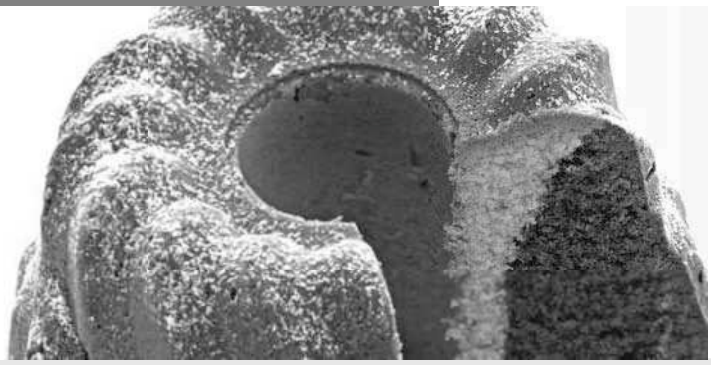




Register your new Bosch now:
www.bosch-home.com/welcome



MFQ35...

BOSCH

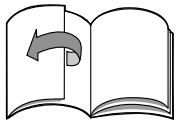
de Gebrauchsanleitung
en Operating instructions
fr Notice d'utilisation
it Istruzioni per l'uso
nl Gebruiksaanwijzing
da Brugsanvisning
no Bruksanvisning
sv Bruksanvisning
fi Käyttöohje
es Instrucciones de uso
pt Instruções de serviço
el Οδηγίες χρήσης
tr Kullanma talimatı
pl Instrukcja obsługi
uk Інструкція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

MFQ35.book Seite 2 Mittwoch, 29. Oktober 2014 1:43 13

de Deutsch 3
en English 9
fr Français 15
it Italiano 21
nl Nederlands 27
da Dansk 33
no Norsk 39
sv Svenska 45
fi Suomi 51
es Español 57
pt Português 64
el Ελληνικά 70
tr Türkçe 77
pl Polski 85
uk Українська 91
ru Русский 97
he עברית 113
ar عـر بـي 119



. . . . . .



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

Inhalt

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

Zu Ihrer Sicherheit

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

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

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

Das Handrührgerät ist geeignet zum Verrühren teigiger oder flüssiger Speisen oder zum Aufschlagen von Sahne.

Es darf nicht zur Verarbeitung von anderen Gegenständen bzw. Substanzen benutzt werden.

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

⚠ Generelle Sicherheitshinweise

Stromschlag-Gefahr

Dieses Gerät darf von Kindern nicht benutzt werden.

Das Gerät und seine Anschlussleitung ist von Kinder fernzuhalten.

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

Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.

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

Nur benutzen, wenn Zuleitung und Gerät keine Beschädigungen aufweisen.

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

⚠ Sicherheitshinweise für dieses Gerät

Verletzungsgefahr
Stromschlag-Gefahr
Bei Stromunterbrechung bleibt das Gerät eingeschaltet und läuft nach der Unterbrechung wieder an. Gerät sofort ausschalten.
Das Grundgerät nie in Flüssigkeiten tauchen und nicht in der Spülmaschine reinigen. Keinen Dampfreiniger benutzen!
Das Gerät nicht über die Verbindungsstelle Schnellmixstab-Grundgerät in Flüssigkeit eintauchen.
Vorsicht bei der Verarbeitung heißer Flüssigkeiten.
Flüssigkeiten können bei der Verarbeitung spritzen.
Gerät nicht mit feuchten Händen benutzen.
Verletzungsgefahr durch scharfe Messer/rotierenden Antrieb!
Nie in das Messer im Mixfuß greifen. Messer nie mit bloßen Händen reinigen. Bürste benutzen. Nie in die rotierenden Werkzeuge greifen.
Werkzeuge nur bei Stillstand des Gerätes aufsetzen und abnehmen – nach dem Ausschalten läuft das Gerät kurze Zeit nach.
Lange Haare oder lose Kleidungsstücke schützen, damit sie nicht in die rotierenden Werkzeuge gelangen können.
Wichtig!
Gerät nicht im Leerlauf betreiben. Gerät nur mit Originalzubehör betreiben. Nur Werkzeuge eines Typs (z. B. Knethaken) einsetzen.
Niemals Werkzeuge und in der Hecköffnung eingesetztes Zubehör gleichzeitig verwenden. Es wird empfohlen, das Gerät niemals länger eingeschaltet zu lassen, wie für die Verarbeitung des Mixgutes notwendig. Der Mixbecher ist nicht für die Verwendung in der Mikrowelle geeignet.

Auf einen Blick

Bitte Bildseiten ausklappen.

Bild A

Grundgerät

1 **Auswurftaste**
Zum Abnehmen der Werkzeuge

2 **5-Stufen-Schalter + Momentschaltung**
Zum Ein- und Ausschalten des Gerätes und Anpassen der Arbeitsgeschwindigkeit.
0/off = ausgeschaltet
1 = niedrigste Drehzahl
5 = höchste Drehzahl
M = Momentschaltung (höchste Drehzahl), nach links drücken und festhalten

3 **Netzkabel**

4 **Hecköffnung mit Verschluss**
zum Einsetzen von Zubehör, z. B. Schnellmixstab

5 **Entriegelungstasten**
zum Abnehmen von Zubehör von der Hecköffnung. Beide Tasten gleichzeitig drücken.

6 **Öffnungen zum Einsetzen der Werkzeuge**

Werkzeuge

7 **Rührbesen**

8 **Knethaken**

bei einigen Modellen:

9 **Schnellmixstab**

10 **Mixbecher**

11 **Universalzerkleinerer (separate Gebrauchsanleitung)**

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

Bedienen

Grundgerät mit Werkzeugen

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

Rührbesen für ...

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

Rührbesen sind zur Verarbeitung von schweren Teigen nicht geeignet.

Knethaken für ...

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

Die maximale Verarbeitungsmenge beträgt 500 g Mehl und Zutaten.

Wichtiger Hinweis

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

Verletzungsgefahr durch scharfe Messer/rotierenden Antrieb!

Nie in das Messer im Mixfuß greifen. Messer nie mit bloßen Händen reinigen. Bürste benutzen. Nie in die rotierenden Werkzeuge greifen.

Werkzeuge nur bei Stillstand des Gerätes aufsetzen und abnehmen – nach dem Ausschalten läuft das Gerät kurze Zeit nach.

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

- Vor dem ersten Gebrauch Grundgerät und Werkzeuge reinigen.

Bild B

- Netzkabel vollständig abwickeln.
- Das gewünschte Werkzeug auf das Grundgerät setzen und bis zum Einrasten andrücken.
  Form der Kunststoffteile an den Werkzeugen beachten, um Verwechslungen zu vermeiden (siehe Bild B-1)!
- Netzstecker einstecken.
- Lebensmittel in ein geeignetes Gefäß einfüllen.
- Werkzeuge in das Gefäß einführen und das Gerät auf gewünschte Stufe schalten.
  Stufe 1, 2:
  zum Einarbeiten und Untermischen.
  Stufe 3, 4, 5:
  zum Kneten und Schlagen.
- Nach der Arbeit Schalter auf 0/off stellen und die Werkzeuge mit der Auswurftaste lösen und abnehmen.

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

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

i *bei einigen Modellen:*

Schnellmixstab

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

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

Bild D

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

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

Nach der Arbeit/Reinigen

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

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

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

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

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

Abhilfe bei Störungen

Schalter lässt sich nicht auf Stufe 1 bis 5 bewegen.

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

Rezepte

Schlagsahne



100 g–500 g

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

Eiweiß



1–5 Eiweiß

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

Biskuitteig



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

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

Höchstmenge: 2 x Grundrezept

Rührteig



Grundrezept

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

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

Höchstmenge: 2 x Grundrezept

Mürbeteig



Grundrezept

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

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

Höchstmenge: 2 x Grundrezept

Boden für Obstkuchen



Grundrezept

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

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

Höchstmenge: 2 x Grundrezept

Hefezopf



Grundrezept

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

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

Höchstmenge: 2 x Grundrezept

Pizzateig



Grundrezept

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

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

Höchstmenge: 2 x Grundrezept

Brotteig



Grundrezept

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

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

Hinweise zur Entsorgung



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

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

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

Garantiebedingungen

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

MFQ35.book Seite 9 Mittwoch, 29. Oktober 2014 1:43 13

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

Contents

For your safety 9
Overview 11
Operation 11
After using the appliance/cleaning 12
Troubleshooting 12
Recipes 12
Instructions on disposal 14
Warranty conditions 14

For your safety

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

⚠ General safety instructions

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

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

⚠ Safety instructions for this appliance

Risk of injury
Risk of electric shock
If the power is interrupted, the appliance remains switched on and restarts when the power is restored. Switch off the appliance immediately.
Never immerse the base unit in liquids and do not clean in the dishwasher. Do not use a steam cleaner!
Do not immerse the appliance in liquid above the joint between the high-speed hand blender and base unit.
Caution when processing hot liquids. Liquids may splash during processing.
Do not use the appliance with damp hands.
Risk of injury from sharp blades/rotating drive!
Never grip the blade in the blender foot. Never clean the blades with bare hands. Use a brush. Never grip the rotating tools.
Do not attach or remove tools until the appliance is at a standstill – when switched off, the appliance continues running briefly.
Protect long hair or loose items of clothing to prevent them from becoming caught in the rotating tools.
Important!
Do not operate the appliance at no-load. Operate the appliance with original accessories only. Insert tools of one type only (e.g. kneading hook).
Never simultaneously use tools and an accessory inserted in the rear aperture. Recommendation: Never switch on the appliance for longer as you need to processing the ingredients. The blender jug is not suitable for use in the microwave.

MFQ35.book Seite 11 Mittwoch, 29. Oktober 2014 1:43 13

Overview

Please fold out the illustrated pages.

Fig. A

Base unit

1 **Ejector button**
For removing the tools

2 **5-step switch + fast and continuous operation**
For switching the appliance on and off and adjusting the operating speed.
0/off = switched off
1 = slowest speed
5 = fastest speed
M = Instantaneous switching (maximum speed) press to the left and hold in place

3 **Power cord**

4 **Rear aperture with catch**
for inserting accessories, e.g. high-speed hand blender

5 **Release buttons**
for removing accessories from the rear aperture. Press both buttons simultaneously.

6 **Apertures for inserting the tools**

Tools

7 **Stirrer**

8 **Kneading hook**

i *some models:*

9 **High-speed hand blender**

10 **Blender jug**

11 **Universal cutter (separate operating instructions)**

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

Operation

Base unit with tools

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

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

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

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

> i **Important information**
> When the rear aperture is open, the appliance can be operated using instantaneous switching only. Selector switch 1–5 will not function. Open and close the catch on the rear aperture only when the switch is in the **0/off** position.

> ⚠ ***Risk of injury from sharp blades/ rotating drive!***
> *Never grip the blade in the blender foot. Never clean the blades with bare hands. Use a brush. Never grip the rotating tools. Do not attach or remove tools until the appliance is at a standstill – when switched off, the appliance continues running briefly.*
> *Protect long hair or loose items of clothing to prevent them from becoming caught in the rotating tools.*

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

Fig. B

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

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

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

i *some models:*

High-speed hand blender

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

> **i** **Important information**
> When the rear aperture is open, the appliance can be operated using instantaneous switching only. Selector switch 1–5 will not function. Open and close the catch on the rear aperture only when the switch is in the **0/off** position.

Fig. D

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

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

After using the appliance/cleaning

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

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

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

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

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

Troubleshooting

Switch cannot be moved to settings 1 to 5.
Remedial action:
When the rear aperture is open, selector switch 1–5 will not function. The catch must be completely closed.

Recipes

Whipped cream



100 g–500 g

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

Egg white



1 to 5 egg whites

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

Sponge mixture



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

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

Maximum quantity: 2 x basic recipe

Cake mixture



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

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

Maximum quantity: 2 x basic recipe

Short pastry



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

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

Maximum quantity: 2 x basic recipe

Base for fruit flan



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

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

Maximum quantity: 2 x basic recipe

Plaited bun



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

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

Maximum quantity: 2 x basic recipe

Pizza dough



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

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

Maximum quantity: 2 x basic recipe

Bread dough



Basic recipe
500 g flour
14 g sugar
14 g margarine
7 g salt
1 packets of dry yeast
250 ml water

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

Instructions on disposal



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

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

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

Warranty conditions

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

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

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

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

Sommaire

Pour votre sécurité 15
Vue d'ensemble 17
Utilisation 17
Après le travail / Nettoyer 18
Dérangements et remèdes 18
Recettes 18
Conseils pour la mise au rebut 20
Conditions de garantie 20

Pour votre sécurité

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

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

⚠ Consignes générales de sécurité

Risque d'électrocution

L'utilisation de l'appareil par les enfants est interdite. Des enfants, éloignez l'appareil et son cordon de raccordement. Les personnes souffrant d'un handicap physique, sensoriel ou mental ou ne détenant pas l'expérience et / ou les connaissances nécessaires pourront utiliser les appareils à condition de le faire sous surveillance, ou que son utilisation sûre leur ait été enseignée et qu'elles aient compris les dangers qui en émanent. Ne permettez jamais aux enfants de jouer avec l'appareil. Les paramètres du secteur électrique et les indications portées sur la plaque signalétique de l'appareil doivent concorder. N'utilisez cet appareil que dans des locaux fermés.

MFQ35.book Seite 16 Mittwoch, 29. Oktober 2014 1:43 13

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

⚠ Consignes de sécurité pour cet appareil

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

Vue d'ensemble

Veuillez déplier les volets illustrés.

Figure A

Appareil de base

1 **Touche d'éjection**
Elle sert à détacher les accessoires.

2 **Interrupteur à 5 positions + marche momentanée**
Il sert à allumer et éteindre l'appareil, et adapter sa vitesse de fonctionnement.
0 / off = appareil éteint
1 = Vitesse la plus basse
5 = Vitesse la plus élevée
M = marche momentanée (à la vitesse la plus élevée) poussez l'interrupteur vers la gauche et maintenez-le en position.

3 **Le cordon d'alimentation électrique**

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

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

6 **Orifices dans lesquels introduire les accessoires**

Accessoires

7 **Fouet mixeur**

8 **Crochets pétrisseurs**

i *sur certains modèles:*

9 **Mixer batteur rapide**

10 **Bol mixeur**

11 **Broyeur universel (Notice d'utilisation à part)**

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

Utilisation

Appareil de base avec accessoires

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

Fouets mélangeur pour ...

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

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

Crochets pétrisseurs pour ...

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

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

> i **Remarque importante**
> Lorsque l'orifice arrière est ouvert, l'appareil ne peut fonctionner qu'en marche momentanée. Les positions 1 à 5 de l'interrupteur sont inopérantes. N'ouvrez et ne fermez la fermeture de cet orifice que lorsque l'interrupteur se trouve sur la position **0 / off**.

> ⚠ ***Risque de blessure avec les lames tranchantes du mixeur / l'entraînement en rotation !***
>
> *N'approchez jamais les doigts de la lame située dans le pied mixeur. Ne nettoyez jamais les lames avec les mains nues. Utilisez une brosse. N'introduisez jamais les doigts dans des accessoires en rotation.*
>
> *Ne montez et détachez les accessoires qu'une fois l'appareil immobile. Après l'avoir éteint, l'appareil continue de tourner brièvement.*
>
> *Protégez les cheveux longs ou les vêtements à moitié défaits afin qu'ils ne se prennent pas dans les accessoires en rotation.*

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

Figure B

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

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

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

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

sur certains modèles :

Mixer batteur rapide

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

Remarque importante
Lorsque l'orifice arrière est ouvert, l'appareil ne peut fonctionner qu'en marche momentanée. Les positions 1 à 5 de l'interrupteur sont inopérantes. N'ouvrez et ne fermez la fermeture de cet orifice que lorsque l'interrupteur se trouve sur la position **0 / Off**.

Figure D

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

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

Après le travail / Nettoyer

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

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

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

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

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

Dérangements et remèdes

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

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

Recettes

Crème chantilly



100 g à 500 g

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

Blanc d'œuf



1 à 5 blancs d'œufs

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

MFQ35.book Seite 19 Mittwoch, 29. Oktober 2014 1:43 13

Pâte à biscuits



Recette de base

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

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

Quantité maximale : 2 fois la recette de base

Pâte levée



Recette de base

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

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

Quantité maximale : 2 fois la recette de base

Pâte brisée



Recette de base

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

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

Quantité maximale : 2 fois la recette de base

Fond de tarte aux fruits



Recette de base

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

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

Quantité maximale : 2 fois la recette de base

Brioche tressée



Recette de base

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

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

Quantité maximale : 2 fois la recette de base

Pâte à pizza



Recette de base

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

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

Quantité maximale : 2 fois la recette de base

Pâte à pain



Recette de base

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

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

Conseils pour la mise au rebut



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

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

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

Conditions de garantie

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

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

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

MFQ35.book Seite 21 Mittwoch, 29. Oktober 2014 1:43 13

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

Indice

Per la vostra sicurezza 21
Guida rapida 23
Uso 23
Dopo il lavoro/Pulizia 24
Rimedio in caso di guasti 24
Ricette 24
Avvertenze sulla rottamazione 26
Condizioni di garanzia 26

Per la vostra sicurezza

Leggere attentamente questa guida prima dell'uso, per conoscere importanti istruzioni di sicurezza e per l'uso di questo apparecchio.
L'inosservanza delle istruzioni per l'uso corretto dell'apparecchio esclude una responsabilità del costruttore per i danni da essa derivanti.
Questo apparecchio è destinato alla lavorazione di quantità usuali per la famiglia o per impieghi non professionali, simili a quello domestico. Gli impieghi simili a quello domestico comprendono ad es. l'impiego cucine per il personale in negozi, uffici, aziende agricole e altre aziende di produzione, nonché l'uso da parte di ospiti di pensioni, piccoli hotel e simili strutture abitative. Utilizzare l'apparecchio solo per quantità e tempi di lavoro usuali nell'attività domestica.
Il miscelatore manuale è idoneo a mescolare pietanze pastose o liquide oppure a montare la panna.
Il suo uso è vietato per la lavorazione di altri oggetti o sostanze.
Si prega di conservare le istruzioni per l'uso. In caso di cessione dell'apparecchio a terzi, consegnare unitamente questo libretto d'istruzioni.

⚠ Avvertenze di sicurezza generali

Pericolo di scariche elettriche

L'uso di questo apparecchio è vietato ai bambini. Tenere l'apparecchio ed il suo cavo di collegamento fuori dalla portata dei bambini.
Gli apparecchi possono essere usati da persone con ridotte capacità fisiche, sensorali o mentali o da persone prive di esperienza e competenza se sono sorvegliate o sono state istruite sull'uso sicuro dell'apparecchio ed hanno compreso i pericoli da esso derivanti.
Ai bambini è vietato giocare con l'apparecchio!
Collegare ed usare l'apparecchio solo secondo i dati della targhetta d'identificazione. Usare solo in ambienti chiusi.
Usare l'apparecchio solo se il cavo di alimentazione e l'apparecchio stesso non presentano danni.

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

⚠ Avvertenze di sicurezza per questo apparecchio

Pericolo ferite
Pericolo di scariche elettriche
In caso d'interruzione dell'alimentazione elettrica l'apparecchio resta inserito e dopo l'interruzione si rimette in funzione.
Spegnere immediatamente l'apparecchio. Non immergere mai l'apparecchio base in liquidi né lavarlo nella lavastoviglie. Non pulire con apparecchi a vapore. Non immergere l'apparecchio nel liquido oltre il punto di congiunzione fra asta frullatore rapido e apparecchio base. Attenzione nella lavorazione di liquidi molto caldi.
Durante la lavorazione i liquidi possono emettere spruzzi.
Non usare l'apparecchio con le mani bagnate.
Pericolo di ferite da lame taglienti/ingranaggio in rotazione!
Non introdurre mai le dita nel piede frullatore. Non lavare mai le lame a mani nude. Usare una spazzola. Non introdurre mai le mani negli utensili in rotazione.
Applicare e rimuovere gli utensili solo ad apparecchio fermo – dopo lo spegnimento il movimento dell'apparecchio continua per breve tempo.
Proteggere i capelli lunghi o i capi di abbigliamento non aderenti, per evitare che possano entrare fra gli utensili in rotazione.
Importante!
Non mettere l'apparecchio in funzione a vuoto. Usare l'apparecchio solo con gli accessori originali. Impiegare solo utensili di un tipo (per es. gancio impastatore).
Non impiegare mai contemporaneamente utensili ed un accessorio inserito nell'apertura posteriore. Si consiglia di non lasciare mai l'apparecchio acceso più a lungo di quanto è necessario per la lavorazione del frullato. Il bicchiere frullatore non è idoneo per l'uso nel forno a microonde.

Guida rapida

Aprire le pagine con le figure.

Figura A

Apparecchio base

1 **Pulsante di espulsione**
Per rimuovere gli utensili

2 **Selettore 5 velocità + funzionamento «pulse»**
Per accendere e spegnere l'apparecchio ed adeguare la velocità di lavoro.
0/off = spento
1 = velocità minima
5 = velocità massima
M = funzionamento «pulse» (velocità massima) spingere verso sinistra e mantenere

3 **Cavo d'alimentazione**

4 **Apertura posteriore con chiusura**
per inserire accessori, ad es. il frullatore rapido ad immersione

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

6 **Aperture per inserire gli utensili**

Utensili

7 **Frusta per mescolare**

8 **Impastatore**

i *In alcuni modelli:*

9 **Asta frullatore rapido**

10 **Bicchiere frullatore**

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

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

Uso

Apparecchio base con utensili

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

Frusta per …

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

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

Gancio impastatore per …

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

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

> i **Avvertenza importante**
> Con l'apertura posteriore aperta è possibile solo il funzionamento «pulse». La selezione di velocità 1–5 non è in funzione. Aprire e chiudere il coperchio dell'apertura posteriore solo con il selettore in posizione **0/off**.

> ⚠ ***Pericolo di ferite da lame taglienti/ ingranaggio in rotazione!***
> *Non introdurre mai le dita nel piede frullatore. Non lavare mai le lame a mani nude. Usare una spazzola. Non introdurre mai le mani negli utensili in rotazione.*
> *Applicare e rimuovere gli utensili solo ad apparecchio fermo – dopo lo spegnimento il movimento dell'apparecchio continua per breve tempo.*
> *Proteggere i capelli lunghi o i capi di abbigliamento non aderenti, per evitare che possano entrare fra gli utensili in rotazione.*

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

Figura B

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

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

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

i *In alcuni modelli:*

Asta frullatore rapido

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

> **i Avvertenza importante**
> Con l'apertura posteriore aperta è possibile solo il funzionamento «pulse». La selezione di velocità 1–5 non è in funzione. Aprire e chiudere il coperchio dell'apertura posteriore solo con il selettore in posizione **0/off**.

Figura **D**

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

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

Dopo il lavoro/Pulizia

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

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

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

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

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

Rimedio in caso di guasti

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

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

Ricette

Panna montata



100 g–500 g

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

Albume



1–5 bianchi d'uovo

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

Pasta biscotto



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

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

Quantità massima: 2 volte la ricetta base

MFQ35.book Seite 25 Mittwoch, 29. Oktober 2014 1:43 13

Pasta fluida miscelata



Ricetta base

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

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

Quantità massima: 2 volte la ricetta base

Pasta frolla



Ricetta base

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

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

Quantità massima: 2 volte la ricetta base

Fondo per dolce alla frutta



Ricetta base

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

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

Quantità massima: 2 volte la ricetta base

Treccia di pasta lievitata



Ricetta base

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

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

Quantità massima: 2 volte la ricetta base

Pasta per pizza



Ricetta base

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

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

Quantità massima: 2 volte la ricetta base

Pasta per pane



Ricetta base

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

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

Avvertenze sulla rottamazione



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

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

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

Condizioni di garanzia

Per questo apparecchio sono valide le condizioni di garanzia pubblicate dal nostro rappresentante nel paese di vendita.

Il rivenditore, presso il quale è stato acquistato l'apparecchio, è sempre ben disposto a fornire a richiesta informazioni a proposito.

Per l'esercizio del diritto di garanzia è comunque necessario presentare il documento di acquisto.

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

Inhoud

Voor uw veiligheid 27
In één oogopslag 29
Bedienen 29
Na het gebruik/reinigen 30
Verhelpen van storingen 30
Recepten 30
Opmerking betreffende recycling 32
Garantievoorwaarden 32

Voor uw veiligheid

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

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

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

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

De handmixer is geschikt voor het mixen van deegachtige of vloeibare gerechten en voor het kloppen van room.

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

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

⚠ Algemene veiligheidsvoorschriften

Gevaar van een elektrische schok

Dit apparaat mag niet worden gebruikt door kinderen. Het apparaat en het aansluitsnoer dienen uit de buurt van kinderen te worden gehouden.

Apparaten kunnen worden gebruikt door personen met verminderde fysische, sensorische of mentale vaardigheden of gebrek aan ervaring en kennis indien zij onder toezicht staan of zijn onderwezen in het veilige gebruik van het apparaat en de daaruit resulterende gevaren hebben begrepen.

Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.

Het apparaat uitsluitend aansluiten en gebruiken volgens de gegevens op het typeplaatje. Alleen voor gebruik binnenshuis.

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

⚠ Veiligheidsvoorschriften voor dit apparaat

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

MFQ35.book Seite 29 Mittwoch, 29. Oktober 2014 1:43 13

In één oogopslag

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

Afb. A

Basisapparaat

1 **Uitwerptoets**
Voor het verwijderen van de hulpstukken

2 **5-standen-schakelaar + momentschakeling**
Voor in en uitschakeling van het apparaat en het aanpassen van dewerksnelheid.
0/off = uitgeschakeld
1 = laagste toerental
5 = hoogste toerental
M = momentschakeling (hoogste toerental) naar links drukken en vasthouden

3 **Aansluitsnoer**

4 **Achteropening met sluiting**
voor het aanbrengen van toebehoren, bijv. een staafmixer

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

6 **Openingen voor het aanbrengen van de hulpstukken**

Hulpstuk

7 **Roergarde**

8 **Kneedhaak**

i *bij sommige modellen:*

9 **Staafmixer**

10 **Mixkom**

11 **Universele fijnsnijder (aparte gebruiksaanwijzing)**

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

Bedienen

Basisapparaat met hulpstukken

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

Roergarde voor…

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

Gardes zijn niet geschikt voor de bereiding van zwaar deeg.

Kneedhaak voor…

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

De maximum verwerkingshoeveelheid bedraagt 500 g meel plus ingrediënten.

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

> ⚠ ***Verwondingsgevaar door scherpe messen/roterende aandrijving!***
> *Nooit in het mes van de mixervoet grijpen. Messen nooit met blote handen reinigen. Een borstel gebruiken. Nooit in de roterende hulpstukken grijpen.*
> *Hulpstuk alleen aanbrengen en verwijderen wanneer het apparaat stilstaat – na het uitschakelen loopt het apparaat nog even na.*
> *Ervoor zorgen dat lang haar en losse kledingstukken niet door de roterende hulpmiddelen worden gegrepen.*

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

Afb. B

- Aansluitsnoer volledig afwikkelen.
- Het gewenste hulpstuk op het basisapparaat plaatsen en aandrukken tot het vastklikt.
  Op de vorm van de kunststofdelen van de hulpstukken letten om verwisseling te voorkomen (zie afb. B-1)!
- Stekker in wandcontactdoos doen.
- Levensmiddelen in een geschikte kom doen.
- Hulpstuk in de kom steken en het apparaat inschakelen op de gewenste stand.
  Stand 1, 2:
  voor het toevoegen en vermengen.
  Stand 3, 4, 5:
  voor het kneden en kloppen.

- Na afloop de schakelaar op 0/off zetten en het hulpstuk losmaken en verwijderen met de uitwerptoets.

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

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

i *bij sommige modellen:*

Staafmixer

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

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

Afb. D

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

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

Na het gebruik/reinigen

> **i Belangrijke aanwijzing**
> Het apparaat behoeft geen verzorging. Grondige reiniging beschermt het apparaat tegen beschadiging en zorgt ervoor dat het apparaat goed blijft werken.

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

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

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

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

Verhelpen van storingen

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

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

Recepten

Slagroom



100 g–500 g

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

Eiwit



1–5 eiwitten

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

Biscuitdeeg



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

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

Maximum hoeveelheid: 2 x basisrecept

MFQ35.book Seite 31 Mittwoch, 29. Oktober 2014 1:43 13

Roerdeeg



Basisrecept

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

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

Maximum hoeveelheid: 2 x basisrecept

Zandtaartdeeg



Basisrecept

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

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

Maximum hoeveelheid: 2 x basisrecept

Bodem voor vruchtengebak



Basisrecept

2 eieren
125 g suiker
125 g gemalen hazelnoten
50 g paneermeel

- Eieren en suiker 3 tot 4 minuten tot schuim kloppen op stand 5.
- Apparaat op stand 1 zetten, hazelnoten en paneermeel toevoegen en ½ minuut verwerken met de roergarde.

Maximum hoeveelheid: 2 x basisrecept

Gevlochten gistgebak



Basisrecept

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

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

Maximum hoeveelheid: 2 x basisrecept

Pizzadeeg



Basisrecept

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

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

Maximum hoeveelheid: 2 x basisrecept

Brooddeeg



Basisrecept

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

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

Opmerking betreffende recycling



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

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

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

Garantievoorwaarden

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

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

Indhold

For din egen sikkerheds skyld 33
Overblik 35
Betjening 35
Efter arbejdet/Rengøring 36
Afhjælpning af fejl 36
Opskrifter 36
Henvisninger til bortskaffelse 38
Garantibetingelser 38

For din egen sikkerheds skyld

Læs denne vejledning nøje igennem før brug for at få vigtige sikkerheds- og betjeningshenvisninger til dette apparat.
Producenten fraskriver sig ansvaret for skader, der skyldes en manglende overholdelse af anvisningerne vedr. korrekt brug af apparatet.
Dette apparat er beregnet til forarbejdning af mængder som er almindelige i husholdningen til brug i husholdningen eller til husholdningslignende, ikke-kommercielle anvendelser.
Husholdningslignende anvendelser omfatter f.eks. brug i medarbejderkøkkener i forretninger, på kontorer, i landbrugsmæssige og andre kommercielle virksomheder samt brug på pensioner, små hoteller og andre former for boliger, hvor apparatet betjenes af gæsterne selv.
Apparatet er kun beregnet til at blive brugt til mængder og tider, som er almindelige i en normal husholdning.
Håndmikseren er egnet til at røre dejagtige eller flydende madvarer eller til at piske fløde.
Må ikke bruges til forarbejdning af andre genstande hhv. substanser.
Opbevar venligst brugsvejledningen. Giv brugsvejledningen videre til en senere ejer.

⚠ Generelle sikkerhedshenvisninger

Fare for elektrisk stød

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

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

⚠ Sikkerhedshenvisninger til dette apparat

Kvæstelsesfare
Fare for elektrisk stød
I tilfælde af strømsvigt forbliver apparatet tændt og går automatisk i gang igen, når strømmen vender tilbage. Sluk straks for apparatet.
Dyp aldrig motorenheden i væsker og sæt den ikke i opvaskemaskinen. Anvend ikke nogen damprenser!
Dyp ikke apparatet ned i væsken over forbindelsesstedet mellem hurtigblenderstav og motorenhed.
Vær forsigtig ved forarbejdning af varme væsker.
Væskerne kan sprøjte under forarbejdning.
Brug ikke apparatet med fugtige hænder.
Kvæstelsesfare som følge af skarpe knive/roterende drev!
Stik aldrig fingrene ind i kniven i blenderfoden. Rengør aldrig kniven med de bare hænder. Benyt en børste. Stik aldrig fingrene ind i de roterende redskaber.
Redskaber må kun sættes på og tages af, når apparatet står stille – apparatet kører kort efter, at det er slukket.
Beskyt langt hår eller løstsiddende tøj, så det ikke kan komme ind i de roterende redskaber.
Vigtigt!
Brug ikke apparartet i tomgang. Apparatet må kun benyttes med originalt tilbehør. Der må kun isættes redskaber af en type (f.eks. æltekroge).
Redskaber må aldrig bruges samtidigt med tilbehør der er sat i hækåbningen. Det anbefales, at apparatet aldrig er tændt længere end det er nødvendigt til forarbejdning af fødevarerne.
Blenderbægeret er ikke egnet til brug i mikrobølgeovnen.

Overblik

Fold billedsiderne ud.

