



Register your new Bosch now:  
[www.bosch-home.com/welcome](http://www.bosch-home.com/welcome)



MUM6N..



**BOSCH**

**de** Gebrauchsanleitung  
**en** Instruction manual  
**fr** Mode d'emploi  
**it** Istruzioni per l'uso  
**da** Brugsanvisning

**no** Bruksanvisning  
**sv** Bruksanvisning  
**es** Instrucciones de uso  
**fi** Käyttöohje  
**id** Petunjuk penggunaan

<b>de</b>	Deutsch	3
<b>en</b>	English	11
<b>fr</b>	Français	19
<b>it</b>	Italiano	28
<b>da</b>	Dansk	36
<b>no</b>	Norsk	44
<b>sv</b>	Svenska	52
<b>es</b>	Español	60
<b>fi</b>	Suomi	70
<b>id</b>	Bahasa Indonesia	78



---

## Bestimmungsgemäßer Gebrauch

Dieses Gerät ist nur für den privaten Haushalt und das häusliche Umfeld bestimmt. Gerät nur für haushaltsübliche Verarbeitungsmengen und -zeiten benutzen. Zulässige Höchstmengen nicht überschreiten (→ „Anwendungsbeispiele“ siehe Seite 9).

Das Gerät ist zum Rühren, Kneten und Schlagen von Lebensmitteln geeignet. Das Gerät darf nicht zur Verarbeitung von anderen Substanzen bzw. Gegenständen benutzt werden. Bei Verwendung der vom Hersteller zugelassenen, weiteren Zubehörteile sind zusätzliche Anwendungen möglich. Das Gerät nur mit zugelassenen Originalteilen und -zubehör benutzen. Niemals die Zubehörteile für andere Geräte verwenden.

Das Gerät nur in Innenräumen bei Raumtemperatur und bis zu 2000 m über Meereshöhe verwenden.

---

## Wichtige Sicherheitshinweise

Die Gebrauchsanleitung sorgfältig durchlesen, danach handeln und aufbewahren! Bei Weitergabe des Geräts diese Anleitung beilegen. Das Nichtbeachten der Anweisungen für die richtige Anwendung des Gerätes schließt eine Haftung des Herstellers für daraus resultierende Schäden aus.

Dieses Gerät kann von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben. Kinder sind vom Gerät und der Anschlussleitung fernzuhalten und dürfen das Gerät nicht bedienen. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und Benutzer-Wartung dürfen nicht durch Kinder vorgenommen werden.

### **Stromschlaggefahr und Brandgefahr!**

- Gerät nur gemäß Angaben auf dem Typenschild anschließen und betreiben. Nur benutzen, wenn Zuleitung und Gerät keine Beschädigungen aufweisen. Reparaturen am Gerät, wie z. B. eine beschädigte Netzanschlussleitung auswechseln, dürfen nur durch unseren Kundendienst ausgeführt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
- Gerät ausschließlich mit dem Drehschalter ein- und ausschalten. Gerät niemals an Zeitschaltuhren oder fernbedienbaren Steckdosen anschließen. Das Gerät während des Betriebs stets beaufsichtigen!

- Gerät nicht auf oder in die Nähe heißer Oberflächen, wie z. B. Herdplatten, stellen. Das Netzkabel nicht mit heißen Teilen in Berührung bringen oder über scharfe Kanten ziehen.
- Das Grundgerät niemals in Wasser tauchen oder in den Geschirrspüler geben. Keinen Dampfreiniger benutzen. Das Gerät nicht mit feuchten Händen benutzen.
- Das Gerät muss nach jedem Gebrauch, bei nicht vorhandener Aufsicht, vor dem Zusammenbau, Auseinandernehmen oder Reinigen und im Fehlerfall stets vom Netz getrennt werden.

### **Verletzungsgefahr!**

- Netzstecker erst einstecken, wenn alle Vorbereitungen zum Arbeiten mit dem Gerät abgeschlossen sind.
- Vor dem Auswechseln von Zubehör oder Zusatzteilen, die im Betrieb bewegt werden, muss das Gerät ausgeschaltet und vom Netz getrennt werden. Nach dem Ausschalten läuft der Antrieb kurze Zeit nach. Vollständigen Stillstand des Antriebs abwarten.
- Das Gerät kann mit der Rührschüssel nur betrieben werden, wenn der Schutzdeckel auf dem Mixerantrieb aufgesetzt ist.
- Bei Gebrauch des Mixerantriebs Schutzdeckel auf den nicht genutzten Antrieb für die Schüssel aufsetzen.
- Während des Betriebes nie in die Schüssel greifen.
- Werkzeuge nur bei Stillstand des Gerätes aufsetzen und abnehmen – nach dem Ausschalten läuft das Gerät kurze Zeit nach.
- Niemals Werkzeuge und Zubehör oder 2 Zubehöre gleichzeitig verwenden. Bei Gebrauch des Zubehörs sowohl diese, wie auch die jeweils beigelegten Gebrauchsanleitungen beachten.
- Zubehör nur im komplett zusammengesetzten Zustand verwenden. Zubehör nie am Grundgerät zusammenbauen.
- Mixermesser nicht mit bloßen Händen berühren. Zum Reinigen eine Bürste benutzen.
- Niemals in den aufgesetzten Mixer greifen!
- Mixer nur bei Stillstand des Antriebes abnehmen / aufsetzen. Mixer arbeitet nur mit aufgesetztem und verriegeltem Deckel. Den Mixer niemals leer betreiben.
- Vorsicht beim Umgang mit den scharfen Messern, bei der Entleerung des Behälters und bei der Reinigung.

### **Verbrühungsgefahr!**

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

### **Erstickungsgefahr!**

Kinder nicht mit Verpackungsmaterial spielen lassen.

**⚠ Achtung!**

Es wird empfohlen, das Gerät niemals länger eingeschaltet zu lassen, wie für die Verarbeitung der Lebensmittel notwendig. Nicht im Leerlauf betreiben.

**⚠ Wichtig!**

- Das Gerät nach jeder Verwendung oder nach längerem Nichtgebrauch unbedingt gründlich reinigen (→ „Reinigen und Pflegen“ siehe Seite 7).
- Vor dem Reinigen der Schüssel in der Spülmaschine die Antriebswelle aus der Schüssel nehmen.

**Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihres neuen Gerätes aus dem Hause Bosch. Weitere Informationen zu unseren Produkten finden Sie auf unserer Internetseite.**

**8 Werkzeuge**

- a Doppelschlagbesen (bei einigen Modellen) z. B. zum Schlagen von Sahne und leichten Teigen
- b Kneithaken z. B. zum Kneten von festem Teig
- c Teigteiler

**9 Mixer (bei einigen Modellen)**

- a Mixbecher
- b Deckel mit Nachfüllöffnung
- c Trichter
- d Messereinsatz

**Inhalt**

Bestimmungsgemäßer Gebrauch.....	3
Wichtige Sicherheitshinweise .....	3
Auf einen Blick.....	5
Bedienen .....	5
Reinigen und Pflegen .....	7
Hilfe bei Störungen.....	8
Anwendungsbeispiele.....	9
Entsorgung .....	10
Garantiebedingungen .....	10

**Bedienen**

**⚠ Verletzungsgefahr!**

Netzstecker erst einstecken, wenn alle Vorbereitungen zum Arbeiten mit dem Gerät abgeschlossen sind.

**Vorsicht!**

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

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

**Vorbereiten**

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

**Auf einen Blick**

Bitte Bildseiten ausklappen.

→ **Bild** 

- 1 Grundgerät**
- 2 Drehschalter**
- 3 Antrieb für Schüssel / Werkzeuge**
- 4 Antrieb für Mixer**
- 5 Schutzdeckel für Mixerantrieb**
- 6 Kabelstaufach**
- 7 Schüssel**
  - a Rührschüssel aus Kunststoff oder Edelstahl (je nach Ausführung)
  - b Deckelrand
  - c Deckel

## Einstellen der Arbeitsstufe

- Drehschalter auf gewünschte Stufe drehen.

Einstellungen	
0/off	Stopp / Aus
M	Momentschaltung Drehschalter festhalten. Der Antrieb arbeitet mit höchster Drehzahl.
1...4	Arbeitsgeschwindigkeit (1 = langsam, 4 = schnell)

### Wichtiger Hinweis:

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

## Arbeiten mit der Schüssel und den Werkzeugen

### Doppelschlagbesen

(bei einigen Modellen)  
zum Schlagen von Eischnee, Sahne und zum Schlagen von leichten Teigen, z. B. Biskuitteig.



### Knethaken

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



### ⚠ Verletzungsgefahr durch rotierende Werkzeuge!

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

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

### → Bild 3

- Rührschüssel aufsetzen und bis zum Anschlag gegen den Uhrzeigersinn drehen.
- Gewünschtes Werkzeug einsetzen:

### Doppelschlagbesen

- Doppelschlagbesen auf die Antriebswelle in der Schüssel aufsetzen.
- Dabei auf vollständigen Eingriff der Verzahnung achten, ggf. leicht drehen und andrücken.

### Knethaken

- Erst den Teigteiler auf die Antriebswelle in der Schüssel aufsetzen, dann
- Knethaken auf die Antriebswelle in der Schüssel aufsetzen.

Die Werkzeugeempfehlungen bei den Rezepten beachten.

- Deckelrand aufsetzen und bis zum Anschlag gegen den Uhrzeigersinn drehen.
- Die zu verarbeitenden Zutaten in die Schüssel einfüllen.
- Deckel aufsetzen.
- Drehschalter auf gewünschte Stufe stellen.

### Unsere Empfehlung

- schlagen mit Stufe **3-4**
- unterrühren auf Stufe **1-2**
- Knethaken: zuerst einrühren bei Stufe **1**, kneten bei Stufe **3**

### Zutaten nachfüllen

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

### Nach der Arbeit

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

**Mixer**

(bei einigen Modellen)

**⚠ Verletzungsgefahr durch scharfe  
Messer / rotierenden Antrieb!**

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

**⚠ Verbrühungsgefahr!**

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

**Achtung!**

Mixer kann beschädigt werden. Keine tiefgefrorenen Zutaten (ausgenommen Eiswürfel) verarbeiten. Mixer nicht leer betreiben.

→ **Bild **

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

**Wichtiger Hinweis:**

Mixerdeckel beim Arbeiten am Rand festhalten.

**Zutaten nachfüllen**

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

**Nach der Arbeit**

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

**Tip:** Mixer am besten sofort nach Gebrauch reinigen.

**Reinigen und Pflegen**

**⚠ Stromschlaggefahr!**

Vor allen Arbeiten am Gerät den Netzstecker ziehen.

**Wichtiger Hinweis**

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

**Grundgerät reinigen**

**⚠ Stromschlaggefahr!**

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

**Vorsicht!**

Keine scheuernden Reinigungsmittel verwenden.

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

## Schüssel und Werkzeug reinigen

→ Bild 

### Vorsicht!

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

Schüssel und Doppelschlagbesen sind spülmaschinenfest. Doppelschlagbesen zur Reinigung auseinandernehmen.

- Besen aus der Halterung ziehen.
- Nach dem Trocknen Besen wieder aufstecken, dabei auf vollständigen Eingriff der Verzahnung achten.
- Kneithaken unter fließendem Wasser mit einer Bürste reinigen. Bei Bedarf etwas Spülmittel verwenden.

### Wichtiger Hinweis:

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

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

## Mixer reinigen

→ Bild 

### Verletzungsgefahr durch scharfe Messer!

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

### Vorsicht!

Keine scheuernden Reinigungsmittel verwenden. Messereinsatz nicht in der Spülmaschine reinigen. Messereinsatz nicht im Wasser liegen lassen.

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

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

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

---

## Hilfe bei Störungen

### Stromschlaggefahr!

Vor allen Arbeiten am Gerät den Netzstecker ziehen.

### Gerät läuft nicht an

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

Bei Verwendung des Mixers:

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

Bei Verwendung von Schüssel / Werkzeugen:

- Schutzdeckel am Mixerantrieb anbringen.

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

Das Mixermesser ist durch eine der Zutaten blockiert.

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

### Wichtiger Hinweis:

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



## Anwendungsbeispiele

### Schlagsahne

- 200-1500 g
- Sahne 1½ bis 4 Minuten auf Stufe **3-4** (je nach Menge und Eigenschaften der Sahne) mit dem Doppelschlagbesen verarbeiten.



### Eischnee

- 2 bis 20 Eiweiß
- Eiweiß 2 bis 6 Minuten auf Stufe **4** mit dem Doppelschlagbesen verarbeiten.



### Biskuitteig

- Grundrezept
- 3-4 Eier
  - 3-4 EL heißes Wasser
  - 150 g Zucker
  - 1 Päckchen Vanillezucker
  - 150 g Mehl
  - 50 g Stärkemehl
  - 1 TL Backpulver
  - Zutaten (außer Mehl und Stärkemehl) ca. 4-6 Minuten auf Stufe **4** mit dem Doppelschlagbesen schaumig schlagen.
  - Drehschalter auf Stufe **1-2** stellen und das gesiebte Mehl und Stärkemehl in ca. ½ bis 1 Minute löffelweise untermischen.



**Höchstmenge:** 3 x Grundrezept

### Rührteig

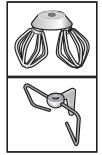
- Grundrezept
- 4 Eier
  - 250 g Zucker
  - 1 Päckchen Vanillezucker
  - 250 g Butter oder Margarine (Raumtemperatur)
  - 500 g Mehl
  - 1 Päckchen Backpulver
  - 125 ml Milch
  - Alle Zutaten ca. ½ Minute auf Stufe **1-2** rühren.
  - Dann ca. 3-4 Minuten (bei Verwendung der Höchstmenge ca. 5-6 Minuten) auf Stufe **4** mit dem Doppelschlagbesen verrühren.



**Höchstmenge:** 3 x Grundrezept

### Mürbeteig

- Grundrezept
- 125 g Butter (Raumtemperatur)
  - 100-125 g Zucker
  - 1 Ei
  - 1 Prise Salz
  - 1 Päckchen Vanillezucker
  - 250 g Mehl



**Hinweis:** Bei Verwendung der Höchstmengen den Knethaken mit Teigteiler verwenden!

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

**Höchstmenge:** 3 x Grundrezept

### Hefeteig

- Grundrezept
- 500 g Mehl
  - 1 Ei
  - 60-80 g Fett (Raumtemperatur)
  - 60-80 g Zucker
  - 200-250 ml lauwarme Milch
  - 25 g Hefe oder 1 Päckchen Trockenhefe
  - Schale von ½ Zitrone
  - 1 Prise Salz
  - Alle Zutaten ca. ½ Minute auf Stufe **1-2** vorkneten.
  - Dann ca. 4-6 Minuten auf Stufe **3** mit dem Knethaken verarbeiten.



**Höchstmenge:** 4 x Grundrezept

### Vollkorn-Weizenmischbrot

- Grundrezept
- 325 g frisch gemahlene Weizen-Vollkornmehl
  - 325 g weißes Mehl Type 405
  - 100 g Roggenmehl Type 630
  - 75 g flüssiger Natursauerteig
  - ½ EL Kümmel
  - ½ EL Brotgewürz
  - ½ EL Salz
  - 1½ Päckchen Trockenhefe
  - 450-500 ml warmes Wasser
  - Alle Zutaten ca. ½ Minute auf Stufe **1-2** vorkneten.



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

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

**Höchstmenge:** 2 x Grundrezept

### Mayonnaise

- 2 Eier
- 2 TL Senf
- 250 ml Öl
- 2 EL Zitronensaft oder Essig
- 1 Prise Salz
- 1 Prise Zucker
- Alle Zutaten (außer Öl) einige Sekunden auf Stufe **1** mixen.
- Dann Öl langsam durch den Trichter gießen und so lange auf Stufe **3-4** mixen, bis die Mayonnaise emulgiert.



### Honig-Brotaufstrich

- 50 g Butter (aus dem Kühlschrank)
- 250 g Honig (aus dem Kühlschrank)
- Butter in kleine Stücke zerteilen und in den Mixer geben.
- Honig dazugeben und 15 Sekunden auf Stufe **4** mixen.



---

## Entsorgung



Entsorgen Sie die Verpackung umweltgerecht. Dieses Gerät ist entsprechend der europäischen Richtlinie 2012/19/EU über Elektro- und Elektronikaltgeräte (waste electrical and electronic equipment – WEEE) gekennzeichnet. Die Richtlinie gibt den Rahmen für eine EU-weit gültige Rücknahme und Verwertung der Altgeräte vor. Über aktuelle Entsorgungswege bitte beim Fachhändler informieren.

---

## Garantiebedingungen

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

Änderungen vorbehalten.

---

## Intended use

This appliance is intended for domestic use only. Use the appliance only for processing normal amounts of food and for normal amounts of time for domestic use. Do not exceed permitted maximum quantities (→ “*Application examples*” see page 16).

The appliance is suitable for mixing, kneading and beating food. The appliance must not be used for processing other substances or objects. Additional applications are possible if the accessories approved by the manufacturer are used. Only use the appliance with approved genuine parts and accessories. Never use the accessory parts for other appliances.

Only use the appliance indoors at room temperature and up to 2000 m above sea level.

---

## Important safety information

Read and follow the instruction manual carefully and keep for later reference! Enclose these instructions when you give this appliance to someone else. 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 can be used by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and/or knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and if they understand the hazards involved. Keep children away from the appliance and connecting cable and do not allow them to use the appliance. Do not let children play with the appliance. Cleaning and user maintenance must not be performed by children.

### Risk of electric shock and fire!

- Connect and operate the appliance only in accordance with the specifications on the rating plate. Do not use the appliance if the power cord and/or appliance are damaged. Only our customer service may repair the appliance, e.g. by replacing a damaged power cord, in order to avoid hazards.
- Use only the rotary switch to switch the appliance on or off. Never connect the appliance to timer switches or remote-controllable sockets. Never leave the appliance unattended while it is switched on!
- Do not place the appliance on or near hot surfaces, e.g. hobs. The power cord must not come into contact with hot parts or be pulled across sharp edges.

- Never immerse the base unit in water or place it in the dishwasher. Do not steam-clean the appliance. Do not use the appliance with damp hands.
- After each use, whenever the appliance is unsupervised, prior to assembly, prior to disassembly, prior to cleaning and in the event of an error, the appliance must always be disconnected from the mains.

**⚠ Risk of injury!**

- Do not insert the mains plug until all preparations for working with the appliance are complete.
- Before replacing accessories or additional parts which move during operation, the appliance must be switched off and disconnected from the power supply. After switching off, the drive continues running for a short time. Wait until the drive has come to a standstill.
- If the protective cover is placed on the blender drive, the appliance can be operated with the mixing bowl only.
- If using the blender drive, place the protective cover on the unused drive for the bowl.
- While the appliance is operating, never place fingers in the mixing bowl.
- Do not attach or remove tools until the appliance is at a standstill – when switched off, the appliance continues running briefly.
- Never use tools and accessories or 2 accessories at the same time. When using the accessories, follow the individual operating instructions enclosed.
- The accessory must be completely assembled before use. Never assemble the accessory on the base unit.
- Do not touch blender blades with bare hands. Clean them with a brush.
- Never reach into the attached blender!
- Do not remove / attach the blender until the drive is at a standstill! Blender will not work unless the cover has been attached and locked. Never operate the blender empty.
- Care shall be taken when handling the sharp cutting blades, emptying the container and during cleaning.

**⚠ Risk of scalding!**

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

**⚠ Risk of suffocation!**

Do not allow children to play with packaging material.

**⚠ Caution!**

We recommend that the appliance is never switched on for longer than is necessary to process the ingredients. Do not operate at no-load.

**⚠ Important!**

- It is essential to clean the appliance thoroughly after each use or after it has not been used for an extended period (→ *“Cleaning and servicing” see page 15*).
- Before cleaning the bowl in the dishwasher, take the drive shaft out of the bowl.

**Congratulations on the purchase of your new Bosch appliance. You can find further information about our products on our website.**

---

**Contents**

Intended use.....	11
Important safety information.....	11
Overview.....	13
Operation.....	13
Cleaning and servicing.....	15
Troubleshooting.....	16
Application examples.....	16
Disposal.....	18
Guarantee.....	18

---

**Overview**

Please fold out the illustrated pages.

→ **Fig. A**

- 1 Base unit**
- 2 Rotary switch**
- 3 Drive for bowl / tools**
- 4 Drive for blender**
- 5 Protective cover for blender drive**
- 6 Cord store**
- 7 Bowl**
  - a Mixing bowl made of plastic or stainless steel (depending on model)
  - b Lid rim
  - c Lid

**8 Tools**

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

**9 Blender (some models)**

- a Blender jug
- b Lid with feed tube
- c Funnel
- d Blade insert

---

**Operation**

**⚠ Risk of injury!**

Do not insert mains plug until all preparations for working with the appliance are complete.

**Caution!**

Do not operate the appliance without an accessory / tool in the operating position. Do not operate the appliance empty. Do not expose appliance or accessories to heat sources.

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

**Preparation**

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

## Selecting the setting

- Rotate the switch to the required setting.

Settings	
0/off	Stop / Off
M	Instantaneous switching Hold rotary switch. The drive operates at maximum speed.
1...4	Operating speed (1 = slow, 4 = fast)

### Important information

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

## Working with the bowl and the tools

### Double whisk

(some models)

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



### Kneading hook

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

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



### ⚠ Risk of injury from rotating tools!

- While the appliance is operating, never place fingers in the mixing bowl.
- Do not change tools until the drive has come to a standstill – when the appliance is switched off, the drive continues running briefly.

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

### → Fig. 3

- Attach the mixing bowl and rotate all the way in an anti-clockwise direction.
- Insert required tool pair:

### Double whisk

- Attach the double whisk to the drive shaft in the bowl.
- Ensure that the gearing meshes fully; if required rotate slightly and press on.

### Kneading hook

- First place the dough blade on the drive shaft in the bowl, then
- attach the kneading hook to the drive shaft in the bowl.

Use the recommended tools for the recipes.

- Attach the lid rim and rotate it all the way in an anti-clockwise direction.
- Put the ingredients to be processed into the bowl.
- Attach the cover.
- Set the rotary switch to the desired setting.

### Our recommendation

- whisking at setting **3-4**
- mixing in at setting **1-2**
- Kneading hook: first stir in at setting **1**, knead at setting **3**.

### Adding more ingredients

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

### After using the appliance

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

**Blender**

(some models)

**⚠ Risk of injury from sharp blades / rotating drive!**

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

**⚠ Risk of scalding!**

- If processing hot liquids, steam escapes through the funnel in the lid.
- Add a max. 0,5 litres of hot or frothing liquid.

**Caution!**

Blender may be damaged. Do not process deep-frozen ingredients (except ice cubes). Do not operate blender when empty.

**→ Fig. 6**

- Remove protective cover from the blender drive. To do this, press the back of the protective cover and remove the cover.
- Place the protective cover on the drive for bowl / tools.
- Attach the blender and rotate all the way in an anti-clockwise direction. Ensure that the marks on the blender and appliance are in alignment!
- Add ingredients.  
Maximum amount of liquid ingredients = 1,25 litres;  
Maximum amount of frothing or hot liquids = 0,5 litres;  
Optimum processing amount of solid ingredients = 100 grams.
- Attach the cover and as far as possible in a clockwise direction. The lug on the blender cover must be fully located in the slot in the blender handle! Blender will not work unless the cover has been attached and locked.
- Set the rotary switch to the desired setting.

