

MUM6N20A1
MUM6N23A1



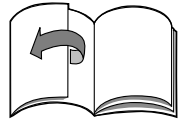
BOSCH

- de** Gebrauchsanleitung
- en** Operating instructions
- da** Brugsanvisning
- no** Bruksanvisning
- sv** Bruksanvisning
- fi** Käyttöohje

de	Deutsch3
en	English12
da	Dansk20
no	Norsk28
sv	Svenska36
fi	Suomi44



.....



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

Inhalt

Zu Ihrer Sicherheit	3
Auf einen Blick	5
Bedienen	6
Reinigen und Pflegen	8
Hilfe bei Störungen	9
Anwendungsbeispiele	9
Entsorgung	11
Garantiebedingungen	11

Zu Ihrer Sicherheit

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

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

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

Dieses Gerät ist zum Rühren, Kneten, Schlagen und Zerkleinern von Lebensmitteln geeignet. Es darf nicht zur Verarbeitung von anderen Gegenständen bzw. Substanzen benutzt werden.

Bei Verwendung des vom Hersteller zugelassenem Zubehör sind weitere Anwendungen möglich.

Das Gerät nur mit Originalzubehör benutzen. Bei Gebrauch des Zubehörs die beigelegten Gebrauchsanleitungen beachten.

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

Generelle Sicherheitshinweise

Stromschlag-Gefahr

Dieses Gerät darf von Kindern nicht benutzt werden.

Das Gerät und seine Anschlussleitung ist von Kindern fernzuhalten.

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

Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.

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

Nur benutzen, wenn Zuleitung und Gerät keine Beschädigungen aufweisen.

Das Gerät ist bei nicht vorhandener Aufsicht und vor dem Zusammenbau, dem Auseinandernehmen oder Reinigen stets vom Netz zu trennen.

Zuleitung nicht über scharfe Kanten oder heiße Flächen ziehen. Wenn die Anschlussleitung dieses Gerätes beschädigt wird, muss sie durch den Hersteller oder seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden. Reparaturen am Gerät nur durch unseren Kundendienst vornehmen lassen.

▲ Sicherheitshinweise für dieses Gerät

Verletzungsgefahr

Stromschlag-Gefahr!

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

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

Gerät ausschließlich mit dem Drehschalter ein- und ausschalten.

Bei Nichtbenutzung des Gerätes den Netzstecker ziehen.

Vor Behebung einer Störung den Netzstecker ziehen.

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.

Vor dem Auswechseln von Zubehör oder Zusatzteilen, die im Betrieb bewegt werden, muss das Gerät ausgeschaltet und vom Netz getrennt werden.

Verletzungsgefahr durch scharfe Messer!

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

Verletzungsgefahr durch scharfe Messer/rotierenden Antrieb!

Nie in den aufgesetzten Mixer greifen! Mixer nur bei Stillstand des Antriebes abnehmen/aufsetzen!

Verbrühungsgefahr!

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

Wichtig!

Das Gerät nur mit Originalzubehör benutzen. Bei Gebrauch des Zubehörs die beigelegten Gebrauchsanleitungen beachten.

Nur ein Werkzeug bzw. Zubehör montieren und benutzen.

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.

Mixer arbeitet nur mit aufgesetztem und verriegeltem Deckel.

Den Mixer niemals leer betreiben. Kein tiefgefrorenes Obst oder Gemüse verarbeiten. Mixer kann beschädigt werden.

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

Gerät und Zubehörteile keinen Hitzequellen aussetzen.

Die Gebrauchsanleitung beschreibt verschiedene Ausführungen, siehe auch Modellübersicht (**Bild B**).

Auf einen Blick

Bitte Bildseiten ausklappen.

Bild **A**

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

8 Werkzeuge

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

9 Mixer *

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

10 Fleischwolf *

- * Wenn ein Zubehörteil nicht im Lieferumfang enthalten ist, kann es über den Handel und den Kundendienst erworben werden.

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.

Einstellen der Arbeitsstufe

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



Wichtiger Hinweis

Das Gerät kann mit der Rührschüssel nur betrieben werden, wenn der Schutzdeckel auf dem Mixerantrieb aufgesetzt ist.

Bei Gebrauch des Mixerantriebs Schutzdeckel auf den nicht genutzten Antrieb für die Schüssel aufsetzen.

Arbeiten mit der Schüssel und den Werkzeugen

Doppelschlagbesen (bei einigen Modellen)



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

Knethaken



zum Kneten von schweren Teigen und zum Unterheben von Zutaten, die nicht zerkleinert werden sollen (z. B. Rosinen, Schokoladenplättchen).

Bei Verwendung des Knethakens den Teigteiler zuerst einsetzen.



Verletzungsgefahr durch rotierende Werkzeuge

Während des Betriebes nie in die Schüssel greifen.

Werkzeug nur bei Stillstand des Antriebes wechseln – nach dem Ausschalten läuft der Antrieb kurze Zeit nach.

Hinweis:

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

Bild

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

Knethaken:

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

Die Werkzeugempfehlungen bei den Rezepten beachten.

- Deckelrand aufsetzen und bis zum Anschlag gegen den Uhrzeigersinn drehen.
- Die zu verarbeitenden Zutaten in die Schüssel einfüllen.
- Deckel aufsetzen.
- Netzstecker einstecken.
- 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!
Den Mixer niemals leer betreiben.
Mixer arbeitet nur mit aufgesetztem und verriegeltem Deckel.*



Verbrühungsgefahr

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



Vorsicht!

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

Bild D

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



Wichtiger Hinweis

Mixerdeckel beim Arbeiten am Rand festhalten.

Zutaten nachfüllen

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

Nach der Arbeit

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

Tipp: Mixer am besten sofort nach Gebrauch reinigen.

Reinigen und Pflegen



Stromschlaggefahr

Vor allen Arbeiten am Gerät den Netzstecker ziehen.



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



Vorsicht!

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

Schüssel und Doppelschlagbesen sind spülmaschinenfest.

Doppelschlagbesen zur Reinigung auseinandernehmen.

Bild

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

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



Wichtiger Hinweis

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

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

Mixer reinigen

Bild



Verletzungsgefahr durch scharfe Messer

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



Vorsicht!

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

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

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

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

Hilfe bei Störungen



Stromschlaggefahr

Vor allen Arbeiten am Gerät den Netzstecker ziehen.

Gerät läuft nicht an

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

Bei Verwendung des Mixers:

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

Bei Verwendung von Schüssel/Werkzeugen:

- Schutzdeckel am Mixerantrieb anbringen.

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

Das Mixermesser ist durch eine der Zutaten blockiert.

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



Wichtiger Hinweis

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

Anwendungsbeispiele

Schlagsahne

200 g–1500 g

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



Eischnee

2 bis 20 Eiweiß

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



Biskuitteig

Grundrezept:

3–4 Eier

3–4 EL heißes Wasser

150 g Zucker

1 Päckchen Vanillezucker

150 g Mehl

50 g Stärkemehl

1 TL Backpulver

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

Höchstmenge: 3 x Grundrezept



Rührteig

Grundrezept:

4 Eier

250 g Zucker

1 Päckchen Vanillezucker

250 g Butter oder Margarine (Raumtemperatur)

500 g Mehl

1 Päckchen Backpulver

125 ml Milch

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

Höchstmenge: 3 x Grundrezept



Mürbeteig

Grundrezept:

125 g Butter (Raumtemperatur)

100–125 g Zucker

1 Ei

1 Prise Salz

1 Päckchen Vanillezucker

250 g Mehl

Hinweis:

Bei Verwendung der Höchstmengen den Knethaken mit Teigteiler verwenden!

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

Höchstmenge: 3 x Grundrezept



- 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

Hefeteig

Grundrezept:

500 g Mehl

1 Ei

60–80 g Fett (Raumtemperatur)

60–80 g Zucker

200–250 ml lauwarme Milch

25 g Hefe oder 1 Päckchen Trockenhefe

Schale von ½ Zitrone

1 Prise Salz

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

Höchstmenge: 4 x Grundrezept

Vollkorn-Weizenmischbrot

Grundrezept

325 g frisch gemahlenes Weizen-Vollkornmehl

325 g weißes Mehl Type 405

100 g Roggenmehl Type 630

75 g flüssiger Natursauerteig

½ EL Kümmel

½ EL Brotgewürz

½ EL Salz

1½ Päckchen Trockenhefe

450–500 ml warmes Wasser



Majonnäse

2 Eier

2 Teelöffel Senf

250 ml Öl

2 EL Zitronensaft oder Essig

1 Prise Salz

1 Pris Zucker

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



Honig-Brotaufstrich

50 g Butter

(aus dem Kühlschrank)

250 g Honig

(aus dem Kühlschrank)

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



Entsorgung



Dieses Gerät ist entsprechend der europäischen Richtlinie 2012/19/EG 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 informieren Sie sich bitte bei Ihrem Fachhändler oder bei Ihrer Gemeindeverwaltung.

Garantiebedingungen

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

Änderungen vorbehalten.

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

Contents

For your safety	12
Overview	14
Operation	14
Cleaning and servicing	16
Troubleshooting	17
Application examples	17
Disposal	19
Warranty conditions	19

For your safety

Before use, read these instructions carefully in order to become familiar with important safety and operating instructions for this appliance.

If the instructions for correct use of the appliance are not observed, the manufacturer's liability for any resulting damage will be excluded. This appliance is designed for processing normal household quantities in the home or similar quantities in non-industrial applications.

Non-industrial applications include e.g. use in employee kitchens in shops, offices, agricultural and other commercial businesses, as well as use by guests in boarding houses, small hotels and similar dwellings. Use the appliance for processing normal quantities of food for domestic use. Do not exceed permitted maximum quantities (see "Application examples").

