



BOSCH



Register your
new device on
MyBosch now and
get free benefits:
[bosch-home.com/
welcome](https://bosch-home.com/welcome)

Universal kitchen machine

MUM6N..

[de]	Gebrauchsanleitung	Universal-Küchenmaschine	3
[en]	Instruction manual	Universal kitchen machine	12
[da]	Brugsanvisning	Universalkøkkenmaskine	20
[no]	Bruksanvisning	Universal kjøkkenmaskin	28
[sv]	Bruksanvisning	Universalköksmaskin	36
[fi]	Käyttöohje	Yleiskone	44

Bestimmungsgemäßer Gebrauch

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

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

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

Wichtige Sicherheitshinweise

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

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

Stromschlaggefahr und Brandgefahr!

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

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

Verletzungsgefahr!

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

Verbrühungsgefahr!

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

Erstickengefahr!

Kinder nicht mit Verpackungsmaterial spielen lassen.

⚠ Achtung!

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

⚠ Wichtig!

- Das Gerät nach jeder Verwendung oder nach längerem Nichtgebrauch unbedingt gründlich reinigen (→ „*Reinigen und Pflegen*“ siehe Seite 8).
- Vor dem Reinigen der Schüssel in der Spülmaschine die Antriebswelle aus der Schüssel nehmen.

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

Inhalt

Bestimmungsgemäßer Gebrauch.....	3
Wichtige Sicherheitshinweise	3
Auf einen Blick.....	5
Bedienen	6
Reinigen und Pflegen	8
Hilfe bei Störungen.....	9
Anwendungsbeispiele.....	9
Entsorgung	11
Garantiebedingungen	11

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.

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

Wichtiger Hinweis

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

Arbeiten mit der Schüssel und den Werkzeugen

Doppelschlagbesen

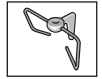
(bei einigen Modellen)

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



Knethaken

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



⚠ Verletzungsgefahr durch rotierende Werkzeuge!

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

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

→ Bild B

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

Doppelschlagbesen

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

Knethaken

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

Die Werkzeugempfehlungen bei den Rezepten beachten.

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

Unsere Empfehlung

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

Zutaten nachfüllen

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

Nach der Arbeit

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

Mixer

(bei einigen Modellen)

⚠ Verletzungsgefahr durch scharfe Messer / rotierenden Antrieb!

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

⚠ Verbrühungsgefahr!

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

Achtung!

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

→ Bild 

- Schutzdeckel vom Mixerantrieb abnehmen. Dazu hinten auf den Schutzdeckel drücken und den Deckel abnehmen.
- Schutzdeckel auf den Antrieb für Schüssel / Werkzeuge aufsetzen.

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

Wichtiger Hinweis

Mixerdeckel beim Arbeiten am Rand festhalten.

Zutaten nachfüllen

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

Nach der Arbeit

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

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

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



Eischnee

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



Biskuitteig

Grundrezept

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



Höchstmenge: 3 x Grundrezept

Rührteig

Grundrezept

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

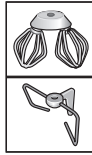


Höchstmenge: 3 x Grundrezept

Mürbeteig

Grundrezept

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



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

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

Höchstmenge: 3 x Grundrezept

Hefeteig

Grundrezept

- 500 g Mehl
- 1 Ei
- 60-80 g Fett (Raumtemperatur)
- 60-80 g Zucker
- 200-250 ml lauwarme Milch
- 25 g Hefe oder 1 Päckchen Trockenhefe
- Schale von ½ Zitrone
- 1 Prise Salz



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

Höchstmenge: 4 x Grundrezept

Vollkorn-Weizenmischbrot

Grundrezept

- 325 g frisch gemahlenes Weizen-Vollkornmehl
- 325 g weißes Mehl Type 405
- 100 g Roggenmehl Type 630
- 75 g flüssiger Natursauerteig
- ½ EL Kümmel
- ½ EL Brotgewürz
- ½ EL Salz
- 1½ Päckchen Trockenhefe
- 450-500 ml warmes Wasser



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

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

Höchstmenge: 2 x Grundrezept

Mayonnaise

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



Honig-Brotaufstrich

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



Entsorgung



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

Garantiebedingungen

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

Änderungen vorbehalten.

Intended use

This appliance is intended for domestic use only. Use the appliance only for processing normal amounts of food and for normal amounts of time for domestic use. Do not exceed permitted maximum quantities (→ “*Application examples*” see page 18).

The appliance is suitable for mixing, kneading and beating food. The appliance must not be used for processing other substances or objects. Additional applications are possible if the accessories approved by the manufacturer are used. Only use the appliance with approved genuine parts and accessories. Never use the accessory parts for other appliances. Only use the appliance indoors at room temperature and up to 2000 m above sea level.

Important safety information

Read and follow the instruction manual carefully and keep for later reference! Enclose these instructions when you give this appliance to someone else. If the instructions for correct use of the appliance are not observed, the manufacturer’s liability for any resulting damage will be excluded.

This appliance can be used by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and/or knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and if they understand the hazards involved. Keep children away from the appliance and connecting cable and do not allow them to use the appliance. Do not let children play with the appliance. Cleaning and user maintenance must not be performed by children.

Risk of electric shock and fire!

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

- After each use, whenever the appliance is unsupervised, prior to assembly, prior to disassembly, prior to cleaning and in the event of an error, the appliance must always be disconnected from the mains.

Risk of injury!

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

Risk of scalding!

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

Risk of suffocation!

Do not allow children to play with packaging material.

Caution!

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

Important!

- It is essential to clean the appliance thoroughly after each use or after it has not been used for an extended period (→ “Cleaning and servicing” see page 16).
- Before cleaning the bowl in the dishwasher, take the drive shaft out of the bowl.

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

Contents

Intended use.....	12
Important safety information.....	12
Overview.....	14
Operation.....	14
Cleaning and servicing.....	16
Troubleshooting.....	17
Application examples.....	18
Disposal.....	19
Guarantee.....	19

Overview

Please fold out the illustrated pages.

→ Fig. 

- 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**
 - Mixing bowl made of plastic or stainless steel (depending on model)
 - Lid rim
 - Lid

8 Tools

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

9 Blender *

- Blender jug
- Lid with feed tube
- Funnel
- 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.

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

Important information

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

Working with the bowl and the tools

Double whisk

(some models)

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



Kneading hook

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

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



⚠ Risk of injury from rotating tools!

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

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

→ Fig. 3

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

Double whisk

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

Kneading hook

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

Use the recommended tools for the recipes.

- Attach the lid rim and rotate it all the way in an anti-clockwise direction.
- Put the ingredients to be processed into the bowl.
- Attach the cover.
- 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!
- Blender will not work unless the cover has been attached and locked.

⚠ Risk of scalding!

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

Caution!

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

→ Fig. 6

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

Important information

When working, hold the blender cover by the edge.

Adding more ingredients

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

After using the appliance

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

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

Cleaning and servicing

⚠ Risk of electric shock!

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

Important information

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

Cleaning the base unit

⚠ Risk of electric shock!

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

Caution!

Do not use abrasive cleaning agents.

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

Cleaning the bowl and tools

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. D

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

Important information

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

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

Cleaning the blender

→ Fig. E

⚠ Risk of injury from sharp blades!

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

Caution!

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

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

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

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

Troubleshooting

⚠ Risk of electric shock!

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

Appliance does not start

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

When using the blender:

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

When using the bowl / tools:

- Attach protective cover to the blender drive.

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

The blender blade is blocked by one of the ingredients.