**Important information**

When working, hold the blender cover by the edge.

**Adding more ingredients**

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

**After using the appliance**

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

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

---

**Cleaning and servicing****⚠ Risk of electric shock!**

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

**Important information**

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

**Cleaning the base unit****⚠ Risk of electric shock!**

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

**Caution!**

Do not use abrasive cleaning agents.

- Remove mains plug.
- Wipe the base appliance and protective cover with a damp cloth. If required, use a little detergent.
- Then dry the base unit.

**Cleaning the bowl and tools****→ Fig. 7****Caution!**

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

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

- Pull whisks out of the holder.
- After drying the whisks, re-insert them, ensuring that the gearing meshes fully.
- Clean kneading hook with a brush under running water. If required, use a little washing-up liquid.

**Important information**

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

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

**Cleaning the blender**

→ Fig. 13

**⚠ Risk of injury from sharp blades!**

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

**Caution!**

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

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

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

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

---

**Troubleshooting**

**⚠ Risk of electric shock!**

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

**Appliance does not start**

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

When using the blender:

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

When using the bowl / tools:

- Attach protective cover to the blender drive.

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

The blender blade is blocked by one of the ingredients.

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

**Important information**

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

---

**Application examples**

**Whipped cream**

- 200-1500 g
- Using the double whisk, whip cream for 1½ to 4 minutes at setting **3-4** (depending on amount and properties of cream).



**Beaten egg white**

- 2 to 20 egg whites
- Using the double whisk, beat egg whites for 2 to 6 minutes at setting **4**.





**Sponge mixture**

Basic recipe

- 3-4 eggs
- 3-4 tbs. hot water
- 150 g sugar
- 1 packet of vanilla sugar
- 150 g flour
- 50 g cornflour
- 1 tsp. baking powder
- Using the double whisk, mix ingredients (except flour and cornflour) for approx. 4-6 minutes at setting **4** until fluffy.
- Rotate switch to setting **1-2** and spoon in the sifted flour and cornflour within approx. ½ to 1 minute.

**Maximum quantity:** 3 x basic recipe**Cake mixture**

Basic recipe

- 4 eggs
- 250 g sugar
- 1 packet of vanilla sugar
- 250 g butter or margarine (room temperature)
- 500 g flour
- 1 packet of baking powder
- 125 ml of milk
- Mix all ingredients for approx. ½ minute at setting **1-2**.
- Then, using the double whisk, mix for approx. 3-4 minutes (if processing maximum quantity for approx. 5-6 minutes) at setting **4**.

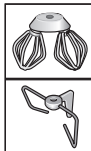
**Maximum quantity:** 3 x basic recipe**Short pastry**

Basic recipe

- 125 g butter (room temperature)
- 100-125 g sugar
- 1 egg
- 1 pinch of salt
- 1 packet of vanilla sugar
- 250 g flour

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

- Mix / knead all ingredients for approx. ½ minute at setting **2**.

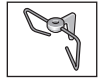


- Then mix / knead for approx. 1 minute (if processing maximum quantity for approx. 3-4 minutes) at setting **3-4**.

**Maximum quantity:** 3 x basic recipe**Yeast dough**

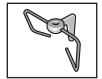
Basic recipe

- 500 g flour
- 1 egg
- 60-80 g fat (room temperature)
- 60-80 g sugar
- 200-250 ml lukewarm milk
- 25 g yeast or 1 packet of dried yeast
- Peel of ½ lemon
- 1 pinch of salt
- Knead all ingredients for approx. ½ minute at setting **1-2**.
- Then process with the kneading hook for approx. 4-6 minutes at setting **3**.

**Maximum quantity:** 4 x basic recipe**Wholemeal mixed wheat bread**

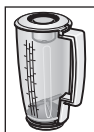
Basic recipe

- 325 g freshly ground wholemeal flour
- 325 g white flour Type 405
- 100 g rye flour Type 630
- 75 g liquid fermented dough
- ½ tbs. caraway
- ½ tbs. bread seasoning
- ½ tbs salt
- 1½ packets of dry yeast
- 450-500 ml warm water
- Knead all ingredients for approx. ½ minute at setting **1-2**.
- Then process into a dough for approx. 4-6 minutes at setting **3**.
- Leave the dough to prove until it is double the size and knead again for approx. 1 min. at setting **3**.
- Place dough in a greased loaf tin and leave to prove again, then bake.

**Tip:** Instead of freshly ground wholemeal flour, freshly ground spelt flour can be used.**Maximum quantity:** 2 x basic recipe

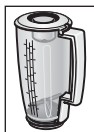
## Mayonnaise

- 2 eggs
- 2 tsp. mustard
- 250 ml oil
- 2 tbs. lemon juice or vinegar
- 1 pinch of salt
- 1 pinch of sugar
- Blend all ingredients (except oil) for several seconds at setting **1**.
- Then slowly pour the oil through the funnel and blend at setting **3-4** until the mayonnaise emulsifies.



## Honey bread spread

- 50 g butter (from refrigerator)
- 250 g honey (from refrigerator)
- Cut butter into small pieces and put into the blender.
- Add honey and blend for 15 seconds at setting **4**.



---

## Disposal



Dispose of packaging in an environmentally-friendly manner. This appliance is labelled in accordance with European Directive 2012/19/EU concerning used electrical and electronic appliances (waste electrical and electronic equipment – WEEE). The guideline determines the framework for the return and recycling of used appliances as applicable throughout the EU. Please ask your specialist retailer about current disposal facilities.

---

## Guarantee

The guarantee conditions for this appliance are as defined by our representative in the country in which it is sold. Details regarding these conditions can be obtained from the dealer from whom the appliance was purchased. The bill of sale or receipt must be produced when making any claim under the terms of this guarantee.

Changes reserved.

---

## Conformité d'utilisation

Cet appareil est destiné exclusivement à une utilisation domestique et non professionnelle. Utiliser cet appareil uniquement pour des quantités de préparations culinaires courantes et pour des durées de service normales.

Ne pas dépasser les quantités maximales admissibles

(→ « Exemples d'utilisation » voir page 25)!

Cet appareil convient pour mélanger, pétrir et fouetter des produits alimentaires. L'appareil ne doit pas servir à transformer d'autres substances ou objets. D'autres applications sont possibles à condition d'utiliser d'autres accessoires homologués par le fabricant. Utiliser l'appareil uniquement avec des pièces et accessoires d'origine homologués. Ne jamais utiliser les accessoires destinés à d'autres appareils.

N'utiliser l'appareil que dans des pièces intérieures à température ambiante et jusqu'à 2 000 m au-dessus du niveau de la mer.

---

## Consignes de sécurité importantes

Lire attentivement cette notice d'utilisation. Respecter les instructions qu'elle contient et la ranger soigneusement! Si l'appareil change de propriétaire, lui remettre cette notice. 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 peut être utilisé par des personnes aux capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou des personnes inexpérimentées, à condition qu'elles soient surveillées ou qu'elles aient été informées de l'utilisation sûre de l'appareil et qu'elles comprennent les risques inhérents à son usage. Il faut tenir les enfants à l'écart de l'appareil et du cordon de branchement et ne pas leur permettre d'utiliser l'appareil. Ne pas laisser les enfants jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien incombant à l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants.

### **Risque de chocs électriques et d'incendie!**

- Ne brancher et n'utiliser l'appareil que conformément aux indications figurant sur la plaque signalétique. N'utiliser l'appareil que si son cordon d'alimentation et l'appareil lui-même ne présentent aucun dommage. Afin d'écartier tout danger, seul notre service après-vente est habilité à réparer l'appareil, comme par exemple procéder au remplacement d'un cordon d'alimentation endommagé.
- Allumez et éteignez l'appareil uniquement par l'interrupteur rotatif. Ne jamais raccorder l'appareil à des minuteries ou à des prises pouvant être commandées à distance. Surveiller toujours l'appareil pendant son fonctionnement!

- Ne jamais poser l'appareil sur des surfaces chaudes (tables de cuisson p. ex.) ou à proximité de celles-ci. Ne pas mettre le cordon d'alimentation en contact avec des éléments brûlants et ne pas le faire glisser sur des arêtes vives.
- Ne jamais plonger l'appareil de base dans l'eau ou le mettre dans un lave-vaisselle. Ne jamais utiliser de nettoyeur à vapeur. Ne pas utiliser l'appareil avec les mains humides.
- L'appareil doit toujours être débranché du secteur, après chaque utilisation, lorsqu'il n'est pas sous surveillance, lorsqu'il doit être monté ou démonté, avant de le nettoyer et en cas de panne.

### **Risques de blessures !**

- Ne brancher la fiche secteur qu'une fois tous les préparatifs sur l'appareil achevés.
- L'appareil doit être éteint et débranché du secteur avant de procéder au changement d'accessoires ou de pièces complémentaires mobiles en fonctionnement. Après extinction de l'appareil, son moteur continue de tourner brièvement. Attendre l'arrêt complet de l'entraînement.
- L'appareil ne peut fonctionner avec le bol mélangeur que si le couvercle de protection a été posé sur l'entraînement du bol mixeur.
- Lorsque vous utilisez l'entraînement du bol mixeur, posez le couvercle de protection sur l'entraînement, qui ne sert pas, du bol mélangeur
- Pendant le fonctionnement, n'introduisez jamais les doigts dans le bol mélangeur.
- Ne monter et détacher les accessoires qu'une fois l'appareil immobilisé. Après son arrêt, l'appareil continue de tourner brièvement.
- Ne jamais utiliser simultanément des ustensiles et accessoires ni 2 accessoires. Lors de l'utilisation des accessoires, respecter aussi bien la présente notice que les notices d'utilisation jointes.
- Utiliser uniquement l'accessoire à l'état entièrement assemblé. Ne jamais assembler les accessoires sur l'appareil de base. Utiliser uniquement l'accessoire dans la position de travail prévue.
- Ne touchez pas les lames du mixeur avec les mains nues. Pour les nettoyer, utilisez une brosse.
- Ne jamais introduire les doigts dans le mixeur en place !
- Ne retirez / posez le mixeur qu'après avoir arrêté l'entraînement ! Le mixeur ne fonctionne qu'une fois son couvercle en place et verrouillé ! Ne faites jamais tourner le mixeur à vide.
- Attention quand vous manipulez les lames acérées lors du vidage du récipient ou de son nettoyage.

### **⚠ Risque de brûlures !**

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

### **⚠ Risque d'asphyxie !**

- Ne jamais laisser les enfants jouer avec les emballages.

### **⚠ Attention !**

- Ne jamais laisser l'appareil allumé plus longtemps que nécessaire au traitement des produits alimentaires. Ne pas faire tourner l'appareil à vide.

### **⚠ Important !**

- Nettoyer soigneusement l'appareil après chaque utilisation ou après une longue durée sans utilisation (→ « *Nettoyage et entretien* » voir page 24).
- Avant de mettre le bol au lave-vaisselle, retirez-en l'arbre d'entraînement.

**Vous venez d'acheter ce nouvel appareil Bosch et nous vous en félicitons cordialement. Sur notre site web, vous trouverez plus d'informations sur nos produits.**

## **Sommaire**

Conformité d'utilisation .....	19
Consignes de sécurité importantes .....	19
Vue d'ensemble .....	21
Utilisation .....	22
Nettoyage et entretien .....	24
Dérangements et remèdes .....	25
Exemples d'utilisation .....	25
Mise au rebut .....	27
Garantie .....	27

## **Vue d'ensemble**

Veillez déplier les volets illustrés!

→ **Figure A**

- 1 Appareil de base**
- 2 Interrupteur rotatif**
- 3 Entraînement du bol mélangeur / accessoires**
- 4 Entraînement du bol mixeur**

### **5 Couvercle protégeant l'entraînement du bol mixeur**

### **6 Casier de rangement du cordon**

### **7 Bol**

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

- Bord du couvercle

- Coiffe

### **8 Accessoires**

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

- Crochet malaxeur  
p. ex. pour pétrir la pâte ferme

- Couteau à pâte

### **9 Mixeur (selon le modèle)**

- Bol mixeur

- Couvercle avec orifice d'ajout

- Entonnoir

- Porte-lame

## Utilisation

### ⚠ Risques de blessures !

Ne brancher la fiche secteur qu'une fois tous les préparatifs sur l'appareil achevés.

### Prudence !

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

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

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

### Préparatifs

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

### Réglage de la vitesse de travail

- Amenez l'interrupteur rotatif sur la position voulue.

Réglages	
0/off	Stop / Arrêt
M	Marche momentanée Retenez l'interrupteur rotatif. L'entraînement tourne à la vitesse la plus élevée.
1...4	vitesse de travail (1 = lente, 4 = rapide)

### Remarque importante !

L'appareil ne peut fonctionner avec le bol mélangeur que si le couvercle de protection a été posé sur l'entraînement du bol mixeur. Lorsque vous utilisez l'entraînement du bol mixeur, posez le couvercle de protection sur l'entraînement, qui ne sert pas, du bol mélangeur.

## Travailler avec le bol et les outils

### Fouet double

(selon le modèle)

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



### Crochet malaxeur

pour malaxer les pâtes épaisses et incorporer des ingrédients qu'il ne faut pas broyer (par exemple les raisins secs, les plaquettes de chocolat). Avant d'utiliser le crochet malaxeur, commencez par mettre d'abord le couteau à pâte en place.



### ⚠ Risque de blessure avec les pièces en rotation !

- Pendant le fonctionnement, n'introduisez jamais les doigts dans le bol mélangeur.
- Ne changez les accessoires qu'une fois l'entraînement à l'arrêt – une fois éteint, l'appareil continue de fonctionner quelques secondes.

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

### → Figure 3

- Posez le bol mélangeur et tournez-le en sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à la butée.
- Mise en place de l'outil souhaité:

### Fouet double

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

### Crochet malaxeur

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

Utilisez les outils recommandés dans les recettes.

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

### Un conseil

- Battez à la vitesse **3-4**.
- Incorporez à la vitesse **1-2**.
- Crochet malaxeur: commencez par incorporer les ingrédients à la vitesse **1**, puis malaxez à la vitesse **3**.

### Rajouter des ingrédients

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

### Après le travail

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

### Mixeur

(Sur certains modèles)

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

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

#### **⚠ Risque de vous ébouillanter!**

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

#### **Prudence!**

Risque d'endommager le mixeur! Ne traitez pas d'ingrédients surgelés (sauf les glaçons). Ne faites pas tourner le mixeur à vide.

#### **→ Figure**

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

#### **Remarque importante**

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

### Rajouter des ingrédients

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

ou

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

ou

- Versez les ingrédients liquides par l'entonnoir.

### Après le travail

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

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

## Nettoyage et entretien

### ⚠ Risques d'électrocution !

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

### Remarque importante

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

### Nettoyage de l'appareil de base

#### ⚠ Risques d'électrocution !

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

#### Prudence !

N'utilisez pas de produits de nettoyage récurants.

- Débranchez la fiche mâle de la prise de courant.

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

## Nettoyage du bol mélangeur et des accessoires

### → Figure D

#### Prudence !

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

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

- Sortez les fouets de leur fixation.
- Après le séchage, remontez les fouets et veillez à ce qu'ils engrènent intégralement dans la denture.
- Nettoyez le crochet pétrisseur sous l'eau du robinet, à l'aide d'une brosse. Si nécessaire, utilisez un peu de produit à vaisselle.

#### Remarque importante

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

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

## Nettoyer le mixeur

### → Figure E

#### ⚠ Risque de blessure avec les lames tranchantes !

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



**Prudence !**

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

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

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

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

**Dérangements et remèdes****⚠ Risques d'électrocution !**

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

**L'appareil ne démarre pas**

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

En cas d'utilisation du bol mixeur :

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

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

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

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

L'un des ingrédients bloque la lame du mixeur.

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

**Remarque importante**

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

**Exemples d'utilisation****Crème Chantilly**

– 200 à 1500 g

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

**Œufs en neige**

– 2 à 20 blancs d'œufs

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

**Pâte à biscuits**

Recette de base

- 3 à 4 œufs
- 3 à 4 c. à soupe d'eau très chaude
- 150 g de sucre
- 1 sachet de sucre vanillé
- 150 g de farine
- 50 g de fécule
- 1 c. à café de levure chimique
- A l'aide du fouet double, battez les ingrédients en neige (sauf la farine et celle d'amidon) pendant env. 4 à 6 minutes à la vitesse **4**.



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

**Quantité maximale :** 3 fois la recette de base

## Pâte levée

Recette de base

- 4 œufs
- 250 g de sucre
- 1 sachet de sucre vanillé
- 250 g de beurre ou de margarine (à la température ambiante)
- 500 g de farine
- 1 sachet de levure chimique
- 125 ml de lait
- Mélangez tous les ingrédients une demiminute, à la vitesse **1 à 2**.
- Ensuite, mélangez env. 3 à 4 minutes (5 à 6 minutes si vous utilisez la quantité maximale) à la vitesse **4** à l'aide du fouet double.

**Quantité maximale:** 3 fois la recette de base

## Pâte brisée

Recette de base

- 125 g de beurre (à la température ambiante)
- 100 à 125 g de sucre
- 1 œuf
- 1 pincée de sel
- 1 sachet de sucre vanillé
- 250 g de farine

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

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

**Quantité maximale:** 3 fois la recette de base



## Pâte à la levure de boulanger

Recette de base

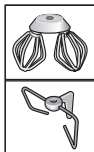
- 500 g de farine
- 1 œuf
- 60 à 80 g de matière grasse (à la température ambiante)
- 60 à 80 g de sucre
- 200 à 250 ml de lait tiède
- 25 g de levure ou 1 sachet de levure en poudre
- Le zeste d'un demi-citron
- 1 pincée de sel
- Pétrissez préalablement tous les ingrédients env. une demi-minute, à la vitesse **1 à 2**.
- Travaillez les blancs pendant 4 à 6 minutes à la vitesse **3** avec le fouet double.

**Quantité maximale:** 4 fois la recette de base

## Pain complet à la farine de froment mélangée

Recette de base

- 325 g de farine de blé complet fraîchement moulu
- 325 g de farine blanche, type 405
- 100 g de farine de seigle, type 630
- 75 de levain naturel liquide
- ½ c. à soupe de cumin
- ½ c. à soupe d'épices à pain
- ½ c. à soupe de sel
- 1½ paquet de levure sèche
- 450 à 500 ml d'eau chaude
- Pétrissez préalablement tous les ingrédients env. une demi-minute, à la vitesse **1 à 2**.
- Ensuite, travaillez les ingrédients pendant 4 à 6 minutes à la vitesse **3** pour former une pâte.
- Laissez la pâte gonfler jusqu'à doubler de volume puis pétrissez encore une fois env. 1 minute à la vitesse **3**.
- Versez la pâte dans un moule à cake préalablement graissé, laissez la pâte lever à nouveau puis mettez-la au four.

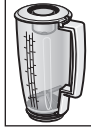


**Astuce :** A la place d'une farine de blé entier fraîchement moulue, vous pouvez également utiliser de la farine d'épeautre fraîchement moulue.

**Quantité maximale :** 2 fois la recette de base

### Mayonnaise

- 2 œufs
- 2 c. à café de moutarde
- 250 ml d'huile
- 2 c. à soupe de jus de citron ou de vinaigre
- 1 pincée de sel
- 1 prise de sucre
- Mixez tous les ingrédients quelques secondes (sauf l'huile), à la vitesse **1**.
- Ensuite, versez lentement l'huile par l'entonnoir et mixez à la vitesse **3 à 4** jusqu'à ce que la mayonnaise s'émulsionne.



### Pâte tartinable au miel

- 50 g de beurre (sorti du réfrigérateur)
- 250 g de miel (sorti du réfrigérateur)
- Coupez le beurre en petits morceaux et versez-les dans le mixeur.
- Rajoutez le miel et mélangez pendant 15 secondes sur la position **4**.



## Mise au rebut



Éliminez l'emballage en respectant l'environnement. Cet appareil est marqué selon la directive européenne



2012/19/UE relative aux appareils électriques et électroniques usagés (waste electrical and electronic equipment – WEEE). La directive définit le cadre pour une reprise et une récupération des appareils usagés applicables dans les pays de la CE. S'informer auprès du revendeur sur la procédure actuelle de recyclage.

## Garantie

Les conditions de garantie applicables sont celles publiées par notre distributeur dans le pays où a été effectué l'achat. Le revendeur chez qui vous vous êtes procuré l'appareil fournira les modalités de garantie sur simple demande de votre part. En cas de recours en garantie, veuillez toujours vous munir de la preuve d'achat.

Sous réserve de modifications.

---

## Uso corretto

Questo apparecchio è pensato esclusivamente per l'utilizzo in abitazioni private e in ambito domestico. Utilizzare l'apparecchio solo per quantità e tempi di preparazione usuali nell'attività domestica.

Non superare le quantità massime ammesse (→ *“Esempi d'impiego”* ved. pagina 34).

Questo apparecchio è idoneo per miscelare, impastare e montare alimenti. L'apparecchio non deve essere utilizzato per lavorare altri oggetti o sostanze. Altri impieghi sono possibili se si utilizzano ulteriori accessori autorizzati dal produttore. Usare l'apparecchio solo con gli accessori e i ricambi originali approvati. Non utilizzare mai le parti degli accessori con altri apparecchi.

Usare l'apparecchio solo in ambienti interni a temperatura ambiente e ad un'altitudine massima di 2000 m s.l.m.

---

## Importanti avvertenze di sicurezza

Leggere attentamente le istruzioni per l'uso, osservarle e conservarle! Se l'apparecchio viene ceduto, allegare anche le presenti istruzioni. L'inosservanza delle istruzioni per l'uso corretto dell'apparecchio esclude la responsabilità del costruttore per i danni da essa derivanti.

Questo apparecchio può essere usato da persone con ridotte facoltà psichiche, sensoriali o mentali o con conoscenze e/o esperienza insufficienti, purché siano sotto il controllo di persone adulte o siano state istruite sull'uso sicuro dell'apparecchio e abbiano compreso i pericoli connessi all'uso dello stesso. I bambini devono essere tenuti lontani dall'apparecchio e dal cavo di alimentazione e non devono utilizzare l'apparecchio. I bambini non devono giocare con l'apparecchio. La pulizia e la manutenzione a cura dell'utente non devono essere eseguite da bambini.

### **Pericolo di scossa elettrica e pericolo d'incendio!**

- Collegare e usare l'apparecchio solo rispettando i dati della targhetta d'identificazione. Usare l'apparecchio solo se il cavo di alimentazione e l'apparecchio stesso non presentano danni. Al fine di evitare pericoli, le riparazioni dell'apparecchio, come ad es. la sostituzione di un cavo di alimentazione danneggiato, devono essere eseguite solo dal nostro servizio assistenza clienti.
- Accendere e spegnere l'apparecchio solo con la manopola. Non collegare mai l'apparecchio a timer o a prese telecomandate. Sorvegliare sempre l'apparecchio durante il funzionamento!