Billede A

Motorenhed

1 Udkastningstaste
Til aftaging af redskaberne

2 5-trinkontakt + momentfunktion
Til tænding og slukning af apparatet og tilpasning af arbejdshastigheden.
0/off = slukket
1 = laveste omdrejningstal
5 = højeste omdrejningstal
M = momentfunktion
(højeste omdrejningstal), trykkes mod venstre og holdes fast

3 Netkabel

4 Hækåbning med lås
til isætning af tilbehør f.eks. hurtigblenderstav

5 Sikkerhedstaster
til aftaging af tilbehøret fra hækåbningen. Tryk samtidigt på begge taster.

6 Åbninger til isætning af redskaber

Redskaber

7 Røreris

8 Æltekroge

på nogle modeller:

9 Hurtigblenderstav

10 Blenderbæger

11 Minihakker (separat brugsvejledning)

Hvis minihakkeren eller hurtigblenderstaven ikke følger med leveringen, kan disse bestilles hos kundeservice.

Betjening

Motorenhed med redskaber

Med redskaberne opnås et særligt godt resultat ved følgende anvendelser:

Røreris til ...

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

Rørerisene er ikke egnet til forarbejdning af tung dej.

Æltekroge til ...

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

Den maksimale forarbejdningsmængde er 500 g mel og ingredienser.

Vigtig henvisning

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

Kvæstelsesfare som følge af skarpe knive/roterende drev!

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

- Rengør motorenheden og redskaberne før de tages i brug første gang.

Billede B

- Afvikl netkablet helt.
- Sæt det ønskede redskab på motorenheden og tryk det fast indtil det falder i hak.
  Kunststofdelenes form på redskaberne skal overholdes for at undgå forvekslinger (se billede B-1)!
- Sæt netstikket i.
- Fyld fødevarerne i en egnet beholder.
- Stik redskaberne ned i beholderen og stil apparatet på det ønskede trin.
  Trin 1, 2:
  til indarbejdning og indblandning.
  Trin 3, 4, 5:
  til ælting og piskning.
- Når arbejdet er færdigt, stilles kontakten på 0/off og redskaberne løsnes med udkastningstasten og tages af.

OBS:

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

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

i *på nogle modeller:*

Hurtigblenderstav

Til blanding af mayonnaise, sovse, suppe, blandede drikkevarer, babymad og til småhakning af is, kogt frugt og grønt.

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

Billede D

- Skub låsen til hækåbningen helt op.
- Sæt hurtigblenderstaven i og få den til at falde i hak.
- Fyld fødevarerne i blenderbægeret.
- Stil kontakten mod venstre på momentfunktion og hold den fast.
- Efter arbejdet tag hurtigblenderstaven af ved at trykke samtidigt på de to sikkerhedstaster.
- Luk låsen til hækåbningen.

Henvisning:
For at undgå stænk og sprøjt skal apparatet først tændes, når hurtigblenderstaven er dykket ned i fødevarerne.

Efter arbejdet/Rengøring

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

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

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

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

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

Afhjælpning af fejl

Kontakten kan ikke bevæges hen på trin 1 til 5.

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

Opskrifter

Piskefløde



100 g–500 g

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

Æggehvider



1–5 æggehvider

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

Lagkagedej



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

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

Maks. mængde: 2 gange grundopskrift

MFQ35.book Seite 37 Mittwoch, 29. Oktober 2014 1:43 13

Rørdej



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

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

Maks. mængde: 2 gange grundopskrift

Mørdej



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

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

Maks. mængde: 2 gange grundopskrift

Bund til frugttærte



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

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

Maks. mængde: 2 gange grundopskrift

Gærkrans



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

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

Maks. mængde: 2 gange grundopskrift

Pizzadej



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

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

Maks. mængde: 2 gange grundopskrift

Brøddej



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

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

Henvisninger til bortskaffelse



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

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

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

Garantibetingelser

På dette apparat yder BOSCH 1 års garanti.

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

Indsendelse til reparation.

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

På reparationer ydes 12 måneders garanti.

De kan naturligvis også indsende apparatet gennem Deres lokale forhandler.

MFQ35.book Seite 39 Mittwoch, 29. Oktober 2014 1:43 13

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

Innhold

For din egen sikkerhet 39
En oversikt 41
Betjening 41
Etter arbeidet/Rengjøring 42
Hjelp ved feil 42
Oppskrifter 42
Henvisninger om avskaffing 44
Garantibetingelser 44

For din egen sikkerhet

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

⚠ Generelle sikkerhetshenvisninger

Fare for strømstøt

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

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

⚠ Sikkerhetshenvisninger for dette apparatet

Fare for skade
Fare for strømstøt
Ved strømbrudd forblir apparatet innkoblet og starter igjen når strømmen kommer tilbake. Apparatet må straks slås av.
Basismaskinen må aldri dyppes ned i væsker og ikke rengjøres i oppvaskmaskin. Det må ikke brukes noen damprenser!
Apparatet må ikke dyppes ned i væske til ut over forbindelsesstedet mellom hurtigmiksestaven og basismaskinen.
Forsiktig ved bearbeiding av varme væsker. Væskene kan sprute ut ved bearbeiding.
Apparatet må ikke brukes med fuktige hender.
Fare for skade på grunn av skarpe kniver/roterende drev!
Det må aldri gripes inn i kniven på miksefoten. Kniven må aldri rengjøres med bare hender. Det må brukes en børste. Det må aldri gripes i de roterende verktøyene.
Verktøyene må kun settes på eller tas av når apparatet står stille – etter utkoblingen går apparatet etter i kort tid.
Langt hår eller løse klær må beskyttes, slik at disse ikke kommer i berøring med roterende verktøy.
Viktig!
Apparatet må ikke brukes på tomgang. Apparatet må kun brukes med originalt tilbehør. Det må kun settes inn en type verktøy (f.eks. eltekroker).
Det må aldri brukes verktøy og tilbehør som er satt inn i bakåpningen samtidig. Det anbefales ikke å la apparatet være innkoblet lenger enn det som er nødvendig for bearbeidingen av de tingene som skal mikses. Miksebegeret er ikke egnet for bruk i mikrobølge.

En oversikt

Vennligst brett ut sidene med bilder.

Bilde A

Basismaskin

1 **Utkastknapp**
For å ta av verktøyene

2 **5-trinns-bryter + momentinnkobling**
For å slå apparatet på og av og for å tilpasse arbeidshastigheten.
0/off = avslått
1 = laveste turtall
5 = høyeste turtall
M = momentinnkobling (høyeste turtall) trykk mot venstre og hold fast

3 **Strømkabel**

4 **Bakåpning med lokk**
For å sette inn verktøy, f.eks. hurtigmiksestav

5 **Frigjøringsknapper**
For å ta av tilbehør fra bakåpningen. Begge knappene må trykkes samtidig.

6 **Åpninger for innsetting av verktøy**

Verktøy

7 **Rørepinner**

8 **Eltekroker**

ved noen modeller:

9 **Hurtigmiksestav**

10 **Miksebeger**

11 **Universalkutter (separat bruksveiledning)**

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

Betjening

Basismaskin med verktøy

Med verktøyene oppnås et særlig godt resultat ved følgende anvendelser:

Rørepinner for...

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

Rørepinnene er ikke egnet for bearbeiding av tunge deiger.

Eltekroker for ...

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

Den maksimale arbeidsmengden er 500 g mel og ingredienser.

Viktig henvisning

Når bakåpningen er åpen, kan apparatet kun drives med momentinnkobling. Trinnkoblingen 1–5 er ikke i funksjon. Lokket på bakåpningen må kun åpnes eller lukkes i bryterposisjonen **0/off**.

Fare for skade på grunn av skarpe kniver/roterende drev!

Det må aldri gripes inn i kniven på miksefoten. Kniven må aldri rengjøres med bare hender. Det må brukes en børste. Det må aldri gripes i de roterende verktøyene.
Verktøyene må kun settes på eller tas av når apparatet står stille – etter utkoblingen går apparatet etter i kort tid.
Langt hår eller løse klær må beskyttes, slik at disse ikke kommer i berøring med roterende verktøy.

- Før første gangs bruk må basismaskinen og verktøyene rengjøres.

Bilde B

- Strømkabelen vikles helt ut.
- Det ønskede verktøyet settes på basismaskinen og trykkes på inntil det smekker i.
  Ta hensyn til formen på kunststoffdelene på verktøyene, slik at det unngås forveksling (se bilde B-1).
- Støpselet stikkes inn.
- Matvarene fylles i en egnet skål.
- Verktøyene føres inn i skålen og apparatet stilles på ønsket trinn.
  Trinn 1, 2:
  for innarbeiding og innblanding.
  Trinn 3, 4, 5:
  for elting og pisking.
- Etter arbeidet stilles bryteren på 0/off og verktøyene løsnes med utkastknappen og tas ut.

Obs:

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

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

i *ved noen modeller:*

Hurtigmiksestav

For miksing av majones, saus, supper, blandete drikker, babykost og for knusing av is og kutting av kokt frukt og grønnsaker.

> **i Viktig henvisning**
> Når bakåpningen er åpen, kan apparatet kun drives med momentinnkobling. Trinnkoblingen 1–5 er ikke i funksjon. Lokket på bakåpningen må kun åpnes eller lukkes i bryterposisjonen **0/off**.

Bilde D

- Lokket på bakåpningen skyves oppover inntil det smekker i.
- Hurtigmiksestaven settes inn og smekkes i.
- Matvarene fylles på i miksebegeret.
- Bryteren stilles til venstre på moment-innkobling og holdes fast.
- Etter arbeidet tas hurtigmiksestaven av ved å trykke samtidig på begge frigjøringsknappene.
- Lokket på bakåpningen lukkes.

Henvisning:
For å unngå at ingrediensene spruter, må apparatet først slås på når hurtigmiksestaven er dyppet ned i tingene som skal mikses.

Etter arbeidet/Rengjøring

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

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

- Støpselet trekkes ut.
- Basismaskinen tørkes av med en fuktig klut og tørkes deretter godt av.
- Verktøyene og hurtigmiksestaven rengjøres i oppvaskmaskin eller med børste under rennende vann.

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

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

Hjelp ved feil

Bryteren kan ikke beveges på trinn 1 til 5.

Utbedring:
Når bakåpningen er åpen, er trinnkoblingen 1 til 5 ikke i funksjon. Lokket må være helt lukket.

Oppskrifter

Stivpisket kremfløte



100 g–500 g

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

Eggehvite



1–5 eggehviter

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

Biskuitdeig



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

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

Største mengde: 2 ganger grunnoppskriften

Rørt deig



Grunnoppskrift

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

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

Største mengde: 2 ganger grunnoppskriften

Mørdeig



Grunnoppskrift

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

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

Største mengde: 2 ganger grunnoppskriften

Deig for fruktkakebunn



Grunnoppskrift

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

- Egg og sukker piskes i 3–4 minutter på trinn 5 til de skummer.
- Slå apparatet på trinn 1, fyll på hasselnøtter og malt kavring og bearbeide dette i ½ minutt med rørepinnen.

Største mengde: 2 ganger grunnoppskriften

Fletteloff



Grunnoppskrift

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

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

Største mengde: 2 ganger grunnoppskriften

Pizza deig



Grunnoppskrift

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

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

Største mengde: 2 ganger grunnoppskriften

Brøddeig



Grunnoppskrift

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

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

Henvisninger om avskaffing



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

Garantibetingelser

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

MFQ35.book Seite 45 Mittwoch, 29. Oktober 2014 1:43 13

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

Innehåll

För din säkerhet 45
Kort översikt 47
Användning 47
Efter arbetet/Rengöring 48
Råd vid fel 48
Recept 48
Anvisningar för avfallshantering 50
Konsumentbestämmelser 50

För din säkerhet

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

⚠ Allmänna säkerhetsanvisningar

Risk för elektriska stötar

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

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

⚠ Säkerhetsanvisningar för denna apparat

Risk för skada
Risk för elektriska stötar
Vid strömavbrott förblir apparaten påslagen och fortsätter att arbeta när strömmen åter slås på. Stäng genast av apparaten.
Doppa aldrig motordelen i vätskor och rengör den inte i diskmaskin.
Använd ingen ångrengörare!
Doppa inte apparaten i vätska över det ställe där snabbmixerstaven sätts in i motordelen.
Var försiktig när heta vätskor bearbetas. Vätskor kan stänka när de bearbetas.
Använd inte apparaten med fuktiga händer.
Risk för skada pga vassa knivar/roterande drivuttag!
Ta aldrig i kniven i mixerfoten. Rengör aldrig kniven med bara händerna. Använd en borste. Stoppa aldrig in handen i roterande verktyg.
Sätt fast och lossa verktygen endast när apparaten står stilla – apparaten fortsätter rotera en kort stund efter det att den stängts av.
Skydda långt hår eller lösa klädesdetaljer så att de inte kan hamna i de roterande verktygen.
Viktigt!
Låt inte apparaten gå på tomgång. Använd apparaten endast tillsammans med originaltillbehör. Använd endast ett sorts verktyg åt gången (t.ex. degkrokarna).
Använd aldrig verktygen och tillbehöret som är monterat i baköppningen samtidigt. Det rekommenderas att apparaten aldrig är påslagen längre tid än som behövs för att bearbeta livsmedlen. Mixerbägaren är ej lämplig för användning i mikrovågsugn.

MFQ35.book Seite 47 Mittwoch, 29. Oktober 2014 1:43 13

Kort översikt

Vik ut bildsidorna.

Bild A

Motordel

1 **Lossningsknapp**
För att lossa verktygen

2 **5-lägesbrytare + momentläge**
För att slå på och stänga av apparaten samt justera arbetshastigheten.
0/off = avstängd
1 = lägsta varvtalet
5 = högsta varvtalet
M = momentläge (högsta varvtalet), tryck åt vänster och håll fast i det läget

3 **Nätkabel**

4 **Baköppning med lock**
För att sätta fast tillbehör t.ex. snabbmixerstav

5 **Låsknappar**
För att lossa tillbehöret från baköppningen. Tryck båda knapparna samtidigt.

6 **Öppningar för att sätta fast verktygen**

Verktyg

7 **Grovvispar**

8 **Degkrokar**

på vissa modeller:

9 **Snabbmixerstav**

10 **Mixerbägare**

11 **Minihackare (separat bruksanvisning)**

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

Användning

Motordel med verktyg

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

Grovvisparna för ...

... såser, äggvita, potatismos, krämer, majonnäs, grädde och lätta degar som t.ex. deg för saftig sockerkaka.

Grovvisparna är ej lämpliga för att bearbeta tunga degar.

Degkrokarna för ...

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

Maximal bearbetningsmängd är 500 g vetemjöl och ingredienser.

Viktig anvisning

När baköppningen står öppen kan apparaten endast köras i momentläge. Lägen 1–5 är ej i funktion. Locket på baköppningen ska öppnas och stängas endast när strömbrytaren står i läge **0/off**.

Risk för skada pga vassa knivar/ roterande drivuttag!

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

- Rengör motordelen och verktygen före första användningen.

Bild B

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

Var försiktig:

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

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

i *på vissa modeller:*

Snabbmixerstav

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

> i **Viktig anvisning**
> När baköppningen står öppen kan apparaten endast köras i momentläge. Lägen 1–5 är ej i funktion. Locket på baköppningen ska öppnas och stängas endast när strömbrytaren står i läge **0/off**.

Bild D

- Skjut locket över baköppningen uppåt tills det snäpper fast.
- Sätt fast snabbmixerstaven och tryck tills den snäpper fast.
- Fyll på livsmedlen i mixerbägaren.
- Ställ strömbrytaren åt vänster till momentläget och håll fast den i det läget.
- Efter arbetet lossa snabbmixerstaven genom att trycka samtidigt på båda låsknapparna.
- Stäng locket över baköppningen.

Obs:
För att undvika stänk slå först på apparaten när snabbmixerstaven är doppad i det som ska mixas.

Efter arbetet/Rengöring

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

Var försiktig!
Doppa aldrig motordelen i vatten och rengör den inte i diskmaskin.
Använd ingen ångrengörare!

- Dra ut stickkontakten ur vägguttaget.
- Torka av motordelen med en fuktig duk och torka den därefter torrt.
- Rengör verktygen och snabbmixerstaven i diskmaskin eller med borste under rinnande vatten.

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

- För förvaring kan kabeln rullas upp (bild **D**).

Råd vid fel

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

Åtgärd:
När baköppningen står öppen är lägen 1–5 ej i funktion. Locket måste vara helt stängt.

Recept

Vispgrädde



100 g–500 g

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

Vispad äggvita



1–5 äggvitor

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

Deg för sockerkaka



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

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

Max mängd: 2 ggr grundreceptet

MFQ35.book Seite 49 Mittwoch, 29. Oktober 2014 1:43 13

Deg för saftig sockerkaka



Grundrecept

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

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

Max mängd: 2 ggr grundreceptet

Mördeg



Grundrecept

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

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

Max mängd: 2 ggr grundreceptet

Tårtbotten för frukttårta



Grundrecept

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

- Vispa ägg och socker till skum i läge 5 3 till 4 minuter.
- Starta maskinen på hastighet 1, tillsätt hasselnötter och ströbröd och blanda allt ½ minut med grovvispen.

Max mängd: 2 ggr grundreceptet

Vetelängd



Grundrecept

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

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

Max mängd: 2 ggr grundreceptet

Pizzadeg



Grundrecept

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

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

Max mängd: 2 ggr grundreceptet

Bröddeg



Grundrecept

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

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

Anvisningar för avfallshantering



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

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

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

Konsumentbestämmelser

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

MFQ35.book Seite 51 Mittwoch, 29. Oktober 2014 1:43 13

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

Sisältö

Turvallisuusasiaa 51
Laitteen osat 53
Käyttö 53
Käytön/puhdistuksen jälkeen 54
Ohjeita käyttöhäiriöiden varalle 54
Ruokaohjeet 54
Kierrätysohjeita 56
Takuuehdot 56

Turvallisuusasiaa

Lue käyttöohje huolellisesti ennen laitteen käyttöä. Siinä on tärkeitä laitetta koskevia turvallisuus- ja käyttöohjeita.

Jos laitteen käyttöohjeet laiminlyödään, valmistaja ei ole vastuussa ohjeidenvastaisesta käytöstä aiheutuvista vahingoista.

Tämä laite on tarkoitettu määrille, jotka ovat normaaleja kotitalouskäytössä tai siihen rinnastettavassa käytössä. Se ei sovellu ammattimaiseen käyttöön. Kotitalouskäyttöön rinnastettava käyttö käsittää esim. laitteen käytön liikkeiden, toimistojen, maatalous- ja muiden ammatillisten yritysten taukotiloissa, sekä laitteen käytön pienien hotellien ja palvelutalojen asiakas- ja vierastiloissa.

Noudata tässä ilmoitettuja valmistusmääriä ja -aikoja.

Sähkövatkain soveltuu vain taikinoiden tai nestemäisten ruokien sekoittamiseen tai kerman vatkaamiseen.

Sitä ei saa käyttää muiden tarvikkeiden tai aineiden käsittelyyn.

Säilytä käyttöohje huolellisesti. Muista antaa käyttöohje laitteen mahdolliselle uudelle omistajalle.

⚠ Yleiset turvallisuusohjeet

Sähköiskun vaara

Lapset eivät saa käyttää laitetta. Pidä laite ja sen liitäntäjohto poissa lasten ulottuvilta.

Henkilöt, joilla on alentunut fyysinen, aistillinen tai henkinen toimintakyky tai joilta puuttuu kokemusta ja tietoa laitteen käytöstä, saavat käyttää sitä vain valvonnan alaisena tai kun heille on kerrottu, miten laitetta käytetään turvallisesti ja he ovat ymmärtäneet, mitä vaaroja laitteen käytöstä voi aiheutua.

Lapset eivät saa leikkiä laitteella.

Liitä laite vain tyyppikilvessä olevan käyttöjännitemerkinnän mukaiseen pistorasiaan. Käytä laitetta vain sisätiloissa.

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

Katkaise laitteesta virta ja irrota se sähkövirrasta, ennen kuin vaihdat varusteita tai lisäosia, jotka liikkuvat laitteen ollessa toiminnassa.

Irrota laite aina sähköverkosta, kun se jää ilman valvontaa ja ennen sen kokoamista, osiin purkamista tai puhdistamista.
Varo, että terävät reunat tai kuumat pinnat eivät vaurioita liitäntäjohtoa.
Jos laitteen liitäntäjohto vioittuu, sen saa turvallisuussyistä vaihtaa vain valmistaja, valtuutettu huoltoliike tai vastaavat valtuudet omaava sähköasentaja.
Jätä sen vuoksi laitteen korjaukset vain valtuutetun huoltoliikkeen tehtäväksi.

⚠ Laitetta koskevat turvallisuusohjeet

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

Laitteen osat

Käännä esiin kuvasivut.

Kuva A

Peruslaite

1 **Vapautuspainike**
Varusteiden irrottamiseen

2 **5 asentoinen nopeudenvalitsin + pitoasento**
Laitteen päälle ja poiskytkentään ja sopivan käyttönopeuden valitsemiseen.
0/off = pois päältä
1 = alhaisin käyttönopeus
5 = suurin käyttönopeus
M = pitoasento (suurin käyttönopeus)
työnnä valitsin vasemmalle ja pidä kiinni

3 **Liitäntäjohto**

4 **Sulkimella varustettu kiinnitysreikä kantaosassa**
Lisävarusteiden, esim. sauvasekoittimen, kiinnittämiseen.

5 **Avaamispainikkeet**
lisälaitteen irrottamiseen. Paina kumpaakin painiketta samanaikaisesti.

6 **Kiinnitysreiät varusteiden kiinnittämiseen**

Varusteet

7 **Vispilät**

8 **Taikinakoukku**

i *vain joissain malleissa:*

9 **Sauvasekoitin**

10 **Kulho**

11 **Minileikkuri (erillinen käyttöohje)**

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

Käyttö

Peruslaite ja sen varusteet

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

Vispilät …

... soveltuvat kastikkeiden, valkuaisvaahdon, perunasoseen, majoneesin, kermavaahdon ja kevyiden taikinoiden, esim. sokerikakkutaikinan, valmistamiseen.

Vispilät eivät sovellu paksun taikinan alustamiseen.

Taikinakoukut …

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

Maksimi käsittelymäärä on 500 g jauhoja ja lisäaineksia.

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

> ⚠ ***Varo teräviä teriä/pyörivää käyttöakselia – loukkaantumisvaara!***
> *Älä koske sauvasekoittimen terään. Älä pese teriä käsin, vaan käytä harjaa. Käytä pesemiseen harjaa. Älä tartu koskaan pyöriviin varusteisiin. Kiinnitä ja irrota varuste vain laitteen ollessa pysähdyksissä – laite toimii vielä jonkin aikaa virrankatkaisun jälkeen. Suojaa pitkät hiukset ja väljät vaatekappaleet, jotta ne eivät tartu pyöriviin varusteisiin.*

- Pese peruslaite ja varusteet ennen ensimmäistä käyttökertaa.

Kuva B

- Kelaa liitäntäjohto kokonaan auki.
- Aseta haluamasi varuste peruslaitteeseen ja paina kiinni, niin että se lukittuu paikalleen.
  Huomioi varusteiden muoviosien muoto, jotta ne kiinnittyvät oikein paikoilleen (katso kuva B-1)!
- Laita pistotulppa pistorasiaan.
- Täytä elintarvikkeet sopivaan astiaan.
- Laita varuste astiaan ja käynnistä laite haluamallesi nopeudelle.
  Asento 1, 2:
  alustava ja kevyt sekoitus.
  Asento 3, 4, 5:
  vaivaaminen ja vatkaus.
- Aseta käytön jälkeen valitsin asentoon 0/off paina vapautuspainiketta ja irrota varusteet.

Huom:

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

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

i *vain joissain malleissa:*

Sauvasekoitin

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

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

Kuva D

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

Ohje:
Paina sauvasekoitin ensin sekoitettaviin aineksiin ja käynnistä laite vasta sitten.

Käytön/puhdistuksen jälkeen

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

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

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

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

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

Ohjeita käyttöhäiriöiden varalle

Valitsinta ei voi siirtää asentoihin 1–5.

Toimenpide:
Nopeusasennot 1–5 eivät toimi, jos kantaosan kiinnitysreikä on auki. Varmista, että suljin peittää aukon kokonaan.

Ruokaohjeet

Kermavaahto



100 g–500 g

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

Valkuaisvaahto



1–5 munanvalkuaista

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

Sokerikakkutaikina



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

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

Maksimimäärä: 2 x perusohje

MFQ35.book Seite 55 Mittwoch, 29. Oktober 2014 1:43 13

Kakkutaikina



Perusohje

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

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

Maksimimäärä: 2 x perusohje

Murotaikina



Perusohje

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

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

Maksimimäärä: 2 x perusohje

Hedelmäkakkujen pohja



Perusohje

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

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

Maksimimäärä: 2 x perusohje

Pullapitko



Perusohje

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

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

Maksimimäärä: 2 x perusohjet

Pizzataikina



Perusohje

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

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

Maksimimäärä: 2 x perusohjet

Leipätaikina



Perusohje

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

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

Kierrätysohjeita



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

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

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

Takuuehdot

Tälle laitteelle ovat voimassa maahantuojan myöntämät takuuehdot.

Täydelliset takuuehdot saat myyntiliikkeeltä, josta olet ostanut laitteen.

Takuutapauksessa on näytettävä ostokuitti.

MFQ35.book Seite 57 Mittwoch, 29. Oktober 2014 1:43 13

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

Índice

Observaciones para su seguridad 57
Descripción del aparato 59
Manejo del aparato 59
Tras concluir el trabajo/
Limpieza del aparato 60
Localización de averías 61
Recetas 61
Consejos para la eliminación de embalajes y el desguace de aparatos usados 62
Condiciones de garantía 63

Observaciones para su seguridad

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

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

⚠ Advertencias de seguridad de carácter general

¡Peligro de descarga eléctrica!

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

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

⚠ Advertencias de seguridad para este aparato

¡Peligro de lesiones!
Peligro de descargas eléctricas
En caso de interrupción del suministro de corriente, el aparato permanece conectado y continúa su marcha tras restablecerse la alimentación de corriente. Desconectar el aparato inmediatamente. No sumergir nunca la base motriz en líquidos ni lavarla en el lava-vajillas. ¡No utilizar nunca una limpiadora de vapor! No sumergir el aparato en su unión entre la varilla batidora y la unidad motriz en líquidos. Prestar atención al elaborar alimentos o líquidos calientes con el aparato. ¡Los líquidos pueden salpicar!
No usar el aparato teniendo las manos húmedas.
¡Peligro de lesiones a causa de las cuchillas cortantes/de la rotación del motor!
No introducir nunca las manos en el pie de la batidora. No lavar nunca las cuchillas sujetándolas con las manos: Utilizar siempre un cepillo. No introducir nunca con las manos en los accesorios estando éstos girando. Montar y desmontar los accesorios solo estando el aparato completamente parado – el aparato sigue funcionando durante un breve tiempo tras desconectarlo. Proteger o recoger los cabellos largos o la ropa suelta a fin de que no sean atrapados por los útiles en rotación.

¡Importante!

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

Descripción del aparato

Despliegue, por favor, las páginas con las ilustraciones.

Fig. A

Base motriz

1 **Tecla de desbloqueo**
Para retirar los accesorios acoplados

2 **Mando con cinco posiciones de trabajo + accionamiento momentáneo**
Para conectar y desconectar el aparato, así como regular la velocidad de trabajo.
0/off = Parada
1 = mínimo número de revoluciones
5 = máximo número de revoluciones
Accionamiento momentáneo «M» = (permite trabajar con el máximo número de revoluciones) desplazar el mando hacia la izquierda y mantenerlo accionado con la mano

3 **Cable de conexión a la red eléctrica**

4 **Boca posterior con cierre**
para acoplar accesorios especiales, por ejemplo varilla batidora adicional

5 **Teclas de desbloqueo**
por ejemplo una varilla batidora adicional. Pulsar ambas teclas simultáneamente.

6 **Bocas para introducir los accesorios**

Accesorios

7 **Varilla mezcladora**

8 **Garfio amasador**

Disponible sólo en algunos modelos:

9 **Varilla batidora adicional**

10 **Vaso de la batidora**

11 **Picadora universal (instrucciones de uso separadas)**

En caso de no incluir el equipo de serie de su aparato el picador universal o la varilla batidora adicional, puede usted adquirir los accesorios mencionados a través del Servicio de Asistencia Técnica Oficial de la marca.

Manejo del aparato

Base motriz con accesorios acoplados

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

Varillas batidoras para ...

... preparar salsas, montar claras de huevo, hacer puré de patatas, cremas, mayonesas, nata y masas ligeras, como por ejemplo masas batidas.

Las varillas batidoras no son adecuadas para elaborar masas pesadas.

Garfios amasadores para ...

... para elaborar masas pesadas, como por ejemplo masas quebradas, de levadura o patatas, así como para mezclar masas pesadas de carne picada, pastosasa o masas para pan.

La máxima cantidad elaborable: 500 gramos de harina e ingredientes.

Advertencia importante

Estando la boca posterior para accesorios desbloqueada, el aparato sólo trabaja con la función de accionamiento momentáneo. El mando de cinco posiciones de trabajo no se puede activar.
Bloquear y desbloquear la boca posterior para accesorios sólo con el mando en la posición **0/off**.

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

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

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

Fig. **B**

- Desenrollar completamente el cable de conexión del aparato.
- Montar y hacer enclavar el accesorio que se desea utilizar en la base motriz.
  Prestar atención a la forma de las piezas de plástico para evitar confusiones (véase la Fig. B-1).
- Introducir el cable de conexión en la toma de corriente.
- Colocar los alimentos en un recipiente o vaso hondo.
- Introducir los accesorios en el recipiente y seleccionar en el aparato la posición de trabajo deseada.
  Posiciones 1, 2:
  Incorporar y remover.
  Posiciones 3, 4, 5:
  Amasar y batir.
- Tras concluir el trabajo, colocar el mando en la posición 0/off y retirar los accesorios del aparato pulsando la tecla de desbloqueo.

Atención:
La tecla de desbloqueo no se puede accionar si no se ha colocado previamente el mando selector en la posición 0/off.

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

Disponible sólo en algunos modelos:

Varilla batidora adicional

Para elaborar mayonesas, salsas, sopas, batidos o alimentos para bebés, así como picar hielo y frutas overduras cocidas.

Advertencia importante
Estando la boca posterior para accesorios desbloqueada, el aparato sólo trabaja con la función de accionamiento momentáneo. El mando de cinco posiciones de trabajo no se puede activar.
Bloquear y desbloquear la boca posterior para accesorios sólo con el mando en la posición **0/off**.

Fig. **D**

- Desplazar el bloqueo de la boca posterior hacia arriba, hasta que enclave.
- Introducir la varilla batidora adicional en la boca posterior, la enclavar.
- Incorporar los alimentos que se desean elaborar.
- Girar el mando selector hacia la izquierda hasta ocupar la posición de trabajo; mantenerlo en dicha posición.
- Tras concluir el trabajo con la máquina, retirar el accesorio pulsando simultáneamente ambas teclas de desbloqueo.
- Colocar el bloqueo de la boca posterior en su posición inicial de bloqueo.

Advertencia:
Para evitar que se produzcan salpicaduras durante la elaboración de los alimentos, la máquina se conectará sólo después de que ésta se encuentre sumergida en los alimentos.

Tras concluir el trabajo/ Limpieza del aparato

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

¡Atención!
No sumergir la base motriz en el agua! ¡No lavar nunca la base motriz en el lavavajillas! ¡No utilizar nunca una limpiadora de vapor!

MFQ35.book Seite 61 Mittwoch, 29. Oktober 2014 1:43 13

- Extraer el cable de conexión de la toma de corriente.
- Limpiar exteriormente la unidad básica con un paño húmedo. Secarla con un paño.
- Lavar las herramientas (accesorios) y la varilla batidora adicional en el lavavajillas o con un cepillo bajo el chorro de agua del grifo.

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

- Para guardar la máquina se puede enrollar el cable de conexión del aparato (Fig. **D**).

Localización de averías

El mando selector no se puede desplazar a las posiciones de trabajo 1 a 5.

Forma de subsanarla

Estando la boca posterior para accesorios desbloqueada, las posiciones de trabajo 1 a 5 no están disponibles. El bloqueo de la boca tiene que estar completamente cerrado.

Recetas

Nata montada



100–500 gramos

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

Claras de huevo a punto de nieve



1–5 claras de huevo

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

Masa de bizcocho



Receta básica

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

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

Máxima cantidad: 2 veces la receta básica

Masa batida



Receta básica

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

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

Máxima cantidad: 2 veces la receta básica

Masa quebrada (pastaflora)



Receta básica

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

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

Máxima cantidad: 2 veces la receta básica

Base para tarta de fruta



Receta básica

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

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

Máxima cantidad: 2 veces la receta básica

Trenza de levadura



Receta básica

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

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

Máxima cantidad: 2 veces la receta básica

Masa para pizza



Receta básica

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

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

Máxima cantidad: 2 veces la receta básica

Masa para pan



Receta básica

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

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

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



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

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

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

Condiciones de garantía

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

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

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

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

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

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

Nos reservamos el derecho de introducir modificaciones.