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

Important information

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

Application examples

Whipped cream

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



Beaten egg white

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



Sponge mixture

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



Maximum quantity: 3 x basic recipe

Cake mixture

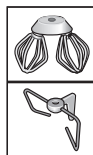
- Basic recipe
- 4 eggs
 - 250 g sugar
 - 1 packet of vanilla sugar
 - 250 g butter or margarine (room temperature)
 - 500 g flour
 - 1 packet of baking powder
 - 125 ml of milk
 - Mix all ingredients for approx. ½ minute at setting **1-2**.
 - Then, using the double whisk, mix for approx. 3-4 minutes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



Maximum quantity: 3 x basic recipe

Short pastry

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



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

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

Maximum quantity: 3 x basic recipe

Yeast dough

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



Maximum quantity: 4 x basic recipe

Wholemeal mixed wheat bread

- Basic recipe
- 325 g freshly ground wholemeal flour
 - 325 g white flour Type 405
 - 100 g rye flour Type 630
 - 75 g liquid fermented dough
 - ½ tbs. caraway
 - ½ tbs. bread seasoning
 - ½ tbs salt
 - 1½ packets of dry yeast
 - 450-500 ml warm water
 - Knead all ingredients for approx. ½ minute at setting **1-2**.



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

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

Maximum quantity: 2 x basic recipe

Mayonnaise

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



Honey bread spread

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



Guarantee

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

Changes reserved.

Disposal



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

Bestemmelsesmæssig brug

Dette apparat er kun beregnet til anvendelse i private husholdninger og i hjemmet. Brug kun apparatet til forarbejdningmængder og -tider, som er almindelige i husholdningen. Overskrid ikke tilladte maks. mængder (→ ”Eksempler på brug” se side 25).

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

Vigtige sikkerhedshenvisninger

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

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

Fare for elektrisk stød og brandfare!

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

Fare for at komme til skade!

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

Fare for skoldning!

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

Fare for kvælning!

Lad ikke børn lege med emballagemateriale.

OBS!

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

Vigtigt!

- Rengør altid apparatet grundigt efter hver brug eller efter længere tid, hvor det ikke har været i brug (→ *”Rengøring og pleje” se side 24*).
- Fjern drivakslen fra skålen, før skålen sættes i opvaskemaskinen.

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

Indhold

Bestemmelsesmæssig brug	20
Vigtige sikkerhedshenvisninger	20
Overblik	22
Betjening	22
Rengøring og pleje	24
Hjælp i tilfælde af fejl	25
Eksempler på brug	25
Bortskaffelse	27
Reklamationsret	27

Overblik

Fold billedsiderne ud.

→ **Billede** 

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

10 Kødhakker *

* Følger en tilbehørsdel ikke med leveringen, kan den købes i handlen og hos kundeservice.

Betjening

Fare for kvæstelser!

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

Vær forsigtig!

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

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

Forberedelse

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

Indstilling af arbejdsstrin

- Drej grebet hen på det ønskede trin.

Indstillinger

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

Vigtige råd

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

Arbejde med skål og redskaber

Dobbelt piskeris

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



Æltekrog

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



⚠ Kvæstelsesfare som følge af roterende redskaber!

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

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

→ **Billede B**

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

Dobbelt piskeris

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

Æltekrog

- Sæt 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.

Anbefaling

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

Påfyldning af flere ingredienser

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

Efter arbejdet

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

Blender

(ikke alle modeller)

⚠ Kvæstelsesfare som følge af skarpe knive / roterende drev!

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

⚠ Fare for skoldning!

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

Pas på!

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

→ **Billede C**

- Tag beskyttelseslåget af blenderdrevudtaget. Dette gøres ved at trykke bag på beskyttelseslåget og tage låget af.
- Anbring beskyttelseslåget på udtaget til skål / redskab.
- Sæt blenderen på og drej den helt til venstre. Overhold markeringerne på blenderen og maskinen!

- Påfyld ingredienserne.
Max. mængde flydende konsistens = 1,25 liter;
Max. mængde skummende eller varm væske = 0,5 liter;
Optimal mængden fast konsistens = 100 gr.
- Sæt låget på og drej det helt mod højre. Næsen på blenderlåget skal sidde i fordybningen på blendersgrebet! Blenderen arbejder kun med påsat og fastdrejet låg!
- Stil grebet på det ønskede trin.

Vigtige råd

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

Påfyldning af flere ingredienser

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

Efter arbejdet

- Sluk for apparatet med grebet.
 - Træk stikket ud.
 - Drej blenderen mod højre og tag den af.
- Tip:** Det anbefales at rengøre blenderen straks efter brug.

Rengøring og pleje

⚠ Fare for elektrisk stød!

Træk netstikket ud, før der arbejdes på apparatet.

Vigtig henvisning

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

Rengøring af grundmodel

⚠ Fare for elektrisk stød!

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

Vær forsigtig!

Benyt ingen skurende rengøringsmidler.

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

Rengøring af skål og redskab

Vær forsigtig!

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

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

→ Billede D

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

Vigtige råd

Fjern drivakslen fra skålen, før skålen sættes i opvaskemaskinen.

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

Rengøring af blender

→ Billede

Kvæstelsesfare som følge af skarpe knive!

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

Vær forsigtig!

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

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

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

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

Hjælp i tilfælde af fejl

Fare for elektrisk stød!

Træk netstikket ud, før der arbejdes på apparatet.

Maskinen starter ikke

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

Anvendes blenderen:

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

Anvendes skålen / redskaber:

- Anbring beskyttelseslåget på blenderudtaget.

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

Blenderkniven er blokeret af en af ingredienserne.

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

Vigtige råd

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

Eksempler på brug

Flødeskum

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



Piskede æggevider

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



Lagkagebund

Grundopskrift

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



Max. mængde: 3 x grunddej

Rørdej

Grundopskrift

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

Max. mængde: 3 x grunddej



Mørdej

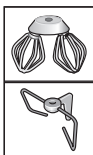
Grundopskrift

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

Bemærk: Anvend dejkrogen med dejdeler til maks. mængder!

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

Max. mængde: 3 x grunddej



Gærdej

Grundopskrift

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

Max. mængde: 4 x grunddej



Brød af fuldkornshvedemel

Grundopskrift

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

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

Max. mængde: 2 x grunddej



Mayonnaise

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



Honning til at smøre på brød

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



Bortskaffelse



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

Reklamationsret

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

Indsendelse til reparation

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

Ret til ændringer forbeholdes.

Korrekt bruk

Dette apparatet er bare ment for bruk i private husholdninger. Apparatet må kun brukes til å bearbeide vanlige husholdningsmengder og også innen vanlige bearbeidelsestider. Tillatte største mengder må ikke overskrides (→ "Eksempler for anvendelse" se side 33).

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

Viktige sikkerhetsanvisninger

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

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

Fare for elektrisk støt og brannfare

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

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

Fare for skade!

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

Fare for skolding!

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

Fare for kvelning!

Barn må ikke få leke med emballasjen.

Obs!

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

Viktig!

- Det er tvingende nødvendig å rengjøre apparatet grundig etter hver bruk eller når det ikke har vært i bruk i en lengre periode (→ "Rengjøring og pleie" se side 32).
- Før rengjøring av bollen i oppvaskmaskin, må drivakslingen tas ut av bollen.

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

Innhold

Korrekt bruk.....	28
Viktige sikkerhetsanvisninger	28
Et overblikk.....	30
Betjening.....	30
Rengjøring og pleie	32
Hjelp ved feil.....	33
Eksempler for anvendelse	33
Avfallshåndtering	35
Garanti.....	35

Et overblikk

Klaff ut siden med billedtekster

→ **Bilde**

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

9 Mikser *

- a Miksebeger
- b Lokk med påfyllingsåpning
- c Trakt
- d Knivinnsett

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

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

Innstilling av arbeidstrinn

- Skru dreiebryteren på ønsket trinn.

Innstillinger

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

Viktig henvisning

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

Arbeider med bollen og verktøy**Dobbel visp**

(på noen modeller)

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

**Eltekrok**

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

**⚠ Fare 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 opp på drivakslingen i bollen.

Ta hensyn til anbefalt verktøy i oppskriften.

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

Vor anbefaling

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

Påfyllning af flere ingredienser

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

Efter arbejdet

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

Blender

(ikke alle modeller)

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

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

⚠ Fare for skolding!

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

Vær forsiktig!

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

→ Bilde

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

Viktig henvisning

Under arbeidet holdes mikseren fast ved kanten.