- Non disporre l'apparecchio sopra oppure in prossimità di superfici molto calde, come per es. fornelli. Non mettere mai il cavo d'alimentazione a contatto con parti calde o tirarlo sopra spigoli vivi.
- Non immergere mai l'apparecchio base in acqua né lavarlo in lavastoviglie. Non pulire con il vapore. Non usare l'apparecchio con le mani bagnate.
- L'apparecchio va sempre scollegato dalla corrente elettrica dopo ogni utilizzo, se lasciato incustodito, prima del montaggio, dello smontaggio, della pulizia e in caso di guasti.

** Pericolo di lesioni!**

- Inserire la spina di alimentazione solo dopo che tutti i preparativi per il lavoro con l'apparecchio sono stati conclusi.
- Prima di sostituire accessori o parti aggiuntive che durante il funzionamento si muovono, l'apparecchio deve essere spento e staccato dalla corrente. Dopo avere spento l'apparecchio, l'ingranaggio continua brevemente a girare. Attendere l'arresto completo dell'ingranaggio.
- L'apparecchio può funzionare con la ciotola impastatrice solo se il coperchio è applicato e bloccato sul motore del frullatore.
- In caso di utilizzo del motore del frullatore, applicare il coperchio di protezione sul motore per la ciotola non utilizzato.
- Durante il funzionamento non introdurre mai le mani nella ciotola.
- Applicare e rimuovere gli utensili solo ad apparecchio fermo – dopo lo spegnimento il movimento dell'apparecchio continua per breve tempo.
- Non utilizzare mai contemporaneamente utensili e accessori o 2 accessori. Per l'uso degli accessori osservare sia il libretto d'istruzioni accluso sia le presenti istruzioni per l'uso.
- Usare l'accessorio solo completamente montato. Non assemblare mai l'accessorio sull'apparecchio base. Utilizzare l'accessorio soltanto nell'apposita posizione di lavoro.
- Non toccare a mani nude le lame del frullatore. Per la pulizia usare una spazzola.
- Non introdurre mai le mani nel frullatore collegato!
- Rimuovere / applicare il coperchio solo quando il motore è fermo! Il frullatore funziona solo con il coperchio applicato e bloccato. Non fare mai funzionare il frullatore a vuoto.
- Prestare cautela nel maneggiare lame affilate durante lo svuotamento del contenitore e durante la pulizia.

** Pericolo di ustioni!**

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

## **⚠ Pericolo di soffocamento!**

- Non lasciare che i bambini giochino con il materiale di imballaggio.

## **⚠ Attenzione!**

- Si consiglia di non lasciare mai l'apparecchio acceso più a lungo di quanto è necessario per la lavorazione dell'alimento. Non fare girare a vuoto l'apparecchio.

## **⚠ Importante!**

- Lavare sempre a fondo l'apparecchio dopo ogni utilizzo o dopo un lungo periodo di inattività (→ *"Pulizia e cura" ved. pagina 32*).
- Prima di procedere al lavaggio in lavastoviglie della ciotola, estrarre l'albero motore dalla stessa.

**Congratulazioni per l'acquisto di questo nuovo apparecchio di produzione Bosch. Trovate ulteriori informazioni sui nostri prodotti sul nostro sito Internet.**

---

## **Indice**

Uso corretto.....	28
Importanti avvertenze di sicurezza.....	28
Guida rapida.....	30
Uso.....	30
Pulizia e cura.....	32
Rimedio in caso di guasti.....	33
Esempi d'impiego.....	34
Smaltimento.....	35
Garanzia.....	35

---

## **Guida rapida**

Aprire le pagine con le figure

→ **Figura** 

- 1 Apparecchio base**
- 2 Interruttore rotante**
- 3 Motore per ciotola / utensili**
- 4 Motore per frullatore**
- 5 Coperchio di protezione per il motore del frullatore**
- 6 Vano portacavo**
- 7 Ciotola**
  - Ciotola impastatrice in plastica o acciaio legato (secondo il modello)
  - Bordo del coperchio
  - Coperchio

## **8 Utensili**

- Doppia frusta (in alcuni modelli) ad es. per montare la panna e lavorare impasti leggeri / fluidi
- Braccio impastatore ad es. per lavorare impasti più solidi
- Braccio impastatore

## **9 Frullatore (in alcuni modelli)**

- Bicchiera frullatore
- Coperchio con apertura di aggiunta
- Bicchierino dosatore
- Gruppo lame

---

## **Uso**

### **⚠ Pericolo di lesioni!**

Inserire la spina di alimentazione solo dopo che tutti i preparativi per il lavoro con l'apparecchio sono stati conclusi.

### **Attenzione!**

Usare l'apparecchio solo con l'utensile / accessorio in posizione di lavoro. Non fare funzionare l'apparecchio a vuoto. Non esporre apparecchio ed accessori a fonti di calore.

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

## **Preparazione**

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

## Regolazione del grado di lavoro

- Disporre l'interruttore rotante sul grado desiderato.

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

### Avvertenza importante

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

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

## Lavoro con la ciotola e gli utensili

### Doppia frusta

(in alcuni modelli)

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



### Braccio impastatore

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

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



### ⚠ Pericolo di ferite da utensili in rotazione!

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

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

### → Figura 3

- Applicare la ciotola impastatrice e ruotarla in senso antiorario fino all'arresto.
- Applicare l'utensile desiderato:

### Doppia frusta

- Applicare la doppia frusta sull'albero motore all'interno della ciotola.
- Accertarsi che la dentatura ingrani completamente, se necessario, ruotando leggermente ed esercitando una leggera pressione.

### Braccio impastatore

- Applicare dapprima il braccio impastatore sull'albero motore all'interno della ciotola, quindi
- Applicare il gancio impastatore sull'albero motore all'interno della ciotola.

Attenersi alle istruzioni relative agli utensili riportate all'interno delle ricette.

- Applicare il bordo del coperchio e ruotarlo in senso antiorario fino all'arresto.
- Introdurre nella ciotola gli ingredienti da lavorare.
- Applicare il coperchio.
- Ruotare la manopola sulla velocità desiderata.

### Il nostro consiglio

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

### Aggiungere ingredienti

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

### Dopo il lavoro

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

## Frullatore

(In alcuni modelli)

### **⚠ Pericolo di ferite da lame taglienti / ingranaggio in rotazione!**

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

### **⚠ Pericolo scottature!**

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

### **Attenzione!**

Evitare danni al frullatore. Non lavorare ingredienti surgelati (tranne cubetti di ghiaccio). Non fare girare a vuoto il frullatore.

### **→ Figura**

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

## Avvertenza importante

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

### Aggiungere ingredienti

- Spegnere l'apparecchio con l'interruttore rotante.
- Rimuovere il coperchio ed introdurre gli ingredienti  
oppure
  - estrarre il bicchierino dosatore dal coperchio del frullatore e aggiungere un poco alla volta gli ingredienti solidi attraverso l'apertura di aggiunta  
oppure
    - introdurre gli ingredienti liquidi attraverso il bicchierino dosatore.

### Dopo il lavoro

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

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

---

## Pulizia e cura

### **⚠ Pericolo di scossa elettrica!**

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

### Avvertenza importante

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

### Pulire l'apparecchio base

#### **⚠ Pericolo di scossa elettrica!**

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

#### **Attenzione!**

Non utilizzare detergenti abrasivi.

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



## Pulire la ciotola impastatrice e l'utensile

### → Figura

#### Attenzione!

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

La ciotola e la doppia frusta possono essere lavate in lavastoviglie. A fini di pulizia è necessario disassemblare la doppia frusta.

### → Figura

- Estrarre la frusta dal supporto.
- Una volta asciugate, reinnestare le fruste, accertandosi che la dentatura ingrani completamente.
- Pulire il gancio impastatore sotto l'acqua corrente servendosi di una spazzola. Se necessario, utilizzare anche un po' di detergente.

#### Avvertenza importante

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

- Ruotare la ciotola con il fondo verso l'alto.
- Ruotare l'albero motore in senso antiorario in corrispondenza delle alette per allentarlo.
- Estrarre l'albero motore.
- Una volta asciugati i relativi componenti, reinnestare l'albero motore.
- Fissarlo ruotandolo in senso orario.

## Pulire il frullatore

### → Figura

#### Pericolo ferite da lame taglienti!

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

#### Attenzione!

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

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

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

**Consiglio:** riempire il frullatore con acqua e un po' di detersivo (fino a ca. metà), mantenendolo in posizione verticale. Accendere il frullatore per qualche secondo (grado **M**). Versare l'acqua di lavaggio e sciacquare il frullatore con acqua pulita.

## Rimedio in caso di guasti

### Pericolo di scossa elettrica!

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

#### L'apparecchio non si avvia

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

In caso di utilizzo del frullatore:

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

In caso di utilizzo di ciotola / utensili:

- In caso di utilizzo del frullatore

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

La lama del frullatore è bloccata da uno degli ingredienti.

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

#### Avvertenza importante

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

## Esempi d'impiego

### Panna montata

- 200-1500 g
- Lavorare la panna per 1½ fino 4 minuti a livello **3-4** (in base alla quantità e alle caratteristiche della panna) con la doppia frusta.



### Albumi montati a neve

- da 2 a 20 albumi
- Lavorare gli albumi da 2 a 6 minuti a livello **4** con la doppia frusta.



### Pasta biscotto

- Ricetta base
- 3-4 uova
  - 3-4 cucchiaini acqua calda
  - 150 g zucchero
  - 1 bustina zucchero vanigliato
  - 150 g farina
  - 50 g fecola
  - 1 cucchiaino di lievito in polvere
  - Montare a neve gli ingredienti (eccetto la farina e la fecola) per ca. 4-6 minuti a livello **4**.
  - Disporre l'interruttore rotante sul grado **1-2** e mescolare farina e fecola passate al setaccio, 1 cucchiaino per volta, in un tempo da ca. ½ a 1 minuto.



**Quantità massima:** triplicare la dose della ricetta base

### Pasta fluida miscelata

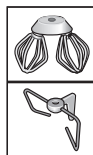
- Ricetta base
- 4 uova
  - 250 g zucchero
  - 1 bustina zucchero vanigliato
  - 250 g di burro o margarina (a temperatura ambiente)
  - 500 g farina
  - 1 bustina lievito in polvere
  - 125 ml latte
  - Mescolare tutti gli ingredienti per ca. ½ minuto a livello **1-2**.
  - Quindi amalgamare il composto per ca. 3-4 minuti (in caso di quantità massima, per ca. 5-6 minuti) a livello **4** con la doppia frusta.



**Quantità massima:** triplicare la dose della ricetta base

### Pasta frolla

- Ricetta base
- 125 g burro (a temperatura ambiente)
  - 100-125 g zucchero
  - 1 uovo
  - 1 pizzico sale
  - 1 bustina zucchero vanigliato
  - 250 g farina



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

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

**Quantità massima:** 3 x la dose della ricetta base

### Pasta con lievito per dolce:

- Ricetta base
- 500 g farina
  - 1 uovo
  - 60-80 g burro (a temperatura ambiente)
  - 60-80 g zucchero
  - 200-250 ml latte tiepido
  - 25 g lievito o 1 confezione di lievito secco
  - Buccia di ½ limone
  - 1 pizzico sale
  - Prelavorare tutti gli ingredienti per ca. ½ minuto a livello **1-2**.
  - Quindi lavorare per ca. 4-6 minuti a livello **3** con il gancio impastatore.



**Quantità massima:** 4 x la dose della ricetta base

### Pane misto di frumento integrale

- Ricetta base
- 325 g di farina di frumento integrale fresca
  - 325 g farina bianca tipo 405
  - 100 g farina di segale tipo 630
  - 75 g di "Sauerteig" (pasta madre) liquido
  - ½ cucchiaino di cumino
  - ½ cucchiaino di spezie per pane
  - ½ cucchiaino di sale
  - 1½ pacchetto di lievito essiccato
  - 450-500 ml acqua calda



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

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

**Quantità massima:** 2 x la dose della ricetta base

### Maionese

- 2 uova
- 2 cucchiaini di senape
- 250 ml olio
- 2 cucchiaio succo di limone o aceto
- 1 pizzico sale
- 1 pizzico di zucchero
- Miscelare tutti gli ingredienti (eccetto l'olio) per alcuni secondi a livello **1**.
- Introdurre quindi lentamente l'olio attraverso il bicchierino dosatore e miscelare a livello **3-4** fino ad emulsione della maionese.



### Companatico al miele spalmabile

- 50 g burro (dal frigorifero)
- 250 g miele (dal frigorifero)
- Tagliare il burro a pezzetti e metterlo nel frullatore
- Aggiungere il miele e frullare per 15 secondi al grado **4**.



## Smaltimento



Si prega di smaltire le confezioni nel rispetto dell'ambiente. Questo apparecchio dispone di contrassegno ai sensi della direttiva europea 2012/19/UE in materia di apparecchi elettrici ed elettronici (waste electrical and electronic equipment – WEEE). Questa direttiva definisce le norme per la raccolta e il riciclaggio degli apparecchi dismessi valide su tutto il territorio dell'Unione Europea. Informarsi presso il rivenditore specializzato sulle attuali disposizioni per la rottamazione.

## Garanzia

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

Con riserva di modifica.

## Bestemmelsesmæssig brug

Dette apparat er kun beregnet til anvendelse i private husholdninger og i hjemmet. Brug kun apparatet til forarbejdningmængder og -tider, som er almindelige i husholdningen.

Overskrid ikke tilladte maks. mængder (→ ”Eksempler på brug” se side 41).

Apparatet er egnet til at røre, ælte og piske fødevarer. Apparatet må ikke bruges til at forarbejde andre genstande eller substanser. Bruges andre af producenten tilladte tilbehørsdele, er andre anvendelser også mulige. Brug kun apparatet med tilladte originale dele og tilbehør. Brug aldrig tilbehørsdelene til andre apparater. Apparatet må kun anvendes indendørs ved stuetemperatur og maks. 2000 m over havets overflade.

---

## Vigtige sikkerhedshenvisninger

Læs brugsanvisningen grundigt, følg den, og opbevar den på et sikkert sted! Ved overdragelse af apparatet skal denne vejledning vedlægges. Producenten fraskriver sig ansvaret for skader, der skyldes en manglende overholdelse af instrukserne vedr. korrekt brug af apparatet.

Dette apparat kan bruges af personer med reducerede fysiske, sensoriske eller mentale evner eller manglende erfaring og/eller viden, hvis de er under opsyn eller er blevet instrueret i sikker brug af apparatet og har forstået de farer, der kan være forbundet med brugen af apparatet. Apparatet og tilslutningsledningen skal være utilgængelige for børn, og de må ikke betjene apparatet. Apparatet er ikke legetøj for børn. Rengøring og brugervedligeholdelse må ikke foretages af børn.

### **Fare for elektrisk stød og brandfare!**

- Apparatet må kun tilsluttes og bruges iht. angivelserne på typeskiltet. Brug kun apparatet, hvis netledningen og apparatet er uden skader. Reparationer på apparatet som f.eks. udskiftning af en beskadiget tilslutningsledning må kun foretages af vores kundeservice for at undgå fare.
- Apparatet må kun tændes og slukkes med drejekontakten. Tilslut aldrig apparatet til kontakture eller stikdåser, der kan fjernbetjenes. Apparatet skal altid være under opsyn, når det anvendes!
- Apparatet må ikke stilles på eller i nærheden af varme overflader, f.eks. komfur. Netkablet må ikke komme i kontakt med varme dele eller trækkes over skarpe kanter.
- Motorenheden må aldrig dypes ned i vand eller kommes i opvaskemaskine. Anvend ikke nogen damprensere. Brug ikke apparatet med fugtige hænder.

- Apparatet skal efter hver brug, når det ikke er under opsyn, altid afbrydes fra strømnettet, før det samles, adskilles eller rengøres og i tilfælde af fejl.

### **⚠ Fare for at komme til skade!**

- Sæt først netstikket i, når alle forberedelser til arbejdet med apparatet er afsluttet.
- Før udskiftning af tilbehør eller ekstradele, der bevæges under driften, skal apparatet slukkes og afbrydes fra strømnettet. Drevet kører stadig lidt kort efter, at apparatet er slukket. Vent, til drevet står helt stille.
- Maskinen kan kun anvendes med røreskålen, hvis beskyttelseslåget er sat på blenderens drevudtag.
- Anvendes blenderudtaget, anbringes beskyttelseslåget på det ikke anvendte drevudtag til skålen.
- Stik aldrig hånden ned i skålen under driften.
- Redskaber må kun sættes på og tages af, når apparatet står stille – apparatet kører kort efter, at det er slukket.
- Redskaber og tilbehør eller 2 slags tilbehør må aldrig anvendes samtidigt. Overhold både denne brugsanvisning og de pågældende vedlagte brugsanvisninger i forbindelse med brug af tilbehøret.
- Tilbehøret må kun bruges, når det er helt samlet. Tilbehøret må aldrig samles på motorenheden.
- Berør ikke blenderknivene med de bare fingre. Benyt en børste til rengøring.
- Stik aldrig fingrene ned i den påsatte blender!
- Blenderen må kun sættes på / tages af, når drevet står stille! Blenderen arbejder kun med påsat og fastdrejet låg. Brug ikke blenderen, hvis den er tom.
- Vær forsigtig ved omgangen med de skarpe knive, når beholderen tømmes og ved rengøringen.

### **⚠ Fare for skoldning!**

Ved forarbejdning af varme ingredienser kommer der damp ud gennem tragten i låget. Påfyld maksimalt 0,5 liter varm eller skummende væske.

### **⚠ Fare for kvælning!**

Lad ikke børn lege med emballagemateriale.

### **⚠ OBS!**

Det anbefales, at apparatet kun er tændt, så længe fødevarerne forarbejdes. Brug ikke apparatet i tomgang.

## **Vigtigt!**

- Rengør altid apparatet grundigt efter hver brug eller efter længere tid, hvor det ikke har været i brug (→ ”Rengøring og pleje” se side 40).
- Fjern drivakslen fra skålen, før skålen sættes i opvaskemaskinen.

**Tillykke med købet af dit nye apparat fra firmaet Bosch. Flere informationer om vores produkter findes på vores internetside.**

## Indhold

Bestemmelsesmæssig brug .....	36
Vigtige sikkerhedshenvisninger .....	36
Overblik .....	38
Betjening .....	38
Rengøring og pleje .....	40
Hjælp i tilfælde af fejl .....	41
Eksempler på brug .....	41
Bortskaffelse .....	43
Reklamationsret .....	43

## Overblik

Fold billedsiderne ud.

→ **Billede **

- 1 Motorenhed**
- 2 Greb**
- 3 Drevudtag til skål / redskab**
- 4 Drevudtag til blender**
- 5 Beskyttelseslåg til blenderens drevudtag**
- 6 Kabelrum**
- 7 Skål**
  - a Røreskål af kunststof eller rustfrit stål (afhængigt af modellen)
  - b Lågkant
  - c Låg
- 8 Redskab**
  - a Dobbelt piskeris (ikke alle modeller)  
f. eks. til piskning af flødeskum og let dej
  - b Æltekrog  
f. eks. til æltning af fast dej
  - c Dejdeler

## 9 Blender (ikke alle modeller)

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

## Betjening

### **Fare for kvæstelser!**

Sæt først netstikket i, når alle forberedelser til arbejdet med apparatet er afsluttet.

### **Vær forsigtig!**

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

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

## Forberedelse

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

## Indstilling af arbejdsstrin

- Drej grebet hen på det ønskede trin.

### Indstillinger

<b>0/off</b>	stop / slukket
<b>M</b>	momentfunktion Hold grebet fast. Drevudtaget arbejder med højeste hastighed.
<b>1...4</b>	arbejdshastighed (1 = langsom, 4 = hurtig)

### Vigtige råd

Maskinen kan kun anvendes med røreskålen, hvis beskyttelseslåget er sat på blenderens drevudtag.

Anvendes blenderudtaget, anbringes beskyttelseslåget på det ikke anvendte drevudtag til skålen.

## Arbejde med skål og redskaber

### Dobbelt piskeris

(ikke alle modeller)

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



### Æltekrog

Til at ælte tung dej og iblanding af ingredienser, som ikke skal finhakkes (f. eks. rosiner, tynde chokoladeblade). Dejdelen skal sættes i, før dejkrogen tages i brug.



### ⚠ Kvæstelsesfare som følge af roterende redskaber!

- Stik aldrig hånden ned i skålen under driften.
- Udskift kun redskab, når apparatet står stille – drevet kører kort efter, at apparatet er slukket.

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

### ➔ Billede

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

### Dobbelt piskeris

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

### Æltekrog

- Sæt dejdelen på drivakslen i skålen, før
- æltekrogen sættes på drivakslen i skålen.

Anvend de redskaber, der anbefales til de forskellige opskrifter.

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

## Anbefaling

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

## Påfyldning af flere ingredienser

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

## Efter arbejdet

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

## Blender

(ikke alle modeller)

### ⚠ Kvæstelsesfare som følge af skarpe knive / roterende drev!

- Stik aldrig hånden ned i den påsatte blender!
- Blenderen må kun sættes på / tages af, når drevet står stille!
- Blenderen arbejder kun med påsat og fastdrejet låg.

### ⚠ Fare for skoldning!

- Ved forarbejdning af varme ingredienser kommer der damp ud gennem tragten i låget.
- Påfyld maksimalt 0,5 liter varm eller skummende væske.

## Pas på!

Blenderen kan beskadiges. Forarbejd ikke dybfrosede ingredienser (undtagen isterninger). Blenderen skal ikke arbejde, hvis den er tom.

### → Billede

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

### Vigtige råd

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

### Påfyldning af flere ingredienser

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

### Efter arbejdet

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

**Tip:** Det anbefales at rengøre blenderen straks efter brug.

---

## Rengøring og pleje

### Fare for elektrisk stød!

Træk netstikket ud, før der arbejdes på apparatet.

### Vigtig henvisning

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

### Rengøring af grundmodel

#### Fare for elektrisk stød!

Dyp aldrig motorenheden i vand og hold den aldrig ind under rindende vand. Brug ikke nogen damprenser.

### Vær forsigtig!

Benyt ingen skurende rengøringsmidler.

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

### Rengøring af skål og redskab

#### → Billede

### Vær forsigtig!

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

Skål og dobbelt piskeris kan sættes i opvaskemaskinen. Skil det dobbelte piskeris ad, før det rengøres.

- Træk kosten ud af holderen.
- Sæt kosten på plads igen, når den er tør, kontrollér at fortangingen ikke er defekt.
- Rengør dejkrogen med en børste under rindende vand. Kom en smule opvaskemiddel i rengøringsvandet efter behov.

### Vigtige råd

Fjern drivakslen fra skålen, før skålen sættes i opvaskemaskinen.

- Drej skålen med bunden opad.
- Drej vingerne på drivakslen til venstre og løsne dem.
- Træk drivakslen ud.



- Sæt drivakslen i igen, når delene er tørre.
- Fastlås den ved at dreje den til højre.

## Rengøring af blender

### → Billede

#### Kvæstelsesfare som følge af skarpe knive!

Berør ikke knivindsatsen med de bare fingre. Benyt en børste til rengøring.

#### Vær forsigtig!

Benyt ingen skurende rengøringsmidler. Knivindsatsen må ikke sættes i opvaskemaskinen. Knivindsatsen må ikke lægges i blød i vand

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

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

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

## Hjælp i tilfælde af fejl

#### Fare for elektrisk stød!

Træk netstikket ud, før der arbejdes på apparatet.

