τα χέρια γυμνά. Για τον καθαρισμό χρησιμοποιείτε βούρτσα.



Προσοχή:

Μην χρησιμοποιείτε μέσα καθαρισμού που χαράζουν. Το ένθετο του μαχαιριού δεν πλένεται στο πλυντήριο πιάτων. Μην αφήνετε το ένθετο του μαχαιριού μέσα σε νερό.

Σας συνιστούμε να καθαρίζετε το μίξερ αμέσως μετά τη χρήση. Έτσι δεν θα κολλήσει τίποτα και το πλαστικό υλικό δεν θα προσβληθεί (π. χ. από τα αιθέρια έλαια των μπαχαρικών).

- Το ποτήρι μίξερ (χωρίς το ένθετο του μαχαιριού), το καπάκι και το χωνί πλένονται στο πλυντήριο πιάτων.
- Καθαρίζετε το ένθετο του μαχαιριού κάτω από τρεχούμενο νερό με βούρτσα. Μην το αφήνετε μέσα σε νερό!

Συμβουλή:

Ρίξτε μέσαστο τοποθετημένο μίξερ νερό με λίγο απορρυπαντικό πιάτων (περ. μισογεμάτο). Θέτετε για μερικά δευτερόλεπτα το μίξερ σε λειτουργία (βαθμίδα M). Χύστε το νερό πλυσίματος και ξεπλύντε το μίξερ με καθαρό νερό.

Αντιμετώπιση βλαβών



Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας

Πριν από όλες τις εργασίες στη συσκευή τραβάτε το φως από την πρίζα.

Η συσκευή δεν ξεκινά

- Ελέγξτε την τροφοδοσία με ρεύμα.
- Ελέγξτε το φως.
- Ρυθμίστε τη συσκευή στο 0/off και κατόπιν πίσω στην επιθυμητή θέση.

Σε περίπτωση χρήσης του μίξερ:

- Στρέψτε το μίξερ μέχρι το τέρμα.
- Τοποθετήστε το καπάκι του μίξερ και στρέψτε το μέχρι το τέρμα να σφίξει.

Σε περίπτωση χρήσης του μπολ/των εργαλείων:

- Τοποθετήστε το προστατευτικό καπάκι στην κίνηση του μίξερ.

Το μίξερ δεν ξεκινά ή ακινητοποιείται κατά τη χρήση, η κίνηση βομβεί.

Το μαχαίρι του μίξερ είναι μπλοκαρισμένο από κάποιο από τα υλικά.

- Θέτετε τη συσκευή εκτός λειτουργίας και βγάλετε το φινι από την πρίζα.
- Αφαιρέστε το μίξερ και απομακρύνετε το εμπόδιο.
- Ξανατοποθετήστε το μίξερ.
- Θέτετε τη συσκευή σε λειτουργία.



Σημαντική υπόδειξη

Σε περίπτωση που δεν μπορείτε να αντιμετωπίσετε εσείς τη βλάβη, παρακαλείσθε να καλέσετε την υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών.

Συνταγές

Σαντιγί

200 g–1500 g

- Χτυπήστε τη σαντιγί 1½ έως 4 λεπτά στη βαθμίδα 3–4 (ανάλογα με την ποσότητα και τις ιδιότητες της κρέμας γάλακτος) με το διπλό εργαλείο ανάδευσης.



Μαρέγκα

2 έως 20 ασπράδια αβγών

- Χτυπήστε τα ασπράδια σε μαρέγκα 2 έως 6 λεπτά στη βαθμίδα 4 με το διπλό εργαλείο ανάδευσης.



Ζύμη μπισκότου

Βασική συνταγή:

3–4 αβγά

3–4 κουταλιές σούπας (κ.σ.)

ζεστό νερό

150 g ζάχαρη

1 φακ. βανίλια

150 g αλεύρι

50 g κορν φλάουρ

1 κουταλάκι του τσαγιού (κ.τ.) μπέικιν πάουντερ.

- Χτυπήστε τα υλικά (εκτός από το αλεύρι και το κορνφλάουρ) περ. 4–6 λεπτά στη βαθμίδα 4 με το διπλό εργαλείο ανάδευσης σε αφρώδες μίγμα.
- Ρυθμίστε τον περιστρεφόμενο διακόπτη στη βαθμίδα 1–2 και προσθέστε ανακατεύοντας προσεκτικά το κοσκινισμένο αλεύρι και το κορν φλάουρ κουταλιά-κουταλιά εντός περ. ½ έως 1 λεπτού.



Μέγιστη ποσότητα: 3 φορές τη βασική συνταγή

Ζύμη κέικ

Βασική συνταγή:

4 αβγά

250 g ζάχαρη

1 φακ. βανίλια

250 g βούτυρο ή μαργαρίνη (σε θερμοκρασία δωματίου)

500 g αλεύρι

1 φακ. μπέικιν πάουντερ

125 ml γάλα

- Ανακατέψτε όλα τα υλικά περ. ½ λεπτό στη βαθμίδα 1–2.
- Ανακατέψτε κατόπιν περ. 3–4 λεπτά (σε περίπτωση χρήσης της μέγιστης ποσότητας περ. 5–6 λεπτά) στη βαθμίδα 4 με το διπλό εργαλείο ανάδευσης.

Μέγιστη ποσότητα: 3 φορές τη βασική συνταγή

Ζύμη τάρτας

Βασική συνταγή:

125 g βούτυρο (σε θερμοκρασία δωματίου)

100–125 g ζάχαρη

1 αβγό

1 πρέζα αλάτι

1 φακ. βανίλια

250 g αλεύρι

Υπόδειξη:

Σε περίπτωση της μέγιστης ποσότητας χρησιμοποιήστε το εργαλείο ζυμώματος με το εργαλείο χωρίσματος ζύμης!

- Ανακατέψτε/Ζυμώστε όλα τα υλικά επί περ. ½ λεπτό στη βαθμίδα 2.
- Ανακατέψτε/Ζυμώστε κατόπιν επί περ. 1 λεπτό (σε περίπτωση χρήσης της μέγιστης ποσότητας επί περ. 3–4 λεπτά) στη βαθμίδα 3–4.

Μέγιστη ποσότητα: 3 φορές τη βασική συνταγή

Ζύμη με μαγιά

Βασική συνταγή:

500 g αλεύρι

1 αβγό

60–80 g λίπος (σε θερμοκρασία δωματίου)

60–80 g ζάχαρη

200–250 ml χλιαρό γάλα

25 g μαγιά ή 1 φακ. αποξηραμένη μαγιά σε σκόνη



Ξύσμα ½ λεμονιού

1 πρέζα αλάτι

- Ζυμώστε προκαταρκτικά όλα τα υλικά επί περ. ½ λεπτό στη βαθμίδα 1–2.
- Δουλέψτε κατόπιν επί περ. 4–6 λεπτά στη βαθμίδα 3 με το εργαλείο ζυμώματος.

Μέγιστη ποσότητα: 4 φορές τη βασική συνταγή

Ψωμί από ανάμεικτο σιτάλευρο ολικής άλεσης



Βασική συνταγή

325 g φρεσκοαλεσμένο

σιτάλευρο ολικής άλεσης

325 g λευκό αλεύρι τύπου 405

100 g βρίζινο αλεύρι τύπου 630

75 g υγρό φυσικό προζύμι

½ κ.σ. κύμινο

½ π.σ. καρύκευμα ψωμιού

½ κ.σ. αλάτι

1½ φακελάκι ξηρή μαγιά

450–500 ml ζεστό νερό

- Ζυμώστε προκαταρκτικά όλα τα υλικά επί περ. ½ λεπτό στη βαθμίδα 1–2.
- Δουλέψτε κατόπιν επί περ. 4–6 λεπτά στη βαθμίδα 3 σε ζύμη.
- Αφήστε τη ζύμη να γίνει μέχρι να διπλασιαστεί σε όγκο και ζυμώστε ξανά επί περ. 1 λεπτό στη βαθμίδα 3.
- Βάλτε τη ζύμη σε λαδωμένη μακρόστενη φόρμα και αφήστε την να γίνει εκ νέου, κατόπιν ψήστε τη.

Συμβουλή:

Αντί για φρεσκοαλεσμένο σιτάλευρο ολικής άλεσης μπορείτε να χρησιμοποιήσετε και φρεσκοαλεσμένο αλεύρι ντίνκελ.

Μέγιστη ποσότητα: 2 φορές τη βασική συνταγή

Μαγιονέζα

2 αβγά

2 κουταλάκια του γλυκού μουστάρδα

250 ml λάδι

2 κουτ. σούπας χυμός λεμονιού ή ξύδι

1 πρέζα αλάτι

1 πρέζα ζάχαρη



- Αναμίξτε όλα τα υλικά (εκτός από το λάδι) μερικά δευτερόλεπτα στη βαθμίδα 1.
- Χύστε κατόπιν αργά το λάδι μέσα από το χωνί και χτυπήστε στη βαθμίδα 3–4, μέχρι να γαλακτωματοποιηθεί η μαγιονέζα.

Άλειμμα ψωμιού από μέλι και βούτυρο



50 g βούτυρο (από το ψυγείο)

250 g μέλι (από το ψυγείο)

- Κόψτε το βούτυρο σε μικρά κομμάτια και βάλτε τα μέσα στο μίξερ.
- Προσθέστε το μέλι και ανακατέψτε επί 15 δευτερόλεπτα στη βαθμίδα 4.

Υποδείξεις απόσυρσης



Η συσκευή έχει σημειωθεί σύμφωνα με την Ευρωπαϊκή οδηγία 2002/96 Ε. Κ. περί ηλεκτρικών και ηλεκτρονικών παλιών συσκευών (waste electrical and electronic equipment – WEEE). Η οδηγία δίνει το πλαίσιο για την σε όλη την επικράτεια της Ε. Ε. ισχύουσα παραλαβή και αξιοποίηση των παλιών συσκευών από τον πωλητή.

Για πληροφορίες σχετικά με τους επίκαιρους τρόπους απόσυρσης απευθυνθείτε στο ειδικό κατάστημα, απ' όπου αγοράσατε τη συσκευή ή στη Δημοτική ή Κοινοτική Αρχή του τόπου κατοικίας σας.

ΟΡΟΙ ΕΓΓΥΗΣΗΣ

1. Η εγγύηση παρέχεται για εικοσιτέσσερις (24) μήνες, από την ημερομηνία αγοράς της συσκευής που αναγράφεται στη θεωρημένη απόδειξη αγοράς (δελτίο λιανικής πώλησης ή τιμολόγιο). Για την παροχή της εγγύησης απαιτείται η επίδειξη της θεωρημένης απόδειξης αγοράς.
2. Η εταιρία, μέσα στα πιο πάνω χρονικά όρια, σε περίπτωση πλημμελούς λειτουργίας της συσκευής, αναλαμβάνει την υποχρέωση επαναφοράς σε ομαλή λειτουργία και της αντικατάστασης κάθε τυχόν ελαττωματικού μέρους,

(πλην των αναλώσιμων και των ευπαθών, όπως τα γυάλινα, οι λαμπτήρες κ.λπ.) εφόσον αυτή προέρχεται από την κατασκευή και όχι από την κακή χρησιμοποίηση, την λανθασμένη εγκατάσταση, την μη τήρηση των οδηγιών χρήσης, την ακατάλληλη συντήρηση, την επέμβαση μη εξουσιοδοτημένων προσώπων ή εξωγενείς παράγοντες όπως ηλεκτρικές αντιδράσεις κ.λπ.

Στην περίπτωση που η εταιρία ειδοποιηθεί για την πλημμελή λειτουργία μετά την πάροδο εξαμήνου από την αγορά της, θεωρείται ότι η συσκευή κατά την παράδοσή της στον τελικό καταναλωτή λειτουργούσε κανονικά και ότι η βλάβη δεν οφείλεται σε ελαττωματικότητα της εκτός αν ο τελικός καταναλωτής αποδείξει το αντίθετο. Κατά τη διάρκεια της εγγύησης παρέχονται δωρεάν το ανταλλακτικά, η εργασία επισκευής και η μεταφορά της συσκευής (αν αυτό κριθεί απαραίτητο) στα συνεργεία της εταιρίας. Οποιαδήποτε άλλη αξίωση αποκλείεται.

3. Η εγγύηση δεν ισχύει σε περίπτωση πραγματοποίησης επισκευών ή γενικά παρεμβάσεων μη εξουσιοδοτημένων από την εταιρεία προσώπων στη συσκευή.
4. Η κάθε επισκευή ή αντικατάσταση ελαττωματικού μέρους δεν παρατείνει το χρόνο της εγγύησης.
5. Εξαρτήματα και υλικά που αντικαθίστανται κατά τη διάρκεια της εγγύησης επιστρέφονται στο συνεργείο.
6. Η εγγύηση παύει να ισχύει από τη στιγμή που η κυριότητα της συσκευής μεταβιβαστεί σε τρίτο πρόσωπο από τον αγοραστή.
7. Αλλαγή της συσκευής γίνεται μόνο στην περίπτωση που δεν είναι δυνατή η επιδιόρθωσή της.

Τηρούμε το δικαίωμα αλλαγών.

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

Bu cihaz, ticaret amaçlı kullanım için değil, evde veya ev ortamına benzer mekanlarda kullanılan normal miktarlar için tasarlanmıştır. Ev ortamına benzer mekanlardaki kullanım, örn. dükkanların, büroların, çiftlik veya çiftçilik işletmelerinin ve diğer sanayi işletmelerinin elemanlarının kullandığı mutfaklardaki kullanımı ve ayrıca pansiyonların, küçük otellerin ve benzeri mesken tertibatlarının misafirlerinin kullanımını kapsar.

Cihazı sadece evde gerekli olan işleme miktar ve süreleri için kullanınız. Kullanma kılavuzu değişik modelleri tarif etmektedir. Modeller arasındaki farklılıklar belli edilmiştir.

Kullanma kılavuzunu lütfen ileride lazım olma ihtimalinden dolayı saklayınız. Cihazı başka birine verecek veya satacak olursanız, kullanma kılavuzunu da veriniz.

Genel bakış

Lütfen resimli sayfaları açınız!

Resim A

- 1 Ana cihaz
- 2 Döner şalter
- 3 Kap/Aletler için tahrik sistemi (motor)
- 4 Mikser için tahrik sistemi (motor)
- 5 Mikser tahriği için koruyucu kapak
- 6 Kablo gözü

Kap:

7a Plastikten veya paslanmaz çelikten (modele bağlı) karıştırma kabı

7b Kapak kenarı

7c Kapak

Aletler:

8a Çift çırpma teli (bazı modellerde)

örn. krema ve hafif hamur çırpma için

8b Yoğurma kancası

örn. katı hamur yoğurma için

8c Hamur bölücü

Mikser (bazı modellerde):

9a Mikser bardağı

9b Takviye delikli kapak

9c Huni

9d Bıçak ünitesi

Güvenlik bilgileri



Elektrik çarpma tehlikesi!

Cihazı sadece tip levhasındaki bilgilere uygun bir şekilde elektrik prizine bağlayıp çalıştırınız.

Cihazı ancak bağlantı kablosunda veya kendisinde herhangi bir arıza yoksa kullanınız.

Çocukları cihazdan uzak tutunuz.

Çocukların cihaz ile oynamasını önlemek için, denetim altında tutunuz.

Vücutsal hassaslığı azalmış veya akli dengesi bozuk, tecrübesiz ve yeterince bilgi sahibi olmayan kişilerin (çocuklar dahil), cihazı kullanmasına izin vermeyiniz; bu kişilere ancak sorumluluğu üstlenecek bir kişinin denetimi altında veya cihazın kullanımı hususunda yeterli eğitim gördülerse, kullanma izni veriniz.

Dönen parçaları tutmayınız ve dokunmayınız.

Cihaz her kullandığınızda, işiniz bittikten sonra, cihazı temizlemeden önce, monte etmeden önce, cihazın kurulu olduğu yerden ayrıldığınızda veya herhangi bir arıza durumunda, elektrik fişini daima prizden çıkarınız.

Elektrik kablosu keskin kenarların ve sıcak yüzeylerin hemen yakınında olmamalıdır.

Herhangi bir tehlikeli duruma yer vermek için, cihazda yapılacak onarımlar (örn. hasarlı elektrik kablosunun değiştirilmesi), sadece yetkili servis tarafından yapılmalıdır.

Ana cihazı kesinlikle suya sokmayınız ve akan su altına tutmayınız.

Cihazın aksesuarları ve aletleri sadece cihaz dururken (döner şalter 0/off konumunda) ve elektrik fişi çekilip prizden çıkarılmışken değiştirilmelidir.

Cihazı sadece orijinal aksesuarları ile birlikte kullanınız.

Kullanılması



Dikkat:

Cihazı sadece aksesuar/alet takılı durumda ve çalışma pozisyonunda çalıştırınız.

Cihazı içi boş çalıştırmayınız.

Cihazı ve aksesuarlarını herhangi bir ısı kaynağına maruz bırakmayınız.

- Cihaz ve aksesuarları ilk kez kullanılmadan önce iyice temizlenmelidir, "Cihazın temizlenmesi ve bakımı" bölümüne bakınız.

Hazırlanması

- Ana cihazı düzgün ve temiz bir yüzeyin üzerine koyunuz.
- Kablosunu çekip cihazın içinden çıkarınız.
- Elektrik fişini prize takınız.

Çalışma kademesinin ayarlanması

- Döner şalteri istediğiniz kademeye çeviriniz.
0/off = Stop/Kapalı
M = Moment devresi
Döner şalteri sabit tutunuz. Tahrik sistemi azami devir sayısı ile çalışır.
Kademe 1-4 = Çalışma hızı
(1 = yavaş, 4 = hızlı)



Önemli bilgi

Cihaz karıştırma kabı ile ancak, koruyucu kapak mikser tahriği üzerine takılmışsa çalıştırılabilir. Mikser tahriği kullanıldığında, kullanılmayan kap tahriğinin üzerine koruyucu kapağı takınız.

Karıştırma kabı ve aletler ile çalışılması

Çift çarpma teli (bazı modellerde)

Krema, kremşanti ve hafif hamur (örn. bisküvi hamuru) hazırlamak için kullanılır.



Yoğurma kancası

Ağır hamurların yoğrulması ve doğranmaması gereken malzemelerin (örn. kuru üzüm, çikolata parçacıkları) hamura karıştırılması için kullanılır.

Yoğurma kancası kullanıldığında, hamur bölücü daha önce takılmalıdır.



Dönen alet ve takımlardan dolayı yaralanma tehlikesi söz konusudur!

Cihaz çalışırken elinizi karıştırma kabının, yani çanağın içine kesinlikle sokmayınız.

Cihaza takılan alet ve aksesuarları sadece cihazın tahrik sistemi dururken değiştiriniz. Cihaz kapatıldıktan sonra tahrik sistemi, yani motor belli bir süre hareket etmeye devam eder

Bilgi:

Paslanmaz çelik ve plastik kabın (modele bağlı) fonksiyonu ve kullanımı farklı değildir ve bu yüzden bu iki kap resimlerde farklı görüntülenmemiştir.

Resim B

- Karıştırma kabını takınız ve sonuna kadar, saatin çalışma yönünün tersine doğru çeviriniz.

- İsteddiğiniz aleti takınız:

Çift çırpma teli:

- Çift çırpma telini kabın içindeki tahrik miline takınız.
- Bu esnada, dişlilerin tam olarak oturmasına dikkat ediniz, gerekirse hafifçe çeviriniz ve bastırınız.

Yoğurma kancası:

- Önce hamur bölücüyü kabın içindeki tahrik miline takınız, sonra
- yoğurma kancasını kabın içindeki tahrik miline takınız.

Tariflerdeki alet önerilerine dikkat ediniz.

- Kapak kenarını takınız ve sonuna kadar, saatin çalışma yönünün tersine doğru çeviriniz.

- İşlenecek malzemeleri kaba doldurunuz.
- Kapağı yerine takınız.
- Döner şalteri istediğiniz kademeye ayarlayınız.
Bizim önerimiz:
 - Kademe 3–4 ile çırpma,
 - Kademe 1–2 ile karıştırma.
 - Yoğurma kancası:
Önce kademe 1'de karıştırınız, sonra kademe 3'de yoğurunuz.

Malzeme ilave edilmesi

- Cihazı döner şalter üzerinden kapatınız.
- Kapağı açıp alınız.
- Malzemeleri mikserle doldurunuz.

İşiniz sona erdikten sonra

- Cihazı döner şalter üzerinden kapatınız.
- Elektrik fişini çekip çıkarınız.
- Kapağı ve kapak kenarını, saatin çalışma yönünde çevirerek çıkarınız.
- Aleti kabın içinden çıkarınız.
- Kabı, saatin çalışma yönünde çevrilerek çıkarınız.
- Tüm parçaları temizleyiniz, bakınız "Cihazın temizlenmesi ve bakımı".

Mikser

(bazı modellerde)



Keskin bıçaklarından/dönen tahrik sisteminden (motordan) dolayı yaralanma tehlikesi söz konusudur

Mikser cihaza takılıyken kesinlikle mikserle elinizi sokmayınız!

Mikseri cihazdan çıkaracağınız/ cihaza takacağınız zaman cihazın durur vaziyette olmasına özellikle dikkat ediniz!

Mikseri kesinlikle boş çalıştırmayınız. Mikser ancak kapağı takılmış ve kilitlemiş durumda çalışır.



Haşlanma tehlikesi

Mikserde sıcak malzeme işlendiği zaman, kapakdaki huniden sıcak buhar çıkar. En fazla 0,5 litre sıcak veya köpüren sıvı doldurunuz.



Dikkat:

Belli durumlarda miksere zarar gelebilir!

Bu mikser ile dondurulmuş meyve veya sebze işlemeyiniz.