This appliance is suitable for mixing, kneading, beating and cutting food. It must not be used for processing other objects or substances. Other applications are possible if the accessories approved by the manufacturer are used.

Use the appliance with original accessories only.

When using the accessories, follow the enclosed operating instructions. Please keep the operating instructions in a safe place.

If passing on the appliance to a third party, always include the operating instructions.

General safety instructions

Electric shock risk

The appliance must not be used by children.

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

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

Children shall not play with the appliance.

Connect and operate the appliance only in accordance with the specifications on the rating plate. Only use indoors. Do not use the appliance if the power cord and/or appliance are damaged. Always disconnect the appliance from the supply if it is left unattended and before assembling, disassembling or cleaning. Do not place the power cord over sharp edges or hot surfaces. To prevent injury, a damaged power cord must be replaced by the manufacturer or his customer service or a similarly qualified person. Only our customer service may repair the appliance.

▲ Safety instructions for this appliance

Risk of injury

Risk of electric shock!

Do not insert mains plug until all preparations for working with the appliance are complete. Never immerse the base unit in liquid or hold under running water. Do not use a steam cleaner. Use only the rotary switch to switch the appliance on or off. When the appliance is not in use, pull out the mains plug. Before eliminating a fault, pull out the mains plug.

Risk of injury from the 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. Switch off the appliance and disconnect from supply before changing accessories or approaching parts that move in use.

Risk of injury from sharp blades!

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

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!

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.

Important!

Use the appliance with original accessories only.

When using the accessories, follow the enclosed operating instructions. Attach and use only one tool or accessory.

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.

Blender will not work unless the cover has been attached and locked. Never operate the blender empty. Do not process frozen fruit or vegetables. Blender may be damaged. Before cleaning the bowl in the dishwasher, take the drive shaft out of the bowl. Do not expose appliance or accessories to heat sources.

The operating instructions describe several models, see also overview of models (Fig. 8).

Overview

Please fold out the illustrated pages. Fig. 8

- 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 *
 - a) Blender jug
 - b) Lid with feed tube
 - c) Funnel
 - d) Blade insert
- 10 Mincer *

* If an accessory is not included in the product package, it can be purchased via the trade or customer service.

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.

Selecting the setting

- Rotate the switch to the required setting.

0/off	=	Stop/Off
M	=	Instantaneous switching

 Hold rotary switch. The drive operates at maximum speed.
 Settings 1–4= Operating speed
 (1 = slow, 4 = fast)



Important information

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

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

Working with the bowl and the tools

Double whisk (some models)



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

Kneading hook



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

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



Risk of injury from rotating tools

While the appliance is operating, 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. 9

- 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.

- Insert the mains plug.
- 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! Never operate the blender empty. Blender will not work unless the cover has been attached and locked.



Risk of scalding

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



Caution!

Blender may be damaged. Do not process frozen fruit or vegetables.

Fig. 12

- 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



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.

Fig. 13

- 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. 14



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 g–1500 g

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



Beaten egg white

2 to 20 egg whites

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



Sponge mixture

Basic recipe:

3–4 eggs

3–4 tbs. hot water

150 g sugar

1 packet of vanilla sugar

150 g flour

50 g cornflour

1 tsp. baking powder

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

Maximum quantity: 3 x basic recipe



Cake mixture

Basic recipe:

4 eggs

250 g sugar

1 packet of vanilla sugar

250 g butter or margarine
(room temperature)

500 g flour

1 packet of baking powder

125 ml 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.



Disposal



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

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

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

Warranty conditions

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

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

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

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.



Tillykke med købet af dit nye apparat fra firmaet BOSCH.

Dermed har du valgt et moderne, første-klasses husholdningsapparat.

Yderligere informationer om vores produkter finder du på vores internetside.

Indhold

For din egen sikkerheds skyld	20
Overblik	22
Betjening	22
Rengøring og pleje	24
Hjælp i tilfælde af fejl	25
Eksempler på brug	25
Bortskaffelse	27
Garantibetingelser	27

For din egen sikkerheds skyld

Læs denne vejledning nøje igennem før brug for at få vigtige sikkerheds- og betjeningshenvisninger til dette apparat.

Producenten fraskriver sig ansvaret for skader, der skyldes en manglende overholdelse af anvisningerne vedr. korrekt brug af apparatet. Dette apparat er beregnet til forarbejdning af mængder som er almindelige i husholdningen til brug i husholdningen eller til husholdningslignende, ikke-kommercielle anvendelser.

Husholdningslignende anvendelser omfatter f.eks. brug i medarbejderkøkkener i forretninger, på kontorer, i landbrugsmæssige og andre kommercielle virksomheder samt brug på pensioner, små hoteller og andre former for boliger, hvor apparatet betjenes af gæsterne selv. Apparatet er kun beregnet til at blive brugt til mængder og tider, som er almindelige i en husholdning.

Tilladte maks. mængder (se „Eksempler på brug“) må ikke overskrides! Denne maskine er beregnet til at røre, ælte, piske og småhakke fødevarer. Må ikke bruges til forarbejdning af andre genstande hhv. substanser. Bruges det af producenten tilladte tilbehør, kan apparatet også bruges til andre ting.

Apparatet må kun bruges med originalt tilbehør. Tilbehør skal bruges iht. bestemmelserne i vedlagte brugsvejledninger.

Opbevar venligst brugsvejledningen. Giv brugsvejledningen videre til en senere ejer.

Generelle sikkerhedshenvisninger

Risiko for elektrisk stød

Dette apparat må ikke bruges af børn.

Apparatet og dets tilslutningsledning skal holdes uden for børns rækkevidde. Apparater kan bruges af personer med begrænsede fysiske, sensoriske eller psykiske evner eller manglende erfaring og viden, hvis de overvåges eller er blevet instrueret i en sikker brug af apparatet og har forstået de farer, der er forbundet med forkert brug. Apparatet er ikke legetøj for børn.

Apparatet skal kun tilsluttes og benyttes iht. angivelserne på typeskiltet. Kun for brug i lukkede rum. Må kun benyttes, hvis ledningen og apparatet er ubeskadigede. Apparatet skal altid afbrydes fra nettet, når det ikke er under opsyn og før det samles, skilles ad eller rengøres. Ledningen må ikke trækkes hen over skarpe kanter eller varme flader. Hvis tilslutningsledningen til dette apparat er beskadiget, skal den udskiftes af producenten, eller dennes kundeservice eller en lignende kvalificeret person for at undgå fare. Reparationer på apparatet må kun foretages af vores kundeservice.

▲ Sikkerhedshenvisninger til dette apparat

Kvæstelsesfare

Risiko for elektrisk stød!

Sæt først netstikket i, når alle forberedelser til arbejdet med apparatet er afsluttet. Dyp aldrig motorenheden i væske og hold den aldrig ind under rindende vand. Brug ikke nogen damprensere.

Apparatet må kun tændes og slukkes med drejekontakten.

Træk netstikket ud, når apparatet ikke er i brug.

Træk netstikket ud forinden du afhjælper en fejl.

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. Før udskiftning af tilbehør eller ekstradele, der bevæges under brugen, skal apparatet slukkes og afbrydes fra nettet.

Kvæstelsesfare som følge af skarpe knive!

Berør ikke knivindsatsen med de bare fingre.

Benyt en børste til rengøring.

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!

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.

Vigtigt!

Apparatet må kun bruges med originalt tilbehør. Tilbehør skal bruges iht. bestemmelserne i vedlagte brugsvejledninger.

Montér og brug kun et redskab eller tilbehør.

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

Blenderen arbejder kun med påsat og fastdrejet låg.

Arbejde med skål og redskaber

Dobbelt piskeris (ikke alle modeller)

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



Æltekrog

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



Dejdeleren skal sættes i, før æltekrogen 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.

Billeder

- Sæt røreskålen på og drej den helt til venstre.
- Isætning af ønsket redskab:
 - Sæt det dobbelte piskeris på drivakslen i skålen.
 - Kontrollér, at fortandingen griber rigtigt i, drej den evt og tryk den på plads.

Æltekrog:

- Sæt dejdeleren på drivakslen i skålen, før
- 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.
- Sæt netstikket i.
- Stil drejekontakten på det ønskede trin.

Vor 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 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)



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! Brug ikke blenderen, hvis den er tom. 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.



Vær forsigtig!

Blenderen kan beskadiges. Forarbejd ikke dybfrosset frugt og grønt.

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 apparatet!
- Fyld ingredienserne i.
 - Max. mængde flydende konsistens = 1,25 liter;
 - Max. mængde skummende eller varm væske = 0,5 liter;
 - Optimal bearbejdningsmængde faste ingredienser = 100 gram.
- Sæt låget på og drej det til højre indtil stop. Næsen på blenderlåget skal sidde i fordybningen på blendersgrebet! Blenderen arbejder kun med påsat og fastdrejet låg!
- Stil drejekontakten på det ønskede trin.

**Vigtig henvisning**

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

Påfyldning af flere ingredienser

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

Efter arbejdet

- Sluk for apparatet med drejekontakt.
 - Træk netstikket 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 motorenhed**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 netstikket ud.
- Tør grundmodellen og beskyttelseslåget af med en fugtig klud. Benyt en smule opvaskemiddel efter behov.
- Derefter tør apparatet af med en tør klud.

Rengøring af skål og redskab**Vær forsigtig!**

Plastdele må ikke klemmes fast i opvaske-maskinen, da de kan blive deformeret under opvasken.

Skål og dobbelt piskeris kan sættes i opvaske-maskinen.

Skil det dobbelte piskeris ad, før det rengøres.

Billede 

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

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

**Vigtig henvisning**

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. af æteriske olier i krydderier).

- Blenderbeholder (uden knivindsats), låg og tragt sættes i opvaskemaskinen.
- Rengør knivindsatsen med en børste under rindende vand.
Må ikke blive liggende 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 opvaskevandet ud og skyl blenderen med rent vand.

