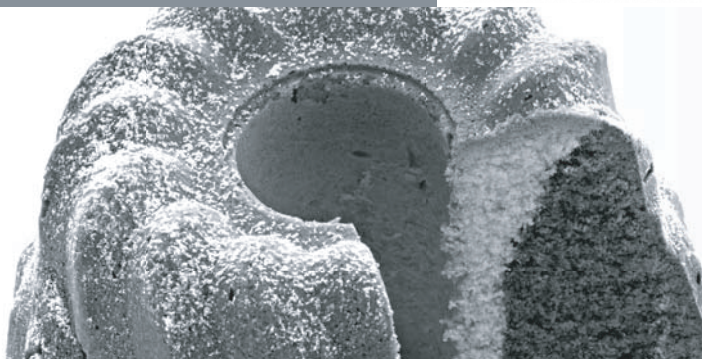




Register your new Bosch now:
www.bosch-home.com/welcome



MFQ4075DE



BOSCH

de Gebrauchsanleitung
en Operating instructions
fr Notice d'utilisation
it Istruzioni per l'uso



de	Deutsch	.3
en	English	.9
fr	Français	.15
it	Italiano	.21



.....



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.

Gerät nicht mit feuchten Händen benutzen.

Gerät nicht im Leerlauf betreiben. Gerät nur mit Originalzubehör betreiben.

Nur Werkzeuge eines Typs (z. B. Knethaken) einsetzen.

Es wird empfohlen, das Gerät niemals länger eingeschaltet zu lassen, wie für die Verarbeitung des Mixgutes notwendig.

Der Mixbecher ist nicht für die Verwendung in der Mikrowelle geeignet.

Verletzungsgefahr durch rotierenden Antrieb!

Nie in die rotierenden Werkzeuge greifen.

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

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

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

Auf einen Blick

Bitte Bildseiten ausklappen.

Bild A

- 1 Grundgerät**
- 2 Netzkabel**
- 3 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

- 4 Auswurfaste**
Zum Abnehmen der Werkzeuge
- 5 Kabelklammer**
- 6 Öffnungen zum Einsetzen der Werkzeuge mit Verschluss**
Werden beim Aufschieben der Hecköffnung automatisch geschlossen.

- 7 Entriegelungstasten**
Zum Abnehmen von Zubehör von der Hecköffnung. Beide Tasten gleichzeitig drücken.

- 8 Selbstschließende Hecköffnung**
Zum Einsetzen von Zubehör, z. B. dem Schnellmixstab, die Hecköffnung aufschieben und festhalten. Hecköffnung schließt automatisch nach Abnehmen des Zubehörs.

Werkzeuge

- 9 Rührbesen „Fine Creamer“**
Durch die spezielle Form des Besens wird ein besonders schnelles und effektives Rührergebnis erzielt.

- 10 Knethaken**

 *bei einigen Modellen:*

- 11 Mixbecher**
- 12 Schnellmixstab aus Kunststoff**
- 13 Schnellmixstab aus Edelstahl**
- 14 Universalzerkleinerer**

Mit dem Universalzerkleinerer nutzen Sie die volle Leistung des Gerätes bei der Zubereitung von Honig-Brot aufstrich (bei Einhaltung der Rezeptvorgaben).

Sie finden das Rezept in der Gebrauchsanleitung des Universalzerkleinerers.

Wenn ein Zubehör nicht im Lieferumfang enthalten ist, kann es beim Kundendienst bestellt werden.

Schnellmixstab:

Kunststoff Best.-Nr. 657242

Edelstahl Best.-Nr. 657258

Universalzerkleinerer: Best.-Nr. 659058

Bitte die Anweisungen in der separaten Gebrauchsanleitung für diese Zubehörteile beachten.

Bedienen

Durch die geschlossene Form des Gehäuses ist das Gerät beim Betrieb besonders leise. Trotzdem erreicht es dabei die volle Motorleistung und Drehzahl.

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

Rührbesen für ...

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

Rührbesen sind zur Verarbeitung von schweren Teigen nicht geeignet.

Knethaken für ...

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

Die maximale Verarbeitungsmenge beträgt 500 g Mehl und Zutaten.



Wichtiger Hinweis

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



Verletzungsgefahr durch rotierenden Antrieb!

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

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

- Vor dem ersten Gebrauch Grundgerät und Werkzeuge reinigen.

**Bild **

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

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

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

Achtung:

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

Hinweis:

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

Nach der Arbeit/Reinigen**Wichtiger Hinweis**

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

**Stromschlaggefahr!**

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

Achtung!

Oberflächen können beschädigt werden. Keine scheuernden Reinigungsmittel verwenden.

- Netzstecker ziehen.
- Grundgerät feucht abwischen und anschließend trockenreiben.

- Werkzeuge 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.

**Bild **

- Zum Aufbewahren kann man das Kabel aufwickeln.
- Netzstecker mit der Kabelklammer befestigen.

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.

Rezepte**Schlagsahne**

100 g–500 g

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

**Eiweiß**

1–5 Eiweiß

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

**Biskuitteig****Grundrezept**

2 Eier

2–3 EL heißes Wasser

100 g Zucker

1 Päckchen Vanillezucker

70 g Mehl

70 g Stärkemehl

evtl. Backpulver

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

Höchstmenge: 2 x Grundrezept



Rührteig

Grundrezept

2 Eier

125 g Zucker

1 Prise Salz

1 Päckchen Vanillezucker oder Schale von ½ Zitrone

125 g Butter oder Margarine (Raumtemperatur)

250 g Mehl

1 Päckchen Backpulver

60 ml Milch

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

Höchstmenge: 2 x Grundrezept



Mürbeteig

Grundrezept

125 g Butter (Raumtemperatur)

100–125 g Zucker

1 Ei

1 Prise Salz

etwas Zitronenschale oder Vanillezucker

250 g Mehl

evtl. Backpulver

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

Höchstmenge: 2 x Grundrezept



Boden für Obstkuchen

Grundrezept

2 Eier

125 g Zucker

125 g gemahlene Haselnüsse

50 g Semmelbrösel

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

Höchstmenge: 2 x Grundrezept



Hefezopf

Grundrezept

250 g Mehl

1 Päckchen Trockenhefe

110 ml warme Milch

1 Ei

1 Prise Salz



40 g Zucker

30 g zerlassenes und abgekühltes Fett

Schale einer halben Zitrone, gerieben

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

Höchstmenge: 2 x Grundrezept

Pizzateig

Grundrezept

250 g Mehl

1 Päckchen Trockenhefe

1 TL Zucker

1 Prise Salz

3 EL Öl

125 ml warmes Wasser

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

Höchstmenge: 2 x Grundrezept



Brotteig

Grundrezept

500 g Mehl

14 g Zucker

14 g Margarine

7 g Salz

1 Päckchen Trockenhefe

250 ml Wasser

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



Mayonnaise

1 Ei (Eigelb und Eiweiß)

1 EL Senf

1 EL Zitronensaft oder Essig

200–250 ml Öl

Salz, Pfeffer nach Geschmack

Zutaten müssen gleiche Temperatur haben!