Påfylling av tilsetninger

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

Etter arbeidet

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

Tip: Rengjør mikseren helst straks etter bruken.

Rengjøring og pleie

Fare for strømstøt!

Før alle arbeider med maskinen må støpselet trekkes ut.

Viktig henvisning

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

Rengjøring av basismaskinen

Fare for strømstøt!

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

Vær forsiktig!

Det må ikke brukes skurende rengjøringsmidler.

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

Rengjøring av rørebollen og verktøy

Vær forsiktig!

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

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

→ Bilde

- Ta vispen ut av holderen.
- Etter tørkingen settes vispen på igjen, pass på at tennene griper riktig inn i hverandre.
- Eltekroken må rengjøres under rennende vann med en børste. Om nødvendig må det brukes litt såpevann.

Viktig henvisning

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

- Drei bollen oppover med bunnen.
- Drivakslingen dreies med vingene imot klokken retning og løsnes.

- Trekk ut drivakslingen.
- Etter at delene er tørket, settes drivakslingen inn igjen.
- Den settes fast ved å dreies i klokken retning.

Rengjøring av mikseren

→ Bilde

Fare for skade på grunn av skarpe kniver!

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

Vær forsiktig!

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

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

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

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

Hjelp ved feil

Fare for strømstøt!

Før alle arbeider med maskinen må støpselet trekkes ut.

Maskinen går ikke

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

Ved bruk av mikseren:

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

Ved bruk av bollen / verktøy:

- Sett beskyttelseslokket på mikserdrevet.

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

Mikserkniven er blokkert av ingredienser.

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

Viktig henvisning

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

Eksempler for anvendelse

Vispet kremfløte

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



Stiv eggehvite

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



Biskuitdeig

Grunnopskrift

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



Største mengde: 3 ganger grunnopskriften

Rørt formkakedeig

Grunnopskrift

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

Største mengde: 3 ganger grunnopskriften

Mørdeig

Grunnopskrift

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

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

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

Største mengde: 3 ganger grunnopskriften

Gjærdeig

Grunnopskrift

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

Største mengde: 4 ganger grunnopskriften



Blandet fullkorn-hvetebrød

Grunnopskrift

- 325 g fersk malt hvete-fullkornmel
- 325 g hvetemel type 405
- 100 g rugmel type 630
- 75 g flytende natur surdeig
- ½ ss karve
- ½ ss brødkrydder
- ½ ss salt
- 1½ pk. tørrgjær
- 450-500 ml varmt vann
- Alle ingrediensene eltes på forhånd i ca. ½ minutt på trinn **1-2**.
- Deretter bearbeides det hele i ca. 4-6 minutter på trinn **3** til en deig.
- La deigen heve seg til den dobbelte mengden og elte så nok en gang i ca. 1 min. på trinn **3**.
- Fyll så deigen i en smurt kasseform og la den heve seg nok en gang, deretter blir den stekt.

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

Største mengde: 2 ganger grunnopskriften.

Majones

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



Honning pålegg

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



Avfallshåndtering



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

Garanti

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

Det tas forbehold om endringer.

Användning för avsett ändamål

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

Överskrid inte största tillåtna mängder (→ ”Användningsexempel” se sidan 41).

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

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

Viktiga säkerhetsanvisningar

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

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

Risk för elektrisk stöt och brand!

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

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

⚠ Risk för personskador!

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

⚠ Risk för brännskador.

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

⚠ Risk för kvävning!

Låt inte barn leka med förpackningsmaterialet.

⚠ Varning!

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

⚠ Viktigt!

- Du måste rengöra apparaten noggrant efter varje användning och om den inte har använts under en längre tid (→ "Rengöring och skötsel" se sidan 40).
- Innan blandarskålen ställs in i diskmaskinen måste drivaxeln tas ut ur skålen.

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

Innehåll

Användning för avsett ändamål.....	36
Viktiga säkerhetsanvisningar.....	36
Översiktsbilderna.....	38
Användning.....	38
Rengöring och skötsel.....	40
Råd vid fel.....	41
Användningsexempel.....	41
Avfallshantering.....	43
Konsumentbestämmelser.....	43

Översiktsbilderna

Vik först ut uppslaget med bilder.

→ **Bild** 

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

9 Mixern *

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

10 Köttkvarn *

* Om en tillbehör del 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 tillbehör delarna för stark hetta.

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

Förberedelser

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

Ställ in hastighet

- Vrid strömvredet till önskad hastighet.

Inställningar

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

Viktigt att veta

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

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

För att vispa gräddor, äggvita och sockerkakssmet.

**Degkrok**

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

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

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

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

→ Bild B

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

Visp-par

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

Degkrok

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

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

- Sätt stänkskyddet på blandarskålen och vrid moturs tills det sitter fast.

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

Så här fyller du på med mera ingredienser

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

Efter arbetet

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

Mixern

(på vissa varianter)

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

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

⚠ Risk för skallskador!

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

Viktigt!

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

→ **Bild** 

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

Viktigt att veta

Håll fast locket i kanten under arbetet.

Så här fyller du på med mera ingredienser

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

eller

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

eller

- Flytande ingredienser: Fyll på genom tratten.

Efter arbetet

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

Tips: Rengör helst mixern genast efter användning.

Rengöring och skötsel

⚠ Risk för elektriska stötar!

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

Viktig anvisning

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

Motorstativet

⚠ Risk för elektriska stötar!

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

Viktigt!

Använd inga starka rengöringsmedel.

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

Rengöra blandarskålen och verktygen

Viktigt!

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

Blandarskål och visp-par kan rengöras i diskmaskin.

Ta isär visp-paret före rengöringen.

→ **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.

Viktigt att veta

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

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

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

Rengöra mixern

→ Bild

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

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

Viktigt!

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

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

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

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

Råd vid fel

⚠ Risk för elektriska stötar!

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

Köksmaskinen startar inte

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

När du använder mixern:

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

När du använder blandarskålen / verktygen (tillbehören):

- Sätt skyddslocket över drivuttaget för mixern.

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

Mixerknivarna har fastnat i någon ingrediens.

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

Viktigt att veta

Vänd dig till service om felet inte går att åtgärda.

Användningsexempel

Vispa grädde

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



Äggvita

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



Sockerkaka / tårtbotten

Grundrecept

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



Max mängd: 3 ggr grundreceptet

Saftig sockerkaka

Grundrecept

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

Max mängd: 3 ggr grundreceptet



Mördeg

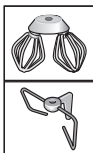
Grundrecept

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

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

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

Max mängd: 3 ggr grundreceptet



Deg

Grundrecept

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

Max mängd: 4 ggr grundreceptet



Fullkornsvetebröd

Grundrecept

- 325 g fullkornsvetemjöl
- 325 g vetemjöl
- 100 g rågmjöl
- 75 g flytande surdeg
- ½ msk kummin
- ½ msk brödkryddor
- ½ msk salt
- 1½ pkt torrjäst
- 450-500 ml fingervarmt vatten (37°C för färsk jäst; ca. 40°C för torrjäst, se förpackningen)
- Blanda först samtliga ingredienser ca. ½ minut på hastighet **1-2**.
- Knåda därefter ca. 4-6 minuter på hastighet **3**. Använd degkroken.
- Låt degen jäsa till dubbel storlek och knåda den därefter ytterligare ca. 1 min. på hastighet **3**.
- 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
- ½ tsk fransk senap
- 250 ml matolja
- 2 msk citronsaft eller vinäger
- 1 krm salt
- 1 krm socker
- Blanda ingredienserna (utom matoljan) några sekunder på hastighet **1**.
- Häll därefter matoljan långsamt genom tratten och fortsätt därefter blanda på hastighet **3-4** till jämntjock konsistens.



Honungspålägg

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



Avfallshantering



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

Konsumentbestämmelser

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

Rätt till ändringar förbehålls.

Määräyksenmukainen käyttö

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

Älä ylitä maksimimääriä (→ ”Käyttöohjeita” katso sivu 50).