Resim C

- Koruyucu kapağı mikser tahriğinden çıkarınız. Bunun için, arka taraftan koruyucu kapağa bastırınız ve kapağı alınız.
- Koruyucu kapağı kap/alet tahriğine takınız.
- Mikseri takınız ve sonuna kadar, saatin çalışma yönünün tersine doğru çeviriniz. Mikser ve cihazdaki işaretlere dikkat ediniz!
- Malzemeleri miksera doldurunuz.
 - Azami sıvı malzeme miktarı = 1,25 litre;
 - Azami köpüren veya sıcak sıvı malzeme miktarı = 0,5 litre;
 - İşlenebilecek en uygun katı malzeme miktarı = 100 gram.
- Kapağı yerine takıp, sonuna kadar saatin çalışma yönünde çeviriniz. Mikser kapağındaki dil, mikser kulpundaki yarık içindeki temas parçasına kadar çevrilip oturtulmalıdır! Mikser ancak kapağı takılmış ve kilitlemiş durumda çalışır!
- Döner şalteri istediğiniz kademeye ayarlayınız.



Önemli bilgi

Cihaz çalışırken mikser kapağını kenarından tutunuz.

Malzeme ilave edilmesi

- Cihazı döner şalter üzerinden kapatınız.
- Kapağı açıp alınız ve malzemeleri doldurunuz

veya

- Mikser kapağındaki huniyi dışarı çıkarınız ve katı malzemeleri biraz biraz malzeme ilave etme deliğine doldurunuz

veya

- Sıvı malzemeleri huni üzerinden ilave ediniz

İşiniz sona erdikten sonra

- Cihazı döner şalter üzerinden kapatınız.
- Elektrik fişini çekip çıkarınız.
- Mikseri saatin çalışma yönünde çeviriniz ve cihazdan çıkarınız.

Yararlı bilgi: Mikser ile işiniz sona erdikten sonra, mikseri hemen temizlemeniz iyi olur.

Cihazın temizlenmesi ve bakımı



Cereyan çarpma tehlikesi

Cihazda yapılacak her türlü çalışmadan önce, elektrik fişini çekip prizden çıkarınız.

Ana cihazın temizlenmesi



Elektrik çarpma tehlikesi

Ana cihazı kesinlikle suya sokmayınız ve akan su altına tutmayınız. Temizleme işlemi için buharlı temizleme cihazı kullanmayınız.



Dikkat:

Ovalama gerektiren deterjan veya temizlik malzemesi kullanmayınız.

- Elektrik fişini çekip çıkarınız.
- Ana cihazı ve koruyucu kapağı nemli bir bez ile siliniz. Gerekirse biraz bulaşık deterjanı kullanınız.
- Ardından cihazı silip kurulaştırınız.

Karıştırma kabının ve aletlerin temizlenmesi

Resim D



Dikkat:

Plastik parçaları bulaşık makinesine yerleştirirken, sıkışmalarına dikkat ediniz, aksi halde yıkama işlemi esnasında kalıcı deformasyonlar söz konusu olabilir.

Kap ve çift çırpma teli bulaşık makinesinde yıkanabilir.

Çift çarpma telini, temizlemek için ilgili parçalarına ayırınız.

- Teli tutucu düzenden çekip çıkarınız.
- Kuruduktan sonra, teli tekrar yerine takınız; bu esnada dişlerin birbirine tam oturmasına dikkat ediniz.

Yoğurma kancasını musluktan akan su altında, bir fırça ile temizleyiniz. Gerekirse biraz bulaşık deterjanı kullanınız.



Önemli bilgi

Kabı bulaşık makinesinde yıkamadan önce, tahrik milini kabın içinden çıkarınız.

- Kabı, tabanı yukarı gelecek şekilde çeviriniz.
- Tahrik milini kanatlarından tutarak, saatin çalışma yönünün tersine doğru çeviriniz ve çözünüz.
- Tahrik milini çekip çıkarınız.
- Parçalar kuruduktan sonra, tahrik milini yeniden yerine takınız.
- Saatin çalışma yönünde çevirerek kilitleyiniz.

Mikserin temizlenmesi

Resim E



Mikserin keskin bıçaklarından dolayı yaralanma tehlikesi söz konusudur!

Bıçak ünitesine çıplak elleriniz ile dokunmayınız. Temizleme işlemi için bir fırça kullanınız.



Dikkat:

Ovalama gerektiren deterjan veya temizlik malzemesi kullanmayınız.

Bıçak ünitesini bulaşık makinesinde yıkamayınız. Bıçak ünitesini suyun içinde bırakmayınız.

Mikser ile işinin sona erdikten sonra, mikseri hemen temizlemeniz iyi olur. Böylelikle artıklar kuruyup yapışmaz ve plastik kısımlara zarar verilmez (örn. baharatların ihtiva ettiği eterli yağlardan dolayı).

- Karıştırma bardağını (bıçak ünitesi hariç), kapağı ve huniyi bulaşık makinesinde yıkayabilirsiniz.
- Bıçak ünitesini musluktan akan su altında, bir fırça ile temizleyiniz. Suyun içinde bırakmayınız!

Yararlı bilgi: İçine biraz bulaşık deterjanı ilave ettiğiniz suyu, cihaza takılmış mikserle doldurunuz (mikser yaklaşık yarıya kadar dolu olmalıdır). Mikseri birkaç saniye çalıştırınız (kademe M). Deterjanlı suyu döküp boşaltınız ve mikseri temiz su ile durulayınız.

Arıza durumunda yardım



Cereyan çarpma tehlikesi

Cihazda yapılacak her türlü çalışmadan önce, elektrik fişini çekip prizden çıkarınız.

Cihaz harekete geçmiyor

- Elektrik akımı beslemesini kontrol ediniz.
- Elektrik fişini kontrol ediniz.
- Cihazı 0/off konumuna alınız ve sonra istediğiniz kademeye geri alınız.

Mikserin kullanılması halinde:

- Mikseri sonuna kadar çevirip sıkınız.
- Mikser kapağını takınız ve sonuna kadar çevirip sıkınız.

Kabın/aletlerin kullanılması halinde:

- Koruyucu kapağı mikser tahriğine takınız.

Mikser çalışmaya başlamıyor veya kullanım esnasında duruyor, tahrik sistemi "homurduyor"

Mikser bıçağı, malzemelerden biri tarafından bloke ediliyor.

- Cihazı kapatınız ve elektrik fişini çekip prizden çıkarınız.
- Mikseri cihazdan çıkarınız ve ilgili engeli gideriniz.
- Mikseri tekrar cihaza takınız.
- Cihazı devreye sokunuz.



Önemli bilgi

Eğer arıza giderilemiyorsa, lütfen yetkili servise başvurunuz.

Tarifler

Kremşanti

200 g–1500 g

- Kremayı, 1½–4 dakika 3–4 kademesinde (kremanın miktarına ve özelliklere bağlı) çift çırpma teli ile işleyiniz.



Yumurta akı kreması

2–20 yumurtanın akı

- Yumurta akını, 2–6 dakika 4 kademesinde çift çırpma teli ile işleyiniz.



Bisküvi hamuru

Temel tarif:

3–4 yumurta

3–4 çorba kaşığı sıcak su

150 g şeker

1 paket vanilya şekeri

150 g un

50 g nişasta

1 kahve kaşığı kabartma tozu

- İlave edilecek malzemeleri (un ve nişasta tozu hariç), yaklaşık 4–6 dakika 4 kademesinde çift çırpma teli ile, köpüklü gibi oluncaya kadar çırpınız.
- Döner şalteri 1–2 kademesine ayarlayınız ve elekten geçirilmiş unu ve nişastayı, bu köpük kıvamındaki malzemeye yaklaşık ½ – 1 dakika içerisinde kaşık kaşık ilave ederek karıştırınız.



İşlenebilecek azami miktar: Temel tarifin 3 misli

Mayasız hamur

Temel tarif:

4 yumurta

250 g şeker

1 paket vanilya şekeri

250 g tereyağı veya margarin (oda sıcaklığında)

500 g un

1 paket kabartma tozu

125 ml süt

- Tüm malzemeleri 1–2 kademesinde yaklaşık ½ dakika karıştırınız.



- Sonra yaklaşık 3–4 dakika (azami miktar işleniyorsa, yaklaşık 5–6 dakika) 4 kademesinde çift çırpma teli ile karıştırınız.

İşlenebilecek azami miktar: Temel tarifin 3 misli

Poğaç hamuru

Temel tarif:

125 g tereyağı (oda sıcaklığında)

100–125 g şeker

1 yumurta

1 tutam tuz

1 paket vanilya şekeri

250 g un

Bilgi:

Azami miktar işleniyorsa, yoğurma kancasını ve hamur bölücüyü kullanınız!

- Tüm malzemeleri 2 kademesinde yaklaşık ½ dakika karıştırınız/yoğurunuz.
- Sonra yaklaşık 1 dakika (azami miktar işleniyorsa, yaklaşık 3–4 dakika) 3–4 kademesinde karıştırınız/yoğurunuz.

İşlenebilecek azami miktar: Temel tarifin 3 misli

Mayalı hamur

Temel tarif:

500 g un

1 yumurta

60–80 g katı yağ (oda sıcaklığında)

60–80 g şeker

200–250 ml ılık süt

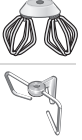
25 g maya veya 1 paket kuru maya

½ limonun kabuğu

1 tutam tuz

- Tüm malzemeleri 1–2 kademesinde yaklaşık ½ dakika ön yoğurmaya tabi tutunuz.
- Sonra 4–6 dakika 3 kademesinde yoğurma kancası ile işleyiniz.

İşlenebilecek azami miktar: Temel tarifin 4 misli



Kaba öğütülmüş buğday karışımı undan ekme



Temel tarif

325 g taze ve kaba öğütülmüş buğday unu

325 g beyaz un Tip 405

100 g çavdar unu Tip 630

75 g sıvı doğal mayalı hamur

½ ÇK kimyon

½ ÇK ekme baharatı

½ ÇK tuz

1½ paket kuru maya

450–500 ml sıcak su

- Tüm malzemeleri 1–2 kademesinde yaklaşık ½ dakika ön yoğurmaya tabi tutunuz.
- Sonra 4–6 dakika 3 kademesinde yoğurma kancası ile işleyiniz.
- Hamuru, hacim miktarı iki misline çıkıncaya kadar bekletiniz ve sonra tekrar yaklaşık 1 dakika 3 kademesinde yoğurunuz.
- Hamuru yağlanmış bir kutu kalıba doldurunuz ve yeniden bekletiniz; akabinde pişiriniz.

Yararlı bilgi:

Taze ve kaba öğütülmüş buğday unu yerine, taze öğütülmüş kızıl (delice) buğday da kullanılabilir.

İşlenebilecek azami miktar: Temel tarifin 2 misli

Mayonez için kullanılır



2 yumurta

2 kahve kaşığı hardal

250 ml likit yağ

2 çorba kaşığı limon suyu veya sirke

1 tutam tuz

1 tutam şeker

- Tüm malzemeleri (yağ hariç) 1 kademesinde birkaç saniye karıştırınız.
- Sonra yağı yavaş yavaş huniden içeri akıtınız ve mayonez bulamaç şekline gelinceye kadar, 3–4 kademesinde karıştırınız.

Ekme üstüne sürmek için ballı tereyağı



50 g tereyağı (buzdolabından)

250 g bal (buzdolabından)

- Tereyağını küçük parçalar şeklinde doğrayınız ve mikserle doldurunuz.
- Balı da ilave ediniz ve 15 saniye 4 kademesinde karıştırınız.

Giderme bilgileri



Bu cihaz, elektro ve elektronik eski cihazlar (waste electrical and electronic equipment – WEEE) ile ilgili, 2002/96/EG numaralı Avrupa direktifine uygun olarak işaretlenmiştir. Bu direktif, eski cihazların geri alınması ve değerlendirilmesi için, AB dahilinde geçerli olan bir uygulama kapsamını belirlemektedir.

Güncel giderme yol ve yöntemleri hakkında bilgi almak için yetkili satıcınıza veya bağlı olduğunuz belediye idaresine başvurunuz.

Garanti

Bu cihaz için, yurt dışındaki temsilciliklerimizden vermiş olduğumuz garanti şartları geçerlidir. Bu hususda daha detaylı bilgi almak için, cihazı satın aldığınız satıcıya baş vurunuz. Garanti süresi içerisinde bu garantiden yararlanabilmek için, cihazı satın aldığınızı gösteren fişi veya faturayı göstermeniz şarttır.

Değişiklikler olabilir.



**Bosch çağrı
yönetim merkezi**

444 6 333
Haftanın 7 günü hizmetinizde



BOSCH

(Sabit telefonlardan veya cep telefonlarından alan kodu çevirmeden)

Sabit telefonlardan yapılan aramalarda şehir içi arama tarifi üzerinden, cep telefonu ile yapılan aramalarda ise GSM-GSM tarifi üzerinden ücretlendirme yapılmaktadır.

Yazılı başvurular için adresimiz

BSH Ev Aletleri Sanayi ve Ticaret AŞ
Çakmak Mah. Balkan Cad. No.: 51 Ümraniye 34770 - İstanbul

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



KÜÇÜK EV ALETLERİ GARANTİ BELGESİ

- Cihazınızı; kullanma kılavuzunda gösterildiği şekilde kullanılması ve yetkili kıldığımız 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.**
- Arzaların giderilmesi konusunda uygulanacak teknik yöntemlerin tespiti ile değiştirilecek parçaların saptanması tamamen firmamıza aittir.
- Malın tesliminden sonraki yükleme, boşaltma ve sevkiyat anında meydana gelecek arızalar garanti kapsamı dışındadır.
- 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 firmamızın garantisini kapsamaktadır.
- Malın garanti süresi içerisinde arızalanması durumunda, tamirde geçen süre garanti süresine eklenir. Malın tamir süresi en fazla 30 iş günüdür. Bu süre, mala ilişkin arızanın servis istasyonuna, servis istasyonunun olmaması durumunda, malın satıcısı, bayii, acentası, temsilciliği, ithalatçısı veya imalatçısından birisine bildirim tarihinden itibaren başlar. Kadavri malının arızasının 15 iş gününü içerisinde giderilmemesi halinde imalatçı veya ithalatçı malın tamiri tamamlanıncaya kadar benzer özelliklere sahip başka bir sanayiye malını tüketicinin kullanımına tahsis etmek zorundadır.
- Malın garanti süresi içerisinde, gerek malzeme ve işçilik gerekse montaj hatalarından dolayı arızalanması halinde, işçilik masrafı, değiştirilen parça bedeli ya da başka herhangi bir ad altında hiçbir ücret talep etmeksizin tamiri yapılacaktır.
- Tüketicinin onarım hakkını kullanmasına rağmen malın;
 - Tüketicije teslim edildiği tarihten itibaren, belirlenen garanti süresi içinde kalmak kaydıyla, 1 yıl içerisinde; aynı arızanın ikiden fazla tekrarlanması veya farklı arızaların dörtten fazla meydana gelmesi veya belirlenen garanti süresi içerisinde farklı arızaların toplamının altından fazla olması unsurlarının yanı sıra, bu arızaların maldan yararlanamaması süreli kılması,
 - Tamiri için gereken azami sürenin aşılması,
 - Firmanın servis istasyonunun, servis istasyonunun mevcut olmaması halinde sırasıyla satıcısı, bayii, acentesi, temsilciliği, ithalatçısı veya imalatçı-üreticisinden birisinin düzenleyeceği raporla arızanın tamiri mümkün bulunmadığının belirlenmesi, durumlarında, tüketici malın ücretsiz değiştirilmesini, bedel iadesi veya ayıp oranında bedel indirimini talep edebilir.
- Malın kullanma kılavuzunda yer alan hususlara aykırı kullanılması kaynaklanan arızalar garanti kapsamı dışındadır.
- Garanti belgesi ile ilgili olarak çıkabilecek sorunlar için Sanayi ve Ticaret Bakanlığı, Tüketicinin ve Rekabetin Korunması Genel Müdürlüğü'ne başvurulabilir.

Bu belgenin kullanılmasında; 4077 sayılı Tüketicinin Korunması Hakkında Kanun ve bu Kanun'a dayanılarak yürürlüğe konulan Garanti Belgesi Uygulanma Esaslarına Dair Yönetmelik uyarınca, T.C. Sanayi ve Ticaret Bakanlığı Tüketicinin ve Rekabetin Korunması Genel Müdürlüğü tarafından izin verilmiştir.

Bu ürün Bosch için BSH Ev Aletleri San. ve Tic. AŞ tarafından ithal edilmektedir.

BSH Ev Aletleri San. ve Tic. AŞ bir BOSCH UND SIEMENS HAUSERÄTE GMBH kuruluşudur.

BSH EV ALETLERİ SAN. VE TİC. AŞ

Çakmak Mah. Balkan Cad. No.: 51

Ümraniye 34770 - İstanbul

Tel.: (0216) 528 90 00

Faks: (0216) 528 91 88

Üretim Yeri

BSH Bosch und Siemens Hauseräte GmbH

Carl-Wery-Str. 34

D-81739 München

Phone: +49 (89) 45 90 01

Fax: +49 (89) 45 90 21 28

Marka	Ürün İsmi	Belge Numarası	Belge Onay Tarihi
Bosch	Kahve Makinası	86094	29.06.2010
Bosch	Dilim Kesici	86018	29.06.2010
Bosch	Ekmek Kızartma Mak.	86095	29.06.2010
Bosch	Su Isıtıcı (Kettle)	86098	29.06.2010
Bosch	Mikser	87040	13.07.2010
Bosch	Mutfak Robotu	87042	13.07.2010
Bosch	Kahve Değirmeni	85998	29.06.2010
Bosch	Tost Makinası	86102	29.06.2010
Bosch	Kıyma Makinası	86035	29.06.2010
Bosch	Saç Kurutma Mak.	86067	29.06.2010
Bosch	Çay Makinası	86104	29.06.2010
Bosch	Narenciye Sıkacağı	86037	29.06.2010
Bosch	Banyo Tartısı	89990	26.05.2010
Bosch	Elektrikli Saç Maşası	87182	15.07.2010
Bosch	Şarjlı El Süpürgesi	87404	16.07.2010
Bosch	Ütü	88163	29.07.2010
Bosch	BleNDER	87180	15.07.2010
Bosch	Saç Şekillendirici	87182	15.07.2010
Bosch	Katı Meyva Sıkacağı	87181	15.07.2010
Bosch	Massaj Aletleri	59537	05.08.2010

Değerli Müşterimiz

Bosch Çağrı Yönetim Merkezi 444 6 333 no.lu telefon numarası ile, hafta içi ve cumartesi günleri 08.00-22.00, pazar günleri 09.00-22.00 saatleri arasında hizmet vermektedir. Bu saatler dışında aradığınızda adınızı, soyadınızı ve telefon numaranızı alan kodu ile bıraktığınızda ilk mesai saatinde sizinle irtibata geçilecektir.

Mesai saatleri içerisinde doğrudan bu numarayı çevirerek size en yakın Yetkili Servis telefonunu alabilir veya arzu ettiğiniz hizmeti talep edebilirsiniz.

Bosch Çağrı Yönetim Merkezimize ayrıca www.boschevaletleri.com adresindeki Müşteri Hizmetleri bölümünde bulunan Müşteri Hizmetleri Formunu doldurarak ya da 0216 528 91 88 no.lu telefona faks çekerek de ulaşabilirsiniz.

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 Yönetim 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.

YETKİLİ SATICI

BSH EV ALETLERİ SAN. VE TİC. A.Ş.

İmza ve kaşesi

MALIN

Cinsi : KÜÇÜK EV ALETLERİ
Markası : BOSCH
Modeli :
Bandrol ve Seri No. :
Teslim tarihi ve yeri :
Azami tamir süresi :
Cihaz ömrü :
Kullanım Süresi : 7 YIL (Ürünün fonksiyonunu yerine getirebilmesi için gerekli yedek parça bulundurma süresi)

SATICI FİRMANIN

Ünvanı :
Adresi :
Telefonu :
Telefaksı :
Tarih / İmza / Kaşe

Serdecznie gratulujemy Państwu zakupu nowego urządzenia firmy BOSCH. Tym samym wybór Państwa padł na nowoczesne, wysokowartościowe urządzenie gospodarstwa domowego. Dalsze informacje o naszych produktach można znaleźć na stronie internetowej naszej firmy.

Niniejsze urządzenie nie jest przeznaczone do użytku zarobkowego lecz skonstruowane z przeznaczeniem do przetwarzania ilości typowych dla gospodarstwa domowego itp. Zastosowania o charakterze podobnym do domowego obejmują np. użytkowanie w pomieszczeniach kuchennych dla pracowników sklepów, biur, zakładów rolniczych, rzemieślniczych i przemysłowych, jak również użytkowanie przez gości pensjonatów, małych hoteli i podobnych pomieszczeń mieszkalnych. Używać tylko dla takiej ilości produktów i czasu przygotowania, które są typowe dla gospodarstwa domowego. Instrukcja obsługi i użytkowania opisuje różne modele, różnice są opisane. Instrukcję obsługi i użytkowania proszę starannie przechowywać. Instrukcję użytkowania i obsługi proszę przechowywać starannie. Instrukcję użytkowania i obsługi proszę przekazać wraz z urządzeniem ewentualnemu kolejnemu właścicielowi.

Opis urządzenia

Proszę otworzyć składane kartki z rysunkami!

Rysunek A

- 1 Korpus urządzenia
- 2 Wyłącznik obrotowy
- 3 Napęd miski/narzędzi
- 4 Napęd miksera
- 5 Pokrywa osłaniająca napęd miksera
- 6 Schowek na elektryczny przewód zasilający

Miska:

- 7a Miska do mieszania z tworzywa lub ze stali szlachetnej (zależnie od modelu)
- 7b Przeg pokrywy
- 7c Pokrywka

Końcówki:

- 8a Podwójne mieszadło do ubijania (dla niektórych modeli)
np. do ubijania śmietany i lekkich ciast

- 8b Hak do zagniatania ciasta
np. do zagniatania gęstych ciast
 - 8c Rozdzielacz ciasta
- Mikser (dla niektórych modeli):
- 9a Dzbanek miksera
 - 9c Pokrywa z otworem do napełniania
 - 9c Lejek
 - 9d Wkład z nożami

Wskazówki bezpieczeństwa



Niebezpieczeństwo porażenia prądem elektrycznym!

Urządzenie podłączyć do gniazdka sieciowego i eksploatować zgodnie z danymi zawartymi na tabliczce znamionowej.

Urządzenie można używać tylko wtedy, jeżeli elektryczny przewód zasilający i samo urządzenie nie są uszkodzone.

Urządzenie należy chronić przed dziećmi. Dzieci nie pozostawiać bez nadzoru, aby zapobiec zabawie urządzeniem.