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

Træk netstikket ud, før der arbejdes på apparatet.

Apparatet starter ikke

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

Anvendes blenderen:

- Drej blenderen 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 netstikket ud.
- Tag blenderen af og fjern hindringen.
- Sæt blenderen på igen.
- Tænd for apparatet.

**Vigtig henvisning**

Kan fejlen ikke afhjælpes, bedes du kontakte kundeservice.

Eksempler på brug**Piskefløde**

200 g–1500 g

- Pisk fløden i 1½ 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.



Lagkagedej

Grundopskrift:

3–4 æg

3–4 spsk varmt vand

150 g sukker

1 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 drejekontakt 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 pakke vanillesukker

250 g smør eller margarine (rumtemperatur)

500 g mel

1 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 pakke vanillesukker

250 g mel

Bemærk:

Anvend æltekrogen 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 æltekrogen i ca. 4–6 minutter på trin 3.

Max. mængde: 4 x grunddej

Brød af fuldkornshvedemel

Grundopskrift

325 g friskmalet

fuldkornshvedemel

325 g hvid mel type 405

100 g rugmel type 630

75 g flydende natursurdej

½ spsk kommen

½ spsk brødkrydderi

½ spsk salt

1½ pakke tørgær

450–500 ml varmt vand

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

Tip:

Der kan bruges friskmalet speltmel i stedet for friskmalet fuldkornshvedemel.

Max. mængde: 2 x grunddej



Mayonnaise

- 2 æg
- 2 teske sennep
- 250 ml olie
- 2 spsk citronsaft eller eddike
- 1 knivspids salt
- 1 knivspids sukker

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



Smørpålæg med honning

- 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



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

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

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

Garantibetingelser

På dette apparat yder BOSCH 1 års garanti. Købsnota skal altid vedlægges ved indsendelse til reparation, hvis denne ønskes udført på garanti. Medfølger købsnota ikke, vil reparationen altid blive udført mod beregning. Indsendelse til reparation.

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

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

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

Innhold

For din egen sikkerhet	28
En oversikt	30
Betjening	30
Rengjøring og pleie	32
Hjelp ved feil	33
Eksempler på bruk	33
Avskaffing	35
Garantibetingelser	35

For din egen sikkerhet

Les nøye igjennom denne veiledningen før bruk, for å få viktige sikkerhets- og betjeningshenvisninger for dette apparatet.

Dersom det ikke blir tatt hensyn til anvisningene for riktig bruk av apparatet, utelukker det produsentens ansvar for skader som oppstår på grunn av dette.

Dette apparatet er beregnet for bearbeiding av vanlige mengder for husholdningen eller for husholdningspreget, ikke industrielt bruk. Husholdningspreget bruk omfatter f.eks. bruk i medarbeiderkjøkken i butikker, på kontorer, landbruks- eller andre produksjonsbedrifter, såsom bruk av gjester i pensjonater, små hoteller eller lignende oppholdsenheter. Apparatet må kun brukes til å bearbeide vanlige husholdningsmengder og innen vanlige bearbeidelsestider.

Tillatt største mengder (se "eksempler for anvendelse") må ikke overskrides! Dette apparatet er egnet for røring, elting, visping og kutting av matvarer. Må ikke brukes til bearbeiding av andre gjenstander hhv. substanser.

Ved bruk av tilbehøret som er godkjent av produsenten, er det også mulig med andre anvendelser. Apparatet må kun brukes med originalt tilbehør. Ved bruk av tilbehøret, må de vedlagte bruksveiledningene følges. Bruksveiledningen må oppbevares. Dersom apparatet gis videre til andre, må bruksveiledningen leveres med.

Generelle sikkerhetshenvisninger

Fare for strømstøt

Dette apparatet må ikke brukes av barn.

Apparatet og dets tilkoblingsledning må holdes borte fra barn.

Apparatene kan brukes av personer med redusert fysiske, sensoriske eller mentale evner eller som mangler erfaring, dersom de er under oppsyn eller dersom de har fått opplæring i en sikker bruk av apparatet og det kan sikres at de har forstått farene som kan resultere av feil bruk. Barn må ikke få leke med apparatet.

Apparatet må kun tilkobles og brukes i henhold til angivelsene på typeskiltet. Kun for bruk i lukkede rom. Må kun benyttes når ledningen og apparatet ikke viser tegn på skade. Apparatet må alltid skilles fra strømmettet når det ikke kan overvåkes og før det settes sammen, tas fra hverandre eller rengjøres. Ledningen må ikke trekkes over skarpe kanter eller varme flater. Dersom tilkoblingsledningen på dette apparatet er skadet, må den skiftes ut av produsenten eller dens kundeservice eller en lignende kvalifisert person for å unngå fare. Reparasjoner på apparatet må kun foretas av vår kundeservice.

▲ Sikkerhetshenvisninger for dette apparatet

Fare for skade

Fare for elektrisk støt!

Støpselet må først stikkes inn når alle forberedelsene til arbeidet med apparatet er avsluttet. Basismaskinen må aldri dyppes ned i væske eller holdes under rennende vann. Ikke bruk damprensere.

Apparatet må kun slås på og av med dreiebryteren.

Når apparatet ikke skal brukes, må støpselet trekkes ut.

Før feil blir utbedret, må støpselet trekkes ut.

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.

Før skift av tilbehør eller tilleggsdeler som kommer i bevegelse under driften, må apparatet slås av og skilles fra strømmettet.

Fare for skade på grunn av skarpe kniver!

Knivinnsetsen må ikke berøres med hendene.

For rengjøring må det brukes en børste.

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!

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.

Viktig!


Apparatet må kun brukes med originalt tilbehør.

Ved bruk av tilbehøret, må de vedlagte bruksveiledningene følges.

Det må kun monteres og brukes ett verktøy hhv. tilbehør.

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.

Mikseren arbeider kun med påsatt og fastlåst lokk. Mikseren må aldri settes igang når den er tom. Det må ikke bearbeides dypfrosne frukt eller grønnsaker. Mikseren kan bli skadet. Før rengjøring av bollen i oppvaskmaskin, må drivakslingen tas ut av bollen. Apparatet og tilbehørsdelene må ikke utsettes for varmekilder.

Bruksanvisningen beskriver forskjellige utførelser se også modelloversikt, (bilde ).

En oversikt

Vennligst Brett ut sidene med bilder.

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 (ved noen modeller)
f.eks. for pisking av fløte og lett deig
 - b) Eltekrok
f.eks. for elting av fast deig
 - c) Deigoppdeler
- 9 Mikser*
 - a) Miksebeger
 - b) Lokk med påfyllingsåpning
 - c) Trakt
 - d) Knivinnsetts
- 10 Kjøttkvern*

* Dersom en av tilbehørsdelene ikke er med i leveringsomfanget, kan den fåes i handelen og hos kundeservice.

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

- Basismaskinen stilles på et flatt og rent underlag.
- Trekk ut kabelen.

Innstilling av arbeidstrinn

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



Viktig henvisning

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

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

Arbeider med bollen og verktøy

Dobbel visp (ved 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.

- Sett på kanten på lokket og dreid imot klokken retning til anslag.
- Fyll på ingrediensene som skal bearbeides i bollen.
- Lokket settes på.
- Støpselet stikkes inn.
- Dreiebryteren settes på ønsket trinn.

Vår anbefaling:

- vispes med trinn 3–4,
- røres inn med trinn 1–2.
- Eltekrok: først innrøring på trinn 1, deretter elting på trinn 3.

Påfylling av ingredienser

- Slå av apparaten med dreiebryteren.
- Lokket tas av.
- Ingrediensene fylles på.

Etter arbeidet

- Slå av apparaten med dreiebryteren.
- Støpselet trekkes ut.
- Lokket og kanten på lokket tas av ved å dreie i klokken retning.
- Ta verktøyet ut av bollen.
- Ta av bollen ved å dreie i klokken retning.
- Alle delene rengjøres, se "Rengjøring og pleie".

Mikser

(ved noen 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!
Mikseren må aldri settes igang når den er tom. 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 frukt eller grønnsaker.*

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 til anslag. Ta hensyn til markeringene på mikseren og på maskinen!
- Ingrediensene fylles på.
 - maksimal mengde av flytende tilsetninger = 1,25 liter;
 - maksimal mengde av skummende eller varme væsker = 0,5 liter;
 - Optimal mengde for bearbeiding av faste ingredienser = 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!
- Dreiebryteren settes på ønsket trinn.

**Viktig henvisning**

Under arbeidet holdes mikseren fast ved kanten.

Påfylling av ingredienser

- Slå av apparaten med dreiebryteren.
- Lokket tas av og ingrediensene fylles på eller
- ta ut trakten på mikserlokket og fyll på faste tilsetninger litt etter litt i åpningen. eller
- flytende ingrediensene fylles ned igjennom trakten.

Etter arbeidet

- Slå av apparaten med dreiebryteren.
- Støpselet trekkes ut.
- Drei mikseren i klokken retning og ta den av.

Tips: Rengjør mikseren helst straks etter bruk.

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 damprensere.

**Vær forsiktig!**

Det må ikke brukes skurende rengjøringsmidler.

- Støpselet trekkes ut.
- Basismaskin og beskyttelseslokk må tørkes av med en fuktig klut. Etter behov brukes litt oppvaskmiddel.
- Deretter tørkes apparatet godt av.

Rengjøring av bollen og verktøyene**Vær forsiktig!**

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

Bollen og den dobbelte vispen kan rengjøres i oppvaskmaskin.

Den dobbelte vispen må tas fra hverandre for rengjøring.

Bilde 

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

Eltekroen 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 bruk. Restene tørker da ikke inn og kunststoffet blir ikke angrepet (f.eks. ved eteriske oljer i krydder).