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

Índice

Para sua segurança 64
Panorâmica do aparelho 66
Utilização 66
Depois do trabalho/Limpeza 67
Ajuda em caso de anomalia 67
Receitas 67
Indicações sobre reciclagem 69
Condições de garantia 69

Para sua segurança

Leia atentamente estas instruções antes de utilizar o aparelho, para conhecer importantes indicações de segurança e de serviço.
A não observância das indicações sobre a utilização correcta do aparelho exclui uma responsabilidade do fabricante por danos daí resultantes.
Este aparelho destina-se a ser utilizado no processamento de quantidades habituais numa família ou em aplicações similares e não para uso industrial. Utilizações semelhantes a um lar 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 apenas nas quantidades e frequências normais num lar.
A batedeira é apenas adequada para mexer alimentos líquidos ou pastosos e para bater natas.
Não pode ser utilizado para processar outros tipos de objectos ou substâncias.
Favor, guardar as Instruções de serviço. No caso do aparelho mudar de dono, as Instruções de serviço devem acompanhá-lo.

⚠ Indicações gerais de segurança

Perigo de choque eléctrico

A utilização deste aparelho não é permitida a crianças.
Manter o aparelho e o respectivo cabo de alimentação fora do alcance de crianças.
Os aparelhos podem ser utilizados por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou psíquicas diminuídas ou com falta de experiência e conhecimentos, desde que se encontrem sob vigilância ou a utilização segura do aparelho lhes tenha sido ensinada e tenham compreendido os perigos daí resultantes.
Crianças não podem brincar com o aparelho.
Ligar e utilizar o aparelho apenas de acordo com as indicações da chapa de características. Utilizar o aparelho apenas em interiores.

MFQ35.book Seite 65 Mittwoch, 29. Oktober 2014 1:43 13

Utilizar o aparelho somente, se o cabo de alimentação ou o próprio aparelho não apresentarem quaisquer danos. Antes da troca de acessórios ou de peças adicionais que sejam deslocadas durante o funcionamento, é necessário desligar o aparelho e separá-lo da rede eléctrica. Desligar o aparelho da corrente sempre que este não se encontre sob vigilância e antes de se proceder à sua montagem, desmontagem e limpeza. Não deixar que o cabo passe sobre arestas aguçadas nem superfícies quentes. Se o cabo de alimentação deste aparelho apresentar danos, terá que ser substituído pelo fabricante ou pelos seus Serviços Técnicos ou por um técnico devidamente qualificado para o efeito, para se evitarem situações de perigo.
As reparações no aparelho devem ser executadas somente pelos nossos Serviços Técnicos.

⚠ Indicações de segurança para este aparelho

Perigo de ferimentos
Perigo de choque eléctrico
No caso duma falha de corrente, o aparelho continua ligado e volta a funcionar, logo que volte a corrente. Desligar imediatamente o aparelho. Nunca mergulhar o aparelho base em líquidos nem lavá-lo na máquina de lavar loiça. Não utilizar aparelhos de limpeza a vapor! Não mergulhar o aparelho em líquidos através do ponto de ligação entre a varinha de mistura rápida e o aparelho base. Deverá ter cuidado ao preparar líquidos quentes. Pode haver salpicar durante a preparação.
Não utilizar o aparelho com as mãos húmidas ou molhadas.
Perigo de ferimentos devido às lâminas afiadas/accionamento em rotação!
Nunca tocar na lâmina do pé triturador. Nunca limpar as lâminas com as mãos sem qualquer protecção. Utilizar uma escova. Nunca tocar na ferramenta em rotação. Só colocar ou retirar as ferramentas depois de o aparelho estar parado – depois de desligado, o aparelho ainda funciona por breves instantes. Proteger cabelos compridos ou peças de roupa soltas para não ficarem presos nas ferramentas em rotação.
Importante!
Não utilizar o aparelho em vazio. O aparelho só deve funcionar com acessórios originais. Só utilizar ferramentas de um tipo (p. ex. varas para massas pesadas). Nunca utilizar uma ferramenta em simultâneo com um acessório inserido na abertura posterior. Recomenda-se que o aparelho nunca deve ficar ligado mais tempo que o necessário para a preparação do batido. O copo misturador não é adequado para utilização no microondas.

Panorâmica do aparelho

Por favor, desdobre as páginas com as ilustrações.

Fig. A

Aparelho base

1 Tecla de ejecção
Para retirar a ferramenta.

2 Selector com 5 fases + ligação momentânea
Para ligar e desligar o aparelho e adaptar a velocidade de funcionamento.
0/off = desligado
1 = velocidade mínima
5 = velocidade máxima
M = ligação momentânea (velocidade máxima) premir para a esquerda e manter premido.

3 Cabo eléctrico

4 Abertura posterior com tampa
para colocação de acessórios, p. ex. varinha rápida

5 Teclas de destravamento
Para retirar os acessórios da abertura posterior. Premir, simultaneamente, as duas teclas.

6 Aberturas para colocação da ferramenta

Ferramenta

7 Varas para massas leves

8 Vara para massas grossas

Em alguns modelos:

9 Varinha rápida

10 Copo misturador

11 Picador universal (Instrução de serviço separada)

Se o picador universal ou a varinha não fizerem parte do fornecimento, eles podem ser adquiridos nos nossos Serviços Técnicos.

Utilização

Aparelho base com ferramentas

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

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

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

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

Indicação importante!
Com a abertura posterior aberta, o aparelho só pode funcionar com a ligação momentânea. A ligação por fases 1–5 não funciona. Só abrir ou fechar a tampa da abertura posterior com o selector na posição **0/off**.

Perigo de ferimentos devido às lâminas afiadas/accionamento em rotação!

Nunca tocar na lâmina do pé triturador. Nunca limpar as lâminas com as mãos sem qualquer protecção. Utilizar uma escova. Nunca tocar na ferramenta em rotação.
Só colocar ou retirar as ferramentas depois de o aparelho estar parado – depois de desligado, o aparelho ainda funciona por breves instantes.
Proteger cabelos compridos ou peças de roupa soltas para não ficarem presos nas ferramentas em rotação.

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

Fig. B

- Desenrolar completamente o cabo eléctrico.
- Aplicar a ferramenta pretendida no aparelho base, pressionando até que ela encaixe.
  Dar atenção ao formato da peça de plástico das ferramentas, para evitar enganos (ver Fig. B-1)!
- Ligar a ficha à tomada.
- Deitar os alimentos num recipiente apropriado.
- Introduzir a ferramenta no aparelho e ligar este para a fase pretendida.
  Fase 1, 2:
  para começar o trabalho e misturar.
  Fase 3, 4, 5:
  Para amassar e bater.

- Terminado o trabalho, posicionar o selector em 0/off e, com a tecla de ejecção, soltar e retirar a ferramenta.

Atenção:
Não é possível accionar a tecla de ejecção, se o selector não estiver em 0/off.

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

i *Em alguns modelos:*

Varinha rápida

Para fazer maioneses, molhos, sopas, batidos, comida para bébes e, ainda, para picar gelo, fruta e legumes cozidos.

> **i** **Indicação importante!**
> Com a abertura posterior aberta, o aparelho só pode funcionar com a ligação momentânea. A ligação por fases 1–5 não funciona. Só abrir ou fechar a tampa da abertura posterior com o selector na posição **0/off**.

Fig. D

- Deslocar a tampa da abertura posterior para cima até encaixar.
- Colocar e encaixar a varinha rápida.
- Colocar os alimentos dentro do copo.
- Deslocar o selector para a esquerda, na ligação momentânea e manter.
- Terminado o trabalho, retirar a varinha rápida, pressionando simultaneamente as duas teclas de desbloqueio.
- Fechar a tampa da abertura posterior.

Indicação:
Para evitar que os alimentos a misturar salpiquem, o aparelho só deve ser ligado, quando a varinha estiver mergulhada nos alimentos a misturar.

Depois do trabalho/Limpeza

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

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

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

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

- Para arrumar o aparelho, o cabo pode ser enrolado (Fig. **D**).

Ajuda em caso de anomalia

Não é possível deslocar o selector para as fases 1 a 5.

Ajuda:
Com a abertura posterior aberta, a ligação das fases 1 a 5 não funciona. A tampa tem que estar completamente fechada.

Receitas

Natas batidas



100 g–500 g

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

Claras



1–5 claras

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

Massa tipo biscoito



Receita base
2 ovos
2–3 colheres de sopa de água quente
100 g de açúcar
1 pacotinho de açúcar baunilhado
70 g de farinha
70 g de fécula
um pouco de fermento em pó

- Bater os ingredientes (excepto a farinha e a fécula) durante cerca de 3 a 4 minutos na fase 5 com a vara para massas leves, até fazer espuma.
- Colocar o aparelho na fase 1 e envolver a fécula e a farinha peneirada durante cerca de ½ a 1 minuto, adicionando-a aos poucos.

Quantidade máxima: 2 x a receita base

Massas leves



Receita base

2 ovos
125 g de açúcar
1 pitada de sal
1 pacotinho de açúcar baunilhado ou a casca de ½ limão
125 g de manteiga ou margarina (à temperatura ambiente)
250 g de farinha
1 pacotinho de fermento em pó
60 ml de leite

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

Quantidade máxima: 2 x a receita base

Massa quebrada



Receita base

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

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

Quantidade máxima: 2 x a receita base

Base para bolos de fruta



Receita base

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

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

Quantidade máxima: 2 x a receita base

Trança de massa levedada



Receita base

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

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

Quantidade máxima: 2 x a receita base

Massa para piza



Receita base

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

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

Quantidade máxima: 2 x a receita base

Massa para pão



Receita base

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

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

Indicações sobre reciclagem



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

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

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

Condições de garantia

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

Direitos reservados quanto a alterações.

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

Περιεχόμενα

Για την ασφάλειά σας 70
Με μια ματιά 72
Χειρισμός 72
Μετά την εργασία/Καθαρισμός 73
Αντιμετώπιση βλαβών 74
Συνταγές 74
Απόσυρση 75
ΟΡΟΙ ΕΓΓΥΗΣΗΣ 75

Για την ασφάλειά σας

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

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

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

Το μίξερ χειρός είναι κατάλληλο για την ανάδευση ζύμης ή υγρών φαγητών ή το χτύπημα σαντιγί.

Δεν επιτρέπεται να χρησιμοποιηθεί για την επεξεργασία άλλων αντικειμένων ή αντίστοιχα ουσιών.

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

⚠ Γενικές υποδείξεις ασφαλείας

Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας

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

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

Τα παιδιά δεν επιτρέπεται να παίζουν με τη συσκευή.

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

⚠ Υποδείξεις ασφαλείας για την παρούσα συσκευή

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

Σημαντικό!

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

Με μια ματιά

Παρακαλείσθε ν' ανοίξετε τις σελίδες με τις εικόνες.

Εικόνα A

Βασική συσκευή

1 **Πλήκτρο εξόδου**
για την αφαίρεση εξαρτημάτων από το πίσω άνοιγμα.

2 **Διακόπτης 5 βαθμίδων + στιγμιαία λειτουργία**
Για τη θέση σε και εκτός λειτουργίας της συσκευής και την προσαρμογή της ταχύτητας εργασίας.
0/off = εκτός λειτουργίας
1 = χαμηλότερος αριθμός στροφών
5 = υψηλότερος αριθμός στροφών
M = στιγμιαία λειτουργία (μέγιστος αριθμός στροφών) πιέστε τον διακόπτη προς τα αριστερά και κρατήστε τον.

3 **Τροφοδοτικό καλώδιο**

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

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

6 **Ανοίγματα για την τοποθέτηση των εργαλείων**

Εργαλεία

7 **Εργαλείο ανάδευσης**

8 **Εργαλείο ζυμώματος**

i *σε μερικά μοντέλα:*

9 **Ράβδου μπλέντερ**

10 **Ποτήρι μίξερ**

11 **Κόφτης γενικής χρήσης (ξεχωριστές οδηγίες χρήσης)**

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

Χειρισμός

Βασική συσκευή με εργαλεία

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

Εργαλεία ανάδευσης για ...

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

Τα εργαλεία ανάδευσης δεν είναι κατάλληλα, για να επεξεργάσετε βαριές ζύμες.

Εργαλεία ζυμώματος για ...

... βαριές μάζες όπως ζύμη τάρτας, ζύμης με μαγιά και ζύμη πατάτας καθώς και για την ανάμιξη βαριών μιγμάτων κιμά, ζύμης πάστας ή ζύμης ψωμιού.

Η μέγιστη ποσότητα επεξεργασίας ανέρχεται σε 500 g αλεύρι και υλικά.

> i **Σημαντική υπόδειξη**
> Με ανοιχτό το πίσω άνοιγμα η συσκευή μπορεί να λειτουργήσει μόνο στην στιγμιαία λειτουργία. Η ζεύξη των βαθμίδων 1–5 δεν βρίσκεται σε λειτουργία. Ανοίγετε και κλείνετε το κλείστρο του πίσω ανοίγματος μόνο στη θέση ζεύξης **0/off**.

MFQ35.book Seite 73 Mittwoch, 29. Oktober 2014 1:43 13

Κίνδυνος τραυματισμού από το κοφτερό μαχαίρι του μίξερ/την

Μην βάζετε ποτέ το χέρι στο μαχαίρι στη βάση μίξερ. Μην καθαρίζετε το μαχαίρι ποτέ με γυμνά χέρια. Χρησιμοποιείτε βούρτσα. Μην πιάνετε ποτέ τα περιστρεφόμενα εργαλεία.
Τοποθετείτε και αφαιρείτε τα εργαλεία μόνο με ακινητοποιημένη τη συσκευή – μετά την απενεργοποίηση η συσκευή εξακολουθεί να περιστρέφεται για σύντομο χρόνο ακόμα.
Προφυλάξτε τα μακριά μαλλιά ή τα φαρδιά ρούχα, για να μην είναι δυνατόν να πιαστούν στα περιστρεφόμενα εργαλεία.

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

Εικόνα B

- Ξετυλίγετε τελείως το καλώδιο.
- Τοποθετήστε το επιθυμητό εργαλείο πάνω στη βασική συσκευή και πιέστε το μέχρι να κουμπώσει.
  Προσέξτε το σχήμα των πλαστικών μερών στα εργαλεία, για να αποφεύγονται τα μπερδέματα (βλ. εικόνα B-1)!
- Βάζετε το φις στην πρίζα.
- Τοποθετήστε τα τρόφιμα σε κατάλληλο δοχείο.
- Οδηγήστε τα εργαλεία μέσα στο δοχείο και ρυθμίστε τη συσκευή στην επιθυμητή βαθμίδα.
  Βαθμίδα 1, 2:
  για την επεξεργασία και την ανάμιξη.
  Βαθμίδα 3, 4, 5:
  για το ζύμωμα και το χτύπημα.
- Μετά από την εργασία ρυθμίστε τον διακόπτη στο 0/off και λύστε κατόπιν και αφαιρέστε τα εργαλεία με το πλήκτρο εξόδου.

Προσοχή:
Το πλήκτρο εξόδου δεν μπορεί να πατηθεί, αν ο διακόπτης δεν βρίσκεται στο 0/off.

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

σε μερικά μοντέλα:

Ράβδου μπλέντερ

Για την ανάμιξη μαγιονέζας, σαλτσών, σουπών, παιδικών τροφών, για τον θρυμματισμό πάγου και την πολτοποίηση βρασμένων φρούτων καιλαχανικών.

Σημαντική υπόδειξη
Με ανοιχτό το πίσω άνοιγμα η συσκευή μπορεί να λειτουργήσει μόνο στην στιγμιαία λειτουργία. Η ζεύξη των βαθμίδων 1–5 δεν βρίσκεται σε λειτουργία. Ανοίγετε και κλείνετε το κλείστρο του πίσω ανοίγματος μόνο στη θέση ζεύξης **0/off**.

Εικόνα D

- Ωθήστε το κλείστρο του πίσω ανοίγματος προς τα πάνω, μέχρι να κουμπώσει.
- Τοποθετήστε την ράβδο μπλέντερ και κουμπώστε το.
- Βάλτε τα τρόφιμα μέσα στο ποτήρι μίξερ.
- Γυρίστε τον διακόπτη προς τα αριστερά στη στιγμιαία λειτουργία και κρατήστε τον.
- Μετά την εργασία αφαιρέστε το ταχυμπλέντερ πιέζοντας ταυτόχρονα τα δύο πλήκτρα απασφάλισης.
- Κλείστε το κλείστρο του πίσω ανοίγματος.

Υπόδειξη:
Για να αποφύγετε τα πιτσιλίσματα από τα αναμειγνυόμενα τρόφιμα,

Μετά την εργασία/Καθαρισμός

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

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

- Τραβάτε το φις από την πρίζα.
- Σκουπίστε τη βασική συσκευή πρώτα με βρεγμένο πανί και στη συνέχεια με στεγνό να στεγνώσει.

- Θέτετε τη συσκευή μόνον τότε σε λειτουργία, αφού έχει βυθιστεί πρώτα το ταχυμπλέντερ μέσα στα τρόφιμα.

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

- Για τη φύλαξη μπορεί να περιτυλιχτεί το καλώδιο (εικόνα D).

Αντιμετώπιση βλαβών

Ο διακόπτης δεν μπορεί να γυριστεί στη βαθμίδα 1 έως 5.

Αντιμετώπιση:

Με ανοιχτό το πίσω άνοιγμα η ζεύξη των βαθμίδων 1 έως 5 δεν βρίσκεται σε λειτουργία. Το κλείστρο πρέπει να είναι καλά κλεισμένο.

Συνταγές

Σαντιγί



100 g–500 g

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

Μαρέγκα



1 έως 5 ασπράδια αβγών

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

Ζύμη μπισκότου



Βασική συνταγή

2 αβγά

2–3 κουταλιές σούπας (κ.σ.) ζεστό νερό

100 g ζάχαρη

1 φακ. βανίλια

70 g αλεύρι

70 g κορν φλάουρ

ενδεχομένως μπέικιν πάουντερ

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

Μέγιστη ποσότητα: 2 φορές τη βασική συνταγή

Ζύμη κέικ



Βασική συνταγή

2 αβγά

125 g ζάχαρη

1 πρέζα αλάτι

1 φακ. βανίλια ή το ξύσμα ½ λεμονιού

125 g βούτυρο ή μαργαρίνη (σε θερμοκρασία δωματίου)

250 g αλεύρι

1 φακ. μπέικιν πάουντερ

60 ml γάλα

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

Μέγιστη ποσότητα: 2 φορές τη βασική συνταγή

Ζύμη τάρτας



Βασική συνταγή

125 g βούτυρο (σε θερμοκρασία δωματίου)

100–125 g ζάχαρη

1 αβγό

1 πρέζα αλάτι

λίγο ξύσμα λεμονιού ή λίγη βανίλια

250 g αλεύρι

ενδεχομένως μπέικιν πάουντερ

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

Μέγιστη ποσότητα: 2 φορές τη βασική συνταγή

Πάτος για γλύκισμα φρούτων



Βασική συνταγή

2 αβγά

125 g ζάχαρη

125 g αλεσμένα φουντούκια

50 g γαλέτα

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

Μέγιστη ποσότητα: 2 φορές τη βασική συνταγή

MFQ35.book Seite 75 Mittwoch, 29. Oktober 2014 1:43 13

Τσουρέκι



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

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

Μέγιστη ποσότητα: 2 x φορές τη βασική συνταγή

Ζύμη για πίτσα



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

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

Μέγιστη ποσότητα: 2 x φορές τη βασική συνταγή

Ζύμη ψωμιού



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

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

Απόσυρση



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

ΟΡΟΙ ΕΓΓΥΗΣΗΣ

1. Η Εγγύηση καλής λειτουργίας των προϊόντων μας παρέχεται για χρονικό διάστημα είκοσι τεσσάρων (24) μηνών από την ημερομηνία της πρώτης αγοράς που αναγράφεται στη θεωρημένη απόδειξη αγοράς. Για την παροχή της εγγύησης απαιτείται η επίδειξη της θεωρημένης απόδειξης αγοράς στην οποία αναγράφεται ο τύπος και το μοντέλο του προϊόντος.
2. Η εταιρεία μέσα στα ανωτέρω χρονικά όρια, σε περίπτωση πλημμελούς λειτουργίας της συσκευής, αναλαμβάνει την υποχρέωση της επαναφοράς της σε ομαλή λειτουργία και της αντικατάστασης κάθε τυχόν ελαττωματικού μέρους (πλην των αναλώσιμων και των ευπαθών, όπως τα γυάλινα, λαμπτήρες κλπ.). Απαραίτητη προϋπόθεση για να ισχύει η εγγύηση είναι η μη λειτουργία της συσκευής να προέρχεται από την πολυμελή κατασκευή της και όχι επί παραδείγματι από κακή χρήση, λανθασμένη εγκατάσταση, μη τήρηση των οδηγιών χρήσης της συσκευής, ακατάλληλη συντήρηση από πρόσωπα μη εξουσιοδοτημένα από την BSH Ελλάς ΑΒΕ ή από εξωγενείς παράγοντες όπως διακοπές ηλεκτρικού ρεύματος ή διαφοροποίησης της τάσης κλπ..

3. Στην περίπτωση που το προϊόν δεν λειτουργεί σωστά λόγω της κατασκευής του και εφόσον η πλημμελής λειτουργία εκδηλώθηκε κατά την περίοδο εγγύησης, το Εξουσιοδοτημένο Σέρβις (η το εξουσιοδοτημένο συνεργείο) της BSH Ελλάς ΑΒΕ θα το επισκευάσει με σκοπό τη χρήση για την οποία κατασκευάστηκε, χωρίς να υπάρξει χρέωση για ανταλλακτικά ή την εργασία.
4. Δεν καλύπτονται από την εγγύηση οι χρεώσεις και οι κίνδυνοι που σχετίζονται με τη μεταφορά του προϊόντος προς επισκευή στον μεταπωλητή ή προς το Εξουσιοδοτημένο Σέρβις της BSH Ελλάς ΑΒΕ.
5. Όλες οι επισκευές της εγγύησης πρέπει να γίνονται από το Εξουσιοδοτημένο Σέρβις (η το εξουσιοδοτημένο συνεργείο) της BSH Ελλάς ΑΒΕ.
6. Η εγγύηση δεν καλύπτει κανένα προϊόν που χρησιμοποιείται πέραν των προδιαγραφών για τις οποίες κατασκευάστηκε (π. χ. οικιακή χρήση).
7. Η εγγύηση καλής λειτουργίας που παρέχεται από τον κατασκευαστή παύει αν αποκολληθούν, αλλοιωθούν ή τροποποιηθούν με οποιοδήποτε τρόπο οι ταινίες ασφαλείας ή οι ειδικές διακριτικές αυτοκόλλητες ετικέτες επί των οποίων αναγράφεται ο αριθμός σειράς ή η ημερομηνία αγοράς.
8. Η εγγύηση δεν καλύπτει:
   – Επισκευές, μετατροπές ή καθαρισμούς που έλαβαν χώρα σε κέντρο service μη εξουσιοδοτημένο από την BSH Ελλάς ΑΒΕ.
   – Λάθος χρήση, υπερβολική χρήση, χειρισμό ή λειτουργία του προϊόντος κατά τρόπο μη σύμφωνο με τις οδηγίες που περιέχονται στα εγχειρίδια χρήσης και/ή στα σχετικά έγγραφα χρήσης, συμπεριλαμβανομένων της πλημμελούς φύλαξης της συσκευής, της πτώσης της συσκευής κλπ..
   – Προϊόντα με δυσανάγνωστο αριθμό σειράς.
   – Ζημιές που προκαλούνται ενδεικτικά από αστραπές, νερό ή υγρασία, φωτιά, πόλεμο, δημόσιες αναταραχές, λάθος τάσεις του δικτύου παροχής ρεύματος, ή οποιοδήποτε λόγο που είναι πέραν από τον έλεγχο του κατασκευαστή ή του εξουσιοδοτημένου συνεργείου.
9. Η εγγύηση που προσφέρεται παύει να ισχύει εφόσον η κυριότητα της συσκευής μεταβιβαστεί σε τρίτο πρόσωπο από τον αρχικό αγοραστή το όνομα του οποίου αναγράφεται στο παραστατικό αγοράς της συσκευής.
10. Αντικατάσταση της συσκευής γίνεται μόνο εφόσον δεν είναι δυνατή η επιδιόρθωση της κατόπιν πιστοποίησης της αδυναμίας επισκευής από το Εξουσιοδοτημένο Σέρβις (η το εξουσιοδοτημένο συνεργείο) της BSH Ελλάς ΑΒΕ.
11. Η κάθε επισκευή ή η αντικατάσταση ελαττωματικού μέρους δεν παρατείνει τον χρόνο εγγύησης του προϊόντος.
12. Εξαρτήματα και υλικά που αντικαθιστώνται κατά τη διάρκεια της εγγύησης επιστρέφονται στο συνεργείο.

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

SERVICE

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

Τηρούμε το δικαίωμα αλλαγών.

MFQ35.book Seite 77 Mittwoch, 29. Oktober 2014 1:43 13

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

İçindekiler

Kendi güvenliğiniz için 77
Genel bakış 79
Cihazın kullanılması 79
Kullanma sona erdikten sonra/
Temizlenmesi 80
Arıza durumunda yardım 80
Tarifler 80
Giderme bilgileri 82
Garanti koşulları 82

Kendi güvenliğiniz için

Bu cihaz için güvenlik ve kullanım bilgileri elde etmek için, cihazı kullanmaya başlamadan önce işbu kılavuzu itinayla okuyunuz.

Cihazın doğru kullanımı için verilmiş olan talimatlara dikkat edilmemesi veya uyulmaması halinde söz konusu olan hasarlardan üretici sorumlu değildir.

Bu cihaz, ticaret amaçlı kullanım için değil, evde veya ev ortamına benzer mekanlarda kullanılan normal miktarlar için tasarlanmıştır.

Ev ortamına benzer mekanlardaki kullanım, örn. dükkanların, büroların, çiftlik veya çiftçilik işletmelerinin ve diğer sanayi işletmelerinin elemanlarının kullandığı mutfaklardaki kullanımı ve ayrıca pansiyonların, küçük otellerin ve benzeri mesken tertibatlarının misafirlerinin kullanımını kapsar. Cihazı sadece evde işlenilen miktar ve süreler için kullanınız.

Bu el tipi mikser, hamur türü veya sıvı besinlerin karıştırılması için veya krema çırpmak için uygundur.

Başka cisimlerin ya da maddelerin işlenmesi için kullanılamaz.

Kullanma kılavuzunu itinalı bir şekilde okuyunuz ve ileride lazım olma ihtimalinden dolayı saklayınız. Cihazı başka birine verecek veya satacak olursanız, kullanma kılavuzunu da veriniz.

⚠ Genel güvenlik bilgi ve uyarıları

Elektrik çarpma tehlikesi

Bu cihaz çocuklar tarafından kullanılmamalıdır. Cihaz ve bağlantı hattı çocuklardan uzak tutulmalıdır.

Cihazlar, fiziksel, algısal veya zihinsel yetenekleri düşük kişiler veya yeterli tecrübesi ya da bilgisi olmayan kişiler tarafından ancak denetim altında veya güvenli kullanım ve buna bağlı tehlikeler hususunda eğitilmiş ve anlamış olmaları şartıyla kullanılabilir.

Çocukların cihaz ile oynamasına izin vermeyiniz.

Cihazı sadece tipe etiketi üzerinde bildirilen bilgilere göre elektrik gerilimine bağlayınız ve çalıştırınız. Cihaz sadece kapalı yerlerde kullanılmak için tasarlanmıştır.

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

⚠ Bu cihaz için güvenlik bilgi ve uyarıları

Yaralanma tehlikesi
Elektrik çarpma tehlikesi
Elektrik kesilmesi halinde, cihaz açık kalır ve elektrik yeniden gelince, cihaz yeniden hareket etmeye başlar. Cihazı derhal kapatınız.
Ana cihaz kesinlikle suya sokulmamalıdır ve bulaşık makinesinde yıkanmamalıdır. Buharlı temizleme cihazları kullanmayınız!
Cihazı, hızlı karıştırma ayağı – ana cihaz bağlantı yeri aşılacak şekilde suya veya sıvıya sokmayınız. Sıcak sıvı işlenmesinde dikkatli olunuz. Sıvılar işlenirken etrafa sıçrayabilir.
Cihazı, elleriniz nemli veya ıslak durumdayken kullanmayınız.
Keskin bıçaklarından/dönen tahrik sisteminden (motordan) dolayı yaralanma tehlikesi söz konusudur!
Karıştırma ucundaki bıçağı kesinlikle tutmayınız. Bıçakları kesinlikle çıplak el ile temizlemeyiniz. Temizleme işlemi için fırça kullanınız. Kesinlikle dönen aletleri tutmayınız. Aletleri sadece cihaz duruyorken takınız ve çıkarınız – Cihaz kapatıldıktan sonra da bir süre hareket etmeye devam eder. Uzun saçların veya bol giysilerin dönen aletlere kapılmaması için, uygun önlem alınız.
Önemli!
Cihazı malzemesiz çalıştırmayınız. Cihazı sadece orijinal aksesuarlar ile kullanınız. Sadece bir tip aksesuar takınız (örn.Yoğurma kancası). Kesinlikle aletleri ve cihazın arka boşluğuna yerleştirilmiş aksesuarları aynı anda kullanmayınız. Cihazın, karıştırılacak besinlerin işlenmesi için gerekli zamandan daha uzun açık tutulmaması tavsiye edilir. Karıştırma kabı mikrodalga fırında kullanılmaya elverişli değildir.

MFQ35.book Seite 79 Mittwoch, 29. Oktober 2014 1:43 13

Genel bakış

Lütfen resimli sayfaları açınız.

Resim A

Ana cihaz

1 **Dışarı atma tuşu**
Aletleri cihazdan çıkarmak için

2 **5 kademeli şalter + Tork devresi**
Cihazı açmak ve kapatmak için ve çalışma hızını ayarlamak için.
0/off = Kapalı
1 = En düşük devir sayısı
5 = En yüksek devir sayısı
M = Tork devresi (ayami devir sayısı) sola doğru bastırınız ve basılı konumda tutunuz

3 **Elektrik kablosu**

4 **Kilit donanımlı arka aksesuar deliği**
Örn. hızlı blender gibi aksesuarlar takmak için kullanılır

5 **Çözme tuşları**
Arka boşluktan aksesuar almak için kullanılır. Her iki tuşa aynı anda basınız.

6 **Aletleri cihaza takma delikleri**

Aletler

7 **Karıştırma teli**

8 **Yoğurma kancası**

i *Bazı modellerde:*

9 **Hızlı karıştırma çubuğu**

10 **Mikser bardağı**

11 **Genel doğrayıcı (ayrıca verilen kullanma kılavuzu)**

Eğer üniversal doğrayıcı veya hızlı karıştırma blenderi teslimat kapasmında değilse, bu üniteler yetkili servis üzerinden ısmarlanabilir.

Cihazın kullanılması

Ana cihaz ve aletler

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

Çırpma/karıştırma teli ile ...

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

Çırpma/karıştırma telleri ağır hamurların işlenmesi için uygun değildir.

Yoğurma kancası ile ...

... Gevrek, mayalı ve patates hamuru gibi katı hamurlar, ağır kıymalı hamur, makarna hamuru veya ekmek hamuru gibi hamurların karıştırılması.

Azami işleme miktarı 500 g un ve diğer malzemelerdir.

> **i Önemli not**
> Arka boşluk açıkken, cihaz sadece tork devresinde çalıştırılabilir. Kademeli şalter 1–5 çalışmaz. Arka boşluğun kilitli kapağını sadece **0/off** şalter pozisyonunda açınız ve kapatınız.

> ***Keskin bıçaklarından/dönen tahrik sisteminden (motordan) dolayı***
> *Karıştırma ucundaki bıçağı kesinlikle tutmayınız. Bıçakları kesinlikle çıplak el ile temizlemeyiniz. Temizleme işlemi için fırça kullanınız. Kesinlikle dönen aletleri tutmayınız.*
> *Aletleri sadece cihaz duruyorken takınız ve çıkarınız – Cihaz kapatıldıktan sonra da bir süre hareket etmeye devam eder.*
> *Uzun saçların veya bol giysilerin dönen aletlere kapılmaması için, uygun önlem alınız.*

- İlk kez kullanılmadan önce, ana cihazı ve aletleri temizleyiniz.