Nie dopuszczać do obsługi urządzenia osób (również dzieci) o zmniejszonym postrzeganiu zmysłowym, lub zmniejszonych zdolnościach umysłowych, albo nie posiadających odpowiedniego doświadczenia i wiedzy, chyba że będą one obsługiwać urządzenie pod nadzorem lub zostały pouczone w obsłudze i użytkowaniu urządzenia przez osobę, która odpowiada za ich bezpieczeństwo.

Nie dotykać wirujących elementów urządzenia. Po każdym użyciu urządzenia, przed przystąpieniem do czyszczenia urządzenia, przed opuszczeniem pomieszczenia, w którym stoi urządzenie lub w przypadku awarii należy wyjąć wtyczkę z gniazdka sieciowego.

Elektrycznego przewodu zasilającego nie wolno ocierać o ostre krawędzie, ani gorące powierzchnie.

Aby uniknąć zagrożeń naprawy urządzenia, jak np. wymiana uszkodzonego przewodu zasilającego można przeprowadzić tylko w naszym autoryzowanym punkcie serwisowym. Korpusu urządzenia nie wolno nigdy zanurzać w wodzie, ani myć pod bieżącą wodą.

Wyposażenie i narzędzia wymieniać tylko po wyłączeniu urządzenia (wyłącznik obrotowy w pozycji 0/off) i wyjęciu wtyczki z gniazdka sieciowego.

Urządzenie eksploatować tylko z oryginalnym wyposażeniem.

Obsługa



Ostrożnie!

Urządzenie włączać tylko z wyposażeniem/narzędziami i w odpowiedniej pozycji roboczej. Nie włączać pustego urządzenia (na biegu jałowym). Urządzenia i części wyposażenia nie poddawać działaniu ciepła.

- Urządzenie i wyposażenie należy przed pierwszym użyciem dokładnie wyczyścić, patrz rozdział „Czyszczenie i pielęgnacja“.

Przygotowanie

- Korpus urządzenia postawić na gładkiej i czystej powierzchni.
- Wyciągnąć/odwinąć elektryczny przewód zasilający.
- Wtyczkę włożyć do gniazdka sieciowego.

Nastawianie zakresu roboczego

- Wyłącznik obrotowy przekręcić na odpowiedni zakres.
O/off = stop/wyłączone
M = włączanie chwilowe
Wyłącznik obrotowy przytrzymać. Napęd pracuje z największą liczbą obrotów.
Zakresy 1–4 = prędkości robocze (1 = powoli, 4 = szybko)



Ważna wskazówka

Urządzenie można eksploatować z miską do mieszania tylko wtedy, jeżeli pokrywa osłaniająca napęd miksera jest założona.

W przypadku użycia napędu miksera pokrywę osłaniającą założyć na nieużywany napęd miski.

Praca z zastosowaniem miski i narzędzi

Podwójne mieszadło do ubijania (dla niektórych modeli)

do ubijania piany z białek, śmietany i lekkich ciast, np. ciasta biszkoptowego.



Hak do zagniatania ciasta

do zagniatania ciężkich ciast i do mieszania dodatków, które nie powinny być rozdrobnione (np. rodzyнки, wiórki czekoladowe).

Przy zastosowaniu haka do zagniatania należy najpierw założyć rozdzielacz ciasta.



Niebezpieczeństwo zranienia obracającymi się narzędziami

Podczas pracy urządzenia nie wolno wkladać rąk do miski.

Wyposażenie i narzędzia zmieniać tylko po wyłączeniu urządzenia i po zatrzymaniu napędu – po wyłączeniu urządzenia napęd pracuje jeszcze krótki czas.

Wskazówka:

Funkcja i zastosowanie miski ze stali szlachetnej lub miski z tworzywa sztywnego (zależnie od modelu) są takie same i dlatego na rysunkach przedstawione są jednakowo.

Rysunek B

- Nałożyć miskę do mieszania i przekręcić, aż do oporu w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara.
- Włożyć odpowiednie narzędzie:
Podwójne mieszadło do ubijania:
 - Podwójną końcówkę do ubijania nałożyć na wał napędowy w misce.
 - Zwrócić przy tym uwagę na właściwe ząbienie, w razie potrzeby lekko przekręcić i nacisnąć.

Hak do zagniatania ciasta:

- Najpierw nałożyć rozdzielacz ciasta na wał napędowy w misce.
- Następnie nałożyć hak do zagniatania na wał napędowy w misce.

Zwrócić uwagę na końcówkę, która zalecona jest w przepisie kulinarnym.

- Nałożyć brzeg pokrywy i przekręcić, aż do oporu w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara.
- Składniki przeznaczone do przerobienia włożyć do miski.
- Nałożyć pokrywę.

- Pokrętko wyłącznika nastawić na odpowiednią prędkość.
Zaleca się:
 - ubijać na zakresie 3–4,
 - dodatki zamieszać na zakresie 1–2.
 - Hak do zagniatania ciasta: najpierw zamieszać składniki na zakresie 1, następnie zagniatą na zakresie 3.

Dodawanie składników

- Urządzenie wyłączyć pokrętkiem wyłącznika.
- Zdjąć pokrywę.
- Włożyć składniki.

Po pracy

- Urządzenie wyłączyć pokrętkiem wyłącznika.
- Wyjąć wtyczkę z gniazdka sieciowego.
- Pokrywę i brzeg pokrywy zdjąć poprzez obrót w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara.
- Wyjąć narzędzia z miski.
- Miskę zdjąć poprzez obrót w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara.
- Wszystkie części wyczyścić, patrz rozdział „Czyszczenie i pielęgnacja“.

Mikser

(W niektórych modelach)



Niebezpieczeństwo zranienia ostrymi nożami miksera/ obracającym się napędem

Nie wkładać rąk do założonego miksera! Mikser zakładać/zdejmować tylko wtedy, jeżeli urządzenie jest wyłączone, a napęd nieruchomy!

Nie włączać pustego miksera. Mikser można włączać tylko z założoną i zablokowaną pokrywą.



Niebezpieczeństwo poparzenia

W czasie obróbki gorących produktów wydostaje się para przez lejek w pokrywie. Napędzić maksymalnie 0,5 litra gorących lub pniących płynów.



Ostrożnie!

Mikser może ulec uszkodzeniu, proszę przestrzegać poniższych wskazówek!

Nie wolno miksować zamrożonych owoców ani jarzyn.

Rysunek C

- Zdjąć pokrywę osłaniającą napęd miksera. W tym celu nacisnąć z tyłu pokrywę osłaniającą i zdjąć.
- Pokrywę osłaniającą nałożyć na napęd miski/narzędzi.
- Nałożyć mikser i przekręcić w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara, aż do oporu.
Zwrócić uwagę! Na oznaczenie na mikserze i na urządzeniu!
- Włożyć składniki.
 - Maksymalna ilość płynnych składników = 1,25 litra;
 - Maksymalna ilość pniących lub gorących płynów = 0,5 litra;
 - Optymalna ilość miksowanych składników stałych = 100 gramów.
- Nałożyć pokrywę i przekręcić w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara, aż do oporu.
Nosek pokrywy miksera musi być wciśnięty do oporu w szczelinie uchwytu miksera!
Mikser można włączać tylko z założoną i zablokowaną pokrywą!
- Pokrętko wyłącznika nastawić na odpowiednią prędkość.



Ważna wskazówka

Pokrywę miksera przytrzymać za brzeg w czasie pracy.

Dodawanie składników

- Urządzenie wyłączyć pokrętkiem wyłącznika.
- Zdjąć pokrywę i dodać składniki,
albo
- wyjąć lejek z pokrywy miksera i stałe składniki dodawać stopniowo przez otwór wysypowy,
albo
- płynne składniki dodać przez lejek.

Po pracy

- Urządzenie wyłączyć pokrętle wyłącznika.
- Wyjąć wtyczkę z gniazdka sieciowego.
- Mikser przekręcić w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara i zdjąć.

Wskazówka: Mikser wymyć najlepiej zaraz po użyciu.

Czyszczenie i pielęgnacja



Niebezpieczeństwo porażenia prądem elektrycznym

Przed przystąpieniem do wszelkich prac przy urządzeniu należy wyjąć wtyczkę z gniazdka sieciowego.

Czyszczenie korpusu urządzenia



Niebezpieczeństwo porażenia prądem elektrycznym

Korpusu urządzenia nie wolno nigdy zanurzać w wodzie, ani myć pod bieżącą wodą. Nie wolno stosować urządzeń czyszczących strumieniem pary.



Ostrożnie!

Nie stosować żadnych ostrych ani szorujących środków czyszczących.

- Wyjąć wtyczkę z gniazdka sieciowego.
- Korpus urządzenia i pokrywę osłaniającą napęd wytrzeć wilgotną ściereką. W razie potrzeby użyć trochę płynu do mycia naczyń.
- Wytrzeć urządzenie do sucha.

Czyszczenie miski i wyposażenia

Rysunek D



Ostrożnie!

Zwrócić uwagę, aby części z tworzywa sztucznego nie zostały zablokowane w zmywarce, ponieważ mogą ulec trwałej deformacji w czasie procesu mycia.

Miskę i podwójną końcówkę do ubijania można myć w zmywarce do naczyń.

Podwójną końcówkę do ubijania należy zdemontować do czyszczenia.

- Każdą z podwójnych końcówek wyjąć z uchwyty.

- Po wysuszeniu ponownie założyć obie końcówki, zwrócić przy tym uwagę na dokładne zażebienie.

Hak do zagniatania wyczyścić szczotką pod bieżącą wodą. W razie potrzeby użyć trochę płynu do mycia naczyń.



Ważna wskazówka

Przed włożeniem miski do zmywarki do naczyń należy wyjąć z niej wał napędowy.

- Miskę odwrócić dnem do góry.
- Wał napędowy chwycić za skrzydełka i odkręcić poprzez obrót w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara.
- Wyjąć wał napędowy.
- Po wysuszeniu wszystkich części ponownie założyć wał napędowy.
- Ustalić położenie poprzez obrót w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara.

Czyszczenie miksera

Rysunek E



Niebezpieczeństwo zranienia ostrymi nożami

Wkładu z nożami nie dotykać gołymi rękoma. Do czyszczenia noży używać szczotki.



Ostrożnie!

Nie stosować żadnych ostrych ani szorujących środków czyszczących. Wkładu z nożami nie wolno myć w zmywarce do naczyń. Wkładu z nożami nie pozostawiać w wodzie.

Mikser wymyć najlepiej zaraz po użyciu.

Wtedy resztki nie przysychają i nie uszkadzają tworzywa sztucznego (np. elejki eteryczne przypraw kuchennych).

- Dzbaneł miksera (bez wkładu z nożami), pokrywę i lejek można myć w zmywarce do naczyń.
- Wkład z nożami wyczyścić szczotką pod bieżącą wodą. Nie pozostawiać w wodzie!

Wskazówka: Do założonego miksera wlać trochę wody z dodatkiem płynu do mycia naczyń (do ok. połowy). Włączyć mikser na kilka sekund (na zakres M). Następnie wylać wodę i wypłukać mikser czystą wodą.

Usuwanie drobnych usterek



Niebezpieczeństwo porażenia prądem elektrycznym

Przed przystąpieniem do wszelkich prac przy urządzeniu należy wyjąć wtyczkę z gniazdka sieciowego.

Urządzenia nie włącza się

- Sprawdzić dopływ prądu.
- Sprawdzić wtyczkę.
- Wyłącznik nastawić na 0/off, a następnie ponownie przekręcić na odpowiedni zakres.

Przy użyciu miksera:

- Mikser dokręcić, aż do oporu.
- Założyć pokrywę miksera i przekręcić, aż do oporu.

Przy użyciu miski/narzędzi:

- Pokrywe osłaniającą założyć na napęd miksera.

Mikser nie zaczyna pracować, albo zatrzymuje się w czasie pracy, a napęd „brzęczy“.

Noż miksera został zablokowany jakimś produktem.

- Wyłączyć urządzenie i wyjąć wtyczkę z gniazdka sieciowego.
- Zdjąć mikser i usunąć przyczynę zablokowania noża.
- Ponownie założyć mikser.
- Włączyć urządzenie.



Ważna wskazówka

Jeżeli w opisany sposób nie da się usunąć występujących usterek, proszę zwrócić się do naszego autoryzowanego punktu serwisowego.

Przepisy kulinarne

Bitą śmietaną

200 g–1500 g

- Śmietanę ubijać 1½ do 4 minut na zakresie 3–4 (zależnie od ilości i właściwości śmietany) podwójną końcówką do ubijania.



Piana z białek

2–20 białek z jaj

- Białka ubijać 2–6 minut na zakresie 4 podwójną końcówką do ubijania.



Ciasto biszkoptowe

Przepis podstawowy:

- 3–4 jajka
- 3–4 łyżki gorącej wody
- 150 g cukru
- 1 paczka cukru waniliowego
- 150 g mąki
- 50 g mąki ziemniaczanej

1 łyżeczka proszku do pieczenia

- Składniki (oprócz mąki i mąki ziemniaczanej) ubijać na pianę ok. 4–6 minut na zakresie 4 podwójną końcówką do ubijania.
- Wyłącznik urządzenia przełączyć na zakres 1–2 i mieszając dalej ok. ½ do 1 minuty dodawać łyżkami przez otwór wyspowy przesianą mąkę i mąkę ziemniaczaną.

Maksymalna ilość: 3 x przepis podstawowy



Ciasto ucierane

Przepis podstawowy:

- 4 jajka
- 250 g cukru
- 1 paczka cukru waniliowego
- 250 g masła lub margaryny (o temperaturze pokojowej)
- 500 g mąki
- 1 paczka proszku do pieczenia
- 125 ml mleka
- Wszystkie składniki zamieszać najpierw ok. ½ minuty na zakresie 1–2.
- Następnie mieszać ok. 3–4 minut (przy obrabianiu maksymalnej ilości ok. 5–6 minut) na zakresie 4 podwójną końcówką do ubijania.

Maksymalna ilość: 3 x przepis podstawowy



Ciasto kruche

Przepis podstawowy:

- 125 g masła (o temperaturze pokojowej)
- 100–125 g cukru
- 1 jajko
- 1 szczypta soli
- 1 paczka cukru waniliowego
- 250 g mąki



Wskazówka:

Przy obrabianiu maksymalnej ilości zastosować hak do zagniatania z rozdzielnikiem ciasta!

- Wszystkie składniki najpierw zamieszać/zagniatą ok. ½ minuty na zakresie 2.
- Następnie mieszać/zagniatą ok. 1 minuty (przy obrabianiu maksymalnej ilości ok. 3–4 minut) na zakresie 3–4.

Maksymalna ilość: 3 x przepis podstawowy

Ciasto drożdżowe

Przepis podstawowy:

500 g mąki

1 jajko

60–80 g tłuszczu (o temperaturze pokojowej)

60–80 g cukru

200–250 ml letniego mleka

25 g drożdży lub 1 paczka drożdży suszonych

otarta skórka z ½ cytryny

1 szczypta soli

- Wszystkie składniki zagnieść wstępnie ok. ½ minuty na zakresie 1–2.
- Następnie obrabiać ok. 4–6 minut na zakresie 3 hakiem do zagniatania.

Maksymalna ilość: 4 x przepis podstawowy

Chleb razowy mieszany

Przepis podstawowy

325 g świeżo zmielonej mąki pszennej z otrębami

325 g białej mąki pszennej typu 405

100 g mąki żytniej typu 630

75 g płynnego zakwasu naturalnego

½ łyżki kminku

½ łyżki przyprawy chlebowej

½ łyżki soli

1½ paczki suchych drożdży

450–500 ml ciepłej wody

- Wszystkie składniki zagnieść wstępnie ok. ½ minuty na zakresie 1–2.
- Następnie zagniatą ok. 4–6 minut na zakresie 3 do uzyskania gładkiego ciasta.
- Ciasta pozostawić do wyrośnięcia, aż podwoi swoją objętość i jeszcze raz zagnieść ok. 1 minutę na zakresie 3.
- Ciasto przełożyć do natłuszczonej podłużnej formy i ponownie pozostawić do wyrośnięcia, a potem upiec.

Wskazówka:

Zamiast świeżo zmielonej mąki pszennej z otrębami można również zastosować świeżo mieloną mąkę orkiszową.

Maksymalna ilość: 2 x przepis podstawowy

Majonez

2 jajka

2 łyżeczka musztardy

250 ml oliwy

2 łyżka soku cytrynowego lub octu

1 szczypta soli

1 szczypta cukru

- Wszystkie składniki (oprócz oleju) zmiksować kilka sekund na zakresie 1.
- Następnie wlewać olej bardzo powoli przez lejek i tak długo miksować na zakresie 3–4, aż wytworzy się gładka emulsja majonezu.

Masło miodowe

50 g masła (z chłodziarki)

250 g miodu (z chłodziarki)

- Masło podzielić na małe kawałki i włożyć do miksera.
- Następnie dodać miód i miksować 15 sekund na zakresie 4.

Wskazówki dotyczące usuwania zużytego urządzenia

To urządzenie jest oznaczone zgodnie z Dyrektywą Europejską 2002/96/WE oraz polską Ustawą z dnia 29 lipca 2005 r. „O zużyтым sprzęcie elektrycznym i elektronicznym“ (Dz.U. z 2005 r. Nr 180, poz. 1495) symbolem przekreślonego kontenera na odpady.

Takie oznakowanie informuje, że sprzęt ten, po okresie jego użytkowania nie może być umieszczany łącznie z innymi odpadami pochodzącymi z gospodarstwa domowego.

Użytkownik jest zobowiązany do oddania go prowadzącym zbieranie zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego.

Prowadzący zbieranie, w tym lokalne punkty zbiórki, sklepy oraz gminne jednostki, tworzą odpowiedni system umożliwiający oddanie tego sprzętu.

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

Gwarancja

Dla urządzenia obowiązują warunki gwarancji wydanej przez nasze przedstawicielstwo handlowe w kraju zakupu.

Dokładne informacje otrzymanie Państwo w każdej chwili w punkcie handlowym, w którym dokonano zakupu urządzenia.

W celu skorzystania z usług gwarancyjnych konieczne jest przedłożenie dowodu kupna urządzenia. Warunki gwarancji regulowane są odpowiednimi przepisami Kodeksu Cywilnego oraz Rozporządzeniem Rady Ministrów z dnia 30.05.1995 roku „W sprawie szczególnych warunków zawierania i wykonywania umów rzeczy ruchomych z udziałem konsumentów“.

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

Ezt a készüléket nem ipari felhasználásra tervezték, a készülék háztartási vagy háztartás-szerű mennyiségek feldolgozására készült. A háztartásokhoz hasonló felhasználásnak minősül például az üzletekben, irodákban, mezőgazdasági és más ipari létesítményekben található munkahelyi konyhákban történő használat, illetve a panziókban, kisebb hotelekben és hasonló lakóépületekben a vendégek általi használat. A készüléket csak a háztartásban szokásos mennyiségek feldolgozására, és a háztartásban szokásos ideig használja. A használati útmutató különböző kivitelek leírását tartalmazza. A különbségek jelölve vannak.

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

A készülék részei

Kérjük, hogy hajtsa ki a képes oldalt!

A ábra

- 1 Alapgép
- 2 Forgókapcsoló
- 3 Meghajtó a tálhoz/eszközökhöz
- 4 Meghajtó a turmixgéphez
- 5 Turmixgép-meghajtó védőfedele
- 6 Kábeltartó rekesz

Tál:

7a Keverőtál
 műanyagból vagy nemesacélból
 (kivitteltől függően)

7b Fedélperem

7c Fedél

Szerszámok:

- 8a** Kettős habverő (egyres modelleknél)
 pl. tejszín felveréséhez és könnyű tészták keveréséhez
- 8b** Dagasztószár
 pl. sűrű tészta dagasztásához
- 8c** Tésztaelosztó

Zastrzega się prawow prowadzania zmian.

Turmixfeltét (egyres modelleknel):

9a Turmixpohár

9c Fedél, utántöltő nyílással

9c Tölcsér

9d Késbetét

Biztonsági útmutató



Aramütés veszélye!

A készüléket csakis a típusablán szereplő adatok szerint csatlakoztassa és üzemeltesse.

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

Ne engedjen gyerekeket a készülék közelébe. Ügyeljen a gyerekekre, hogy ne játszanak a készülékkel.

Ne engedje, hogy szellemi vagy testi fogyatékossgal élő vagy hiányos tapasztalattal és tudással rendelkező személyek (gyerekek) kezeljék a készüléket, hacsak nem valaki felügyel rájuk vagy egy a biztonságért felelős személy által eligazításban részesültek a készülék használatát illetően.

Ne nyúljon a forgó alkatrészekhez.

A hálózati csatlakozódugót húzza ki minden használat után, valamint tisztítás és összeszerelés előtt, a helyiség elhagyásakor, és ha zavar lép fel.

A csatlakozóvezeték ne legyen éles szélek és forró felületek közvetlen közelében.

A későbbi veszélyek elkerülése érdekében a készülék javításait, mint például a megsérült csatlakozóvezeték cseréjét, csak vevőszolgálatunk végezheti el.

Soha ne merítse az alapgépet vízbe, és soha ne tartsa folyó víz alá.

A tartozékokat és a szerszámot csak akkor cserélje, ha a készülék megállt (forgókapcsoló 0/off állásban) és a hálózati csatlakozódugó ki van húzva.

A készüléket csak eredeti tartozékokkal használja.

A készülék kezelése



Vigyázat!

A készüléket csak tartozékkal/ szerszámmal felszerelve szabad üzemeltetni.

Ne járassa a készüléket üresen.

A készüléket és a tartozékokat ne tegye ki hőforrásnak.

- A készüléket és a tartozékokat első használat előtt alaposan meg kell tisztítani, lásd: „Tisztítás és ápolás”.

Előkészítés

- Az alapkészüléket sima és tiszta felületen állítsa fel.
- Húzza ki a kábelt.
- Dugja be a hálózati csatlakozódugót.