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

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



Hinweise zur Entsorgung



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

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

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

Garantiebedingungen

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

***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

Electric shock risk

The appliance must not be used by children.

The appliance and its power cord must be kept away from children.

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

Children shall not play with the appliance.

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

Do not use the appliance if the power cord and/or appliance are damaged.

Before replacing accessories or additional parts, which move during operation, switch off the appliance and disconnect from the power supply.

Always disconnect the appliance from the supply if it is left unattended and before assembling, disassembling or cleaning.

Do not place the power cord over sharp edges or hot surfaces.

To prevent injury, a damaged power cord must be replaced by the manufacturer or his customer service or a similarly qualified person.

Only our customer service may repair the appliance.

Safety instructions for this appliance

Risk of injury

Electric shock risk

If the power is interrupted, the appliance remains switched on and restarts when the power is restored.

Switch off the appliance immediately.

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

Do not immerse the appliance in liquid above the joint between the high-speed hand blender and base unit.

Do not use the appliance with damp hands.

Do not operate the appliance at no-load. Operate the appliance with original accessories only.

Insert tools of one type only (e.g. kneading hook).

Recommendation: Never switch on the appliance for longer as you need to processing the ingredients.

The blender jug is not suitable for use in the microwave.

Risk of injury from rotating drive!

Never grip the rotating tools.

Do not attach or remove tools until the appliance is at a standstill – when switched off, the appliance continues running briefly.

Protect long hair or loose items of clothing to prevent them from becoming caught in the rotating tools.

These operating instructions refer to various models.

An overview of the different models can be found on the illustrated pages (Fig. D).

Overview

Please fold out the illustrated pages.

Fig. A

- 1 **Base unit**
- 2 **Power cord**
- 3 **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
- 4 **Ejector button**
For removing the tools
- 5 **Cable clamp**
- 6 **Apertures for inserting the tools with lock**
Are automatically closed when tool is pushed on the rear aperture.
- 7 **Release buttons**
For removing accessories from the rear aperture. Press both buttons simultaneously.
- 8 **Self-closing rear aperture**
To insert accessory, e.g. the high-speed hand blender, push on the rear aperture and hold in place. Rear aperture closes automatically when the accessory is removed.

Tools

- 9 **Stirrer "Fine Creamer"**
Thanks to the special shape of the whisk, the mixing result is particularly quick and effective.
- 10 **Kneading hook**
 *some models:*
- 11 **Blender jug**
- 12 **High-speed hand blender made of plastic**
- 13 **High-speed hand blender made of stainless steel**
- 14 **Universal cutter**

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

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

High-speed hand blender:

plastic	order no. 657242
stainless steel	order no. 657258

Universal cutter: order no. 659058

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

Operation

The closed shape of the housing means that the appliance runs especially quietly. Nevertheless, it reaches full motor power and speed.

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.



Important information

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



Risk of injury from rotating drive!

Never grip the rotating tools.

Do not attach or remove tools until the appliance is at a standstill – when switched off, the appliance continues running briefly.

Protect long hair or loose items of clothing to prevent them from becoming caught in the rotating tools.

- 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.

After using the appliance/ cleaning

**Important information**

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

**Risk of electric shock!**

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

Warning!

Surfaces may be damaged.

Do not use abrasive cleaning agents.

- Remove mains plug.
- Wipe the base unit with a damp cloth and then wipe dry.
- Clean the tools 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.

Fig. C

- The power cord can be wound up to facilitate storage of the appliance.
- Attach mains plug to the cable clamp.

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.

Recipes

Whipped cream

100 g–500 g

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



Egg white

1 to 5 egg whites

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



Sponge mixture

Basic recipe

2 eggs

2–3 tbs. hot water

100 g sugar

1 packet of vanilla sugar

70 g flour

70 g cornflour

Baking powder if required

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



Maximum quantity: 2 x basic recipe

Cake mixture

Basic recipe

2 eggs

125 g sugar

1 pinch of salt

1 packet of vanilla sugar or peel from ½ lemon

125 g butter or margarine (room temperature)

250 g flour

1 packet of baking powder

60 ml of milk



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

Maximum quantity: 2 x basic recipe

Short pastry

Basic recipe

125 g butter (room temperature)

100–125 g sugar

1 egg

1 pinch of salt

A little lemon peel or vanilla sugar

250 g flour

Baking powder if required

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

Maximum quantity: 2 x basic recipe

Base for fruit flan

Basic recipe

2 eggs

125 g sugar

125 g ground hazelnuts

50 g breadcrumbs

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

Maximum quantity: 2 x basic recipe

Plaited bun

Basic recipe

250 g flour

1 packets of dry yeast

110 ml warm milk

1 egg

1 pinch of salt

40 g sugar

30 g melted and cooled fat

Grated rind of half a lemon

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

Maximum quantity: 2 x basic recipe

Pizza dough

Basic recipe

250 g flour

1 packets of dry yeast

1 tsp. sugar

1 pinch of salt

3 tbs. oil

125 ml warm water

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

Maximum quantity: 2 x basic recipe

Bread dough

Basic recipe

500 g flour

14 g sugar

14 g margarine

7 g salt

1 packets of dry yeast

250 ml water

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

Mayonnaise

1 egg (egg yolk and egg white)

1 tbs. mustard

1 tbs. lemon juice or vinegar

200–250 ml oil

Salt, pepper to taste

Ingredients must be at the same temperature!

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

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



Instructions on disposal



This appliance has been identified in accordance with the European directive 2012/19/EC on Waste Electrical and Electronic Equipment – WEEE.

The Directive paves the way for effective EU-wide withdrawal and utilization of waste appliances.

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

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

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

Le non-respect des instructions permettant d'utiliser correctement l'appareil dégage le fabricant de toute responsabilité envers les dommages qui pourraient en résulter.

Cet appareil est destiné à la préparation de quantités habituellement nécessaires dans un foyer, ou dans des applications non professionnelles similaires à celles d'un foyer. Les applications similaires à celles d'un foyer comprennent par exemple l'utilisation dans les coins-cuisine du personnel de magasins, de bureaux, d'entreprises agricoles et autres entreprises commerciales et industrielles, ainsi que l'utilisation par les clients de pensions, petits hôtels et immeubles d'habitation similaire.

Utilisez cet appareil uniquement pour des quantités de préparations culinaires courantes et pour des durées de service normales.