#### Maskinen starter ikke

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

Anvendes blenderen:

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

Anvendes skålen / redskaber:

- Anbring beskyttelseslåget på blenderudtaget.

#### Blenderen starter ikke eller bliver stående under brug, drevudtaget ”brummer”.

Blenderkniven er blokeret af en af ingredienserne.

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

#### Vigtige råd

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

## Eksempler på brug

### Flødeskum

- 200-1500 g
- Pisk fløden i 1,5 til 4 minutter på trin **3-4** (afhængigt af mængde og kvalitet) med det dobbelte piskeris.



### Piskede æggehvider

- 2 til 20 æggehvider
- Pisk æggehviderne i 2 til 6 minutter på trin **4** med det dobbelte piskeris.



### Lagkagebund

Grundopskrift

- 3-4 æg
- 3-4 spsk varmt vand
- 150 g sukker
- 1 lille pakke vanillesukker
- 150 g mel
- 50 g maizenamel
- 1 tsk bagepulver
- Rør ingredienserne (undtagen mel og maizenamel) sammen i ca. 4-6 minutter på trin **4** med det dobbelte piskeris, til det skummer.
- Stil maskinen på trin **1-2** og tilsæt det sigtede mel og maizenamel skevis i løbet af ca. et halvt til et minut.



**Max. mængde:** 3 x grunddej

## Rørdej

Grundopskrift

- 4 æg
- 250 g sukker
- 1 lille pakke vanillesukker
- 250 g smør eller margarine (rumtemperatur)
- 500 g mel
- 1 lille pakke bagepulver
- 125 ml mælk
- Rør alle ingredienserne i ca. ½ minut på trin **1-2**.
- Rør herefter det hele i ca. 3-4 minutter (maks. mængde i ca. 5-6 minutter) på trin **4** med det dobbelte piskeris.

**Max. mængde:** 3 x grunddej



## Mørdej

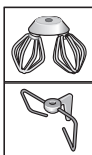
Grundopskrift

- 125 g smør (stuetemperatur)
- 100-125 g sukker
- 1 æg
- 1 knivspids salt
- 1 lille pakke vanillesukker
- 250 g mel

**Bemærk:** Anvend dejkrogen med dejdeler til maks. mængder!

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

**Max. mængde:** 3 x grunddej



## Gærdej

Grundopskrift

- 500 g mel
- 1 æg
- 60-80 g fedt (stuetemperatur)
- 60-80 g sukker
- 200-250 ml lunken mælk
- 25 g gær eller 1 pakke tørgær
- Skal af ½ citron
- 1 knivspids salt
- Forælt alle ingredienserne i ca. ½ minut på trin **1-2**.
- Forarbejd herefter ingredienserne med dejkrogen i ca. 4-6 minutter på trin **3**.

**Max. mængde:** 4 x grunddej



## Brød af fuldkornshvedemel

Grundopskrift

- 325 g friskmalet fuldkornshvedemel
- 325 g hvid mel type 405
- 100 g rugmel type 630
- 75 g flydende natursurdej
- ½ spsk kommen
- ½ spsk brødkrydderi
- ½ spsk salt
- 1½ pakke tørgær
- 450-500 ml varmt vand
- Forælt alle ingredienserne i ca. ½ minut på trin **1-2**.
- Forarbejd herefter ingredienserne i ca. 4-6 minutter på trin **3**.
- Lad dejen hæve til dobbelt størrelse og ælt den en gang til i ca. 1 min. på trin **3**.
- Kom dejen i en smurt sandkageform og lad den hæve igen, før den bages.

**Tip:** Der kan bruges friskmalet speltmel i stedet for friskmalet fuldkornshvedemel.

**Max. mængde:** 2 x grunddej



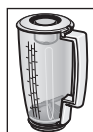
## Mayonnaise

- 2 æg
- 2 tsk sennep
- 250 ml olie
- 2 spsk citronsaft eller eddike
- 1 knivspids salt
- 1 knivspids sukker
- Æg, sennep, citronsaft, salt og sukker kommes i blenderen og blandes i nogle sekunder på trin **1**.
- hæld langsomt olie gennem tragten og bliv ved med at blande mayonnaisen på trin **3-4**, til den har fået en fast konsistens.



## Honning til at smøre på brød

- 50 g smør (fra køleskabet)
- 250 g honning (fra køleskabet)
- Skær smørret i små stykker og kom det i blenderen.
- Tilsæt honning og bland det hele i 15 sekunder på trin **4**.



---

## Bortskaffelse



Emballagen skal bortskaffes på miljøvenlig vis. Dette apparat er klassificeret iht. det europæiske direktiv 2012/19/EU om affald af elektrisk- og elektronisk udstyr (waste electrical and electronic equipment – WEEE). Dette direktiv angiver rammerne for indlevering og recycling af kasserede apparater gældende for hele EU. Du kan få nærmere informationer om aktuelle muligheder for bortskaffelse i faghandlen.

---

## Reklamationsret

På dette apparat yder Bosch 2 års reklamerationsret. Købsnota skal altid vedlægges ved indsendelse til reparation, hvis denne ønskes udført indenfor retten til reklamation. Medfølger købsnota ikke, vil reparationen altid blive udført mod beregning.

### Indsendelse til reparation

Skulle Deres Bosch apparat gå i stykker, kan det indsendes til vort serviceværksted:  
BSH Hvidevarer A/S, Telegrafvej 4,  
2750 Ballerup, tlf. 44 89 88 10.

Ret til ændringer forbeholdes.

---

## Korrekt bruk

Dette apparatet er bare ment for bruk i private husholdninger. Apparatet må kun brukes til å bearbeide vanlige husholdningsmengder og også innen vanlige bearbeidelsestider. Tillatte største mengder må ikke overskrides (→ "Eksempler for anvendelse" se side 50).

Apparatet er egnet til røring, elting og pisking av matvarer. Apparatet må ikke brukes til bearbeidelse av andre gjenstander eller substanser. Ved bruk av andre tilbehørsdeler som er godkjent av produsenten, er det også mulig med annen bruk i tillegg. Apparatet skal kun brukes med godkjente originaldeler og -tilbehør. Tilbehørsdelene må aldri brukes for andre apparater. Apparatet skal kun brukes innendørs ved romtemperatur, og ikke høyere enn 2000 meter over havet.

---

## Viktige sikkerhetsanvisninger

Les nøye igjennom bruksanvisningen og rett deg etter den. Den må oppbevares omhyggelig! Dersom apparatet blir levert videre, må denne veiledningen vedlegges. Dersom det ikke blir tatt hensyn til henvisningene for riktig bruk av apparatet, er produsenten ikke ansvarlig for skader som oppstår på grunn av dette.

Dette apparatet kan brukes av personer med reduserte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller mangel på erfaring og/eller kunnskap dersom de er under oppsyn eller har fått opplæring i sikker bruk av apparatet og er informert om farene ved bruk av apparatet. Barn må holdes borte fra apparatet og tilkopplingsledningen. De må ikke få lov å betjene apparatet. Barn må ikke leke med apparatet. Rengjøring og brukervedlikehold må ikke utføres av barn.

### Fare for elektrisk støt og brannfare

- Apparatet må kun tilkobles og brukes i henhold til angivelsene på typeskiltet. Må kun benyttes når ledningen og apparatet ikke viser tegn på skade. Reparasjoner på apparatet, f.eks. utskifting av skadet tilkoblingsledning, må kun foretas av vår kundeservice, for å unngå at det oppstår farer.
- Apparatet må kun slås på og av med dreiebryteren. Dette apparatet må aldri kobles til tidsur eller stikkontakter med fjernkontroll. Hold alltid tilsyn med apparatet når det er i bruk!
- Apparatet må ikke settes på eller i nærheter av varme overflater, f.eks. komfyren. La aldri strømkabelen komme i berøring med varme deler, og trekk den aldri over skarpe kanter.
- Basisapparatet må aldri dyppes ned i vann eller vaskes i oppvaskmaskin. Ikke bruk damprensere. Apparatet må ikke brukes med fuktige hender.

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

### **Fare for skade!**

- Støpselet må først kobles til når alle forberedelsene til arbeidet med maskinen er avsluttet.
- Apparatet må slås av og kobles fra nettet, før det skiftes tilbehørsdeler eller ekstrautstyr som beveges under bruk. Etter at apparatet er slått av, fortsetter drevet å gå en kort tid. Det må ventes til drevet står helt stille.
- Maskinen kan kun settes i gang med rørebollen dersom beskyttelseslokket er satt på mikserdrevet.
- Ved bruk av mikserdrevet må beskyttelseslokket settes på det drevet for bollen som ikke er i bruk.
- Under driften må det aldri gripes inn i bollen.
- Verktøyene må kun settes på eller tas av når apparatet står stille – etter utkoblingen fortsetter apparatet å gå en kort tid.
- Det må aldri brukes verktøy og tilbehør eller 2 tilbehør samtidig. Ved bruk av tilbehøret, må denne og de andre vedlagte bruksanvisningene følges.
- Tilbehøret må kun brukes i komplett sammensatt tilstand. Tilbehøret må aldri settes sammen på basisapparatet.
- Mikserkniven må ikke berøres med bare hender. For rengjøring brukes en børste.
- Grip aldri inn i den påsatte mikseren!
- Mikseren må kun settes på / tas av når drevet står stille! Mikserenarbeider kun med påsatt og fastlåst lokk. Mikseren må aldri settes igang når den er tom.
- Vær forsiktig når du håndterer de skarpe knivene, når du tømmer beholderen og under rengjøring.

### **Fare for skolding!**

Ved bearbeiding av varme mikseprodukter, kommer det damp ut av trakten i lokket. Det må maksimalt fylles 0,5 liter varm eller skummende væske.

### **Fare for kvelning!**

Barn må ikke få leke med emballasjen.

### **Obs!**

Det anbefales ikke å la maskinen være innkoblet lenger enn det som er nødvendig for bearbeidingen av matvarene. Må ikke brukes på tomgang.

## **Viktig!**

- Det er tvingende nødvendig å rengjøre apparatet grundig etter hver bruk eller når det ikke har vært i bruk i en lengre periode (→ "Rengjøring og pleie" se side 48).
- Før rengjøring av bollen i oppvaskmaskin, må drivakslingen tas ut av bollen.

**Gratulerer med ditt nye Bosch-produkt. Mer informasjon om våre produkter finner du på vår internettside.**

## **9 Mikser (på noen modeller)**

- a Miksebeleg
- b Lokk med påfyllingsåpning
- c Trakt
- d Knivinnstas

## **Innhold**

Korrekt bruk.....	44
Viktige sikkerhetsanvisninger .....	44
Et overblikk.....	46
Betjening.....	46
Rengjøring og pleie .....	48
Hjelp ved feil.....	49
Eksempler for anvendelse .....	49
Avfallshåndtering .....	51
Garanti.....	51

## **Et overblikk**

Klaff ut siden med billedtekster

→ **Bilde** 

- 1 Basismaskin**
- 2 Dreiebryter**
- 3 Drev for bolle / verktøy**
- 4 Drev for mikser**
- 5 Beskyttelseslokk for mikserdrev**
- 6 Rom for oppvikling av kabelen**
- 7 Bolle**
  - a Rørebolle av plast eller rustfritt stål (alt etter utførelse)
  - b Kanten på lokket
  - c Lokk
- 8 Verktøy**
  - a Dobbel visp (på noen modeller) f. eks. for visping av fløte og lett deig
  - b Eltekrok f. eks. for elting av fast deig
  - c Deigoppdeler

## **Betjening**

### **Fare for skade!**

Støpselet må først stikkes inn når alle forberedelsene til arbeidet med apparatet er avsluttet.

### **Vær forsiktig!**

Apparatet må kun drives med tilbehør / verktøy i arbeidsstilling. Apparatet må ikke brukes når det er tomt. Apparatet og tilbehørsdelene må ikke utsettes for varmekilder.

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

## **Forberedning**

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

## **Innstilling av arbeidstrinn**

- Skru dreiebryteren på ønsket trinn.

### **Innstillinger**

<b>0/off</b>	stopp / av
<b>M</b>	Momentkopling Hold dreiebryteren. Drevet arbeider med høyeste turtall.
<b>1...4</b>	Arbeidshastighet (1 = langsomt, 4 = hurtig)

**Viktig henvisning**

Maskinen kan kun settes i gang med rørebollen dersom beskyttelseslokket er satt på mikserdrevet. Ved bruk av mikserdrevet må beskyttelseslokket settes på det drevet for bollen som ikke er i bruk.

**Arbeider med bollen og verktøy****Dobbel visp**

(på noen modeller)

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

**Eltekrok**

for elting av tyngre deig og for å røre inn ingredienser som ikke skal hakkes (f. eks. rosiner, sjokoladebiter). Ved bruk av eltekroken må deigoppdeleren først settes inn.

**⚠ Fare for skade på grunn av roterende verktøy!**

- Under driften må det aldri gripes inn i bollen.
- Verktøy må kun skiftes når maskinen står stille – etter at motoren er slått av, går maskinen etter i kort tid etter.

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

**→ Bilde **

- Sett på rørebollen og dreid den inntil anslag imot klokken retning.
- Sett inn ønsket verktøy:

**Dobbel visp**

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

**Eltekrok**

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

Ta hensyn til anbefalt verktøy i oppskriften.

- Sæt lågkanten på og dreid den helt til venstre.
- Kom ingredienserne der skal forarbejdes i skålen.
- Sæt låget på.
- Sæt netstikket i.
- Stil drejekontakten på det ønskede trin.

**Vor anbefaling**

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

**Påfyllning af flere ingredienser**

- Sluk for apparatet med drejekontakt.
- Tag låget af.
- Fyld ingredienserne i.

**Efter arbejdet**

- Sluk for apparatet med drejekontakt.
- Træk netstikket ud.
- Tag låg og lågkant af ved at dreje dem til højre.
- Tag redskaberne ud af skålen.
- Tag skålen af ved at dreje den til højre.
- Rengør alle dele, se "Rengøring og pleje".

**Blender**

(ikke alle modeller)

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

- Det må aldri gripes inn i den påsatte mikseren!
- Mikseren må kun settes på / tas av når drevet står stille!
- Mikserenarbeider kun med påsatt og fastlåst lokk.

**⚠ Fare for skolding!**

- Ved bearbeiding av varme mikseprodukter, kommer det damp ut av trakten i lokket.
- Det må maksimalt fylles 0,5 liter varm eller skummende væske.

### Vær forsiktig!

Mikseren kan bli skadet. Det må ikke bearbeides dypfrosne ingredienser (unntatt isbiter). Mikseren må ikke brukes når den er tom.

#### → Bilde

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

### Viktig henvisning

Under arbeidet holdes mikseren fast ved kanten.

### Påfylling av tilsetninger

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

### Etter arbeidet

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

**Tip:** Rengjør mikseren helst straks etter bruken.

---

## Rengjøring og pleie

### Fare for strømstøt!

Før alle arbeider med maskinen må støpselet trekkes ut.

### Viktig henvisning

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

## Rengjøring av basismaskinen

### Fare for strømstøt!

Basismaskinen må aldri dyppes ned i vann og aldri holdes under rennende vann. Ikke bruk damprenser.

### Vær forsiktig!

Det må ikke brukes skurende rengjøringsmidler.

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

## Rengjøring av røreballen og verktøy

#### → Bilde

### Vær forsiktig!

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

Bollen og den dobbelte vispen kan vaskes i oppvaskmaskin. Den dobbelte vispen må tas fra hverandre for rengjøring.

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



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

### Viktig henvisning

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

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

### Rengjøring av mikseren

→ Bilde 

**⚠ Fare for skade på grunn av skarpe kniver!**

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

#### Vær forsiktig!

Det må ikke brukes skurende rengjøringsmidler. Knivnnsatsen må ikke vaskes i oppvaskmaskin. Ikke la knivnnsatsen bli liggende i vannet.

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

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

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

## Hjelp ved feil

### ⚠ Fare for strømstøt!

Før alle arbeider med maskinen må støpselet trekkes ut.

### Maskinen går ikke

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

Ved bruk av mikseren:

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

Ved bruk av bollen / verktøy:

- Sett beskyttelseslokket på mikserdrevet.

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

Mikserkniven er blokkert av ingredienser.

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

### Viktig henvisning

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

## Eksempler for anvendelse

### Vispet kremfløte

- 200-1500 g
- Fløten bearbeides i 1½ til 4 minutter på trinn **3-4** (alt etter mengden og egenskapen til fløten) med den dobbelte vispen.



### Stiv eggehvite

- 2-20 eggehviter
- Eggehviten bearbeides i 2 til 6 minutter på trinn **4** med den dobbelte vispen.



### Biskuitdeig

Grunnoppskrift

- 3-4 egg
- 3-4 ss varmt vann
- 150 g sukker
- 1 pk. vaniljesukker
- 150 g mel
- 50 g potetmel
- 1 ts bakepulver
- Ingrediensene (unntatt mel og potetmel) vispes i ca. 4-6 minutter på trinn **4** med den dobbelte vispen inntil de blir skummet.
- Sett så dreiebryteren på trinn **1-2** og bland inn det silte melet og potetmelet i porsjoner av ca. ½ til 1minutt med en skje av gangen.



**Største mengde:** 3 ganger grunnoppskriften

### Rørt formkakedeig

Grunnoppskrift

- 4 egg
- 250 g sukker
- 1 pk. vaniljesukker
- 250 g smør eller margarin (med romtemperatur)
- 500 g mel
- 1 pk. bakepulver
- 125 ml melk
- Alle ingrediensene røres i ca. ½ minutt på trinn **1-2**.
- Deretter røres det i ca. 3-4 minutter (dersom du ønsker den største mengden ca. 5-6 minutter) på trinn **4** med den dobbelte vispen.



**Største mengde:** 3 ganger grunnoppskriften

### Mørdeig

Grunnoppskrift

- 125 g smør (romtemperatur)
- 100-125 g sukker
- 1 egg
- 1 knivsodd salt
- 1 pk. vaniljesukker
- 250 g mel

**Henvising:** Ved bruk av største mengde må det brukes eltekroken med deigoppdeleren!

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

**Største mengde:** 3 ganger grunnoppskriften

### Gjærdeig

Grunnoppskrift

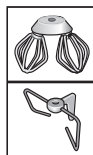
- 500 g mel
- 1 egg
- 60-80 g fett (romtemperatur)
- 60-80 g sukker
- 200-250 ml lunken melk
- 25 g gjær eller 1 pakke gjærpulver
- Skall av ½ sitron
- 1 knivsodd salt
- Alle ingrediensene eltes på forhånd i ca. ½ minutt på trinn **1-2**.
- Deretter bearbeides det i ca. 4-6 minutter på trinn **3** med eltekroken.

**Største mengde:** 4 ganger grunnoppskriften

### Blandet fullkorn-hvetebrød

Grunnoppskrift

- 325 g fersk malt hvete-fullkornmel
- 325 g hvetemel type 405
- 100 g rugmel type 630
- 75 g flytende natur surdeig
- ½ ss karve
- ½ ss brødkrydder
- ½ ss salt
- 1½ pk. tørrgjær
- 450-500 ml varmt vann
- Alle ingrediensene eltes på forhånd i ca. ½ minutt på trinn **1-2**.
- Deretter bearbeides det hele i ca. 4-6 minutter på trinn **3** til en deig.



- La deigen heve seg til den dobbelte mengden og elte så nok en gang i ca. 1 min. på trinn **3**.
- Fyll så deigen i en smurt kasseform og la den heve seg nok en gang, deretter blir den stekt.

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

Største mengde: 2 ganger grunnoppskriften.

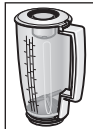
## Majones

- 2 egg
- 2 ts sennep
- 250 ml olje
- 2 spiseskje sitronsaft eller eddik
- 1 knivsodd salt
- 1 knivsodd sukker
- Alle ingrediensene (unntatt oljen) mikses i noen sekunder på trinn **1**.
- Deretter helles oljen langsomt igjennom trakten og det mikses samtidig så lenge på trinn **3-4**, inntil bis die majonesen emulgerer.



## Honning pålegg

- 50 g smør (fra kjøleskapet)
- 250 g honning (fra kjøleskapet)
- Smøret skjæres i små stykker og helles ned i mikseren.
- Fyll på honning og mikse alt i 15 sek. på trinn **4**.



## Avfallshåndtering



Vennligst kast innpakkingsmaterialet på en miljø- og forskriftsmessig måte. Dette apparatet er klassifisert i henhold til det europeiske direktivet 2012/19/EU om avhending av elektrisk- og elektronisk utstyr (waste electrical and electronic equipment – WEEE). Direktivet angir rammene for innlevering og gjenvinning av innbytteprodukter. Faghandelen kan gi opplysninger om aktuelle avfallsmottak.

## Garanti

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

Det tas forbehold om endringer.

---

## Användning för avsett ändamål

Enheten är bara avsedd för normalt hemmabruk. Använd apparaten endast för att bearbeta sådana mängder som är normala i ett hushåll. Detsamma gäller bearbetningstiderna.

Överskrid inte största tillåtna mängder (→ ”Användningsexempel” se sidan 57).

Apparaten är avsedd för omrörning, knådning och vispning av matvaror. Apparaten får inte användas för att bearbeta andra föremål eller ämnen. I kombination med andra tillbehörsdelar som stöds av tillverkaren är fler användningsområden möjliga. Apparaten får bara användas med godkända originaldelar och originaltillbehör. Använd aldrig tillbehörsdelarna till andra apparater.

Apparaten får bara användas inomhus vid rumstemperatur och inte på högre höjd än 2000 m över havsytan.

---

## Viktiga säkerhetsanvisningar

Läs igenom bruksanvisningen noggrant, följ den och förvara den noga! Bifoga de här instruktionerna om du ger apparaten till någon annan. Om du inte följer instruktionerna för rätt användning av apparaten påtar sig tillverkaren inte något ansvar för eventuella skador som detta kan orsaka.

Denna apparat får användas av personer med reducerade fysiska, sensoriska eller mentala förmågor och brist på erfarenhet och/eller kunskap, om de står under överinseende eller om de instruerats i användningen av maskinen och informerats om riskerna. Låt inte barn komma i närheten av apparaten och nätkabeln och låt dem inte manövrera apparaten. Låt inte barn leka med enheten. Rengöring och användarunderhåll får inte utföras av barn.

### Risk för elektrisk stöt och brand!

- Apparaten får bara anslutas och användas enligt uppgifterna på typskylten. Använd den bara om nätkabeln och apparaten är oskadade. Reparation av apparaten, t.ex. om nätkabeln har skadats och måste bytas, får bara utföras av vår kundtjänst för att undvika risker.
- Använd enbart strömvredet för att starta och stänga av apparaten. Anslut aldrig apparaten till en timer eller till ett eluttag som styrs med fjärrkontroll. Ha alltid apparaten under tillsyn när den är igång!
- Ställ inte apparaten på eller i närheten av heta ytor, t.ex. kokplattor. Låt aldrig nätkabeln komma i kontakt med varma delar eller skarpa kanter.
- Motordelen får aldrig sänkas ned i vatten eller maskindiskas. Använd aldrig ångrengöring. Ta inte i apparaten med våta händer.

- Dra alltid ut nätkabeln ur uttaget efter varje användning, när du inte har apparaten under uppsikt, före hopsättning, isärtagning eller rengöring och om ett fel skulle uppkomma.