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

tarvikkeiden / aineiden käsittelyyn. Muiden valmistajan

hyväksymien lisävarusteiden kanssa voit käyttää sitä myös muihin

käyttötarkoituksiin. Käytä laitteessa ainoastaan hyväksytyjä

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

Käytä laitetta vain sisätiloissa huoneenlämmössä ja enint.

2000 metrin korkeudessa merenpinnan yläpuolella.

Tärkeitä turvallisuusohjeita

Lue käyttöohje tarkkaan, noudata siinä olevia ohjeita ja säilytä se

huolellisesti! Kun annat laitteen toiselle henkilölle, anna mukana

myös tämä käyttöohje. Jos laitteen käyttöohjeet laiminlyödään,

valmistaja ei ole vastuussa ohjeidenvastaisesta käytöstä

aiheutuvista vahingoista.

Fyysisiltä, sensorisilta tai henkisiltä valmiuksiltaan rajoitteiset

taikka kokemattomat ja/tai taitamattomat henkilöt voivat käyttää

tätä laitetta, jos heidän turvallisuudestaan vastaava henkilö valvoo

heitä tai on perehdyttänyt heidät laitteen turvalliseen käyttöön ja

käytöstä aiheutuviin vaaroihin. Lapset on pidettävä loitolla laitteesta ja

virtajohdosta eivätkä he saa käyttää laitetta. Lapset eivät saa leikkiä

laitteella. Lapset eivät saa suorittaa puhdistusta ja itse tehtävää

huoltoa.

Sähköisku- ja palovaara!

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

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

Loukkaantumiswaara!

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

Polttamisvaara!

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

Tukehtumisvaara!

Älä anna lasten leikkiä pakkausmateriaalilla.

Huomio!

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

Tärkeää!

- Laite on ehdottomasti puhdistettava huolellisesti jokaisen käytön jälkeen tai kun sitä ei ole käytetty pitkään aikaan (→ ”Puhdistus” katso sivu 48).
- Poista käyttöakseli kulhosta ennen kulhon pesemistä astianpesukoneessa.

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

Sisältö

Määräyksenmukainen käyttö.....	44
Tärkeitä turvallisuusohjeita.....	44
Laitteen osat.....	46
Käyttö.....	46
Puhdistus.....	48
Toimenpiteitä käyttöhäiriöiden varalle.....	49
Käyttöohjeita.....	50
Jätehuolto.....	51
Takuu.....	51

Laitteen osat

Käännä esiin kuvasivut.

→ **Kuva** 

- 1 Peruslaite**
- 2 Valitsin**
- 3 Kulhon / varusteiden käyttöliitäntä**
- 4 Tehosekoittimen käyttöliitäntä**
- 5 Tehosekoittimen käyttöliitännän suojakansi**
- 6 Johdon kelaustila**
- 7 Kulho**
 - a Sekoituskulho muovivaipetta tai terästä (laitemallin mukaan)
 - b Kannen reunaosa
 - c Kanssi

8 Varusteet

- a Kaksoisvispilä (ei kaikissa malleissa) kermavaahdon vatkaamiseen ja kevyiden taikinoiden valmistamiseen
- b Taikinakoukku kiinteiden taikinoiden vaivaamiseen
- c Jalkaosa

9 Tehosekoitin *

- a Sekoituskulho
- b Kanssi, 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

Loukkaantumisaara!

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

Varoitus!

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

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

Alkuvalmistelut

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

Käyttönopeuden säätö

- Aseta valitsin haluamasi asennon kohdalle.

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

Tärkeä ohje

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

Kulhon ja työvälineiden käyttö

Kaksoisvispilä

(ei kaikissa malleissa)
vatkaa kerma- ja valkuaisvaahdon ja kevyet taikinat, esim. sokerikakkutaikinan



Taikinakoukku

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



⚠ Varo pyöriviä varusteita – loukkaantumisaara!

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

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

→ Kuva

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

Kaksoisvispilä

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

Taikinakoukku

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

Noudata ruokaohjeissa annettuja varustesuosituksia.

- Aseta kannen reunaosa paikalleen ja käännä vastapäivään vasteeseen asti.
- Täytä ainekset kulhoon.
- Laita kansi paikalleen.
- 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 käyttöäkselia – loukkaantumisvaara!

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

⚠ Palamisvamman vaara!

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

Varoitus!

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

→ Kuva

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

Tärkeä ohje

Pidä käytön aikana kiinni tehosekoittimen reunasta.

Ainesten lisääminen

- Pysäytä kone valitsimesta.
- Irrota kansi ja lisää ainekset tai
- poista suppilo tehosekoittimen kannesta ja lisää kiinteät ainekset vähitellen täyttöaukon kautta kulhoon tai
- kaada nestemäiset ainekset kulhoon 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 paikoilleen, varmista samalla, että ne kiinnittyvät hyvin hammastukseen.
- Harjaa taikinakoukku puhtaaksi juoksevan veden alla. Käytä tarvittaessa vähän käsinpesuun tarkoitettua astianpesuainetta.

Tärkeä ohje

Poista käyttöakseli kulhosta ennen kulhon pesemistä astianpesukoneessa.

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

Tehosekoittimen puhdistus

→ Kuva

Varo terävää terää – loukkaantumisvaara!

Älä koske teräosaan paljain käsin.

Käytä puhdistamiseen harjaa.

Varoitus!

Älä käytä hankaavia puhdistusaineita.

Älä pese teräosaa astianpesukoneessa.

Älä jätä teräosaa likaamaan veteen.

Pese tehosekoitin heti käytön jälkeen.

Silloin jäljelle jääneet ainekset eivät kuivu kiinni eivätkä muoviosat vahingoitu (esim. yrteissä olevien eteeristen öljyjen takia).

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

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

Kaada pesuvesi pois ja huuhtele tehosekoitin puhtaalla vedellä.

Toimenpiteitä käyttöhäiriöiden varalle

Sähköiskun vaara!

Irrota pistotulppa pistorasiasta ennen laitteen puhdistamista.

Laite ei käynnisty

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

Käytettäessä tehosekoitinta:

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

Käytettäessä kulhoa / varusteita:

- Kiinnitä suojakansi tehosekoittimen käyttöliitännän päälle.

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

Ainekset estävät tehosekoittimen terää pyörimästä.

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

Tärkeä ohje

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

Käyttöohjeita

Kermavaahto

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



Valkuaisvahto

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



Sokerikakkutaikina

- Perusohje
- 3-4 munaa
 - 3-4 rkl kuumaa vettä
 - 150 g sokeria
 - 1 tl vaniljasokeria
 - 150 g jauhoja
 - 50 g täkkelysjauhoa
 - 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

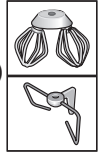
- Perusohje
- 4 munaa
 - 250 g sokeria
 - 1 tl vaniljasokeria
 - 250 g voita tai margariinia (huoneenlämpöistä)
 - 500 g jauhoja
 - 1 tl leivinjauhetta
 - 125 ml maitoa
 - Sekoita kaikkia aineksia nopeudella **1-2** noin ½ minuuttia.
 - Sekoita sitten kaksoisvispilällä nopeudella **4** noin 3-4 minuuttia (jos valmistat maksimimäärän noin 5-6 minuuttia).



Maksimimäärä: 3 x perusohje

Murotaikina

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



Ohje: Kun valmistat maksimimäärän käytä taikinakoukkuja ja jalkaosaa!

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

Maksimimäärä: 3 x perusohje

Hiivataikina

- Perusohje
- 500 g jauhoja
 - 1 muna
 - 60-80 g rasvaa (huoneenlämpöistä)
 - 60-80 g sokeria
 - 200-250 ml haaleaa maitoa
 - 25 g hiivaa tai vastaava määrä kuivahiivaa
 - ½ sitruunan kuori
 - ripaus suolaa
 - Vaivaa kaikkia aineksia aluksi nopeudella **1-2** noin ½ minuuttia.
 - Jatka sitten vaivaamista taikinakoukulla nopeudella **3** noin 4-6 minuuttia.