- Miksebegeret (uten knivnnsats), lokk og trakten kan vaskes i oppvaskmaskin.
- Knivnnsatsen må rengjøres under rennende vann med en børste. Må ikke bli liggende i vannet!

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

Hjelp ved feil**Fare for strømstøt**

Før alle arbeider med maskinen må støpselet trekkes ut.

Apparatet starter ikke

- Kontrollér strømforsyningen.
- Kontroller støpselet.
- Sett apparatet på 0/off og sett det så tilbake på det ønskede trinnet.

Ved bruk av mikseren:

- Drei mikseren fast inntil anslag.
- Sett på mikserlokket og drei 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 apparatet og trekk ut støpselet.
- Ta av mikseren og fjern hindringen.
- Sett mikseren på igjen.
- Apparatet slås på.

**Viktig henvisning**

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

Eksempler for anvendelse**Stivpisket kremfløte**

200 g–1500 g

- Fløten bearbeides i 1 ½ til 4 minutter på trinn 3–4 (alt etter mengden og egenskapen til fløten) med den dobbelte vispen.



Stivpisket eggehvite

2 til 20 eggehviter

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

**Biskuitdeig**

Grunnopskrift:

3–4 egg

3–4 ss varmt vann

150 g sukker

1 pakker vaniljesukker

150 g mel

50 g potetmel

1 ts bakepulver

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



Største mengde: 3 ganger grunnopskriften.

Rørt deig

Grunnopskrift:

4 egg

250 g sukker

1 pakker vaniljesukker

250 g smør eller margarin
(med romtemperatur)

500 g mel

1 pakke bakepulver

125 ml melk

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



Største mengde: 3 ganger grunnopskriften.

Mørdeig

Grunnopskrift:

125 g smør (romtemperatur)

100–125 g sukker

1 egg

1 klype salt

1 pakker vaniljesukker

250 g mel

Hervisning:

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 grunnopskriften.

**Gjærdeig**

Grunnopskrift:

500 g mel

1 egg

60–80 g fett (romtemperatur)

60–80 g sukker

200–250 ml lunken melk

25 g gjær eller 1 pakke torrgjær

skall av ½ sitron

1 klype salt

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

Største mengde: 4 ganger grunnopskriften.

Blandet fullkorn-hvetebrød

Grunnopskrift

325 g fersk malt hvete-
fullkornmel

325 g hvetemel type 405

100 g rugmel type 630

75 g flytende natur surdeig

½ ss karve

½ ss brødkrydder

½ ss salt

1½ ts. tørrgjær

450–500 ml varmt vann



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

Tips:

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

Største mengde: 2 ganger grunnoppskriften.

Majones

2 egg

2 ts sennep

250 ml olje

2 ss sitronsaft eller eddik

1 klype salt

1 klype 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)

- Del opp smøret i små biter og fyll dem i mikseren.
- Tilsett honning og miks i 15 sekunder på trinn 4.



Avskaffing



Dette apparatet er kjennetegnet tilsvarende det Europeiske Direktivet 2012/19/EU om gamle elektro- og elektronikk apparater (waste electrical and electronic equipment – WEEE).

Dette direktivet angir rammen for tilbakelevering og gjenvinning av gamle apparater som er gyldig i hele EU.

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

Garantibetingelser

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

Endringer forbeholdes.

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

Innehåll

För din säkerhet	36
Kort översikt	38
Användning	38
Rengöring och skötsel	40
Råd vid fel	41
Användningsexempel	41
Avfallshantering	43
Konsumentbestämmelser	43

För din säkerhet

Läs noga denna bruksanvisning före användning för att få viktiga anvisningar om säkerhet och om hur denna apparat används.

Om anvisningar för riktig användning av apparaten ignoreras, utslutar det tillverkarens ansvar för skador som resulterar av detta.

Denna apparat är avsedd att bearbeta sådana mängder som är normala i ett hushåll och för användning i hushållet eller för hushållsliknande, icke-kommersiella användningar.

Hushållsliknande användningar omfattar t.ex. användning i personalkök i affärer, på kontor, jordbruksrörelser eller andra kommersiella verksamheter, samt att nyttjas av gäster på pensionat, små hotell och liknande boendeinrättningar. Använd apparaten endast för att bearbeta sådana mängder som är normala i ett hushåll.

Detsamma gäller bearbetningstiderna. Överskrid inte maximala mängder (se "Användningsexempel")! Denna produkt är lämplig för att blanda, knåda, vispa och finhacka livsmedel.

Får ej användas för att bearbeta andra föremål resp substanser.

När apparaten används tillsammans med av tillverkaren tillåtna tillbehör finns fler användningsområden. Apparaten får endast användas tillsammans med originaltillbehör. Vid bruk av tillbehör följ de bifogade bruksanvisningarna. Spara bruksanvisningen.

Låt bruksanvisningen följa med apparaten vid ett eventuellt ägarbyte.

Allmänna säkerhetsanvisningar

Risk för elektriska stötar

Denna apparat får inte användas av barn. Håll apparaten och anslutningsledningen borta från barn. Apparater kan användas av personer med förminskad fysisk, sensorisk eller mental förmåga eller avsaknad av erfarenhet och kunskap, om de står under uppsikt eller undervisats i hur apparaten används på säkert sätt och därmed förstått de faror som kan uppstå i samband med felaktig användning. Barn får ej leka med apparaten.

Apparaten får endast anslutas och användas enligt angivelserna på apparatens typskylt.

Endast för användning i slutna rum. Får endast användas när ledningen och apparaten inte uppvisar några skador. Apparaten måste alltid skiljas från nätet när den lämnas utan uppsikt och innan den ska monteras, tas isär eller rengöras. Dra inte ledningen över vassa kanter eller heta ytor. Om anslutningskabeln av denna apparat skulle skadas får den endast bytas ut av tillverkaren, eller dennes kundtjänst eller en liknande kvalificerad person, för att undvika risker. Reparationer på apparaten får endast utföras av vår kundtjänst.

▲ Säkerhetsanvisningar för denna apparat

Risk för skada!

Risk för elektriska stötar!

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

Doppa aldrig motordelen i vätska eller håll den under rinnande vatten. Använd aldrig ångrengörare. Använd endast strömvredet för att starta och stänga av apparaten. Dra ut stickkontakten ur vägguttaget när apparaten inte används.

Dra ut stickkontakten ur vägguttaget innan du försöker åtgärda ett fel.

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.

Före byte av tillbehör eller tilläggsdelar som rör på sig när apparaten används måste apparaten stängas av och skiljas från nätet.

Risk för skada pga vassa knivar!

Ta inte i knivinsatsen med bara händerna.

Använd en borste för rengöring.

Risk för skada pga vassa knivar/roterande drivuttag!

Stoppa aldrig ned fingrarna i den påsatta mixern!

Sätt på/lossa mixern endast när drivuttaget står stilla.

Risk för skållskador!

Vid bearbetning av heta ingredienser i mixern tränger ånga ut genom tratten i locket. Fyll på maximalt 0,5 liter het eller skummande vätska.

Viktigt!

Apparaten får endast användas tillsammans med originaltillbehör.


Vid bruk av tillbehör följ de bifogade bruksanvisningarna.

Montera och använd bara ett verktyg/tillbehör åt gången.

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.

Mixern går inte att starta förrän locket till den sitter fast på rätt. Låt inte mixern gå utan att det finns livsmedel i den. Bearbeta aldrig djupfrysta frukt eller grönsaker. Mixern kan skadas! Innan blandarskålen ställs in i diskmaskinen måste drivaxeln tas ut ur skålen. Utsätt inte apparaten eller tillbehörsdelarna för stark hetta.

Bruksanvisningen beskriver olika utförande, se även modellöversikt (bild )

Kort översikt

Vik ut bildsidorna.

Bild 

- 1 Motordel
- 2 Strömvred
- 3 Drivuttag för blandarskål/verktyg (tillbehör)
- 4 Drivuttag för mixer
- 5 Skyddslock till mixeruttag
- 6 Stuvfack för kabeln
- 7 Blandarskål
 - a) Blandarskål av plast eller rostfri (beroende på utförande)
 - b) Stänkskydd
 - c) Lock
- 8 Verktyg
 - a) Visp-par (på vissa modeller) Att t.ex. vispa grädde med och göra lättare degar
 - b) Degkrok att t.ex. knåda degar med
 - c) Degskrapa
- 9 Mixern *
 - a) Mixerbägare
 - b) Lock med påfyllningsöppning
 - c) Tratt
 - d) Knivinsatsen

10 Köttkvarn *

* Om en tillbehörsdel inte medföljer leveransen finns det att köpa i fackhandeln och hos kundtjänst.

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 tillbehörsdelarna för stark hetta.

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

Förberedelser

- Ställ motordelen på plant och rent underlag.
- Dra ut sladden.

Ställ in hastighet

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



Viktig anvisning

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.

Arbeta med blandarskålen och verktygen

Visp-par (på vissa modeller)

för att vispa äggvita, grädde och för att vispa lätta degar, t.ex. deg för sockerkaka.



Degkrok

för att knåda tunga degar och för att blanda ner ingredienser som inte ska finfördelas (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

- 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.
- Håll ingredienserna som ska bearbetas i blandarskålen.

- Sätt på locket.
- Sätt stickkontakten i vägguttaget.
- Vrid strömvredet till önskat läge.

Vi rekommenderar:

- hastighet 3–4 för att vispa,
- blanda ner i läge 1–2.
- Degkrok:
börja blanda i läge 1, knåda i läge 3

Fylla på med mera ingredienser

- Slå av apparaten med strömvredet.
- Lossa locket.
- Fyll på ingredienserna.

Efter arbetet

- Slå av apparaten 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 "Rengöring och skötsel".