Ce batteur mixeur manuel ne convient que pour mélanger les plats pâteux ou liquides, ou pour battre de la crème.

Il ne doit pas servir à transformer d'autres objets ou substances.

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

Consignes générales de sécurité

Risque d'électrocution

L'utilisation de l'appareil par les enfants est interdite.

Des enfants, éloignez l'appareil et son cordon de raccordement.

Les personnes souffrant d'un handicap physique, sensoriel ou mental ou ne détenant pas l'expérience et / ou les connaissances nécessaires pourront utiliser les appareils à condition de le faire sous surveillance, ou que son utilisation sûre leur ait été enseignée et qu'elles aient compris les dangers qui en émanent.

Ne permettez jamais aux enfants de jouer avec l'appareil.

Les paramètres du secteur électrique et les indications portées sur la plaque signalétique de l'appareil doivent concorder. N'utilisez cet appareil que dans des locaux fermés.

N'utilisez l'appareil que si son cordon d'alimentation et l'appareil lui-même ne présentent aucun dommage.

Avant de remplacer des accessoires ou des pièces supplémentaires déplacées en service, il faut éteindre l'appareil et le débrancher du secteur.

Débranchez toujours l'appareil du secteur s'il doit se trouver sans surveillance, avant de l'assembler, de le démonter ou de le nettoyer. Veillez à ce que le cordon de branchement ne frotte pas sur des arêtes vives ou des surfaces très chaudes.

Afin d'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 blessure

Risque d'électrocution !

Si une coupure de courant se produit, l'appareil reste en position allumée et redémarrera dès le retour du courant.

Éteignez immédiatement l'appareil

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

Ne plongez pas l'appareil dans l'eau au-delà de la jonction entre l'appareil de base et l'accessoire mixeur rapide.

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

Ne faites pas tourner l'appareil à vide. N'utilisez l'appareil qu'avec des accessoires d'origine.

N'utilisez que des accessoires d'un même type (crochets malaxeurs par exemple).

Ne laissez jamais l'appareil allumé plus longtemps que nécessaire au mixage des produits alimentaires à traiter.

Le bol mixeur ne va pas au four micro-ondes.

Risque de blessures engendré par l'entraînement rotatif !

N'introduisez jamais les doigts dans des accessoires en rotation

Ne montez et détachez les accessoires qu'une fois l'appareil immobile. Après l'avoir éteint, l'appareil continue de tourner brièvement.

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

La notice d'utilisation vaut pour différents modèles.

Une vue d'ensemble des différents modèles se trouve sur les volets illustrés (Figure D).

Vue d'ensemble

Veillez déplier les volets illustrés.

Figure A

1 Appareil de base

2 Le cordon d'alimentation électrique

3 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.

4 Touche d'éjection

Elle sert à détacher les accessoires.

5 Bride à cordon

6 Orifices pour mettre en place les accessoires avec fermeture

Ils se ferment automatiquement lors de l'ouverture de l'orifice arrière.

7 Touches de déverrouillage

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

8 Orifice arrière à fermeture automatique

Pour mettre les accessoires en place, par exemple l'accessoire mixeur rapide, ouvrez l'orifice arrière et retenez-le.

L'orifice arrière se referme automatiquement après avoir retiré l'accessoire.

Accessoires

9 Fouet mixeur « Fine Creamer »

Vu la forme spéciale du fouet, il permet de mixer le produit particulièrement vite et efficacement.

10 Crochets pétrisseurs

 *sur certains modèles:*

11 Bol mixeur

12 Accessoire mixeur rapide en matière plastique

13 Accessoire mixeur rapide en acier inoxydable

14 Broyeur universel

Avec le broyeur universel, vous profitez de toute la puissance de l'appareil lors de la préparation d'une pâte à tartiner au miel (à condition de respecter les instructions de la recette).

Vous trouverez la recette dans la notice d'utilisation du broyeur universel.

Si un accessoire n'a pas été livré d'origine, il est possible de le commander auprès du service après-vente.

Mixer batteur rapide :

Matière plastique N° de réf. 657242

Matière inoxydable N° de réf. 657258

Broyeur universel : N° de réf. 659058

Veillez respecter les instructions figurant dans la notice d'instructions à part accompagnant ces accessoires.

Utilisation

Vu que le corps de l'appareil est fermé sur lui-même, ce dernier est particulièrement silencieux. Malgré cela, il atteint sa pleine puissance et son plein régime.

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.



Remarque importante

Lorsque l'orifice arrière est ouvert, l'appareil ne peut fonctionner qu'en marche momentanée. Les positions 1 à 5 de l'interrupteur sont inopérantes.

Pour actionner la fermeture, ne déplacez le curseur que lorsque l'interrupteur se trouve sur la position 0/off.



Risque de blessures engendré par l'entraînement rotatif !

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

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

Figure 13

- 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 13-1) !

- 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.

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.



Risque d'électrocution !

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

Attention !

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

- 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.
- Le lavage des accessoires a lieu au lave-vaisselle ou avec 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.

Figure 14

- Pour ranger le cordon d'alimentation, vous pouvez l'enrouler.
- Fixez la fiche mâle du cordon au moyen de la bride à cordon.

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.

Recettes

Crème chantilly

100 g à 500 g

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



Blanc d'œuf

1 à 5 blancs d'œufs

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



Pâte à biscuits

Recette de base

2 œufs

2–3 cuillères à soupe d'eau très chaude

100 g de sucre

1 sachet de sucre vanillé

70 g de farine

70 g de fécule

éventuellement de la levure chimique

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



Quantité maximale : 2 fois la recette de base

Pâte levée

Recette de base

2 œufs

125 g de sucre

1 pincée de sel

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

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

250 g de farine

1 sachet de levure chimique

60 ml de lait

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



Quantité maximale : 2 fois la recette de base

Pâte brisée

Recette de base

125 g de beurre (à la température ambiante)

100 à 125 g de sucre

1 œuf

1 pincée de sel

un peu de zeste de citron ou du sucre vanillé



250 g de farine

éventuellement de la levure chimique

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

Quantité maximale : 2 fois la recette de base

Fond de tarte aux fruits

Recette de base

2 œufs

125 g de sucre

125 g de noisettes broyées

50 g de chapelure

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



Quantité maximale : 2 fois la recette de base

Brioche tressée

Recette de base

250 g de farine

1 sachet de levure

110 ml de lait chaud

1 œuf

1 pincée de sel

40 g de sucre

30 g de matière grasse fondue puis refroidie, le zeste râpé d'un demi-citron

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

Quantité maximale : 2 fois la recette de base

Pâte à pizza

Recette de base

250 g de farine

1 sachet de levure

1 c. à café de sucre

1 pincée de sel

3 cuillères à soupe d'huile

125 ml d'eau chaude

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



Quantité maximale : 2 fois la recette de base

Pâte à pain

Recette de base

500 g de farine

14 g de sucre

14 g margarine

7 g de sel

1 sachet de levure

250 ml d'eau

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

Mayonnaise

1 œuf (le jaune et le blanc)

1 cuillère à soupe de moutarde

1 cuillère à soupe de jus de citron ou de vinaigre

200 à 250 ml d'huile

Salez et poivrez selon vos goûts

Les ingrédients doivent tous se trouver à la même température !