Munkafokozat beállítás

- Forgókapcsolót fordítsa a kívánt állásba.
0/off = stop/kikapcsolás
M = turbókapcsoló
A forgókapcsolót tartsa. A meghajtás a legmagasabb fordulatszámú üzemen.
1–4 fokozat = munkasebesség
(1 = lassú, 4 = gyors)



Fontos megjegyzés

A készüléket csak akkor lehet a keverőtállal működtetni, ha a védőfedelelet feltette a turmixgép-meghajtóra.

A turmixgép-meghajtó használata közben a táll használaton kívüli meghajtására helyezze fel a védőfedelelet!


Műveletek a tállal és a szerszámokkal

Kettős habverő (egyres modelleknel)

tojásfehérje, tejszín és könnyű tészta felveréséhez, pl. piskótatésztahoz.



Dagasztószár

nehéz tészta gyúrásához, és olyan hozzávalók összekeveréséhez, amelyeket nem kell aprítani (pl. mazsola, csokoládélapocsk).


A dagasztószár használatakor először helyezze be tésztaelosztót.



A szerszámok forgása következtében fellépő veszély

A készülék üzemelése közben soha ne nyúljon a tálba.

A szerszámot csak akkor cserélje ki, ha a meghajtómű teljesen leállt (kikapcsolás után a meghajtómű rövid ideig még forog).

Megjegyzés:

A nemesacél és a műanyag tálak funkciója és használata (kiviteltől függően) nem különbözik egymástól, ezért a képeken nem mutatjuk be külön.

B ábra

- Helyezze fel a keverőtálat, és fordítsa el ütközésig az óramutató járásával ellentétes irányba.

- Helyezze be a kívánt eszközt:

Kettős habverő:

- A kettős habverőt a tálban levő hajtótengelyre helyezze rá!
- Közben ügyeljen a fogazás teljes összekapcsolódására, adott esetben kissé forgassa el és nyomja oda!

Dagasztószár:

- Előbb a tésztaelosztót helyezze rá a tálban levő hajtótengelyre, majd
- a dagasztószárat helyezze fel a tálban levő hajtótengelyre!

Vegye figyelembe a recepteknél található eszköz-ajánlásokat!

- Helyezze rá a fedélperemet, és ütközésig fordítsa el az óramutató járásával ellentétesen!
- A feldolgozandó hozzávalókat töltsse a tálba.
- Helyezze fel a fedelet.
- A forgókapcsolót állítsa a kívánt fokozatra. Javaslatunk:
 - a 3–4-es fokozatot használja felveréshez
 - az 1–2-es fokozatot használja bekeveréshez.

- Dagasztószár: először 1-es fokozaton használja (bekeverés), azután állítsa 3-as fokozatra.

A hozzávalók utántöltése

- A készüléket kapcsolja ki a forgókapcsolóval.
- A fedelet vegye le.
- Töltsse be a hozzávalókat.

A munka befejezése után

- A készüléket kapcsolja ki a forgókapcsolóval.
- Húzza ki a hálózati csatlakozódugót.
- Az óramutató járásával megegyezően forgatva vegye le a fedelet és a fedélperemet!
- Az eszközt vegye ki a tálból!
- A tálat vegye le, elfordítva az óramutató járásával megegyezően!
- Minden alkatrészt tisztítson meg, lásd a „Tisztítás és ápolás” fejezetet.

Turmixfeltét

(egyes modelleknél)



Sérülésveszély az éles kés/forgó hajtómű miatt

Soha ne nyúljon a felhelyezett turmixfeltétbe! A turmixgépet csak a meghajtómű álló helyzetében tegye fel/vegye le! Üres állapotban soha ne üzemeltesse a turmixfeltétet. A turmixfeltét csak ráhelyezett és reteszelt fedéllel működik.



Leforrzási veszély

Ha forró anyagot kever, akkor a fedélben lévő tölcserén keresztül gőz távozik. Maximum 0,5 liter forró vagy habzó folyadékot szabad betölteni.



Vigyázat!

A keverő megsérülhet! Ne tegyen a keverőbe mélyhűtött gyümölcsöt és zöldséget.

C ábra

- Vegye le a védőfedelelet a turmixgép-meghajtóról! Ehhez hátul nyomja meg a védőfedelelet és vegye le a fedelet!
- Helyezze rá a védőfedelelet a tál/turmixgép meghajtójára!
- Helyezze fel a turmixgépet, és fordítsa el ütközésig az óramutató járásával ellentétesen!
Vegye figyelembe a turmixgépen és a készüléken levő megjelöléseket!
- Töltse be a hozzávalókat.
 - Maximálisan betölthető mennyiség folyadék hozzávalók esetén = 1,25 liter;
 - Maximálisan betölthető mennyiség habzó vagy forró folyadék hozzávalókból = 0,5 liter;
 - Optimálisan feldolgozható mennyiség szilárd hozzávalók esetén 100 gramm.
- Helyezze fel a fedelet és az óramutató járásával megegyező irányban fordítsa el ütközésig.
A turmixféléd fedelén lévő csap kerüljön a turmixféléd fogóján levő résbe ütközésig!
A turmixféléd csak ráhelyezett és reteszelt fedéllel működik!
- A forgókapcsolót állítsa a kívánt fokozatra.

**Fontos megjegyzés**

Munka közben a turmixféléd fedelének peremét fogni kell.

A hozzávalók utántöltése

- A készüléket kapcsolja ki a forgókapcsolóval.
- Vegye le a fedelet, és töltse be a hozzávalókat vagy
- Vegye ki a turmixféléd fedelénél található tölcsejt, és a szilárd hozzávalókat egymás után az utántöltő nyíláson keresztül töltse be vagy
- a folyékony hozzávalókat töltse be a tölcsejeren keresztül.

A munka befejezése után

- A készüléket kapcsolja ki a forgókapcsolóval.
- Húzza ki a hálózati csatlakozódugót.
- A turmixgépet az óramutató járásával megegyező irányban fordítsa el és vegye le.

Tipp: A turmixféléd használat után azonnal tisztítsa meg.

Tisztítás és ápolás**Áramütésveszély**

Mielőtt bármilyen műveletet végez a készüléken, húzza ki a hálózat csatlakozót!

Az alapgép tisztítása**Áramütés veszélye**

Soha ne merítse az alapgépet vízbe, és soha ne tartsa folyó víz alá. Gőzüzemű tisztítót ne használjon.

**Vigyázat!**

Ne használjon súrolószert a készülék tisztításához.

- Húzza ki a hálózati csatlakozódugót.
- Az alapkészüléket és a védőfedelelet nedves ruhával törölje meg! Szükség esetén használjon egy kevés mosogatószert.
- A készüléket ezután törölje szárazra.

A tál és a szerszámok tisztítása**D ábra****Vigyázat!**

A műanyag tartozékokat a mosogatógépben ne szorítsa be, mert a mosogatás folyamán ezeknél maradó alakváltozás is lehetséges!

A tál és a kettős habverő alkalmas mosogatógéphez.

A kettős habverőt tisztítás előtt szedje szét!

- A habverőt húzza ki a tartóból!
- Száradás után helyezze vissza a habverőt, közben ügyeljen rá, hogy a fogazás teljesen összekapcsolódjon!

A dagasztószárat folyó víz alatt kefével tisztítsa meg! Szükség esetén használjon egy kevés mosogatószert.

**Fontos megjegyzés**

A tál mosogatógépben történő tisztítása előtt vegye ki a hajtótengelyt a tálból!

- A tálat fordítsa az aljával felfelé!
- A hajtótengelyt a szármaknál fogva fordítsa el az óramutató járásával ellentétes irányba és lazítsa meg!
- Húzza ki a hajtótengelyt!
- Az alkatrészek megszáradása után helyezze vissza a hajtótengelyt!
- Az óramutató járásával megegyezően forgatva rögzítse!

A turmixfeltét tisztítása

E ábra



Sérülésveszély az éles kés miatt

A késbetéthez ne nyúljon hozzá puszta kézzel! A tisztításhoz használjon kefé!



Vigyázat!

Ne használjon súrolószert a készülék tisztításához. A késbetétet ne tegye a mosogatógépbe! A késbetétet ne áztassa a vízben!

Legjobb, ha a keverőt közvetlenül a használat után megtisztítja. Így nem száradnak rá ételmaradékok, és a műanyagot nem károsítják (pl. a fűszerekben lévő illóolajok).

- A turmixtálát (késbetét nélkül), a fedelet és a tölcserít mosogatógépben tisztítsa!
- A késbetétet folyó víz alatt kefével tisztítsa meg! Ne áztassa a vízben!

Tipp:

Töltsön egykeves mosogatószeres vizet a felhelyezett turmixfeltétbe (kb. félig). Néhány másodpercre kapcsolja be a turmixgépet (M fokozat). A mosogatóvizet öntse ki, és öblítse ki tiszta vízzel a turmixgépet.

Segítség üzemzavar esetén



Áramütésveszély

Mielőtt bármilyen műveletet végez a készüléken, húzza ki a hálózat csatlakozót!

A készülék nem indul el

- Ellenőrizze az áramellátást.
- Ellenőrizze a hálózati csatlakozódugót.
- A készüléket állítsa 0/off helyzetbe, és azután kapcsolja vissza a kívánt fokozatra.

A turmixgép használatakor:

- A turmixfeltétet ütközésig csavarja rá.
- Tegye fel a turmixfeltét fedelét, és csavarja rá ütközésig.

A tál/eszközök használatakor:

- A védőfedelelet helyezze el a turmixgép-meghajtón!

A turmixgép nem kezd el működni vagy használat közben leáll, a meghajtómű „zúg”

A keverőkést valami szilárd hozzávaló megállítja.

- Kapcsolja ki a készüléket és húzza ki a csatlakozódugót.
- Vegye le a turmixfeltétet és távolítsa el az akadályt.
- A turmixfeltétet ismét helyezze vissza.
- Kapcsolja be a készüléket.



Fontos megjegyzés

Ha az üzemzavar nem szüntethető meg, kérjük forduljon az ügyfélszolgálathoz.

Receptek

Tejszínhab

200 g–1500 g

- A tejszint 1,5–4 percig 3–4-es fokozaton (a mennyiségtől és a tejszín tulajdonságaitól függően) verje fel kettős habverővel!



Tojás hab

2–20 tojásfehérje

- A fehérjét 2–6 percig 4-es fokozaton verje fel kettős habverővel!



Piskótatészta

Alaprecept:

3–4 tojás
3–4 evőkanál forró víz

150 g cukor
1 csomag vaníliás cukor
150 g liszt

50 g étkezési keményítő
1 teáskanál sütőpor

- A hozzávalókat (a liszt és a kukoricakeményítő kivételével) kb. 4–6 percig 4-es fokozaton keverje habosra a kettős habverővel!
- Állítsa a forgókapcsolót az 1–2-es fokozatra és az átszitált lisztet és étkezési keményítőt kb. 1/2–1 perc alatt kanalanként adagolja hozzá.



Maximális mennyiség: 3 x alaprecept

Kevert tészta

Alaprecept:

4 tojás

250 g cukor

1 csomag vaniliás cukor

250 g vaj vagy margarin (szobahőmérsékletű)

500 g liszt

1 csomag sütőpor

125 ml tej

- Az összes hozzávalót keverje össze kb. ½ percig 1–2-es fokozaton!
- Majd kb. 3–4 percig (maximális mennyiség feldolgozásakor kb. 5–6 percig) 4-es fokozaton keverje tovább kettős habverővel!

Maximális mennyiség: 3 x alaprecept

Omlás tészta

Alaprecept:

125 g vaj (szobahőmérsékletű)

100–125 g cukor

1 db tojás

1 csipet só

1 csomag vaniliás cukor

250 g liszt

Megjegyzés:

Maximális mennyiségek feldolgozásakor a dagasztószárat használja tésztaelosztóval!

- Az összes hozzávalót keverje/dagassza kb. ½ percig 2-es fokozaton!
- Majd kb. 1 percig (maximális mennyiség feldolgozásakor kb. 3–4 percig) 3–4-es fokozaton keverje/dagassza tovább!

Maximális mennyiség: 3 x alaprecept

Kelt tészta

Alaprecept:

500 g liszt

1 db tojás

60–80 g zsír (szobahőmérsékletű)

60–80 g cukor

200–250 ml langyos tej

25 g élesztő vagy 1 zacskó száraz élesztő

½ citrom héja

1 csipet só

- Az összes hozzávalót kb. ½ percig keverje elő 1–2-es fokozaton!
- Majd kb. 4–6 percig 3-as fokozaton dolgozza fel a dagasztószárral!

Maximális mennyiség: 4 x alaprecept



Teljes kiőrlésű vegyes lisztből készült kenyér

Alaprecept

325 g frissen őrölt teljes kiőrlésű búzaliszt

325 g fehér liszt, 405-ös típus

100 g rozsliszt, 630-as típus

75 g folyékony természetes kovász

½ EK (evőkanál) köménymag

½ EK kenyérfűszer

½ evőkanál só

1½ csomag száraz élesztő

450–500 ml meleg víz

- Az összes hozzávalót kb. fél percig keverje elő 1–2-es fokozaton!
- Majd kb. 4–6 percig 3-as fokozaton dolgozza fel a dagasztószárral!
- A tésztát kelessze meg, amíg mennyisége megduplázódik, és még egyszer dagassza meg kb. 1 percig 3-as fokozaton!
- A tésztát töltsze bele egy szögletes formába, és újra kelessze, majd süsse meg!

Hasznos tanácsok:

A frissen őrölt teljes kiőrlésű búzaliszt helyett frissen őrölt tönkölybúzalisztet is lehet használni.

Maximális mennyiség: 2 x alaprecept

Majonézhez

2 tojás

2 evőkanál mustár

250 ml olaj

2 ek citromlé vagy ecet

1 csipet só

1 csipet cukor

- Az összes hozzávalót (az olaj kivételével) keverje össze néhány másodpercig 1-es fokozaton!
- Majd a tölcserén keresztül lassan öntse hozzá az olajat, és 3–4-es fokozaton addig keverje, amíg a majonéz teljesen emulgeálódik!

Mézes krém (kenyérre)

50 g vaj (a hűtőből)

250 g méz (a hűtőből)

- A vajat kis darabokra vágva tegye a turmixfeltétbe.
- Adja hozzá a mézet, és keverje 4-es fokozaton 15 másodpercig.



Környezetvédelmi tudnivalók



A készülék a 2002/96/EG, az és elektronikus használt készülékekről szóló (waste electrical and electronic equipment – WEEE) európai irányelvnek megfelelően van jelölve. Ez az irányelv megszabja a használt készülékek visszavételének és értékesítésének kereteit az egész EU-ban érvényes módon.

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

Garanciális feltételek

A garanciális feltételeket a 117/1991 (IX. 10) számú kormányrendelet szabályozza. 72 órán belüli meghibásodás esetén a készüléket a kereskedelem kicseréli. Ezután vevőszolgálatunk gondoskodik az előírt 15 napon belüli, kölcsönkészülék biztosítása esetén 30 napon belüli javításról. A garanciális szolgáltatásokat a vásárlásnál kapott, szabályosan kitöltött garanciajeggyel lehet igénybevenni, amely minden egyéb garanciális feltételt is részletesen ismerteti. Minőségtanúsítás: A 2/1984. (111.10.) BKM-IPM számú rendelete alapján, mint forgalmazó tanúsítjuk, hogy a készülék a vásárlási tájékoztatóban közölt adatoknak megfelel.

**Щиро вітаємо Вас з покупкою нового приладу фірми BOSCH.
Ви придбали сучасний, високоякісний побутовий прилад.
Додаткову інформацію про нашу продукцію Ви знайдете на нашій сторінці в Інтернеті.**

Цей прилад призначений для вжитку в домашньому господарстві, а не для промислового використання.

Використовуйте прилад лише для переробки продуктів у звичайних для домашнього господарства кількості і відрізках часу. Дана інструкція з використання описує різні моделі. На відмінності вказується.

Зберігайте, будь ласка, інструкцію з використання. Передавайте інструкцію з використання наступним користувачам разом із приладом.

Короткий огляд

Будь ласка, розгорніть сторінки з малюнками!

Малюнок А

- 1 Основний блок приладу
- 2 Перемикач
- 3 Привід для чаші/приладдя
- 4 Привід для блендера
- 5 Захисна кришка для приводу блендера
- 6 Відсік для кабелю

Чаша:

7a Робоча чаша
із пластмаси або нержавіючої сталі
(в залежності від виконання)

7b Обідок кришки

7c Кришка

приладдя:

8a Подвійний віничок-збивалка
(в деяких моделях)

напр., для збивання вершків та легких видів тіста

8b Гачок для вимішування

напр., для вимішування крутого тіста

8c Розділювач тіста

A módosítás jogát fenntartjuk.

Міксер (в деяких моделях):

9a Чаша блендера

9b Кришка з отвором для
завантажування

9c Воронка

9d Ріжуча вставка

Вказівки з безпеки



Небезпека удару струмом!

Прилад підключати та експлуатувати лише у відповідності із даними на фірмовій табличці.

Користуйтеся приладом лише за умови відсутності пошкоджень електропроводу та приладу.

Тримайте прилад подалі від дітей.

Не залишайте дітей без догляду, щоб запобігти іграм дітей із приладом.

Не допускайте експлуатації приладу особами (також дітьми) із обмеженим фізичним сенсорним сприйняттям, із нерозвитими розумовими здібностями, а також із недостатнім рівнем досвіду та знань, експлуатація приладу в таких випадках дозволяється лише під наглядом або після проведення інструктажу з експлуатації особою, яка відповідає за їх безпеку.

Не торкайтеся обертових деталей.

Виймайте штепсельну вилку із розетки після кожного користування, а також перед чисткою та складанням, при виході із приміщення та у разі виникнення дефекту.

Провід не слід розташовувати безпосередньо біля гострих країв та гарячих поверхонь.

Ремонт приладу, напр., заміна пошкодженого проводу, проводиться лише нашою службою сервісу, тому що це дозволяє уникнути ризиків.

Основний прилад ні в якому разі не занурювати в воду і ніколи не тримати під проточною водою.

Перед тим, як міняти насадки та аксесуари, слід обов'язково дочекатися повної зупинки приладу (перемикач на 0/off) та вийняти штепсельну вилку із розетки.

Використовуйте прилад лише з оригінальними комплектуючими елементами.

Експлуатація



Обережно!

Експлуатуйте прилад лише з аксесуарами/насадками в робочому положенні.

Не експлуатуйте прилад порожнім. Тримайте прилад та його комплектуючі подалі від джерел тепла.

- Перед першим використанням почистіть дбайливо прилад та приладдя, дивіться «Чистка і догляд».

Підготовка

- Установіть головний блок приладу на рівній та чистій поверхні.
- Вийміть електрокабель.
- Ввімкніть штепсельну вилку в розетку.

Установка робочого ступеня

- Ввімкнути перемикач на бажану ступінь.

0/off = стоп/вимк.

M = імпульсний режим

Тримайте перемикач натиснутим. Привід працює з найвищою швидкістю.

Ступені 1–4 = робоча швидкість (1 = повільно, 4 = швидко)



Важлива вказівка

Прилад з установленою робочою чашею може працювати лише з закритим захисною кришкою приводом блендера.

Під час роботи приводу блендера закрийте захисною кришкою незадіяний привід чаші.

Робота з чашею та насадками

Подвійний віничок-збивалка (в деяких моделях)



для збивання яєчних білків, вершків та легких видів тіста, напр., бісквітного тіста.

Гачок для вимішування

для вимішування важкого тіста та підмішування інгредієнтів, які не повинні подрібнюватися (напр., родзинок, шоколадних пластивців).



При застосуванні гачка для вимішування вставте спочатку розділювач тіста.



Небезпека поранення обертовими насадками

*Не встромляйте ніколи рук до чаші під час роботи.
Аксесуари міняйте лише після повної зупинки приводу – після вимкнення привід ще деякий час продовжує рухатися.*

Вказівка:

У функціонуванні та застосуванні чаш із нержавіючої сталі та пластмаси (в залежності від виконання) немає ніяких відмінностей, тому на малюнках вони зображені однаково.

Малюнок В

- Вставте робочу чашу та поверніть її проти годинної стрілки до упору.
- Вставте бажану насадку: Подвійний віничок-збивалка:
 - Установіть подвійний віничок-збивалку на привідному валу в чаші.
 - Зверніть при цьому увагу на повне зціплення зубців, за потреби злегка поверніть та притисніть.

Гачок для вимішування:

- Установіть на привідному валу в чаші спочатку розділювач тіста, а потім
- установіть на привідному валу в чаші гачок для вимішування.

Дотримуйтеся рекомендацій щодо насадок в рецептах.

- Вставте обідок кришки та поверніть його проти годинної стрілки до упору.
- Завантажте продукти для переробки до чаші.
- Закрийте кришку.
- Ввімкнути перемикач на бажану ступінь.

Наша порада:

- збивати на ступені 3–4,
- підмішувати на ступені 1–2.
- Гачок для вимішування: спочатку перемішувати на ступені 1, вимішувати на ступені 3.

Додавання продуктів

- Вимкнути прилад за допомогою перемикача.
- Зніміть кришку.
- Завантажте інгредієнти.

Після роботи

- Вимкнути прилад за допомогою перемикача.
- Витягніть штепсельну вилку із розетки.
- Зніміть кришку з обідком, повернувши її за годинною стрілкою.
- Вийміть насадку із чаші.
- Зніміть чашу, повернувши її за годинною стрілкою.
- Почистіть всі елементи, дивіться «Чистка і догляд».

Міксер

(в деяких моделях)



Небезпека поранення гострими ножами/обертвним приводом

*Не встромляйте ніколи рук до вставленого блендера!
Знімати та вставляти блендер можна тільки при повній зупинці приводу!
Ніколи не експлуатуйте блендер порожнім. Блендер працює лише з закритою та заблокованою кришкою.*



Небезпека опіків

*Під час переробки гарячих продуктів в міксері із воронки в кришці виступає пара.
Завантажуйте максимум 0,5 літрів гарячої або пінистої рідини.*

**Увага!**

*Міксер може зіпсуватися.
Не переробляйте
швидкозаморожені фрукти
та овочі.*

Малюнок С

- Зніміть захисну кришку з приводу блендера.
Зніміть захисну кришку, натиснувши на неї ззаду.
- Закрийте захисною кришкою привід для чаші/насадок.
- Вставте блендер та поверніть його проти годинної стрілки до упору.
Зверніть увагу на позначки на блендері та приладі!
- Завантажте інгредієнти.
 - Максимальна кількість рідких продуктів = 1,25 літр;
 - Максимальна кількість пінистої або гарячої рідини = 0,5 літра;
 - Оптимальна для переробки кількість твердих продуктів = 100 грам.
- Вставте кришку та поверніть по ходу за годинною стрілкою до упору.
Носик кришки повинен зайти до упору в проріз ручки блендера!
Блендер працює лише з закритою та заблокованою кришкою!
- Вимкнути перемикач на бажану ступінь.

