



# BOSCH



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

# CleverMixx

## MFQ26...

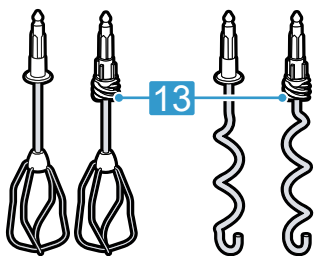
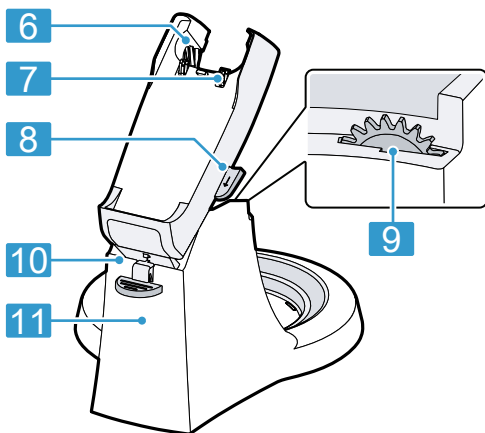
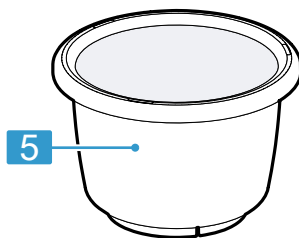
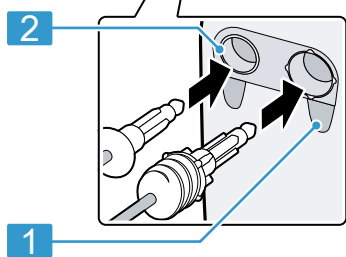
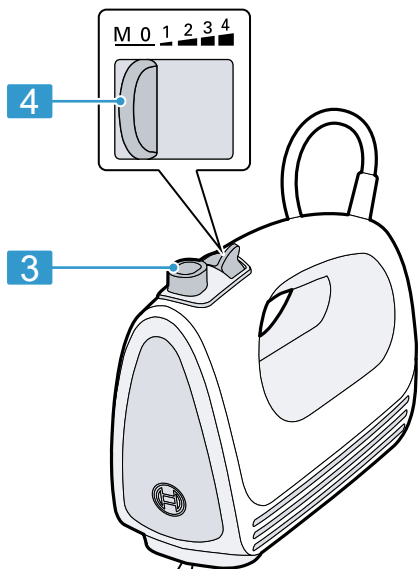
[de]	Gebrauchsanleitung	Handrührer	8
[en]	Information for Use	Hand mixer	12
[fr]	Manuel d'utilisation	Batteur	16
[it]	Manuale utente	Sbattitore	20
[nl]	Gebruikershandleiding	Handmixer	24
[da]	Betjeningsvejledning	Håndmikser	28
[no]	Bruksanvisning	Håndmikser	31
[sv]	Bruksanvisning	Elvisp	34
[fi]	Käyttöohje	Sähkövatkain	37
[es]	Manual de usuario	Batidora	41
[pt]	Manual do utilizador	Batedeira	45
[el]	Εγχειρίδιο χρήστη	Μίξερ χειρός	49
[tr]	Kullanım kılavuzu	El mikseri	53
[pl]	Instrukcja obsługi	Mikser ręczny	57
[uk]	Керівництво з експлуатації	Ручний міксер	61
[ru]	Руководство пользователя	Ручной миксер	65
[ar]	دليل المستخدم	خلاط يدوي	69