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

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



Conseils pour la mise au rebut



Cet appareil a été labélisé en conformité avec la directive communautaire européenne 2012/19/CE visant les appareils électriques et électroniques usagés (waste electrical and electronic equipment – WEEE).

Cette directive fixe le cadre, en vigueur sur tout le territoire de l'UE, d'une reprise et d'un recyclage des appareils usagés.

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

Conditions de garantie

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

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

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



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

Indice

Per la vostra sicurezza	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, sensoriali o mentali o da persone prive di esperienza e competenza se sono sorvegliate o sono state istruite sull'uso sicuro dell'apparecchio ed hanno compreso i pericoli da esso derivanti.

Ai bambini è vietato giocare con l'apparecchio!

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

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

Prima di sostituire accessori o pezzi di ricambio, che durante il funzionamento si muovono, l'apparecchio deve essere spento e staccato dalla rete.

Staccare sempre l'apparecchio dalla rete quando non è sorvegliato e prima del montaggio, dello smontaggio o della pulizia.

Non tirare il cavo di alimentazione su spigoli vivi né metterlo a contatto con superfici calde.

Al fine di evitare pericoli, se il cavo di alimentazione di questo apparecchio subisce danni, deve essere sostituito dal produttore, dal suo servizio assistenza clienti o da persona in possesso di simile qualificazione.

Fare eseguire le riparazioni all'apparecchio solo dal nostro servizio assistenza clienti.

▲ Avvertenze di sicurezza per questo apparecchio

Pericolo ferite

Pericolo di scariche elettriche

In caso d'interruzione dell'alimentazione elettrica l'apparecchio resta inserito e dopo l'interruzione si rimette in funzione.

Spegnere immediatamente l'apparecchio.

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

Non immergere l'apparecchio nel liquido oltre il punto di congiunzione fra asta frullatore rapido e apparecchio base.

Non usare l'apparecchio con le mani bagnate.

Non mettere l'apparecchio in funzione a vuoto.

Usare l'apparecchio solo con gli accessori originali.

Impiegare solo utensili di un tipo (per es. braccio impastatore).

Si consiglia di non lasciare mai l'apparecchio acceso più a lungo di quanto è necessario per la lavorazione del frullato.

Il bicchiere frullatore non è idoneo per l'uso nel forno a microonde.

Pericolo di lesioni da parti in rotazione.

Non introdurre mai le mani negli utensili in rotazione.

Applicare e rimuovere gli utensili solo ad apparecchio fermo – dopo lo spegnimento il movimento dell'apparecchio continua per breve tempo.

Proteggere i capelli lunghi o i capi di abbigliamento non aderenti, per evitare che possano entrare fra gli utensili in rotazione.

In queste istruzioni per l'uso si descrivono diversi modelli.

Nelle pagine con figure si riporta uno specchio dei diversi modelli (figura )

Guida rapida

Aprire le pagine con le figure.

Figura 

- 1 Apparecchio base**
- 2 Cavo d'alimentazione**
- 3 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
- 4 Pulsante di espulsione**
Per rimuovere gli utensili
- 5 Molletta per cavo**
- 6 Aperture d'inserimento degli utensili con chiusura**
Si chiudono automaticamente aprendo l'apertura posteriore.
- 7 Pulsanti di sblocco**
Per rimuovere gli accessori dall'apertura posteriore. Premere contemporaneamente i due pulsanti.
- 8 Apertura posteriore a chiusura automatica**
Per inserire accessori, ad es. il frullatore rapido ad immersione, aprire e mantenere aperta l'apertura posteriore.
L'apertura posteriore si chiude automaticamente dopo la rimozione dell'accessorio.

Utensili

- 9 Frusta «Fine Creamer»**
La speciale forma della frusta permette di raggiungere un risultato di miscelazione particolarmente rapido ed efficace.
- 10 Impastatore**
 In alcuni modelli:
- 11 Bicchiere frullatore**
- 12 Frullatore rapido ad immersione in materiale sintetico**

13 Frullatore rapido ad immersione in acciaio inossidabile

14 Mini tritatutto

Con il mini tritatutto sfruttate tutta la potenza dell'apparecchio nella preparazione di crema al miele spalmabile sul pane (rispettando le indicazioni della ricetta).

La ricetta si trova nelle istruzioni per l'uso del mini tritatutto.

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

Asta frullatore rapido:

Plastica Codice di ord. N° 657242

Inox Codice di ord. N° 657258

Mini tritatutto: Codice di ord. N° 659058

Osservare le istruzioni per questi accessori nel separato libretto d'istruzioni per l'uso.

Uso

Grazie alla forma chiusa della carcassa, nel funzionamento l'apparecchio è molto silenzioso. E nonostante ciò raggiunge la piena potenza del motore e velocità.

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

Frusta per ...

... salse, ghiaccio tritato, puré 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.

Braccio impastatore per ...

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

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



Avvertenza importante

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

La selezione di velocità 1–5 non è in funzione. Muovere il cursore per l'azionamento della chiusura solo con l'interruttore in posizione 0/off.



Pericolo di lesioni da parti in rotazione.

Non introdurre mai le mani negli utensili in rotazione.

Applicare e rimuovere gli utensili solo ad apparecchio fermo – dopo lo spegnimento il movimento dell'apparecchio continua per breve tempo.

Proteggere i capelli lunghi o i capi di abbigliamento non aderenti, per evitare che possano entrare fra gli utensili in rotazione.

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

Figura E

- 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 E-1).

- Inserire la spina.
- Introdurre l'alimento in un idoneo contenitore.
- Introdurre gli utensili nel contenitore ed accendere l'apparecchio alla velocità desiderata.
Grado 1, 2:
per incorporare e mescolare.
Grado 3, 4, 5:
per impastare e montare.
- Dopo il lavoro disporre il selettore su 0/off e staccare gli utensili con il pulsante di espulsione e rimuoverli.

Attenzione:

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

Avvertenza:

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

Dopo il lavoro/Pulizia



Avvertenza importante

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



Pericolo di scarica elettrica!

Non immergere mai l'apparecchio base in liquidi né lavarlo nella lavastoviglie.

Non pulire con apparecchi a vapore.

Non usare l'apparecchio con le mani bagnate.