### **Risk för personskador!**

- Sätt inte in stickkontakten i eluttaget förrän alla förberedelser för arbetet med apparaten är klara.
- Innan du byter tillbehör eller tillsatser som rör sig under användningen måste du först stänga av apparaten och dra ut nätkabeln ur uttaget. Efter avstängning fortsätter drivuttaget att rotera en kort stund. Vänta tills drivningen står helt stilla.
- Köksmaskinen kan bara användas tillsammans med blandarskålen när skyddslocket sitter på drivuttaget avsett för mixern.
- När mixern används i sitt drivuttag ska skyddslocket sättas på det oanvända drivuttaget för blandarskålen.
- Stoppa aldrig ned handen i skålen när apparaten är igång.
- Du får bara sätta fast och lossa verktygen när apparaten står stilla. Den fortsätter att gå en kort stund efter att den har stängts av.
- Använd aldrig verktyg och tillbehör eller 2 tillbehör samtidigt. När du använder tillbehör måste du följa både den här bruksanvisningen och eventuella medföljande bruksanvisningar.
- Använd tillbehöret bara i komplett hopsatt tillstånd. Montera aldrig ihop tillbehöret på motordelen.
- Rör inte mixerknivarna med bara händerna. Använd en borste för rengöring.
- Stick aldrig in fingrarna i den påsatta mixern!
- Köksmaskinen ska vara avstängd när mixern placeras på resp. lossas från drivuttaget. Mixern går inte att starta förrän locket till den sitter fast på rätt. Låt inte mixern gå utan att det finns livsmedel i den.
- Var försiktig när du hanterar de vassa knivarna, när du tömmer behållaren och vid rengöringen.

### **Risk för brännskador.**

När heta ingredienser bearbetas i mixern tränger ånga ut genom tratten i locket. Fyll på högst 0,5 liter het eller skummande vätska.

### **Risk för kvävning!**

Låt inte barn leka med förpackningsmaterialet.

### **Varning!**

Vi rekommenderar dig att inte låta apparaten vara igång längre tid än vad som behövs för att bearbeta matvarorna. Låt inte apparaten gå på tomgång.

## Viktigt!

- Du måste rengöra apparaten noggrant efter varje användning och om den inte har använts under en längre tid (→ ”Rengöring och skötsel” se sidan 56).
- Innan blandarskålen ställs in i diskmaskinen måste drivaxeln tas ut ur skålen.

Vi gratulerar dig till ditt köp av en ny apparat från Bosch. Mer information om våra produkter finns på vår Internet-sida.

## Innehåll

Användning för avsett ändamål.....	52
Viktiga säkerhetsanvisningar.....	52
Översiktsbilderna.....	54
Användning.....	54
Rengöring och skötsel.....	56
Råd vid fel.....	57
Användningsexempel.....	57
Avfallshantering.....	59
Konsumentbestämmelser.....	59

## Översiktsbilderna

Vik först ut uppslaget med bilder.

### → Bild

- 1 Motordel
- 2 Strömvred
- 3 Drivuttag för blandarskål / verktyg (tillbehör)
- 4 Drivuttag för mixer
- 5 Skyddslock till mixeruttag
- 6 Sladdförvaring
- 7 Blandarskål
  - a Blandarskål av plast eller rostfri (beroende på utförande)
  - b Stänkskydd
  - c Lock
- 8 Tillbehör
  - a Visp-par (på vissa varianter)  
Att t.ex. vispa grädde med och göra lättare degar
  - b Degkrok  
Att t.ex. knåda degar med
  - c Degskrapa

## 9 Mixern (på vissa varianter)

- a Mixerbägare
- b Lock med påfyllningsöppning
- c Tratt
- d Knivinsats

## Användning

### Risk för skada!

Sätt först stickkontakten i vägguttaget när alla förberedelser för att kunna arbeta med apparaten är klara.

### Varning!

Apparaten får endast användas när verktyg / tillbehör är i arbetsläge. Starta inte en tom apparat. Utsätt inte apparaten eller tillbehörskdelarna för stark hetta.

- Rengör apparaten och tillbehör grundligt före första användningen, se ”Rengöring och skötsel”.

## Förberedelser

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

## Ställ in hastighet

- Vrid strömvredet till önskad hastighet.

## Inställningar

0/off	Stop / Från
<b>M</b>	momentläge Så länge du håller vredet i det läget arbetar maskinen på högsta hastighet..
<b>1...4</b>	Hastigheter (1 = långsam hastighet, 4 = snabb)

**Viktigt att veta**

Köksmaskinen kan bara användas tillsammans med blandarskålen när skyddslocket sitter på drivuttaget avsett för mixern. När mixern används i sitt drivuttag ska skyddslocket sättas på det oanvända drivuttaget för blandarskålen.

**Så sätts verktygen och blandarskålen fast****Visp-par (på vissa varianter)**

För att vispa grädde, äggvita och sockerkakssmet.

**Degkrok**

För att blanda och knåda jäsdegar och tyngre degar och för att vända ner ingredienser som inte ska hackas sönder (t.ex. russin, chokladknappar). Sätt först i degskrapan när degkroken ska användas.

**⚠ Risk för skada pga roterande verktyg!**

- Stoppa aldrig ned handen i skålen när apparaten är igång.
- Byt verktyg endast när drivuttaget står stilla – sedan apparaten stängts av fortsätter drivuttaget alltid rotera en kort stund.

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

**→ Bild B**

- Sätt i blandarskålen och vrid moturs tills den sitter fast.
- Sätt i önskat verktyg / tillbehör:

**Visp-par**

- Sätt visp-paret i drivaxeln i blandarskålen.
- Var noga med att de hakar fast ordentligt i varandra, vrid ev. lätt och tryck fast.

**Degkrok**

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

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

- Sätt stänkskyddet på blandarskålen och vrid moturs tills det sitter fast.
- Häll ingredienserna som ska bearbetas i blandarskålen.
- Sätt på locket.
- Vrid strömvredet till önskat läge.

**Vi rekommenderar**

- hastighet **3-4** för att vispa,
- hastighet **1-2** för att blanda.
- Degkrok: Börja blanda på hastighet **1**, knåda på hastighet **3**.

**Så här fyller du på med mera ingredienser**

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

**Efter arbetet**

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

**Mixern**

(på vissa varianter)

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

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

**⚠ Risk för skallskador!**

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

### Viktigt!

Mixern kan skadas! Bearbeta inte djupfrysta ingredienser (undantag är isbitar). Starta inte en tom mixer.

#### → Bild

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

### Viktigt att veta

Håll fast locket i kanten under arbetet.

### Så här fyller du på med mera ingredienser

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

eller

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

eller

- Flytande ingredienser: Fyll på genom tratten.

### Efter arbetet

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

**Tips:** Rengör helst mixern genast efter användning.

---

## Rengöring och skötsel

### Risk för elektriska stötar!

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

### Viktig anvisning

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

### Motorstativet

#### Risk för elektriska stötar!

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

### Viktigt!

Använd inga starka rengöringsmedel.

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

### Rengöra blandarskålen och verktygen

#### → Bild

### Viktigt!

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

Blandarskål och visp-par kan rengöras i diskmaskin.

Ta isär visp-paret före rengöringen.

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

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

### Viktigt att veta

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

- Vänd skålen upp och ned.
- Lossa drivaxeln genom att vrida vingarna moturs.



- Dra ut drivaxeln.
- Sedan delarna torkat måste drivaxeln sättas tillbaka.
- Lås fast den genom att vrida den medurs.

## Rengöra mixern

### → Bild

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

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

#### **Viktigt!**

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

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

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

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

## Råd vid fel

#### **Risk för elektriska stötar!**

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

#### **Köksmaskinen startar inte**

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

När du använder mixern:

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

När du använder blandarskålen / verktygen (tillbehören):

- Sätt skyddslocket över drivuttaget för mixern.

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

Mixerknivarna har fastnat i någon ingrediens.

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

#### **Viktigt att veta**

Vänd dig till service om felet inte går att åtgärda.

## Användningsexempel

### **Vispa grädde**

- 200-1500 g
- Använd visp-paret och vispa 1½ till 4 minuter på hastighet **3-4** (beroende på mängd och egenskaper hos grädden).



### **Äggvita**

- 2-20 äggvitor
- Använd visp-paret och vispa 2 till 6 minuter på hastighet **4**.



### **Sockerkaka / tårtbotten**

Grundrecept

- 3-4 ägg
- 3-4 msk hett vatten
- 150 g strösocker
- 1 tsk vaniljsocker
- 150 g vetemjöl
- 50 g potatismjöl
- 1 tsk bakpulver
- Använd visp-paret och vispa ingredienserna (utom mjöl och potatismjöl) ca. 4-6 minuter på hastighet **4** tills de blir pösiga.
- Blanda samman vetemjöl, potatismjöl och bakpulver. Vrid till hastighet **1-2** och rör ner mjölblandningen skedvis under ca. ½-1 min.



**Max mängd:** 3 ggr grundreceptet

## Saftig sockerkaka

### Grundrecept

- 4 ägg
- 250 g strösocker
- 1 tsk vaniljsocker
- 250 g smör eller margarin (rumsvarmt)
- 500 g vetemjöl
- 1 tsk bakpulver
- 125 ml mjölk
- Blanda samtliga ingredienser ca. ½ minut på hastighet **1-2**.
- Blanda därefter ca. 3-4 minuter (ca. 5-6 minuter om du har max. mängd) på hastighet **4**. Använd visp-paret.

**Max mängd:** 3 ggr grundreceptet



## Mördeg

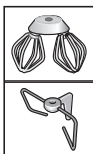
### Grundrecept

- 125 g smör (rumsvarmt)
- 100-125 g strösocker
- 1 ägg
- 1 krm salt
- 1 tsk vaniljsocker
- 250 g vetemjöl

**Obs:** Använd degkroken och degskrapan om du bearbetar max. mängd!

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

**Max mängd:** 3 ggr grundreceptet



## Deg

### Grundrecept

- 500 g vetemjöl
- 1 ägg
- 60-80 g fett (rumsvarmt)
- 60-80 g strösocker
- 200-250 ml ljummet mjölk
- 25 färsk jäst eller 1 pkt torrjäst
- Skalet från en halv citron
- 1 krm salt
- Blanda först samtliga ingredienser ca. ½ minut på hastighet **1-2**.
- Knåda därefter ca. 4-6 minuter på hastighet **3**. Använd degkroken.

**Max mängd:** 4 ggr grundreceptet



## Fullkornsvetebröd

### Grundrecept

- 325 g fullkornsvetemjöl
- 325 g vetemjöl
- 100 g rågmjöl
- 75 g flytande surdeg
- ½ msk kummin
- ½ msk brödkryddor
- ½ msk salt
- 1½ pkt torrjäst
- 450-500 ml fingervarmt vatten (37°C för färsk jäst; ca. 40°C för torrjäst, se förpackningen)
- Blanda först samtliga ingredienser ca. ½ minut på hastighet **1-2**.
- Knåda därefter ca. 4-6 minuter på hastighet **3**. Använd degkroken.
- Låt degen jäsa till dubbel storlek och knåda den därefter ytterligare ca. 1 min. på hastighet **3**.
- Håll degen i smord form och låt den jäsa på nytt. Grädda därefter i ugn.

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

**Max mängd:** 2 ggr grundreceptet



## Majonnäs

- 2 ägg
- ½ tsk fransk senap
- 250 ml matolja
- 2 msk citronsaft eller vinäger
- 1 krm salt
- 1 krm socker
- Blanda ingredienserna (utom matoljan) några sekunder på hastighet **1**.
- Håll därefter matoljan långsamt genom tratten och fortsätt därefter blanda på hastighet **3-4** till jämntjock konsistens.



## Honungspålägg

- 100 g valnötter
- 350 g honung (kylskåpskall)
- 50 g syltade apelsinskal
- 2-3 msk citronsaft
- Använd mixern. Blanda valnötterna med de syltade apelsinskalen och finfördela ca. 15 sekunder på högsta hastighet.
- Stanna motorn. Tillsätt honung och citronsaft och mixa därefter 10 sekunder.




---

## Avfallshantering



Kassera förpackningen på ett miljövänligt sätt. Denna enhet är märkt i enlighet med det europeiska direktivet 2012/19/EU om avfall som utgörs av eller innehåller elektroniska produkter (waste electrical and electronic equipment – WEEE). Direktivet anger ramarna för inom EU giltigt återtagande och korrekt återvinning av uttjänta enheter. Kontakta din fackhandel om du vill ha ytterligare information.

---

## Konsumentbestämmelser

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

Rätt till ändringar förbehålls.

---

## Uso conforme a lo prescrito

Este aparato ha sido diseñado exclusivamente para uso doméstico. No sobrepasar las cantidades a elaborar y los tiempos de funcionamiento habituales para uso doméstico. ¡No superar las cantidades máximas admisibles (→ «Ejemplos prácticos» véase la página 67)! El aparato ha sido diseñado para mezclar, amasar y batir alimentos. El aparato no deberá usarse para procesar otros tipos de alimentos o productos. Siempre que se empleen los accesorios específicos homologados por el fabricante, el aparato podrá usarse para otras aplicaciones adicionales. Utilizar el aparato solo con piezas y accesorios originales autorizados. No utilizar nunca los accesorios para otros aparatos. Utilizar el aparato sólo en recintos interiores y a temperatura ambiente y no utilizarlo por encima de los 2000 m sobre el nivel del mar.

---

## Indicaciones de seguridad importantes

Lea detenidamente las instrucciones de uso del aparato y guárdelas para una posible consulta posterior. No olvide adjuntar estas instrucciones si entrega el aparato a otra persona. El fabricante no asume ninguna responsabilidad por posibles daños resultantes del incumplimiento de las instrucciones relativas al uso correcto del aparato. Este aparato puede ser manejado por personas con facultades físicas, sensoriales o mentales disminuidas o bien con falta de experiencia y/o de conocimientos, si lo hacen bajo supervisión o han sido instruidas acerca del uso seguro del aparato y han comprendido los peligros resultantes de ello. Los niños deben mantenerse alejados del aparato y del cable de alimentación, y además no deben manejar el aparato. Impida que los niños jueguen con el aparato. La limpieza y el mantenimiento a cargo del usuario no deben ser realizados por niños.

### ¡Peligro de electrocución y de incendio!

- Conectar y usar el aparato únicamente de acuerdo con las indicaciones especificadas en la placa de características del modelo. No utilizar el aparato en caso de que el cable de conexión o el propio aparato presenten daños visibles. Para evitar riesgos, el aparato solo debe ser reparado (p. ej., cambio de un cable de alimentación dañado) por nuestro servicio de asistencia técnica.
- Conectar o desconectar el aparato exclusivamente a través del mando giratorio. No conectar nunca el aparato a temporizadores ni enchufes teledirigidos. ¡Vigilar siempre el aparato mientras esté funcionando!
- No colocar el aparato sobre o cerca de superficies calientes, como p. ej. placas eléctricas. Evitar que el cable de conexión del aparato entre en contacto con piezas calientes y cantos afilados.

- No sumergir nunca la base motriz en agua ni lavarla en el lavavajillas. ¡No utilizar limpiadoras de vapor! No usar el aparato con las manos húmedas.
- El aparato debe desconectarse siempre de la red eléctrica después de cada uso, cuando se vaya a dejar sin vigilancia, antes del montaje, desmontaje o limpieza y en caso de avería.

### **¡Peligro de lesiones!**

- Introducir el enchufe en la toma de corriente solo una vez concluidos todos los preparativos para trabajar con el aparato.
- Antes de cambiar accesorios o piezas adicionales que se muevan durante el funcionamiento, apagar el aparato y desconectarlo de la red eléctrica. Tras desconectar el aparato, el accionamiento del mismo continúa girando durante unos instantes. Esperar a que el accionamiento se detenga completamente.
- El aparato sólo funcionará con el recipiente de mezcla montado si la tapa protectora del accionamiento de la batidora se encuentra colocada en el mismo.
- Al usar el accionamiento de la batidora, deberá colocarse la tapa protectora no usada en el accionamiento del recipiente de mezcla (no usado).
- ¡No introducir nunca las manos en el recipiente mientras esté en funcionamiento el aparato!
- Montar y desmontar los accesorios sólo con el aparato completamente parado – el aparato sigue funcionando durante un breve tiempo tras desconectarlo.
- No utilizar nunca herramientas y accesorios o 2 accesorios al mismo tiempo. En caso de usar los accesorios específicos, además de estas instrucciones deberán tenerse en cuenta las instrucciones de uso específicas de los accesorios.
- ¡Usar el accesorio solo completamente armado! No armar nunca el accesorio sobre la base motriz.
- No tocar ni manipular nunca las cuchillas con las manos.  
¡Usar siempre un cepillo para limpiar las cuchillas!
- ¡No introducir nunca las manos en la jarra batidora montada!
- Desmontar o montar la batidora sólo estando el accionamiento parado. ¡Trabajar siempre con la tapa colocada y bloqueada!  
¡No hacer funcionar nunca la batidora en vacío!
- Tenga cuidado al manipular las cuchillas afiladas, al vaciar el recipiente y durante la limpieza.

### **¡Peligro de quemaduras!**

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

## **⚠ ¡Peligro de asfixia!**

No permita que los niños jueguen con el embalaje.

## **⚠ ¡Atención!**

Se aconseja dejar el aparato conectado sólo el tiempo absolutamente indispensable para elaborar los alimentos. No usar el aparato en seco, sin alimentos.

## **⚠ ¡Importante!**

- Es imprescindible limpiar en profundidad el aparato después de cada uso y después de que no se haya utilizado durante un tiempo prolongado (→ «Cuidados y limpieza» véase la página 65).
- Antes de lavar el recipiente de mezcla en el lavavajillas, retirar el eje de accionamiento de éste.

**Enhorabuena por la compra de su nuevo aparato de la casa Bosch. En nuestra página web encontrará más información sobre nuestros productos.**

---

## Contenido

Uso conforme a lo prescrito.....	60
Indicaciones de seguridad importantes.....	60
Vista general del aparato.....	62
Manejo del aparato.....	62
Cuidados y limpieza.....	65
Localización de averías.....	66
Ejemplos prácticos.....	66
Eliminación.....	68
Garantía.....	69

---

## Vista general del aparato

Despliegue, por favor, las páginas con las ilustraciones.

### → Figura **A**

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

## **7 Recipiente de mezcla**

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

## **8 Accesorios**

- a** Doble varilla batidora (sólo en algunos modelos) p. ej. para batir nata y masas ligeras
- b** Garfio amasador por ejemplo para amasar masas sólidas
- c** Separador de masa

## **9 Batidora (sólo en algunos modelos)**

- a** Jarra batidora
- b** Tapa con boca de llenado
- c** Embudo
- d** Cuchilla

---

## Manejo del aparato

### **⚠ ¡Peligro de lesiones!**

Introducir el enchufe en la toma de corriente sólo una vez concluidos todos los preparativos para trabajar con el aparato.

### **¡Atención!**

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

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

### Preparativos

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

### Ajustar las posiciones de trabajo de la máquina

- Colocar el mando giratorio en la posición de trabajo apropiada.

Ajustes	
0/off	Parada
M	Accionamiento momentáneo permite trabajar con el máximo número de revoluciones; hay que mantenerlo accionado con la mano.
1...4	la velocidad de trabajo (1 = mínimo número de revoluciones – velocidad de trabajo lenta, 4 = máximo número de revoluciones – velocidad de trabajo rápida)

### Advertencia importante

El aparato sólo funcionará con el recipiente de mezcla montado si la tapa protectora del accionamiento de la batidora se encuentra colocada en el mismo. Al usar el accionamiento de la batidora, deberá colocarse la tapa protectora no usada en el accionamiento del recipiente de mezcla (no usado).

### Trabajar con el recipiente de mezcla y los accesorios

#### Doble varilla batidora

(sólo en algunos modelos)

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



#### Garfio amasador

para amasar masas pesadas y mezclar ingredientes que no deben picarse (por ejemplos uvas pasas, láminas de chocolate). Al usar el garfio amasador deberá emplearse primero el separador de masa.



#### ⚠ ¡Peligro de lesiones a causa de la rotación de los accesorio!

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

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

#### ➔ Figura 3

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

#### Doble varilla batidora:

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

#### Garfio amasador

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

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

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

#### **Nuestra sugerencia**

- batir en las posiciones **3-4**,
- mezclar en las posiciones **1-2**.
- Garfio amasador: Mezclar primero los ingredientes en la posición **1** y amasarlos a continuación en la posición **3**.

#### **Agregar o reponer ingredientes**

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

#### **Tras concluir el trabajo**

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

#### **Batidora**

(sólo en algunos modelos)

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

- ¡No introducir nunca las manos en la batidora montada!
- Desmontar o montar la batidora sólo estando el accionamiento parado.
- ¡Trabajar siempre con la tapa colocada y bloqueada!

#### **⚠ ¡Peligro de quemadura!**

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

#### **¡Atención!**

¡Peligro de daños o desperfectos en la batidora! No tratar de elaborar productos o ingredientes congelados (excepto cubitos de hielo). No hacer funcionar la batidora en vacío.

#### **→ Figura 6**

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



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

### Advertencia importante

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

### Agregar o reponer ingredientes

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

### Tras concluir el trabajo

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

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

## Cuidados y limpieza

### ⚠ ¡Peligro de descarga eléctrica!

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

### Advertencia importante

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

## Limpiar la base motriz

### ⚠ ¡Peligro de descarga eléctrica!

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

### ¡Atención!

No usar agentes frotadores para su limpieza.

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

## Limpiar el recipiente y los accesorios pequeños

### → Figura 10

### ¡Atención!

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

El recipiente de mezcla y la doble varilla batidora son aptos para el lavado en el lavavajillas. Para lavar la doble varilla batidora, desarmarla previamente.

- Retirar la varilla de su soporte.
- Una vez seca, montar la varilla en su soporte, prestando atención a un engrane correcto y completo.
- Lavar el garfio amasador bajo el grifo de agua con ayuda de un cepillo. En caso necesario se puede agregar un poco de agente lavavajillas (para lavado a mano).

### Advertencia importante

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

- Colocar el recipiente de mezcla en posición invertida (el fondo hacia arriba).
- Sujetar el eje de accionamiento por las aletas y girarlo hacia la izquierda (sentido de marcha contrario al de las agujas de reloj, soltándolo de su enclavamiento).

- Extraer el eje de accionamiento.
- Una vez que estén secos los componentes, montar el eje de accionamiento en su sitio.
- Fijarlo en su posición girándolo hacia la derecha (sentido de marcha de las agujas del reloj).

## Limpiar la jarra batidora

→ Figura 19

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

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

### **¡Atención!**

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

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

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

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

---

## Localización de averías

### **⚠ ¡Peligro de descarga eléctrica!**

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

### **El aparato no se pone en marcha**

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

Usar la batidora:

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

En caso de usar el recipiente de mezcla / accesorios:

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

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

La cuchilla está bloqueada por alguno de los ingredientes.

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

### **Advertencia importante**

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

## Ejemplos prácticos

### Nata montada

- 200-1500 gramos
- Batir la nata entre  $1\frac{1}{2}$  y 4 minutos en la posición de trabajo **3-4** (según la cantidad y las propiedades de la nata) con la doble varilla batidora.