**Важлива вказівка**

Тримайте кришку блендера під час роботи за край.

Додавання продуктів

- Вимкнути прилад за допомогою перемикача.
 - Зняти кришку і додати інгредієнти або
 - Вийміть воронку із кришки блендера та додавайте тверді продукти поступово через отвір для завантажування
- або
- Додати рідкі інгредієнти через воронку.

Після роботи

- Вимкнути прилад за допомогою перемикача.
- Витягніть штепсельну вилку із розетки.
- Міксер повернути за годинною стрілкою і зняти.

Порада: Міксер найкраще почистити одразу ж після використання.

Чистка і догляд**Небезпека удару струмом**

Перед початком будь-якої роботи над приладом слід вийняти штепсельну вилку із розетки.

Чистка головного блоку приладу**Небезпека удару струмом**

*Основний прилад ні в якому разі не занурювати в воду і ніколи не тримати під проточною водою.
Не застосовуйте ніяких парових машин для чистки.*

**Обережно!**

Не застосовуйте ніяких абразивних засобів для чистки.

- Витягніть штепсельну вилку із розетки.
- Головний блок приладу та захисну кришку протріть вологою ганчіркою.
За потреби можна користуватися невеликою кількістю м'яючого засобу.
- Після цього протерти прилад насухо.

Чистка чаші та аксесуарів**Зображення D****Обережно!**

Не затискайте пластмасові елементи в посудомийній машині, це може призвести до їх сталої деформації під час миття.

Чашу та подвійний віничок-збивалку можна мити в посудомийній машині.

Для чистки подвійний віничок-збивалку слід розібрати.

- Вийміть віничок із кріплення.
- Висушений віничок вставте назад, зверніть увагу при цьому на повне зціплення зубців.

Гачок для вимішування промийте під проточною водою за допомогою щітки. За потреби можна користуватися невеликою кількістю миючого засобу.



Важлива вказівка

Перед миттям чаші в посудомийній машині вийміть привідний вал із чаші.

- Переверніть чашу сподом доверху.
- Поверніть привідний вал, тримаючи за крильця, проти годинної стрілки та викрутіть його.
- Вийміть привідний вал.
- Після сушіння компонентів привідний вал вставте назад.
- Зафіксуйте його, повернувши за годинною стрілкою.

Чистка блендера

Зображення Е



Небезпека поранення гострими ножами

Не торкайтеся ріжучої вставки оголеними руками. Користуйтеся для чистки щіткою.



Обережно!

Не застосовуйте ніяких абразивних засобів для чистки. Не мийте ріжучої вставки в посудомийній машині. Не залишайте ріжучу вставку лежати в воді.

Рекомендується чистити міксер одразу ж після використання. Це допоможе уникнути присохлих залишків продуктів та запобігатиме псуванню пластмаси (напр., під впливом ефірних масел в приправах).

- Мийте чашу блендера (без ріжучої вставки), кришку та воронку в посудомийній машині.
- Помийте ріжучу вставку під проточною водою за допомогою щітки. Не залишайте лежати в воді!

Порада: Залийте води з невеликою кількістю миючого засобу до вставленого блендера (приблизно до половини). Ввімкніть блендер на декілька секунд (ступінь М). Миючу воду вилити і міксер виполоскати чистою водою.

Допомога при неполадках



Небезпека удару струмом

Перед початком будь-якої роботи над приладом слід вийняти штепсельну вилку із розетки.

Прилад не вмикається

- Перевірте подачу струму.
- Перевірте штепсельну вилку.
- Перемикніть прилад на 0/off, а потім назад на бажану ступінь.

При використанні блендера:

- Закрутіть блендер до упору.
- Закрийте кришку блендера та поверніть її до упору.

При використанні чаші/насадок:

- Закрийте захисною кришкою привід блендера.

Блендер не починає працювати або зупиняється під час роботи, привід «гудить»

Ніж блендера заблокований продуктами.

- Вимкніть прилад та витягніть штепсельну вилку із розетки.
- Зніміть блендер та усуньте перешкоду.
- Вставте блендер знову.
- Ввімкніть прилад.



Важлива вказівка

Зверніться, будь ласка, за допомогою до служби сервісу, якщо Вам не вдалося усунути неполадку.

Рецепти

Збиті вершки

200 г – 1500 г

- Вершки збивайте подвійним вінчиком-збивалкою 1½–4 хвилини на ступені 3–4 (в залежності від кількості та властивостей вершків).



Збиті білки

2–20 білків

- Білки збивайте подвійним вінчиком-збивалкою 2–6 хвилини на ступені 4.



Бісквітне тісто

Основний рецепт:

3–4 яйця

3–4 ст. л. гарячої води

150 г цукру

1 пакетик ванільного цукру

150 г борошна

50 г крохмалю

1 ч. л. розпушувача

- Змішайте подвійним вінчиком-збивалкою інгредієнти (крім борошна та крохмалю) прибл. 4–6 хвилин на ступені 4 до утворення піни.
- Перемикач включити на ступінь 1–2 і додавати по ложці пересіяне борошно і крохмаль протягом прибл. ½–1 хвилини.



Максимальна кількість: 3 x основний рецепт

Здобне тісто

Основний рецепт:

4 яйця

250 г цукру

1 пакетик ванільного цукру

250 г вершкового масла або маргарину (кімнатної температури)

500 г борошна

1 пакетик розпушувача тіста

125 мл молока

- Перемішайте всі інгредієнти прибл. ½ хвилини на ступені 1–2.
- Потім перемішайте подвійним вінчиком-збивалкою прибл. 3–4 хвилини (при переробці максимальної кількості прибл. 5–6 хвилин) на ступені 4.



Максимальна кількість: 3 x основний рецепт

Пісочне тісто

Основний рецепт:

125 г масла (кімнатної температури)

100–125 г цукру

1 яйце

1 пучка солі

1 пакетик ванільного цукру

250 г борошна

Вказівка:

При переробці максимальної кількості користуйтеся гачком для вимішування з розділювачем тіста!

- Перемішайте/вимішайте всі інгредієнти прибл. ½ хвилини на ступені 2.
- Потім перемішайте/вимішайте прибл. 1 хвилину (при переробці максимальної кількості прибл. 3–4 хвилини) на ступені 3–4.

Максимальна кількість: 3 x основний рецепт



Дріжджове тісто

Основний рецепт:

500 г борошна

1 яйце

60–80 г жиру (кімнатної температури)

60–80 г цукру

200–250 мл теплого молока

25 г дріжджів чи 1 пакунок сухих дріжджів

шкірка ½ лимону

1 пучка солі

- Попередньо вимішайте всі інгредієнти прибл. ½ хвилини на ступені 1–2.
- Потім вимішайте гачком для вимішування прибл. 4–6 хвилини на ступені 3.

Максимальна кількість: 4 x основний рецепт



Пшенично-житній хліб із борошна грубого млива



Основний рецепт

325 г свіжо-змеленого пшенично-житнього борошна грубого млива

325 г пшеничного борошна, марка 405

100 г житнього борошна, марка 630

75 г закваски

½ ст. л. кмину

½ ст. л. прянощів для хліба

½ ст. л. солі

1 ½ пакунок сухих дріжджів

450–500 мл теплої води

- Попередньо вимішайте всі інгредієнти при бл. ½ хвилини на ступені 1–2.
- Потім замішайте тісто при бл. 4–6 хвилин на ступені 3.
- Дайте тісту піднятися вдвічі, а потім ще раз вимішайте при бл. 1 хвилину на ступені 3.
- Покладіть тісто в хлібну форму, змащену жиром, та дайте тісту ще раз піднятися, потім випікайте.

Порада:

Замість свіжо-змеленого пшенично-житнього борошна грубого млива можна взяти також свіжо-змеленого борошна із полби.

Максимальна кількість: 2 x основний рецепт

Майонез

2 яйця

2 чайних ложки гірчиці

250 мл олії

2 ст. л. лимонного соку або оцту

1 пучка солі

1 пучка цукру

- Усі інгредієнти (крім олії) перемішайте декілька секунд на 1-ому ступені.
- Потім олію заливайте повільно через воронку і збивайте на ступені 3–4 до тих пір, поки майонез не емульгує.



Медова бутербродна маса

50 г вершкового масла (із холодильника)

250 г меду (із холодильника)



- Вершкове масло поділіть на маленькі шматочки та покладіть до блендера.
- Додайте мед та збивайте 15 секунд на ступені 4.

Рекомендації з утилізації



Даний прилад позначений у відповідності із Директивою Європейського Союзу 2002/96/EG про утилізацію електричного та електронного устаткування (waste electrical and electronic equipment – WEEE). Директива визначає порядок збору та утилізації старих приладів на території усіх країн ЄС.

За інформацією про актуальні шляхи утилізації зверніться будь ласка до свого спеціалізованого торговця або до адміністрації своєї громади.

Гарантія

Умови гарантії для цього приладу визначаються нашим представником у країні, де прилад був проданий.

Подробиці цих умов можна отримати від торговця, у якого прилад був куплений.

Висуваючи будь-яку вимогу у відповідності із даною гарантією, слід подавати чек на проданий товар або квитанцію.

Внесення змін не виключається.

От всего сердца поздравляем Вас с покупкой нового прибора фирмы BOSCH.

Вы приобрели современный, высококачественный бытовой прибор. Дополнительную информацию о нашей продукции Вы найдете на нашей странице в Интернете.

Данный бытовой электроприбор не предназначен для промышленного использования, им можно пользоваться только в домашнем хозяйстве.

С помощью этого электроприбора можно перерабатывать только такое количество продуктов и в течение такого времени, которые характерны для домашнего хозяйства. В инструкции по эксплуатации приводится описание различных исполнений бытового прибора. Отличия обозначены соответствующим образом.

Сохраните, пожалуйста, инструкцию по эксплуатации в надежном месте. При передаче этого бытового электроприбора другому владельцу не забудьте отдать ему и эту инструкцию.

Общий вид

Откройте, пожалуйста, страницы с рисунками.

Рисунок А

- 1 Основной блок
- 2 Поворотный выключатель
- 3 Привод для смесительной чаши/инструментов
- 4 Привод для миксера
- 5 Защитная крышка для привода миксера
- 6 Отделение для сетевого шнура

Смесительная чаша:

- 7a Смесительная чаша из пластмассы или нержавеющей стали (в зависимости от исполнения комбайна)
- 7b Край крышки
- 7c Крышка

Насадки:

- 8a Сдвоенный венчик для взбивания (в некоторых моделях), например, сливок и теста легкой консистенции
 - 8b Месильная насадка например, для замешивания густого теста
 - 8c Тестоделитель
- Миксер (в некоторых моделях):
- 9a Стакан миксера
 - 9b Крышка с загрузочным отверстием
 - 9c Воронка
 - 9d Ножевая вставка

Указания по безопасности

Опасность электрического удара!

Электроприбор следует подключать и эксплуатировать только с учетом данных, приведенных в фирменной табличке.

Электроприбором можно пользоваться только в случае, если у самого прибора и его сетевого шнура нет никаких повреждений.

Не подпускайте детей близко к электроприбору. Во избежание выхода бытового прибора из строя, не допускайте, чтобы дети играли с ним.

Лица (также и дети) с пониженным восприятием органами чувств или душевнобольные, а также лица, не обладающие достаточными опытом и знаниями, ни в коем случае не должны самостоятельно пользоваться бытовым прибором, а только под присмотром или в случае, если они получили подробный инструктаж по правильному использованию бытового прибора от лица, ответственного за их безопасность.

Не прикасайтесь к вращающимся деталям. Вилку из розетки следует извлекать после каждого использования электроприбора, перед его чисткой и сборкой, если Вы покидаете помещение или в случае возникновения неисправности. Сетевой шнур не должен располагаться в непосредственной близости от острых кромок и горячих поверхностей.

Во избежание возникновения опасной ситуации, ремонт бытового электроприбора (например, замена поврежденного электрошнура) должен выполняться специалистами Службы сервиса нашей фирмы.

Основной блок электроприбора ни в коем случае нельзя погружать в воду и никогда нельзя мыть в проточной воде. Принадлежности и насадки следует заменять только после полной остановки электроприбора (поворотный выключатель в положении «0/off») и извлечения вилки из розетки.

Используйте электроприбор только в комплекте с фирменными принадлежностями.

Эксплуатация



Осторожно!

Начинайте пользоваться кухонным комбайном только после перевода принадлежностей/насадок в рабочее положение.

Нельзя включать пустой кухонный комбайн. Прибор и принадлежности нельзя подвергать воздействию источников воспламенения.

- Перед первым использованием электроприбор и принадлежности к нему следует тщательно почистить, как указано в разделе «Чистка и уход».

Подготовка

- Поставьте основной блок кухонного комбайна на гладкую и чистую поверхность.
- Извлеките сетевой шнур.
- Вставьте вилку в розетку.

Установка рабочей скорости

- Установите поворотный выключатель в необходимое Вам положение.

0/off = остановка/выключение

M = моментальное включение

Поворотный выключатель не отпускать.

Привод работает с наивысшей скоростью вращения.

Скорости 1–4 = рабочие скорости (1 = низкая скорость, 4 = высокая скорость),



Важная информация

Кухонный комбайн можно вводить в эксплуатацию со смесительной чашей только в случае, если привод миксера закрыт защитной крышкой. При использовании привода миксера защитной крышкой следует закрыть неиспользуемый привод для смесительной чаши.

Выполнение работ с использованием смесительной чаши и инструментов

Сдвоенный венчик для взбивания (В некоторых моделях),



используется для взбивания яичных белков, сливок и теста легкой консистенции, например, бисквитного.

Месильная насадка



для замешивания теста тяжелой консистенции и добавления ингредиентов, которые не должны измельчаться (например, изюма, шоколадных пластинок).

При использовании месильной насадки сначала необходимо вставить в чашу тестоделитель.



Не исключена опасность травмирования о вращающиеся насадки

Во время работы электроприбора никогда не опускайте руку в смесительную чашу. Заменять насадки можно только после полной остановки привода – после выключения привода еще некоторое время движется по инерции.

Указание:

Функциональные особенности и принцип использования чаш из пластмассы и нержавеющей стали (в зависимости от исполнения комбайна) не отличаются друг от друга, поэтому на рисунках они изображаются одинаково.

Рисунок В

- Установите на основной блок комбайна смесительную чашу и поверните ее против часовой стрелки до упора.
- Установите необходимую насадку. Сдвоенный венчик для взбивания:
 - вставьте сдвоенный венчик для взбивания в приводной вал в смесительной чаше,
 - проследите за тем, чтобы зубчатое зацепление насадки и вала было прочным, при необходимости слегка поворачивайте насадку и нажмите на нее.

Месильная насадка:

- сначала насадите на приводной вал в чаше тестоделитель, затем
- насадите сверху месильную насадку.

Руководствуйтесь рекомендациями относительно использования подходящих инструментов, приведенными в рецептах.

- Наденьте на чашу край крышки и поверните его против часовой стрелки до упора.
- Загрузите в чашу предназначенные для переработки компоненты.
- Закройте чашу крышкой.
- Установите поворотный выключатель на необходимую скорость.

Наша рекомендация:

- проводите взбивание на 3-й–4-й скорости,
- при добавлении продуктов переходите на 1-ю–2-ю скорость.
- Месильная насадка: сначала замешивание на 1-й скорости, затем вымешивание на 3-й.

Дозагрузка компонентов

- Выключите миксер с помощью поворотного выключателя.
- Снимите крышку.
- Загрузите продукты.

По окончании работы

- Выключите миксер с помощью поворотного выключателя.
- Извлеките вилку из розетки.
- Снимите крышку и ее край, повернув их по часовой стрелке.
- Извлеките из смесительной чаши насадку.
- Снимите чашу, повернув ее по часовой стрелке.
- Проведите чистку всех деталей, как указано в разделе «Чистка и уход».

Миксер**(В некоторых моделях)**

Не исключена опасность травмирования об острые ножи/вращающийся привод

Никогда не опускайте руку в миксер, установленный на основной блок! Миксер можно снимать/устанавливать на место только после полной остановки привода. Никогда не приводите в действие пустой миксер. Миксер работает только с закрытой и зафиксированной крышкой.



Не исключена опасность ошпаривания

При переработке в миксере горячих продуктов через воронку крышки выходит пар. В миксер нельзя заливать более 0,5 литра горячей или сильнопенящейся жидкости.



Внимание!

Миксера можно повредить! Не обрабатывайте замороженные овощи или фрукты.

Рисунок С

- Снимите с привода миксера защитную крышку.
Для этого нажмите на задний край крышки и затем снимите ее.
- Закройте защитной крышкой привод для чаши/инструментов.
- Установите миксер и поверните его против часовой стрелки до упора. Стрелка на стакане миксера должна совпадать с маркировкой на основном блоке!
- Загрузите в продукты.
 - максимально допустимое количество жидких компонентов = 1,25 литра,
 - максимально допустимое количество пенящихся или горячих жидкостей = 0,5 литра,
 - количество твердых компонентов для оптимальной переработки = 100 граммов.
- Закройте миксер крышкой и поверните ее по часовой стрелке до упора.
Выступ на крышке миксера должен до упора войти в паз на ручке миксера! Миксер работает только с закрытой и зафиксированной крышкой!
- Установите поворотный выключатель на необходимую скорость.



Важная информация

При работе кухонного комбайна крышку миксера следует придерживать за край.

Дозагрузка компонентов

- Выключите миксер с помощью поворотного выключателя.
- Снимите крышку и добавьте необходимые компоненты

или

- извлеките из крышки миксера воронку и постепенно загружайте твердые компоненты через загрузочное отверстие в крышке

или

- залейте жидкость через воронку.

По окончании работы

- Выключите миксер с помощью поворотного выключателя.
- Извлеките вилку из розетки.
- Поверните миксер по часовой стрелке и снимите его.

Рекомендация: лучше всего помыть миксер сразу после использования.

Чистка и уход



Опасность поражения электрическим током!

Перед началом любых работ по обслуживанию бытового прибора извлекайте вилку из розетки.

Чистка основного блока



Опасность электрического удара

Основной блок электроприбора ни в коем случае нельзя погружать в воду и никогда нельзя мыть в проточной воде. Нельзя пользоваться пароочистителем.



Осторожно!

Не пользуйтесь абразивными чистящими средствами.

- Извлеките вилку из розетки.
- Протрите основной блок и защитную крышку комбайна влажной тряпкой. При необходимости добавьте в воду для протирки немного средства для мытья посуды вручную.
- В заключение протрите электроприбор насухо.

Чистка смесительной чаши и насадок

Рисунок D



Осторожно!

Пластмассовые детали нельзя зажимать между находящейся в посудомоечной машине посудой, так как они в процессе мытья могут окончательно деформироваться!

Смесительную чашу и сдвоенный венчик для взбивания можно мыть в посудомоечной машине.

Перед чисткой сдвоенный венчик следует разобрать.

- Снимите детали венчика с держателей.
- После сушки снова насадите детали венчика на держатели, проследив за тем, чтобы зубчатое зацепление было прочным.

Промойте месильную насадку в проточной воде с помощью щетки. При необходимости добавьте в воду для протирки немного средства для мытья посуды вручную.



Важная информация

Перед тем как положить чашу в посудомоечную машину, извлеките из нее приводной вал.

- Поверните чашу вверх дном.
- Взавшись за крыльчатку приводного вала, поверните его против часовой стрелки и отсоедините от чаши.
- Извлеките приводной вал из чаши.
- После сушки деталей установите приводной вал на место.
- Зафиксируйте его, повернув по часовой стрелке.

Чистка миксера

Рисунок E



Не исключена опасность травмирования об острые ножи

Не беритесь за ножевую вставку голыми руками. Для его чистки следует воспользоваться щеткой.



Осторожно!

Не пользуйтесь абразивными чистящими средствами. Ножевую вставку нельзя мыть в посудомоечной машине. Не оставляйте ножевую вставку надолго в воде.

Лучше всего чистить миксер сразу после использования. Тогда остатки перерабатываемых продуктов не приохнут к нему, и на пластмассу его корпуса не окажут вредного воздействия такие вещества, как, например, эфирные масла, содержащиеся в пряностях.

- стакан миксера (без ножевой вставки), крышку и воронку положите для чистки в посудомоечную машину.
- Помойте ножевую вставку в проточной воде с помощью щетки. Не оставляйте ее лежать в воде!

Рекомендация: налейте в установленный на основной блок миксер слабый раствор средства для мытья посуды вручную (примерно до половины). Включите миксер на несколько секунд (ступень «М»). Затем вылейте раствор моющего средства и промойте миксер в чистой воде.

Помощь при устранении неисправностей



Опасность поражения электрическим током!

Перед началом любых работ по обслуживанию бытового прибора извлекайте вилку из розетки.

Электроприбор не включается

- Проверьте, не отключили ли электроэнергию.
- Проверьте сетевую вилку.
- Переведите выключатель в положение «0/off» и затем назад на необходимую скорость.

При использовании миксера:

- Поверните миксер до упора.
- Закройте миксер крышкой и поверните ее до упора.

При использовании чаши/инструментов:

- закройте привод миксера защитной крышкой.

Миксер не начинает работать или останавливается во время использования, привод «гудит».

Нож миксера заблокирован одним из твердых компонентов.

- Выключите кухонный комбайн и извлеките вилку из розетки.
- Снимите миксер и уберите препятствие.
- Снова установите миксер на основной блок.
- Включите кухонный комбайн.



Важная информация

Если неисправность устранить не удастся, то обратитесь, пожалуйста, в сервисную службу.

Рецепты

Взбитые сливки

200–1500 г

- Взбивайте сливки от полутора до 4 минут на 3-й–4-й скорости (в зависимости от количества и качества сливок) с помощью сдвоенного венчика.



Взбитые белки

От 2 до 20 белков

Взбивайте белки от 2 до 6 минут на 4-й скорости с помощью сдвоенного венчика.