<https://digitalguide.bsh-group.com?mat-no=8001242187>

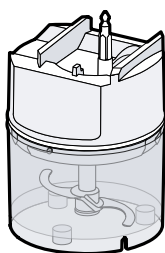


- [de]** Scannen Sie den QR-Code oder besuchen Sie die Webseite, um die erweiterten Hinweise zur Benutzung zu öffnen. Dort finden Sie zusätzliche Informationen zu Ihrem Gerät oder Zubehör.
- [en]** Scan the QR code or visit the website to open the Further Notices for Use. You can find additional information about your appliance or accessory here.
- [fr]** Scannez le code QR ou visitez le site Web pour ouvrir les informations d'utilisation complémentaires. Vous y trouverez des informations supplémentaires concernant votre appareil ou accessoire.
- [it]** Scansionare il codice QR oppure visitare il sito Web per indicazioni dettagliate sull'uso. Si trovano informazioni aggiuntive sull'apparecchio o gli accessori.
- [nl]** Scan de QR-code of bezoek de website om de uitgebreide gebruiksinstructies te openen. Hierin vindt u meer informatie over het apparaat of toebehoren.
- [da]** Scan QR-koden, eller besøg hjemmesiden, for at åbne de udvalgte anvisninger om anvendelse. Der kan der findes yderligere oplysninger om apparatet eller tilbehøret.
- [no]** Skann QR-koden eller besøk nettstedet for å åpne mer informasjon om bruken. Der finner du mer informasjon om apparatet eller tilbehøret.
- [sv]** Scanna QR-koden eller gå till webbplatsen och öppna de utökade användningsanvisningarna. Där finns mer information om din apparat eller dina tillbehör.
- [fi]** Skanna QR-koodi tai vieraille internet-sivustollamme, jotta voit avata laajennetut käyttötiedot. Sieltä löydät laitetta tai varustetta koskevia lisätietoja.
- [es]** Para abrir las indicaciones ampliadas sobre el uso, visite la página web o escanee el código QR. Allí encontrará más información sobre el aparato o los accesorios.
- [pt]** Leia o código QR ou visite a página web para abrir as indicações avançadas relativas à utilização. Aí encontra informações adicionais sobre o seu aparelho ou acessório.
- [el]** Σαρώστε τον κωδικό QR ή επισκεφτείτε την ιστοσελίδα, για να ανοίξετε τις διευρυμένες υποδείξεις για τη χρήση. Εκεί θα βρείτε πρόσθετες πληροφορίες για τη συσκευή σας ή τα εξαρτήματα.
- [tr]** Ayrıntılı kullanım bilgilerine ulaşmak için QR kodu taratın veya web sayfasını ziyaret ediniz. Cihaz ve aksesuarlar ile ilgili ayrıntılı bilgileri bu şekilde edinebilirsiniz.
- [pl]** Aby uzyskać rozszerzone informacje na temat zastosowań urządzenia, należy zeskanować kod QR albo wejść na stronę internetową. Można tam znaleźć dodatkowe informacje na temat posiadanego urządzenia i akcesoriów.
- [uk]** Щоб отримати докладні вказівки з користування, зіскануйте QR-код або відвідайте сайт. Там ви знайдете додаткові відомості про прилад або приладдя.
- [ru]** Чтобы узнать больше о пользовании, отсканируйте QR-код или зайдите на сайт. Там вы найдете более подробные сведения о приборе и принадлежностях.
- [ar]** امسح رمز الاستجابة السريعة ضوئياً أو تفضّل بزيارة الموقع الإلكتروني لفتح الإرشادات الموسّعة حول الاستخدام. تجد هناك معلومات إضافية حول جهازك أو الملحقات.