Mixer

(på vissa modeller)



Risk för skada pga vassa knivar/roterande drivuttag

Stoppa aldrig ned fingrarna i den påsatta mixern! Sätt på/lossa mixern endast när drivuttaget står stilla.

Låt inte mixern gå utan att det finns livsmedel i den. Mixern går inte att starta förrän locket till den sitter fast på rätt.



Risk för skällskador

Vid bearbetning av heta ingredienser i mixern tränger ånga ut genom tratten i locket. Fyll på maximalt 0,5 liter het eller skummande vätska.



Varning!

*Mixern kan skadas!
Bearbeta aldrig djupfrysta frukt eller grönsaker.*

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!
- Fyll på ingredienserna.
 - Max. mängd vätska = 1,25 liter;
 - Max. mängd skummande eller het vätska = 0,5 liter;
 - Optimal bearbetningsmängd fasta ingredienser = 100 gram.
- Sätt på locket och vrid 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 önskat läge.

**Viktig anvisning**

Håll fast locket i kanten under arbetet.

Fylla på med mera ingredienser

- Slå av apparaten med strömvredet.
- Lossa locket och fyll på ingredienser eller
- Torra ingredienser: Ta bort tratten i locket och fyll på genom påfyllningsöppningen eller
- fyll på flytande ingredienser genom tratten.

Efter arbetet

- Slå av apparaten med strömvredet.
 - Dra ut stickkontakten ur vägguttaget.
 - Vrid mixern medurs och lossa 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 maskinen.

**Viktig anvisning**

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

Rengöra motordelen**Risk för elektriska stötar**

*Doppa aldrig motordelen i vatten och håll den aldrig under rinnande vatten.
Använd aldrig ångrengörare.*

**Varning!**

Använd inga repande rengöringsmedel.

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

Rengöra blandarskålen och verktygen**Varning!**

Kläm inte fast plastdelarna i diskmaskinen eftersom de då kan deformeras under diskningen.

Blandarskål och visp-par kan rengöras i diskmaskin.

Ta isär visp-paret före rengöringen.

Bild

- 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.

**Viktig anvisning**

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** **Risk för skada pga vassa knivar**

Ta inte i knivinsatsen med bara händerna. Använd en borste för rengöring.

**Varning!**

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

Rengör helst mixern genast efter användning. Då fastnar inget och plasten blir inte angripen (t.ex. av eteriska oljor i kryddor).

- 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 vattenoch ett par droppar diskmedel i mixerbägaren medan den sitter på köksmaskinen. Slå på mixern för några sekunder (läge M). Häll bort diskvattnet och skölj ur mixern med rent vatten.

Råd vid fel**Risk för elektriska stötar**

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

Apparaten startar inte

- Kontrollera strömförsörjningen.
- Kontrollera stickkontakten.
- Vrid till läge 0/off och därefter tillbaka till önskat läge.

När du använder mixern:

- Vrid fast mixern 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 börjar inte arbeta eller stannar under arbetet, drivuttaget "brummar"

Mixerknivarna har fastnat i någon ingrediens.

- Stäng av apparaten och dra ut stickkontakten ur vägguttaget.
- Lossa mixern och avlägsna det som fastnat.
- Sätt åter på mixern.
- Slå på apparaten.

**Viktig anvisning**

Om felet inte går att åtgärda, vänd dig till kundtjänst.

Användningsexempel**Vispgrädd**

200 g–1500 g

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

**Vispad äggvita**

2–20 äggvitor

- Använd visp-paret och vispa 2 till 6 minuter i läge 4.



Deg för sockerkaka

Grundrecept:

3–4 ägg

3–4 msk hett vatten

150 g socker

1 pkt vaniljsocker

150 g vetemjöl

50 g potatismjöl

1 tsk bakpulver

- Använd visp-paret och vispa ingredienserna (utom mjöl och potatismjöl) ca. 4–6 minuter i läge 4 tills de blir pösiga.
- Vrid strömvredet till läge 1–2 och blanda ned det siktade vete- och potatismjölet skedvis under ca ½–1 min.

Max mängd: 3 ggr grundreceptet



Deg för saftig sockerkaka

Grundrecept:

4 ägg

250 g socker

1 pkt vaniljsocker

250 g smör eller margarin (rumsvarmt)

500 g vetemjöl

1 pkt bakpulver

125 ml mjölk

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

Max mängd: 3 ggr grundreceptet



Mördeg

Grundrecept:

125 g smör (rumsvarmt)

100–125 g socker

1 ägg

1 krm salt

1 pkt vaniljsocker

250 g vetemjöl

Obs!

Använd degkroken och degskrapan om du bearbetar max. mängd!

- Blanda/knåda samtliga ingredienser ca. ½ minut i läge 2.



- Blanda/knåda därefter ca. 1 minut (ca. 3–4 minuter om du har max. mängd) i läge 3–4.

Max mängd: 3 ggr grundreceptet

Jäsdeg

Grundrecept:

500 g vetemjöl

1 ägg

60–80 g Fett (rumsvarmt)

60–80 g socker

200–250 ml fingervarm mjölk

25 g jäst eller 1 pkt torrjäst

Skalet av en ½ citron

1 krm salt

- Blanda först samtliga ingredienser ca. ½ minut i läge 1–2.

- Knåda därefter ca. 4–6 minuter i läge 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 varmt vatten

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

Tips:

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

Max mängd: 2 ggr grundreceptet



Majonnäs

2 ägg
 2 tsk senap
 250 ml olja
 2 msk citronsaft eller vinäger
 1 krm salt
 1 krm socker

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



Honungspålägg

50 g smör (kylskåpskallt)
 250 g honung (kylskåpskallt)

- Dela smöret i små bitar och lägg in i mixern.
- Tillsätt honung och mixa 15 sekunder i läge 4.



Avfallshantering



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

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

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

Konsumentbestämmelser

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

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

Sisältö

Turvallisuusasiaa	44
Laitteen osat	46
Käyttö	46
Puhdistus	48
Toimenpiteitä käyttöhäiriöiden varalle ..	49
Käyttöohjeita	50
Kierrätysohjeita	51
Takuuehdot	51

Turvallisuusasiaa

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

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

Tämä laite on tarkoitettu määrille, jotka ovat normaaleja kotitalouskäytössä tai siihen rinnastettavassa käytössä. Se ei sovellu ammattimaiseen käyttöön. Kotitalouskäyttöön rinnastettava käyttö käsittää esim. laitteen käytön liikkeiden, toimistojen, maatalous- ja muiden ammatillisten yritysten taukotiloissa, sekä laitteen käytön pienien hotellien ja palvelutalojen asiakas- ja vierastiloissa. Käytä laitetta vain kotitalouksissa tavallisten määrien käsittelyyn ja keskeytyksettä ainoastaan ohjeissa ilmoitetun ajan. Älä ylitä maksimimääriä (katso »Käyttöesimerkit«)!

Laite soveltuu ruoka-aineiden sekoittamiseen, vatkaamiseen ja hienontamiseen sekä taikinan vaivaamiseen. Sitä ei saa käyttää muiden tarvikkeiden tai aineiden käsittelyyn. Valmistajan hyväksymien lisävarusteiden kanssa voit käyttää laitetta myös muihin käyttötarkoituksiin. Käytä laitetta vain alkuperäisvarusteiden kanssa.

Kun käytät varusteita, noudata oheisia käyttöohjeita.

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

Yleiset turvallisuusohjeet

Sähköiskun vaara

Lapset eivät saa käyttää laitetta.

Pidä laite ja sen liitäntäjohto poissa lasten ulottuvilta.

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

Liitä laite vain tyyppikilvessä olevan käyttöjännitemerkinnän mukaiseen pistorasiaan. Käytä laitetta vain sisätiloissa. Käytä laitetta vain, kun liitäntäjohto ja laite ovat moitteettomassa kunnossa.

Irrota laite aina sähköverkosta, kun se jää ilman valvontaa ja ennen sen kokoamista, osiin purkamista tai puhdistamista.

Varo, että terävät reunat tai kuumat pinnat eivät vaurioita liitäntäjohtoa. Jos laitteen liitäntäjohto vioittuu, sen saa turvallisuussyistä vaihtaa vain valmistaja, valtuutettu huoltoliike tai vastaavat valtuudet omaava sähköasentaja. Jätä sen vuoksi laitteen korjaukset vain valtuutetun huoltoliikkeen tehtäväksi.

▲ Laitetta koskevat turvallisuusohjeet

Loukkaantumisvaara

Sähköiskun vaara!

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

Älä upota peruslaitetta yteen tai muihin nesteisiin tai pese sitä juoksevan veden alla. Älä käytä höyrypuhdistinta.

Käynnistä ja pysäytä laite ainoastaan valitsimesta.

Kun et käytä konetta, irrota pistotulppa pistorasiasta.

Irrota pistotulppa pistorasiasta ennen häiriön poistamista.

Varo pyöriä varusteita – loukkaantumisvaara!

Älä tartu kulhoon koneen ollessa toiminnassa.

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

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

Varo terävää terää – loukkaantumisvaara!

Älä koske teräosaan paljain käsin. Käytä puhdistamiseen harjaa.

Varo terävää terää/pyörivää käyttöakselia – loukkaantumisvaara!

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

Palovamman vaara!

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

Tärkeää!

Käytä laitetta vain alkuperäisvarusteiden kanssa.

Kun käytät varusteita, noudata oheisia käyttöohjeita.

Älä kiinnitä tai käytä useampia varusteita tai lisäosia yhtä aikaa.

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

Kun käytät tehosekoitinta, aseta suojakansi kulhon käyttöliitännän päälle. Tehosekoitin toimii vain, kun kansi on lukittunut kunnolla paikalleen. Älä käytä koskaan tehosekoitinta tyhjänä.