Attenzione!

Possibili danni alle superfici.

Non utilizzare detergenti abrasivi.

- Staccare la spina.
- Pulire il blocco motore con un panno umido ed infine asciugarlo.
- Lavare gli utensili nella lavastoviglie o con una spazzola 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.

Figura G

- Per conservare l'apparecchio, il cavo può essere avvolto.
- Fissare la spina di alimentazione con la molletta per cavo.

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.

Ricette

Panna montata

100 g–500 g

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



Albumi

1–5 bianchi d'uovo

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



Pasta biscotto

Ricetta base

2 uova

2–3 cucchiaini acqua calda

100 g zucchero

1 bustina zucchero vanigliato

70 g farina

70 g fecola

eventualmente lievito in polvere

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

Quantità massima: 2 volte la ricetta base



Pasta fluida miscelata

Ricetta base

2 uova

125 g zucchero

1 pizzico sale

1 bustina zucchero vanigliato o buccia di ½ limone

125 g di burro o margarina (a temperatura ambiente)

250 g farina

1 bustina lievito in polvere

60 ml latte

- Mescolare tutti gli ingredienti con la frusta per ca. ½ minuto al grado 1, poi ca. 3–4 minuti al grado 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 bracci impastatore per ca. ½ minuto al grado 1, poi ca. 3–4 minuti al grado 5.

Quantità massima: 2 volte la ricetta base



Fondo per dolce alla frutta

Ricetta base

2 uova

125 g zucchero

125 g nocciole macinate

50 g pangrattato

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

Quantità massima: 2 volte la ricetta base



Treccia di pasta lievitata

Ricetta base

250 g farina

1 confezione lievito secco

110 ml latte caldo

1 uovo

1 pizzico sale

40 g zucchero

30 g grasso sciolto e raffreddato

Buccia di mezzo limone, grattugiata

- Mescolare tutti gli ingredienti con i bracci impastatore per ca. ½ minuto al grado 1, poi ca. 3–4 minuti al grado 5.

Quantità massima: 2 volte la ricetta base



Pasta per pizza

Ricetta base

250 g farina

1 confezione lievito secco

1 cucchiaino di zucchero

1 pizzico sale

3 cucchiaini di olio

125 ml acqua calda

- Mescolare tutti gli ingredienti con i bracci impastatore per ca. ½ minuto al grado 1, poi ca. 3–4 minuti al grado 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 bracci impastatore per ca. ½ minuto al grado 1, poi ca. 3–4 minuti al grado 5.

Maionese

1 uovo (tuorlo e albume)

1 cucchiaino di senape

1 cucchiaino di succo di limone o aceto

200–250 ml olio

sale, pepe secondo i gusti

Gli ingredienti devono essere alla stessa temperatura.

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

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



Avvertenze sulla rottamazione



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

La direttiva prescrive il quadro normativo per un recupero e riciclaggio degli apparecchi dismessi.

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

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.

Kundendienst – Customer Service

DE Deutschland, Germany

BSH Hausgeräte Service GmbH
Zentralwerkstatt für kleine
Hausgeräte
Trautskirchener Strasse 6-8
90431 Nürnberg
Online Auftragsstatus, Filterbeutel-
Konfigurator und viele weitere
Infos unter:
www.bosch-home.com

Reparaturservice, Ersatzteile &
Zubehör, Produkt-Informationen:
Tel.: 0911 70 440 040
<mailto:cp-servicecenter@bshg.com>
Wir sind an 365 Tagen rund um die Uhr
erreichbar.

AE United Arab Emirates, الإمارات العربية المتحدة

BSH Home Appliances FZE
Round About 13,
Plot Nr MO-0532A
Jebel Ali Free Zone – Dubai
Tel.: 04 881 4401
<mailto:service.uae@bshg.com>
www.bosch-home.com/ae

AL Republika e Shqipërisë, Albania

AERTECH SH.P.K.
Rruga Qemal Stafa
Pallati i ri përball Prokuroris se
Përgjithshme
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.
Gradačanka 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
Laerbeeklaan 74
1090 Bruxelles – Brussel
Tel.: 070 222 141
Fax: 024 757 291
<mailto:bru-repairs@bshg.com>
www.bosch-home.be

BG Bulgaria

BSH Domakinski Uredi
Bulgaria EOOD
115K Tsarigradsko Chausse Blvd.
European Trade Center Building,
5th floor
1784 Sofia
Tel.: 02 892 90 47
Fax: 02 878 79 72
<mailto:informacia.servis-bg@bshg.com>
www.bosch.home.bg

BH Bahrain, البحرين

Khalaifat Company
Manama
Tel.: 01 7400 553
<mailto:service@khalaifat.com>

BY Belarus, Беларусь

ООО "БСХ Бытовая техника"
тел.: 495 737 2961
<mailto:mok-kdhl@bshg.com>

CH Schweiz, Suisse, Svizzera, Switzerland

BSH Hausgeräte AG
Werkskundendienst für
Hausgeräte
Fahrweidstrasse 80
8954 Geroldswil
<mailto:ch-info.hausgeraete@bshg.com>
Service Tel.: 0848 840 040
Service Fax: 0848 840 041
<mailto:ch-reparatur@bshg.com>
Ersatzteile Tel.: 0848 880 080
Ersatzteile Fax: 0848 880 081
<mailto:ch-ersatzteil@bshg.com>
www.bosch-home.com

CY Cyprus, Κύπρος

BSH Ikiakes Syskeves-Service
39, Arh. Makaanouri III Str.
2407 Egomi/Nikosia (Lefkosia)
Tel.: 7777 8007
Fax: 022 658 128
<mailto:bsh.service.cyprus@cytanet.com.cy>

CZ Česká Republika, Czech Republic

BSH domácí spotřebiče s.r.o.
Firemní servis domácích
spotřebičů
Pekařská 10b
155 00 Praha 5
Tel.: 0251 095 546
Fax: 0251 095 549
www.bosch-home.com/cz

DK Danmark, Denmark

BSH Hvidevarer A/S
Telegrafvej 4
2750 Ballerup
Tel.: 44 89 89 85
Fax: 44 89 89 86
<mailto:BSH-Service.dk@bshg.com>
www.bosch-home.dk

EE Eesti, Estonia

SIMSON OÜ
Raua 55
10152 Tallinn
Tel.: 0627 8730
Fax: 0627 8733
<mailto:teenindus@simson.ee>

ES España, Spain

BSH Electrodomésticos
España S.A.
Servicio Oficial del Fabricante
Parque Empresarial PLAZA,
C/ Manfredonia, 6
50197 Zaragoza
Tel.: 902 245 255
Fax: 976 578 425
<mailto:CAU-Bosch@bshg.com>
www.bosch-home.es