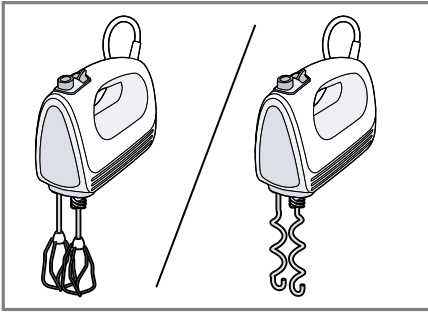


12

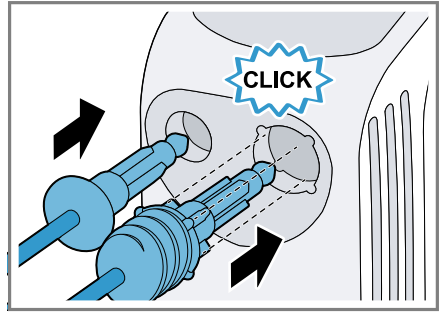
14



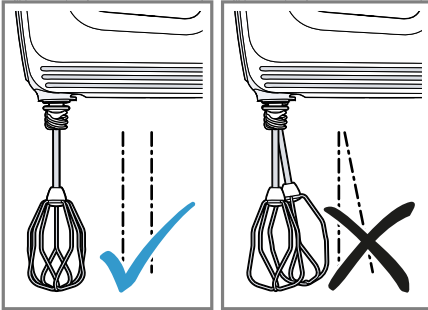
15



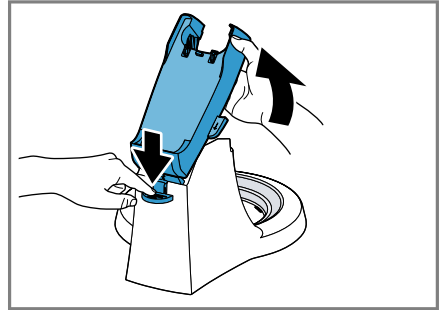
2



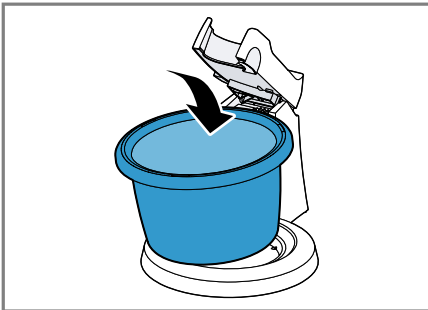
3



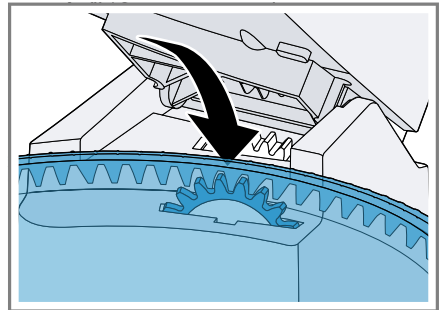
4



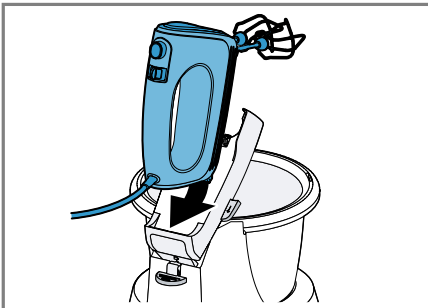
5



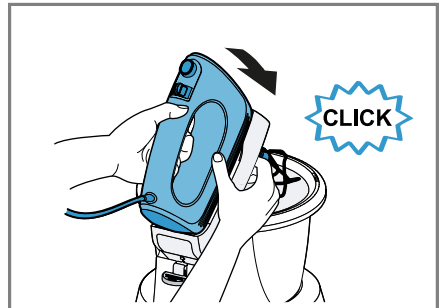
6



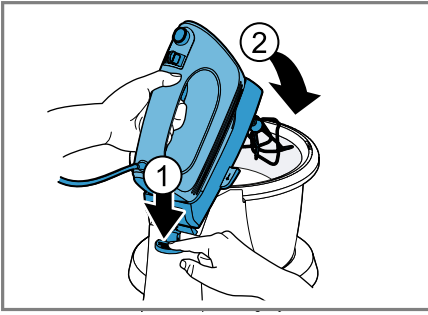
7



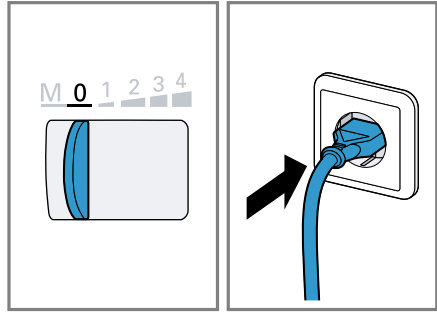
8



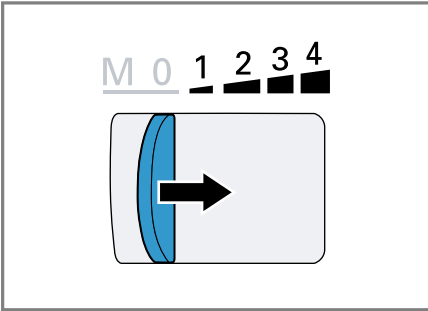
9



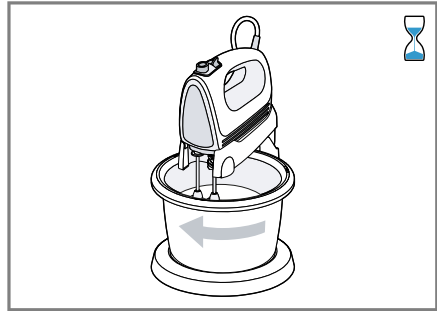
10



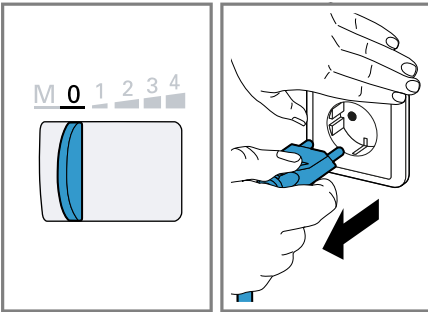
11



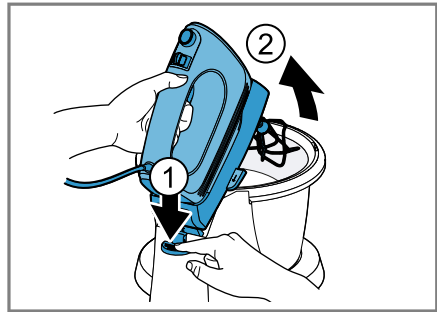
12



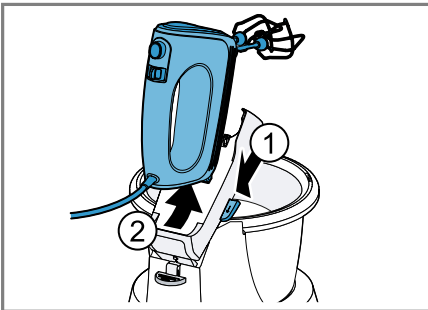
13



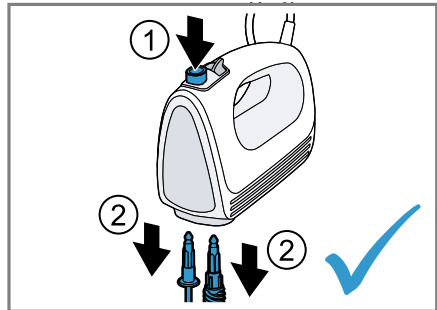
14



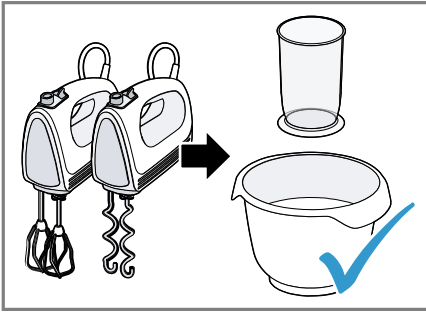
15



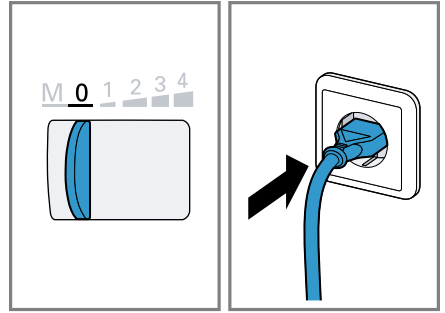
16



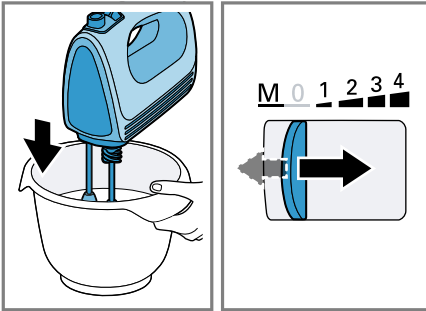
17



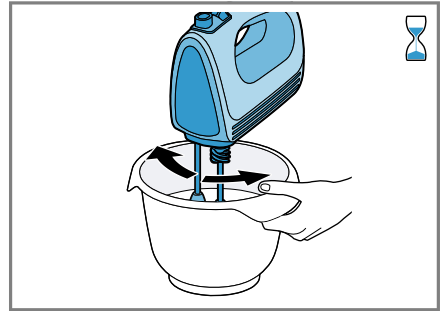
18



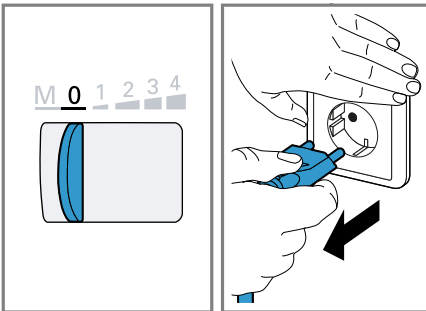
19



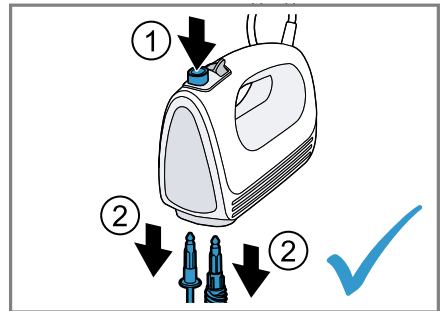
20



21








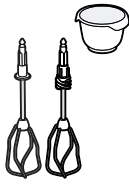


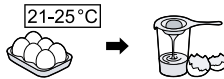





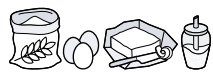



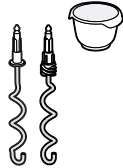






22



23

	✓	✗	✗	✗	✗
	✓	✓	✓	✓	✓

24

			 MIN-MAX	 00:00	
	 4-8°C		200-600 g	1-8 min	4
	 21-25°C		 1-8 x   2-6 x 	2-5 min	4
			$\Sigma$ 600-1200 g	30 s	1
			$\Sigma$ 500-1500 g	30 s	1
			 350-500 g	30 s	1
			 250-500 g	30 s	1
				4-5 min	4
				3-5 min	4