### Claras de huevo a punto de nieve

- 2-20 claras de huevo
- Batir la clara de huevo entre 2 y 6 minutos en la posición de trabajo **4** con la doble varilla batidora.



### Masa de bizcocho

Receta básica

- 3-4 huevos
- 3-4 cucharadas soperas de agua caliente
- 150 gramos de azúcar
- 1 sobrecito de azúcar de vainilla
- 150 gramos de harina
- 50 gramos de fécula de maíz (maicena)
- 1 cucharilla de levadura en polvo
- Batir los ingredientes (excepto la harina y la fécula de maíz) durante aprox. 4-6 minutos en la posición de trabajo **4** con la doble varilla batidora, hasta formar una masa esponjosa consistente.
- Colocar el mando giratorio en la posición **1-2** y agregar y mezclar la harina y la fécula de maíz (previamente tamizadas) durante aprox.  $\frac{1}{2}$ -1 minuto agregándolas a cucharadas.



#### Máxima cantidad admisible:

3 veces la receta básica

### Masa batidag

Receta básica

- 4 huevos
- 250 gramos de azúcar
- 1 sobrecito de azúcar de vainilla
- 250 gramos de mantequilla o margarina (temperatura ambiente)
- 500 gramos de harina
- 1 paquetito de levadura en polvo
- 125 ml de leche
- Remover todos los ingredientes durante aprox.  $\frac{1}{2}$  minuto en la posición de trabajo **1-2**.
- Mezclar a continuación durante aprox. 3-4 minutos (en caso de elaborar la máxima cantidad admisible. 5-6 minutos) con la doble varilla batidora en la posición de trabajo **4**.



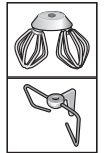
#### Máxima cantidad admisible:

3 veces la receta básica

### Masa quebrada (pastaflores)

Receta básica

- 125 gramos de mantequilla (temperatura ambiente)
- 100-125 gramos de azúcar
- 1 huevo
- 1 pizca de sal
- 1 sobrecito de azúcar de vainilla
- 250 gramos de harina



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

- Batir / amasar todos los ingredientes durante aprox.  $\frac{1}{2}$  minuto en la posición de trabajo **2**.
- Batir/amasar a continuación durante aprox. un minuto (en caso de elaborar las máximas cantidades admisibles, aprox. 3-4 minutos) en la posición de trabajo **3-4**.

#### Máxima cantidad admisible:

3 veces la receta básica

## Masa de levadura

Receta básica

- 500 gramos de harina
- 1 huevo
- 60-80 gramos de mantequilla (temperatura ambiente)
- 60-80 gramos de azúcar
- 200-250 ml de leche tibia
- 25 gramos de levadura ó 1 paquetito de levadura seca
- Cáscara de ½ limón
- 1 pizca de sal
- Preamasar todos los ingredientes durante aprox. ½ en la posición de trabajo 1-2.
- Amasar a continuación durante 4-6 minutos en la posición de trabajo 3 con el garfio de amasado.

**Máxima cantidad admisible:**

4 veces la recetabásica

## Pan mixto de trigo

Receta básica

- 325 g de harina integral de trigo recién molida
- 325 g harina de trigo blanca tipo 405
- 100 g de harina de centeno tipo 630
- 75 g de levadura natural líquida
- ½ cucharada sopera de comino
- ½ cucharada sopera de especias para pan
- ½ cucharada sopera de sal
- 1½ sobres de levadura seca
- 450-500 ml de agua tibia
- Preamasar todos los ingredientes durante aprox. ½ en la posición de trabajo 1-2.
- Amasar a continuación durante 4-6 minutos en la posición de trabajo 3 con el garfio de amasado.
- Dejar subir la masa hasta que se duplique; amasarla nuevamente durante aprox. 1 minuto en la posición de trabajo 3.
- Verter la masa en el molde de pan engrasado; dejar que suba. Hornear a continuación.



**Consejo práctico:** En lugar de la harina de trigo integral recién molida se puede usar también harina de escanda recién molida.

**Máxima cantidad admisible:**

2 veces la receta básica

## Mayonesa

- 2 huevos
- 2 cucharilla de mostaza
- 250 ml de aceite
- 2 cucharada sopera de zumo de limón o vinagre
- 1 pizca de sal
- 1 pizca de azúcar
- Mezclar todos los ingredientes (excepto el aceite) durante algunos segundos en la posición 1.
- Verter el aceite lentamente a través del embudo y batir en la posición de trabajo 3-4 hasta que la mayonesa emulsione.



## Crema de miel para untar en el pan

- 50 gramos de mantequilla (del frigorífico)
- 250 gramos de miel (del frigorífico)
- Cortar la mantequilla en trozos pequeños; ponerlos en la jarra batidora.
- Agregar la miel y batir la masa durante 15 segundos en la posición 4.



## Eliminación



Elimine el embalaje respetando el medio ambiente. Este aparato está marcado con el símbolo de cumplimiento con la Directiva Europea 2012/19/UE relativa a los aparatos eléctricos y electrónicos usados (Residuos de aparatos eléctricos y electrónicos RAEE). La directiva proporciona el marco general válido en todo el ámbito de la Unión Europea para la retirada y la reutilización de los residuos de los aparatos eléctricos y electrónicos. Infórmese sobre las vías de eliminación actuales en su distribuidor.

---

## Garantía

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

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

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

Para la 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 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.

Reservado el derecho a cambios y modificaciones sin previo aviso.

---

## Määräyksenmukainen käyttö

Tämä laite on tarkoitettu käytettäväksi yksityisessä kotitaloudessa ja kodinomaisessa ympäristössä. Käytä laitetta vain kotitalouksissa tavallisten määrien käsittelyyn ja keskeytyksettä ainoastaan ohjeissa ilmoitetun ajan.

Älä ylitä maksimimääriä (→ ”Käyttöohjeita” katso sivu 75).

Laite soveltuu elintarvikkeiden sekoittamiseen ja vatkaamiseen sekä taikinan vaivaamiseen. Laitetta ei saa käyttää muiden

tarvikkeiden / aineiden käsittelyyn. Muiden valmistajan

hyväksymien lisävarusteiden kanssa voit käyttää sitä myös muihin

käyttötarkoituksiin. Käytä laitteessa ainoastaan hyväksytyjä

valmistajan alkuperäisiä osia ja varusteita. Älä koskaan käytä muille laitteille tarkoitettuja varusteita.

Käytä laitetta vain sisätiloissa huoneenlämmössä ja enint.

2000 metrin korkeudessa merenpinnan yläpuolella.

---

## Tärkeitä turvallisuusohjeita

Lue käyttöohje tarkkaan, noudata siinä olevia ohjeita ja säilytä se

huolellisesti! Kun annat laitteen toiselle henkilölle, anna mukana

myös tämä käyttöohje. Jos laitteen käyttöohjeet laiminlyödään,

valmistaja ei ole vastuussa ohjeidenvastaisesta käytöstä

aiheutuvista vahingoista.

Fyysisiltä, sensorisilta tai henkisiltä valmiuksiltaan rajoitteiset taikka

kokemattomat ja/tai taitamattomat henkilöt voivat käyttää tätä

laitetta, jos heidän turvallisuudestaan vastaava henkilö valvoo heitä

tai on perehdyttänyt heidät laitteen turvalliseen käyttöön ja käytöstä

aiheutuviin vaaroihin. Lapset on pidettävä loitolla laitteesta ja

virtajohdosta eivätkä he saa käyttää laitetta. Lapset eivät saa leikkiä

laitteella. Lapset eivät saa suorittaa puhdistusta ja itse tehtävää

huoltoa.

### Sähköisku- ja palovaara!

- Kytke laite ja käytä sitä ainoastaan tyyppikilvessä mainittujen tietojen mukaisessa sähköverkossa. Käytä laitetta vain, kun liitäntäjohto ja laite ovat moitteettomassa kunnossa. Laitteen saa turvallisuussyistä korjata, esim. vaihtaa vioittuneen liitäntäjohdon, vain valtuutettu huoltoliike.
- Käynnistä ja pysäytä laite ainoastaan valitsimesta. Älä kytke laitetta ajastimeen tai kauko-ohjattavaan pistorasiaan. Valvo laitetta aina käytön aikana!
- Älä aseta laitetta kuumien pintojen, esim. keittolevyjen, päälle tai läheisyyteen. Verkkojohto ei saa joutua kosketuksiin kuumien osien kanssa eikä sitä saa vetää terävien reunojen yli.

- Älä koskaan upota peruslaitetta veteen tai pese sitä astianpesukoneessa. Älä käytä höyrypuhdistinta. Älä käytä laitetta märin käsin.
- Laitte on irrotettava verkkovirrasta aina, kun sen käyttö lopetetaan, sitä ei voida valvoa, ennen sen kokoamista, purkamista tai puhdistusta sekä häiriötilanteissa.

### **Loukkaantumisvaara!**

- Kytke pistotulppa pistorasiaan vasta sitten, kun kaikki valmistelut koneella työskentelyä varten on tehty.
- Katkaise laitteesta virta ja irrota se verkkovirrasta, ennen kuin vaihdat varusteita tai lisäosia, jotka liikkuvat laitteen ollessa toiminnassa. Kone käy vielä jonkin aikaa pysäyttämisen jälkeen. Odota, että kone pysähtyy kokonaan.
- Laitetta voi käyttää sekoituskulhon kanssa vain, kun tehosekoittimen käyttöliitännän suojakansi on paikallaan.
- Kun käytät tehosekoitinta, aseta suojakansi kulhon käyttöliitännän päälle.
- Älä tartu kulhoon koneen ollessa toiminnassa.
- Kiinnitä ja irrota varusteita vain laitteen ollessa pysähdyksissä – laite käy vielä jonkin aikaa pysäyttämisen jälkeen.
- Älä käytä koskaan samanaikaisesti koneen omia tarvikkeita ja lisävarustetta tai 2 lisävarustetta. Kun käytät lisävarusteita, noudata sekä tätä ohjetta että varusteiden mukana toimitettavia käyttöohjeita.
- Käytä varustetta vain, kun sen kaikki osat ovat paikoilleen kiinnitettyinä. Kokoa varuste aina ennen kuin asennat sen laitteen runkoon.
- Älä koske tehosekoittimen terään paljain käsin. Käytä puhdistamiseen harjaa.
- Älä koske paikalleen kiinnitetyn tehosekoittimen sisälle!
- Irrota / kiinnitä tehosekoitin vain kun koneen moottori on pysähtynyt! Tehosekoitin toimii vain, kun kansi on lukittunut kunnolla paikalleen. Älä käytä koskaan tehosekoitinta tyhjänä.
- Ole varovainen käsitellessäsi teräviä teriä, tyhjentäessäsi astiaa ja puhdistatessasi laitetta.

### **Polttamisvaara!**

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

### **Tukehtumisvaara!**

Älä anna lasten leikkiä pakkausmateriaalilla.

### **Huomio!**

Älä jätä laitetta käyntiin pidemmäksi aikaa kuin mitä tarvitset elintarvikkeiden käsittelyyn. Älä käytä laitetta tyhjäkäynnillä.

## **⚠ Tärkeää!**

- Laite on ehdottomasti puhdistettava huolellisesti jokaisen käytön jälkeen tai kun sitä ei ole käytetty pitkään aikaan (→ ”Puhdistus” katso sivu 74).
- Poista käyttöakseli kulhosta ennen kulhon pesemistä astianpesukoneessa.

**Onneksi olkoon, valintasi on Bosch.**  
**Lisätietoja tuotteistamme löydät internet-sivuiltamme.**

## **Sisältö**

Määräyksenmukainen käyttö.....	70
Tärkeitä turvallisuusohjeita.....	70
Laitteen osat.....	72
Käyttö.....	72
Puhdistus.....	74
Toimenpiteitä käyttöhäiriöiden varalle.....	75
Käyttöohjeita.....	75
Jätehuolto.....	77
Takuu.....	77

## **Laitteen osat**

Käännä esiin kuvasivut.

→ **Kuva**

- 1 Peruslaite**
- 2 Valitsin**
- 3 Kulhon / varusteiden käyttöliitântä**
- 4 Tehosekoittimen käyttöliitântä**
- 5 Tehosekoittimen käyttöliitännän suojakansi**
- 6 Johdon kelaustila**
- 7 Kulho**
  - a Sekoituskulho muovivaipasta tai terästä (laitemallin mukaan)
  - b Kannen reunaosa
  - c Kanssi
- 8 Varusteet**
  - a Kaksoisvispilä (ei kaikissa malleissa) kermavaahdon vatkaimiseen ja kevyiden taikainoiden valmistamiseen
  - b Taikinakoukku kiinteiden taikainoiden vaivaamiseen
  - c Jalkaosa

- 9 Tehosekoitin (ei kaikissa malleissa)**
  - a Sekoituskulho
  - b Kanssi, jossa on täyttöaukko
  - c Suppilo
  - d Teräosa

## **Käyttö**

### **⚠ Loukkaantumisvaara!**

Kytke pistotulppa pistorasiaan vasta sitten, kun kaikki alkuvalmistelut koneella työskentelyä varten on tehty.

### **Varoitus!**

Käytä konetta vain, kun lisävaruste / varuste on käyttöasennossaan. Älä käynnistä konetta ilman varustetta. Älä altista konetta ja varustetta lämmönlähteille.

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

## **Alkuvalmistelut**

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

## **Käyttönopeuden säätö**

- Aseta valitsin haluamasi asennon kohdalle.

### **Asetukset**

<b>0/off</b>	seis / pois päältä
<b>M</b>	pitoasento Pidä valitsin painettuna. Kone toimii maksimi kierrosnopeudella.
<b>1...4</b>	käyttönopeudet (1 = hidas, 4 = nopea)



## Tärkeä ohje

Laitetta voi käyttää sekoituskulhon kanssa vain, kun tehosekoittimen käyttöliitännän suojakansi on paikallaan.

Kun käytät tehosekoitinta, aseta suojakansi kulhon käyttöliitännän päälle.

## Kulhon ja työvälineiden käyttö

### Kaksoisvispilä

(ei kaikissa malleissa)

vatkaa kerma- ja valkuaisvaahdon ja kevyet taikinat, esim. sokerikakkutaikinan



### Taikinakoukku

vaivaa paksut taikinat ja sekoittaa taikinaan ainekset, joita ei tarvitse hienontaa (esim. rusinat, suklaalastut). Kun käytät taikinakoukkuja, kiinnitä ensin jalkaosaa paikalleen.



### ⚠ Varo pyöriviä varusteita – loukkaantumisvaara!

- Älä tartu kulhoon koneen ollessa toiminnassa.
- Vaihda varuste vain, kun moottori on pysähtynyt – kone käy vielä jonkin aikaa pysäyttämisen jälkeen.

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

### → Kuva

- Aseta sekoituskulho paikalleen ja käännä vastapäivään vasteeseen asti.
- Kiinnitä tarvitsemasi varuste:

### Kaksoisvispilä

- Aseta kaksoisvispilä paikalleen kulhon käyttöakseliin.
- Varmista, että se kiinnittyy hyvin hammastukseen, käännä tarvittaessa hieman ja paina kiinni.

### Taikinakoukku

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

Noudata ruokaohjeissa annettuja varustesuosituksia.

- Aseta kannen reunaosa paikalleen ja käännä vastapäivään vasteeseen asti.
- Täytä ainekset kulhoon.
- Laita kansi paikalleen.
- Valitse haluamasi nopeus valitsimella.

### Suositus

- vaahdota nopeudella **3-4**,
- sekoita nopeudella **1-2**.
- Taikinakoukku: sekoita ensin nopeudella **1**, vaivaa nopeudella **3**.

### Ainesten lisääminen

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

### Käytön jälkeen

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

### Tehosekoitin

(vain joissain malleissa)

### ⚠ Varo teräviä teriä / pyörivää käyttöakselia – loukkaantumisvaara!

- Älä tartu paikalleen kiinnitettyyn tehosekoittimeen!
- Irrota / kiinnitä tehosekoitin vain kun koneen moottori on pysähtynyt!
- Tehosekoitin toimii vain, kun kansi on lukittunut kunnolla paikalleen.

### ⚠ Palamisvamman vaara!

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

### Varoitus!

Tehosekoitin voi vaurioitua. Älä käsittele pakasteita (paitsi jääpaloja). Älä käytä tehosekoitinta tyhjänä.

→ **Kuva** 

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

**Tärkeä ohje**

Pidä käytön aikana kiinni tehosekoittimen reunasta.

**Ainesten lisääminen**

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

**Käytön jälkeen**

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

**Vinkki:** Puhdista tehosekoitin heti käytön jälkeen.

---

## Puhdistus

**⚠ Sähköiskun vaara!**

Irrota pistotulppa pistorasiasta ennen laitteen puhdistamista.

**Tärkeä ohje**

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

### Peruskoneen puhdistus

**⚠ Sähköiskun vaara!**

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

**Varoitus!**

Älä käytä hankaavia puhdistusaineita.

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

### Kulhon ja varusteiden puhdistus

→ **Kuva** 

**Varoitus!**

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

Kulhon ja kaksoisvispilän voit pestä astianpesukoneessa. Voit purkaa kaksoisvispilän osiin puhdistamista varten.

- Vedä vispilät irti pidikkeestä.
- Kiinnitä kuivat vispilät takaisin paikoilleen, varmista samalla, että ne kiinnittyvät hyvin hammastukseen.
- Harjaa taikinakoukku puhtaaksi juoksevan veden alla. Käytä tarvittaessa vähän käsinpesuun tarkoitettua astianpesuainetta.

**Tärkeä ohje**

Poista käyttöakseli kulhosta ennen kulhon pesemistä astianpesukoneessa.

- Käännä kulho ylösalaisin (pohja ylöspäin).
- Avaa käyttöakselin lukitus kääntämällä akselia vastapäivään.

- Irrota käyttöakseli.
- Kun osat ovat kuivat, kiinnitä käyttöakseli takaisin paikalleen.
- Lukitse kääntämällä myötäpäivään.

## Tehosekoittimen puhdistus

### → Kuva

#### Varo terävää terää – loukkaantumisvaara!

Älä koske teräosaan paljain käsin.  
Käytä puhdistamiseen harjaa.

#### Varoitus!

Älä käytä hankaavia puhdistusaineita.  
Älä pese teräosaa astianpesukoneessa.  
Älä jätä teräosaa liikaamaan veteen.

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

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

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

## Toimenpiteitä käyttöhäiriöiden varalle

### Sähköiskun vaara!

Irrota pistotulppa pistorasiasta ennen laitteen puhdistamista.

#### Laite ei käynnisty

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

Käytettäessä tehosekoitinta:

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

Käytettäessä kulhoa / varusteita:

- Kiinnitä suojakansi tehosekoittimen käyttöliitännän päälle.

### Tehosekoitin ei toimi tai pysähtyy käytön aikana, moottori ”hurisee”.

Ainekset estävät tehosekoittimen terää pyörimästä.

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

#### Tärkeä ohje

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

## Käyttöohjeita

### Kermavaahto

- 200-1500 g
- Vatkaa kermää vaahdoksi kaksoisvispilällä 1½-4 minuutin ajan nopeudella **3-4** (kermamäärän ja – laadun mukaan).



### Valkuaisvaahto

- 2-20 kananmunan valkuaisista
- Vatkaa valkuaiset vaahdoksi kaksoisvispilällä 2-6 minuutin ajan nopeudella 4.



### Sokerikakkutaikina

Perusohje

- 3-4 munaa
  - 3-4 rkl kuumaa vettä
  - 150 g sokeria
  - 1 tl vaniljasokeria
  - 150 g jauhoa
  - 50 g tärkkelysjauhoa
  - 1 tl leivinjauhetta.
  - Vatkaa ainekset (paitsi jauhot ja perunajauho) kaksoisvispilällä vaahdoksi noin 4-6 minuutin ajan nopeudella 4.
  - Käännä valitsin asentoon **1-2** ja lisää siivöidyt jauhot ja perunajauho lusikka kerrallaan ja sekoita noin ½-1 minuuttia.
- Maksimimäärä:** 3 x perusohje



## Kakkutaikina

### Perusohje

- 4 munaa
- 250 g sokeria
- 1 tl vaniljasokeria
- 250 g voita tai margariinia (huoneenlämpöistä)
- 500 g jauhoja
- 1 tl leivinjauhetta
- 125 ml maitoa

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

**Maksimimäärä:** 3 x perusohje



## Murotaikina

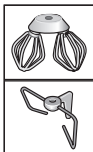
### Perusohje

- 125 g voita (huoneenlämpöistä)
- 100-125 g sokeria
- 1 muna
- ripaus suolaa
- 1 tl vaniljasokeria
- 250 g jauhoja

**Ohje:** Kun valmistat maksimimäärän käytä taikinakoukkuja ja jalkaosaa!

- Sekoita kaikkia aineksia nopeudella **2** noin ½ minuuttia.
- Sekoita / vaivaa sitten nopeudella **3-4** noin minuutin ajan (jos valmistat maksimimäärän noin 3-4 minuuttia).

**Maksimimäärä:** 3 x perusohje



## Hiivataikina

### Perusohje

- 500 g jauhoja
- 1 muna
- 60-80 g rasvaa (huoneenlämpöistä)
- 60-80 g sokeria
- 200-250 ml haaleaa maitoa
- 25 g hiivaa tai vastaava määrä kuivahiivaa
- ½ sitruunan kuori
- ripaus suolaa



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

**Maksimimäärä:** 4 x perusohje

## Täysjyvä-vehnäsekaleipä

### Grundrezept

- 325 g vastajauhettuja täysjyvävehnä jauhoja
- 325 g vehnä jauhoja
- 100 g ruisjauhoja
- 75 g nestemäistä luonnonhapantaikinaa
- ½ rkl kuminaa
- ½ rkl leipämaustesekoitetta
- ½ rkl suolaa
- 1½ pussillista kuivahiivaa
- 450-500 ml lämmintä vettä

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

**Vinkki:** Vastajauhettujen täysjyvävehnä jauhojen asemasta voit käyttää myös vastajauhettuja spelttivehnä jauhoja.

**Maksimimäärä:** 2 x perusohje

## Majoneesi

- 2 munaa
- 2 tl sinappia
- 250 ml öljyä
- 2 rkl etikkaa tai sitruunanmehua
- ripaus suolaa
- ripaus sokeria
- Sekoita kaikkia aineksia (paitsi öljyä) muutama sekunti nopeudella **1**.
- Kaada sitten öljyä hitaasti suppilon kautta ja sekoita niin kauan nopeudella **3-4**, kunnes majoneesi emulgoituu.



## Hunajalevite

- 50 g voita (jääkaapista)
- 250 g hunajaa (jääkaapista)
- Paloittele voi pieniksi paloiksi ja laita voipalat tehosekoittimeen.
- Lisää hunaja ja sekoita 15 sekuntia nopeudella 4.



---

## Jätehuolto



Hävitä pakkaus ympäristöystävällisesti. Tämän laitteen merkintä perustuu käytettyjä sähkö- ja elektroniikkalaitteita (waste electrical and electronic equipment – WEEE) koskevaan direktiiviin 2012/19/EU. Tämä direktiivi määrittää käytettyjen laitteiden palautus- ja kierrätys-säännökset koko EU:n alueella. Tietoja oikeasta jätehuollosta saa myyjältä tai kunnalliselta jäteneuvojalta.