Resim B

- Elektrik kablosu tamamen açılmalıdır.
- İstediğiniz aleti ana cihaza takınız ve yerine oturuncaya kadar içeri bastırınız. **Aletlerin üzerindeki plastik parçaların şekline dikkat ederek, yanlış alet takılmasını önleyiniz (bakınız Resim B-1)!**
- Elektrik fişini prize takınız.
- Besinleri uygun bir kaba doldurunuz.
- Aletleri ilgili kabın içine sokunuz ve cihazı istediğiniz kademeye ayarlayınız:
  Kademe 1, 2:
  İlk işleme ve karıştırma işlemi için.
  Kademe 3, 4, 5:
  Yoğurmak ve çırpmak için.
- İşiniz bitince, şalteri 0/off konumuna alınız ve aletleri dışarı atma tuşuna basarak çözüp, cihazdan çıkarınız.

Dikkat:
Şalter 0/off konumunda olmadığı zaman, dışarı atma tuşu içeri bastırılamamaktadır.

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

i *Bazı modellerde:*

Hızlı karıştırma çubuğu

Mayonez, sos, çorba, karışık içecek, bebek maması karıştırmak ve buz, pişirilmiş meyve ve sebze doğramak için kullanılır.

> **i** **Önemli not**
> Arka boşluk açıkken, cihaz sadece tork devresinde çalıştırılabilir. Kademeli şalter 1–5 çalışmaz. Arka boşluğun kilitli kapağını sadece **0/off** şalter pozisyonunda açınız ve kapatınız.

Resim D

- Arka boşluğun kilitli kapağını yerine oturuncaya kadar yukarı itiniz.
- Hızlı karıştırma çubuğunu takınız ve yerine oturmasını sağlayınız.
- Besinleri karıştırma kabına doldurunuz.
- Şalteri sola doğru tork devresi konumuna ayarlayınız ve o konumda sabit tutunuz.
- İşiniz bittikten sonra, ilgili iki çözme tuşuna aynı anda basarak, hızlı karıştırma çubuğunu çıkarınız.
- Arka boşluğun kilitli kapağını kapatınız.

Bilgi:
Karıştırılan malzemelerin etrafa sıçramasını önlemek için, cihazı ancak hızlı karıştırma çubuğu karıştırılacak malzemenin içine sokulduktan sonra çalıştırınız.

Kullanma sona erdikten sonra/ Temizlenmesi

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

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

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

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

- Cihazı uygun bir yerde muhafaza edeceğiniz zaman, elektrik kablosunu sarabilirsiniz (resim. **D**).

Arıza durumunda yardım

Şalter kademe 1 ve 5 arasında hareket ettirilemiyor.

Giderilmesi:
Arka boşluk kapağı açık olduğu zaman, kademe şalteri 1–5 çalışmaz. Kilitli kapak tamamen kapatılmış olmalıdır.

Tarifler

Kremşanti



100 g–500 g

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

Yumurta akı



1–5 yumurtanın akı

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

Bisküvi hamuru



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

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

Azami miktar: Temel tarifin 2 misli

MFQ35.book Seite 81 Mittwoch, 29. Oktober 2014 1:43 13

Mayasız hamur



Ana tarif

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

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

Azami miktar: Temel tarifin 2 misli

Poğaça hamuru



Ana tarif

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

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

Azami miktar: Temel tarifin 2 misli

Üzerine meyve döşenecek pasta tabanı



Ana tarif

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

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

Azami miktar: Temel tarifin 2 misli

Mayalı örgü kek



Ana tarif

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

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

Azami miktar: Temel tarifin 2 misli

Pizza hamuru



Ana tarif

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

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

Azami miktar: Temel tarifin 2 misli

Ekmek hamuru



Ana tarif

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

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

Giderme bilgileri



Bu cihaz, ömrünü doldurmuş elektrikli ve elektronik cihazlar ile ilgili Avrupa yönetmeliği 2012/19/EU'ye (waste electrical and electronic equipment – WEEE) uygun şekilde işaretlenmiştir.
Bu yönetmelik, eski cihazların geri alımı ve değerlendirilmesi ile ilgili, AB çapındaki uygulamaların çerçevesini belirtmektedir.
Güncel giderme yol ve yöntemleri hakkında bilgi almak için, yetkili satıcınıza veya ilgili yerel belediye idaresine başvurunuz.

Garanti koşulları

Bu cihaz için, cihazın satın alındığı ülkedeki yetkili ülke temsilciliğimiz tarafından verilmiş olan garanti koşulları geçerlidir.
Garantie koşullarını her zaman cihazı satın aldığınız yetkili satıcınız veya doğrudan ülke temsilciliğimiz üzerinden talep edebilirsiniz.
Almanya için geçerli garanti koşullarını ve adresleri kılavuzun arka sayfasında bulabilirsiniz.
Bunun yanı sıra, garanti koşullarını internette ilgili bağlantı sayfasında da bulabilirsiniz.
Garanti hakkından yararlanılabilmesi için, satın alma belgesinin gösterilmesi kesinlikle gereklidir.

MFQ35.book Seite 83 Mittwoch, 29. Oktober 2014 1:43 13



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 tarifesi üzerinden, cep telefonu ile yapılan aramalarda ise GSM-GSM tarifesi 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

- Cihazınız; kullanma kılavuzunda gösterildiği şekilde kullanılması ve yetkili kıldığımız teknik servis elemanları dışındaki şahıslar tarafından bakım, onarım veya başka bir nedenle müdahale edilmemiş olması şartıyla bütün parçaları dahil olmak üzere tamamen malzeme, işçilik ve üretim hatalarına karşı **2 (İKİ) YIL SÜRE İLE GARANTİ EDİLMİŞTİR.**
- Arızaların giderilmesi konusunda uygulanacak teknik yöntemlerin tespiti ile değiştirilecek parçaların saptanması tamamen firmamıza aittir.
- Malın tesliminden sonraki yükleme, boşaltma ve sevkiyat anında meydana gelecek arızalar garanti kapsamı dışındadır.
- Belge üzerine tahrifat yapıldığı, cihazın üzerindeki orjinal seri numarası kaldırıldığı veya tahrifat yapıldığı takdirde garanti geçersizdir.

GARANTİ ŞARTLARI

1. Garanti süresi malın teslim tarihinden itibaren başlar ve 2 yıldır.
2. Malın bütün parçaları dahil olmak üzere tamamı firmamızın garantisi kapsamındadır.
3. Malın garanti süresi içersinde 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. Sanayii malının arızasının 15 işgünü içerisinde giderilmemesi halinde imalatçı veya ithalatçı malın tamiri tamamlanıncaya kadar benzer özelliklere sahip başka bir sanayiye malını tüketicinin kullanımına tahsis etmek zorundadır.
4. Malın garanti süresi içeresinde, 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.
5. Tüketicinin onarım hakkını kullanmasına rağmen malın;
– Tüketiciye 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 altıdan fazla olması unsuslarının yanı sıra, bu arızaların maldan yararlanamamayı sürekli 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 indirimi talep edebilir.
6. Malın kullanma kılavuzunda yer alan hususlara aykırı kullanılmasından kaynaklanan arızalar garanti kapsamı dışındadır.
7. Garanti belgesi ile ilgili olarak çıkabilecek sorunlar için Sanayi ve Ticaret Bakanlığı, Tüketicinin ve Rekabetin Korunması Genel Müdürlüğü'ne başvurabilir.

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 SİEMENS HAUSGERÄTE 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 Hausgeräte 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)	86099	29.06.2010
Bosch	Mikser	87040	13.07.2010
Bosch	Mutfak Robotu	87042	13.07.2010
Bosch	Kahve Değirmeni	85999	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	26.08.2010
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	Masaj Aletleri	58537	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

MFQ35.book Seite 85 Mittwoch, 29. Oktober 2014 1:43 13

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

Spis treści

Dla własnego bezpieczeństwa 85
Opis urządzenia 87
Obsługa 87
Po pracy/czyszczenie 88
Usuwanie drobnych usterek 88
Przepisy kulinarne 89
Wskazówki dotyczące usuwania zużytego urządzenia 90
Warunki gwarancji 90

Dla własnego bezpieczeństwa

Przed użyciem urządzenia należy starannie przeczytać niniejszą instrukcję obsługi, aby zapoznać się ze wskazówkami bezpieczeństwa i obsługi.

Producent nie odpowiada za szkody spowodowane brakiem przestrzegania instrukcji w związku z prawidłowym zastosowaniem urządzenia.

Niniejsze urządzenie nie jest przeznaczone do użytku komercyjnego lecz skonstruowane z przeznaczeniem do przetwarzania ilości typowych dla gospodarstwa domowego itp. Użytkowanie o charakterze podobnym do domowego obejmuje np. używanie urządzenia w pomieszczeniach kuchennych w sklepach, biurach, gospodarstwach rolnych lub innych (małych) przedsiębiorstwach oraz w pensjonatach, małych hotelach itp. Urządzenie używać do przetwarzania średnich ilości produktów na potrzeby gospodarstwa domowego.

Mikser ręczny nadaje się do mieszania ciast lub płynnych produktów spożywczych lub do ubijania śmietany.

Nie używać do przetwarzania innych artykułów lub substancji oprócz tych zaleconych przez producenta.

Proszę starannie przechowywać instrukcję obsługi. Proszę przekazać instrukcję wraz z urządzeniem ewentualnemu kolejnemu właścicielowi.

⚠ Ogólne wskazówki bezpieczeństwa

Niebezpieczeństwo porażenia prądem elektrycznym

Nie wolno dzieciom obsługiwać tego urządzenia. Urządzenie wraz z elektrycznym przewodem zasilającym należy przechowywać z dala od dzieci. Urządzenia mogą być obsługiwane przez osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, czuciowych lub umysłowych albo nie posiadających odpowiedniego doświadczenia/wiedzy tylko pod kontrolą osoby odpowiadającej za bezpieczeństwo osoby obsługującej urządzenie lub po dokładnym pouczeniu w obsłudze urządzenia oraz po zrozumieniu zagrożeń wynikających z obsługi urządzenia.

Nie pozwalać dzieciom na zabawę urządzeniem. Urządzenie należy podłączyć i użytkować zgodnie z parametrami podanymi na tabliczce znamionowej. Używać tylko w zamkniętych pomieszczeniach. Urządzenie można używać tylko wtedy, gdy elektryczny przewód zasilający i samo urządzenie nie są uszkodzone.
Przed wymianą elementów wyposażenia lub części dodatkowych, które znajdują się w ruchu podczas pracy urządzenia, należy koniecznie wyłączyć urządzenie i wyjąć wtyczkę z gniazdka sieciowego. Zawsze wyłączać urządzenie gdy jest bez nadzoru, przed montażem i demontażem oraz przed czyszczeniem.
Nie wolno ocierać elektrycznego przewodu zasilającego o ostre krawędzie ani gorące powierzchnie. Aby uniknąć zagrożeń w przypadku uszkodzenia przewodu zasilającego należy zlecić jego wymianę wyłącznie producentowi albo jego autoryzowanemu serwisowi lub osobie o podobnych kwalifikacjach i odpowiednich uprawnieniach. Naprawy urządzenia może przeprowadzić tylko nasz autoryzowany punkt serwisowy.

⚠ Wskazówki bezpieczeństwa dla pracy z niniejszym urządzeniem

Niebezpieczenstwo skaleczenia
Niebezpieczeństwo porażenia prądem elektrycznym
W przypadku przerwy w dopływie prądu, urządzenie pozostaje włączone i po przerwie wznawia pracę. Natychmiast wyłączyć urządzenie.
Korpusu urządzenia nigdy nie zanurzać w żadnych płynach ani nie myć w zmywarce do naczyń. Nie wolno stosować urządzeń czyszczących strumieniem pary.
Końcówki do szybkiego miksowania nigdy nie zanurzać w płynach powyżej miejsca połączenia z korpusem urządzenia.
Zachować ostrożność podczas miksowania gorących płynów. Płyny mogą się rozpryskiwać podczas miksowania.
Nie używać urządzenia mokrymi rękami.
Niebezpieczeństwo skaleczenia ostrymi nożami/obracającym się napędem!
Nigdy nie dotykać noża końcówki miksującej. Noża nie myć gołymi rękoma. Do czyszczenia użyć szczotki. Nigdy nie dotykać obracających się końcówek.
Narzędzia nakładać i zdejmować tylko wtedy, gdy urządzenie jest wyłączone a napęd nieruchomy – po wyłączeniu urządzenie pracuje jeszcze przez krótką chwilę.
Długie włosy i luźną odzież zabezpieczyć tak, żeby nie znalazły się w zasięgu kręcących się końcówek.

MFQ35.book Seite 87 Mittwoch, 29. Oktober 2014 1:43 13

Ważne!

Nie włączać urządzenia bez obciążenia. Urządzenie używać tylko z oryginalnym wyposażeniem. Zakładać narzędzia tylko jednego rodzaju (np. haki do zagniatania).
Nie wkładać równocześnie końcówek do otworów górnych i otworu dolnego. Zaleca się nie pozostawiać włączonego urządzenia dłużej niż to konieczne do odpowiedniego zmiksowania produktów. Pojemnik do miksowania nie nadaje się do kuchenek mikrofalowych.

Opis urządzenia

Proszę otworzyć składane kartki z rysunkami.
Rysunek A
Korpus urządzenia

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

Narzędzia

7 **Końcówka do mieszania**
8 **Haki do zagniatania**

i *W niektórych modelach:*

9 **Końcówka do szybkiego miksowania**
10 **Pojemnik miksera**
11 **Rozdrabniacz uniwersalny (oddzielna instrukcja obsługi)**

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

Obsługa

Urządzenie podstawowe z narzędziami

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

Końcówki do mieszania ...

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

Haki do zagniatania ...

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

Maksymalna ilość przetwarzanych produktów wynosi 500 g mąki i dodatków.

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

> ⚠ ***Niebezpieczeństwo skaleczenia ostrymi nożami/obracającym się napędem!***
>
> *Nigdy nie dotykać noża końcówki miksującej. Noża nie myć gołymi rękoma. Do czyszczenia użyć szczotki. Nigdy nie dotykać obracających się końcówek. Narzędzia nakładać i zdejmować tylko wtedy, gdy urządzenie jest wyłączone a napęd nieruchomy – po wyłączeniu urządzenie pracuje jeszcze przez krótką chwilę.*

- Przed pierwszym użyciem wyczyścić urządzenie podstawowe i narzędzia.

Rysunek B

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

Uwaga:

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

Wskazówka:

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

i *W niektórych modelach:*

Końcówka do szybkiego miksowania

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

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

Rysunek D

- Zamknięcie otworu dolnego przesunąć do góry aż do zatrzasku.
- Włożyć końcówkę do szybkiego miksowania i zatrzasnąć.
- Włożyć produkty spożywcze do pojemnika do miksowania.
- Przełącznik przesunąć w lewo na włączanie chwilowe i przytrzymać.
- Po zakończeniu pracy wyjąć końcówkę do szybkiego miksowania poprzez równoczesne naciśnięcie obydwóch przycisków zwalniania blokady.
- Zamknąć otwór dolny.

Wskazówka:

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

Po pracy/czyszczenie

> **i** **Ważna wskazówka**
>
> Urządzenie nie wymaga przeglądów ani konserwacji. Dokładne czyszczenie chroni urządzenie przed uszkodzeniem oraz utrzymuje urządzenie w sprawności technicznej.

Uwaga!

Korpusu urządzenia nigdy nie zanurzać w wodzie ani nie myć w zmywarce do naczyń.

Nie wolno stosować urządzeń czyszczących strumieniem pary.

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

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

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

Usuwanie drobnych usterek

Przełącznik nie daje się przesunąć do pozycji 1 do 5.

Środki zaradcze

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

Przepisy kulinarne

Bita śmietana



100 g–500 g

- Śmietanę ubijać końcówką do mieszania ½ do 5 minut na zakresie 5 (zależnie od ilości i właściwości śmietany).

Piana z białek



1 do 5 białek z jaj

- Białka ubijać 2 do 5 minut na zakresie 5 końcówką do mieszania.

Ciasto biszkoptowe



Przepis podstawowy

5 jajka
2–3 łyżki gorącej wody
100 g cukru
1 torebka cukru waniliowego
70 g mąki
70 g mąki ziemniaczanej
ewentualnie proszek do pieczenia

- Podane składniki (oprócz mąki i mąki ziemniaczanej) ubijać ok. 3–4 minut końcówką do mieszania na zakresie 5, aż do mocnego spienienia.
- Nastawić urządzenie na zakres 1 i mieszając dalej ok. ½ do 1 minuty dodawać łyżkami przesianą mąkę i mąkę ziemniaczaną.

Maksymalna ilość: 2 x przepis podstawowy

Ciasto ucierane



Przepis podstawowy

5 jajka
125 g cukru
1 szczypta soli
1 torebka cukru waniliowego lub otarta skórka z ½ cytryny
125 g margaryny lub masła (o temperaturze pokojowej)
250 g mąki
1 torebka proszku do pieczenia
60 ml mleka

- Podane składniki mieszać końcówką do mieszania ok. ½ minuty na zakresie 1, następnie ok. 3–4 minuty na zakresie 5.

Maksymalna ilość: 2 x przepis podstawowy

Ciasto kruche



Przepis podstawowy

125 g masła (o temperaturze pokojowej)
100–125 g cukru
1 jajko
1 szczypta soli
trochę otartej skórki cytrynowej lub cukru waniliowego
250 g mąki
ewentualnie proszek do pieczenia

- Wszystkie składniki zagniatać ok. ½ minuty na stopniu 1, potem przez ok. 3–4 minut na stopniu 5 hakiem do zagniatania.

Maksymalna ilość: 2 x przepis podstawowy

Spód na ciasto z owocami



Przepis podstawowy

5 jajka
125 g cukru
125 g zmielonych orzechów laskowych
50 g bułki tartej

- Jajka i cukier ubijać 3–4 minuty na pianę na zakresie 5.
- Nastawić urządzenie na zakres 1 i dodać mielone orzechy i bułkę tartą a następnie mieszać składniki przez ½ minuty używając końcówki do mieszania.

Maksymalna ilość: 2 x przepis podstawowy

Chałka drożdżowa



Przepis podstawowy

250 g mąki
1 paczki drożdży suszonych
110 ml ciepłego mleka
1 jajko
1 szczypta soli
40 g cukru
30 g roztopionego i schłodzonego tłuszczu
otarta skórka z ½ cytryny

- Wszystkie składniki zagniatać ok. ½ minuty na stopniu 1, potem przez ok. 3–4 minut na stopniu 5 hakiem do zagniatania.

Maksymalna ilość: 2 x przepis podstawowy

Ciasto na pizzę



Przepis podstawowy

250 g mąki
1 paczki drożdży suszonych
1 łyżeczka cukru
1 szczypta soli
3 łyżki oleju
125 ml ciepłej wody

- Wszystkie składniki zagniatać ok. ½ minuty na stopniu 1, potem przez ok. 3–4 minut na stopniu 5 hakiem do zagniatania.

Maksymalna ilość: 2 x przepis podstawowy

Ciasto chlebowe



Przepis podstawowy

500 g mąki
14 g cukru
14 g margaryny
7 g soli
1 paczki drożdży suszonych
250 ml wody

- Wszystkie składniki zagniatać ok. ½ minuty na stopniu 1, potem przez ok. 3–4 minut na stopniu 5 hakiem do zagniatania.

Wskazówki dotyczące usuwania zużytego urządzenia



To urządzenie jest oznaczone zgodnie z Dyrektywą Europejską 2012/19/UE oraz polską Ustawą z dnia 29 lipca 2005 r. „O zużytym sprzęcie elektrycznym i elektronicznym" (Dz.U. z 2005 r. Nr 180, poz. 1495) symbolem przekreślonego kontenera na odpady.

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

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

Warunki gwarancji

Dla urządzenia obowiązują warunki gwarancji wydanej przez nasze przedstawicielstwo handlowe w kraju zakupu.
Dokładne informacje otrzymają Państwo w każdej chwili w punkcie handlowym, w którym dokonano zakupu urządzenia.
W celu skorzystania z usług gwarancyjnych konieczne jest przedłożenie dowodu kupna urządzenia. Warunki gwarancji regulowane są odpowiednimi przepisami Kodeksu Cywilnego oraz Rozporządzeniem Rady Ministrów z dnia 30.05.1995 roku „W sprawie szczególnych warunków zawierania i wykonywania umów rzeczy ruchomych z udziałem konsumentów".

Щиро вітаємо Вас з покупкою нового приладу фірми BOSCH.
Ви придбали сучасний, високоякісний побутовий прилад. Додаткову інформацію про нашу продукцію Ви знайдете на нашій сторінці в Інтернеті.

Зміст

Для Вашої безпеки 91
Короткий огляд 93
Управління 93
Після роботи/Очищення 94
Допомога при неполадках 94
Рецепти 95
Рекомендації з утилізації 96
Гарантійні умови 96

Для Вашої безпеки

Прочитайте уважно цю інструкцію перед використанням, щоб ознайомитися з важливими вказівками з техніки безпеки і управління для цього приладу.

У разі недотримання вказівок щодо правильного використання приладу виробник не несе відповідальності за збитки, які виникли внаслідок цього. Цей прилад призначений для переробки продуктів у звичайній для домашнього господарства кількості в домашніх або побутових умовах і не розрахований для використання в промислових цілях. Застосування в побутових умовах включає, напр.: використання в кухнях для співробітників магазинів, офісів, сільськогосподарських і інших промислових підприємств, а також користування гостями пансіонів, невеликих готелів і подібних закладів. Прилад використовувати тільки для переробки продуктів у звичайних для домашнього господарства кількостях і відрізках часу. Ручний міксер придатний для перемішування тістоподібних чи рідких страв або для збивання вершків. Не використовувати для переробки інших предметів чи речовин. Зберігайте, будь ласка, інструкцію з використання. Передати цю інструкцію з використання наступним користувачам разом з приладом.

⚠ Загальні вказівки з техніки безпеки

Небезпека враження електричним током

Дітям заборонено користуватися цим приладом. Прилад та його шнур живлення тримати осторонь від дітей. Особи з обмеженими фізичними, сенсорними або розумовими здібностями чи з недоліком досвіду та знань можуть користуватися приладами тільки під наглядом або після отримання вказівок по безпечному використанню приладу та після того, як вони усвідомили можливі небезпеки у зв'язку з неправильним використанням приладу. Дітям заборонено гратися з приладом. Прилад слід підключати до електромережі та експлуатувати тільки у відповідності з даними на табличці з технічними характеристиками. Тільки для використання в закритих приміщеннях.

Використовувати тільки у тому випадку, якщо у приладу і його шнура живлення немає ніяких пошкоджень. Перед заміною приладдя або додаткових деталей, які рухаються під час роботи, прилад слід вимкнути та від'єднати від електромережі. Залишаючи прилад без догляду, а також перед його складанням, розбиранням або очищенням, прилад слід завжди від'єднувати від електромережі. Не тягнути шнур живлення через гострі краї або гарячі поверхні. Якщо шнур живлення цього приладу пошкоджений, то його заміна повинна виконуватися виробником, його службою сервісу або відповідно кваліфікованим фахівцем з метою уникнення ризиків. Ремонт приладу доручати тільки нашій службі сервісу.

⚠ Вказівки з техніки безпеки для цього приладу

Небезпека поранення
Небезпека враження електричним током
Під час перерви в подачі струму прилад залишається ввімкненим та продовжує працювати далі після перерви. Негайно вимкнути прилад. Ніколи не занурювати основний блок у рідини та не мити у посудомийній машині. Не користуватися пароочищувачем!
Не занурювати прилад в рідину поверх місця з'єднання занурювального блендера для швидкого змішування з основним блоком. Дотримуватися обережності при переробці гарячих рідин. Рідини під час переробки можуть розбризкуватися.
Не використовувати прилад вологими руками.
Небезпека поранення гострими ножами/обертовим приводом!
Ніколи не торкатися ножа на ніжці блендера. Ніколи не чистити ніж голими руками. Користуватися щіткою. Ніколи не торкатися обертових насадок. Насадки можна встановлювати та знімати тільки після зупинки приладу – після вимкнення прилад ще деякий час рухається. Захищати довге волосся та вільні елементи одягу від потрапляння в обертові насадки.
Важливо!
Не вмикати прилад вхолосту. Прилад можна використовувати тільки з оригінальним приладдям. Вставляти тільки насадки одного типу (напр., гачки для замішування).
Ні в якому разі не використовувати одночасно насадки і приладдя, встановлені в отворі в задній частині приладу. Рекомендується ні в якому разі не залишати прилад ввімкненим довше ніж це потрібно для переробки продуктів. Келих блендера не придатний для використання в мікрохвильовій печі.

Короткий огляд

Будь ласка, розгорніть сторінки з малюнками.

Малюнок A

Основний блок

1 **Кнопка викиду**
Для виймання насадок

2 **5-ступінчастий перемикач + моментальне включення**
Для ввімкнення і вимкнення приладу і регулювання робочої швидкості.
«0/off» = вимкнено
«1» = найнижче число оборотів
«5» = найвище число оборотів
«M» = моментальне включення (найвище число оборотів), натиснути вліво і тримати

3 **Мережевий кабель**

4 **Отвір в задній частині приладу із затвором**
Для установки приладдя, напр., занурювального блендера для швидкого змішування

5 **Кнопки розблокування**
Для знімання приладдя з отвору в задній частині приладу. Натиснути одночасно на обидві кнопки.

6 **Отвори для установки насадок**

Насадки

7 **Вінички-мішалки**

8 **Гачки для замішування**

i *в деяких моделях:*

9 **Занурювальний блендер для швидкого змішування**

10 **Келих блендера**

11 **Універсальний подрібнювач (окрема інструкція з використання)**

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

Управління

Основний блок з насадками

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

Вінички-мішалки для ...

... соусів, збитих білків, картопляного пюре, кремів, майонезу, вершків і легкого тіста, як напр., здобного тіста.

Вінички-мішалки не придатні для переробки густого тіста.

Гачки для замішування для ...

... густих мас, таких як пісочне, дріжджове і картопляне тісто, а також для перемішування густого м'ясного фаршу, паст чи хлібного тіста.

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

> i **Важлива вказівка**
> При відкритому отворі в задній частині приладу останній може працювати тільки в режимі моментального включення. Перемикання ступеній 1–5 не функціонує. Кришку отвору в задній частині приладу можна відкривати і закривати тільки якщо перемикач встановлений **«0/off»**.

> ⚠ ***Небезпека поранення гострими ножами/обертовим приводом!***
> *Ніколи не торкатися ножа на ніжці блендера. Ніколи не чистити ніж голими руками. Користуватися щіткою. Ніколи не торкатися обертових насадок. Насадки можна встановлювати та знімати тільки після зупинки приладу – після вимкнення прилад ще деякий час рухається. Захищати довге волосся та вільні елементи одягу від потрапляння в обертові насадки.*

- Перед першим використанням почистити основний блок та насадки.

Малюнок B

- Розмотати повністю мережевий кабель.
- Встановити бажану насадку на основний блок і притиснути до фіксації. **Звернути увагу на форму пластмасових деталей на насадках, щоб уникнути переплутування (див. малюнок B-1)!**
- Вставити штепсельну вилку в розетку.
- Завантажити продукти до придатної ємкості.

- Опустити насадки до ємкості і ввімкнути прилад на бажаний ступінь.
  Ступінь «1», «2»:
  для вмішування і підмішування.
  Ступінь «3», «4», «5»:
  для замішування і збивання.
- Після роботи встановити перемикач на «0/off» та звільнити і зняти насадки за допомогою кнопки викиду.

Увага:

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

Вказівка:

Завжди вимикати основний блок перед тим, як виймати його з перероблених продуктів.

i *в деяких моделях:*

Занурювальний блендер для швидкого змішування

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

> i **Важлива вказівка**
>
> При відкритому отворі в задній частині приладу останній може працювати тільки в режимі моментального включення. Перемикання ступеній 1–5 не функціонує. Кришку отвору в задній частині приладу можна відкривати і закривати тільки якщо перемикач встановлений в положенні **«0/off»**.

Малюнок D

- Кришку отвору в задній частині приладу пересунути доверху до фіксації.
- Вставити занурювальний блендер для швидкого змішування та зафіксувати.
- Заповнити продукти до келиха блендера.
- Встановити перемикач вліво на моментальне включення і тримати.
- Після роботи зняти занурювальний блендер для швидкого змішування одночасним натисненням на обидві кнопки розблокування.
- Закрити кришку отвору в задній частині приладу.

Вказівка:

Щоб уникнути розбризкування продуктів під час їх переробки, прилад слід вмикати лише після того, як занурювальний блендер для швидкого змішування занурився в продукти.

Після роботи/Очищення

> i **Важлива вказівка**
>
> Прилад не потребує технічного догляду. Ретельне очищення попереджає пошкодження приладу та забезпечує збереження його працездатності.

Увага!

Ніколи не занурювати основний блок у воду та не мити у посудомийній машині. Не користуватися пароочищувачем!

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

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

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

Допомога при неполадках

Перемикач не пересувається на ступінь 1–5.

Усунення неполадки:

При відкритому отворі в задній частині приладу перемикання ступеній 1–5 не функціонує. Кришка повинна бути повністю закрита.

MFQ35.book Seite 95 Mittwoch, 29. Oktober 2014 1:43 13

Рецепти

Збиті вершки



100 г–500 г

- Вершки переробляти ½–5 хвилин на ступені «5» – в залежності від кількості і властивостей вершків – віничком-мішалкою.

Яєчний білок



1–5 білків

- Яєчні білки переробляти 2–5 хвилин на ступені «5» віничком-мішалкою.

Бісквітне тісто



Основний рецепт

2 яйця
2–3 ст. л. гарячої води
100 г цукру
1 пакунок ванільного цукру
70 г борошна
70 г крохмалю
можна розпушувач тіста

- Інгредієнти (крім борошна і крохмалю) збивати прибл. 3–4 хвилини на ступені «5» віничком-мішалкою до утворення піни.
- Перемкнути прилад на ступінь «1» і підмішувати по ложці просіяне борошно та крохмаль протягом прибл. ½–1 хвилини.

Максимальна кількість: 2 х основний рецепт

Здобне тісто



Основний рецепт

2 яйця
125 г цукру
1 щіпка солі
1 пакунок ванільного цукру або шкірка з ½ лимону
125 г вершкового масла або маргарину (кімнатної температури)
250 г борошна
1 пакунок розпушувача тіста
60 мл молока

- Всі інгредієнти переробляти прибл. ½ хвилини на ступені «1», потім прибл. 3–4 хвилини на ступені «5» віничком-мішалкою.

Максимальна кількість: 2 х основний рецепт

Пісочне тісто



Основний рецепт

125 г вершкового масла (кімнатної температури)
100–125 г цукру
1 яйце
1 щіпка солі
трохи шкірки лимону або ванільного цукру
250 г борошна
можна розпушувач тіста

- Всі інгредієнти переробляти прибл. ½ хвилини на ступені «1», потім прибл. 3–4 хвилини на ступені «5» гачком для замішування.

Максимальна кількість: 2 х основний рецепт

Корж для відкритого фруктового пирога



Основний рецепт

2 яйця
125 г цукру
125 г молотих лісових горіхів
50 г молотих сухарів

- Яйця і цукор збивати в піну протягом 3–4 хвилин на ступені «5».
- Перемкнути прилад на ступінь «1», додати лісові горіхи та молоті сухарі і переробляти ½ хвилини віничком-мішалкою.

Максимальна кількість: 2 х основний рецепт

Плетена булка з дріжджового тіста



Основний рецепт

250 г борошна
1 пакунок сухих дріжджів
110 мл теплого молока
1 яйце
1 щіпка солі
40 г цукру
30 г розтопленого та охолодженого жиру
цедра з половини лимону, потерта

- Всі інгредієнти переробляти прибл. ½ хвилини на ступені «1», потім прибл. 3–4 хвилини на ступені «5» гачком для замішування.

Максимальна кількість: 2 х основний рецепт

Тісто для піцци



Основний рецепт

250 г борошна
1 пакунок сухих дріжджів
1 ч. л. цукру
1 щіпка солі
3 ст. л. олії
125 мл теплої води

- Всі інгредієнти переробляти прибл. ½ хвилини на ступені «1», потім прибл. 3–4 хвилини на ступені «5» гачком для замішування.

Максимальна кількість: 2 x основний рецепт

Тісто для хліба



Основний рецепт

500 г борошна
14 г цукру
14 г маргарину
7 г солі
1 пакунок сухих дріжджів
250 мл води

- Всі інгредієнти переробляти прибл. ½ хвилини на ступені «1», потім прибл. 3–4 хвилини на ступені «5» гачком для замішування.