Maksimimäärä: 4 x perusohje

Täysjyvä-vehnäsekaleipä

- Grundrezept
- 325 g vastajauhettuja täysjyvävehnäjauhoja
 - 325 g vehnäjauhoja
 - 100 g ruisjauhoja
 - 75 g nestemäistä luonnonhapantaikinaa
 - ½ rkl kuminaa
 - ½ rkl leipämaustesekoitetta
 - ½ rkl suolaa
 - 1½ pussillista kuivahiivaa
 - 450-500 ml lämmintä vettä



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

Vinkki: Vastajauhettujen täysjyvähänajauhojen asemasta voit käyttää myös vastajauhettuja spelttivähänajauhoja.

Maksimimäärä: 2 x perusohje

Majoneesi

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



Hunajalevite

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



Takuu

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

Oikeus muutoksiin pidätetään.

Jätehuolto



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

Kundendienst – Customer Service

DE Deutschland, Germany

BSH Hausgeräte Service GmbH
Zentralwerkstatt für kleine Hausgeräte
Trautskirchener Strasse 6-8
90431 Nürnberg

Online Auftragsstatus, Filterbeutel-
Konfigurator und viele weitere Infos
unter: www.bosch-home.com

Reparaturservice, Ersatzteile &
Zubehör, Produkt-Informationen:
Tel.: 0911 70 440 040
mailto:cp-servicecenter@bshg.com

Wir sind an 365 Tagen rund um die Uhr
erreichbar.

AE United Arab Emirates, الإمارات العربية المتحدة

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

AL Republika e Shqipërisë, Albania

ELEKTRO-SERVIS sh.p.k
Rr. Shkëlqim Fusha, Selitë,
Pallati "Matrix Konstruktion",
Kati 0 dhe +1
1023 Tirane
Tel.: 4 2278 130, -131
Fax: 4 2278 130
mailto:info@elektro-servis.com

EXPERT SERVIS

Rruga e Kavajës,
Kulla B Nr 223/1 Kati I
1023 Tirane
Tel.: 4 480 6061
Tel.: 4 227 4941
Fax: 4 227 0448
Cel: +355 069 60 45555
mailto:info@expert-servis.al

AT Österreich, Austria

BSH Hausgeräte Gesellschaft mbH
Werkskundendienst für Hausgeräte
Quellenstrasse 2a
1100 Wien

Online Reparaturannahme,
Ersatzteile und Zubehör und viele
weitere Infos unter:
www.bosch-home.at
Reparaturservice, Ersatzteile & Zubehör,
Produktinformationen
Tel.: 0810 550 511
mailto:vie-stoerungsannahme@bshg.com
Wir sind an 365 Tagen rund um die Uhr für
Sie erreichbar.

AU Australia

BSH Home Appliances Pty. Ltd.
Gate 1, 1555 Centre Road
Clayton, Victoria 3168
Tel.: 1300 369 744*
Fax: 1300 306 818
mailto:aftersales.au@bshg.com
www.bosch-home.com.au

* Mo-Fr: 24 hours

BA Bosna i Hercegovina, Bosnia-Herzegovina

"HIGH" d.o.o.
Gradačanka 29b
71000 Sarajevo
Tel./Fax: 033 21 35 13
mailto:centralniservis@yahoo.com

BE Belgique, België, Belgium

BSH Home Appliances S.A. – N.V.
Avenue du Laerbeek 74
Laarbeeklaan 74
1090 Bruxelles – Brussel
Tel.: 02 475 70 01
mailto:bru-repairs@bshg.com
www.bosch-home.be

BG Bulgaria

BSH Domakinski Uredi Bulgaria EOOD
Business center FPI, floor 5,
Cherni vrah Blvd. 51B
1407 Sofia
Tel.: 0700 208 17
mailto:informacia.servis-bg@bshg.com
www.bosch-home.bg

BH Bahrain, مملكة البحرين

Khalaifat Est.
P.O. Box 5111
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
Bosch Hausgeräte Service
Fahrweidstrasse 80
8954 Geroldswil
Reparaturservice, Ersatzteile & Zubehör,
Produktinformationen
Tel.: 0848 888 200
mailto:ch-service@bshg.com
mailto:ch-spareparts@bshg.com
www.bosch-home.ch

CY Cyprus, Κύπρος

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

CZ Česká Republika, Czech Republic

BSH domácí spotřebiče s.r.o.
Firemní servis domácích spotřebičů
Radlická 350/107c
158 00 Praha 5
Tel.: 0251 095 546
www.bosch-home.com/cz

DK Danmark, Denmark

BSH Hvidevarer A/S
Telegrafvej 4
2750 Ballerup
Tel.: 44 89 80 18
mailto:BSH-Service.dk@bshg.com
www.bosch-home.dk

EE Eesti, Estonia

SIMSON OÜ
Türi tn.5
11313 Tallinn
Tel.: 0627 8730
Fax: 0627 8733
mailto:serviceenet@serviceenet.ee
www.simson.ee

Renerki Kaubanduse OÜ
Tammisaare tee 134B (Euronicsi kaupluses)
12918 Tallinn
Tel.: 0651 2222
Fax: 0516 7171
mailto:kliiditeeninindus@renerk.ee
www.renerk.ee

Eliser OÜ

Mustamäe tee 24
10621 Tallinn
Tel.: 0665 0090
mailto:hoolodus@eliser.ee
www.kodumasinat-remont.ee

ES España, Spain

BSH Electrodomésticos España S.A.
Servicio Oficial del Fabricante
Parque Empresarial PLAZA,
C/ Manfredonia, 6
50197 Zaragoza
Tel.: 976 305 713
Fax: 976 578 425
mailto:CAU-Bosch@bshg.com
www.bosch-home.es

FI Suomi, Finland

BSH Kodinkoneet Oy
Itälähdenkatu 18 A, PL 123
00201 Helsinki
Tel.: 0207 510 705
mailto:Bosch-Service-FI@bshg.com
www.bosch-home.fi
Soittajahinta on kiinteästä verkosta ja
matkapuhelimesta 8,35 snt/puh + 16,69 snt/min.

FR France

BSH Electroménager S.A.S.
50 rue Ardoin – CS 50037
93406 SAINT-OUEN cedex
Service interventions à domicile:
01 40 10 11 00

Service Consommateurs:

0 892 698 010 Service 0,40 € / min
+ prix appel

mailto:soa-bosch-conso@bshg.com
Service Pièces Détachées et
Accessoires:

0 892 698 009 Service 0,40 € / min
+ prix appel

www.bosch-home.fr

GB Great Britain

BSH Home Appliances Ltd.
Grand Union House
Old Wolverton Road
Wolverton
Milton Keynes MK12 5PT
To arrange an engineer visit, to order
spare parts and accessories or for
product advice please visit
www.bosch-home.co.uk
or call Tel.: 0344 892 8979*

* Calls are charged at the basic rate, please
check with your telephone service provider
for exact charges.