FI Suomi, Finland

BSH Kodinkoneet Oy
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, Ελλάδα

BSH Ikiakes Siskeves A.B.E.
Central Branch Service
17 km E.O. Athinon-Lamias &
Potamou 20
14564 Kifisia
Πανελλήνιο τηλέφωνο: 181 82
(αστική χρέωση)
www.bosch-home.gr

HK Hong Kong, 香港

BSH Home Appliances Limited
Unit 1 & 2, 3rd Floor
North Block, 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:hibabejelentés@bsh.hu
Alkatrészrendelés
Tel.: 01 489 5463
Fax: 01 201 8786
mailto:alkatrészrendelés@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.
Ullei Building
2, Hamelacha St.
Industrial Park North
71293 Lod
Tel.: 08 9777 222
Fax: 08 9777 245
mailto:csb-serv@zahav.net.il
www.bosch-home.co.il

IN India, Bhārat, भारत

BSH Customer Service Front Office
Shop No.4, Everest Grande,
Opp. Shanti Nagar Bus Stop,
Mahakali Caves Road, Andheri East
Mumbai 400093

IS Iceland

Smith & Norland hf.
Noatuni 4
105 Reykjavik
Tel.: 0520 3000
Fax: 0520 3011
www.sminor.is

IT Italia, Italy

BSH Elettrodomestici S.p.A.
Via. M. Nizzoli 1
20147 Milano (MI)
Numero verde 800 829 120
mailto:info@bosch-elettrodomestici.it
www.bosch-home.com/it

KZ Kazakhstan, Қазақстан

IP Turebekov Yerzhan
Nurmanovich
Jangeldina str. 15
Shimkent 160018
Tel.: 0252 31 00 06
mailto:evrika_kz@mail.ru

LB Lebanon, لبنان

Teheni, Hana & Co.
Boulevard Dora 4043 Beyrouth
P.O. Box 90449
Jdeideh 1202 2040
Tel.: 01 255 211
mailto:Info@Teheni-Hana.com

LT Lietuva, Lithuania

Senuku prekybos centras UAB
Jonavos g. 62
44192 Kaunas
Tel.: 0372 12146
Fax: 0372 12165
www.senukai.lt

LU Luxembourg

BSH électroménagers S.A.
13-15 ZI Breedeweues
1259 Senningerberg
Tel.: 26349 300
Fax: 26349 315
mailto:lux-service.electromenager@
bshg.com
www.bosch-home.com/lu

LV Latvija, Latvia

General Serviss Limited
Bullu street 70c
1067 Riga
Tel.: 07 42 41 37
mailto:bt@olimpeks.lv

Elkor Serviss
Brivibas gatve 201
1039 Riga
Tel.: 067 0705 20; -36
Fax: 067 0705 24
mailto:domoservice@elkor.lv
www.servisacentrs.lv

MD Moldova

S.R.L. "Rialto-Studio"
ул. Шчысева 98
2012 Кишинев
тел./факс: 022 23 81 80
mailto:bosch-md@mail.ru

ME Crna Gora, Montenegro

Elektronika komerc
Ul. Slobode 17
84000 Bijelo Polje
Tel./Fax: 050 432 575
Mobil: 069 324 812
mailto:ekobosch.servis@
t-com.me

MK Macedonia, Македонија

GORENEC
Jane Sandanski 69 lok.3
1000 Skopje
Tel.: 022 454 600
Mobil: 070 697 463
mailto:gorenece@yahoo.com

MT Malta

Oxford House Ltd.
Notabile Road
Mriehel BKR 14
Tel.: 021 442 334
Fax: 021 488 656
www.oxfordhouse.com.mt

MV Raajjeyge Jumhooriyyaa, Maldives

Intel Investments
Ma. Maadheli, Majeedhee Magu
Malé
Tel.: 0331 0742
mailto:mohamed.zuhuree@intel.com.mv

NL Nederland, Netherlands

BSH Huishoudapparaten B.V.
Taurusavenue 36
2132 LS Hoofddorp
Storingsmelding:
Tel.: 088 424 4010
Fax: 088 424 4845
mailto:bosch-contactcenter@bshg.com

Onderdelenverkoop:
Tel.: 088 424 4010
Fax: 088 424 4801
mailto:bosch-onderdelen@bshg.com
www.bosch-home.nl

NO Norge, Norway

BSH Husholdningsapparater A/S
Grensesvingen 9
0661 Oslo
Tel.: 22 66 06 00
Fax: 22 66 05 50
mailto:Bosch-Service-NO@bshg.com
www.bosch-home.no

NZ New Zealand

BSH Home Appliances Ltd.
Unit F 2, 4 Orbit Drive
Mairangi Bay
Auckland 0632
Tel.: 09 477 0492
Fax: 09 477 2647
mailto:bshnz-cs@bshg.com
www.bosch-home.co.nz

PL Polska, Poland

BSH Sprzęt Gospodarswa
Domowego sp. z o.o.
Al. Jerozolimskie 183
02-222 Warszawa
Centrala Serwisu
Tel.: 801 191 534
Fax: 022 572 7709
mailto:Serwis.Fabryczny@bshg.com
www.bosch-home.pl

PT Portugal

BSHP Electrodomésticos Lda.
Rua Alto do Montijo, nº 15
2790-012 Carnaxide
Tel.: 707 500 545*
Fax: 214 250 701
mailto:bosch.electrodomesticos.pt@bshg.com
www.bosch-home.pt

* (PT 0,10 €/min., Mobile 0,25 €/min)

RO România, Romania

BSH Electrocasnice srl.
Sos. Bucuresti-Ploiesti,
nr. 19-21, sect.1
13682 Bucuresti
Tel.: 021 203 9748
Fax: 021 203 9733
mailto:service.romania@bshg.com
www.bosch-home.ro

RU Russia, Россия

ООО "БСХ Бытовая техника"
Сервис от производителя
Малая Калужская 19/1
119071 Москва
тел.: 495 737 2961
mailto:mok-kdhl@bshg.com
www.bosch-home.com

SA Kingdom Saudi Arabia,

المملكة العربية السعودية

BSH Home Appliances
Saudi Arabia L.L.C.
Bin Hamran Commercial Centr.
6th Floor 603B
Jeddah 21481
Tel.: 800 124 1247
mailto:service.ksa@bshg.com
www.bosch-home.com/sa

SE Sverige, Sweden

BSH Hushållsapparater AB
Landsvägen 32
169 29 Solna
Tel.: 0771 11 22 77 local rate
mailto:Bosch-Service-SE@bshg.com
www.bosch-home.se