Рекомендації з утилізації



Даний прилад позначений у відповідності із Директивою Європейського Союзу 2012/19/EU про утилізацію електричного та електронного устаткування (waste electrical and electronic equipment – WEEE).

Директива визначає діючий на території усіх країн, с порядок збору та утилізації старих приладів.

За інформацією про актуальні шляхи утилізації зверніться, будь ласка, до свого спеціалізованого торговця або до адміністрації своєї громади.

Гарантійні умови

Умови гарантії для цього приладу визначаються нашим представником у країні, де прилад був проданий.

Подробиці цих умов можна отримати від торговця, у якого прилад був куплений.

Висуваючи будь-яку вимогу у відповідності з даною гарантією, слід подавати чек на проданий товар або квитанцію.

Ми залишаємо за собою право на внесення змін.

От всего сердца поздравляем Вас с покупкой нового прибора фирмы BOSCH.
Вы приобрели современный, высококачественный бытовой прибор.
Дополнительную информацию о нашей продукции Вы найдете на нашей странице в Интернете.

Содержание

Для Вашей безопасности 97
Комплектный обзор 99
Эксплуатация 99
После работы/Чистка 100
Помощь при устранении неисправностей 101
Рецепты 101
Указания по утилизации 103
Гарантийные условия 103

Для Вашей безопасности

Перед использованием внимательно прочтите данную инструкцию для получения важных указаний по технике безопасности и эксплуатации для данного прибора.

Производитель не несет ответственности за повреждения, возникшие в результате несоблюдения указаний по правильному применению прибора.

Данный прибор предназначен для переработки продуктов в обычном для домашнего хозяйства количестве в домашних или бытовых условиях и не рассчитан для использования в коммерческих целях. Применение в бытовых условиях включает, напр.: использование в кухнях для сотрудников магазинов, офисов, сельскохозяйственных и других промышленных предприятий, а также использование гостями пансионов, небольших отелей и подобных заведений. Прибор можно использовать только для переработки такого количества продуктов и в течение такого времени, которые характерны для домашнего хозяйства.

Ручной миксер пригоден для перемешивания тестообразных или жидких блюд или для взбивания сливок.

Не использовать для переработки других предметов или веществ.

Пожалуйста, сохраните инструкцию по эксплуатации.

При передаче прибора третьему лицу необходимо также передать ему инструкцию по эксплуатации.

⚠ Общие указания по технике безопасности

Опасность поражения электрическим током

Данный прибор нельзя использовать детям. Прибор и его сетевой шнур следует держать вдали от детей. Лица с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или с недостатком опыта и знаний могут пользоваться приборами только под присмотром или если они получили указания по безопасному использованию прибора и осознали опасности, связанные с неправильным использованием.

Детям нельзя играть с прибором.
Прибор можно подключать и использовать только в соответствии с техническими данными на типовой табличке. Только для использования в закрытых помещениях.
Использовать только в том случае, если у прибора и его сетевого шнура нет никаких повреждений.
Перед заменой принадлежностей или дополнительных деталей, которые во время работы приводятся в движение, прибор должен быть отключен и отсоединен от сети.
Прибор следует всегда отсоединять от сети, когда он остается без присмотра, а также перед его сборкой, разборкой или чисткой.
Не протягивать сетевой шнур через острые края или горячие поверхности.
Если сетевой шнур данного прибора будет поврежден, то, во избежание опасных ситуаций, его должен будет заменить производитель, или его сервисная служба, или лицо с аналогичной квалификацией.
Ремонт прибора поручать только нашей сервисной службе.

⚠ Указания по технике безопасности для данного прибора

Опасность травмирования
Опасность поражения электрическим током
При перебоях электроснабжения прибор остается включенным и после возобновления электроснабжения снова начинает работать. Немедленно отключить прибор.
Никогда не погружать основной блок в жидкости и не мыть в посудомоечной машине. Не использовать пароочиститель!
Не погружать прибор в жидкость выше места соединения погружного блендера для быстрого смешивания с основным блоком.
Соблюдать осторожность при переработке горячих жидкостей. Жидкости могут разбрызгиваться при переработке.
Не использовать прибор влажными руками.
Опасность травмирования об острые ножи/вращающийся привод!
Никогда не браться за нож на ножке блендера. Никогда не чистить нож голыми руками. Использовать щетку. Никогда не трогать вращающиеся насадки.
Насадки можно устанавливать и снимать только после остановки прибора – прибор движется еще некоторое время после выключения.
Защищать длинные волосы или свободные элементы одежды от попадания во вращающиеся насадки.

MFQ35.book Seite 99 Mittwoch, 29. Oktober 2014 1:43 13

Важно!

Не включать прибор вхолостую. Прибор можно использовать только с оригинальными принадлежностями. Устанавливать только насадки одного типа (напр., месильные насадки). Ни в коем случае не использовать одновременно насадки и принадлежность, установленную в отверстии в задней части прибора. Рекомендуется ни в коем случае не оставлять прибор включенным дольше, чем это необходимо для переработки продуктов. Стакан блендера не пригоден для использования в микроволновой печи.

Комплектный обзор

Пожалуйста, откройте страницы с рисунками.

Рисунок A

Основной блок

1 **Кнопка выброса**
Для снятия насадок

2 **5-ступенчатый переключатель + моментальное включение**
Для включения и выключения прибора и регулировки рабочей скорости.
«0/off» = выключено
«1» = самое низкое число оборотов
«5» = самое высокое число оборотов
«M» = моментальное включение (самое высокое число оборотов), нажать влево и удерживать

3 **Сетевой кабель**

4 **Отверстие в задней части прибора с затвором**
Для установки принадлежностей, напр., погружного блендера для быстрого смешивания

5 **Кнопки разблокировки**
Для снятия принадлежностей с отверстия в задней части прибора. Нажимать на обе кнопки одновременно.

6 **Отверстия для установки насадок**

Насадки

7 **Венчики для перемешивания**

8 **Месильные насадки**

i *в некоторых моделях:*

9 **Погружной блендер для быстрого смешивания**

10 **Стакан блендера**

11 **Универсальный измельчитель (отдельная инструкция по эксплуатации)**

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

Эксплуатация

Основной прибор с насадками

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

Венчики для перемешивания для ...

... соусов, взбитых белков, картофельного пюре, кремов, майонеза, сливок и легкого теста, как напр., сдобного теста.

Венчики для перемешивания не пригодны для переработки тяжелого теста.

Месильные насадки для ...

... густых масс, таких как, песочное, дрожжевое и картофельное тесто, а также для перемешивания тяжелого мясного фарша, паст или теста для хлеба.

Максимальное количество для переработки составляет 500 г муки и ингредиентов.

> i **Важное примечание**
>
> При открытом отверстии в задней части прибора последний может работать только в режиме моментального включения. Переключение ступеней 1–5 не функционирует. Крышку отверстия в задней части прибора можно открывать и закрывать, только когда переключатель находится в положении **«0/off»**.

Опасность травмирования об острые ножи/вращающийся привод!

Никогда не браться за нож на ножке блендера. Никогда не чистить нож голыми руками. Использовать щетку. Никогда не трогать вращающиеся насадки.
Насадки можно устанавливать и снимать только после остановки прибора – прибор движется еще некоторое время после выключения.
Защищать длинные волосы или свободные элементы одежды от попадания во вращающиеся насадки.

- Перед первым использованием почистить основной блок и насадки.

Рисунок B

- Полностью размотать сетевой кабель.
- Установить на основной блок необходимую насадку и прижать ее до фиксации.
  Обратить внимание на форму пластмассовых деталей на насадках, чтобы не перепутать их (см. рисунок B-1)!
- Вставить штепсельную вилку в розетку.
- Загрузить продукты в подходящую емкость.
- Опустить насадки в емкость и включить прибор на желаемую ступень.
  Ступени «1», «2»:
  для вмешивания и подмешивания.
  Ступени «3», «4», «5»:
  для замешивания и взбивания.
- После работы перевести переключатель на «0/off», затем с помощью кнопки выброса отсоединить и снять насадки.

Внимание:

Кнопка выброса не нажимается, если переключатель не установлен на «0/off».

Примечание:

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

в некоторых моделях:

Погружной блендер для быстрого смешивания

Для смешивания майонезов, соусов, супов, коктейлей, детского питания и для измельчения льда, вареных овощей и фруктов.

Важное примечание

При открытом отверстии в задней части прибора последний может работать только в режиме моментального включения. Переключение ступеней 1–5 не функционирует. Крышку отверстия в задней части прибора можно открывать и закрывать, только когда переключатель находится в положении **«0/off»**.

Рисунок D

- Перевести крышку отверстия в задней части прибора вверх до фиксации.
- Установить погружной блендер и зафиксировать.
- Загрузить продукты в стакан блендера.
- Установить переключатель влево в положение моментального включения и удерживать в этом положении.
- После работы снять погружной блендер для быстрого смешивания путем одновременного нажатия на обе кнопки разблокировки.
- Закрыть крышкой отверстие в задней части прибора.

Примечание:

Во избежание разбрызгивания перерабатываемых продуктов, прибор следует включать только после того, как блендер для быстрого смешивания будет погружен в перерабатываемые продукты.

После работы/Чистка

Важное примечание

Данный прибор не нуждается в техническом обслуживании. Тщательная чистка защищает прибор от повреждений и сохраняет его работоспособность.

MFQ35.book Seite 101 Mittwoch, 29. Oktober 2014 1:43 13

Внимание!
Основной блок никогда не погружать в воду и не мыть в посудомоечной машине.
Не использовать пароочиститель!

- Извлечь штепсельную вилку из розетки.
- Протереть основной блок влажной тряпкой, а затем вытереть насухо.
- Насадки и погружной блендер можно помыть в посудомоечной машине или с помощью щетки в проточной воде.

Примечание: При переработке, напр., краснокочанной капусты, на пластмассовых деталях появляется цветной налет, который можно удалить с помощью нескольких капель растительного масла.

- Для хранения кабель можно смотать (рисунок D).

Помощь при устранении неисправностей

Переключатель не передвигается на ступени 1–5.

Устранение:
При открытом отверстии в задней части прибора переключение ступеней 1–5 не функционирует. Крышка должна быть полностью закрыта.

Рецепты

Взбитые сливки



100 г–500 г

- Сливки перерабатывать от ½ до 5 минут на ступени «5» – в зависимости от количества и свойств сливок – с помощью венчика для перемешивания.

Яичный белок



1–5 белков

- Белки перерабатывать от 2 до 5 минут на ступени «5» с помощью венчика для перемешивания.

Бисквитное тесто



Основной рецепт
2 яйца
2–3 ст. л. горячей воды
100 г сахара
1 пакетик ванильного сахара
70 г муки
70 г крахмала
при необх. немного химического разрыхлителя

- Ингредиенты (кроме муки и крахмала) взбивать в течение примерно 3–4 минут на ступени «5» с помощью венчика для перемешивания до образования пены.
- Переключить прибор на ступень «1», по ложке подмешивать просеянную муку и крахмал в течение примерно ½–1 минуты.

Максимальное количество: 2-кратное количество продуктов из основного рецепта

Сдобное тесто



Основной рецепт
2 яйца
125 г сахара
1 щепотка соли
1 пакетик ванильного сахара или цедра с ½ лимона
125 г сливочного масла или маргарина (комнатной температуры)
250 г муки
1 пакетик химического разрыхлителя
60 мл молока

- Все ингредиенты перерабатывать в течение примерно ½ минуты на ступени «1», затем в течение примерно 3–4 минут на ступени «5» с помощью венчика для перемешивания.

Максимальное количество: 2-кратное количество продуктов из основного рецепта

Песочное тесто



Основной рецепт

125 г сливочного масла (комнатной температуры)
100–125 г сахара
1 яйцо
1 щепотка соли
немного лимонной цедры или ванильного сахара
250 г муки
при необх. немного химического разрыхлителя

- Все ингредиенты перерабатывать в течение примерно ½ минуты на ступени «1», затем в течение примерно 3–4 минут на ступени «5» с помощью месильной насадки.

Максимальное количество: 2-кратное количество продуктов из основного рецепта

Корж для фруктового пирога



Основной рецепт

2 яйца
125 г сахара
125 г молотых лесных орехов
50 г панировочных сухарей

- Взбивать яйца и сахар в течение 3–4 минут на ступени «5» до образования пены.
- Переключить прибор на ступень «1», добавить лесные орехи и панировочные сухари и перерабатывать в течение ½ минуты с помощью венчика для перемешивания.

Максимальное количество: 2-кратное количество продуктов из основного рецепта

Хала из дрожжевого теста



Основной рецепт

250 г муки
1 пакетик сухих дрожжей
110 мл теплого молока
1 яйцо
1 щепотка соли
40 г сахара
30 г растопленного и охлажденного жира
цедра с половины лимона, натертая

- Все ингредиенты перерабатывать в течение примерно ½ минуты на ступени «1», затем в течение примерно 3–4 минут на ступени «5» с помощью месильной насадки.

Максимальное количество: 2-кратное количество продуктов из основного рецепта

Тесто на пиццу



Основной рецепт

250 г муки
1 пакетик сухих дрожжей
1 ч. л. сахара
1 щепотка соли
3 ст. л. растительного масла
125 мл теплой воды

- Все ингредиенты перерабатывать в течение примерно ½ минуты на ступени «1», затем в течение примерно 3–4 минут на ступени «5» с помощью месильной насадки.

Максимальное количество: 2-кратное количество продуктов из основного рецепта

Тесто для хлеба



Основной рецепт

500 г муки
14 г сахара
14 г маргарина
7 г соли
1 пакетик сухих дрожжей
250 мл воды

- Все ингредиенты перерабатывать в течение примерно ½ минуты на ступени «1», затем в течение примерно 3–4 минут на ступени «5» с помощью месильной насадки.

Указания по утилизации



Данная машина имеет обозначение в соответствии с требованиями Директивы Европейского Сообщества 2012/19/EU относительно электрических и электронных приборов (waste electrical and electronic equipment – WEEE).

В данной Директиве приведены правила приема и утилизации отслуживших свой срок приборов, действующие в рамках Европейского Сообщества.

Информацию по правильной утилизации Вы можете получить у Вашего торгового агента или в органах коммунального управления по Вашему месту жительства.

Гарантийные условия

Для данного прибора действуют гарантийные условия, определенные нашим представительством в стране, в которой прибор был куплен. Информацию о гарантийных условиях Вы можете получить в любое время в своем специализированном магазине, где Вы приобрели свой прибор, или обратившись непосредственно в наше представительство в соответствующей стране. Гарантийные условия для Германии и адреса Вы найдете на последней странице руководства.

Кроме того, гарантийные условия изложены также в Интернете по указанному веб-адресу. Для получения гарантийного обслуживания в любом случае необходимо предъявить документ, подтверждающий факт покупки.

Право на внесение изменений оставляем за собой.

Информация изготовителя о гарантийном и сервисном обслуживании

1. Изделие _____

2. Модель _____

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

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

АЯ46

Продукция, соответствие которой обязательным требованиям подтверждено российскими сертификатами в системе ГОСТ Р, либо едиными документами Таможенного союза маркируется знаком соответствия.

Продукция, которая прошла процедуру подтверждения соответствия согласно требованиям Технических Регламентов Таможенного Союза, маркируется единым знаком обращения продукции на рынке государств-членов Таможенного союза.

4. Уважаемые дамы и господа, сообщаем Вам, что подтверждение соответствия нашей продукции обязательным требованиям в соответствии с законодательством осуществляется в форме обязательной сертификации.
Информацию по сертификации наших приборов, а также данные о номере сертификата соответствия и сроке его действия Вы можете получить в ООО «БСХ Бытовая техника».
Наша продукция произведена под контролем транснациональной корпорации «БСХ Бош унд Сименс Хаусгерете ГмбХ», адрес штаб-квартиры: 81739 Мюнхен, Карл-Вери Штрассе 34, Германия.
Организацией, уполномоченной изготовителем на основании договора с ним, является ООО «БСХ Бытовая техника», адрес: Москва, 119071, ул. Малая Калужская, д.19, стр.1; тел.: (495) 737-2777, факс: (495) 737-2798.

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

6. Аксессуары и средства по уходу

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

7. Гарантия изготовителя

Фирма-изготовитель предоставляет на приобретенный Вами бытовой прибор гарантию в соответствии с действующим законодательством РФ о защите прав потребителей сроком **1 год**.

Прием заявок на ремонт (круглосуточно)
в г. Москве: ☎ (495) 737-2961
в г. Санкт-Петербурге: ☎ (812) 449-3161

Адреса и телефоны авторизованных сервисных центров приведены на обороте, а также в интернете: http://www.bosch-bt.ru в разделе Сервис.

Рекомендуем Вам пользоваться услугами только авторизованных сервисных центров.

Узнайте больше об оригинальных аксессуарах и средствах по уходу для Вашей бытовой техники в интернете: http://www.bosch-eshop.ru

8. Внимание! Важная информация для потребителей

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

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

Изготовитель не несет ответственность за недостатки в приборе, если сервисной службой будет доказано, что они возникли после передачи прибора потребителю вследствие нарушения им правил пользования, транспортировки, хранения, действий третьих лиц, непреодолимой силы (пожара, природной катастрофы и т.п.), попадания бытовых насекомых и грызунов, воздействия иных посторонних факторов, а также вследствие существенных нарушений технических требований, оговоренных в инструкции по эксплуатации, в том числе нестабильности параметров электросети, установленных ГОСТ Р 54149-2010.

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

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

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

9. Информация о сервисе

В период и после истечения гарантийного срока наша Служба Сервиса, а также мастерские наших партнеров всегда готовы предложить Вам свои услуги. Список адресов уполномоченных изготовителем пунктов авторизованного сервисного обслуживания находится на обороте.

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

BOSCH

Разработано для жизни

MFQ35.book Seite 104 Mittwoch, 29. Oktober 2014 1:43 13

Адреса сервисных центров на территории России по обслуживанию бытовой техники

http://www.bosch-bt.ru

АБАКАН, ИП Кобылянский Роман Сергеевич, 655016, Д. Народов пр-т, д.16, тел: (3902) 26-65-64
АЛЬМЕТЬЕВСК, ООО «Альметьевский Сервисный Центр», 423450, Нефтяников ул., д.37, тел: (8553) 38-43-43, 22-17-00
АНЖЕРО-СУДЖЕНСК, ООО «Сервисный центр Регион-Мастер», 652473, Победы ул., д.2, тел: (38453) 5-20-33, 8-951-594-9898
АПАТИТЫ, ИП Корепанов А.Ю., 184209, ул. Зиновьева, д.22а, тел: (81555) 6-61-06
АРЗАМАС, ИП Абросимов Дмитрий Александрович, 607224, 9-е Мая ул., д.4, тел: (83147) 3-07-40, 7-73-82
АРМАВИР, ООО «Форет», 352900, ул. Халтурина, д.107, тел: (8613) 73-36-96
АРХАНГЕЛЬСК, ООО «Двина-Сервис Центр», 163000, Садовая ул., д.21, тел: (8182) 20-03-10, 20-03-40
АРХАНГЕЛЬСК, ООО «Сервисный Центр «Мир», 163045, Гагарина ул., д.1, тел: (8182) 27-60-66, 27-55-10
АСТРАХАНЬ, ИП Кузнецов Александр Федорович, 414041, Яблочкова ул., д.18, тел: (8512) 36-84-10, 37-06-91
АЧИНСК, ИП Кудрин С.Ю., 662150, мкрн. 2, д.6, тел: (39151) 4-42-22, 7-24-21
БАЛАКОВО, ИП Барышников Е.В., 413853, ул.Чапаева, д.159А, тел: (8453) 44-10-15
БАЛАШОВ, ИП Рыженькина Н.С., 412309, ул. Луначарского, д.102, тел: (9172) 13-17-78
БАРНАУЛ, ООО «Диод», 656049, Пролетарская ул., д.113, тел: (3852) 63-94-02
БАРНАУЛ, ООО «Р.С.Ц.», 656044, Попова ул., д.55, тел: (3852) 48-50-67
БЕЛГОРОД, ООО «Выбор-Сервис», 308600, Гражданский пр-т, д.32, тел: (4722) 32-65-92, 32-69-29, 36-92-90, 36-55-16
БЕЛОГОРСК, ООО «РемБытСервис», 676850, Ленина ул., д.43, тел: (41641) 2-52-02
БЕЛОРЕЧЕНСК, ООО «Дело техники», 352630, Мира ул., д.63/1, тел: (86155) 53-11-00
БЕРЕЗНИКИ, ООО «РемБыттехника-Сервис», 618419, Льва Толстого ул., д.76А, оф.7, тел: (3424) 23-72-28, 23-72-23
БИЙСК, ООО «Парус плюс», 659325, Кирова пер., д.8, тел: (3854) 35-69-70, 33-65-65
БЛАГОВЕЩЕНСК, ООО «Амурский сервисный центр», 675000, Октябрьская ул., д.162, тел: (4162) 52-86-38
БОГУЧАНЫ, ООО «Сервис центр №3», 663430, ул. Ленина, д.119, тел: (39162) 2-14-73, 2-16-35
БРАТСК, ИП Рудаков К.С., 665729, ул. Космонавтов, д.60, тел: (3953) 46-85-93, 26-80-60
БРЯНСК, ИП Карпов Владимир Иванович, 241038, Сталелитейная ул., д.31, тел: (4832) 52-21-09
БУГУЛЬМА, ООО «Компьютерные системы», 423231, Советская ул., д.127А, тел: (8559) 44-20-20
БУГУРУСЛАН, ИП Покручина Валентина Ивановна, 461630, Транспортная ул., д.2, тел: (35352) 9-10-90
ВЕЛИКИЙ НОВГОРОД, ООО «ТКТ», 173025, Кочетова ул., д.23А, тел: (8162) 61-12-00, 33-59-18
ВЛАДИВОСТОК, ИП Юзефович В.Г., 690014, Народный проспект, д.11, тел: (4232) 98-62-27
ВЛАДИКАВКАЗ, ООО «Арктика-Сервис», 362015, Коста пр-т, д.15, тел: (8672) 25-01-07
ВЛАДИМИР, ООО «Владимир-Сервис», 600014, Строителей пр-т, д.36, тел: (4922) 36-45-18, 36-99-36
ВОЛГОГРАД, ООО «Планета Сервис», 400107, ул. Рионская, д.3, тел: (8442) 36-64-20, 36-64-25, 36-64-26
ВОЛГОГРАД, ООО «Толиман», 400050, Кузнецова ул., д.49, тел: (8442) 27-05-06
ВОЛГОГРАД, ООО «Толиман», 400082, 50-ти лет Октября ул., д.17, тел: (8442) 62-93-74
ВОЛГОГРАД, ООО «Толиман», 400117, 8-й воздушной армии ул., д.35, тел: (8442) 78-91-41
ВОЛГОДОНСК, ИП Ибрагимов Марат Асгатович, 347387, К. Маркса ул., д.30, тел: (8639) 25-29-29
ВОЛЖСКИЙ, ООО «Толиман», 404109, Труда пл., д.10, тел: (8443) 58-75-72
ВОЛОГДА, ИП Кононовалов С.А., 160022, Пошехонское ш., д.6А, тел: (8172) 71-59-69, 71-81-29
ВОЛОГДА, ООО «Авторизованный Центр «Пионер Сервис», 160024, Северная ул., д.34, тел: (8172) 27-24-13, 27-27-14
ВОРКУТА, ООО «Мега», 169907, Тиманская ул., д. 8А, тел: (82151) 6-60-06, 6-63-42
ВОРОНЕЖ, ИП Михайлов Андрей Игоревич, 394055, Ворошилова ул., д.38А, тел: (4732) 72-36-66
ВОТКИНСК, ООО «Рит-Сервис», 427739, Кирова ул., д.19, тел: (34145) 4-20-02
ГРОЗНЫЙ, ООО «Технополюс», 364029, ул. Ханкальская, д.75, тел: (928) 891-02-86, 024-56-66
ДЕРБЕНТ, ИП Джабраилов Руслан Расулович, 368600, с. Сабнава, Гагарина ул., д.106, тел: (963) 374-97-78, (8722) 61-08-55
ДИВНОГОРСК, ИП Митяев Д.Н., 663090, ул. Школьная, д.31А, тел: (39144) 3-52-65
ДИМИТРОВГРАД, ИП Федотов С.А., 433505, ул. Октябрьская, д.63, тел: (8423) 52-86-59, 59-14-64
ЕЙСК, ИП Лаврович Константин Анатольевич, 353688, Маяковского ул., д.55, тел: (86132) 4-35-39, 7-45-40
ЕКАТЕРИНБУРГ, ООО «Евротехника-Сервис», 620146, Бардина ул., д.28, тел: (343) 240-98-26, 243-26-11

ЕКАТЕРИНБУРГ, ООО «Норд-Сервис», 620057, Донская ул., д.31, тел: (343) 310-00-91
ЕЛЕЦ, ИП Шульгин А.И., 399776, ул. 220-й Стрелковой дивизии, 1а, тел: (4746) 73-72-62, 905-684-66-73
ЖЕЛЕЗНОГОРСК, ИП Гречанников А.В., 662978, пр-т Ленинградский, д.21, кв.24, тел: (39197) 7-00-28, 8-908-223-4028
ИВАНОВО, ООО «Центр ремонтных услуг», 153048, Генерала Хлебникова ул., д.36, тел: (4932) 29-17-38, 29-15-10, 23-76-71
ИЖЕВСК, ООО «ДС», 426000, К. Маркса ул., д.393, тел: (3412) 43-16-62, 43-50-64
ИЖЕВСК, ООО «Элгуд», 426057, В. Сивкова ул., д.152, тел: (3412) 24-95-19, 77-10-10
ИНТА, ИП Нестеровичя.Н., 169830, ул. Кирова, д.29, тел: (82145) 6-38-19
ИРКУТСК, ООО «Комту-Сервис Центр», 664047, Партизанская ул., д.46А, тел: (3952) 20-89-02, 22-27-32, 29-10-48
ЙОШКАР-ОЛА, ИП Бешкарева Светлана Владимировна, 424000, Советская ул., д.173, тел: (8362) 45-73-68, 41-77-43
КАЗАНЬ, ООО «Городской сервисный центр «АТермонтируем всё», 420032, Краснококшайская ул., д.92, тел: (843) 555-49-32, 555-49-92
КАЗАНЬ, ООО «Луазо», 420080, Декабристов ул., д.106Б, тел: (8432) 60-04-12, 62-46-14
КАЛИНИНГРАД, ООО «РемТехСервис», 236011, Судостроительная ул., д.75, тел: (4012) 30-38-00
КАЛУГА, ООО «Мастер-Сервис», 248016, М. Горького ул., д.6а, тел: (4842) 56-18-21, 56-18-22
КАМЫШЛОВСКИЙ, ИП Шайдуров Сергей Анатольевич, 623409, Ленина ул., д.95, тел: (3439) 37-02-03, 8-950-547-1015
КАНАШ, ИП Дмитриев Юрий Сергеевич, 429330, Полевая ул., д.20, тел: (8353) 34-16-19
КАНСК, ООО «Электроника плюс интернешнл», 663614, ул. Яковенко, д.74, тел: (39161) 2-33-52, 3-87-90
КЕМЕРОВО, ООО «Кузбасс-Импорт-Сервис», 650060, Ленина пр-т, д.137/3, тел: (3842) 51-05-33, 33-04-28
КИНЕШМА, ООО «РемБыттехника», 155800, Правды ул., д.7Б, тел: (49331) 2-16-39, 2-16-02
КИРОВ, ООО «Квадрат Сервис», 610014, ул. Производственная, д.24-а, тел: (8332) 51-35-55
КИРОВ, ООО «ТВКОМ», 610001, пр-т Октябрьский, д.116а, тел: (8332) 54-40-42
КИРОВ, ООО «ЦПС-Киров», 610000, Московская ул., д.9, тел: (8332) 35-55-13
КОЛОМНА, ООО «Росинка-2», 140411, Кирова пр-т, д.15, тел: (4966) 14-14-86, 14-63-64
КОМСОМОЛЬСК-НА-АМУРЕ, ООО «Гамбит», 681000, Ленина ул., д.76/3, тел: (4217) 59-56-51
КОПЕЙСК, ИП Салаутов Сергей Николаевич, 655250, Новобольничная ул., д.4, тел: (39036) 2-24-79, 8-906-192-7118
КОСТРОМА, ООО «Антэк», 156019, Станкостроительная ул., д.5 б, тел: (4942) 41-55-12
КОСТРОМА, ООО «Сервисный центр «Гепард», 156025, Коммунаров ул., д.40, тел: (4942) 45-25-11, 31-25-01
КОТЛАС, ООО «Консультант Сервис», 165300, Невского ул., д.2, тел: (81837) 3-08-00, 3-25-10
КРАСНОЯРСК, ИП Красношеков Ю.Н., 350000, ул. Горького, д.104, тел: (861) 292-77-90, 624-17-26
КРАСНОДАР, ООО «Кубань рембытуслуги», 350049, Северная ул., д.237, тел: (861) 255-46-72, 279-60-15
КРАСНОТУРЬИНСК, ИП Седельников Василий Викторович, 624449, Карпинского ул., д. 15, тел: (83438) 43-60-26
КРАСНОЯРСК, ИП Близнецов Игорь Леонидович, 660020, Дудинская ул., д.12А, тел: (391) 229-65-95, 201-92-28, 201-89-22
КРОПОТКИН, ООО «Нэвис», 352380, 1-й Микрорайон ул., д.35, тел: (86138) 3-47-42
КУРГАН, ООО «Товарищество предпринимателей», 640020, ул. Красина, д.41, тел: (3522) 45-87-54
КУРСК, ИП Сунцов Александр Геннадьевич, 305044, Станционная ул., д.4А, тел: (4712) 39-37-47
ЛЕСОСИБИРСК, ИП Головинов Е.Г., 662544, ул. 60 лет ВЛКСМ, 11-33, тел: (39145) 2-37-61, 8-904-892-9300
ЛИВНЫ, ООО «Эл-сервис», 303850, ул. Дружбы народов, д.121, тел: (4867) 72-10-07
ЛИПЕЦК, ООО «Владон», 398032, Космонавтов ул., д.66, тел: (4742) 31-25-17, 33-82-48
ЛИПЕЦК, ООО «Сервисный центр «Фолиум», 398016, Космонавтов ул., д.8, тел: (4742) 34-07-13
ЛИСКИ, ИП Туровинина Инна Вячеславовна, 397901, Коммунистическая ул., д.32, тел: (4739) 14-21-55, 14-05-15
МАГАДАН, ИП Перехин В.Я., 685030, ул. Гагарина, 28/2, маг. «XXI век», тел: (4132) 65-13-65
МАГНИТОГОРСК, ООО «Техника-Сервис», 455037, Грязнова ул., д.44/2, тел: (3519) 31-09-01
МАЙКОП, ООО «Электрон-Сервис», 385018, Димитрова ул., д.25, тел: (8772) 55-62-38
МАХАЧКАЛА, ИП Шамилов Исламутдин Джамалутдинович, 367027, Акушинского пр., 14 линия, д.21, тел: (8722) 64-28-95, 63-23-94
МАХАЧКАЛА, ИП Эмирбеков А.А., 367000, ул. Ленина, д.113а, тел: (8722) 67-95-87
МЕЖДУРЕЧЕНСК, ИП Бахчаев А.А., 652870, ул. Пушкина, д.2, тел: (38475) 5-35-00
МИЧУРИНСК, ООО «Техно-Сервис», 393773, Липецкое ш., д.68, корп.1, тел: (47545) 2-84-21