## Sicherheit

- Lesen Sie diese Anleitung sorgfältig.
- Bewahren Sie die Anleitung sowie die Produktinformationen für einen späteren Gebrauch oder Nachbesitzer auf.

Verwenden Sie das Gerät nur:

- mit Originalteilen und -zubehör.
- zum Verrühren, Schlagen und Mixen von weichen Nahrungsmitteln und Flüssigkeiten.
- zum Kneten von weichem Teig.
- im privaten Haushalt und in geschlossenen Räumen des häuslichen Umfelds bei Raumtemperatur.
- für haushaltsübliche Verarbeitungsmengen und Verarbeitungszeiten.
- bis zu einer Höhe von 2000 m über dem Meeresspiegel.

Das Gerät muss nach jedem Gebrauch, bei nicht vorhandener Aufsicht, vor dem Zusammenbau, Auseinandernehmen oder Reinigen und im Fehlerfall stets vom Netz getrennt werden.

Den Geräteständer nur mit dem mitgelieferten Handrührer verwenden.

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 Geräts unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.

Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.

Reinigung und Benutzerwartung dürfen nicht durch Kinder durchgeführt werden.

Das Gerät darf nicht von Kindern benutzt werden. Kinder vom Gerät und der Anschlussleitung fernhalten.

- ▶ Das Gerät nur gemäß den Angaben auf dem Typenschild anschließen und betreiben.
- ▶ Wenn die Netzanschlussleitung dieses Geräts beschädigt wird, muss sie durch den Hersteller oder seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
- ▶ Nie das Gerät oder die Netzanschlussleitung in Wasser tauchen oder in den Geschirrspüler geben.