Бисквитное тесто

Основной рецепт:

3–4 яйца,
3–4 ст. л. горячей воды,
150 г сахара
1 пакетик ванильного сахара,
150 г муки,
50 г крахмала,
1 ч. ложка химического разрыхлителя теста



- Взбивайте составляющие (кроме муки и крахмала) около 4–6 минут на 4-й скорости с помощью сдвоенного венчика до образования пены.
- Затем переведите поворотный выключатель на 1–2-ю скорость и в течение 0,5–1 минуты по столовой ложке добавляйте в смесь просеянную муку и крахмал.

Максимальное количество теста: 3-кратное количество продуктов из основного рецепта

Сдобное тесто

Основной рецепт:

4 яйца,
250 г сахара
1 пакетик ванильного сахара,
250 г сливочного масла или маргарина (комнатной температуры)
500 г муки,
1 пакетик пекарного порошка,
125 мл молока



- Перемешивайте все составляющие в течение примерно полуминуты на 1-й–2-й скорости.
- Затем в течение примерно 3–4 минут (при переработке максимально допустимого количества продуктов - ок. 5–6 минут) перемешивайте тесто на 4-й скорости с помощью сдвоенного венчика.

Максимальное количество теста: 3-кратное количество продуктов из основного рецепта

Сдобное песочное тесто

Основной рецепт:

125 г сливочного масла
(комнатной температуры),

100–125 г сахара

1 яйцо,

1 щепотка соли

1 пакетик ванильного сахара,

250 г муки,

Указание:

При переработке максимально допустимого количества продуктов пользуйтесь месильной насадкой с тестоделителем!

- Перемешивайте/вымешивайте все составляющие на 2-й скорости в течение примерно полуминуты.
- Затем ок. 1 минуты (при переработке максимально допустимого количества продуктов – ок. 3–4 минут) перемешивайте/вымешивайте тесто на 3-й–4-й скорости.

Максимальное количество теста:

3-кратное количество продуктов из основного рецепта

Дрожжевое тесто

Основной рецепт:

500 г муки,

1 яйцо,

60–80 г жира (комнатной температуры)

60–80 г сахара

200–250 мл теплого молока

25 г свежих или 1 пакетик сухих дрожжей

цедра с половины лимона,

1 щепотка соли

- Предварительно перемешайте все составляющие на 1-й–2-й скорости в течение примерно полуминуты.
- Затем вымешивайте тесто ок. 4–6 минут на 3-й скорости с помощью месильной насадки.

Максимальное количество теста:

4-кратное количество продуктов из основного рецепта



Хлеб из смеси пшеничной и ржаной муки грубого помола с отрубями



Основной рецепт

325 г свежесмолотой пшеничной муки грубого помола с отрубями,

325 г белой пшеничной муки (тип 405)

100 г ржаной муки (тип 630)

75 г жидкой закваски без бактериальной культуры

½ ст. ложки тмина

½ ст. ложки хлебных пряностей

½ ст. ложки соли

1½ пакетика сухих дрожжей

450–500 мл теплой воды

- Предварительно перемешайте все составляющие на 1-й–2-й скорости в течение примерно полуминуты.
- Затем вымешивайте тесто ок. 4–6 минут на 3-й скорости с помощью месильной насадки.
- Дайте тесту подойти, пока оно не увеличится в объеме в два раза, и затем вымешивайте его в течение примерно еще одной минуты на 3-й скорости.
- Переложите тесто в смазанную жиром прямоугольную хлебопекарную форму, снова дайте ему подойти и затем поставьте в духовой шкаф для выпекания.

Рекомендация:

Вместо свежесмолотой пшеничной муки грубого помола с отрубями можно взять также свежесмолотую муку из полбы.

Максимальное количество теста:

2-кратное количество продуктов из основного рецепта

Майонеза

2 яйца

2 ч. ложка горчицы

250 мл растительного масла

2 ст. ложка лимонного сока или столового уксуса

1 щепотка соли

1 щепотка сахара



- Смешивайте компоненты (кроме растительного масла) в течение нескольких секунд на 1-й скорости.
- Затем медленно вливайте через воронку растительное масло и взбивайте майонез на 3-й–4-й скорости до тех пор, пока он не эмульгируется.

Медовая бутербродная масса

50 г сливочного масла (из холодильника)

250 г меда (из холодильника)

- Разрежьте сливочное масло на мелкие кусочки и положите его в миксер.
- Добавьте мед и взбивайте все в течение 15 секунд на 4-й скорости.



Указания по утилизации



Этот бытовой электроприбор имеет обозначение согласно требованиям Директивы ЕС 2002/96/EG об отслуживших свой срок электрических и электронных приборах (waste electrical and electronic equipment – WEEE).

В этой Директиве приведены правила, действующие на всей территории ЕС, по приему и утилизации отслуживших свой срок приборов.

Информацию об актуальных методах утилизации Вы сможете получить у Вашего торгового агента или в органах коммунального управления по месту Вашего жительства.

Условия гарантийного обслуживания

Получить исчерпывающую информацию об условиях гарантийного обслуживания Вы можете в Вашем ближайшем авторизованном сервисном центре или в сервисном центре от производителя ООО «БСХ Бытовая Техника», а также найти в фирменном гарантийном талоне, выдаваемом при продаже.

Право на внесение изменений.

Информация изготовителя о гарантийном и сервисном обслуживании

1. Изделие _____

2. Модель _____

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

3. Данная информация распространяется на малые бытовые приборы товарного знака Bosch: кофеварки, кофемолки, весы, кухонные комбайны, миксеры, пылесосы, резки, тостеры, утюги, фены, распылители для волос, электрофены, соковыжималки, измельчители, блендеры, гладильные доски, массажеры, ванночки, электрогрелки и аналогичные им изделия.



4. Уважаемые дамы и господа, сообщаем Вам, что наша продукция соответствует требованиям Технического Регламента о безопасности низковольтного оборудования №347-ФЗ от 27.12.2009. Соответствие регламенту подтверждается сертификатами и маркировкой продукции знаком обращения на рынке. Продукция маркируется знаком обращения на рынке на типовой табличке и/или на упаковке, а также в сопроводительной документации.

Информацию по сертификации наших приборов, а также данные о номере сертификата соответствия и сроке его действия Вы можете получить в ООО «БСХ Бытовая техника».

Наша продукция производится под контролем транснациональной корпорации «БСХ Бош Унд Сименс Хаусгерате ГмбХ», адрес штаб-квартиры: 81739 Мюнхен, Карл-Ферри Штрассе 34, Германия. Организация, уполномоченной изготовителем на основании договора с ним, является ООО «БСХ Бытовая техника», адрес: Москва, 119071, ул. Малая Капужская, д.19, стр.1; тел.: (495) 737-2777, факс: (495) 737-2798.

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

6. Аксессуары и средства по уходу

Для безупречного функционирования Вашей техники и ухода за ней, производитель рекомендует использовать только оригинальные аксессуары и средства по уходу. Оригинальные аксессуары разработаны производителем, они идеально подходят именно для Вашего прибора. Оригинальные аксессуары и средства по уходу соответствуют самым высоким требованиям качества товара. Знака Bosch, они проходят заводские испытания для обеспечения максимальной надежности в работе.

По всем вопросам, связанным с аксессуарами и средствами по уходу для Вашей бытовой техники, Вы можете обратиться в авторизованные сервисные центры, перечисленные на обороте.

7. Гарантия изготовителя

Фирма-изготовитель предоставляет на приобретенный Вами бытовой прибор гарантию в соответствии с действующим законодательством РФ о защите прав потребителей сроком **1 год**.

Прием заявок на ремонт в г. Москве: ☎ (495) 737-2961
Прием заявок на ремонт в г. Санкт-Петербурге: ☎ (812) 449-3161

Адреса и телефоны авторизованных сервисных центров приведены на обороте, а также в интернете: <http://www.bsh-service.ru>

Рекомендуем Вам пользоваться услугами только авторизованных сервисных центров. Узнайте больше об оригинальных аксессуарах и средствах по уходу для Вашей бытовой техники в интернете: <http://www.bosch-eshop.ru>

8. Внимание! Важная информация для потребителей

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

Наличие фирменной заводской типовой таблички на приборе обязательно! Пожалуйста, убедитесь в ее наличии и сохраните ее на приборе в течение всего срока службы прибора. Удаление таблички влечет за собой ограничение 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 (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 13109-97.

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

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

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

9. Информация о сервисе

В период и после истечения гарантийного срока наша Служба Сервиса, а также мастерские наших партнеров всегда готовы предложить Вам свои услуги. Список адресов уполномоченных изготовителем пунктов авторизованного сервисного обслуживания находится на обороте.

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



BOSCH

Разработано для жизни

المايونيز



بيضتان

ملعقتان صغيرتان من الزئف

250 ملي لتر زيت

ملعقتان كبيرتان من عصير الليمون أو الخل

حفنة قليلة من الملح

حفنة قليلة من السكر

- قَلِّبْ كافة المحتويات (فيما عدا الزيت) لبضع ثواني على الدرجة 1.
- ثم قم بصب الزيت ببطء مستخدماً في ذلك قمعاً وقلبه على
- الدرجة 3-4 حين أن يتحول المايونيز إلى مستحلب. نحتفظ بالحق في إجراء تعديلات.

معجون العسل لدهن الخبز



40 غرام زبد (بارد من الثلاجة)

250 غرام عسل (بارد من الثلاجة)

- قطع الزبد إلى قطع صغيرة أضفها إلى

العسل في الخلاط.

- قم بخلطهما لمدة 15 ثانية على الدرجة 4.

تنبيهات متعلقة بالتخلص من

الأجهزة المستهلكة

هذا الجهاز مصنف طبقاً للتعليمات الأوروبية

2002/96/EG المتعلقة بالأجهزة الكهربائية

والإلكترونية المستهلكة

(waste electrical and electronic equipment – WEEE)

وتحدد هذه التعليمات الإطار المتعلق باسترجاع الأجهزة المستهلكة والاستفادة من خاماتها في كل أنحاء الاتحاد الأوروبي. يمكن الحصول على المعلومات المتعلقة بأحدث الأساليب الجارية للتخلص من الأجهزة المستهلكة عند أحد المحلات التجارية المتخصصة أو لدى إدارة المدينة.

الضمان

شروط الضمان لهذا الجهاز مبينة عن طريق ممثلنا في بلد الشراء. لزيد من التفاصيل يمكنك الاتصال بالموزع المعتمد. عند تقديم شكوى في حالة الضمان يجب تقديم إيصال الشراء معها.

نحتفظ بحق إدخال التعديلات.



العجين الخمر

الوصفة الأساسية

500 جم طحين (دقيق)

بيضة واحدة

80–60 جم من الشحوم (درجة حرارة الغرفة)

80–60 جم سكر

250–200 ملي لتر لبن حليب دافئ

25 جم خميرة أو كيس صغير من الخميرة الجافة

قشرة ½ ليمونة

حفنة قليلة من الملح

اعجن في البداية كافة مكونات الخلطة زهاء ½ دقيقة على

الدرجة 1–2.

ويعد ذلك حوالي 6–4 دقائق على الدرجة 3 مستخدماً

في ذلك المضرب الكلابي.

أقصى كمية: 3 أضعاف الوصفة الأساسية



خبز مخلط طحين قمح كامل الفوائد الغذائية

وطحين لأبيض

الوصفة الأساسية

325 جم من طحين (دقيق) قمح طازج وكامل الفوائد

الغذائية

325 جم طحين (دقيق) أبيض. نوع 450

100 جم من طحين (دقيق) الحنطة السوداء نوع 630

75 جم خميرة حمضية طبيعية سائلة

½ ملعقة طعام من الكراويا

½ ملعقة طعام من بهارات الخبز

½ ملعقة طعام من الملح

1½ كيس صغير خميرة جافة

• اعجن في البداية كافة مكونات الخلطة زهاء ½

دقيقة على الدرجة 1–2.

• ثم قم بإعداد المكونات حوالي 6–4 دقائق على الدرجة

3 تمهيداً لتحويلها إلى عجينة.

• دع العجين يتخمر حين أن تتضاعف كميته ثم قم

بعجنه مرة أخرى زهاء دقيقة واحدة على الدرجة 2.

• ضع العجين في وعاء صُنْدُوقِي الشكل مع مسح

جوانبه بأحد المواد الدسمة (على سبيل المثال الزبد)

ودعه يتخمر مرة أخرى ثم اخبزه.

فكرة مفيدة:

ويمكن أيضاً استخدام طحين حنطة طازج بدلاً من طحين

قمح طازج كامل الفوائد الغذائية.

أقصى كمية: ضعف الوصفة الأساسية



عجين التورته

الوصفة الأساسية

4 بيضات

250 جم سكر

كيس صغير من الفانيلا

250 جم زبد أو زبد نباتي (درجة حرارة الغرفة)

500 جم طحين (دقيق)

كيس صغير من خميرة البسكويت

125 ملي لتر لبن حليب

قلب كافة مكونات الخلطة زهاء نصف دقيقة على الدرجة

1–2 وبعد ذلك حوالي 4–3 دقائق (وعند إعداد الكمية

القصوى زهاء 6–5 دقائق) على الدرجة 4 مستخدماً في

ذلك المضرب المزوج.

أقصى كمية: 3 أضعاف الوصفة الأساسية



عجين خبائز الحلويات الجافة

الوصفة الأساسية

125 جم زبد (درجة حرارة الغرفة)

100–125 جم سكر

بيضة واحدة

حفنة قليلة من الملح

كيس صغير من الفانيلا

250 جم طحين (دقيق)

تنبيه:

استخدم عند إعداد الكميات القصوى المضرب القلب مع

مُقسِم لعجين.

• قلب/اعجن كافة مكونات الخلطة زهاء ½ دقيقة على

الدرجة 2.

• ثم قلب/اعجن المحتويات حوالي دقيقة واحدة

(عند إعداد الكمية القصوى زهاء 4–3 دقائق) على

الدرجة 3–4.

أقصى كمية: 3 أضعاف الوصفة الأساسية

وصفات للأطعمة



القشدة/الكرمة

200 جم – 1500 جم

- يجري إعداد القشدة/الكرمة باستخدام المضرب المزوج لمدة تتراوح ما بين 1½–4 دقائق على الدرجة 3–4 (بما يتلاءم مع كمية القشدة/الكرمة ومواصفاتها).



زلال البيض

- زلال لكمية من البيض تتراوح ما بين 20–2 بيضة يجري إعداد زلال البيض باستخدام المضرب المزوج لمدة تتراوح ما بين 6–2 دقائق على الدرجة 4.



عجين البسكويت

- الوصفة الأساسية
- 3–4 بيضات
- 3–4 ملاعق طعام من الماء الساخن
- 150 جم سكر
- كيس صغير من الفانيليا
- 150 جم طحين (دقيق)
- 50 جم نشا
- ملعقة طعام واحدة من خميرة البسكويت
- اضرب مكونات الخلطة (باستثناء الطحين والنشا) باستخدام المضرب المزوج لمدة تتراوح ما بين 6–4 دقائق على الدرجة 4 لحين أن تتكون رغوة.
- اضبط المفتاح الدوار على الدرجة 2–1 ثم قم بإضافة الطحين المنخول والنشا إلى الخلطة ملعقة تلو الأخرى خلال فترة تتراوح ما بين 1–½ دقيقة.
- أقصى كمية: 3 أضعاف الوصفة الأساسية

فكرة مفيدة: صب قدرًا من الماء في إناء الخلاط المركب على الجهاز (زهاء نصف الإناء) ثم أضف إليه قدرًا قليلاً من أحد المنظفات الصناعية. ثم شغل الخلاط لبضع ثواني (على الدرجة M). افرج إناء الخلاط من ماء الغسيل ثم اغسله تحت الماء المناسب من الصنبور.

إرشادات مُساعِدة في حالات الخلل الفني

خطر الصعق بالتيار الكهربائي



يجب قبل الشروع في أي استخدام للجهاز فصل قابس الجهاز عن المقبس.

الجهاز متنع عن التشغيل

- تأكد من أن الإمداد بالتيار الكهربائي مستمر.
- تأكد من توصيل قابس الجهاز بالمقبس.
- اضبط الجهاز على الوضع 0/off ثم عاود ضبطه مجدداً على الوضع المطلوب.

عند استخدام الخلاط:

- أدر إناء الخلاط مع الانتباه إلى إحكام تثبيته.
- ركب غطاء الخلاط وأدره حتى النهاية لإحكام تثبيته.
- عند استعمال الوعاء/أدوات الاستخدام:
- ركب الغطاء الواقعي على محرك الخلاط.

تعثر تشغيل الخلاط أو توقفه عن التشغيل أثناء الاستخدام، يصدر عن المحرك «أزيز».

سكين الخلاط متعرض لإعاقة ناجمة عن أحد مكونات الخلطة.

- افصل الجهاز. ثم انزع قابسه من المقبس.
- افصل الخلاط عن الجهاز وأزل المعوقات.
- أعد تركيب الخلاط.
- شغل الجهاز.

تنبيه هام



إذا لم يتسن إزالة الخلل فينبغي التوجه إلى أحد مراكز خدمة العملاء.

افصل المضرب المزودج عن بعضه البعض من أجل تنظيفه.

- اسحب المضرب من ركيزة التثبيت.
- أعد تركيب المضرب بعد جفيفه وانتبه أثناء ذلك إلى التداخل التام للأسنان في الفجوات المخصصة لها.
- نظف المضرب الكلابي تحت الماء المنساب من الصنبور بفرشاة. وإذا استلزم الأمر فيمكن الاستعانة بقدر بسيط من أحد المنظفات الصناعية.

تنبيه هام



افصل عمود الإدارة عن الوعاء قبل الشروع في غسل الوعاء في غسالة الأواني.

- ادر الوعاء من قاعدته إلى أعلى.
- ادر عمود الإدارة من أجنحته في الاتجاه المعاكس لدوران عقارب الساعة. ثم قم بفصله.
- اخرج عمود الإدارة.
- اعد تركيب عمود الإدارة بعد جفيف الأجزاء.
- احكم التثبيت من خلال الإدارة في اتجاه دوران عقارب الساعة.

تنظيف الخلاط

صورة E

خطر الإصابة بجروح من خلال السكين



احذر! تجنب حدوث أي تلامس بين يديك وسكين الخلاط إذا لم يكن هنا حائل واقٍ ويستخدم في فرشاة لتنظيف السكين.

تحذير!



لا تستخدم أية منظفات ذات طبيعة كاشطة في تنظيف الجهاز. سكين الخلاط ليس مهيأ للغسيل في غسالة الأواني. لا تنقع سكين الخلاط في الماء.

وإنه لمن الأفضل الشروع في غسل الخلاط فور الفراغ من استعماله. ويمكنكم باتباع الآتي تجنب التصاق الرواسب الناجمة عن الاستعمال بالخلط (وعلى سبيل المثال الزيت الأثرية المتواجدة في البهارات).

- اغسل إناء الخلاط (بدون سكين الخلاط) وغطاء الخلاط والقمع في غسالة الأواني.
- اغسل سكين الخلاط تحت الماء المنساب من الصنبور مستعيناً في ذلك بفرشاة. ولا تنقعها في الماء.

بعد الانتهاء من الاستخدام

- قم بإيقاف تشغيل الجهاز بواسطة المفتاح الدوار.
- انزع قابس الجهاز من المقبس.
- ادر الخلاط في اتجاه دوران عقارب الساعة ثم قم بفصله عن الجهاز.
- فكرة مفيدة: يُستحسن القيام بتنظيف الخلاط فور الانتهاء من الاستخدام.

تنظيف الجهاز والعناية به

خطر الصعق بالتيار الكهربائي



يجب قبل الشروع في أي استخدام للجهاز فصل قابس الجهاز عن المقبس.

تنظيف هيكل الجهاز

خطر الصعق بالتيار الكهربائي



لا تقم على الإطلاق بتغطيس الجهاز في الماء أو الإمساك به تحت الماء المنساب من الصنبور بغيّة تنظيفه. ولا تستخدم في تنظيفه أية أجهزة تنظيف بالبخار.

تحذير!



لا تستخدم أية منظفات ذات طبيعة كاشطة في تنظيف الجهاز.

- انزع قابس الجهاز من المقبس.

- نظف هيكل المحرك والغطاء الواقى بفوطة مبللة. ويمكنك أيضاً استخدام القليل من أحد المنظفات السائلة إذا كانت هناك ضرورة تستدعي ذلك.
- جفف الجهاز باستخدام فوطة مناسبة.

تنظيف الوعاء والأدوات

صورة D

تحذير!



انتبه إلى تجنب انحشار أجزاء الجهاز المصنعة من البلاستيك في غسالة الأواني. حيث أن أي تغييرات محتملة ناجمة عن ذلك قد تظل على هذا الوضع بعد الانتهاء من عملية الغسيل.

الوعاء والمضرب المزودج مهيأ للغسيل في غسالة الأواني.

صورة C

- فصل الغطاء الواقي عن محرك الخلاط.
- اضغط من أجل ذلك على الغطاء الواقي من الخلف ثم انزع الغطاء.
- ركب الغطاء الواقي الخاص بمحرك الوعاء/أدوات الاستخدام.
- ركب الخلاط ثم أدركه في الاتجاه المعاكس لدوران عقارب الساعة وتأكد من إحكام تثبيته.
- انتبه إلى العلامات الموضحة على كل من الجهاز والخلاط.
- تعبئة المواد الغذائية:
 - الكمية القصوى للمواد الغذائية السائلة = 1,25 لتر;
 - الكمية القصوى للسوائل الساخنة أو المكونة للرغوة = 0,5 لتر;
 - الكمية المثالية التي يمكن إعدادها من المواد الغذائية ذات الطبيعة المتناسكة = 100 جرام.
- ركب الغطاء ثم قم بإدارته في اتجاه دوران عقارب الساعة وتأكد من إحكام تثبيته.
- يجب الانتباه إلى إدخال الجزء البارز من غطاء الخلاط في الفتحة المخصصة له في مقبض إبريق الخلاط مع إحكام تثبيته فيها!
- إن الخلاط لا يعمل إلا إذا كان الغطاء مركباً ومحكم الإغلاق.
- اضبط المفتاح الدوار على الدرجة المطلوبة.