GR Greece, Ελλάδα

BSH Ikiakes Siskeves A.B.E.
Central Branch Service
17 km E.O. Athinon-Lamias & Potamou 20
14564 Kifisia
Τηλέφωνο: 181 82
Τηλέφωνο: 210 427 77 01
mailto:nkf-CustomerService@bshg.com
www.bosch-home.gr

HK Hong Kong, 香港

BSH Home Appliances Limited
Unit 1 & 2, 3rd Floor,
North Block, Skyway House,
3 Sham Mong Road
Tai Kok Tsui, Kowloon
Hong Kong
Tel.: 2626 9655 (HK)
Toll free 0800 863 (Macao)
Fax: 2565 6681
mailto:bosch.hk.service@bshg.com
www.bosch-home.com.hk

HR Hrvatska, Croatia

BSH kućanski uređaji d.o.o.
Ulica grada Vukovara 269F
10000 Zagreb
Tel.: 01 5520 888
Fax: 01 6403 603
mailto:informacije.servis-hr@bshg.com
www.bosch-home.com/hr

HU Magyarország, Hungary

BSH Háztartási Készülék Kereskedelm Kft.
Árpád fejedelem útja 26-28
1023 Budapest
Call Center: +06 80 200 201
mailto:BSH-szerviz@bshg.com
www.bosch-home.com/hu

IE Republic of Ireland

BSH Home Appliances Ltd.
M50 Business Park
Ballymount Road Upper
Walkinstown
Dublin 12
To arrange an engineer visit, to order
spare parts and accessories or for
product advice please call
Tel.: 01450 2655*
www.bosch-home.ie
* Calls are charged at the basic rate, please
check with your telephone service provider
for exact charges

IL Israel

C/S/B/ Home Appliance Ltd.
1, Hamasger St.
North Industrial Park
Lod, 7129801
Tel.: 08 9777 222
Fax: 08 9777 245
mailto:csb-serv@csb-ltd.co.il
www.bosch-home.co.il

IN India, Bhārat, भारत

BSH Household Appliances Mfg. Pvt. Ltd.
Arena House, Main Bldg, 2nd Floor,
Plot No. 103, Road No. 12,
MIDC, Andheri East
Mumbai 400 093
Toll Free 1800 266 1880*
www.bosch-home.com/in
* Mo-Sa: 8.00am to 8.00pm
(exclude public holidays)

IS Iceland

Smith & Norland hf.
Noatuní 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)
Tel.: 02 412 678 100
mailto:info.it@bosch-home.com
www.bosch-home.com/it

KZ Kazakhstan, Қазақстан

IP Anackiy A.N. PTN-Service
Kuyski Dina str.23/1 N3
Astana
Tel.: 717 236 64 55
mailto:ptnservice@mail.ru
Technodom Service
Utegen Batira Str. 73
480096 Almaty
Tel.: 727 258 85 44
mailto:lsr@technodom.kz
www.technodom.kz
Kombitehnocentr
Zhambyl st. 117
480096 Almaty
Tel.: 727 338 45 55
mailto:cts_pavel@bk.ru
www.cts.kz

TOO Evrika Service
Shimkent, Riskulova 22.
Shimkent 160018
Tel.: 727 252 44 63 75
mailto:evrika_cz@mail.ru
www.evrika.com

AV SERVICE

Abulhair hana Str. 51
Uralsk 090000
Tel.: 711 293 99 49
mailto:oastafiev@avservice.kz
www.avservice.kz

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.: 037 212 146
Fax: 037 212 165
www.senukai.lt

UAB "AG Service"
R. Kalantos g. 32
52494 Kaunas
Tel.: 0700 556 55
Fax: 037 331 363
mailto:servisas@agservice.lt
www.agservice.lt

Baltic Continent Ltd.
Lukšio g. 23
09132 Vilnius
Tel.: 870 055 595
Fax: 052 741 722
mailto:info@balticcontinent.lt
www.balticcontinent.lt

UAB Emtoservis
Savanorių pr. 1 (Centrinė būstinė)
03116 Vilnius
Tel.: 870 044 724
Fax: 052 737 368
mailto:svc@emtoservis.lt
www.emtoservis.lt

LU Luxembourg

BSH électroménagers S.A.
13-15, ZI Breedeweues
1259 Senningerberg
Tel.: 26 349 811
Fax: 26 349 315
Reparaturen: lux-repair@bshg.com
Ersatzteile: lux-spare@bshg.com
www.bosch-home.com/lu

LV Latvija, Latvia

SIA "General Serviss"
Būļu iela 70c
1067 Riga
Tel.: 067 42 52 32
mailto:info@serviscentrs.lv
www.serviscentrs.lv
BALTIJAS SERVISS
Brīvības gatve 201
1039 Riga
Tel.: 067 07 05 20; -36
Fax: 067 07 05 24
mailto:info@baltijasserviss.lv
www.baltijasserviss.lv

Sia Elektronika-Serviss
Tadaikų iela 4
1004 Riga
Tel.: 067 71 70 60
Fax: 067 60 12 35
mailto:serviss@elektronika.lv
www.elektronika.lv

MD Moldova

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

ME Crna Gora, Montenegro

Elektronika komerc
Oktobarske revolucije 129
81000 Podgorica
Tel./Fax: 020 674 631
Mobil: 069 324 812
mailto:ekobosch.servis@t-com.me

MK Macedonia, Македонија

GORENEC
Jane Sandanski 69 lok. 3
1000 Skopje
Tel.: 02 2454 600
Mobil: 070 233 689
mailto:gorenecc@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@
lintel.com.mv

NL Nederlande, Netherlands

BSH Huishoudapparaten B.V.
Taurus Avenue 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 05 54
Tel.: 22 66 06 00
mailto:Bosch-Service-NO@bshg.com
www.bosch-home.no

NZ New Zealand

BSH Home Appliances Ltd.
Unit F 2, 4 Orbit Drive
Mairangi Bay
Auckland 0632
Tel.: 0800 245 700*
Fax: 0800 256 535
mailto:aftersales.nz@bshg.com
www.bosch-home.co.nz
* Mo-Fr: 8.30 am to 5.00 pm
(exclude public holidays)

PL Polska, Poland

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

PT Portugal

BSHP Electrodomésticos,
Sociedade Unipessoal, Lda.
Rua Alto do Montijo, nº 15
2790-012 Carnaxide
Tel.: 214 250 730
Fax: 214 250 701
mailto:bosch.electrodomesticos.pt@
bshg.com
www.bosch-home.pt

RO România, Romania

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

RU Russia, Россия

ООО «БСХ Бытовые Приборы»
Сервис от производителя
Малая Калужская, 15
119071 Москва
Тел.: 8 (800) 200 29 61
mailto:mok-kdhl@bshg.com
www.bosch-home.com

SA Kingdom Saudi Arabia,

المملكة العربية السعودية
Abdul Latif Jameel Electronics
and Airconditioning Co. Ltd.
BOSCH Service centre,
Kilo 5 Old Makkah Road
(Next to Toyota), Jamiah Dist.
P.O.Box 7997
Jeddah 21472
Tel.: 800 127 9999
mailto:palakkaln@alj.com
www.aljelectronics.com.sa

SE Sverige, Sweden

BSH Home Appliances AB
Landsvägen 32
169 29 Solna
Tel.: 0771 19 70 00 local rate
Tel.: 0771 11 22 77 local rate
mailto:Bosch-Service-SE@bshg.com
www.bosch-home.se

SG Singapore, 新加坡

BSH Home Appliances Pte. Ltd.
Block 4012, Ang Mo Kio Avenue 10
#01-01 Techplace 1
Singapore 569628
Tel.: 6751 5000*
Fax: 6751 5005
mailto:bshsgp.service@bshg.com
www.bosch-home.com.sg
* Mo-Fr: 8.30am to 7.00pm, Sa: 8.30am to 5.30pm
(exclude public holidays)

SI Slovenija, Slovenia

BSH Hišni aparati d.o.o.
Litozrojska 48
1000 Ljubljana
Tel.: 01 583 07 00
Fax: 01 583 08 89
mailto:informacije.servis@bshg.com
www.bosch-home.com/si

SK Slovensko, Slovakia

BSH domácí spotřebiče s.r.o.
Firemní servis domácích spotřebičů
Radlická 350/107c
158 00 Praha 5
Tel.: +421 244 452 041
mailto:opravy@bshg.com
www.bosch-home.com/sk

TH Thailand, ประเทศไทย

BSH Home Appliances Limited
Ital Thai Tower, 2034/31-39, 1st floor,
New Petchburi Road
Bangkapi, Huay Kwang
Bangkok, 10310
Tel.: 02 975 5353*
www.bosch-home.com/th
* Mo-Sa: 8.00am to 6.00pm
(exclude public holidays)

TR Türkiye, Turkey

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

TW Taiwan, 台灣

我們期盼您不斷的鼓勵與指導，
任何諮詢或服務需求，
歡迎洽詢客服專線
BSH Home Appliances Private Limited
台北市內湖區洲子街80號11樓
11F., No.80, Zhouzi St., Neihu Dist.
Taipei City 11493
Tel.: 0800 368 888
Fax: 02 2627 9788
mailto:bshstzn-service@bshg.com
www.bosch-home.com.tw

UA Ukraine, Україна

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

XK Kosovo

Service-General SH.P.K.
rr.Magjistralia Ferizaj Prishtine
70000 Ferizaj
Tel : 00381 (0) 290 330 723
Tel.: 00377 44 172 309
mailto:servicegeneral527@gmail.com

XS Srbija, Serbia

BSH Kućni aparati d.o.o.
Milutina Milankovića br. 9ž
11070 Novi Beograd
Tel.: 011 353 70 08
Fax: 011 205 23 89
mailto:informacije.servis-sr@
bshg.com
www.bosch-home.rs

ZA South Africa

BSH Home Appliances (Pty) Ltd.
15th Road Randjespark
Private Bag X36, Randjespark
1685 Midrand – Johannesburg
Tel.: 086 002 6724
Fax: 086 617 1780
mailto: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-Straße 34
81739 München, GERMANY



Thank you for buying a Bosch Home Appliance!