Älä käsittele pakastemarjoja tai -vihanneksia. Tehosekoitin voi vaurioitua. Poista käyttöakseli kulhosta ennen kulhon pesemistä astianpesukoneessa. Älä altista konetta ja varustetta lämmönlähteille.

Käyttöohje on tarkoitettu eri malleille (katso myös oheinen taulukko eri malleista, (kuva B)).

Laitteen osat

Käännä esiin kuvasivut

Kuva A

- 1 Peruslaite
- 2 Valitsin
- 3 Kulhon/varusteiden käyttöliitântä
- 4 Tehosekoittimen käyttöliitântä
- 5 Tehosekoittimen käyttöliitännän suojakansi
- 6 Johdon kelaustila
- 7 Kulho
 - a) Sekoituskulho muovia tai terästä (laitemallin mukaan)
 - b) Kannen reunaosa
 - c) Kansi
- 8 Varusteet
 - a) Kaksoisvispilä (vain joissain malleissa) kermavaahdon vatkaamiseen ja kevyiden taikinoiden valmistamiseen
 - b) Taikinakoukku kiinteiden taikinoiden vaivaamiseen
 - c) Jalkaosa
- 9 Tehosekoitin *
 - a) Kulho
 - b) Kansi, jossa on täyttöaukko
 - c) Suppilo
 - d) Teräosa
- 10 Lihamyly *

* Jos jokin varuste ei ole laitteen mukana vakiovarusteena, voit hankkia sen alan liikkeistä tai asiakaspalvelusta.

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«.

Esivalmistelut

- Aseta kone tasaiselle ja puhtaalle alustalle.
- Vedä liitântäjohto ulos.

Käyttönopeuden säätö

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



Tärkeä ohje

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

Kulhon ja työvälineiden käyttö

Kaksoisvispilä

(vain joissain malleissa)

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



Taikinakoukku

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



Kun käytät taikinakoukkuja, kiinnitä ensin
jalakaosa 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 jalakaosa paikalleen
kulhon käyttöakseliin, ja
- kiinnitä sitten taikinakoukku kulhon
käyttöakseliin.

Noudata ruokaohjeissa annettuja
varustesuosituksia.

- Aseta kannen reunaosa paikalleen ja
käännä vastapäivään vasteeseen asti.
- Täytä ainekset kulhoon.
- Laita kansi paikalleen.
- Laita pistotulppa pistorasiaan.
- 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 tehose-
koitimeen! Irrota/kiinnitä tehosekoitin vain
kun koneen moottori on pysähtynyt!
Älä käytä koskaan tehosekoitinta tyhjänä.
Tehosekoitin toimii vain, kun kansi
on lukittunut kunnolla paikalleen.*



Palamisvamman vaara

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



Varoitus!

*Tehosekoitin voi vaurioitua.
Älä käsittele pakastemarjoja tai -
vihanneksia.*

Kuva 

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

**Tärkeä ohje**

Pidä käytön aikana kiinni tehosekoittimen reunasta.

Ainesten lisääminen

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

Käytön jälkeen

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

Vinkki: Puhdista tehosekoitin heti käytön jälkeen.

Puhdistus**Sähköiskun vaara**

Irrota pistotulppa pistorasiasta ennen laitteen puhdistamista.

**Tärkeä ohje**

Laite 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**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.

Kuva 

- Vedä vispilät irti pidikkeestä.
- Kiinnitä kuivat vispilät takaisin paikalleen, 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 – loukkaantumisaava**

*Älä koske teräosaan pajain käsin.
Käytä puhdistamiseen harjaa.*

**Varoitus!**

*Älä käytä hankaavia puhdistusaineita.
Älä pese teräosaa astianpesukoneessa.
Älä jätä teräosaa likoamaan veteen.*

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

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

Ohje: Kaada koneeseen kiinnitettyyn tehosekoittimeen (noin puolilleen) vettä, johon on lisätty käsinpesuun tarkoitettua astianpesuainetta. Käynnistä tehosekoitin muutamaksi sekunniksi (nopeudella M). Kaada pesuvesi pois ja huuhtelee 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 käyttöliitäntän 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, käännä valtuutetun huoltopalvelun puoleen.

Käyttöohjeita

Kermavaahto

200 g–1500 g

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



Valkuaisvaahto

2–20 kananmunan valkuaista

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



Sokerikakkutaikina

Perusohje:

3–4 munaa

3–4 rkl kuumaa vettä

150 g sokeria

1 tl vaniljasokeria

150 g jauhoja

50 g 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 siivilöidyt 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

riippaus suolaa

1 tl vaniljasokeria

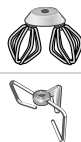
250 g jauhoja

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

riippaus suolaa

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

Maksimimäärä: 4 x perusohje

Täysjyvä-vehnäsekaileipä

Perusohje

325 g vastajauhettuja täysjyvävehnäjauhoja

325 g vehnäjauhoja

100 g ruisjauhoja

75 g nestemäistä luonnonhapantaikinaa

½ rkl kuminaa

½ rkl leipämaustesekoitetta

½ rkl suolaa

1½ pussillista kuivahiivaa

450–500 ml lämmintä vettä



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

Vinkki:

Vastajauhettujen täysjyvävehnäjauhojen asemasta voit käyttää myös vastajauhettuja spelttivehnäjauhoja.

Maksimimäärä: 2 x perusohje

Majoneesi

2 munaa

2 tl sinappia

250 ml öljyä

2 rkl etikkaa tai sitruunanmehua

riippaus suolaa

riippaus 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.



Kierrätysohjeita



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

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

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

Takuuehdot

Tälle laitteelle ovat voimassa maahantuojan myöntämät takuuehdot.

Täydelliset takuuehdot saat myyntiliikkeeltä, josta olet ostanut laitteen.

Takuutapauksessa on näytettävä ostokuitti.

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@](mailto:cp-servicecenter@bshg.com)

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 Shqiperise, Albania

AERTECH SH.P.K.

Rruga Qemal Stafa

Pallati i ri perball Prokuroris se

Pergjithshme

Hyrja C Kati 10

Tirana

Tel.: 066 206 47 94

<mailto:g.volina@aertech.al>

AT Österreich, Austria

BSH Hausgeräte

Gesellschaft mbH

Werkskundendienst

für Hausgeräte

Quellenstrasse 2

1100 Wien

Tel.: 0810 550 511*

Fax: 01 605 75 51 212

[mailto:vie-stoerungsannahme@](mailto:vie-stoerungsannahme@bshg.com)

bshg.com

Hotline für Espresso-Geräte:

Tel.: 0810 700 400*

www.bosch-home.at

*innerhalb Österreichs zum Regionaltarif

AU Australia

BSH Home Appliances Pty. Ltd.

7-9 Arco Lane

HEATHERTON, Victoria 3202

Tel.: 1300 368 339

<mailto:bshau-as@bshg.com>

www.bosch-home.com.au

BA Bosna i Hercegovina, Bosnia-Herzegovina

"HIGH" d.o.o.

Gradačacka 29b

71000 Sarajevo

Info-Line: 061 100 905

Fax: 033 213 513

mailto:delicnanda@hotmail.com

BE Belgique, België, Belgium

BSH Home Appliances S.A.

Avenue du Laerbeek 74

Laarbeeklaan 74

1090 Bruxelles – Brussel

Tel.: 070 222 141

Fax: 024 757 291

<mailto:bru-repairs@bshg.com>

www.bosch-home.be

BG Bulgaria

BSH Domakinski Uredi

Bulgaria EOOD

115K Tsarigradsko Chausse Blvd.

European Trade Center Building,

5th floor

1784 Sofia

Tel.: 02 892 90 47

Fax: 02 878 79 72

[mailto:informacia.servis-bg@](mailto:informacia.servis-bg@bshg.com)

bshg.com

www.bosch.home.bg

BH Bahrain, مملكة البحرين

Khalaifat Company

Manama

Tel.: 01 7400 553

<mailto:service@khalaifat.com>

BY Belarus, Беларусь

ООО "БСХ Бытовая техника"

тел.: 495 737 2961

<mailto:mok-kdhl@bshg.com>

CH Schweiz, Suisse, Svizzera, Switzerland

BSH Hausgeräte AG

Werkskundendienst für

Hausgeräte

Fahrweidstrasse 80

8954 Geroldswil

[mailto:ch-info.hausgeraete@](mailto:ch-info.hausgeraete@bshg.com)

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. Makaaniou III Str.

2407 Egomi/Nikosia (Lefkosia)

Tel.: 77 77 807

Fax: 022 658 128

[mailto:bsh.service.cyprus@](mailto:mailto:bsh.service.cyprus@cytanet.com.cy)

cytanet.com.cy

CZ Česká Republika, Czech Republic

BSH domácí spotřebiče s.r.o.

Firemní servis domácích

spotřebičů

Pekařská 10b

155 00 Praha 5

Tel.: 0251 095 546

Fax: 0251 095 549

www.bosch-home.com/cz

DK Danmark, Denmark

BSH Hvidevarer A/S

Telegrafvej 4

2750 Ballerup

Tel.: 44 89 89 85

Fax: 44 89 89 86

[mailto:BSH-Service.dk@](mailto:BSH-Service.dk@bshg.com)

bshg.com

www.bosch-home.dk

EE Eesti, Estonia

SIMSON OÜ

Raua 55

10152 Tallinn

Tel.: 0627 8730

Fax: 0627 8733

<mailto:teenindus@simson.ee>

ES España, Spain

BSH Electrodomésticos

España S.A.