تنبيه هام

ينبغي الإمساك بغطاء الخلاط من حافته أثناء الاستخدام.

إضافة المزيد من المواد الغذائية

- قم بإيقاف تشغيل الجهاز بواسطة المفتاح الدوار.
- انزع الغطاء وأضف المزيد من المواد الغذائية.
- أو
- انزع القمع من غطاء الخلاط ثم قم بإضافة المزيد من المواد الغذائية شيئاً فشيئاً.
- أو
- قم بإضافة المزيد من السوائل من خلال القمع.

- اضبط المفتاح الدوار على الدرجة المطلوبة. نصيحة مفيدة للاستخدام:
 - الضرب على الدرجة 3-4.
 - مزج المحتويات في الطبقة السفلية على الدرجة 1-2.
 - المضرب الكلابي:
 - التقلب أولاً على الدرجة 1. ثم العجن على الدرجة 3.

إضافة المزيد من المحتويات

- قم بإيقاف تشغيل الجهاز بواسطة المفتاح الدوار.
- انزع الغطاء.
- أضف المزيد من المواد الغذائية.
- بعد الانتهاء من الاستخدام
 - قم بإيقاف تشغيل الجهاز بواسطة المفتاح الدوار.
 - انزع قابس الجهاز من المقبس.
 - افصل الغطاء وإطار الغطاء من خلال إدارتهما في اتجاه دوران عقارب الساعة.
 - اخرج أداة الجهاز التي جرى استخدامها من الوعاء.
 - افصل الوعاء عن الجهاز من خلال إدارته في اتجاه دوران عقارب الساعة.
 - نظف كافة الأجزاء التي جرى استخدامها. انظر «فصل تنظيف الجهاز والعناية به».

الخلاط

(بالنسبة لبعض الأطرزة)

خطر الإصابة بجروح من خلال السكين الحاد/دوران المحرك



لا تقم البتة بإفحام يديك أو أصابعك في المحيط الداخلي للخلاط! لا تقم بنزع الخلاط أو تركيبه إلا في حالة التوقف التام للمحرك! لا يمكن تشغيل الخلاط إلا إذا كان غطاءه مركباً ومحكم التثبيت.

خطر الإصابة بحروق



يؤدي استخدام الخلاط لإعداد مواد غذائية ساخنة إلى انبعاث بخار من القمع المتواجد

انتبه!



خطر تعرض الجهاز للتلف. ممنوع خضير الفواكه أو الخضرا المجمدة بالجهاز.

استخدام الجهاز



المضرب الكلابي للعجين

مصمم لعجن العجائن الثقيلة واخلط مكونات ينبغي مزجها دون تقطيعها والحفاظ على صورتها الأصلية (وعلى سبيل المثال الزبيب وشرائح الشيكولاته). استعمل عند استخدام المضرب الكلابي للعجين أولاً مُقْسِم العجين.



خطر الإصابة بجروح من خلال أدوات الجهاز ذات الحركة الدورانية

لا تقحم يدك أو أصابعك على الإطلاق في المحيط الداخلي للوعاء أثناء التشغيل. ولا تُهم بتغيير أدوات الجهاز إلا عند توقف الجهاز عن الدوران - انتبه إلى أن المحرك يستمر في الدوران لبرهة من الوقت بعد إيقاف الجهاز عن التشغيل

تنبيه:

لا يوجد فارق في الخصائص الوظيفية وأعراض الاستخدام بين الوعاء المصنع من اللدائن الصناعية والآخر المصنع من الفولاذ المقاوم للصدأ (أحسب الطراز) ولذا فلم يجر التفرقة بينهما في الأشكال التوضيحية.

صورة B

- ركب وعاء التقليل في المكان المحدد له ثم قم بإدارته في الاتجاه المعاكس لدوران عقارب الساعة وتأكد من إحكام تثبيته.
- ركب أداة الاستخدام اللازمة:
المضرب المزوج:
- ركب المضرب المزوج على عمود الإدارة المتواجد في الوعاء.
- ويجب هنا الانتباه جيداً إلى التداخل التام لأسنان التروس في بعضها البعض. وإذا استلزم الأمر فأدره بخفة ثم اضغط عليه.
المضرب الكلابي:
- ركب أولاً مُقْسِم العجين على عمود الإدارة المتواجد في الوعاء. ثم
- المضرب الكلابي على عمود الإدارة المتواجد في الوعاء.
انتبه إلى النصائح الخاصة باستعمال أدوات الاستخدام الجاري الإشارة إليها في فصل الوصفات.
• ركب إطار الغطاء ثم قم بإدارته في الاتجاه المعاكس لدوران عقارب الساعة وتأكد من إحكام تثبيته.
• ضع المواد الغذائية التي ترغب في إعدادها في الوعاء.
• ركب الغطاء.

تنبيه!



لا تقم بتشغيل الجهاز على الإطلاق إلا إذا كانت الأدوات/الملحقات الإضافية مركبة ومضبوطة على وضع التشغيل.
لا تقم بتشغيل الجهاز وهو خالي من المحتويات. تجنب تعريض الجهاز وملحقاته الإضافية لأي مصادر تنبعث منها الحرارة.

- ينبغي تنظيف الجهاز والملحقات الإضافية الخاصة به جيداً قبل الاستخدام الأول لها. انظر «فصل تنظيف الجهاز والعناية به».

إعداد الجهاز للاستخدام

- ضع هيكل المحرك على أرضية نظيفة ومستوية.
- اجذب سلك التوصيل الكهربائي إلى الخارج.
- ادخل قابس الجهاز في القابس.

ضبط درجات التشغيل

- أدر المفتاح الدوار على الدرجة المطلوبة.
0/off = إيقاف التشغيل/فصل
M = التشغيل اللحظي
اضغط على المفتاح الدوار. المحرك يعمل بأقصى عدد من الدورات.
درجات التشغيل 1-4 = سرعات التشغيل
(1 = بطيء، 4 = سريع)



تنبيه!

لا يمكن تشغيل الجهاز مع وعاء التقليل إلا إذا كان الغطاء الواقي مُركباً على محرك الخلاط. يجب عند استخدام محرك الخلاط تركيب الغطاء الواقي على محرك الوعاء وهو متوقف عن التشغيل.



التشغيل مع استعمال الوعاء وأدوات الاستخدام

المضرب المزوج (بالنسبة لبعض الأطرزة)
مصمم لضرب البيض. الفشدة وكذلك لإعداد العجائن الخفيفة. وعلى سبيل المثال منها عجينة البسكويت.

تعليمات الأمان

⚠️ خطر الصعق بالتيار الكهربائي!

يجري توصيل الجهاز بالتيار الكهربائي وتشغيله طبقاً للبيانات الموضحة على لوحة المواصفات الفنية فقط. ويجب الامتناع البتة عن استخدام الجهاز إذا كانت هناك أضراراً قد لحقت به أو بسلك التوصيل الكهربائي الخاص به.

يجب الانتباه إلى إبعاد الجهاز عن متناول الأطفال. كما يجب وضع الأطفال تحت الملاحظة لكي تحوّلوا دون تلاعبهم بالجهاز.

يجب إلى الانتباه إلى تجنب استخدام الأشخاص (أيضاً الأطفال) الذين يعانون من ضعف في الإدراك الحسي الجسدي أو القدرات الذهنية أو لديهم نقص في الخبرة والمعرفة بالجهاز إلا إذا كان استخدامهم له يجري تحت الملاحظة أو أنهم قد تدربوا على كيفية استخدام الجهاز من قِبل شخص مسئول عن تأمين وسلامة الاستخدام. لا تقحم يدك أو أصابعك على الإطلاق في الوسط المحيط بأجزاء الجهاز ذات الحركة الدورانية.

انتبه دائماً إلى فصل قابس الجهاز عن شبكة التيار الكهربائي بعد الانتهاء من الاستخدام وكذلك قبل الشروع في التنظيف وقبل تركيب أجزاء الجهاز في بعضها البعض وقبل مغادرة مكان الاستخدام وكذلك إذا حدث خلل أثناء الاستخدام.

كما يجب الانتباه إلى عدم تواجد سلك التوصيل الكهربائي على مقربة مباشرة من حواف حادة وأسطح ساخنة.

ولا ينبغي القيام بإجراء أي إصلاحات للجهاز إلا بمعرفة أحد مراكز الخدمة التابعة لنا وعلى سبيل المثال منها استبدال سلك التوصيل الخاص بالجهاز إذا لحق به ضرر حيث أن هذا بجنبكم الوقوع في أية مخاطر.

ولا تقم على الإطلاق بتعطيس هيكل المحرك في الماء أو تنظيفه تحت الماء المنساب من الصنبور.

لا تقم على الإطلاق بتغيير الملحقات الإضافية أو أي من أدوات الاستخدام إلا إذا كان الجهاز متوقفاً تماماً عن الحركة (المفتاح الدوار مضبوط على الوضع المشار إليه بـ «0/off») وقابس الجهاز مفصلاً عن القابس.

نتقدم لكم بأصدق التهاني على شرائكم لهذا الجهاز الجديد من ماركة BOSCH.

بهذا يكون اختياركم قد وقع على جهاز منزلي حديث وعلى أعلى مستوى من الجودة وتجدون المزيد من المعلومات حول منتجاتنا في موقع الإنترنت الخاص بنا.

إن هذا الجهاز مصمم للاستخدام المنزلي وليس التجاري. انتبه إلى أن هذا الجهاز مصمم للاستعمال على النحو الملائم للكميات المألوفة في الاستخدام المنزلي وكذلك للفترات الزمنية المعتادة لهذا النحو من الاستخدام. يتضمن دليل الاستخدام شرحاً للعديد من الأطرزة وسيجري فيما يلي الإشارة إلى الفوارق.

حافظ من فضلك على دليل الاستخدام جيداً. وفي حال استخدام الجهاز من قبل طرف ثالث فينبغي الانتباه إلى تسليمه هذا الدليل.

نظرة عامة

كيفية استخدام غلاية المياه الكهربائية!

صورة A

- 1 هيكل المحرك
- 2 مفتاح دَوَّار
- 3 محرك الوعاء/أدوات الجهاز
- 4 محرك الخلاط
- 5 غطاء واقٍ لمحرك الخلاط
- 6 تجويف لحفظ سلك التوصيل الكهربائي

الوعاء:

7a وعاء التقلب

مُصنَع من البلاستيك أو الحديد المقاوم للصدأ (يتوقف هذا على الطراز)

7b إطار الغطاء

7c الغطاء

الأدوات:

8a مضرب مزدوج (بالنسبة لبعض الأطرزة) على سبيل

التمثيل لضرب القشدة وإعداد العجائن الخفيفة

8b كُلاب العجين

على سبيل التمثيل لإعداد العجائن الجافة

8c مُقسِّم العجين

الخلاط (بالنسبة لبعض الأطرزة):

9a إناء الخلاط

غطاء مجهز بفتحة للإضافة اللاحقة للمحتويات

9c قمع

9d سكين الخلاط

Kundendienst – Customer Service

DE Deutschland, Germany

BSH Hausgeräte Service GmbH
Zentralwerkstatt
für kleine Hausgeräte
Trautskirchener Strasse 6 – 8
90431 Nürnberg

Online Auftragsstatus, Filterbeutel-
Konfigurator und viele weitere
Infos unter: www.bosch-home.de

Reparaturservice*

(Mo-Fr: 8.00-18.00 erreichbar)

Tel.: 01801 33 53 03

mailto:cp-servicecenter@
bshg.com

Ersatzteilbestellung*

(365 Tage rund um die Uhr erreichbar)

Tel.: 01801 33 53 04

Fax: 01801 33 53 08

mailto:spareparts@bshg.com

*) 3,9 Ct./Min. aus dem Festnetz,
Mobilfunk max. 0,42 €/Min.

AE United Arab Emirates,

الإمارات العربية المتحدة

BSH Home Appliances FZE

Round About 13,

Plot Nr MO-0532A

17312 Jebel Ali Free Zone – Dubai

Tel.: 04 881 4401

Fax: 04 881 4805

www.bosch-home.com

AT Österreich, Austria

BSH Hausgeräte

Gesellschaft mbH

Werkskundendienst

für Hausgeräte

Quellenstrasse 2

1100 Wien

Tel.: 0810 240 260*

Fax: 01 605 75 51 212

mailto:vie-stoerungsannahme@

bshg.com

Hotline für Espresso-Geräte:

Tel.: 0810 700 400*

www.bosch-home.at

*innerhalb Österreichs zum Regionaltarif

AU Australia

BSH Home Appliances Pty. Ltd.

7-9 Arco Lane

HEATHERTON, Victoria 3202

Tel.: 1300 368 339

Fax: 1300 306 818

valid only in AUS

mailto:bshau-as@bshg.com

www.bosch-home.com.au

BA Bosna i Hercegovina, Bosnia-Herzegovina

"HIGH" d.o.o.

Odobašina 57

71000 Sarajewo

Info-Line: 061 100 905

Fax: 033 213 513

mailto:delicnanda@hotmail.com

BE Belgique, België, Belgium

BSH Home Appliances S.A.

Avenue du Laerbeek 74

Laarbeeklaan 74

1090 Bruxelles – Brussel

Tel.: 070 222 141

Fax: 024 757 291

mailto:bru-repairs@bshg.com

www.bosch-home.be

BG Bulgaria

EXPO2000-service

Ks. Ljulini, bl.549/B - patrer

1359 Sofia

Tel.: 02 826 0148

Fax: 02 925 0991

mailto:service@expo2000.bg

BH Bahrain, البحرين

Khalafat Est.

P.O.BOX 5111

Manama

Tel.: 1759 2233

Fax: 1759 3340

mailto:info@khalafat.com

BR Brasil, Brazil

Mabe Hortolândia

Eletrodomésticos Ltda.

Rua Barão Geraldo Rezende, 250

13020-440 Campinas/SP

Tel.: 0800 704 5446

Fax: 0193 737 7769

mailto:bshconsumidor@

ATENTO.com.br

www.boscheletrodomeesticos.com.br

CH Schweiz, Suisse, Svizzera, Switzerland

BSH Hausgeräte AG

Werkskundendienst für

Hausgeräte

Fahrweidstrasse 80

8954 Geroldswil

mailto:ch-info.hausgeraete@

bshg.com

Service Tel.: 0848 840 040

Service Fax: 0848 840 041

mailto:ch-reparatur@bshg.com

Ersatzteile Tel.: 0848 880 080

Ersatzteile Fax: 0848 880 081

mailto:ch-ersatzteil@bshg.com

www.bosch-home.com

CY Cyprus, Κύπρος

BSH Ikiakes Syskeves-Service

39, Arh. Makaanou III Str.

2407 Egomi/Nikosia (Lefkosia)

Tel.: 77 77 807

Fax: 022 658 128

mailto:bsh.service.cyprus@

cytanet.com.cy

CZ Česká Republika, Czech Republic

BSH domácí spotřebiče s.r.o.

Firemní servis domácích

spotřebičů

Pekařská 10b

155 00 Praha 5

Tel.: 0251 095 546

Fax: 0251 095 549

www.bosch-home.com

DK Danmark, Denmark

BSH Hvidevarer A/S

Bosch Hvidevareservice

Telegrafvej 4

2750 Ballerup

Tel.: 44 89 89 85

Fax: 44 89 89 86

mailto:BSH-Service.dk@

BSHG.com

www.bosch-home.dk

EE Eesti, Estonia

SIMSON OÜ

Raua 55

10152 Tallinn

Tel.: 0627 8730

Fax: 0627 8733

mailto:teenindus@simson.ee

ES España, Spain

BSH Electrodomésticos

España S.A.

Servicio BSH al Cliente

Polígono Malpica, Calle D

Parcela 96 A

50016 Zaragoza

Tel.: 902 351 352

Fax: 976 578 425

mailto:CAU-Bosch@bshg.com

www.bosch-home.es

FI Suomi, Finland

BSH Kodinkoneet Oy

Sinimäentie 8 D, PL 66

02631 Espoo

Tel.: 020 7510700

Fax: 020 7510790

mailto:Bosch-Service-FI@

bshg.com

www.bosch-home.fi

FR France

BSH Electroménager S.A.S.

50 rue Ardoin – BP 47

93401 SAINT-OUEN cedex

Service interventions à domicile:

01 40 10 11 00

Service Consommateurs:

0 892 698 010 (0,34 € TTC/mn)

Service Pièces Détachées et

Accessoires:

0 892 698 009 (0,34 € TTC/mn)

www.bosch-home.fr

GB Great Britain

BSH Home Appliances Ltd.

Grand Union House

Old Wolverton Road

Wolverton

Milton Keynes MK12 5PT

To arrange an engineer visit, to

order spare parts and accessories

or for product advice please visit

www.bosch-home.co.uk

or call

Tel.: 0844 892 8979*

*Calls from a BT landline will be charged at up to 3 pence per minute. A call set-up fee of up to 6 pence may apply.

GR Greece, Ελλάς

BSH Ikiakos Siskevas A.B.E.

Central Branch Services

17 km E.O. Athinon-Lamias &

Potamou 20

145 64 Kifisia

Greece – Athens

Tel.: 2104 277 701

Fax: 2104 277 669

North-Greece – Thessaloniki

Tel.: 2310 497 200

Fax: 2310 497 220

South-Greece – Heraklion/Kreta

Tel.: 2810 325 403

Fax: 2810 324 585

Central-Greece – Patras

Tel.: 2610 330 478

Fax: 2610 331 832

mailto:cs_gr_helpdesk@bshg.com

www.bosch-home.gr

HK Hong Kong, 香港

BSH Home Appliances Limited

Unit 1 & 2, 3rd Floor

North Block, Skyway House

3 Sham Mong Road

Tai Kok Tsui, Kowloon

Hong Kong

Tel.: 2565 6151

Fax: 2565 6252

mailto:bshhkg.service@bshg.com

HR Hrvatska, Croatia

Andabaka d.o.o.

Gunduliceva 10

21000 Split

Info-Line: 021 481 403

Info-Fax: 021 481 402

mailto:servis@andabaka.hr

HU Magyarország, Hungary

BSH Háztartási Készülék

Kereskedelmi Kft.

Háztartási gépek márkaszervize

Királyhágó tér 8-9

1126 Budapest

Hibabejelentés

Tel.: 01 489 5461

Fax: 01 201 8786

mailto:hibabejelentes@bsh.hu

Alkatrészrendelés

Tel.: 01 489 5463

Fax: 01 201 8786

mailto:alkatrészrendeles@bsh.hu

www.bosch-home.com

IE Republic of Ireland

BSH Home Appliances Ltd.

Unit F4, Ballymount Drive

Ballymount Industrial Estate

Walkinstown

Dublin 12

Service Requests,

Spares and Accessories

Tel.: 01450 2655

Fax: 01450 2520

www.bosch-home.eu.uk

IL Israel, ישראל

C/S/B Home Appliance Ltd.

Ulfiel Building

2, Hamelacha St.

Industrial Park North

71293 Lod

Tel.: 08 9777 222

Fax: 08 9777 245

mailto:csb-serv@zahav.net.il

IS Iceland

Smith & Norland hf.

Noatuni 4

105 Reykjavik

Tel.: 0520 3000

Fax: 0520 3011

www.sminor.is

IT Italia, Italy

BSH Elettrodomestici S.p.A.

Via. M. Nizzoli 1

20147 Milano (MI)

Numero verde 800 829120

mailto:mil-assistenza@bshg.com

www.bosch-home.com

KZ Kazakhstan, Қазақстан

Kombitechcenter

Seyfulina No:422

480096 Almaty

Tel.: 272 793 333

Fax: 272 798 383

mailto:cts_pavel@bk.ru

LB Lebanon, لبنان

Tehehi, Hana & Co.

Boulevard Dora 4043 Beyrouth

P.O. Box 90449

Jdeideh 1202 2040

Tel.: 01 255 211

Fax: 01 257 359

mailto:Info@Tehehi-Hana.com

LT Lietuva, Lithuania

Senuku prekybos centras UAB

Jonavos g. 62

44192 Kaunas

Tel.: 0372 12146

Fax: 0372 12165

www.senukai.lt

LU Luxembourg

BSH électroménagers S.A.

13-15 ZI Breedeweues

1259 Senningerberg

Tel.: 26349 300

Fax: 26349 315

mailto:lux-service.electromanager@

bshg.com

www.bosch-home.com

LV Latvija, Latvia

Sia Olimpeks Elektroniks Ltd.