- ▶ Nie das Grundgerät in das Mixgut tauchen.
- ▶ Nie ein beschädigtes Gerät betreiben.
- ▶ Nie die Netzanschlussleitung mit heißen Teilen in Kontakt bringen oder über scharfe Kanten ziehen.
- ▶ Nie das Gerät auf oder in die Nähe heißer Oberflächen stellen.
- ▶ Nach dem Ausschalten den vollständigen Stillstand des Antriebs abwarten.
- ▶ Die Hände, das Haar, die Kleidung und andere Utensilien von rotierenden Teilen fernhalten.
- ▶ Nie bei der Verarbeitung den Schwenkarm öffnen.
- ▶ Nie das Gerät eingeschaltet lassen, wenn die Stromzufuhr unterbrochen wird. Das Gerät läuft nach der Unterbrechung der Stromzufuhr selbstständig wieder an.
- ▶ Den Handrührer nur bei Stillstand des Antriebs und bei gezogenem Netzstecker auf den Geräteständer aufsetzen oder vom Geräteständer abnehmen.
- ▶ Das Zubehör nur bei Stillstand des Antriebs und ausgestecktem Gerät aufsetzen und abnehmen.
- ▶ Beim Absenken des Schwenkarms nicht in das Gehäuse oder die Schüssel fassen.
- ▶ Beim Verarbeiten von heißen Lebensmitteln vorsichtig sein.
- ▶ Kochende Lebensmittel vor der Verarbeitung auf 70 °C oder weniger abkühlen lassen.
- ▶ Die Reinigungshinweise beachten.
- ▶ Oberflächen, die mit Nahrungsmitteln in Berührung kommen, vor jedem Gebrauch reinigen.

## Sachschäden vermeiden

- ▶ Das Gerät nie im Leerlauf betreiben.

## Übersicht

→ Abb. **1**

- |          |                                       |
|----------|---------------------------------------|
| <b>1</b> | Öffnungen für die Verriegelung        |
| <b>2</b> | Öffnungen zum Einsetzen der Werkzeuge |
| <b>3</b> | Auswurfaste                           |

<sup>1</sup> Je nach Modell

<sup>2</sup> separate Gebrauchsanleitung

- |           |                                       |
|-----------|---------------------------------------|
| <b>4</b>  | Schalter                              |
| <b>5</b>  | Rührschüssel                          |
| <b>6</b>  | Antriebszahnrad                       |
| <b>7</b>  | Verriegelung für den Handrührer       |
| <b>8</b>  | Hebel für die Verriegelung            |
| <b>9</b>  | Schüsselantrieb                       |
| <b>10</b> | Entriegelungstaste für den Schwenkarm |
| <b>11</b> | Geräteständer mit Schwenkarm          |

<sup>1</sup> Je nach Modell

<sup>2</sup> separate Gebrauchsanleitung

## de Bedienelemente

12	Turbo-Rührbesen
13	Antriebsschnecke
14	Knethaken
15	Universalzerkleinerer <sup>1 2</sup>

<sup>1</sup> Je nach Modell

<sup>2</sup> separate Gebrauchsanleitung

**Hinweis:** Wenn ein Zubehör nicht im Lieferumfang enthalten ist, können Sie es über den Kundendienst bestellen.

## Bedienelemente

### Auswurfaste

Zum Abnehmen der Werkzeuge.

**Hinweis:** Die Auswurfaste lässt sich nur betätigen, wenn der Schalter auf **0** steht.

### Schalter

Symbol	Funktion
0	ausgeschaltet
1	niedrigste Drehzahl
4	höchste Drehzahl
M	Momentschaltung (höchste Drehzahl) nach links drücken und festhalten

## Werkzeuge

### Rührbesen

Die Rührbesen eignen sich für folgende Anwendungen:

- Eiweiß oder Sahne schlagen
- leichte Teige wie z. B. Biskuitteig, Rührteig, Pfannkuchenteig herstellen

Empfehlungen für optimale Ergebnisse:

- Sahne mit mindestens 30 % Fettgehalt und 4-8 °C verwenden
- Sahne oder Eischnee in einem weiten Gefäß aufschlagen

### Hinweis

Die Rührbesen sind nicht geeignet:

- zur Zubereitung von Mayonnaise
- zur Verarbeitung von schweren Teigen

## Knethaken

Die Knethaken eignen sich zur Herstellung verschiedener Teige wie Hefeteig, Pizzateig, Strudelteig, Brotteig oder Mürbeteig.

**Hinweis:** Die maximale Verarbeitungsmenge beträgt 500 g Mehl und Zutaten.

## Gerät vorbereiten

### Hinweise

- Nur gleiche Werkzeuge paarweise verwenden.
- Die Form der Kunststoffteile an den Werkzeugen beachten, um Verwechslung der Werkzeuge zu vermeiden!
- Die Werkzeuge einzeln nacheinander einsetzen, um ein Verhaken zu vermeiden.

→ Abb. **2** - **4**

## Verwendung mit Geräteständer

Verwenden Sie nur die Werkzeuge, die mit dem Geräteständer geliefert wurden.

→ Abb. **5** - **17**

## Verwendung ohne Geräteständer

→ Abb. **18** - **23**

## Reinigungsübersicht

Reinigen Sie die einzelnen Teile, wie in der Tabelle angegeben.

→ Abb. **24**

## Anwendungsbeispiele

Beachten Sie unbedingt die Maximalmengen und Verarbeitungszeiten in der Tabelle.

→ Abb. **25**

## Altgerät entsorgen

- ▶ Das Gerät umweltgerecht entsorgen. Informationen über aktuelle Entsorgungswege erhalten Sie bei Ihrem Fachhändler sowie Ihrer Gemeinde- oder Stadtverwaltung.