Servicio Oficial del Fabricante

Parque Empresarial PLAZA,

C/ Manfredonia, 6

50197 Zaragoza

Tel.: 902 245 255

Fax: 976 578 425

<mailto:CAU-Bosch@bshg.com>

www.bosch-home.es

FI Suomi, Finland

BSH Kodinkoneet Oy

Itälähdenkatu 18 A, PL 123

00201 Helsinki

Tel.: 0207 510 700

Fax: 0207 510 780

[mailto:Bosch-Service-](mailto:Bosch-Service-FI@bshg.com)

FI@bshg.com

www.bosch-home.fi

Lankapuhelimesta 8,28 snt/puhelu

+ 7 snt/min (alv 23%)

Matkapuhelimesta 8,28 snt/puhelu

+ 17 snt/min (alv 23%)

FR France

BSH Electroménager S.A.S.
50 rue Ardoin – BP 47
93401 SAINT-OUEN cedex
Service interventions à domicile:
01 40 10 11 00

Service Consommateurs:
0 892 698 010 (0,34 € TTC/mn)
mailto:soa-bosch-conso@bshg.com
Service Pièces Détachées et
Accessoires:
0 892 698 009 (0,34 € TTC/mn)
www.bosch-home.fr

GB Great Britain

BSH Home Appliances Ltd.
Grand Union House
Old Wolverton Road
Wolverton
Milton Keynes MK12 5PT
To arrange an engineer visit, to
order spare parts and accessories
or for product advice please visit
www.bosch-home.co.uk
or call
Tel.: 0844 892 8979*

*Calls from a BT landline will be charged at
up to 3 pence per minute. A call set-up fee
of up to 6 pence may apply.

GR Greece, Ελλάδα

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

HK Hong Kong, 香港

BSH Home Appliances Limited
Unit 1 & 2, 3rd Floor
North Block, Skyward House
3 Sham Mong Road
Tai Kok Tsui, Kowloon
Hong Kong
Tel.: 2565 6151
Fax: 2565 6681
mailto:bosch.hk.service@bshg.com
www.bosch-home.cn

HR Hrvatska, Croatia

BSH kućni uređaji d.o.o.
Kneza Branimira 22
10000 Zagreb
Tel.: 01 640 36 09
Fax: 01 640 36 03
mailto:informacije.servis-hr@
bshg.com
www.bosch-home.com/hr

HU Magyarország, Hungary

BSH Háztartási Készülék
Kereskedelmi Kft.
Háztartási gépek márkaszervize
Királyhágó tér 8-9
1126 Budapest
Hibabejelentés
Tel.: 01 489 5461
Fax: 01 201 8786
mailto:hibabejelentes@bsh.hu
Alkatrészrendelés
Tel.: 01 489 5463
Fax: 01 201 8786
mailto:alkatrészrendeles@bsh.hu
www.bosch-home.com/hu

IE Republic of Ireland

BSH Home Appliances Ltd.
Unit F4, Ballymount Drive
Ballymount Industrial Estate
Walkinstown
Dublin 12
Service Requests,
Spares and Accessories
Tel.: 01450 2655
Fax: 01450 2520
www.bosch-home.co.uk

IL Israel, ישראל

C/S/B Home Appliance Ltd.
Ulief Building
2, Hamelacha St.
Industrial Park North
71293 Lod
Tel.: 08 9777 222
Fax: 08 9777 245
mailto:csb-serv@zahav.net.il
www.bosch-home.co.il

IN India, Bhārat, भारत

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

IS Iceland

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

IT Italia, Italy

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

KZ Kazakhstan, Қазақстан

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

LB Lebanon, لبنان

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

LT Lietuva, Lithuania

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

LU Luxembourg

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

LV Latvija, Latvia

General Serviss Limited
Bullu street 70c
1067 Riga
Tel.: 07 42 41 37
mailto:bt@olimpeks.lv
Elkor Serviss
Brivibas gatve 201
1039 Riga
Tel.: 067 0705 20; -36
Fax: 067 0705 24
mailto:domoservice@elkor.lv
www.servisacentrs.lv

MD Moldova

S.R.L. "Rialto-Studio"
ул. 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:gorenece@yahoo.com

MT Malta

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

MV Raajjeyge Jumhooriyyaa, Maldives

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

NL Nederland, Netherlands

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

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

NO Norge, Norway

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

NZ New Zealand

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

PL Polska, Poland

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

PT Portugal

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

*PT 0,10 €/min., Mobile 0,25 €/min)

RO România, Romania

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

RU Russia, Россия

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

SA Kingdom Saudi Arabia,

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

SE Sverige, Sweden

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

SG Singapore, 新加坡

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

SI Slovenija, Slovenia

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

SK Slovensko, Slovakia

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

TR Türkiye, Turkey

BSH Ev Aletleri Sanayi
ve Ticaret A.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
bedeli şehir içi ücretlendirme, Cep
telefonlarından ise kullanılan tarifeye göre
değişkenlik göstermektedir

TW Taiwan, 台灣

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

UA Ukraine, Україна

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

XK Kosovo

NTP GAMA
Rruga Mag Prishtine-Ferizaj
70000 Ferizaj
Tel.: 0290 321 434
Tel.: 00377 44 172 309
mailto:a_service@
gama-electronics.com

XS Srbija, Serbia

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

ZA South Africa

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

Garantiebedingungen

DEUTSCHLAND (DE)

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.

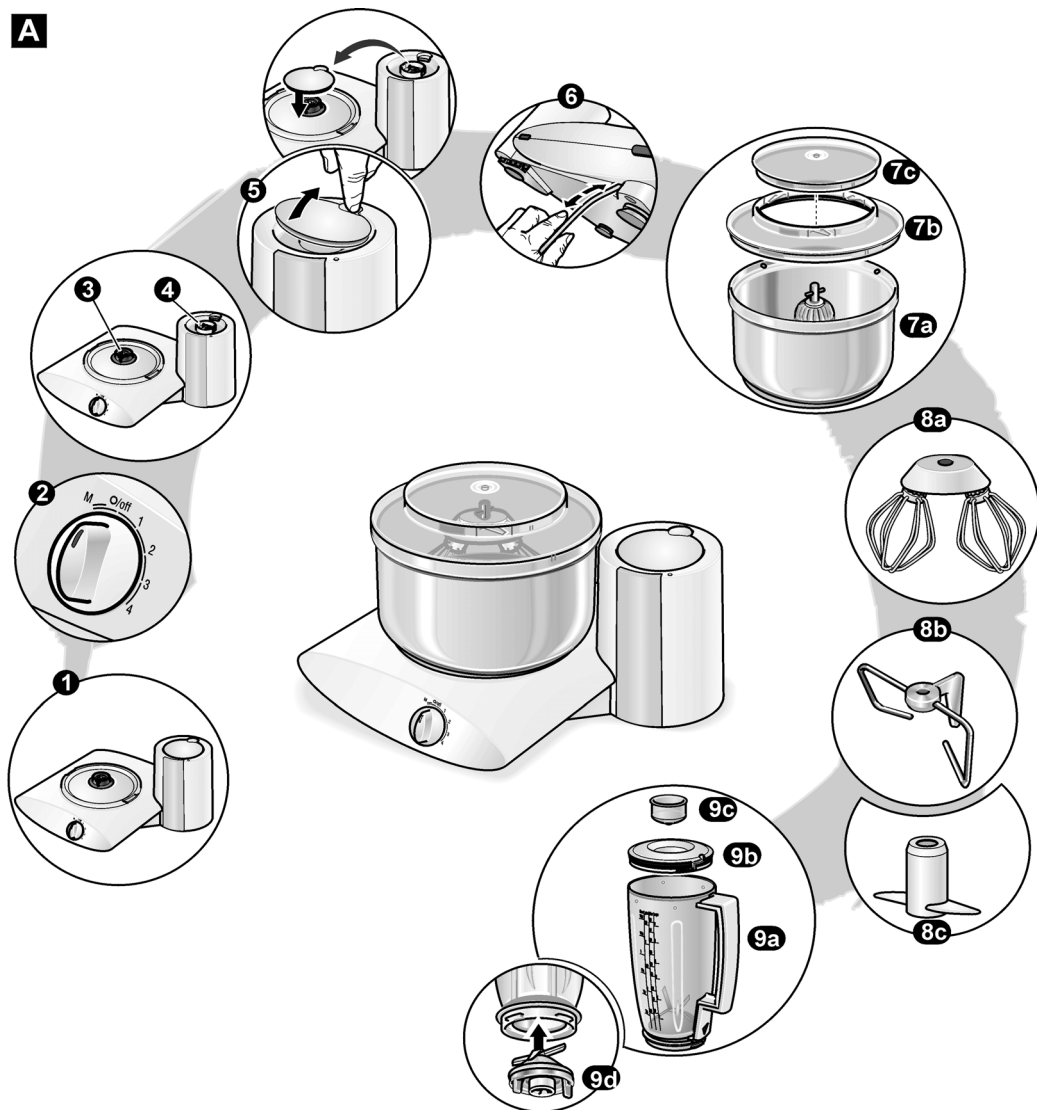
6. Weitergehende oder andere Ansprüche, insbesondere solche auf Ersatz außerhalb des Gerätes entstandener Schäden sind – soweit eine Haftung nicht zwingend gesetzlich angeordnet ist – ausgeschlossen.