---

## Takuu

Tälle laitteelle ovat voimassa maahantuojan myöntämät takuuehdot. Täydelliset takuuehdot saat myyntiliikkeeltä, josta olet ostanut laitteen. Takuutapauksessa on näytettävä ostokuitti.

Oikeus muutoksiin pidätetään.

## Penggunaan yang sesuai

Alat ini hanya dimaksudkan untuk rumah tangga pribadi dan lingkungan rumah. Gunakanlah alat ini hanya untuk takaran dan selama waktu yang lazim untuk rumah tangga. Jangan melebihi takaran maksimum yang diizinkan (→ *"Contoh penggunaan" lihat halaman 84*).

Alat ini cocok untuk mengaduk, mengadon, dan mengocok bahan makanan. Alat ini tidak boleh digunakan untuk mengerjakan bahan-bahan atau benda-benda lainnya. Jika menggunakan bagian-bagian aksesori tambahan yang disetujui oleh produsen, aplikasi tambahan bisa digunakan. Gunakanlah alat hanya dengan bagian-bagian dan aksesori orisinil yang disetujui. Jangan pernah menggunakan bagian-bagian aksesori untuk alat lain.

Gunakan alat ini hanya di dalam ruangan dengan suhu ruangan dan hingga ketinggian 2000 m di atas permukaan laut.

## Petunjuk keselamatan penting

Bacalah dan pahami petunjuk penggunaan dengan seksama! Jika memindahkan kepemilikan atas alat ini, sertakan petunjuknya. Jika petunjuk-petunjuk untuk pengoperasian alat yang betul tidak ditaati, produsen tidak bertanggung jawab untuk kerugian yang disebabkan oleh karenanya.

Alat ini dapat digunakan oleh orang dengan keterbatasan fisik, sensorik, atau mental, atau pengalaman dan/atau pengetahuan tidak mencukupi, jika mereka diawasi atau dilatih terkait penggunaan alat yang aman, sehingga memahami bahaya yang bisa terjadi. Jauhkan perangkat dan kabel catu daya dari jangkauan anak-anak, dan mereka tidak boleh mengoperasikan alat ini. Anak-anak tidak boleh bermain-main dengan perangkat ini. Pembersihan dan perawatan tidak boleh dilakukan oleh anak-anak.

### **Bahaya kejutan listrik dan bahaya terbakar!**

- Alat hanya boleh disambungkan dan digunakan sesuai dengan data-data yang tercantum pada label tipe alat. Alat hanya boleh digunakan, jika pada kabel listrik dan alat tidak ada kerusakan. Untuk menghindari bahaya, perbaiki alat, seperti mengganti kabel catu daya yang rusak, hanya boleh dilakukan oleh Layanan Pelanggan kami.
- Nyalakan dan matikan alat hanya dengan sakelar putar. Jangan memasang alat pada pengatur waktu atau stopkontak berkendali jarak jauh. Selalu awasi peralatan saat pengoperasian!
- Jangan letakkan alat di atas atau dekat permukaan panas, mis. kompor listrik. Jangan menyentuh kabel listrik pada bagian yang panas atau menariknya pada bagian ujungnya yang tajam.

- Jangan pernah mencelupkan unit dasar ke dalam air atau memasukkannya dalam mesin pencuci piring. Jangan gunakan pembersih uap. Jangan memakai alat saat tangan basah.
- Lepaskan alat dari catu daya, setiap kali selesai digunakan, jika tidak sedang digunakan, sebelum dirakit, dilepaskan komponennya atau dibersihkan, dan saat terjadi kerusakan.

### **Bahaya cedera!**

- Sambungkan steker jika semua persiapan pekerjaan dengan alat telah selesai.
- Lepaskan alat dari catu daya, sebelum mengganti komponen aksesori atau komponen tambahan yang bergerak saat pengoperasian. Setelah mematikan alat, unit penggerak masih berjalan beberapa saat. Tunggulah sampai unit penggerak berhenti memutar sepenuhnya.
- Alat ini hanya dapat dioperasikan dengan mangkuk adonan jika tutup pelindung dipasang di atas unit penggerak mixer.
- Saat menggunakan unit penggerak mixer, pasang tutup pelindung di atas unit penggerak yang tidak digunakan untuk mangkuk.
- Jangan menjangkau ke dalam mangkuk selama pengoperasian.
- Pasang dan lepaskan perkakas hanya saat alat dalam kondisi diam – beberapa saat setelah dimatikan, alat masih beroperasi.
- Jangan pernah menggunakan perkakas dan aksesori atau 2 aksesori secara bersamaan. Saat menggunakan aksesori, perhatikan juga petunjuk penggunaan yang menyertai.
- Gunakan aksesori hanya saat dirakit secara lengkap. Jangan pasang aksesori bersama-sama di unit dasar.
- Jangan sentuh pisau mixer dengan tangan tanpa pelindung. Gunakan sikat untuk membersihkan.
- Jangan pernah menjangkau mixer yang terpasang!
- Lepaskan / pasang mixer hanya saat unit penggerak dalam kondisi diam. Mixer beroperasi hanya dengan tutup yang terpasang dan terkunci. Jangan pernah mengoperasikan mixer saat kosong.
- Hati-hati dalam menggunakan pisau tajam, saat mengosongkan kontainer, dan saat membersihkan.

### **Bahaya kulit melepuh!**

Saat memproses makanan panas, uap akan keluar melalui corong di penutup. Tambahkan maksimal 0,5 liter cairan panas atau hangat.

### **Bahaya mati lemas!**

Jangan biarkan anak-anak bermain dengan bahan kemasan.

## **⚠ Perhatian!**

Disarankan untuk tidak menyalakan alat lebih lama dari waktu yang diperlukan untuk pemrosesan bahan makanan. Jangan mengoperasikan alat dalam kondisi tanpa muatan.

## **⚠ Penting!**

- Setelah setiap penggunaan atau setelah tidak digunakan dalam waktu lama, bersihkan alat secara menyeluruh (→ *"Membersihkan dan merawat" lihat halaman 82*).
- Sebelum membersihkan mangkuk di dalam mesin cuci piring, lepaskan poros penggerak dari mangkuk.

**Selamat atas pembelian alat baru Anda dari Bosch Home. Informasi lebih lanjut tentang produk kami dapat Anda temukan di situs web kami.**

---

## **Daftar Isi**

Penggunaan yang sesuai .....	78
Petunjuk keselamatan penting .....	78
Sekilas .....	80
Penggunaan .....	80
Membersihkan dan merawat .....	82
Bantuan saat terjadi gangguan.....	83
Contoh penggunaan .....	84
Pembuangan .....	85
Syarat garansi .....	85

---

## **Sekilas**

Buka halaman-halaman bergambar.

→ **Gambar** 

- 1 Unit dasar**
- 2 Sakelar putar**
- 3 Unit penggerak untuk mangkuk / perkakas**
- 4 Unit penggerak untuk mixer**
- 5 Tutup pelindung untuk unit penggerak mixer**
- 6 Kompartemen penyimpanan kabel**
- 7 Mangkuk**
  - Mangkuk adonan dari plastik atau baja tahan karat (sesuai model)
  - Tepi tutup
  - Tutup

## **8 Perkakas**

- Tangkai pengadon ganda (pada beberapa model) misalnya untuk mengocok krim dan adonan ringan
- Kait pengadon misalnya untuk mengadon adonan padat
- Pembagi adonan

## **9 Mixer (pada beberapa model)**

- Pengocok
- Tutup dengan bukaan isi ulang
- Corong
- Sisipan pisau

---

## **Penggunaan**

### **⚠ Bahaya cedera!**

Sambungkan steker jika semua persiapan pekerjaan dengan alat telah selesai.

### **Berhati-hatilah!**

Hanya operasikan alat dengan aksesori / perkakas dalam posisi kerja. Jangan mengoperasikan alat dalam kondisi kosong. Jangan mendekatkan alat dan komponen aksesori ke sumber panas.

- Bersihkan alat dan aksesori sebelum penggunaan pertama kali secara menyeluruh, lihat "Membersihkan dan merawat".

### **Persiapan**

- Letakkan unit dasar di permukaan yang rata dan bersih.
- Tarik dan lepaskan kabel.
- Sambungkan steker.



## Mengatur tingkat pekerjaan

- Putar sakelar putar ke tingkat yang diinginkan.

Pengaturan	
0/off	Stop / Mati
M	Peralihan torsi Tahan sakelar putar. Unit penggerak bekerja dengan jumlah putaran tertinggi.
1...4	Kecepatan kerja (1 = pelan, 4 = cepat)

### Petunjuk penting

Alat hanya dapat dioperasikan dengan mangkuk adonan, jika tutup pelindung dipasang di atas unit penggerak mixer. Saat menggunakan unit penggerak mixer, pasang tutup pelindung di atas unit penggerak yang tidak digunakan untuk mangkuk.

## Bekerja dengan mangkuk dan perkakas

### Tangkai pengadon ganda

(pada beberapa model) untuk mengocok putih telur, krim, dan adonan ringan, misalnya adonan biskuit.



### Kait pengadon

untuk mengadon adonan berat dan melipat bahan-bahan yang tidak boleh hancur (misalnya raisin, kepingan cokelat).

Saat menggunakan kait pengadon, pasang pembagi adonan terlebih dahulu.



### ⚠ Bahaya cedera akibat perkakas yang berputar!

- Jangan menjangkau ke dalam mangkuk selama pengoperasian.
- Ganti perkakas hanya saat unit penggerak dalam kondisi diam – beberapa saat setelah dimatikan, unit penggerak masih beroperasi.

**Petunjuk:** Fungsi dan penggunaan mangkuk dari baja tahan karat dan plastik (sesuai model) tidak berbeda dan oleh karena itu tidak dibedakan di dalam gambar.

### → Gambar 3

- Pasang mangkuk adonan dan putar berlawanan arah jarum jam hingga batas.
- Pasang perkakas yang diinginkan:

### Tangkai pengadon ganda

- Pasang tangkai pengadon ganda di atas poros penggerak di mangkuk.
- Untuk itu, perhatikan intervensi gerigi sepenuhnya, bila perlu putar dan tekan sedikit.

### Kait pengadon

- Pasang pembagi adonan terlebih dahulu di atas poros penggerak di mangkuk, lalu
- Pasang kait pengadon di atas poros penggerak di mangkuk.

Perhatikan rekomendasi perkakas di resep.

- Pasang tepi tutup dan putar berlawanan arah jarum jam hingga batas.
- Tambahkan bahan-bahan yang akan diproses ke dalam mangkuk.
- Pasang tutup.
- Setel sakelar putar ke tingkat yang diinginkan.

### Saran kami

- kocok dengan tingkat **3-4**
- aduk pada tingkat **1-2**
- Kait pengadon: aduk pada tingkat **1**, adon pada tingkat **3**

### Tambahkan bahan-bahan

- Matikan alat dengan sakelar putar.
- Lepaskan tutup.
- Tambahkan bahan-bahan.

### Setelah pekerjaan

- Matikan alat dengan sakelar putar.
- Tarik steker.
- Lepaskan tutup dan tepi tutup dengan memutarnya searah jarum jam.
- Lepaskan perkakas dari mangkuk.
- Lepaskan mangkuk dengan memutarnya searah jarum jam.
- Bersihkan semua komponen, lihat “Membersihkan dan merawat”.

## Mixer

(pada beberapa model)

### **⚠ Bahaya cedera akibat pisau yang tajam / unit penggerak yang berputar!**

- Jangan pernah menjangkau mixer yang terpasang!
- Lepaskan / pasang mixer hanya saat unit penggerak dalam kondisi diam!
- Mixer beroperasi hanya dengan tutup yang terpasang dan terkunci.

### **⚠ Bahaya kulit melepuh!**

- Saat memproses makanan panas, uap akan keluar melalui corong di penutup.
- Tambahkan maksimal 0,5 liter cairan panas atau hangat.

## **Perhatian!**

Mixer dapat rusak. Jangan memproses bahan-bahan yang membeku (kecuali es batu). Jangan operasikan mikser dalam kondisi kosong.

### **→ Gambar**

- Lepaskan tutup pelindung dari unit penggerak mixer. Untuk itu, tekan tutup pelindung dan lepaskan tutup.
- Pasang tutup pelindung di atas unit penggerak untuk mangkuk / perkakas.
- Pasang mixer dan putar searah jarum jam hingga batas. Perhatikan tanda di mixer dan alat!
- Tambahkan bahan-bahan.  
Jumlah maksimum bahan cair = 1,25 liter;  
Jumlah maksimum cairan hangat atau panas = 0,5 liter;  
Takaran optimal untuk bahan solid = 100 gram.
- Pasang tutup dan putar searah jarum jam hingga batas. Lug pada tutup mixer harus terpasang hingga batas di celah pegangan mixer! Mixer beroperasi hanya dengan tutup yang terpasang dan terkunci!
- Setel sakelar putar ke tingkat yang diinginkan.

## **Petunjuk penting**

Tahan tutup mixer di bagian tepi selama pengoperasian.

## **Tambahkan bahan-bahan**

- Matikan alat dengan sakelar putar.
- Lepaskan tutup dan tambahkan bahan. atau
- Tarik keluar corong di tutup mixer dan tambahkan bahan padat sedikit demi sedikit ke dalam bukaan pengisi.

atau

- tambahkan bahan-bahan cairan melalui corong.

## **Setelah pekerjaan**

- Matikan alat dengan sakelar putar.
- Tarik steker.
- Putar dan lepaskan mixer searah jarum jam.

**Kiat:** Bersihkan mixer paling baik segera setelah digunakan.

---

## **Membersihkan dan merawat**

### **⚠ Risiko sengatan listrik!**

Cabut steker sebelum melakukan semua pekerjaan pada alat.

## **Petunjuk penting**

Alat ini bebas perawatan. Pembersihan menyeluruh akan melindungi alat dari kerusakan dan mempertahankan daya fungsinya.

## **Bersihkan unit dasar**

### **⚠ Risiko sengatan listrik!**

Jangan pernah mencelupkan unit dasar ke dalam air dan jangan memegangnya di bawah air yang mengalir. Jangan gunakan pembersih uap.

## **Berhati-hatilah!**

Jangan gunakan bahan pembersih yang abrasif.

- Tarik steker.
- Lap unit dasar dan tutup pelindung dengan kain lap basah. Gunakan detergen jika dibutuhkan.
- Hanya saat alat dalam kondisi kering.

## Bersihkan mangkuk dan perkakas

→ **Gambar 10**

### Berhati-hatilah!

Jangan sangkutkan komponen plastik di dalam mesin pencuci piring, karena dapat terjadi perubahan bentuk selama proses pencucian.

Mangkuk dan tangkai pengadon dapat dicuci di dalam mesin pencuci piring. Lepaskan bagian-bagian tangkai pengadon untuk membersihkannya.

- Tarik tangkai dari penahannya.
- Setelah mengering, tangkai kembali dipasang, untuk itu perhatikan intervensi gerigi sepenuhnya.
- Bersihkan kait pengadon di bawah air yang mengalir dengan sikat. Gunakan sedikit detergen jika dibutuhkan.

### Petunjuk penting

Sebelum membersihkan mangkuk di dalam mesin cuci piring, lepaskan poros penggerak dari mangkuk.

- Putar mangkuk dengan dasar ke arah atas.
- Putar poros penggerak di bilah berlawanan arah jarum jam dan lepaskan.
- Tarik dan lepaskan poros penggerak.
- Setelah mengering, pasang kembali komponen poros penggerak.
- Kunci dengan memutarkannya searah jarum jam.

## Bersihkan mixer

→ **Gambar 11**

### ⚠️ Bahaya cedera akibat pisau yang tajam!

Jangan sentuh sisipan pisau mixer dengan tangan tanpa pelindung. Gunakan sikat untuk membersihkan.

### Berhati-hatilah!

Jangan gunakan bahan pembersih yang abrasif. Jangan bersihkan sisipan pisau di dalam mesin pencuci piring. Jangan biarkan sisipan pisau terletak di dalam air.

Bersihkan mixer paling baik segera setelah digunakan. Sehingga residu tidak mengering dan bahan plastik tidak rusak (misalnya akibat minyak esensial dari bumbu).

- Bersihkan pengocok (tanpa sisipan pisau), tutup, dan corong dalam mesin pencuci piring.
- Bersihkan sisipan pisau di bawah air yang mengalir dengan sikat. Jangan biarkan terletak di dalam air!

**Kiat:** Beri air dengan sedikit detergen di dalam mixer yang terpasang (sekitar setengah dari level penuh). Nyalakan mixer selama beberapa detik (tingkat **M**). Tuang air cucian dan bilas mixer dengan air jernih.

## Bantuan saat terjadi gangguan

### ⚠️ Risiko sengatan listrik!

Cabut steker sebelum melakukan semua pekerjaan pada alat.

### Mesin tidak berjalan

- Periksa pasokan arus.
- Periksa steker.
- Setel alat ke **0/off** dan kemudian setel kembali ke tingkat yang diinginkan.

Saat menggunakan mixer:

- Putar mixer dengan kencang hingga batas.
- Pasang tutup mixer dan putar dengan kencang hingga batas.

Saat menggunakan mangkuk / perkakas:

- Pasang dengan benar tutup pelindung di unit penggerak mixer.

### Mixer tidak mulai berfungsi atau tetap diam selama penggunaan, unit penggerak berbunyi "ngung"

Pisau mixer terblokir oleh bahan makanan.

- Matikan alat dan tarik steker.
- Lepaskan mixer dan buang bahan makanan yang menghambat.
- Pasang kembali mixer.
- Nyalakan alat.

### Petunjuk penting

Jika gangguan tidak teratasi, hubungi Layanan Pelanggan yang bertugas untuk Anda.

## Contoh penggunaan

### Krim kocok

- 200-1500 g
- Proses krim 1½ hingga 4 menit di tingkat **3-4** (sesuai jumlah dan sifat krim) dengan tangkai pengadon ganda.



### Putih telur

- 2 hingga 20 putih telur
- Proses putih telur 2 hingga 6 menit di tingkat **4** dengan tangkai pengadon ganda.



### Adonan biskuit

- Resep dasar
- 3-4 telur
  - 3-4 EL air panas
  - 150 g gula
  - 1 kemasan gula vanili
  - 150 g tepung
  - 50 g tepung kanji
  - 1 sendok teh bubuk soda kue
  - Kocok bahan-bahan (selain tepung dan tepung kanji) sekitar 4-6 menit pada tingkat **4** dengan tangkai pengadon ganda hingga berbusa.
  - Setel sakelar putar ke tingkat **1-2** dan campur tepung dan tepung kanji yang sudah diayak sekitar ½ hingga 1 menit dengan sendok.



**Jumlah tertinggi:** 3 x resep dasar

### Adonan bolu

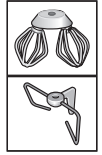
- Resep dasar
- 4 telur
  - 250 g gula
  - 1 kemasan gula vanili
  - 250 g mentega atau margarin (suhu ruang)
  - 500 g tepung
  - 1 kemasan kecil bubuk soda kue
  - 125 ml susu
  - Aduk semua bahan sekitar ½ menit di tingkat **1-2**.
  - Lalu, aduk sekitar 3-4 menit (untuk penggunaan jumlah tertinggi sekitar 5-6 menit) pada tingkat **4** dengan tangkai pengadon ganda.



**Jumlah tertinggi:** 3 x resep dasar

### Kue kering

- Resep dasar
- 125 g mentega (suhu ruang)
  - 100-125 g gula
  - 1 telur
  - 1 jimpit garam
  - 1 kemasan gula vanili
  - 250 g tepung



**Petunjuk:** Untuk penggunaan jumlah tertinggi, gunakan kait pengadon dengan pembagi adonan!

- Aduk/adon semua bahan sekitar ½ menit di tingkat **2**.
- Lalu, aduk/adon sekitar 1 menit (untuk penggunaan jumlah tertinggi sekitar **3-4** menit) pada tingkat 3-4.

**Jumlah tertinggi:** 3 x resep dasar

### Adonan ragi

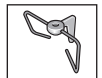
- Resep dasar
- 500 g tepung
  - 1 telur
  - 60-80 g lemak (suhu ruang)
  - 60-80 g gula
  - 200-250 ml susu hangat
  - 25 g ragi atau 1 kemasan ragi kering
  - Jeruk ½ baki
  - 1 jimpit garam
  - Aduk semua bahan sekitar ½ menit di tingkat **1-2**.
  - Lalu, proses sekitar 4-6 menit di tingkat **3** dengan kait pengadon.



**Jumlah tertinggi:** 4 x resep dasar

### Roti terigu kombinasi gandum utuh

- Resep dasar
- 325 g roti gandum yang baru dihaluskan
  - 325 g tepung putih tipe 405
  - 100 g tepung gandum hitam tipe 630
  - 75 g adonan fermentasi cair
  - ½ sendok makan jintan
  - ½ sendok makan bumbu roti
  - ½ sendok makan garam
  - 1½ kemasan ragi kering
  - 450-500 ml air hangat



- Aduk semua bahan sekitar ½ menit di tingkat **1-2**.
- Lalu, proses sekitar 4-6 menit di tingkat **3** untuk membuat adonan.
- Biarkan adonan hingga jumlah dua kali lipat dan adon sekali lagi sekitar 1 menit pada tingkat **3**.
- Tambahkan adonan dalam loyang roti yang sudah diolesi mentega dan panggang.

**Kiat:** Sebagai ganti dari roti gandum yang baru dihaluskan dapat juga digunakan tepung spelt yang baru dihaluskan.

**Jumlah tertinggi:** 2 x resep dasar

### Mayones

- 2 telur
- 2 sendok teh mustard
- 250 ml minyak
- 2 sendok makan jus jeruk atau cuka
- 1 jimpit garam
- 1 jimpit gula
- Campur bahan-bahan (kecuali minyak) beberapa menit di tingkat **1**.
- Lalu, tuang minyak perlahan melalui corong dan campur pada tingkat **3-4** hingga mayones mengemulsi.



### Roti oles madu

- 50 g mentega (dari lemari pendingin)
- 250 g madu (dari lemari pendingin)
- Bagi mentega menjadi potongan-potongan kecil dan masukkan ke dalam mixer.
- Masukkan madu dan campur 15 menit pada tingkat **4**.



## Pembuangan



Alat ini diberi tanda sesuai dengan peraturan Eropa 2012/19/EG terkait alat-alat elektro dan elektronika yang tidak dipakai lagi (waste electrical and electronic equipment – WEEE). Peraturan ini menjadi pedoman bagi penerimaan kembali alat-alat yang tidak dipakai lagi dan pendaur ulangannya yang berlaku di seluruh UE. Tentang petunjuk-petunjuk untuk membuang yang berlaku pada saat ini dapat anda tanyakan kepada pihak penjual alat atau pemerintah setempat.

## Syarat garansi

Bagi alat ini berlaku syarat-syarat garansi yang dikeluarkan oleh masing-masing perwakilan kami di manca negara yang berwenang, di mana alat ini dibeli. Anda setiap saat dapat meminta syarat-syarat garansi melalui pihak penjual alat di mana anda membeli alat atau secara langsung dari perwakilan kami di manca negara. Selain itu syarat-syarat garansi juga disediakan di internet di bawah alamat web yang disebutkan. Untuk mendapat ganti rugi berdasarkan garansi, pembelian alat mutlak harus dibuktikan dengan tanda pembeliannya.