SG Singapore, 新加坡

BSH Home Appliances Pte. Ltd.
TECHPLACE I and
Mo Kio Avenue 10
Block 4012 #01-01
569628 Singapore
Tel.: 6751 5000
Fax: 6751 5005
mailto:bshsgp.service@bshg.com
www.bosch-home.com.sg

SI Slovenija, Slovenia

BSH Hišni aparati d.o.o.
Litostrojska 48
1000 Ljubljana
Tel.: 01 583 07 01
Fax: 01 583 08 89
mailto:informacije.servis@bshg.com
www.bosch-home.com/si

SK Slovensko, Slovakia

BSH domácí spotřebiče s.r.o.
Organizačná zložka Bratislava
Galvaniho 17/C
821 04 Bratislava
Tel.: 02 44 45 20 41
mailto:opravy@bshg.com
www.bosch-home.com/sk

TR Türkiye, Turkey

BSH Ev Aletleri Sanayi
ve Ticaret A.Ş.
Fatih Sultan Mehmet Mahallesi
Balkan Caddesi No: 51
34771 Ümraniye, İstanbul
Tel.: 0 216 444 6333*
Fax: 0 216 528 9188
mailto:careline.turkey@bshg.com
www.bosch-home.com/tr
*Çağrı merkezini sabit hatlardan aramanın
bedeli şehir içi ücretlendirme, Cep
telefonlarından ise kullanılan tarifeye göre
değişkenlik göstermektedir

TW Taiwan, 台灣

Achelis Taiwan Co. Ltd.
4th floor, No. 112 Sec 1
Chung Hsiao E Road
Taipei ROC 100
Tel.: 02 2321 6222
mailto:Bosch@achelis.com.tw

UA Ukraine, Україна

ТОВ "БСХ Побутова Техніка"
тел.: 044 490 2095
mailto:bsh-service.ua@bshg.com
www.bosch-home.com.ua

XK Kosovo

NTP GAMA
Rruga Mag Prishtine-Ferizaj
70000 Ferizaj
Tel.: 0290 321 434
mailto:a_service@
gama-electronics.com

XS Srbija, Serbia

BSH Kućni aparati d.o.o.
Milutina Milankovića 11^a
11070 Novi Beograd
Tel.: 011 205 23 97
Fax: 011 205 23 89
mailto:informacije.servis-sr@
bshg.com
www.bosch-home.rs

ZA South Africa

BSH Home Appliances (Pty) Ltd.
15th Road Randjespark
Private Bag X36, Randjespark
1685 Midrand – Johannesburg
Tel.: 086 002 6724
Fax: 086 617 1780
mailto:applianceserviceza@
bshg.com
www.bosch-home.com/za

Garantiebedingungen DEUTSCHLAND (DE)

Die nachstehenden Bedingungen, die Voraussetzungen und Umfang unserer Garantieleistung beschreiben, lassen die Gewährleistungsverpflichtungen des Verkäufers aus dem Kaufvertrag mit dem Endabnehmer unberührt.

Für dieses Garant leisten wir Garantie gemäß nachstehenden Bedingungen:

1. Wir beheben unentgeltlich nach Maßgabe der folgenden Bedingungen (Nr. 2 - 6) Mängel am Gerät, die nachweislich auf einem Material- und/ oder Herstellungsfehler beruhen, wenn sie uns unverzüglich nach Feststellung und innerhalb von 24 Monaten nach Lieferung an den Erstendabnehmer gemeldet werden. Zeigt sich der Mangel innerhalb von 6 Monaten ab Lieferung, wird vermutet, dass es sich um einen Material- oder Herstellungsfehler handelt.

2. Die Garantie erstreckt sich nicht auf leicht zerbrechliche Teile wie z. B. Glas oder Kunststoff bzw. Glühlampen.

Eine Garantiepflicht wird nicht ausgelöst durch geringfügige Abweichungen von der Soll-Beschaffenheit, die für Wert und Gebrauchstauglichkeit des Gerätes unerheblich sind, oder durch Schäden aus chemischen und elektrochemischen Einwirkungen von Wasser, sowie allgemein aus anomalen Umweltbedingungen oder sachfremden Betriebsbedingungen oder wenn das Gerät sonst mit ungeeigneten Stoffen in Berührung gekommen ist. Ebenso kann keine Garantie übernommen werden, wenn die Mängel am Gerät auf Transportschäden, die nicht von uns zu vertreten sind, nicht fachgerechte Installation und Montage, Fehlgebrauch, eine nicht haushaltsübliche Nutzung, mangelnde Pflege oder Nichtbeachtung von Bedienungs- oder Montagehinweisen zurückzuführen sind.

Der Garantieanspruch erlischt, wenn Reparaturen oder Eingriffe von Personen vorgenommen werden, die hierzu von uns nicht ermächtigt sind, oder wenn unsere Geräte mit Ersatzteilen, Ergänzungs- oder Zubehörteilen versehen werden, die keine Originalteile sind und dadurch ein Defekt verursacht wird.

3. Die Garantieleistung erfolgt in der Weise, dass mangelhafte Teile nach unserer Wahl unentgeltlich instandgesetzt oder durch einwandfreie Teile ersetzt werden.

Geräte, die zumutbar (z. B. im PKW) transportiert werden können, und für die unter Bezugnahme auf diese Garantie eine Garantieleistung beansprucht wird, sind unserer nächstgelegenen Kundendienststelle oder unserem Vertragskundendienst zu übergeben oder zuzusenden. Instandsetzungen am Aufstellungsort können nur für stationär betriebene (feststehende) Geräte verlangt werden.

Es ist jeweils der Kaufbeleg mit Kauf- und/oder Lieferdatum vorzulegen. Ersetzte Teile gehen in unser Eigentum über.

4. Sofern die Nachbesserung von uns abgelehnt wird oder fehlschlägt, wird innerhalb der oben genannten Garantiezeit auf Wunsch des Endabnehmers kostenfrei gleichwertiger Ersatz geliefert.

5. Garantieleistungen bewirken weder eine Verlängerung der Garantiefrist, noch setzen sie eine neue Garantiefrist in Lauf. Die Garantiefrist für eingebaute Ersatzteile endet mit der Garantiefrist für das ganze Gerät.

6. Weitergehende oder andere Ansprüche, insbesondere solche auf Ersatz außerhalb des Gerätes entstandener Schäden sind – soweit eine Haftung nicht zwingend gesetzlich angeordnet ist – ausgeschlossen.

Diese Garantiebedingungen gelten für in Deutschland gekaufte Geräte. Werden Geräte ins Ausland verbracht, die die technischen Voraussetzungen (z. B. Spannung, Frequenz, Gasarten, etc.) für das entsprechende Land aufweisen und die für die jeweiligen Klima- und Umweltbedingungen geeignet sind, gelten diese Garantiebedingungen auch, soweit wir in dem entsprechenden Land ein Kundendienstnetz haben. Für im Ausland gekaufte Geräte gelten die von unserer jeweils zuständigen Landesvertretung herausgegebenen Garantiebedingungen. Diese können Sie über Ihren Fachhändler, bei dem Sie das Gerät gekauft haben, oder direkt bei unserer Landesvertretung anfordern.