МОЖГА, ООО «Рит-Сервис», 427790, ул. Можгинская, д.51, тел: (34139) 32049
МОСКВА, ООО «НешРемТорг», 127473, Селезневская ул., д.30, к.Б-В, тел: (495) 518-64-32, 518-69-41, 518-69-47
МОСКВА, ООО «Кумино», 109369, Новочеркасский бул., д.47, тел: (495) 348-65-30
МОСКВА, ООО «Пульсар», 121096, Олеко Дундича ул., д.21, к.2, тел: (495) 987-10-43, 987-13-19
МУРМАНСК, ООО «Авторизованный Центр «Пионер Сервис», 183038, Свердлова ул., д.19А, тел: (8152) 70-39-30
МУРМАНСК, ООО «Лидер-Сервис», 183038, ул.Книповича, д.46, тел: (8152) 40-00-83, 44-47-49
МУРОМ, ИП Серкова Т.А., 602267, ул. Московская, д.1, тел: (4923) 33-35-54
НАБЕРЕЖНЫЕ ЧЕЛНЫ, ИП Мамедова Т.А., 423819, пр-т Мира, д.46, кв.112, тел: (8552) 38-24-96
НАЛЬЧИК, ООО «Альфа-Сервис», 360000, Ленина пр-т, д.24, тел: (8662) 42-04-30, 77-28-78, 42-12-23
НАХОДКА, ИП Кураков С.Ф., 692922, ул. Пограничная, д.40, тел: (4236) 63-03-62
НЕФТЕКАМСК, ИП Гильфанов Эдуард Замирович, 452688, Победы ул., д.10А, тел: (3478) 33-43-44
НЕФТЕЮГАНСК, ИП Кожухин А.Ю., 628311, ул. 16А микрорайон, д.85, тел: (3463) 25-19-90
НИЖНЕВАРТОВСК, ИП Шахматов Н.Г., 628600, ул.Пионерская, д.30 А, тел: (3466) 64-72-63, 56-68-13, 53-03-60
НИЖНИЙ НОВГОРОД, ООО «Бытовая автоматика-сервис», 603152, Ларина ул., д.18А, тел: (831) 461-88-48
НИЖНИЙ НОВГОРОД, ООО «Симона-СЦ», 603074, Сормовское ш., д.15А, тел: (831) 241-47-20, 241-38-85, 241-19-20, 275-44-57
НИЖНИЙ ТАГИЛ, ООО «Радиоимпорт», 622002, Быкова ул., д.24/22, тел: (3435) 45-11-80
НОВОКУЗНЕЦК, ООО «Кузбасс-Импорт-Сервис», 654010, Музейная ул., д.5, оф.107, тел: (3843) 33-29-12
НОВОМОСКОВСК, ООО «ЕСКО», 301650, ул. Московская, 10а, тел: (48762) 6-46-46, 3-46-46
НОВОРОССИЙСК, ООО «Аргон-Сервис», 353905, ул. Серова, д.14, тел: (8617) 63-11-15, 63-03-95
НОВОСИБИРСК, ООО «Бирюса», 630030, ул. Первомайская, д.220, тел: (383) 337-36-96, 337-16-16
НОВЫЙ УРЕНГОЙ, ООО «Сервис маркет», 629300, 26 Съезда КПСС ул., д.10б, тел: (3494) 94-61-45, 94-54-87, 22-16-85
НОГИНСК, ИП Запышный Александр Иванович, 142407, 3-го Интернационала ул., д.175, тел: (496) 519-32-02, 519-32-77
ОБНИНСК, ООО «Радиотехника», 249030, Курчатова ул., д.46, тел: (48439) 5-31-31, 6-40-14, 5-63-50
ОМСК, ЗАО «Евротех-Сервис», 644024, ул. Маршала Жукова, д.91, тел: (3812) 53-08-81, тел: (3812) 58-06-87
ОРЕЛ, ИП Гусева Ольга Викторовна, 302043, Комсомольская ул., д.241, тел: (4862) 72-16-95, 8 (919) 201-09-30
ОРЕЛ, ИП Кожухова Вероника Петровна, 302000, Мира пл., д.3, тел: (4862) 43-67-65
ОРЕНБУРГ, ООО «Лукос-Сервис плюс», 460006, ул. Невельская, д.8А, тел: (3532) 57-24-91, 57-24-94, 57-26-68, 79-23-68
ОРСК, ООО «Аста - Сервис», 462431, ул. Краматорская, д.50, тел: (3537) 21-36-66, 25-98-03
ПЕНЗА, ООО «Евростиль-Пенза», 440018, Карпинского ул., д.40А, тел: (8412) 54-61-01, 52-33-33
ПЕРВОУРАЛЬСК, ООО «Оптима-сервис», 623104, Ватутина ул., д.23, тел: (3439) 25-74-14, 64-91-90
ПЕРМЬ, ООО «Импорт-Сервис», 614107, Инженерная ул., д.10, тел: (3422) 65-00-07, 66-12-60
ПЕРМЬ, ООО «Сатурн-Сервис», 614070, Гагарина б-р, д.24, тел: (8342) 259-66-59
ПЕРМЬ, ИП Юдин С.В., 614068, ул. Крисанова, д.29, тел: (3422) 36-30-33
ПЕТРОЗАВОДСК, ООО «Фирма «Акант - Сервис», 185002, ул. Суоярвская, д.84, тел: (8142) 72-20-56, 72-20-34
ПЕТРОПАВЛОВСК-КАМЧАТСКИЙ, ИП Тихомирова Е.А., 683024, ул. Лукашевского, д.23, тел: (4152) 26-32-00
ПОВОРИНО, ИП Читарев Павел Николаевич, 397350, Советская ул., д.76, тел: (4737) 62-31-10
ПРОКОПЬЕВСК, ООО «Альфа», 653004, ул. Шишкина, д.39А, тел: (3846) 62-62-64
ПСКОВ, ЛЮБЕЖИЙ «МиниМакс», 180016, Рижский пр-т., д.70А, тел: (8112) 72-13-90
ПЯТИГОРСК, ИП Чернявский Евгений Витальевич, 357551, 1-я Набережная ул., д.32, к.4, тел: (8793) 33-17-29
РОСОШЬ, ИП Дубровин Сергей Алексеевич, 396655, Пролетарская ул., д.148, тел: (4739) 64-76-76
РОСТОВ-НА-ДОНУ, ООО «Абрис-Плюс», 344018, Буденновский пр-т, д.72А, тел: (863) 244-46-99
РОСТОВ-НА-ДОНУ, ООО «Мастер», 344065, 50-летия Ростсельмаша ул., д.1/52, оф.55, тел: (863) 219-21-12, (800) 100-51-52
РЫБИНСК, ИП Удальцов Владимир Николаевич, 152935, Моторостроителей ул., д.21, тел: (4855) 24-31-21, 25-14-88
РЯЗАНЬ, ООО «Арктика-Сервис», 390046, Яхонтова ул., д.19, тел: (4912) 21-13-97, 21-57-20, 25-40-96
САМАРА, ООО «Фирма «Сервис-Центр», 443096, Мичурина ул., д.15, оф.307, тел: (8462) 63-74-74, 63-75-75
САМАРА, ООО «Энэн-Сервис», 443090, Советской Армии ул., д.148, тел: (846) 224-53-39, 224-07-40

САНКТ-ПЕТЕРБУРГ, ООО «БСХ Бытовая техника», 195009, Свердловская наб., д.4Б, тел: (812) 449-31-61
САНКТ-ПЕТЕРБУРГ, ООО «Альбатрос-Сервис», 192148, Седова ул., д.37, лит.А, тел: (812) 336-40-13, 336-40-12, 560-24-66, 568-09-58
САНКТ-ПЕТЕРБУРГ, ООО «Энергоквартал», 196105, Свеаборгская ул., д.10, лит.А, тел: (812) 368-22-05
САРАНСК, ООО «Верона», 430000, Пролетарская ул., д.36, тел: (8342) 47-10-47
САРАПУЛ, ООО «Рит-Сервис», 427760, Азина ул., д.92, тел: (34147) 3-30-79
САРАТОВ, ООО «Сар-сервис», 410004, 4-й Вакуровский пр-д, д.4, тел: (8452) 51-00-99
САСОВО, ИП Гусев Владимир Анатольевич, 391430, Малышева ул., д.49, тел: (49133) 5-14-31, 2-09-28
СЛАВЯНСК-НА-КУБАНИ, ООО «Нэвис», 353560, Ленина ул., д.114а, тел: (86146) 4-27-68
СМОЛЕНСК, ООО «Техносат-Сервис», 214018, Раевского ул., д.2А, тел: (4812) 55-27-56
СОЧИ, ООО «Союз-Сервис», 354000, Горького ул., д.89, тел: (8622) 61-19-64, 64-55-00
СОЧИ, ООО «Техносервис», 354068, Донская ул., д.3/3, тел: (8622) 62-02-95
СТАВРОПОЛЬ, ООО «Техно-Сервис», 355044, 7-я Промышленная ул., д.6, тел: (8652) 39-30-30, 33-57-75
СТАРЫЙ ОСКОЛ, ЗАО «Авантаж-Информ», 309509, м-н Лебединец, д.1А, тел: (4725) 24-62-27
СУРГУТ, ООО «АСЦ Интерсервис», 628400, пр. Комсомольский, д.21, кв.111, тел: (3462) 25-25-63, 25-95-40
СЫЗРАНЬ, ОАО «Радуга», 446001, ул. Победы, д.16, тел: (8464) 33-17-62, 98-40-92
СЫКТЫВКАР, ООО «Дрмотехника», 167000, Первомайская ул., д.78, оф.37, тел: (8212) 57-10-12, 57-10-23
ТАГАНРОГ, ООО «БЕСТ Сервис», 347900, Смирновский пер., д.45, тел: (8634) 37-90-66
ТАМБОВ, ООО ТТЦ «Атлант-Сервис», 392000, ул. Московская, д.23А, тел: (4752) 72-63-46, 72-66-56
ТВЕРЬ, ООО «Стэко-Сервис», 170002, Чайковского пр-т, д.100, тел: (4822) 32-00-23, 35-40-81
ТИМАШЕВСК, ООО «Нэвис», 352700, 50 лет Октября ул., д.186а/1, тел: (86130) 4-40-18
ТОЛЬЯТТИ, ИП Симонов Виктор Александрович, 445039, Дзержинского ул., д.25А, тел: (8482) 51-17-77
ТОМСК, ИП Бабин А.П., 634021, ул. Герцена, д.72, тел: (3822) 52-32-25, 52-33-42
ТОМСК, ИП Еремина Светлана Вадимовна, 634063, С. Лазо ул., д.15, тел: (3822) 67-35-73, 67-33-55, 72-72-70
ТУЛА, ООО «Дуэт сервис», 300024, Жуковского ул., д.13, тел: (4872) 36-30-66, 36-30-31
ТЮМЕНЬ, ООО «Евросервис», 625035, пр-д. Геологоразведчиков, д.33, тел: (3452) 97-82-52
УЛАН-УДЭ, ИП Митрофанов С.А., 670000, ул. Ербанова, д.28, тел: (301) 2-21-88-63
УЛЬЯНОВСК, ООО «Мастер-Сервис», 432017, Минаева ул., д.42, тел: (8422) 32-07-33, 36-43-31, 36-43-35
УРАЙ, ООО «ПиТ», 628284, ул. Аэропорт, д.29, тел: (3467) 63-15-15
УССУРИЙСК, ООО «Техносервис», 692525, ул. Советская, д.96, тел: (4234) 33-53-05, 33-51-80
УФА, ИП Салынов А.В., 450104, ул.Российская, д.45/1, тел: (3472) 35-27-55
УФА, ООО НПП «АККО», 450005, ул. Пархоменко, д.106, тел: (3472) 72-02-52, 74-15-05
ХАБАРОВСК, ООО «Сервисный центр «ЭНКА техника», 680007, Волочаевская ул., д.8, тел: (4212) 23-33-33, 21-60-39
ХАНТЫ-МАНСИЙСК, ИП Кимкин Алексей Анатольевич, 628012, Обская ул., д.29, тел: (3467) 30-00-05
ЧАЙКОВСКИЙ, ООО «Рит-Сервис», 617764, Вокзальная ул., д.41, тел: (34241) 3-59-63
ЧЕБОКСАРЫ, ООО «ВТИ-Сервис», 428029, пр. И. Яковлева, д.4/2, тел: (8352) 63-72-98
ЧЕБОКСАРЫ, ООО «ВТИ-Сервис», 428009, пр. М. Горького, д.32/25, тел: (8352) 41-70-24, 43-15-32
ЧЕЛЯБИНСК, ООО «Логос-Сервис», 454026, Победы пр-т, д.292, тел: (3517) 41-34-03
ЧЕЛЯБИНСК, ООО ТТЦ «Рембыттехника», 454081, Артиллерийская ул., д.102, тел: (351) 771-17-12
ЧЕРЕПОВЕЦ, ООО «Авторизованный Центр «Пионер Сервис», 162602, Данилова ул., д.23 А, тел: (8202) 20-53-91, 20-53-94
ЧЕРЕПОВЕЦ, ИП Остромская Н.Н., 162625, Моченкова ул., д.18, тел: (8202) 54-31-88
ЧИТА, ООО «Прометей», 672038, Шилова ул., д.100, тел: (3022) 41-51-05, 41-51-07
ЧИТА, ООО «Архимед», 672010, Анохина ул., д.10, тел: (3022) 36-47-01
ЭЛИСТА, ИП Долинский Владимир Николаевич, 358009, 3-й мкр., д.21А, тел: (84722) 9-52-07
ЮЖНО-САХАЛИНСК, ООО «ВЛ Сервис», 693013, Комсомольская ул., д.298, лит.Б, тел: (4242) 73-38-05
ЯКУТСК, ООО «СЦ «Физтех-Сервис», 677000, Октябрьская ул., д.1/1, тел: (4112) 33-69-44, 39-00-80, 39-00-81
ЯРОСЛАВЛЬ, ЗАО «ТАУ», 150049, Московский пр-т, д.1А, стр.5, тел: (4852) 26-65-37
ЯРОСЛАВЛЬ, ООО «Сервисный центр «ВИРТ», 150003, Республиканская ул., д.3, тел: (4852) 58-22-11

Внимание! Список сервисных центров постоянно обновляется.

B29C045B1-1M13

MFQ35.book Seite 105 Mittwoch, 29. Oktober 2014 1:43 13

Информация о бытовой технике, производимой под контролем концерна БСХ Бош унд Сименс Хаусгерете ГмбХ, Карл-Вери-Штр. 34, 81739 Мюнхен в соответствии с требованиями законодательства о техническом регулировании и законодательства о защите прав потребителей Российской Федерации

Продукция: соковыжималки, миксеры, блендеры, резки, кухонные комбайны, кофемолки, мясорубки, измельчители

Товарный знак: Bosch

ВНИМАНИЕ! Ассортимент продукции постоянно обновляется. Технические характеристики продукции, в том числе энергоэффективности, постоянно совершенствуются. Продукция регулярно проходит обязательную процедуру подтверждения соответствия согласно действующему законодательству. Информацию о реквизитах актуальных сертификатов соответствия и сроках их действия, актуальную информацию о классе и характеристиках энергоэффективности продукции, информацию об актуальном ассортименте продукции можно получить у организации, выполняющей функции иностранного изготовителя на территории Российской Федерации ООО «БСХ Бытовая техника», Москва, 119071, ул. Малая Калужская, д.15, телефон (495) 737-2777, факс (495) 737-2798.

Компания ООО «БСХ Бытовая техника», 119071, Москва, ул. Малая Калужская, д.15 осуществляет свою деятельность по подтверждению соответствия продукции от имени производителя бытовой техники Bosch на единой таможенной территории Таможенного союза в соответствии с действующими Техническими регламентами, в качестве уполномоченного Изготовителем лица, а также выполняет требования, предусмотренные Законом РФ №184-ФЗ «О техническом регулировании» для лица, выполняющего функции иностранного изготовителя на территории Российской Федерации.

Импортером в Российскую Федерацию бытовой техники Bosch, сертифицированной в качестве серийно производимой органом по сертификации «Ростест-Москва», аттестат аккредитации РОСС RU.0001.10.АЯ46, Москва, 117418, Нахимовский просп., 31, телефон (499) 129-2600, является ООО «БСХ Бытовая техника», Москва, 119071, ул. Малая Калужская, д.15, телефон (495) 737-2777.

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

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

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

Продукция, которая прошла процедуру подтверждения соответствия согласно требованиям Технических Регламентов Таможенного Союза, маркируется единым знаком обращения продукции на рынке государств-членов Таможенного союза.

Продукция, соответствие которой обязательным требованиям подтверждено российскими сертификатами в системе ГОСТ Р, либо едиными документами Таможенного союза, маркируется знаком соответствия.

АЯ46

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

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

Модель	Апробационный тип	Сертификат соответствия			Страна-изготовитель
		Регистрационный номер	Дата выдачи	Действует до	
Электрорезки					
MAS4201N	CNAS11ST1	C-DE.АЯ46.B.00290	22.12.11	21.12.16	Турция
MAS4601N	CNAS11EV1	C-DE.АЯ46.B.00290	22.12.11	21.12.16	Турция
MAS6200N	CNAS12	C-DE.АЯ46.B.00290	22.12.11	21.12.16	Турция
MAS9101N	AS9ST	C-DE.АЯ46.B.00391	06.02.12	05.02.17	Турция
Кухонные машины					
MCM2050	CNCM11ST	C-DE.АЯ46.B.60779	26.11.13	25.11.18	Словения
MCM2150	CNCM11ST1	C-DE.АЯ46.B.60779	26.11.13	25.11.18	Словения
MCM4000	CNCM20	C-DE.АЯ46.B.60779	26.11.13	25.11.18	Словения
MCM4100	CNCM20	C-DE.АЯ46.B.60779	26.11.13	25.11.18	Словения
MCM4200	CNCM21	C-DE.АЯ46.B.60779	26.11.13	25.11.18	Словения
MCM5525	CNCM56	C-DE.АЯ46.B.61123	12.12.13	11.12.18	Словения
MCM5529RU	CNCM56	C-DE.АЯ46.B.61123	12.12.13	11.12.18	Словения
MCM62020	CNCM30	C-DE.АЯ46.B.60779	26.11.13	25.11.18	Словения
MCM64051	CNCM30	C-DE.АЯ46.B.60779	26.11.13	25.11.18	Словения
MCM64085	CNCM30	C-DE.АЯ46.B.60779	26.11.13	25.11.18	Словения
MCM68840	CNCM30	C-DE.АЯ46.B.60779	26.11.13	25.11.18	Словения
MCM68885	CNCM30	C-DE.АЯ46.B.60779	26.11.13	25.11.18	Словения
MUM4406	CNUM5ST	C-DE.АЯ46.B.60779	26.11.13	25.11.18	Словения
MUM4427	CNUM5ST	C-DE.АЯ46.B.60779	26.11.13	25.11.18	Словения
MUM4855	CNUM5ST	C-DE.АЯ46.B.60779	26.11.13	25.11.18	Словения
MUM4856EU	CNUM5ST	C-DE.АЯ46.B.60779	26.11.13	25.11.18	Словения
MUM52131	CNUM50	C-DE.АЯ46.B.60779	26.11.13	25.11.18	Словения
MUM54240	CNUM51	C-DE.АЯ46.B.60779	26.11.13	25.11.18	Словения
MUM54251	CNUM51	C-DE.АЯ46.B.60779	26.11.13	25.11.18	Словения
MUM56S40	CNUM51	C-DE.АЯ46.B.60779	26.11.13	25.11.18	Словения
MUM57830	CNUM51	C-DE.АЯ46.B.60779	26.11.13	25.11.18	Словения
MUM57860	CNUM51	C-DE.АЯ46.B.60779	26.11.13	25.11.18	Словения
MUMXL10T	CNUM70	C-DE.АЯ46.B.60779	26.11.13	25.11.18	Словения
MUMXL20C	CNUM70	C-DE.АЯ46.B.60779	26.11.13	25.11.18	Словения
MUMXL40G	CNUM70	C-DE.АЯ46.B.60779	26.11.13	25.11.18	Словения

Модель	Апробационный тип	Сертификат соответствия			Страна-изготовитель
		Регистрационный номер	Дата выдачи	Действует до	
Соковыжималки					
MCP3000	CNZP3	C-DE.АЯ46.B.01025	12.11.12	11.11.17	Словения
MES20A0	CNCJ03	C-DE.АЯ46.B.00372	24.01.12	23.01.17	Китай
MES20C0	CNCJ03	C-DE.АЯ46.B.00372	24.01.12	23.01.17	Китай
MES20G0	CNCJ03	C-DE.АЯ46.B.00372	24.01.12	23.01.17	Китай
MES25A0	CNCJ03	C-DE.АЯ46.B.00372	24.01.12	23.01.17	Китай
MES25C0	CNCJ03	C-DE.АЯ46.B.00372	24.01.12	23.01.17	Китай
MES25G0	CNCJ03	C-DE.АЯ46.B.00372	24.01.12	23.01.17	Китай
MES3000	CNCJ03	C-DE.АЯ46.B.00372	24.01.12	23.01.17	Китай
MES3500	CNCJ03	C-DE.АЯ46.B.00372	24.01.12	23.01.17	Китай
Миксеры					
MFQ3010	CNHR19	C-DE.АЯ46.B.00378	27.01.12	26.01.17	Словения
MFQ3020	CNHR19	C-DE.АЯ46.B.00378	27.01.12	26.01.17	Словения
MFQ3520	CNHR17	C-DE.АЯ46.B.00378	27.01.12	26.01.17	Словения
MFQ3532	CNHR18	C-DE.АЯ46.B.00378	27.01.12	26.01.17	Словения
MFQ3533	CNHR18	C-DE.АЯ46.B.00378	27.01.12	26.01.17	Словения
MFQ3555	CNHR18	C-DE.АЯ46.B.00378	27.01.12	26.01.17	Словения
MFQ3560	CNHR18	C-DE.АЯ46.B.00378	27.01.12	26.01.17	Словения
MFQ36440	CNHR27	C-DE.АЯ46.B.01122	07.02.13	06.02.18	Словения
MFQ36460	CNHR27	C-DE.АЯ46.B.01122	07.02.13	06.02.18	Словения
MFQ36480	CNHR27	C-DE.АЯ46.B.01122	07.02.13	06.02.18	Словения
MFQ36GOLD	CNHR27	C-DE.АЯ46.B.01122	07.02.13	06.02.18	Словения
MFQ4020	CNHR22	C-DE.АЯ46.B.00378	27.01.12	26.01.17	Словения
MFQ4070	CNHR22	C-DE.АЯ46.B.00378	27.01.12	26.01.17	Словения
MFQ4080	CNHR22	C-DE.АЯ46.B.00378	27.01.12	26.01.17	Словения
Мясорубки					
MFW1501	SFW1	C-DE.АЯ46.B.61421	13.01.14	12.01.19	Словения
MFW1545	CNFW2	C-DE.АЯ46.B.61421	13.01.14	12.01.19	Словения
MFW1550	CNFW2	C-DE.АЯ46.B.61421	13.01.14	12.01.19	Словения
MFW45020	CNFW5	C-DE.АЯ46.B.59504	16.08.13	15.08.18	Китай
MFW66020	CNFW6	C-DE.АЯ46.B.59504	16.08.13	15.08.18	Китай
MFW67440	CNFW7	C-DE.АЯ46.B.59504	16.08.13	15.08.18	Китай
MFW67600	CNFW7	C-DE.АЯ46.B.59504	16.08.13	15.08.18	Китай
MFW68640	CNFW8	C-DE.АЯ46.B.59504	16.08.13	15.08.18	Китай
MFW68660	CNFW8	C-DE.АЯ46.B.59504	16.08.13	15.08.18	Китай
Кофемолки					
MKM6000	KM13	C-DE.АЯ46.B.00733	03.07.12	02.07.17	Словения
MKM6003	KM13	C-DE.АЯ46.B.00733	03.07.12	02.07.17	Словения
Измельчители					
MMR08A1	CNCM13ST1	C-DE.АЯ46.B.61496	17.01.14	16.01.19	Словения
MMR1501	CNCM13ST2	C-DE.АЯ46.B.61496	17.01.14	16.01.19	Словения
MMR15A1	CNCM13ST2	C-DE.АЯ46.B.61496	17.01.14	16.01.19	Словения
Блендеры					
MMB1001	CNSM03ST	DE.АЯ46.B03924	29.11.11	28.11.14	Турция
MMB2001	CNSM03EV	DE.АЯ46.B03924	29.11.11	28.11.14	Турция
MSM64035	CNHR24	C-DE.АЯ46.B.00552	12.05.12	11.05.17	Словения
MSM64120	CNHR24	C-DE.АЯ46.B.00552	12.05.12	11.05.17	Словения
MSM64155RU	CNHR24	C-DE.АЯ46.B.00552	12.05.12	11.05.17	Словения
MSM66020	CNHR25	C-DE.АЯ46.B.00552	12.05.12	11.05.17	Словения
MSM66050RU	CNHR25	C-DE.АЯ46.B.00552	12.05.12	11.05.17	Словения
MSM66110	CNHR25	C-DE.АЯ46.B.00552	12.05.12	11.05.17	Словения
MSM66130	CNHR25	C-DE.АЯ46.B.00552	12.05.12	11.05.17	Словения
MSM66150RU	CNHR25	C-DE.АЯ46.B.00552	12.05.12	11.05.17	Словения
MSM66155	CNHR25	C-DE.АЯ46.B.00552	12.05.12	11.05.17	Словения
MSM6700	CNHR9EV	C-DE.АЯ46.B.00377	26.01.12	25.01.17	Словения
MSM67140RU	CNHR26	C-DE.АЯ46.B.00552	12.05.12	11.05.17	Словения
MSM67150RU	CNHR26	C-DE.АЯ46.B.00552	12.05.12	11.05.17	Словения
MSM67160RU	CNHR26	C-DE.АЯ46.B.00552	12.05.12	11.05.17	Словения
MSM67165RU	CNHR26	C-DE.АЯ46.B.00552	12.05.12	11.05.17	Словения
MSM67170	CNHR26	C-DE.АЯ46.B.00552	12.05.12	11.05.17	Словения
MSM67190	CNHR26	C-DE.АЯ46.B.00552	12.05.12	11.05.17	Словения
MSM671X0	CNHR26	C-DE.АЯ46.B.00552	12.05.12	11.05.17	Словения
MSM671X1	CNHR26	C-DE.АЯ46.B.00552	12.05.12	11.05.17	Словения
MSM67PE	CNHR13	C-DE.АЯ46.B.00377	26.01.12	25.01.17	Словения
MSM67SPORT	CNHR26	C-DE.АЯ46.B.00552	12.05.12	11.05.17	Словения
MSM6B100	CNHR11	C-DE.АЯ46.B.00377	26.01.12	25.01.17	Словения
MSM6B150	CNHR11	C-DE.АЯ46.B.00377	26.01.12	25.01.17	Словения
MSM6B250	CNHR11	C-DE.АЯ46.B.00377	26.01.12	25.01.17	Словения
MSM6B300	CNHR12	C-DE.АЯ46.B.00377	26.01.12	25.01.17	Словения
MSM6B500	CNHR12	C-DE.АЯ46.B.00377	26.01.12	25.01.17	Словения
MSM6B700	CNHR12	C-DE.АЯ46.B.00377	26.01.12	25.01.17	Словения
MSM7400	CNHR21	C-DE.АЯ46.B.00377	26.01.12	25.01.17	Словения
MSM7500	CNHR20	C-DE.АЯ46.B.00377	26.01.12	25.01.17	Словения
MSM76PRO	CNHR21	C-DE.АЯ46.B.00377	26.01.12	25.01.17	Словения
MSM7700	CNHR21	C-DE.АЯ46.B.00377	26.01.12	25.01.17	Словения
MSM7800	CNHR23	C-DE.АЯ46.B.00377	26.01.12	25.01.17	Словения
MSM87110	CNHR28	C-DE.АЯ46.B.59536	20.08.13	19.08.18	Словения
MSM87130	CNHR28	C-DE.АЯ46.B.59536	20.08.13	19.08.18	Словения
MSM87140	CNHR28	C-DE.АЯ46.B.59536	20.08.13	19.08.18	Словения
MSM87160	CNHR28	C-DE.АЯ46.B.59536	20.08.13	19.08.18	Словения
MSM87165	CNHR28	C-DE.АЯ46.B.59536	20.08.13	19.08.18	Словения
MSM87180	CNHR28	C-DE.АЯ46.B.59536	20.08.13	19.08.18	Словения
MSM88190	CNHR29	C-DE.АЯ46.B.59536	20.08.13	19.08.18	Словения
MSM881X1	CNHR29	C-DE.АЯ46.B.59536	20.08.13	19.08.18	Словения
MSM881X2	CNHR29	C-DE.АЯ46.B.59536	20.08.13	19.08.18	Словения

בצק ללחם



מתכון בסיסי

500 גרם קמח לבן

14 גרם סוכר

14 גרם מרגרינה

7 גרם מלח

שקית אחת של שמרים יבשים

250 מיליליטר מים חמים

- ערבבו היטב את כל המרכיבים בעזרת וו הלישה למשך חצי דקה בדרגת העבודה 1 ולאחר מכן למשך 3 עד 4 דקות בדרגת העבודה 5.

מידע אודות סילוק המכשיר



מכשיר חשמלי זה מסומן ומסווג בסימונים התואמים את הנחיות האיחוד האירופי **2012/19/EG** לעניין מכשירים חשמליים ואלקטרוניים (הוראות פינוי לאשפת מערכות חשמליות ואלקטרוניות - WEEE). הנחיות אלו תקפות בכל ארצות האיחוד האירופי ומסדירות את מסגרת נוהלי האיסוף והמיחזור של מכשירים שיצאו מכלל שימוש. מידע עדכני נוסף אודות פינוי נאות של אשפה אלקטרונית ניתן לבקש מהרשות המקומית או מהסוחר ממנו נרכש המכשיר.

תנאי האחריות

האחריות למכשיר זה מכסה את כל הנזקים והתקלות בתנאים ובנסיבות המפורטים בכתב האחריות שניתן על-ידי הנציגות הארצית של חברתנו במדינה שבה נרכש המכשיר.
את פירוט תנאי האחריות ניתן לדרוש בכל עת מהסוחר שאצלו נרכש המכשיר, או ישירות מהנציגות הארצית של חברתנו.
על גבי הכריכה האחורית של החוברת מופיעים תנאי האחריות התקפים במדינת ישראל ומפורטות כתובות תחנות השירות שלנו. בנוסף לכך ניתן לקרוא את תנאי האחריות בשלמותם גם באתר האינטרנט שלנו, בכתובת העמוד האמורה.
הצגת שובר הקנייה והתשלום של המכשיר הם בכל מקרה תנאי הכרחי להגשת תביעה ולהכרה בתנאי האחריות.

הזכות לשינויים שמורה.

MFQ35.book Seite 109 Mittwoch, 29. Oktober 2014 1:43 13

- ערבבו את המרכיבים (למעט הקמח וקמח הייצוב) עם כלי הבחישה במשך 3 עד 4 דקות ובדרגת העבודה 5 עד לקבלת קרם קציפתי.
- הפעילו את המכשיר בדרגת העבודה 1 והוסיפו בהדרגה, במרווחי זמן של חצי דקה עד דקה, כפיות של קמח מנופה וקמח ייצוב.

הכמות המירבית המותרת: פעמיים כמויות המתכון הבסיסי.

בצק ספוג



מתכון בסיסי

2 ביצים

125 גרם סוכר

קורט מלח

חפיסה אחת של סוכר וניל או קליפה מגוררת מחצי לימון

125 גרם חמאה או מרגרינה (בטמפרטורת החדר)

250 גרם קמח לבן

חפיסה אחת של אבקת אפייה

60 מיליליטר חלב

- ערבבו היטב את כל המרכיבים בעזרת כלי העירבול למשך חצי דקה בדרגת העבודה 1 ולאחר מכן למשך 3 עד 4 דקות בדרגת העבודה 5.

הכמות המירבית המותרת: פעמיים כמויות המתכון הבסיסי.

בצק בחוש



מתכון בסיסי

125 גרם חמאה (בטמפרטורת החדר)

100 עד 125 גרם סוכר

ביצה אחת

קורט מלח

מעט סוכר וניל או קליפת לימון מגוררת

250 גרם קמח לבן

אבקת אפייה במידת הצורך

- ערבלו את כל המרכיבים בעזרת וו הלישה, במשך חצי דקה בערך ובדרגת העבודה 1, ולאחר מכן במשך כ-3 עד 4 דקות בערך בדרגת העבודה 5.

הכמות המירבית המותרת: פעמיים כמויות המתכון הבסיסי.

בסיס לעוגת פירות



2 ביצים

125 גרם סוכר

125 גרם אגוזי לוז טחונים

50 גרם פירורי לחם

- הקציפו את הביצים והסוכר במשך 3 עד 4 דקות ובדרגת העבודה 5.
- הפעילו את המכשיר בדרגת העבודה 1, הוסיפו את אגוזי הלוז ופירורי הלחם והמשיכו לעבד את התערובת במשך כ-½ דקה בעזרת כלי הבחישה.

הכמות המירבית המותרת: פעמיים כמויות המתכון הבסיסי.

חלת שמרים קלועה



מתכון בסיסי

250 גרם קמח לבן

שקית אחת של שמרים יבשים

110 מיליליטר חלב פושר

ביצה אחת

קורט מלח

40 גרם סוכר

30 גרם של חמאה או מרגרינה מומסת בטמפרטורת החדר

קליפה מגוררת מחצי לימון

- ערבבו היטב את כל המרכיבים בעזרת וו הלישה למשך חצי דקה בדרגת העבודה 1 ולאחר מכן למשך 3 עד 4 דקות בדרגת העבודה 5.

הכמות המירבית המותרת: פעם וחצי כמויות המתכון הבסיסי.