Perubahan adalah hak.

## 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

ELEKTRO-SERVIS sh.p.k  
Rr. Shkelqim Fusha, Selite,  
Pallati "Matrix Konstruksion",  
Kati 0 dhe +1  
1023 Tirane  
Tel.: 4 2278 130, -131  
Fax: 4 2278 130  
mailto:info@elektro-servis.com

### EXPERT SERVIS

Rruga e Kavajes,  
Kulla B Nr 223/1 Kati I  
1023 Tirane  
Tel.: 4 480 6061  
Tel.: 4 227 4941  
Fax: 4 227 0448  
Cel: +355 069 60 45555  
mailto:info@expert-servis.al

### AT Österreich, Austria

BSH Hausgeräte Gesellschaft mbH  
Werkskundendienst für Hausgeräte  
Quellenstrasse 2a  
1100 Wien

Online Reparaturannahme,  
Ersatzteile und Zubehör und viele  
weitere Infos unter:

www.bosch-home.at  
Reparaturservice, Ersatzteile & Zubehör,  
Produktinformationen  
Tel.: 0810 550 511  
mailto:vie-stoerungsannahme@bshg.com  
Wir sind an 365 Tagen rund um die Uhr für  
Sie erreichbar.

### AU Australia

BSH Home Appliances Pty. Ltd.  
Gate 1, 1555 Centre Road  
Clayton, Victoria 3168  
Tel.: 1300 369 744\*  
Fax: 1300 306 818  
mailto:aftersales.au@bshg.com  
www.bosch-home.com.au  
\*Mo-Fr: 24 hours

### BA Bosna i Hercegovina, Bosnia-Herzegovina

"HIGH" d.o.o.  
Gradačanka 29b  
71000 Sarajevo  
Tel.: 061 10 09 05  
Fax: 033 21 35 13  
mailto:bosch\_siemens\_sarajevo@  
yahoo.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:brb-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.: 0700 208 17  
Fax: 02 878 79 72  
mailto:informacia.servis-bg@bshg.com  
www.bosch.home.bg

### BH Bahrain, البحرين

Khalafat Est.  
P.O. Box 5111  
Manama  
Tel.: 01 7400 553  
mailto:service@khalafat.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. Makaanariu 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.  
Fikerní servis domácích spotřebičů  
Pekářská 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  
Türi tn.5  
11313 Tallinn  
Tel.: 0627 8730  
Fax: 0627 8733  
mailto:servicesnet@servicesnet.ee  
www.simson.ee

### Renneri Kaubanduse OÜ

Tammsaare tee 134B (Euronicsi kaupluses)  
12918 Tallinn  
Tel.: 0651 2222  
Fax: 0516 7171  
mailto:klienditeenindus@renerk.ee  
www.renerk.ee

### Eliser OÜ

Mustamäe tee 24  
10621 Tallinn  
Tel.: 0665 0090  
mailto:hoolidus@eliser.ee  
www.kodumasinatiremont.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 o 976 305 713  
Fax: 976 578 425  
mailto:CAU-Bosch@bshg.com  
www.bosch-home.es

### FI Suomi, Finland

BSH Kodinkoneet Oy  
Itälähdenkatu 18 A, PL 123  
00201 Helsinki  
Tel.: 0207 510 700  
Fax: 0207 510 780  
mailto:Bosch-Service-FI@bshg.com  
www.bosch-home.fi  
Lankapuhelimesta 8,28 snt/puhelu  
+ 7 snt/min (alv 24%)  
Matkapuhelimesta 8,28 snt/puhelu  
+ 17 snt/min (alv 24%)

### FR France

BSH Electroménager S.A.S.  
50 rue Ardoin – CS 50037  
93406 SAINT-OUEN cedex  
Service interventions à domicile:  
01 40 10 11 00  
Service Consommateurs:  
0 892 698 010

Service 0,40 €/min  
+ prix appel

mailto:soa-bosch-conso@bshg.com

Service Pièces Détachées et  
Accessoires:

0 892 698 009

Service 0,40 €/min  
+ prix appel

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](http://www.bosch-home.co.uk) or call Tel.: 0344 892 8979\*

\*Calls are charged at the basic rate, please check with your telephone service provider for exact charges

**GR Greece, Ελλάδα**

BSH Ikiakes Siskevas A.B.E.  
Central Branch Service  
17 km E.O. Athinon-Lamias & Potamou 20  
14564 Kifisia  
Πανελλήνιο τηλέφωνο: 181 82  
(Ασπική χρέωση)  
mailto:nkf-CustomerService@bshg.com  
[www.bosch-home.gr](http://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](http://www.bosch-home.cn)

**HR Hrvatska, Croatia**

BSH kućni uređaji d.o.o.  
Kneza Branimira 22  
10000 Zagreb  
Tel.: 01 552 08 88  
Fax: 01 640 36 03  
mailto:informacije.servis-hr@bshg.com  
[www.bosch-home.com/hr](http://www.bosch-home.com/hr)

**HU Magyarország, Hungary**

BSH Háztartási Készülék  
Kereskedelm Kft.  
Árpád fejedelem útja 26-28  
1023 Budapest  
Call Center: +36 80-200-201  
mailto:BSH-szerviz@bshg.com  
[www.bosch-home.com/hu](http://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](http://www.bosch-home.co.uk)  
\*0.03 € per minute at peak.  
Off peak 0.0088 € per minute.

**IL Israel, ישראל**

C/S/B/ Home Appliance Ltd.  
1, Hamasger St.  
North Industrial Park  
Lod, 7129801  
Tel.: 08 9777 222  
Fax: 08 9777 245  
mailto:csb-serv@csb-ltd.co.il  
[www.bosch-home.co.il](http://www.bosch-home.co.il)

**IN India, Bhārat, भारत**

BSH Household Appliances  
Mfg. Pvt. Ltd. Arena House, Main Bldg,  
2nd Floor,  
Plot No. 103, Road No. 12,  
MIDC, Andheri East  
Mumbai 400 093  
Toll Free 1800 266 1880\*  
[www.bosch-home.com/in](http://www.bosch-home.com/in)  
\* Mo-Sa: 8.00am to 8.00pm  
(exclude public holidays)

**IS Iceland**

Smith & Norland hf.  
Noatuni 4  
105 Reykjavik  
Tel.: 0520 3000  
Fax: 0520 3011  
[www.sminor.is](http://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.it@bosch-home.com  
[www.bosch-home.com/it](http://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](http://www.senukai.lt)  
UAB "AG Service"  
R. Kalantos g. 32  
52494 Kaunas  
Tel.: 0700 556 55  
Fax: 037 331 363  
mailto:servisas@agservice.lt  
[www.agservice.lt](http://www.agservice.lt)

Baltic Continent Ltd.  
Lukšio g. 23  
09132 Vilnius  
Tel.: 05 274 1788  
Fax: 05 274 1722  
mailto:info@balticcontinent.lt  
[www.balticcontinent.lt](http://www.balticcontinent.lt)

**LU Luxembourg**

BSH électroménagers S.A.  
13-15, ZI Breedeweues  
1259 Senningerberg  
Tel.: 26349 300  
Fax: 26349 315  
Reparaturen: lux-repair@bshg.com  
Ersatzteile: lux-spare@bshg.com  
[www.bosch-home.com/lu](http://www.bosch-home.com/lu)

**LV Latvija, Latvia**

SIA "General Serviss"  
Buļļu iela 70c  
1067 Rīga  
Tel.: 06742 52 32  
mailto:info@serviscentrs.lv  
[www.serviscentrs.lv](http://www.serviscentrs.lv)

Elkor Serviss  
Brivibas gatve 201  
1039 Rīga  
Tel.: 067 070 520; -36  
Fax: 067 070 524  
mailto:info@elkorserviss.lv  
[www.elkorserviss.lv](http://www.elkorserviss.lv)

Sia Elektronika-Serviss  
Tadaiku iela 4  
1004 Rīga  
Tel.: 067 717 060  
Fax: 067 601 235  
mailto:serviss@elektronika.lv  
[www.elektronika.lv](http://www.elektronika.lv)

**MD Moldova**

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

**ME Crna Gora, Montenegro**

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

**MK Macedonia, Македонија**

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

**MT Malta**

Oxford House Ltd.  
Notabile Road  
Mriehel BKR 14  
Tel.: 021 442 334  
Fax: 021 488 656  
[www.oxfordhouse.com.mt](http://www.oxfordhouse.com.mt)

**MV Raajjeyge Jumhooriyyaa, Maledives**

Lintel Investments  
Ma. Maadheli, Majeedhee Magu  
Malé  
Tel.: 0331 0742  
mailto:mohamed.zuhree@  
[intel.com.mv](http://intel.com.mv)



**NL Nederlande, 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  
Grensvingen 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.: 0800 245 700\*  
Fax: 0800 256 535  
mailto:aftersales.nz@bshg.com  
www.bosch-home.co.nz

\* Mo-Fr: 8.30am to 4.00pm  
(exclude public holidays)

**PL Polska, Poland**

BSH Sprzęt Gospodarska  
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,  
Sociedade Unipessoal, Lda.  
Rua Alto do Montijo, nº 15  
2790-012 Carnaxide  
Tel.: 214 250 730  
Fax: 214 250 701  
mailto:bosch.electrodomesticos.pt@  
bshg.com  
www.bosch-home.pt

**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  
Abdul Latif Jameel Electronics  
and Airconditioning Co. Ltd.  
BOSCH Service centre,  
Kilo 5 Old Mokkah Road  
(Next to Toyota), Jamiah Dist.  
P.O.Box 7997  
Jeddah 21472  
Tel.: 800 127 9999  
mailto:palakkaln@alj.com  
www.ajelectronics.com.sa

**SE Sverige, Sweden**

BSH Home Appliances 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.  
Block 4012, Ang Mo Kio Avenue 10  
#01-01 Techplace 1  
Singapore 569628  
Tel.: 6751 5000\*  
Fax: 6751 5005  
mailto:bshsgp.service@bshg.com  
www.bosch-home.com.sg  
\* Mo-Fr: 8.30am to 7.00pm, Sa: 8.30am to 5.30pm  
(exclude public holidays)

**SI Slovenija, Slovenia**

BSH Hišni aparati d.o.o.  
Litostrojska 48  
1000 Ljubljana  
Tel.: 01 583 07 00  
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.S.  
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 bedelli şehir içi ücretlendirme,  
cep telefonlarından ise kullanılan  
tarifeye göre değişiklik göstermektedir

**TW Taiwan, 台灣**

我們期盼您不斷的鼓勵與指導，  
任何諮詢或服務需求，  
歡迎洽詢客服專線  
BSH Home Appliances Private Limited  
台北市內湖區洲子街80號11樓  
11F., No.80, Zhouzi St., Neihu Dist.  
Taipei City 11493  
Tel.: 0800 368 888  
Fax: 02 2627 9788  
mailto:bshtzn-service@bshg.com  
www.bosch-home.com.tw

**UA Ukraine, Україна**

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

**XK Kosovo**

Service-General SH.P.K.  
Rruga Mag Prishtine-Ferizaj  
70000 Ferizaj  
Tel.: 0290 321 434  
Tel.: 0290 330 723  
mailto:a\_service@  
gama-electronics.com

**XS Srbija, Serbia**

BSH Kućni aparati d.o.o.  
Milutina Milankovića br. 9ž  
11070 Novi Beograd  
Tel.: 011 353 70 08  
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:appliance-serviceza@bshg.com  
www.bosch-home.com/za



# Garantiebedingungen

## DEUTSCHLAND (DE)

# 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**

Für dieses Gerät leisten wir Garantie gemäß nachstehenden Bedingungen:

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**

 Beratung und Reparaturauftrag bei Störungen

DE 0911 70 440 040

AT 0810 550 511

CH 0848 840 040

Die Kontaktdaten aller Länder finden Sie im beiliegenden Kundendienst-Verzeichnis.

**Robert Bosch Hausgeräte GmbH**

**Carl-Wery-Straße 34**

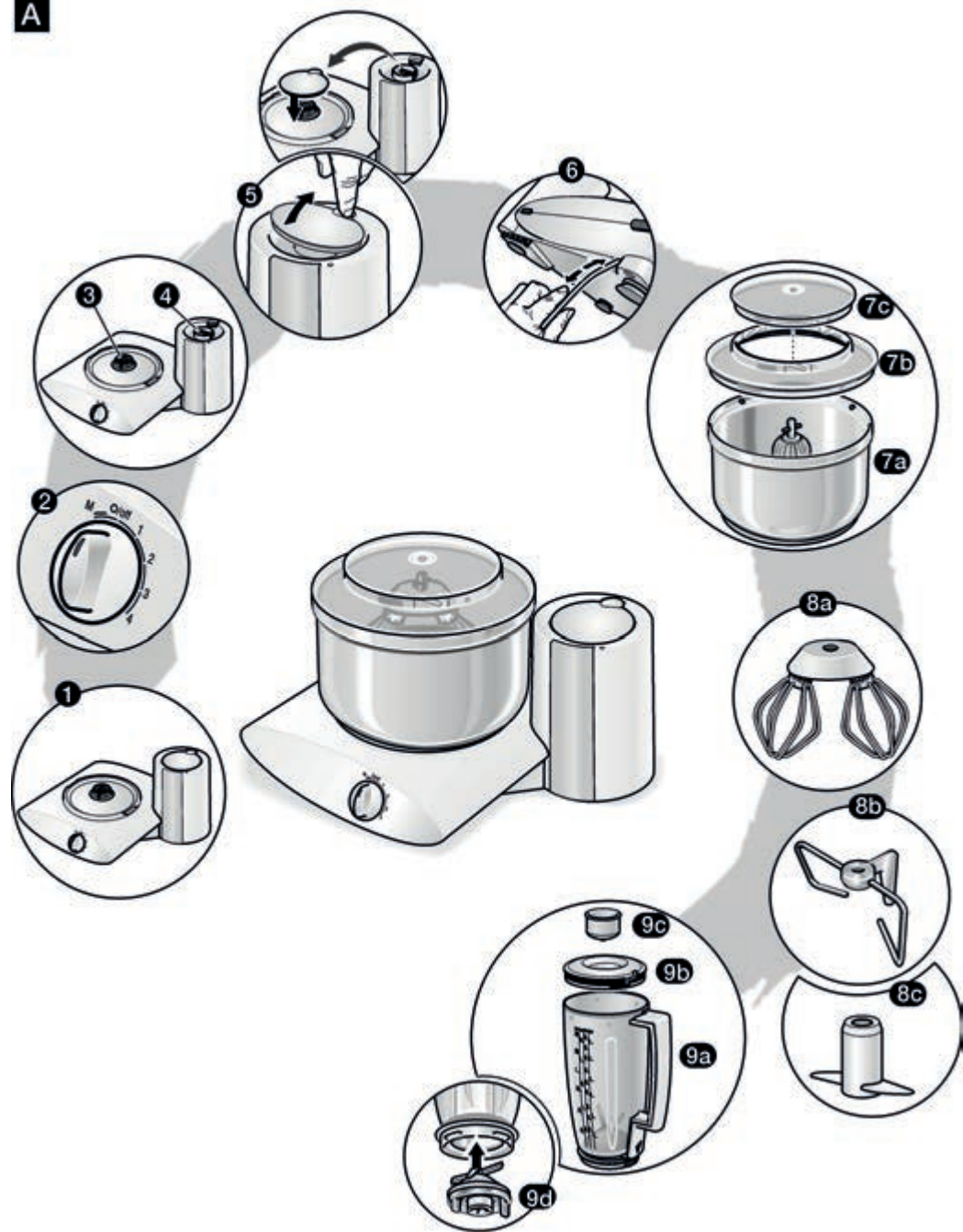
**81739 München, GERMANY**

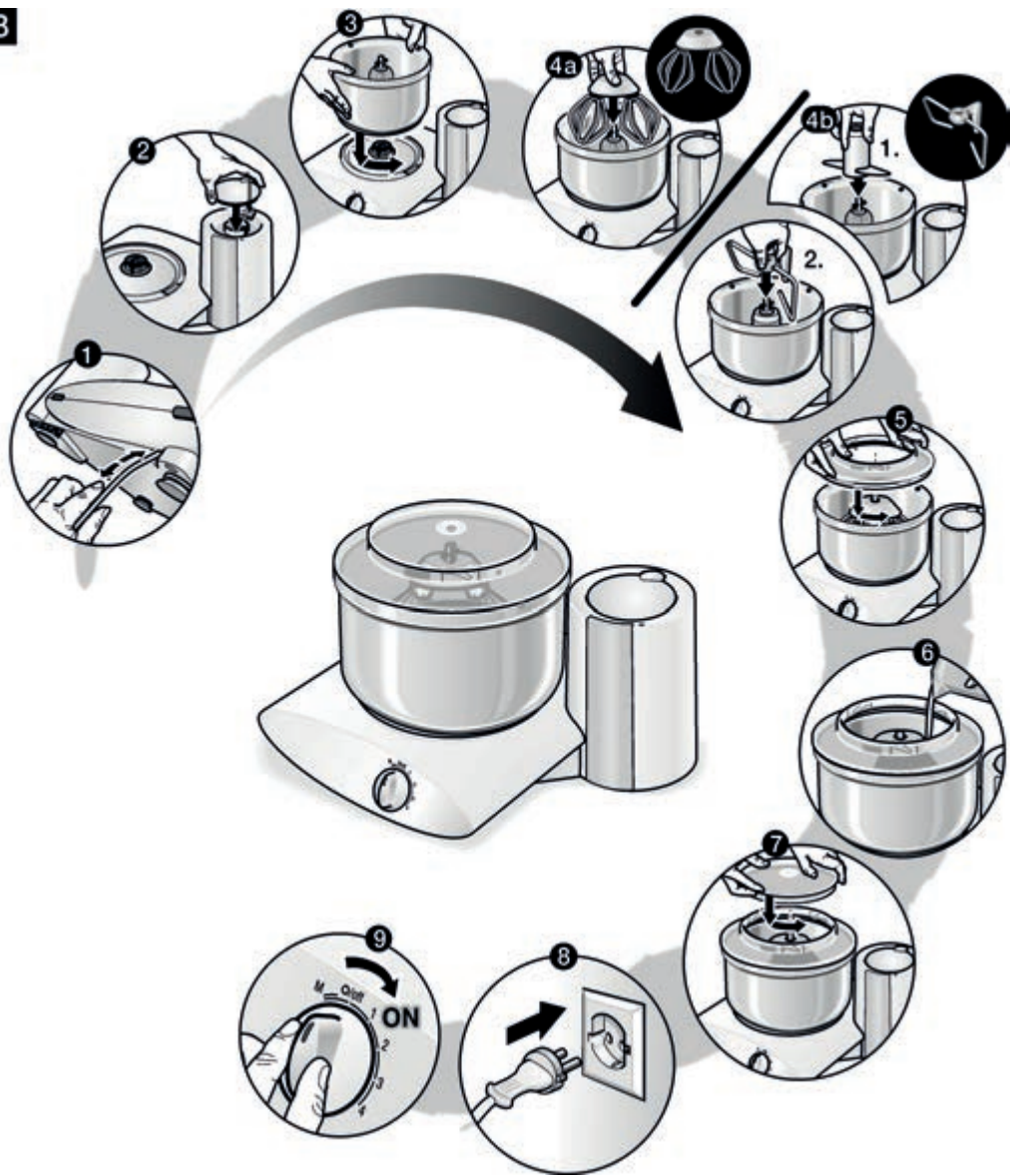
**[www.bosch-home.com](http://www.bosch-home.com)**

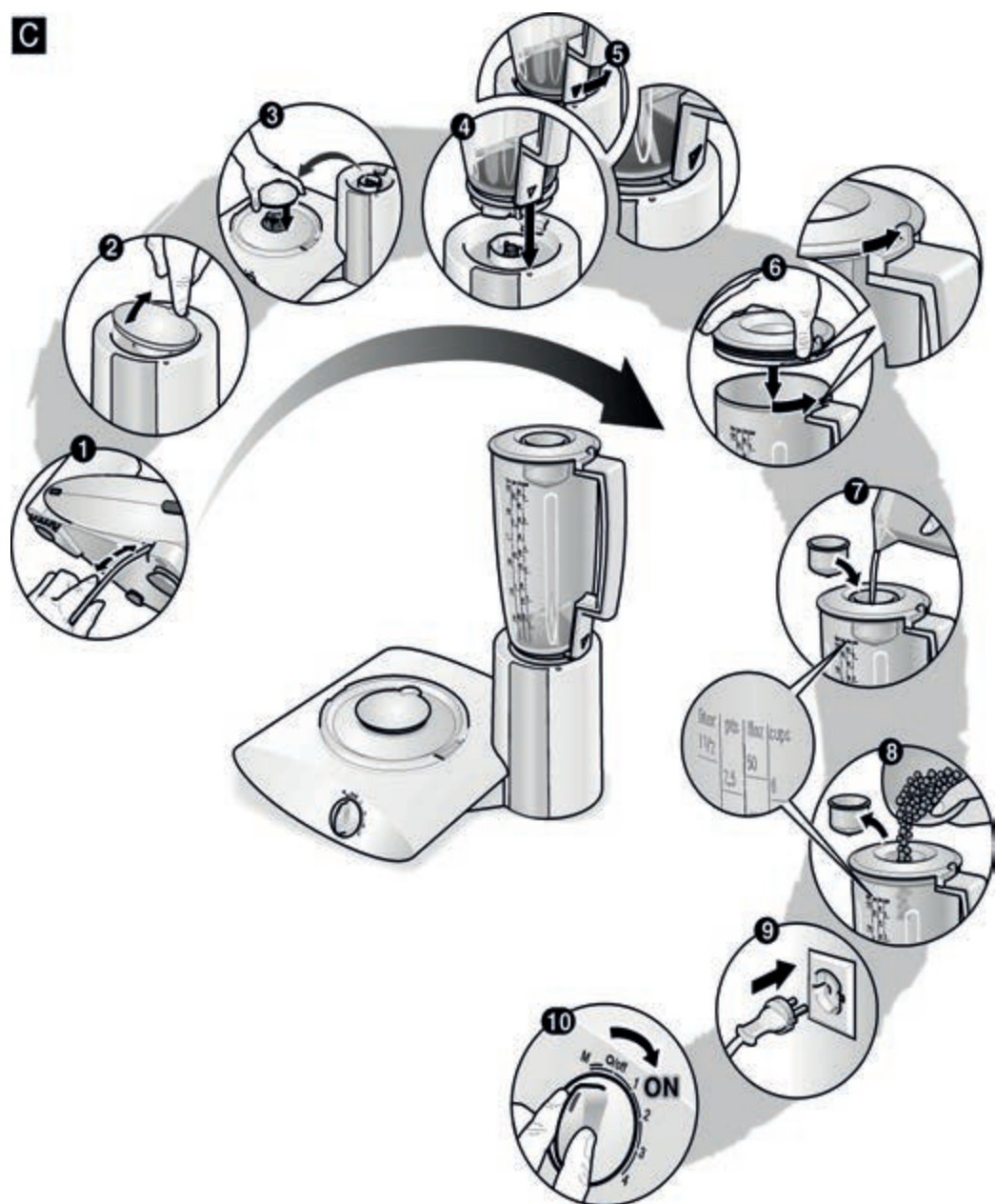


**8001073297**

970713

**A**

**B**

**C**



**D****E**