Dieses Gerät ist entsprechend der europäischen Richtlinie 2012/19/EU über Elektro- und Elektronikaltge-

räte (waste electrical and electronic equipment – WEEE) gekennzeichnet. Die Richtlinie gibt den Rahmen für eine EU-weit gültige Rücknahme und Verwertung der Altgeräte vor.

---

## **Kundendienst**

Detaillierte Informationen über die Garantiedauer und die Garantiebedingungen in Ihrem Land erhalten Sie bei unserem Kundendienst, Ihrem Händler oder auf unserer Website.

Die Kontaktdaten des Kundendienstes finden Sie im beiliegenden Kundendienstverzeichnis oder auf unserer Website.



## Safety

- Read this instruction manual carefully.
- Keep the instruction manual and the product information safe for future reference or for the next owner.

Only use this appliance:

- with genuine parts and accessories.
- for stirring, beating and mixing soft foods and liquids.
- to knead soft dough.
- in private households and in enclosed spaces in a domestic environment at room temperature.
- for normal processing quantities and for normal processing times for domestic use.
- up to an altitude of max. 2000 m above sea level.

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

Only use the appliance stand with the hand mixer provided.

This appliance can be used by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or a 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.

Do not let children play with the appliance.

Cleaning and user maintenance must not be performed by children.

The appliance must not be used by children. Keep children away from the appliance and power cable.

- ▶ Connect and operate the appliance only in accordance with the specifications on the rating plate.
- ▶ If the power cord of this appliance is damaged, it must be replaced by the manufacturer, the manufacturer's Customer Service or a similarly qualified person in order to prevent any risk.
- ▶ Never immerse the appliance or the power cord in water or clean in the dishwasher.
- ▶ Never immerse the main unit in the food to be blended.
- ▶ Never operate a damaged appliance.

- ▶ Never let the power cord come into contact with hot parts or be dragged over sharp edges.
- ▶ Never place the appliance on or near hot surfaces.
- ▶ After switching off, wait until the drive has come to a complete standstill.
- ▶ Keep hands, hair, clothing and utensils away from rotating parts.
- ▶ Never open the swivel arm during processing.
- ▶ Never leave the appliance switched on if the power supply is interrupted. The appliance will automatically start up again following the interruption in the power supply.
- ▶ Do not place the hand mixer on the appliance stand or take off the stand until the drive has stopped and the mains plug has been pulled out.
- ▶ Only attach and remove accessories once the drive has stopped and the appliance has been unplugged.
- ▶ Do not reach into the bowl or housing when lowering the swivel arm.
- ▶ Be careful when processing hot food.
- ▶ Leave boiling food to cool down to at least 70 °C before processing.
- ▶ Follow the cleaning instructions.
- ▶ Clean surfaces which come in contact with food before each use.

## Avoiding material damage

- ▶ Do not operate the appliance at no-load.

## Overview

→ Fig. **1**

<b>1</b>	Openings for the locking mechanism
<b>2</b>	Aperture for inserting the tools
<b>3</b>	Ejector button
<b>4</b>	Switch
<b>5</b>	Mixing bowl
<b>6</b>	Drive gear wheel

<b>7</b>	Locking mechanism for the hand mixer
<b>8</b>	Lever for the locking mechanism
<b>9</b>	Bowl drive
<b>10</b>	Release button for the swivel arm
<b>11</b>	Appliance stand with swivel arm
<b>12</b>	Turbo whisks
<b>13</b>	Worm drive gear
<b>14</b>	Kneading hooks
<b>15</b>	Universal cutter <sup>1 2</sup>

<sup>1</sup> Depending on the model

<sup>2</sup> separate operating instructions

<sup>1</sup> Depending on the model

<sup>2</sup> separate operating instructions

## en Operating elements

**Note:** If an accessory is not included in the scope of supply, it can be ordered from customer service.

## Operating elements

### Ejector button

For removing the tools.

**Note:** The ejector button can only be actuated if the switch is position 0.

### Switch

Symbol	Function
0	switched off
1	lowest speed
4	highest speed
M	Instantaneous switching (highest speed) press to the left and hold in place

## Tools

### Whisks

The whisks are suitable for the following tasks:

- beating egg whites or cream
- making light dough such as sponge mixture, cake mixture or pancake batter

Recommendations for optimum results:

- Use cream with a fat content of at least 30% and when at 4-8 °C
- Whip cream or beat egg whites in a wide jug

### Note

The whisks are not suitable:

- for making mayonnaise
- for processing heavy dough

### Kneading hooks

The kneading hooks are suitable for making different types of dough such as yeast dough, bread dough, pizza, strudel or short-crust pastry.

**Note:** The maximum processing quantity is 500 g flour and ingredients.

## Preparing the appliance

### Notes

- Only use tools of the same type in pairs.

- Note the shape of the plastic parts on the tools to avoid mixing up the tools!
- Insert the tools one after the other to prevent them from becoming entangled.

→ Fig. 2 - 4

## Using with the appliance stand

Only use tools that come with the appliance stand.

→ Fig. 5 - 17

## Using without the appliance stand

→ Fig. 18 - 23

## Overview of cleaning

Clean the individual parts as indicated in the table.

→ Fig. 24

## Application examples

Always observe the maximum quantities and processing times in the table.