בצק פיצה



מתכון בסיסי

250 גרם קמח לבן

שקית אחת של שמרים יבשים

7 גרם סוכר

ביצה אחת

3 כפות שמן

125 מיליליטר מים חמים

- ערבבו היטב את כל המרכיבים בעזרת וו הלישה למשך חצי דקה בדרגת העבודה 1 ולאחר מכן למשך 3 עד 4 דקות בדרגת העבודה 5.

- לאחר סיום העבודה יש להביא את המתג למצב off/0, לשחרר בעזרת לחצן הפליטה את כלי העבודה ולהוציא אותם מהתפס.

שימו לב:

לא ניתן להפעיל את לחצן הפליטה לפני שהמתג הועבר למצב off/0.

הערה:

הקפידו תמיד לכבות את יחידת הבסיס לפני הוצאת הכלי מתערובת העיבוד.

בדגמים מסויימים:

מוט עירבול מהיר

נועד לעירבול מיונז, רטבים, מרקים, משקאות קוקטייל, מזון תינוקות, וכן לריסוק קרח ולמעיכת פירות וירקות מבושלים.

הערה חשובה

כאשר סגר הפתח האחורי פתוח ניתן להפעיל את המכשיר רק בתיפעול פעימתי. דרגות העבודה 1 עד 5 אינן פעילות. את סגר הפתח האחורי יש לפתוח ולסגור רק כאשר מתג ההפעלה מצוי במצב **off/0**.

איור D

- הזיזו את כיסוי הפתח האחורי כלפי מעלה עד להישמע נקישת הנעילה.
- הרכיבו את מוט העירבול המהיר והניחו לו להינעל.
- הכניסו את מצרכי המזון לספל העירבול.
- הזיזו את המתג שמאלה למצב תיפעול פעימתי והחזיקו אותו במצב לחוץ.
- לאחר סיום העבודה ליחצו בו זמנית על שני לחצני השחרור והסירו את מוט העירבול המהיר.
- סיגרו את כיסוי הפתח האחורי.

הערה:

כדי למנוע את התזת תערובת המצרכים יש להפעיל את המכשיר רק לאחר שמוט העירבול המהיר הוכנס אל תוך התערובת.

לאחר סיום העבודה / ניקוי

הערה חשובה

המכשיר אינו מצריך פעולות תחזוקה כלשהן.

ניקוי יסודי שומר על המכשיר מפני בלאי ונזקים ומבטיח פעילות תקינה לאורך זמן.

שימו לב!

לעולם אל תטבלו את יחידת הבסיס של המכשיר בנוזל כלשהו ואל תשטפו אותה מתחת למים זורמים.

אין להשתמש במכשיר אדים לניקוי בקיטור.

- הוציאו את התקע משקע החשמל.
- נקו את יחידת הבסיס בעזרת מטלית לחה וייבשו היטב בעזרת מטלית יבשה.
- נקו את כלי העבודה ואת מוט העירבול המהיר במדיח הכלים, או מתחת לזרם מי ברז בעזרת מברשת מתאימה.

הערה: עיבוד כרוב אדום, גזר, סלק ודומיהם, עלול לגרום להשרת צבע על גבי חלקי הפלסטיק של המכשיר. את כתמי הצבע הללו ניתן להרחיק בעזרת מספר טיפות שמן סלטים.

- את החוט החשמלי ניתן לגלול לצורך איחסון נוח יותר (איור D).

עזרה בהרחקת תקלות

לא ניתן לשנות את מצב המתג לאחת מדרגות העבודה 1 עד 5.

הפיתרון:

כאשר מכסה הפתח האחורי פתוח לא ניתן להפעיל את המכשיר בדרגות העבודה 1 עד 5. המכסה חייב להיות סגור עד סופו.

מתכונים

קצפת חלבית



100 עד 500 גרם

- הקציפו את השמנת המתוקה עם כלי הבחישה במשך ½ דקה עד 5 דקות ובדרגת העבודה 5 - וזאת בהתאם לכמות ולתכונות ההקצפה של הנוזל.

קציפת ביצים



1 עד 5 חלבונים

- הקציפו את חלבון הביצה עם כלי הבחישה במשך 2 עד 5 דקות ובדרגת העבודה 5.

בצק ביסקוויט



מתכון בסיסי

2 ביצים

2 עד 3 כפות מים חמים

100 גרם סוכר

חפיסה אחת של סוכר וניל

70 גרם קמח לבן

70 גרם קמח מייצב, כגון קמח תפוחי-אדמה או קמח תירס (קורנפלור)

אבקת אפייה במידת הצורך

MFQ35.book Seite 111 Mittwoch, 29. Oktober 2014 1:43 13

סקירה מהירה

אנא פיתחו את עמודי האיורים המקופלים.

איור A

יחידת הבסיס

1 לחצן הפליטה

לשחרור ושליפת כלי העבודה מהתפס.

2 מתג חמש הדרגות + התפעול הפעימתי

להפעלת וכיבוי המכשיר, כמו גם להתאמת מהירות העבודה הרצויה.

off/0 = מצב כבוי

1 = מהירות הסיבובים הנמוכה ביותר

5 = מהירות הסיבובים הגבוהה ביותר

M = תיפעול פעימתי (במספר הסיבובים המירבי).

יש לדחוף שמאלה ולהחזיק במצב לחוץ.

3 חוט החשמל

4 פתח אחורי עם סגר

לחיבור אביזרים וכלי עבודה, כגון מוט לעירבול מהיר.

5 לחצן שחרור הנעילה

להסרת אביזרים וכלי עבודה מהפתח האחורי. יש ללחוץ בו-זמנית על שני הלחצנים.

6 פתחים לחיבור האביזרים וכלי העבודה

כלי עבודה

7 כלי העירבול

8 וו הלישה

בדגמים מסויימים:

9 מוט עירבול מהיר

10 ספל עירבול

11 קוצץ אוניברסלי

(חוברת הוראות נפרדת)

במקרה ומארז הדגם שברשותכם אינו כולל את הקוצץ האוניברסלי או את מוט העירבול המהיר, ניתן לרכוש אותם בנפרד בתחנת שירות הלקוחות.

תיפעול

יחידת הבסיס וכלי העבודה

האביזרים וכלי העבודה של המכשיר מבטיחים השגת תוצאות טובות במיוחד בשימושים הבאים:

אביזר הבחישה...

...נועד לרטבים, קציפות ביצים, מחית תפוחי-אדמה, קרמים, מיונית, קצפות, וכן בצקים קלים, כגון בצקים לעוגות בחושות. כלי הבחישה והעירבול אינם מיועדים לעיבוד בצקים כבדים.

וו הלישה...

נועד לתערובות יציבות ומוצקות, כגון בצקי עוגיות, בצק שמרים, בצק תפוחי-אדמה, וכן לעירבול בצקים כבדים למילוי בבשר קצוץ, בצקי פאסטה או בצקי לחמים.

יש להקפיד שלא לחרוג מכמות העיבוד המכסימלית (לא יותר מ- 500 גרם של קמח ותוספות).

הערה חשובה

כאשר סגר הפתח האחורי פתוח ניתן להפעיל את המכשיר רק בתיפעול פעימתי. דרגות העבודה 1 עד 5 אינן פעילות. את סגר הפתח האחורי יש לפתוח ולסגור רק כאשר מתג ההפעלה מצוי במצב **off/0**.

סכנת פציעה מסכינים חדים ומחלקים מסתובבים!

לעולם אין לגעת בסכין שברגלית הערבול. לעולם אין לנקות את הסכין בידיים חשופות.

השתמשו במברשת.

לעולם אין לגעת בכלים ובאביזרים כשהם מסתובבים. כלים ואביזרים יש להרכיב או להחליף רק כאשר המנוע נמצא במצב עצירה מוחלטת. תנועת ההינע נמשכת עדיין למשך פרק זמן קצר גם לאחר כיבוי המכשיר.

שיער ארוך וחלקי ביגוד מתנופפים יש לאסוף ולקשור היטב כדי שלא ייתפסו בטעות בחלקים המסתובבים של המכשיר.

- לפני השימוש הראשון יש לנקות היטב את יחידת הבסיס של המכשיר ואת כלי העבודה.
- גלגלו את חוט החשמל עד סופו.
- חברו את כלי העבודה הרצוי אל יחידת הבסיס ודיחפו אותו פנימה עד להישמע נקישת הנעילה.

שימו לב לצורות חלקי הפלסטיק של כלי העבודה כדי למנוע טעויות באופן השימוש (ראו איור B-1)!

- הכניסו את התקע לשקע החשמל.
- הכניסו את מצרכי המזון לקערה מתאימה.
- הכניסו את כלי העבודה אל תוך הקערה והפעילו את המכשיר בדרגת העבודה הרצויה.

דרגה 1 או 2:

לעיבוד ראשוני ולעירבוב מרכיבים שונים.

דרגות 3, 4 או 5:

ללישה או להקצפה.

לפני עזיבת החדר וסיום ההשגחה, לפני הרכבת או פירוק אביזרים כלשהם ולפני כל פעולת ניקוי שהיא, יש להקפיד לנתק את המכשיר מזרם החשמל.
יש להקפיד שלא להניח את חוט החשמל בקירבת דפנות חדות או משטחים חמים. במידה ונתגלה במכשיר חוט חשמל פגום, חייבת החלפת החוט להיעשות אך ורק על-ידי היצרן, באמצעות שירות הלקוחות שלו, או על-ידי בעל-מקצוע מוסמך המתמחה בתיקונים מעין אלו, וזאת בכדי למנוע סיכונים מיותרים מהמשתמש.
תיקונים במכשיר חייבים להתבצע אך ורק על-ידי טכנאי תחנת שירות הלקוחות שלנו.

⚠ הנחיות בטיחות למכשיר זה

סכנת פציעה

סכנת התחשמלות

במקרה של הפסקת חשמל נשאר המכשיר במצב עבודה וחוזר לפעול עם חידוש אספקת הזרם. יש לכבות מיד את המכשיר.
לעולם אין לטבול את יחידת הבסיס במים ואף פעם אסור לשטוף אותה מתחת למים זורמים או לנקות אותה במדיח-כלים. אין להשתמש במכשיר אדים לניקוי בקיטור.
אין לטבול את המכשיר במים או בנוזלים אחרים כלשהם מעל לגובה נקודת החיבור של מוט העירבול המהיר אל יחידת הבסיס. היזהרו בזמן עיבוד נוזלים לוהטים.
במהלך העיבוד עלולים נוזלים להיות מותזים לכל עבר.
אין לתפעל את המכשיר בידיים רטובות.

סכנת פציעה מסכינים חדים ומחלקים מסתובבים!

לעולם אין לגעת בסכין שברגלית הערבול. לעולם אין לנקות את הסכין בידיים חשופות. השתמשו במברשת.
לעולם אין לגעת בכלים ובאביזרים כשהם מסתובבים. כלים ואביזרים יש להרכיב או להחליף רק כאשר המנוע נמצא במצב עצירה מוחלטת. תנועת ההינע נמשכת עדיין למשך פרק זמן קצר גם לאחר כיבוי המכשיר.
שיער ארוך וחלקי ביגוד מתנופפים יש לאסוף ולקשור היטב כדי שלא ייתפסו בטעות בחלקים המסתובבים של המכשיר.

חשוב!

אין להשתמש במכשיר כשהוא במצב סרק. יש לתפעל את המכשיר אך ורק באמצעות הכלים והאביזרים המקוריים שלו. בכל תהליך עבודה יש להשתמש אך ורק בכלי מסוג אחד (למשל וו הלישה). לעולם אין להשתמש בו זמנית הן באביזר שהוכנס אל הפתח האחורי והן בכלי עבודה המחובר לפתח הראשי.
מומלץ לעולם לא להשאיר את המכשיר פועל מעבר לזמן הנדרש לצורך ערבול ועיבוד החומרים ומוצרי המזון. ספל הערבול לא נועד לשימוש במיקרוגל.

MFQ35.book Seite 113 Mittwoch, 29. Oktober 2014 1:43 13

ברכותינו הלבביות לרגל רכישת מכשיר חדיש זה מבית חברת בוש.
בהחלטתכם זו בחרתם במוצר ביתי מתקדם, איכותי ואמין.
באתר האינטרנט שלנו תוכלו גם למצוא מידע אודות מגוון מוצרינו האחרים.

תוכן העניינים

לבטיחותך ולבטחונך האישי. he-1
סקירה מהירה he-3
תפעול he-3
לאחר סיום העבודה / ניקוי he-4
עזרה בהרחקת תקלות he-4
מתכונים he-4
מידע אודות סילוק המכשיר he-6
תנאי האחריות he-6

לבטיחותך ולבטחונך האישי

לפני תחילת השימוש במעבד המזון קיראו בעיון רב חוברת הדרכה זו. היא מכילה מידע חשוב לענין הנחיות הבטיחות וההפעלה הנוגעות למכשיר זה.

התעלמות מהוראות ההפעלה ואי הקפדה על ההנחיות הספציפיות המתייחסות לכל שימוש ושימוש במכשיר זה יגרמו לביטול אחריות היצרן לגבי נזקים שנגרמו כתוצאה מהתנהגות זו.

מכשיר זה נועד לעיבוד כמויות מזון משפחתיות רגילות במטבח הביתי או בסביבת שימוש אחרת, לא מסחרית, בעלת אופי וסדרי גודל דומים.

סביבות שימוש מעין אלה עשויות להיות למשל מטבחוני עובדים המצויים בחנויות, במשרדים, במרכזים כפריים ובעסקים קטנים, או מטבחונים לשימושי האורחים באכסניות, במלונות קטנים ובמקומות הארחה אחרים מסוג זה. יש להשתמש במכשיר אך ורק לצורך עיבוד כמויות מזון סבירות בצריכה משפחתית, ולפרקי זמן המקובלים בצריכה שגרתית מעין זו.

מוט העירבול הידני נועד לעירבול ועיבוד מרכיבים ומאכלים בצקיים או נוזליים, וכן לצורך הקצפת שמנת מתוקה. אין להשתמש במכשיר לצורך עיבוד מוצרים או חומרים אחרים.

לפני השימוש בחלקים ובהתקנים השונים יש לקרוא בעיון רב את חוברת הוראות ההפעלה. אנא שימרו היטב על חוברת הוראות השימוש ותנו אותה הלאה יחד עם המכשיר במקרה של העברתו לאדם אחר.

⚠ הנחיות בטיחות כלליות

סכנת התחשמלות

אין להרשות לילדים להשתמש במעבד המזון. יש להרחיק ילדים מאיזור המכשיר ומחוט החשמל. אנשים הסובלים ממוגבלויות גופניות או חושיות, מיכולות נפשיות מוגבלות, מחוסר נסיון קודם או מידע לקוי בתיפעול מכשירים חשמליים, רשאים לעבוד עם המכשיר רק תחת השגחה צמודה, או אם קיבלו טרם השימוש הדרכה יסודית בתיפעול בטיחותי של המכשיר מידי אדם בוגר האחראי לבטיחותם ולבטחונם, והם מודעים לסכנות העלולות להתרחש כתוצאה מהשימוש במכשיר ומבינים אותן לחלוטין. אין להרשות לילדים לשחק עם המכשיר.

המכשיר נועד לשימוש אך ורק בחדרים סגורים. השימוש במכשיר מותר רק אם חוט החשמל והמכשיר עצמו תקינים לחלוטין וחופשיים מכל נזק שהוא. יש לכבות את המכשיר ולשלוף מהשקע את תקע החשמל לפני כל פעולת פירוק, ניקוי או הרכבה של אביזר נע כלשהו.

MFQ35.book Seite 114 Mittwoch, 29. Oktober 2014 1:43 13

العجين الهش



الوصفة الأساسية

125 غرام زبد (بدرجة حرارة الغرفة)
125-100 غرام سكر
1 بيضة
قليل من الملح
قليل من قشر ليمون أو فانيليا
250 غرام طحين
يمكن إضافة خميرة مخبوزات (بيكنج بودر)

- باستخدام كلاب العجين يتم معالجة كافة المكونات لمدة حوالي ½ (نصف) دقيقة على الدرجة 1, ثم لمدة 3–4 دقائق على الدرجة 5.

الكمية القصوى: ضعف مقادير الوصفة الأساسية

عجين أرضية كعك الفواكه



الوصفة الأساسية
2 بيضة
125 غرام سكر
125 غرام بندق مطحون
50 غرام فتات لب خبز

- يتم ضرب البيض والسكر لمدة 3–4 دقائق على الدرجة 5 حتى تصبح ذات قوام رغوي.
- يتم ضبط الجهاز على الدرجة 1, يتم إضافة البندق المطحون وفتات لب الخبز إلى المكونات الأخرى وباستخدام المضرب يتم معالجتها لمدة ½ (نصف) دقيقة.

الكمية القصوى: ضعف مقادير الوصفة الأساسية

ضفيرة الخميرة



الوصفة الأساسية
250 غرام طحين
1 كيس خميرة مجففة صغير
110 مليلتر حليب دافئ
1 بيضة
قليل من الملح
40 غرام سكر
30 غرام دهن مذاب ومبرد
قشر نصف ليمونة, مبشور

- باستخدام كلاب العجين يتم معالجة كافة المكونات لمدة حوالي ½ (نصف) دقيقة على الدرجة 1, ثم لمدة 3–4 دقائق على الدرجة 5.

الكمية القصوى: ضعف مقادير الوصفة الأساسية

عجين البيتزا



الوصفة الأساسية
250 غرام طحين
1 كيس خميرة مجففة صغير
1 ملعقة صغيرة سكر
قليل من الملح
3 ملاعق طعام زيت
125 مليلتر ماء دافئ

- باستخدام كلاب العجين يتم معالجة كافة المكونات لمدة حوالي ½ (نصف) دقيقة على الدرجة 1, ثم لمدة 3–4 دقائق على الدرجة 5.

الكمية القصوى: ضعف مقادير الوصفة الأساسية

عجين الخبز



الوصفة الأساسية
500 غرام طحين
14 غرام سكر
14 غرام زبد اصطناعي
7 غرام ملح
1 كيس خميرة مجففة صغير
250 مليلتر ماء

- باستخدام كلاب العجين يتم معالجة كافة المكونات لمدة حوالي ½ (نصف) دقيقة على الدرجة 1, ثم لمدة 3–4 دقائق على الدرجة 5.

تنبيهات متعلقة بالتخلص من الأجهزة المستهلكة



هذا الجهاز مصنف طبقاً للتعليمات الأوروبية 2012/19/EG المتعلقة بالأجهزة الكهربائية والإلكترونية المستهلكة
(waste electrical and electronic equipment – WEEE)
وتحدد هذه التعليمات الإطار المتعلق باسترجاع الأجهزة المستهلكة والاستفادة من خاماتها في كل أنحاء الاتحاد الأوروبي. يمكن الحصول على المعلومات المتعلقة بأحدث الأساليب الجارية للتخلص من الأجهزة المستهلكة عند أحد المحلات التجارية المتخصصة أو لدى إدارة المدينة.

الضمان

شروط الضمان لهذا الجهاز مبينة عن طريق ممثلنا في بلد الشراء. لمزيد من التفاصيل يمكنك الاتصال بالموزع المعتمد. عند تقديم شكوى في حالة الضمان يجب تقديم إيصال الشراء معها.

نحتفظ بحق إدخال التعديلات.

MFQ35.book Seite 115 Mittwoch, 29. Oktober 2014 1:43 13

بعد الانتهاء من العمل/التنظيف

تنبيه هام

الجهاز ليس في حاجة إلى أية صيانة. التنظيف الجيد يقي الجهاز من حدوث تلف أو ضرر ويحافظ على صلاحيته لأداء وظيفته

احترس!

لا ينبغي بأي حال من الأحوال غمر الجهاز الرئيسي في الماء أو وضعه في غسالة الأواني الكهربائية.

- يتم فصل التيار الكهربائي بسحب القابس من المقبس.
- يتم مسح الجهاز الرئيسي باستخدام فوطة مبللة ثم يجفف بعد ذلك.
- يمكن وضع كافة أدوات العمل وذراع الخلط السريع في غسالة الأواني الكهربائية أو تنظيفها بفرشاة تحت الماء الجاري.

تنبيه هام: عند تحضير بعض المأكولات مثل الكرنب الحمر تتكون بقع لونية على الأجزاء البلاستيكية يمكن إزالتها باستخدام قليل من زيت الطعام.

- ولحفظ الجهاز يمكنك لف سلك الكهرباء كما هو موضح (**بالصورة D**)

نصائح لإزالة الأعطال

لا يمكنك تحريك مفتاح التشغيل على الدرجات من 1 إلى 5.

نصيحة:

لا يمكن تحريك مفتاح التشغيل على الدرجات من 1 إلى 5 في حالة ترك غطاء فتحة الملحقات الإضافية مفتوحا. يجب عليك التأكد من أن غطاء الفتحة مغلق تماما.

وصفات

القشدة المخفوقة



100 غرام حتى 500 غرام

- باستخدام المضرب يتم معالجة القشدة لمدة تتراوح بين ½ (نصف) و 5 دقيقة على الدرجة 5 – وذلك على حسب كمية وخواص القشدة.

زلال (بياض) البيض



زلال (بياض) 1 حتى 5 بيضات

- باستخدام المضرب يتم معالجة زلال (بياض) البيض لمدة تتراوح بين 2 و 5 دقائق على الدرجة 5.

عجين البسكويت



الوصفة الأساسية

2 بيضة

2–3 ملعقة طعام ماء ساخن

100 غرام سكر

1 كيس فانيليا صغير

70 غرام طحين

70 غرام مسحوق نشاء

يمكن إضافة خميرة مخبوزات (بيكنج بودر)

- باستخدام المضرب يتم ضرب المكونات (ما عدا الطحين ومسحوق النشاء) لمدة حوالي 3–4 دقائق على الدرجة 5 حتى تصبح ذات قوام رغوي.
- يتم ضبط الجهاز على الدرجة 1, الطحين ومسحوق النشاء الذين يكونا قد سبق نخلهما يتم إضافتهما ملعقة بعد الأخرى وخلطهما مع باقي المكونات في خلال مدة يبلغ قدرها حوالي ½ (نصف) حتى 1 دقيقة.

الكمية القصوى: ضعف مقادير الوصفة الأساسية

عجين الكعكات النصف سائل



الوصفة الأساسية

2 بيضة

125 غرام سكر

قليل من الملح

1 كيس فانيليا صغير أو قشر نصف ليمونة

125 غرام زبد أو زبد اصطناعي (بدرجة حرارة الغرفة)

250 غرام طحين

1 كيس خميرة مخبوزات (بيكنج بودر)

60 ملليلتر حليب

- باستخدام المضرب يتم معالجة كافة المكونات لمدة حوالي ½ (نصف) دقيقة على الدرجة 1, ثم لمدة 3–4 دقائق على الدرجة 5.

الكمية القصوى: ضعف مقادير الوصفة الأساسية

MFQ35.book Seite 116 Mittwoch, 29. Oktober 2014 1:43 13

تنبيه هام
عندما تكون الفتحة الخلفية مفتوحة فإن الجهاز لا يمكن تشغيله إلا على درجة التشغيل اللحظي (M) فقط. التشغيل على الدرجات 5–1 لا يكون ممكنا. يجب عدم تحريك الزر الدافع لإعمال تجهيزة الإغلاق إلا عندما يكون المفتاح في وضع **Off/0** (إيقاف التشغيل).

يوجد خطر الإصابة بجروح من خلال سكين حاد/وحدة تحريك دوارة!
لا تقحم يديك على الإطلاق في الوسط المحيط بالسكين المتواجدة في ساق الخلاط. يجب عدم لمس السكين بالأيدي المجردة. يجب استخدام فرشاة لإجراء التنظيف. يجب عدم القيام بأي حال من الأحوال بإدخال اليد في النطاق المحيط بأدوات عمل دائرة.
يجب عدم تغيير أداة العمل وذراع الخلط السريع إلا عندما يكون الجهاز في وضع السكون (التوقف التام عن الدوران) - بعد إيقاف التشغيل فإن الجهاز يستمر في الدوران لبرهة قصيرة.
يجب عمل ما يلزم لتأمين الشعر الطويل والأجزاء غير المثبتة من قطع الملابس لكي لا يحدث وتصل إلى أو تدخل في الأدوات الدائرة.

- يجب تنظيف الجهاز وكافة الملحقات جيدا قبل استخدامها لأول مرة.

الصورة B

- فك سلك الكهرباء بالكامل.
- ثم قم بتركيب آلة العمل المرغوب استخدامها على الجهاز الأساسي وتأكد أنها قد ثبتت عليه جيدا.
رجاء الانتباه إلى شكل المقبض البلاستك لأدوات العمل لتجنب الخلط في أغراض استخدامها (أنظر الصورة رقم 1-B).
- ثم وصل الجهاز بالتيار الكهربائي بوضع القابس بالمقبس.
- قم بتعبئة المواد الغذائية في وعاء مناسب.
- أدخل أداة العمل في الوعاء ثم شغل الجهاز على السرعة المنشودة بالدرجة.
الدرجتان 1 و 2 لتحضير وخلط المكونات
الدرجات 3 و 4 و 5 لتحضير العجين وللخفق.
- بعد الانتهاء من العمل اضبط زر التشغيل على درجة Off/0 ثم قم بنزع الأدوات بواسطة الزر الدافع لفك تجهيزة الإحكام.

انتبه!
لا يمكن تحريك الزر الدافع لفك تجهيزة الإحكام سوى بعد ضبط مفتاح التشغيل على العلامة Off/0.

نصيحة هامة:
يجب إبطال عمل الجهاز قبل إخراجه من الوعاء.
في بعض الطرازات

ذراع الخلط السريع

يستخدم لخلط المايونيز و إعداد الصلصة والحساء والمشروبات متعددة المكونات وأغذية الرضع المهروسة ولتقطيع قطع الثلج والفواكه المجففة والخضروات.

تنبيه هام
عندما تكون الفتحة الخلفية مفتوحة فإن الجهاز لا يمكن تشغيله إلا على درجة التشغيل اللحظي (M) فقط. التشغيل على الدرجات 5–1 لا يكون ممكنا. يجب عدم تحريك الزر الدافع لإعمال تجهيزة الإغلاق إلا عندما يكون المفتاح في وضع **Off/0** (إيقاف التشغيل).

الصورة D

- ارفع غطاء فتحة الملحقات الإضافية إلى أعلى حتى يثبت.
- قم بتركيب ذراع الخلط السريع حتى يثبت بصوت مسموع.
- ثم عبئ المواد الغذائية المنشود إعدادها في وعاء الخلط.
- أدر مفتاح التشغيل إلى اليسار واضبطه على درجة التشغيل اللحظي واستمر في القبض عليه.
- وبعد الانتهاء من العمل قم بنزع ذراع الخلط السريع وذلك بالضغط في آن واحد على زري فك تجهيزة الإحكام.
- ثم اغلق غطاء فتحة الملحقات الإضافية.

نصيحة هامة:
لا تقم بتشغيل الجهاز سوى بعد غمر ذرع الخلط السريع في المكونات المراد خلطها ذلك حتى لا تناثر المكونات خارج الوعاء.

MFQ35.book Seite 117 Mittwoch, 29. Oktober 2014 1:43 13

يجب عمل ما يلزم لتأمين الشعر الطويل والأجزاء غير المثبتة من قطع الملابس لكي لا يحدث وتصل إلى أو تدخل في الأدوات الدائرة.

تنبيه هام!

يجب عدم تشغيل الجهاز وهو فارغ (بدون حمل). يجب عدم تشغيل الجهاز إلا بالملحقات التكميلية الأصلية.

يجب عدم تركيب أدوات عمل إلا من نوع واحد فقط (على سبيل المثال كلابات عجين).

يجب عدم القيام بأي حال من الأحوال باستخدام أدوات عمل في نفس الوقت مع ملحق تكميلي مركب في الفتحة ذات الغطاء المعدة لتركيب التجهيزات الإضافية. ينصح بعدم القيام بأي حال من الأحوال بترك الجهاز في وضع التشغيل لوقت يزيد عن الوقت اللازم لمعالجة المواد الغذائية المرغوب في خلطها.

إناء الخلاط غير معد وغير صالح للاستخدام في جهاز الميكروويف (فرن الموجات الفائقة القصر).

نظرة عامة

رجاء فتح صفحات الرسومات البيانية.

الصورة A

الجهاز الرئيسي

1 **زر دافع لفك تجهيزة الإحكام**
يستخدم لفك أدوات العمل

2 **مفتاح تشغيل مزود 5 تدريجات + التشغيل اللحظي**
يستخدم لتشغيل وإبطال عمل الجهاز ولتحديد سرعة عمل الجهاز.
Off/0 = إيقاف
التدريج 1 = أدنى عدد للفات المحرك
التدريج 5 = أعلى عدد للفات المحرك
M = مفتاح التشغيل اللحظي (أعلى عدد للفات المحرك) يجذب لليسار ثم يثبت

3 **سلك التوصيل الكهربائي**

4 **فتحة بغطاء** لتركيب التجهيزات الإضافية مثل ذراع الخلاط السريع.

5 **زر فك تجهيزة الإحكام**
يستخدم لفك التجهيزات الإضافية من الفتحة ذات الغطاء. يجب الضغط على زري فك الإحكام معا.

6 **فتحة لتركيب أدوات العمل**

أدوات العمل

7 **ذراع تقليب حلزوني**

8 **كلاب عجين**

i في بعض الطرازات

9 **ذراع الخلط السريع**

10 **وعاء الخلط**

11 **قطاعة متنوعة الاستخدام**
(توجد تعليمات استخدام خاصة بها)
في حالة عدم تواجد القطاعة متنوعة الاستخدام أو الخلاط اليدوي بعبوة الجهاز الذي قمت باقتنائه، فيمكنك طلبهما من أحد مراكز الخدمة التابعة لنا.

استخدام الجهاز

الجهاز الأساسي بأدوات العمل

يمكن الحصول على أفضل نتيجة عند استخدام أدوات العمل على النحو التالي:

ذراع تقليب حلزوني
يستخدم لتحضير الصلصة، لخفق بياض البيض ولهرس البطاطس ولتحضير الكريمة والمايونيز ولخفق القشدة ولتحضير العجين الخفيف على سبيل المثال العجين بدون خميرة.
ذراع التقليب الحلزوني غير مهيأ لإعداد العجين الثقيل.

كلاب العجين
يُستخدم لإعداد العجين الثقيل مثل عجين المخبوزات سهلة التفتيت وعجين الخميرة وعجين البطاطس وكذلك خلط كمية كبيرة من اللحم المفروم وتحضيرعجين المكرونة والخبز
أقصى كمية يمكن تحضيرها بالجهاز تقدر ب 500 غرام من الدقيق والمكونات الأخرى.

هذه الأجهزة يمكن أن يتم استخدامها من قبل أشخاص ذوي قدرات بدنية أو حسية أو ذهنية محدودة أو نقص في الخبرة و/أو نقص في المعارف والمعلومات, وذلك عندما يكون جاري الإشراف عليهم أو بعد أن يكون قد تم إعطائهم إرشادات تفصيلية بشأن كيفية الاستخدام الآمن للجهاز وبعد أن يكونوا قد فهموا جيدا الأخطار المترتبة على استخدام الجهاز. يجب عدم السماح للأطفال بأن يقوموا باللعب بالجهاز. يجري توصيل وتشغيل الجهاز بالتيار الكهربائي فقط طبقاً للبيانات الموضحة على لوحة المواصفات الفنية. كما يجري استخدام الجهاز فقط إذا لم تكن هناك أضراراً قد لحقت به أو بسلك التوصيل الكهربائي الخاص به.

قبل تغيير ملحقات تكميلية أو أجزاء إضافية تتحرك أثناء التشغيل يلزم إيقاف تشغيل الجهاز وفصله عن شبكة التيار التغذية بالتيار الكهربائي.

يجب دائما إخرج قابس الجهاز من مقبس التغذية بالتيار الكهربائي قبل تركيب أجزاء الجهاز, وقبل تفكيك أجزاء الجهاز, وقبل تنظيف الجهاز وعند وجود الجهاز بدون إشراف.

ينبغي الانتباه إلى عدم وضع سلك التوصيل الكهربائي على نحو مباشر بالقرب من حواف حادة أو أسطح ساخنة. يتم إجراء أي إصلاحات للجهاز وعلى سبيل المثال منها استبدال سلك التوصيل الكهربائي إذا لحق به ضررٌ ما فقط بمعرفة أحد مراكز الخدمة التابعة لنا, حيث أن هذا يجنبكم الوقوع في أية مخاطر.

لا تستخدم الخلاط اليدوي ويداك مبتلتان, ولا تقم بتشغيله بدون حِمل, أي بدون إعداد مواد غذائية.