Bullu street 70c

1067 Riga

Tel.: 07 42 41 37

mailto:bt@olimpeks.lv

ME Crna Gora, Montenegro

Elektronika komerc

Ul. 27 Mart br.2

81000 Podgorica

Tel./Fax: 020 662 444

Mobil: 069 324 812

mailto:ekobosch.servis@t-com.me

MK Macedonia, Македонија

GORENEC

Jane Sandanski 69 lok.3

1000 Skopje

Tel.: 02 2454 600

Mobil: 070 697 463

mailto:gorenece@yahoo.com

MT Malta

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

NL Nederland, Netherlands

BSH Huishoudapparaten B.V.
Burg. Stramanweg 122
1101 EN Amsterdam Zuidoost
Storingsmelding:
Tel.: 020 430 3 430
Fax: 020 430 3 445
mailto:contactcenter-nl@
bshg.com

Onderdelenverkoop:

Tel.: 020 430 3 435
Fax: 020 430 3 400
mailto:bosch-onderdelen@bshg.com
www.bosch-home.nl

NO Norge, Norway

BSH Husholdningsapparater A/S
Grensesvingen 9
0661 Oslo
Tel.: 22 66 06 00
Fax: 22 66 05 50
5052 Bergen
Tel.: 55 59 68 80
Fax: 55 59 68 90
7037 Trondheim
Tel.: 73 95 23 30
Fax: 73 95 23 40
mailto:Bosch-Service-NO@bshg.com
www.bosch-home.no

NZ New Zealand

BSH Home Appliances Ltd.
Unit F 2, 4 Orbit Drive
Mairangi BAY
Auckland 0632
Tel.: 09 477 0492
Fax: 09 477 2647
mailto:bshnz-cs@bshg.com
www.bosch-home.co.nz

PL Polska, Poland

BSH Sprzęt Gospodarstwa
Domowego sp. z o.o.
Al. Jerozolimskie 183
02-222 Warszawa
Centrala Serwisu
Tel.: 0801 191 534
Fax: 022 57 27 709
mailto:Serwis.Fabryczny@bshg.com
www.bosch-home.pl

PT Portugal

BSHP Electrodomésticos Lda.
Rua Alto do Montijo, nº 15
2790-012 Carnaxide
Tel.: 707 500 545
Fax: 21 4250 701
mailto:bosch.electrodomesticos.pt@
bshg.com
www.bosch-home.pt

RO România, Romania

BSH Electrocasnice srl.
Sos. Bucuresti-Ploiesti,
nr.17-21, sect.1
13682 Bucuresti
Tel.: 0801 000 110
Fax: 021 203 9731
mailto:service.romania@bshg.com
www.bosch-home.com

RU Russia, Россия

ООО "БСХ Бытовая техника"
Сервис от производителя
Малая Калужская 19/1
119071 Москва
тел.: 495 737 2961
факс: 495 737 2982
mailto:mok-kdhl@bshg.com
www.bosch-home.com

SE Sverige, Sweden

BSH Hushållsapparater AB
Landsvägen 32
169 29 Solna
Tel.: 0771 11 22 77
mailto:Bosch-Service-SE@
bshg.com
www.bosch-home.se

SG Singapore, 新加坡

BSH Home Appliances Pte. Ltd.
37 Jalan Pemimpin
Union Industrial Building
Block A, #01-03
577177 Singapore
Tel.: 6751 5000
Fax: 6751 5005
mailto:bshsgp.service@bshg.com

SI Slovenija, Slovenia

BSH Hišni aparati d.o.o.
Litostrajska 48
1000 Ljubljana
Tel.: 01 583 08 87
Fax: 01 583 08 89
mailto:informacije.servis@
bshg.com
www.bosch-home.com

SK Slovensko, Slovakia

Technoservis Bratislava
Trhová 38
84108 Bratislava – Doubravka
Tel.: 02 6446 3643
Fax: 02 6446 3643
www.bosch-home.com

TR Türkiye, Turkey

BSH Ev Aletleri Sanayi
ve Ticaret A.S.
Cakmak Mahallesi
Balkan Caddesi No: 51
34770 Ümraniye, Istanbul
Tel.: 0 216 444 6333
Fax: 0 216 528 9188
mailto:careline.turkey@bshg.com
www.bosch-home.com

TW Taiwan, 台灣

Achelis Taiwan Co. Ltd.
4th Floor, No.112
Chung Hsiao E. Road, Sec. 1
Taipei ROC 100
Tel.: 02 5556 2556
Fax: 02 5556 1235
www.boschappliance.com.tw

UA Ukraine, Україна

ТОВ "БСХ Побутова Техніка"
тел.: 044 4902095
www.bosch-home.com

XK Kosovo

NTP GAMA
Rruga Mag Prishtine-Ferizaj
70000 Ferizaj
Tel.: 038 502 448
Fax: 029 021 434
mailto:gama_mb@yahoo.com

XS Srbija, Serbia

SZR "SPECIJALELEKTRO"
Bulevar Milutina Milankovića 34
11070 Novi Beograd
Tel.: 011 2147 110
Fax: 011 2139 689
mailto:spec.el@eunet.rs

ZA South Africa

BSH Home Appliances (Pty) Ltd.
15th Road Randjespark
Private Bag X36, Randjespark
1685 Midrand – Johannesburg
Tel.: 086 002 6724
Fax: 0866 171 780
mailto:applianceserviceza@
bshg.com
www.bosch-home.com

Garantiebedingungen DEUTSCHLAND (DE)

Die nachstehenden Bedingungen, die Voraussetzungen und Umfang unserer Garantieleistung beschreiben, lassen die Gewährleistungsverpflichtungen des Verkäufers aus dem Kaufvertrag mit dem Endabnehmer unberührt.

Für dieses Gerät leisten wir Garantie gemäß nachstehenden Bedingungen:

1. Wir beheben unentgeltlich nach Maßgabe der folgenden Bedingungen (Nr. 2 - 6) Mängel am Gerät, die nachweislich auf einem Material- und/ oder Herstellungsfehler beruhen, wenn sie uns unverzüglich nach Feststellung und innerhalb von 24 Monaten nach Lieferung an den Erstendabnehmer gemeldet werden. Zeigt sich der Mangel innerhalb von 6 Monaten ab Lieferung, wird vermutet, dass es sich um einen Material- oder Herstellungsfehler handelt.

2. Die Garantie erstreckt sich nicht auf leicht zerbrechliche Teile wie z.B. Glas oder Kunststoff bzw. Glühlampen.

Eine Garantiepflicht wird nicht ausgelöst durch geringfügige Abweichungen von der Soll-Beschaffenheit, die für Wert und Gebrauchstauglichkeit des Gerätes unerheblich sind, oder durch Schäden aus chemischen und elektrochemischen Einwirkungen von Wasser, sowie allgemein aus anomalen Umweltbedingungen oder sachfremden Betriebsbedingungen oder wenn das Gerät sonst mit ungeeigneten Stoffen in Berührung gekommen ist. Ebenso kann keine Garantie übernommen werden, wenn die Mängel am Gerät auf Transportschäden, die nicht von uns zu vertreten sind, nicht fachgerechte Installation und Montage, Fehlgebrauch, eine nicht haushaltsübliche Nutzung, mangelnde Pflege oder Nichtbeachtung von Bedienungs- oder Montagehinweisen zurückzuführen sind.

Der Garantieanspruch erlischt, wenn Reparaturen oder Eingriffe von Personen vorgenommen werden, die hierzu von uns nicht ermächtigt sind, oder wenn unsere Geräte mit Ersatzteilen, Ergänzungs- oder Zubehörteilen versehen werden, die keine Originalteile sind und dadurch ein Defekt verursacht wird.

3. Die Garantieleistung erfolgt in der Weise, dass mangelhafte Teile nach unserer Wahl unentgeltlich instandgesetzt oder durch einwandfreie Teile ersetzt werden.

Geräte, die zumutbar (z.B. im PKW) transportiert werden können, und für die unter Bezugnahme auf diese Garantie eine Garantieleistung beansprucht wird, sind unserer nächstgelegenen Kundendienststelle oder unserem Vertragskundendienst zu übergeben oder zuzusenden. Instandsetzungen am Aufstellungsort können nur für stationär betriebene (feststehende) Geräte verlangt werden.

Es ist jeweils der Kaufbeleg mit Kauf- und/oder Lieferdatum vorzulegen. Ersetzte Teile gehen in unser Eigentum über.

4. Sofern die Nachbesserung von uns abgelehnt wird oder fehlschlägt, wird innerhalb der oben genannten Garantiezeit auf Wunsch des Endabnehmers kostenfrei gleichwertiger Ersatz geliefert.

5. Garantieleistungen bewirken weder eine Verlängerung der Garantiefrist, noch setzen sie eine neue Garantiefrist in Lauf. Die Garantiefrist für eingebaute Ersatzteile endet mit der Garantiefrist für das ganze Gerät.

6. Weitergehende oder andere Ansprüche, insbesondere solche auf Ersatz außerhalb des Gerätes entstandener Schäden sind - soweit eine Haftung nicht zwingend gesetzlich angeordnet ist - ausgeschlossen.

Diese Garantiebedingungen gelten für in Deutschland gekaufte Geräte. Werden Geräte ins Ausland verbracht, die die technischen Voraussetzungen (z.B. Spannung, Frequenz, Gasarten, etc.) für das entsprechende Land aufweisen und die für die jeweiligen Klima- und Umweltbedingungen geeignet sind, gelten diese Garantiebedingungen auch, soweit wir in dem entsprechenden Land ein Kundendienstnetz haben. Für im Ausland gekaufte Geräte gelten die von unserer jeweils zuständigen Landesvertretung herausgegebenen Garantiebedingungen. Diese können Sie über Ihren Fachhändler, bei dem Sie das Gerät gekauft haben, oder direkt bei unserer Landesvertretung anfordern.

Beachten Sie unser weiteres Kundendienst-Angebot:

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

Robert Bosch Hausgeräte GmbH
Carl-Wery-Str. 34 / 81739 München // Germany

Für Produktinformationen sowie Anwendungs- und Bedienungsfragen aus Deutschland:

Bosch-Infoteam

(Mo-Fr: 8.00-18.00 Uhr erreichbar)

Tel.: 01 805 267242* oder unter

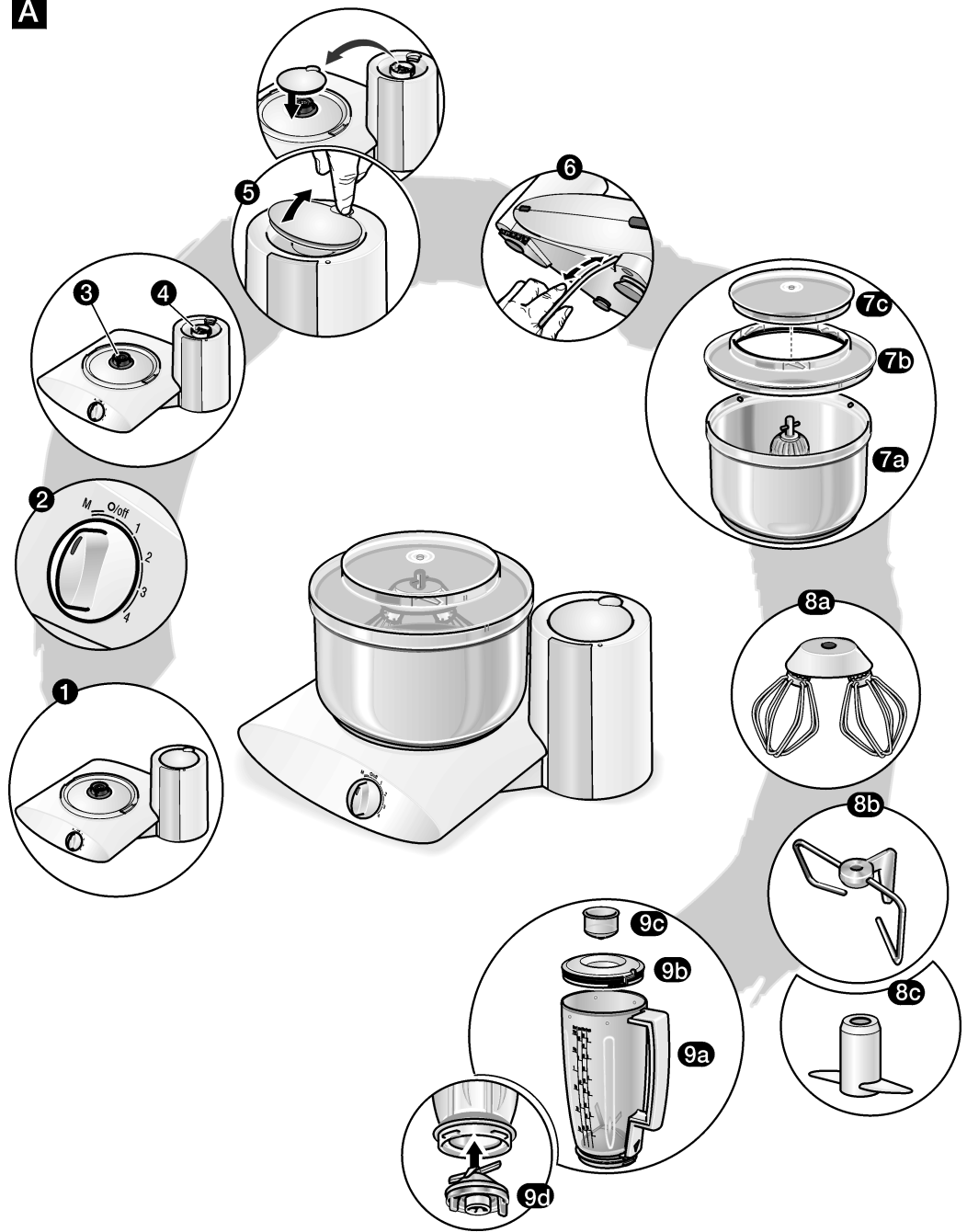
bosch-infoteam@bshg.com

*) 0,14 €/Min. aus dem Festnetz,

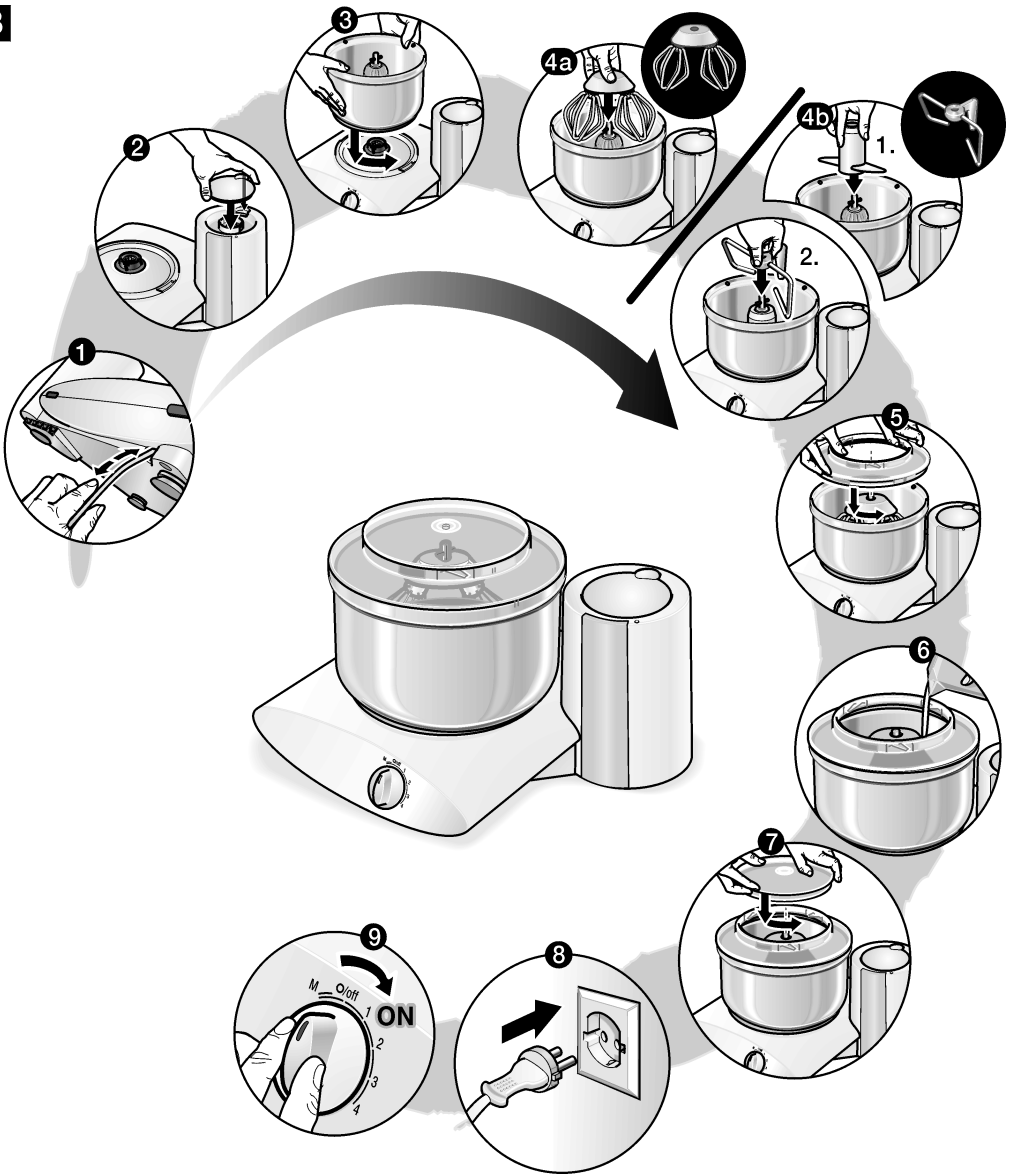
Mobilfunk max. 0,42 €/Min.

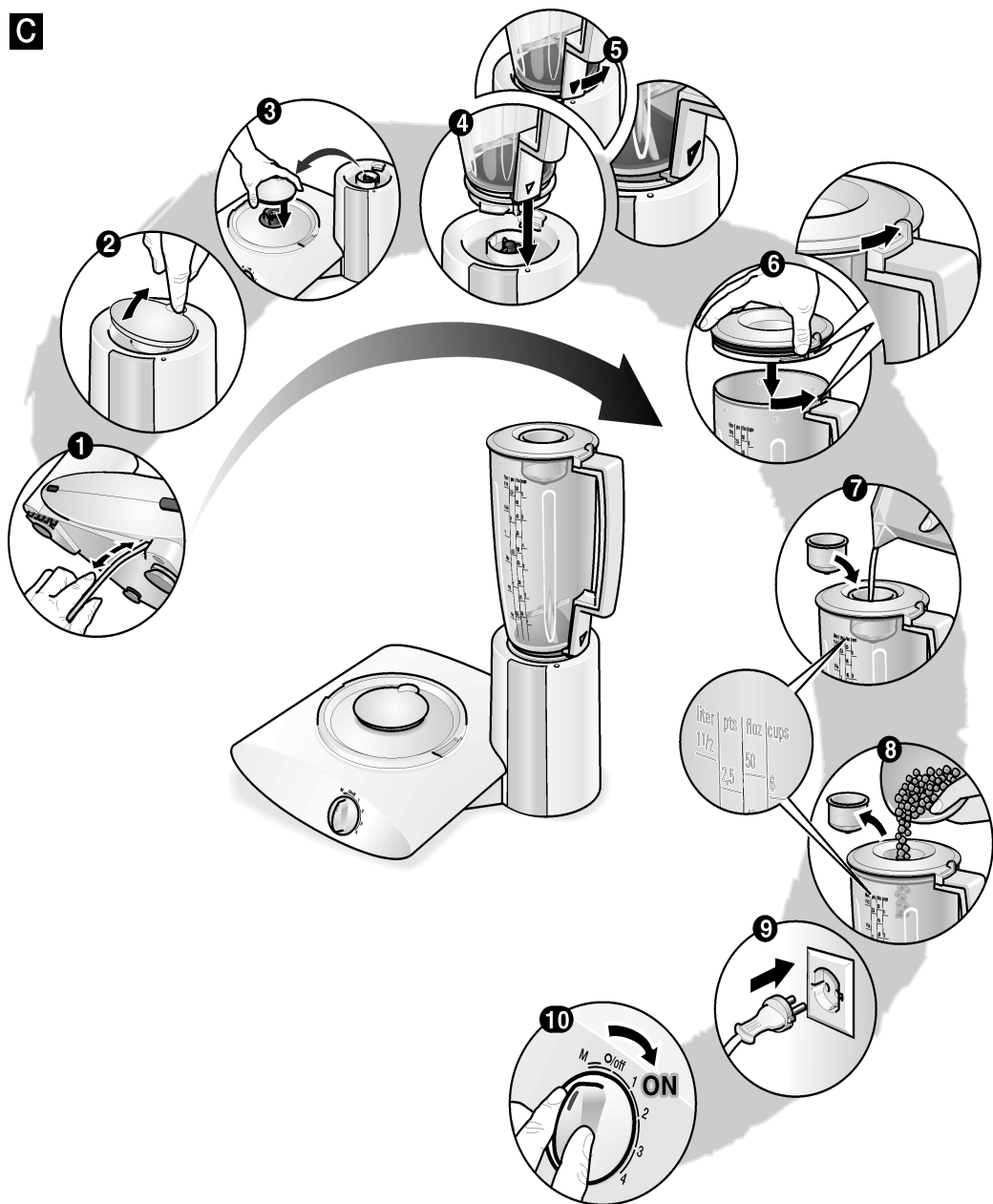
Nur für Deutschland gültig!

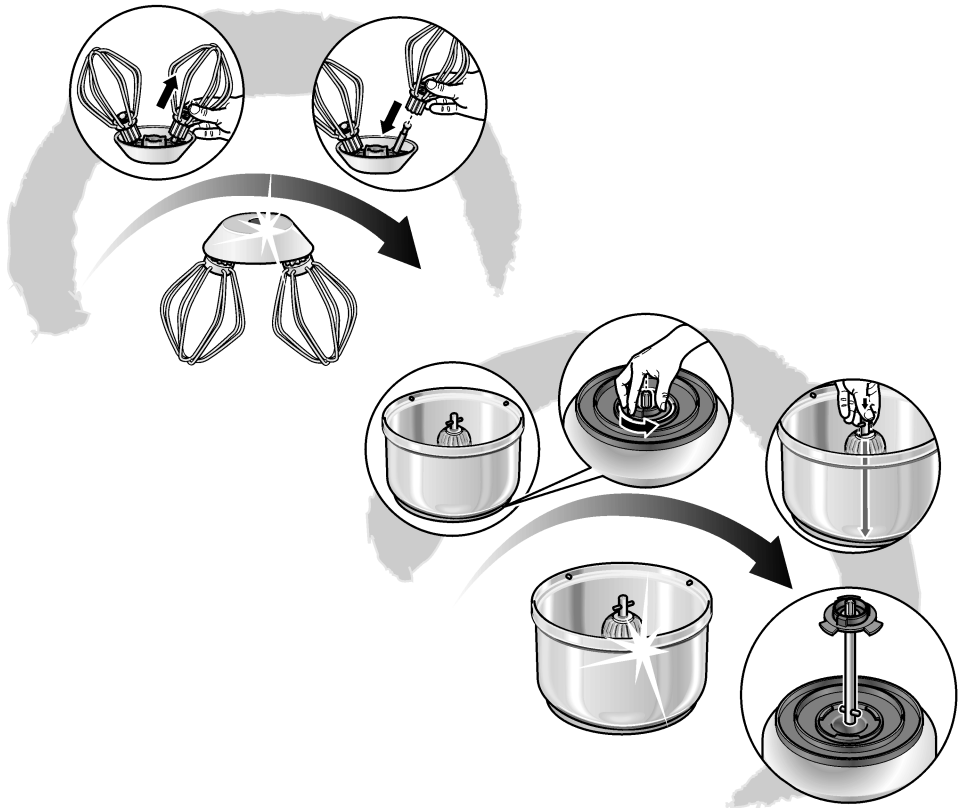
A



B



C

D**E**