Register your new device on MyBosch now and profit directly from:

- **Expert tips & tricks for your appliance**
- **Warranty extension options**
- **Discounts for accessories & spare-parts**
- **Digital manual and all appliance data at hand**
- **Easy access to Bosch Home Appliances Service**

Free and easy registration – also on mobile phones:

www.bosch-home.com/welcome

BOSCH
HOME APPLIANCES
SERVICE

Looking for help? You 'll find it here.

Expert advice for your Bosch home appliances, need help with problems or a repair from Bosch experts.

Find out everything about the many ways Bosch can support you:

www.bosch-home.com/service

Contact data of all countries are listed in the attached service directory.

Robert Bosch Hausgeräte GmbH

Carl-Wery-Straße 34

81739 München

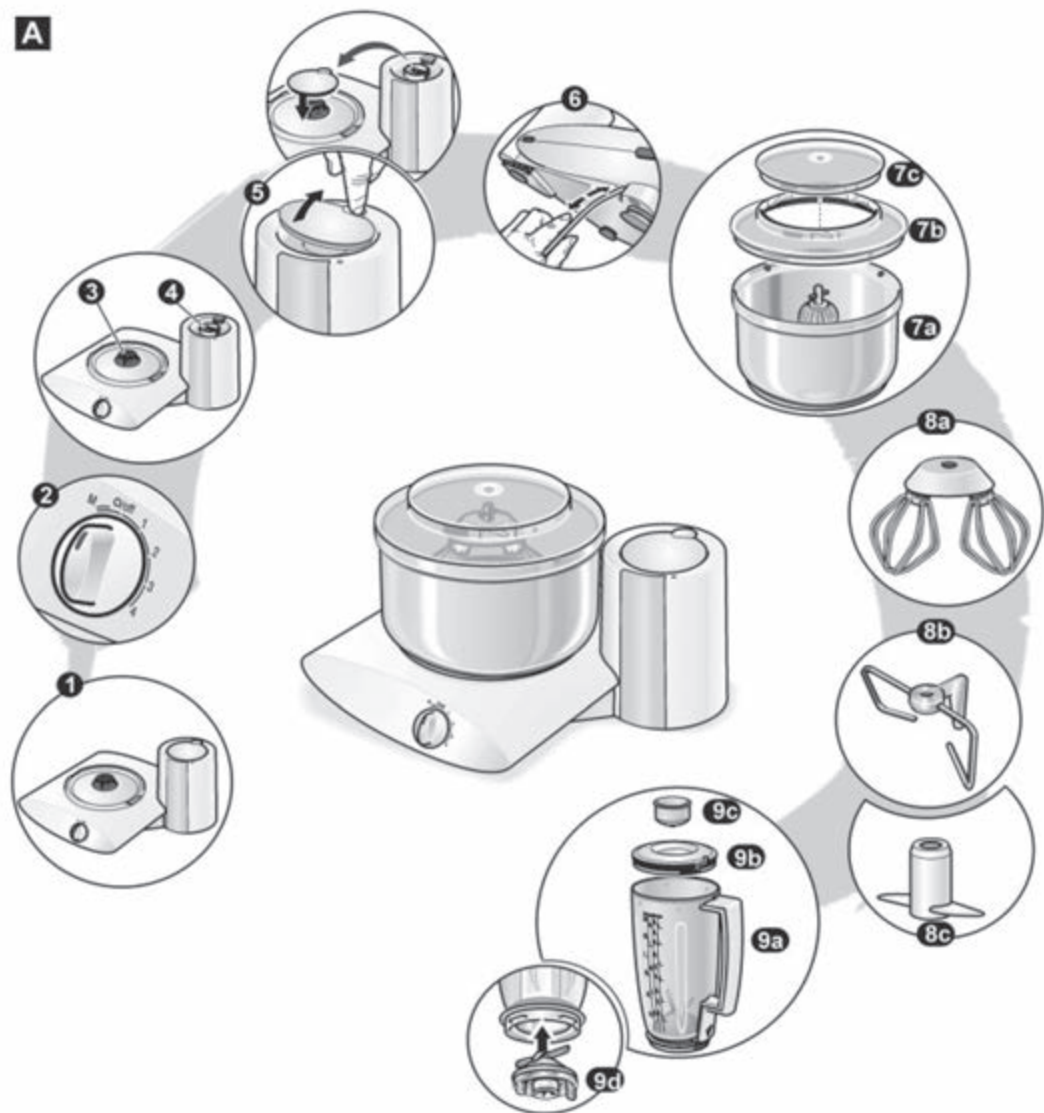
GERMANY

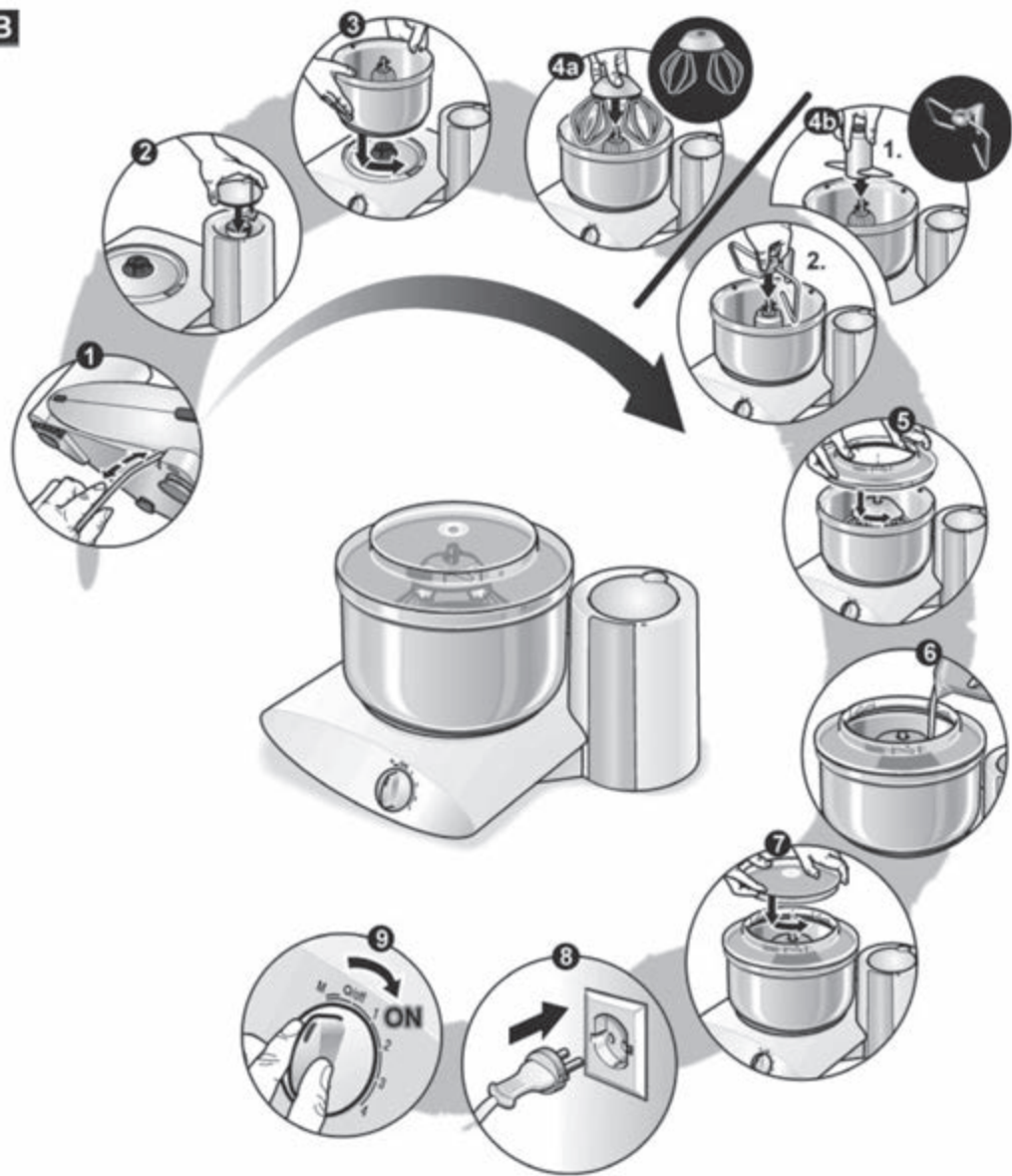
www.bosch-home.com

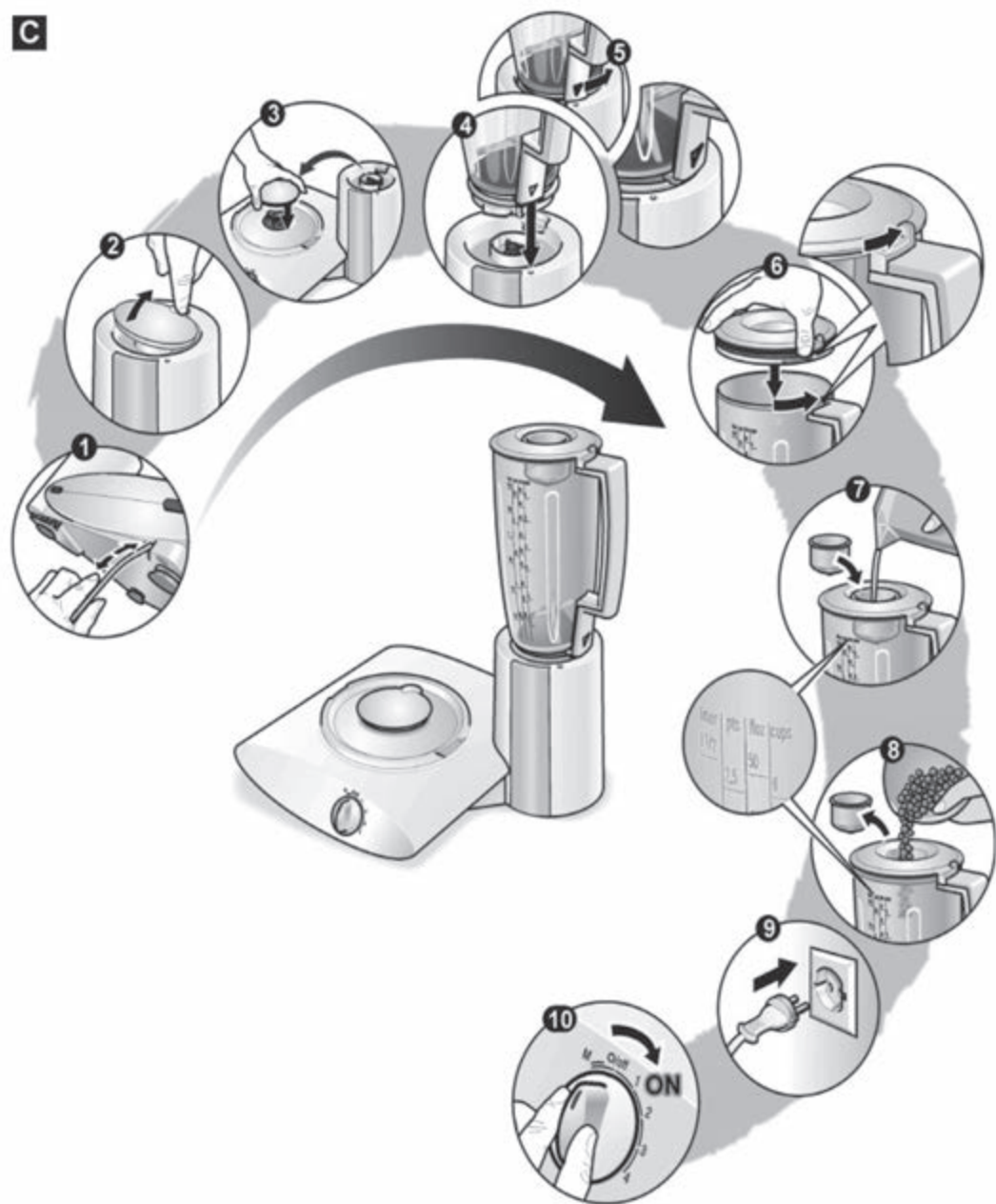


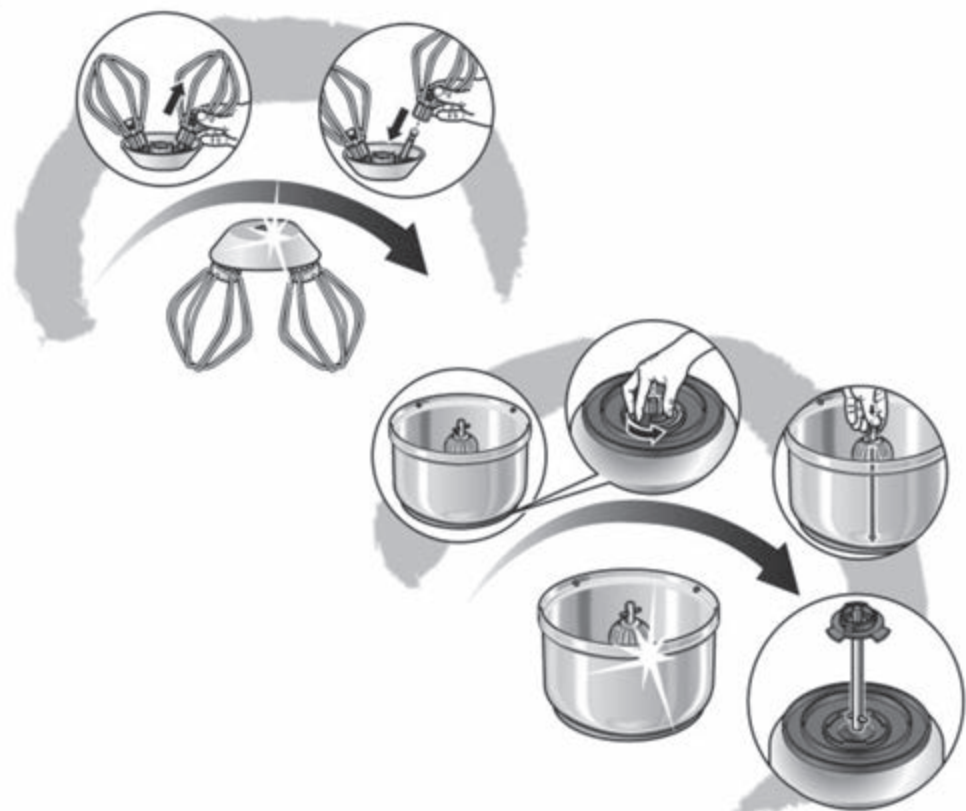
8001131906

(980803)

A

B

C

D**E**