→ Fig. 25

## Disposing of old appliance

- ▶ Dispose of the appliance in an environmentally friendly manner. Information about current disposal methods are available from your specialist dealer or local authority.



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.

## Customer Service

Detailed information on the warranty period and terms of warranty in your country is available from our after-sales service, your retailer or on our website.

The contact details for Customer Service can be found in the enclosed Customer Service directory or on our website.



## Sécurité

- Lisez attentivement cette notice.
- Conservez la notice ainsi que les informations produites en vue d'une réutilisation ultérieure ou pour un futur nouveau propriétaire.

Utilisez l'appareil uniquement :

- avec des pièces et accessoires d'origine.
- pour mélanger, battre et mixer des aliments tendres et des liquides.
- pour pétrir de la pâte molle.
- pour un usage domestique privé et dans les pièces fermées d'un domicile, à la température ambiante.
- pour les quantités de préparation et durées de traitement habituelles pour un ménage.
- jusqu'à une altitude maximale de 2000 m au-dessus du niveau de la mer.

L'appareil doit toujours être débranché du secteur, après chaque utilisation, lorsqu'il n'est pas sous surveillance, lorsqu'il doit être monté ou démonté, avant de le nettoyer et en cas de panne.

Utiliser le support de l'appareil uniquement avec le batteur fourni. Cet appareil peut être utilisé par des personnes aux capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou des personnes inexpérimentées, à condition qu'elles soient surveillées ou qu'elles aient été informées de l'utilisation de l'appareil et qu'elles comprennent les risques inhérents à son usage.

Les enfants ne sont pas autorisés à jouer avec l'appareil.

Le nettoyage et l'entretien de l'appareil ne doivent pas être effectués par des enfants.

L'appareil ne doit pas être utilisé par des enfants. Les enfants doivent être tenus à distance de l'appareil et du cordon d'alimentation secteur.

- ▶ Pour le raccordement et l'utilisation de l'appareil, respectez impérativement les indications figurant sur la plaque signalétique.
- ▶ Afin d'écartier tout danger quand le cordon d'alimentation secteur de cet appareil est endommagé, seul le fabricant ou son service après-vente ou toute autre personne de qualification équivalente est habilitée à le remplacer.



- ▶ Ne jamais plonger l'appareil ou le cordon d'alimentation secteur dans l'eau et ne pas les mettre au lave-vaisselle.
- ▶ Ne jamais plonger l'appareil de base dans le produit à mixer.
- ▶ Ne jamais utiliser un appareil endommagé.
- ▶ Ne jamais mettre en contact le cordon d'alimentation secteur avec des pièces chaudes et ne pas le tirer sur des arêtes vives.
- ▶ Ne jamais poser l'appareil sur des surfaces chaudes ou à proximité de celles-ci.
- ▶ Après l'arrêt, attendez que l'entraînement s'arrête complètement.
- ▶ Tenir les mains, les cheveux, les vêtements et autres ustensiles à distance des pièces en rotation.
- ▶ Ne jamais ouvrir le bras pivotant lors de la préparation.
- ▶ Ne jamais laisser l'appareil allumé quand l'alimentation électrique est interrompue. L'appareil se remet en marche automatiquement après l'interruption de l'alimentation électrique.
- ▶ Ne poser le batteur sur le support de l'appareil qu'après avoir éteint le moteur et débranché la fiche mâle de la prise de courant ou le retirer du support de l'appareil.
- ▶ Mettre en place et retirer l'accessoire uniquement après immobilisation de l'entraînement et débranchement de l'appareil.
- ▶ Ne pas mettre les doigts dans le boîtier ou le bol lors de l'abaissement du bras pivotant.
- ▶ Faire preuve de prudence lors de la transformation d'aliments chauds.
- ▶ Laisser refroidir à 70 °C ou moins les aliments ayant bouilli avant de les mixer.
- ▶ Respecter les consignes de nettoyage.
- ▶ Nettoyer les surfaces qui entrent en contact avec les denrées alimentaires avant chaque utilisation.

## Prévenir les dégâts matériels

- ▶ Ne jamais faire tourner l'appareil à vide.

## Élimination de l'emballage

Les emballages sont écologiques et recyclables.

- ▶ Veuillez éliminer les pièces détachées après les avoir triées par matière.



Éliminez l'emballage en respectant l'environnement.

## Aperçu

→ Fig. **1**

### **1** Orifices de verrouillage

<sup>1</sup> Selon le modèle

<sup>2</sup> Notice d'utilisation à part

## fr Éléments de commande

2	Orifices dans lesquels introduire les ustensiles
3	Touche d'éjection
4	Interrupteur
5	Bol mélangeur
6	Engrenage d'entraînement
7	Verrouillage du batteur
8	Levier de verrouillage
9	Entraînement du bol mélangeur
10	Touche de déverrouillage du bras pivotant
11	Support avec bras pivotant
12	Turbo-fouets
13	Entraînement par vis sans fin
14	Crochets pétrisseurs
15	Mini-hachoir <sup>1 2</sup>

<sup>1</sup> Selon le modèle

<sup>2</sup> Notice d'utilisation à part

**Remarque :** Si un accessoire n'a pas été livré d'origine, vous pouvez le commander auprès du Service après-vente.

## Éléments de commande

### Touche d'éjection

Elle sert à détacher les ustensiles.