⚠ تنبيهات سلامة خاصة بهذا الجهاز

خطر حدوث إصابات

خطر حدوث صدمات كهربائية

في حالة انقطاع التيار الكهربائي فإن الجهاز يبقى في وضع التشغيل ويبدأ في العمل مرة أخرى عند عودة التيار الكهربائي. يجب إيقاف تشعيل الجهاز فور انقطاع التيار الكهربائي.

يجب وبصورة مطلقة عدم غمر الجهاز الرئيسي في سوائل كما يجب عدم تنظيفه في غسالة الأواني. يجب عدم استخدام أجهزة التنظيف العاملة بالبخار!

لا تقم بتغطيس الخلاط اليدوي السريع في أية سوائل على نحو يتعدى ساق الخلاط ويصل إلى تجهيزة التوصيل البينية أو هيكل المحرك.

يجب الاحتراس عند إعداد سوائل ساخنة. أثناء إعداد السوائل الساخنة يمكن أن يحدث ويتطاير منها رذاذ أو قطرات.

يجب عدم استخدام الجهاز عند كون أيديكم مبللة.

يوجد خطر الإصابة بجروح من خلال سكين حاد/وحدة تحريك دوارة!

لا تقحم يديك على الإطلاق في الوسط المحيط بالسكين المتواجدة في ساق الخلاط. يجب عدم لمس السكين بالأيدي المجردة. يجب استخدام فرشاة لإجراء التنظيف. يجب عدم القيام بأي حال من الأحوال بإدخال اليد في النطاق المحيط بأدوات عمل دائرة.

يجب عدم تغيير أداة العمل وذراع الخلط السريع إلا عندما يكون الجهاز في وضع السكون (التوقف التام عن الدوران) - بعد إيقاف التشغيل فإن الجهاز يستمر في الدوران لبرهة قصيرة.

MFQ35.book Seite 119 Mittwoch, 29. Oktober 2014 1:43 13

نتقدم لكم بأصدق التهاني على شرائكم لهذا الجهاز الجديد من ماركة BOSCH.
بهذا يكون اختياركم قد وقع على جهاز منزلي حديث وعلى أعلى مستوى من الجودة. وتجدون المزيد من المعلومات حول منتجاتنا في موقع الإنترنت الخاص بنا.

المحتويات

من أجل سلامتكم ar-1
نظرة عامة ar-3
استخدام الجهاز ar-3
بعد الانتهاء من العمل/التنظيف ar-5
نصائح لإزالة الأعطال ar-5
وصفات ar-5
تنبيهات متعلقة بالتخلص
من الأجهزة المستهلكة ar-6
الضمان ar-6

من أجل سلامتكم

يرجى منكم قراءة تعليمات الاستخدام هذه بعناية قبل البدء في استخدام الجهاز، وذلك لكي تحصلوا على إرشادات هامة بشأن السلامة والتشغيل خاصة بهذا الجهاز.

عدم الالتزام بتطبيق التعليمات الخاصة بالاستخدام الصحيح للجهاز يترتب عليه عدم تحمل منتج الجهاز لأية مسئولية عن الأضرار الناتجة من جراء ذلك.

هذا الجهاز مهيأ فقط للاستخدام المنزلي وليس معداً للاستعمال لأغراض حرفية. ويجري استخدام الجهاز لإعداد الكميات المألوفة في الاستخدام المنزلي وللفترات الزمنية التي تتناسب مع هذا الغرض.

الاستخدام المنزلي يشتمل أيضا على سبيل المثال استخدام الجهاز في المطابخ الخاصة بالموظفين العاملين في المتاجر والمكاتب والمزارع ومجالات العمل الأخرى. كذلك يمكنك تخصيص الجهاز لاستخدام من قبل ضيوف البنسيونات والفنادق الصغيرة وما شابه ذلك.

ولذا فينبغي أن يجري استخدامه لإعداد الكميات المألوفة في الاستخدام المنزلي وتشغيله للفترات المعتادة لذلك.

جهاز الخلاط اليدوي صالح ومناسب لتقليب المواد الغذائية والأطعمة ذات القوام العجيني أو السائلة أو لخفق القشدة.

لا يسمح باستخدام الجهاز في معالجة أية أشياء أو أجسام أو عناصر أخرى.

يجب عدم استخدام الجهاز إلا مع الملحقات التكميلية الأصلية.

الجهاز ليس بحاجة إلى إجراء أي من عمليات الصيانة.

انتبه من فضلك إلى الحفاظ على دليل الاستخدام وقم بتسليمه لأي طرف ثالث في حال حصوله على الجهاز.

⚠ تنبيهات سلامة عمومية

خطر حدوث صدمة كهربائية

هذا الجهاز لا يسمح باستخدامه من قبل أطفال.

يجب الحفاظ على الجهاز وعلى سلك التوصيل الكهربائي الخاص به بعيدا عن الأطفال.

Kundendienst – Customer Service

DE Deutschland, Germany
BSH Hausgeräte Service GmbH
Zentralwerkstatt für kleine Hausgeräte
Trautskirchener Strasse 6-8
90431 Nürnberg

Online Auftragsstatus, Filterbeutel-Konfigurator und viele weitere Infos unter:
www.bosch-home.com

Reparaturservice, Ersatzteile & Zubehör, Produkt-Informationen:
Tel.: 0911 70 440 040
mailto:cp-servicecenter@bshg.com
Wir sind an 365 Tagen rund um die Uhr erreichbar.

AE United Arab Emirates, الإمارات العربيّة المتّحدة
BSH Home Appliances FZE
Round About 13,
Plot Nr MO-0532A
Jebel Ali Free Zone – Dubai
Tel.: 04 881 4401
mailto:service.uae@bshg.com
www.bosch-home.com/ae

AL Republika e Shqiperise, Albania
AERTECH SH.P.K.
Rruga Qemal Stafa
Pallati i ri perball Prokuroris se Pergjithshme
Hyrja C Kati 10
Tirana
Tel.: 066 206 47 94
mailto:g.volina@aertech.al

AT Österreich, Austria
BSH Hausgeräte Gesellschaft mbH
Werkskundendienst für Hausgeräte
Quellenstrasse 2
1100 Wien
Tel.: 0810 550 511*
Fax: 01 605 75 51 212
mailto:vie-stoerungsannahme@bshg.com

Hotline für Espresso-Geräte:
Tel.: 0810 700 400*
www.bosch-home.at
*innerhalb Österreichs zum Regionaltarif

AU Australia
BSH Home Appliances Pty. Ltd.
7-9 Arco Lane
HEATHERTON, Victoria 3202
Tel.: 1300 368 339
mailto:bshau-as@bshg.com
www.bosch-home.com.au

BA Bosna i Hercegovina, Bosnia-Herzegovina
"HIGH" d.o.o.
Gradačačka 29b
71000 Sarajevo
Info-Line: 061 100 905
Fax: 033 213 513
mailto:delicnanda@hotmail.com

BE Belgique, België, Belgium
BSH Home Appliances S.A.
Avenue du Laerbeek 74
Laarbeeklaan 74
1090 Bruxelles – Brussel
Tel.: 070 222 141
Fax: 024 757 291
mailto:bru-repairs@bshg.com
www.bosch-home.be

BG Bulgaria
BSH Domakinski Uredi Bulgaria EOOD
115K Tsarigradsko Chausse Blvd.
European Trade Center Building, 5th floor
1784 Sofia
Tel.: 02 892 90 47
Fax: 02 878 79 72
mailto:informacia.servis-bg@bshg.com
www.bosch.home.bg

BH Bahrain, مملكة البحرين
Khalaifat Company
Manama
Tel.: 01 7400 553
mailto:service@khalaifat.com

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

CH Schweiz, Suisse, Svizzera, Switzerland
BSH Hausgeräte AG
Werkskundendienst für Hausgeräte
Fahrweidstrasse 80
8954 Geroldswil
mailto:ch-info.hausgeraete@bshg.com

Service Tel.: 0848 840 040
Service Fax: 0848 840 041
mailto:ch-reparatur@bshg.com

Ersatzteile Tel.: 0848 880 080
Ersatzteile Fax: 0848 880 081
mailto:ch-ersatzteil@bshg.com
www.bosch-home.com

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

CZ Česká Republika, Czech Republic
BSH domácí spotřebiče s.r.o.
Firemní servis domácích spotřebičů
Pekařská 10b
155 00 Praha 5
Tel.: 0251 095 546
Fax: 0251 095 549
www.bosch-home.com/cz

DK Danmark, Denmark
BSH Hvidevarer A/S
Telegrafvej 4
2750 Ballerup
Tel.: 44 89 89 85
Fax: 44 89 89 86
mailto:BSH-Service.dk@BSHG.com
www.bosch-home.dk

EE Eesti, Estonia
SIMSON OÜ
Raua 55
10152 Tallinn
Tel.: 0627 8730
Fax: 0627 8733
mailto:teenindus@simson.ee

ES España, Spain
BSH Electrodomésticos España S.A.
Servicio Oficial del Fabricante
Parque Empresarial PLAZA,
C/ Manfredonia, 6
50197 Zaragoza
Tel.: 902 245 255
Fax: 976 578 425
mailto:CAU-Bosch@bshg.com
www.bosch-home.es

FI Suomi, Finland
BSH Kodinkoneet Oy
Itälahdenkatu 18 A, PL 123
00201 Helsinki
Tel.: 0207 510 700
Fax: 0207 510 780
mailto:Bosch-Service-FI@bshg.com
www.bosch-home.fi
Lankapuhelimesta 8,28 snt/puhelu + 7 snt/min (alv 23%)
Matkapuhelimesta 8,28 snt/puhelu + 17 snt/min (alv 23%)

FR France
BSH Electroménager S.A.S.
50 rue Ardoin – BP 47
93401 SAINT-OUEN cedex

Service interventions à domicile:
01 40 10 11 00

Service Consommateurs:
0 892 698 010 (0,34 € TTC/mn)
mailto:soa-bosch-conso@bshg.com

Service Pièces Détachées et Accessoires:
0 892 698 009 (0,34 € TTC/mn)
www.bosch-home.fr

GB Great Britain
BSH Home Appliances Ltd.
Grand Union House
Old Wolverton Road
Wolverton
Milton Keynes MK12 5PT
To arrange an engineer visit, to order spare parts and accessories or for product advice please visit
www.bosch-home.co.uk
or call
Tel.: 0844 892 8979*

*Calls from a BT landline will be charged at up to 3 pence per minute. A call set-up fee of up to 6 pence may apply.

GR Greece, Ελλάς
BSH Ikiakes Siskeves A.B.E.
Central Branch Service
17 km E.O. Athinon-Lamias &
Potamou 20
14564 Kifisia
Πανελλήνιο τηλέφωνο: 181 82
(αστική χρέωση)
www.bosch-home.gr

HK Hong Kong, 香港
BSH Home Appliances Limited
Unit 1 & 2, 3rd Floor
North Block, Skyway House
3 Sham Mong Road
Tai Kok Tsui, Kowloon
Hong Kong
Tel.: 2565 6151
Fax: 2565 6681
mailto:bosch.hk.service@bshg.com
www.bosch-home.cn

HR Hrvatska, Croatia
BSH kućni uređaji d.o.o.
Kneza Branimira 22
10000 Zagreb
Tel:. 01 640 36 09
Fax: 01 640 36 03
mailto:informacije.servis-hr@bshg.com
www.bosch-home.com/hr

HU Magyarország, Hungary
BSH Háztartási Készülék Kereskedelmi Kft.
Háztartási gépek márkaszervize
Királyhágó tér 8-9
1126 Budapest
Hibabejelentés
Tel.: 01 489 5461
Fax: 01 201 8786
mailto:hibabejelentes@bsh.hu
Alkatrészrendelés
Tel.: 01 489 5463
Fax: 01 201 8786
mailto:alkatreszrendeles@bsh.hu
www.bosch-home.com/hu

IE Republic of Ireland
BSH Home Appliances Ltd.
Unit F4, Ballymount Drive
Ballymount Industrial Estate
Walkinstown
Dublin 12
Service Requests,
Spares and Accessories
Tel.: 01450 2655
Fax: 01450 2520
www.bosch-home.co.uk

IL Israel, ישראל
C/S/B Home Appliance Ltd.
Uliel Building
2, Hamelacha St.
Industrial Park North
71293 Lod
Tel.: 08 9777 222
Fax: 08 9777 245
mailto:csb-serv@zahav.net.il
www.bosch-home.co.il

IN India, Bhārat, भारत
BSH Customer Service Front Office
Shop No.4,Everest Grande,
Opp. Shanti Nagar Bus Stop,
Mahakali Caves Road, Andheri East
Mumbai 400093

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

IT Italia, Italy
BSH Elettrodomestici S.p.A.
Via. M. Nizzoli 1
20147 Milano (MI)
Numero verde 800 829 120
mailto:info@bosch-elettrodomestici.it
www.bosch-home.com/it

KZ Kazakhstan, Қазақстан
IP Turebekov Yerzhan
Nurmanovich
Jangeldina str. 15
Shimkent 160018
Tel.: 0252 31 00 06
mailto:evrika_kz@mail.ru

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

LT Lietuva, Lithuania
Senuku prekybos centras UAB
Jonavos g. 62
44192 Kaunas
Tel.: 0372 12146
Fax: 0372 12165
www.senukai.lt

LU Luxembourg
BSH électroménagers S.A.
13-15 Zl Breedeweues
1259 Senningerberg
Tel.: 26349 300
Fax: 26349 315
mailto:lux-service.electromenager@bshg.com
www.bosch-home.com/lu

LV Latvija, Latvia
General Serviss Limited
Bullu street 70c
1067 Riga
Tel.: 07 42 41 37
mailto:bt@olimpeks.lv

Elkor Serviss
Brivibas gatve 201
1039 Riga
Tel.: 067 0705 20; -36
Fax: 067 0705 24
mailto:domoservice@elkor.lv
www.servisacentrs.lv

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

ME Crna Gora, Montenegro
Elektronika komerc
Ul. Slobode 17
84000 Bijelo Polje
Tel./Fax: 050 432 575
Mobil: 069 324 812
mailto:ekobosch.servis@t-com.me

MK Macedonia, Македонија
GORENEC
Jane Sandanski 69 lok.3
1000 Skopje
Tel.: 022 454 600
Mobil: 070 697 463
mailto:gorenec@yahoo.com

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

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

NL Nederland, Netherlands
BSH Huisboudapparaten B.V.
Taurusavenue 36
2132 LS Hoofddorp

Storingsmelding:
Tel.: 088 424 4010
Fax: 088 424 4845
mailto:bosch-contactcenter@bshg.com

Onderdelenverkoop:
Tel.: 088 424 4010
Fax: 088 424 4801
mailto:bosch-onderdelen@bshg.com
www.bosch-home.nl

NO Norge, Norway
BSH Husholdningsapparater A/S
Grensesvingen 9
0661 Oslo
Tel.: 22 66 06 00
Fax: 22 66 05 50
mailto:Bosch-Service-NO@bshg.com
www.bosch-home.no

NZ New Zealand
BSH Home Appliances Ltd.
Unit F 2, 4 Orbit Drive
Mairangi Bay
Auckland 0632
Tel.: 09 477 0492
Fax: 09 477 2647
mailto:bshnz-cs@bshg.com
www.bosch-home.co.nz

PL Polska, Poland
BSH Sprzęt Gospodarstwa Domowego sp. z o.o.
Al. Jerozolimskie 183
02-222 Warszawa
Centrala Serwisu
Tel.: 801 191 534
Fax: 022 572 7709
mailto:Serwis.Fabryczny@bshg.com
www.bosch-home.pl

PT Portugal
BSHP Electrodomésticos Lda.
Rua Alto do Montijo, nº 15
2790-012 Carnaxide
Tel.: 707 500 545*
Fax: 214 250 701
mailto:bosch.electrodomesticos.pt@bshg.com
www.bosch-home.pt
*(PT 0,10 €/min., Mobile 0,25 €/min)

RO România, Romania
BSH Electrocasnice srl.
Sos. Bucuresti-Ploiesti,
nr. 19-21, sect.1
13682 Bucuresti
Tel.: 021 203 9748
Fax: 021 203 9733
mailto:service.romania@bshg.com
www.bosch-home.ro

RU Russia, Россия
ООО "БСХ Бытовая техника"
Сервис от производителя
Малая Калужская 19/1
119071 Москва
тел.: 495 737 2961
mailto:mok-kdhl@bshg.com
www.bosch-home.com

SA Kingdom Saudi Arabia, المملكة العربية السعودية
BSH Home Appliances
Saudi Arabia L.L.C.
Bin Hamran Commercial Centr.
6th Floor 603B
Jeddah 21481
Tel.: 800 124 1247
mailto:service.ksa@bshg.com
www.bosch-home.com/sa

SE Sverige, Sweden
BSH Hushållsapparater AB
Landsvägen 32
169 29 Solna
Tel.: 0771 11 22 77 local rate
mailto:Bosch-Service-SE@bshg.com
www.bosch-home.se

SG Singapore, 新加坡
BSH Home Appliances Pte. Ltd.
TECHPLACE I and
Mo Kio Avenue 10
Block 4012 #01-01
569628 Singapore
Tel.: 6751 5000
Fax: 6751 5005
mailto:bshsgp.service@bshg.com
www.bosch-home.com.sg

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

SK Slovensko, Slovakia
BSH domáci spotřebiče s.r.o.
Organizačná zložka Bratislava
Galvaniho 17/C
821 04 Bratislava
Tel.: 02 44 45 20 41
mailto:opravy@bshg.com
www.bosch-home.com/sk

TR Türkiye, Turkey
BSH Ev Aletleri Sanayi ve Ticaret A.S.
Fatih Sultan Mehmet Mahallesi
Balkan Caddesi No: 51
34771 Ümraniye, Istanbul
Tel.: 0 216 444 6333*
Fax: 0 216 528 9188
mailto:careline.turkey@bshg.com
www.bosch-home.com/tr
*Çağrı merkezini sabit hatlardan aramanın bedeli şehir içi ücretlendirme, Cep telefonlarından ise kullanılan tarifeye gore değişkenlik göstermektedir

TW Taiwan, 台湾
Achelis Taiwan Co. Ltd.
4th floor, No. 112 Sec 1
Chung Hsiao E Road
Taipei ROC 100
Tel.: 02 2321 6222
mailto:Bosch@achelis.com.tw

UA Ukraine, Україна
ТОВ "БСХ Побутова Техніка"
тел.: 044 490 2095
mailto:bsh-service.ua@bshg.com
www.bosch-home.com.ua

XK Kosovo
NTP GAMA
Rruga Mag Prishtine-Ferizaj
70000 Ferizaj
Tel.: 0290 321 434
mailto:a_service@gama-electronics.com

XS Srbija, Serbia
BSH Kućni aparati d.o.o.
Milutina Milankovića 11ª
11070 Novi Beograd
Tel.: 011 205 23 97
Fax: 011 205 23 89
mailto:informacije.servis-sr@bshg.com
www.bosch-home.rs

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

Garantiebedingungen
DEUTSCHLAND (DE)

Die nachstehenden Bedingungen, die Voraussetzungen und Umfang unserer Garantieleistung beschreiben, lassen die Gewährleistungsverpflichtungen des Verkäufers aus dem Kaufvertrag mit dem Endabnehmer unberührt.

Für dieses Gerät leisten wir Garantie gemäß nachstehenden Bedingungen:

Bosch-Infoteam

(Mo-Fr: 8.00-18.00 Uhr erreichbar)

Für Produktinformationen sowie Anwendungs- und Bedienungsfragen **zu kleinen Hausgeräten**:

Tel.: 0911 70 440 040 oder unter
bosch-infoteam@bshg.com

Nur für Deutschland gültig!

1. Wir beheben unentgeltlich nach Maßgabe der folgenden Bedingungen (Nr. 2–6) Mängel am Gerät, die nachweislich auf einem Material- und/oder Herstellungsfehler beruhen, wenn sie uns unverzüglich nach Feststellung und innerhalb von 24 Monaten nach Lieferung an den Erstendabnehmer gemeldet werden. Zeigt sich der Mangel innerhalb von 6 Monaten ab Lieferung, wird vermutet, dass es sich um einen Material- oder Herstellungsfehler handelt.

2. Die Garantie erstreckt sich nicht auf leicht zerbrechliche Teile wie z. B. Glas oder Kunststoff bzw. Glühlampen.

   Eine Garantiepflicht wird nicht ausgelöst durch geringfügige Abweichungen von der Soll-Beschaffenheit, die für Wert und Gebrauchstauglichkeit des Gerätes unerheblich sind, oder durch Schäden aus chemischen und elektrochemischen Einwirkungen von Wasser, sowie allgemein aus anomalen Umweltbedingungen oder sachfremden Betriebsbedingungen oder wenn das Gerät sonst mit ungeeigneten Stoffen in Berührung gekommen ist. Ebenso kann keine Garantie übernommen werden, wenn die Mängel am Gerät auf Transportschäden, die nicht von uns zu vertreten sind, nicht fachgerechte Installation und Montage, Fehlgebrauch, eine nicht haushaltsübliche Nutzung, mangelnde Pflege oder Nichtbeachtung von Bedienungs- oder Montagehinweisen zurückzuführen sind.

   Der Garantieanspruch erlischt, wenn Reparaturen oder Eingriffe von Personen vorgenommen werden, die hierzu von uns nicht ermächtigt sind, oder wenn unsere Geräte mit Ersatzteilen, Ergänzungs- oder Zubehörteilen versehen werden, die keine Originalteile sind und dadurch ein Defekt verursacht wird.

3. Die Garantieleistung erfolgt in der Weise, dass mangelhafte Teile nach unserer Wahl unentgeltlich instandgesetzt oder durch einwandfreie Teile ersetzt werden.

   Geräte, die zumutbar (z. B. im PKW) transportiert werden können, und für die unter Bezugnahme auf diese Garantie eine Garantieleistung beansprucht wird, sind unserer nächstgelegenen Kundendienststelle oder unserem Vertragskundendienst zu übergeben oder zuzusenden. Instandsetzungen am Aufstellungsort können nur für stationär betriebene (feststehende) Geräte verlangt werden.

   Es ist jeweils der Kaufbeleg mit Kauf- und/oder Lieferdatum vorzulegen. Ersetzte Teile gehen in unser Eigentum über.

4. Sofern die Nachbesserung von uns abgelehnt wird oder fehlschlägt, wird innerhalb der oben genannten Garantiezeit auf Wunsch des Endabnehmers kostenfrei gleichwertiger Ersatz geliefert.

5. Garantieleistungen bewirken weder eine Verlängerung der Garantiefrist, noch setzen sie eine neue Garantiefrist in Lauf. Die Garantiefrist für eingebaute Ersatzteile endet mit der Garantiefrist für das ganze Gerät.

6. Weitergehende oder andere Ansprüche, insbesondere solche auf Ersatz außerhalb des Gerätes entstandener Schäden sind – soweit eine Haftung nicht zwingend gesetzlich angeordnet ist – ausgeschlossen.

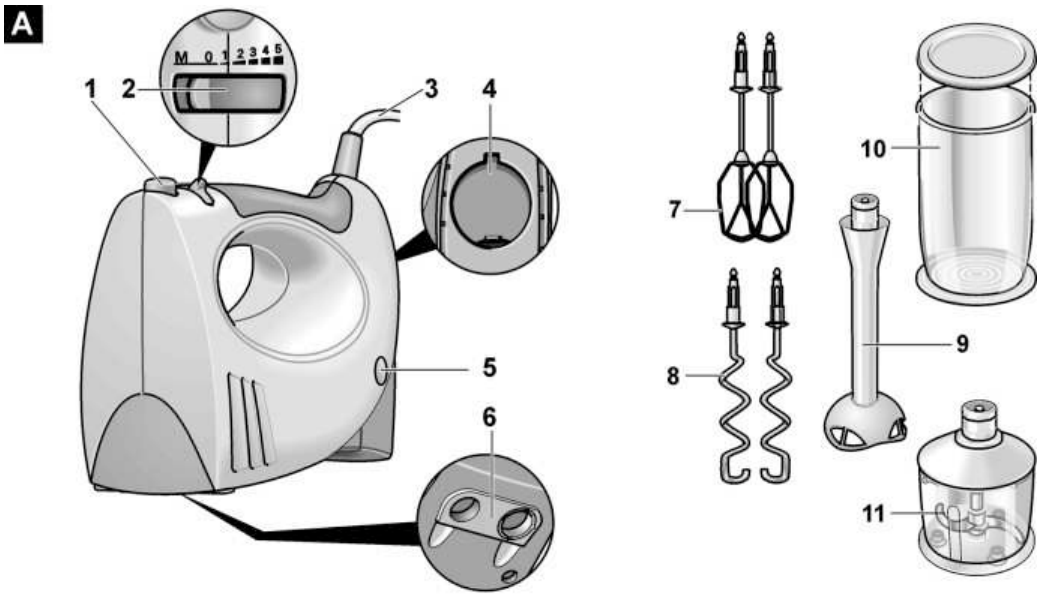
Diese Garantiebedingungen gelten für in Deutschland gekaufte Geräte. Werden Geräte ins Ausland verbracht, die die technischen Voraussetzungen (z. B. Spannung, Frequenz, Gasarten, etc.) für das entsprechende Land aufweisen und die für die jeweiligen Klima- und Umweltbedingungen geeignet sind, gelten diese Garantiebedingungen auch, soweit wir in dem entsprechenden Land ein Kundendienstnetz haben. Für im Ausland gekaufte Geräte gelten die von unserer jeweils zuständigen Landesvertretung herausgegebenen Garantiebedingungen. Diese können Sie über Ihren Fachhändler, bei dem Sie das Gerät gekauft haben, oder direkt bei unserer Landesvertretung anfordern.

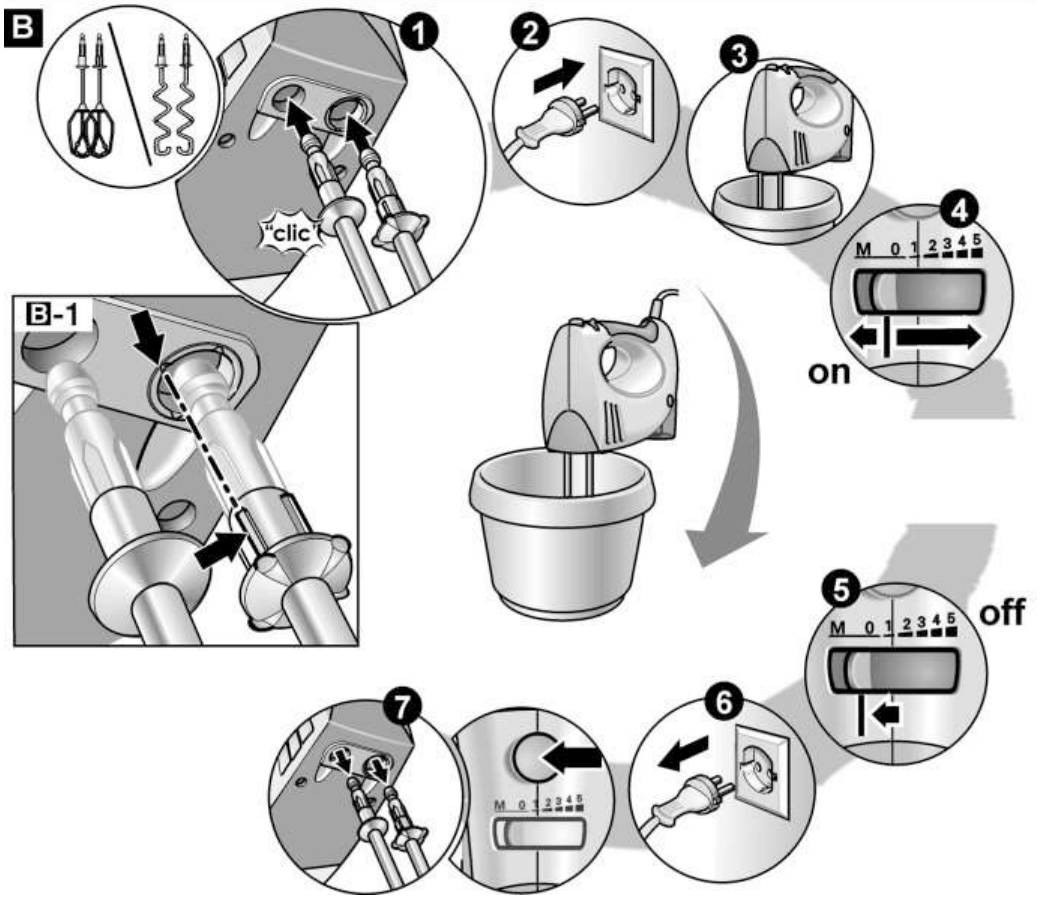
Beachten Sie unser weiteres Kundendienst-Angebot:
Auch nach Ablauf der Garantie stehen Ihnen unser Werkskundendienst und unsere Servicepartner zur Verfügung.

Robert Bosch Hausgeräte GmbH
Carl-Wery-Straße 34
81739 München, GERMANY

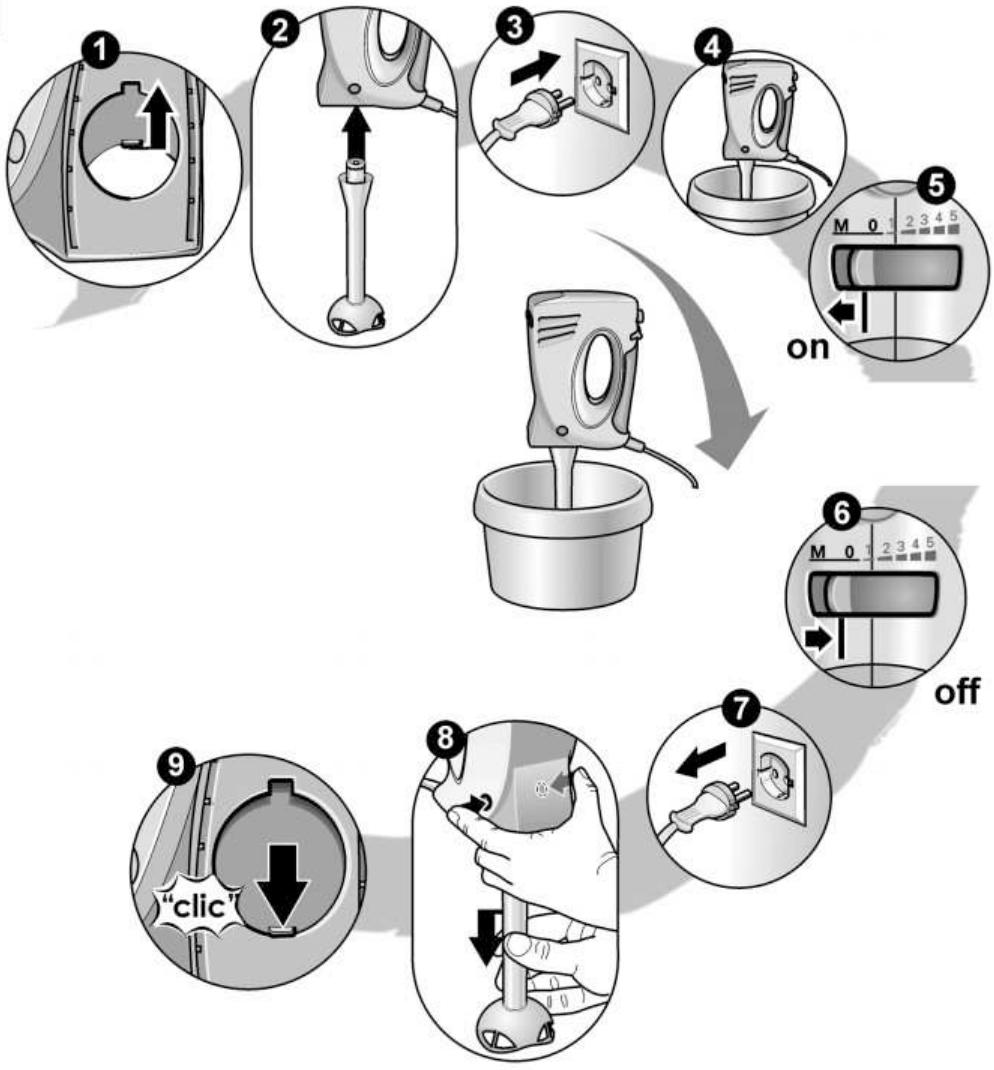
08/14

8001007412 (9411)
de, en, fr, it, nl, da, no, sv, fi,
es, pt, el, tr, pl, uk, ru, he, ar


A
M 0 1 2 3 4 5
1
2
3
4
5
6
7
8
9
10
11


B
1
"clic"
2
3
4
M 0 1 2 3 4 5
on
B-1
5
M 0 1 2 3 4 5
off
6
7

C



D