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:

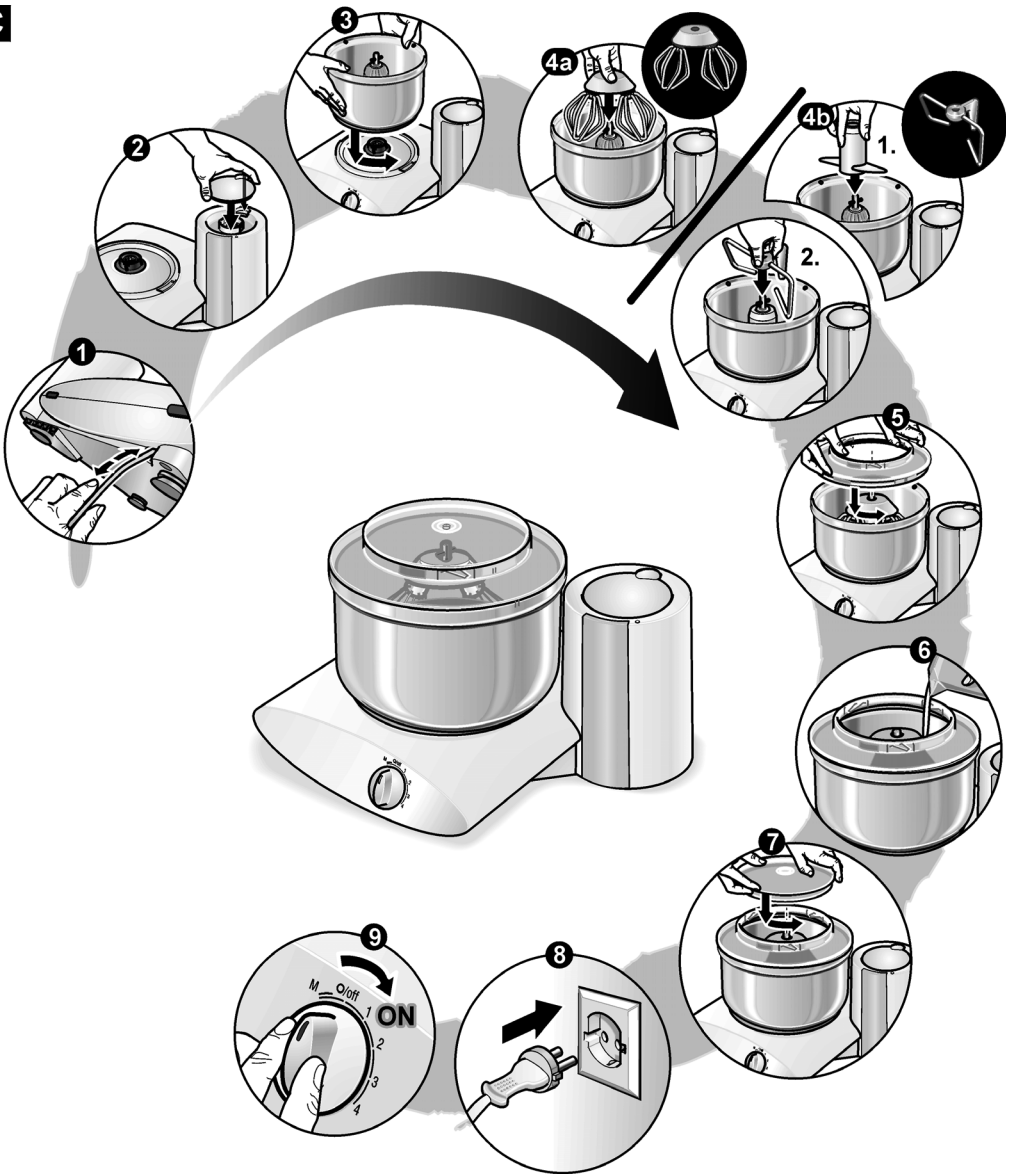
Auch nach Ablauf der Garantie stehen Ihnen unser Werkskundendienst und unsere Servicepartner zur Verfügung.

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

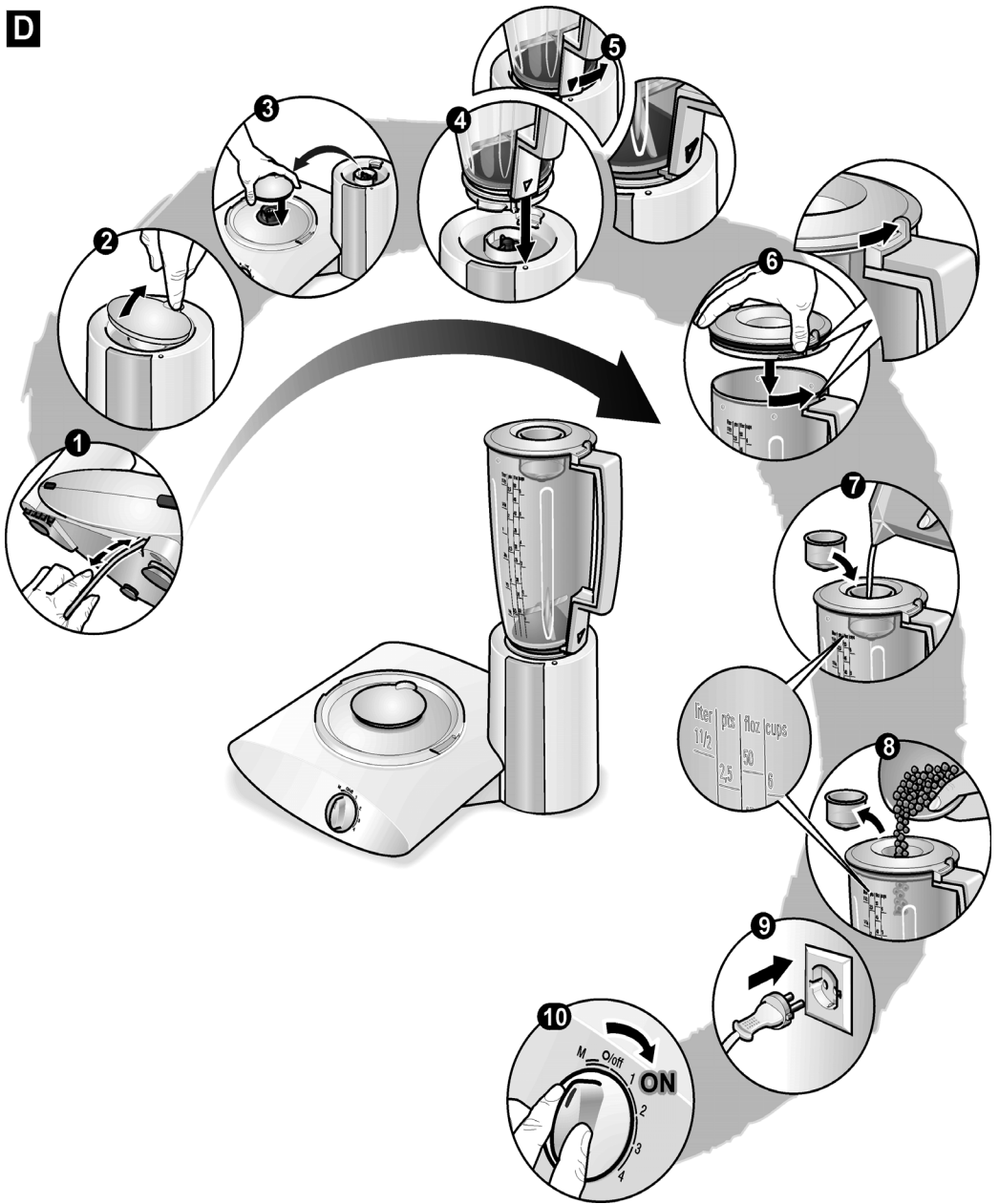
A**B**

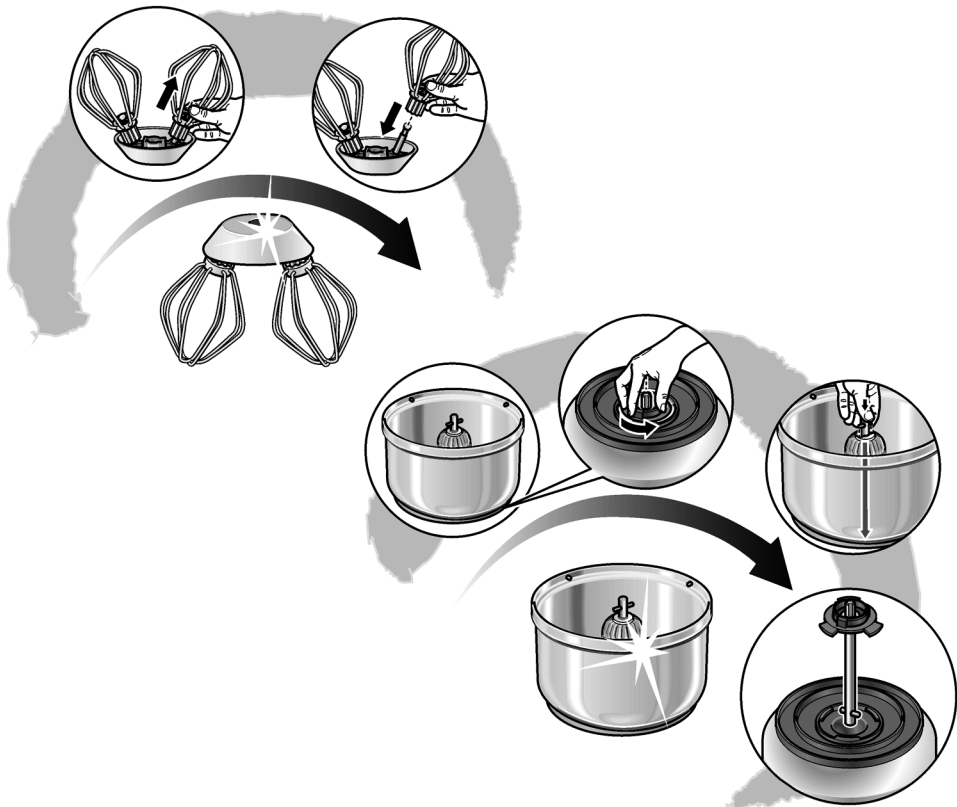
MUM6N20A1	✓	✓	✓			
MUM6N23A1	✓	✓	✓		✓	✓

C



D



E**F**