Beachten Sie unser weiteres Kundendienst-Angebot:

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

Robert Bosch Hausgeräte GmbH
Carl-Wery-Str. 34 / 81739 München // Germany

05/13

Bosch-Infoteam

(Mo-Fr: 8.00-18.00 Uhr erreichbar)

Für Produktinformationen sowie Anwendungs- und Bedienungsfragen zu **kleinen Hausgeräten** :

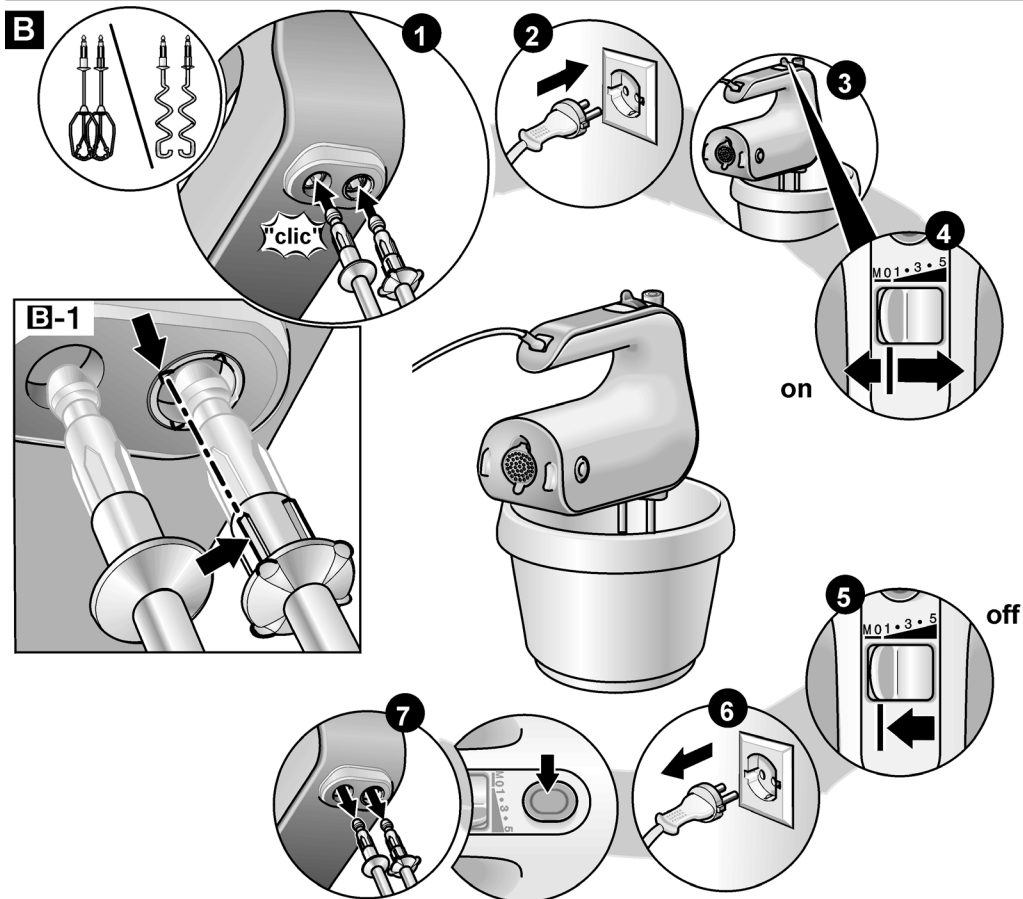
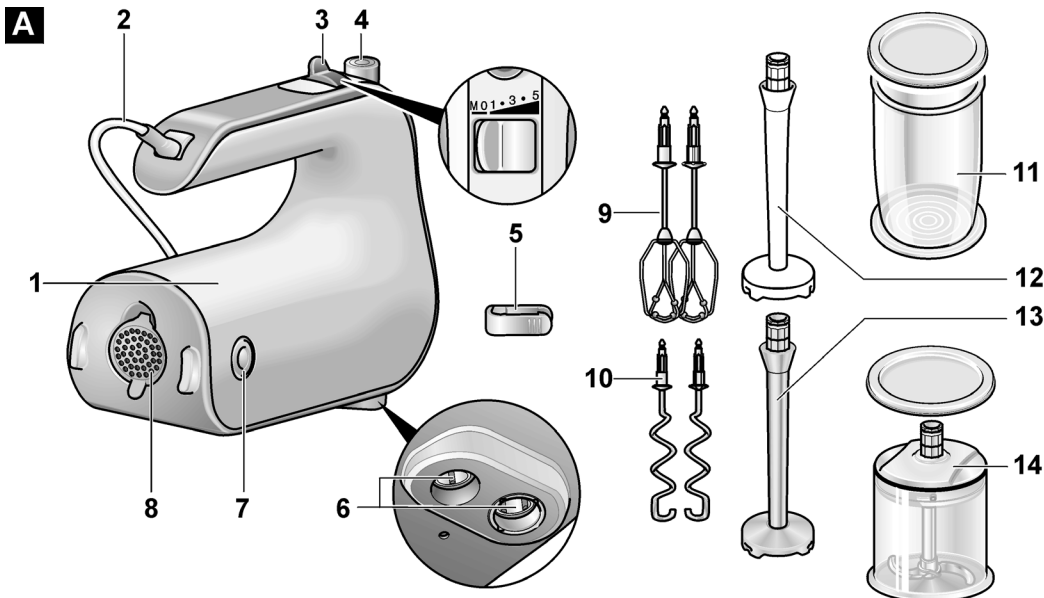
Tel.: 0911 70 440 040 oder unter
bosch-infoteam@bshg.com

Nur für Deutschland gültig!

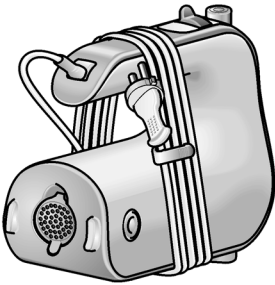


8001004025 (9405)

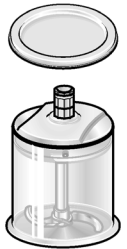
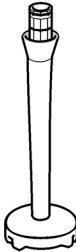
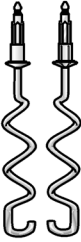
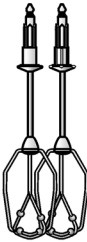
de, en, fr, it



C



D



MFQ4075DE

X

X

X

X