**Remarque :** La touche d'éjection est inopérante si l'interrupteur ne se trouve pas sur **0**.

### Interrupteur

Symbole	Fonction
0	désactivée
1	vitesse minimale
4	vitesse maximale
M	Pour la marche momentanée (vitesse maximale), pousser l'interrupteur vers la gauche et le maintenir en position.

## Ustensiles

### Fouets

Les fouets conviennent aux applications suivantes :

- battre des blancs d'œufs ou de la crème
- faire de la pâte légère, p. ex. mélange à gâteau, à crêpes

Recommandations pour des résultats optimaux :

- Utiliser de la crème d'une teneur en matières grasses d'au moins 30 % et à une température comprise entre 4 et 8 °C
- Fouetter la crème ou le blanc d'œuf dans un grand bol

### Remarque

Les fouets ne conviennent pas aux applications suivantes :

- préparation de mayonnaise
- traiter la pâte épaisse

### Crochets pétrisseurs

Les crochets pétrisseurs servent à faire différentes pâtes, comme la pâte levée, à pain, à pizza, à strudel ou brisée.

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

### Préparer l'appareil

#### Remarques

- Utiliser uniquement des ustensiles de même type par paire.
- Tenir compte de la forme des pièces en plastique des ustensiles pour éviter toutes confusions !
- Mettre les ustensiles en place l'un après l'autre pour qu'ils ne coïncent pas.

→ Fig. **2** - **4**

### Utilisation avec support

Utilisez uniquement les ustensiles livrés avec le support de l'appareil.

→ Fig. **5** - **17**

### Utilisation sans support

→ Fig. **18** - **23**

## Guide de nettoyage

Nettoyez les différents composants comme indiqué dans le tableau.

→ Fig. **24**

## Exemples d'utilisations

Respectez impérativement les quantités maximales et durées de traitement énoncées dans le tableau.

→ Fig. **25**

## Mettre au rebut un appareil usagé

- ▶ Éliminez l'appareil dans le respect de l'environnement.  
Vous trouverez des informations sur les circuits actuels d'élimination auprès de votre revendeur spécialisé ou de l'administration de votre commune/ville.



Cet appareil est marqué selon la directive européenne 2012/19/UE relative aux appareils électriques et électroniques usagés (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

La directive définit le cadre pour une reprise et une récupération des appareils usagés applicables dans les pays de la CE.

## Service après-vente

Pour plus d'informations sur la durée et les conditions de la garantie dans votre pays, adressez-vous à notre service après-vente, à votre revendeur ou consultez notre site Web.

Vous trouverez les données de contact du service après-vente dans la liste ci-jointe ou sur notre site Web.



## Sicurezza

- Leggere attentamente le presenti istruzioni.
- Conservare le istruzioni e le informazioni sul prodotto per il successivo utilizzo o per il futuro proprietario.

Utilizzare l'apparecchio soltanto:

- con gli accessori e le parti originali.
- per mescolare, montare e frullare alimenti morbidi e liquidi.
- per lavorare impasti morbidi.
- in case private e in locali chiusi in ambito domestico a temperatura ambiente;
- per quantità e tempi di lavoro usuali nell'attività domestica.
- fino a un'altitudine di massimo 2000 m sul livello del mare.

L'apparecchio deve essere sempre scollegato dalla corrente elettrica dopo ogni utilizzo, se lasciato incustodito, prima del montaggio, dello smontaggio, della pulizia e in caso di guasti.

Utilizzare l'apparecchio base soltanto con lo sbattitore fornito.

Questo apparecchio può essere usato da persone con ridotte facoltà psichiche, sensoriali o mentali o con conoscenze e/o esperienza insufficienti, purché siano sotto il controllo di persone adulte o siano stati istruiti sull'uso sicuro dell'apparecchio e abbiano compreso i pericoli connessi all'uso dello stesso.

I bambini non devono giocare con l'apparecchio.

Ai bambini è vietato eseguire la pulizia e manutenzione di competenza dell'utente.

L'uso di questo apparecchio è vietato ai bambini. Tenere i bambini lontani dall'apparecchio e dal cavo di alimentazione.

- ▶ Collegare e utilizzare l'apparecchio solo in conformità con i dati indicati sulla targhetta identificativa.
- ▶ Al fine di evitare pericoli, se il cavo di alimentazione di questo apparecchio subisce danni deve essere sostituito dal produttore, dal suo servizio di assistenza clienti o da persona in possesso di simile qualifica.
- ▶ Non immergere mai l'apparecchio o il cavo di alimentazione nell'acqua e non metterli in lavastoviglie.
- ▶ Non immergere mai nel prodotto da frullare tutto l'apparecchio di base.
- ▶ Non azionare mai un apparecchio danneggiato.

- ▶ Non mettere mai il cavo di collegamento di rete a contatto con componenti caldi né tirarlo su spigoli vivi.
- ▶ Non disporre mai l'apparecchio sopra oppure in prossimità di superfici calde.
- ▶ Dopo lo spegnimento, attendere l'arresto completo dell'azionamento.
- ▶ Tenere lontano mani, capelli, abiti e altri utensili dalle parti rotanti.
- ▶ Non aprire mai il braccio oscillante durante la lavorazione.
- ▶ Non lasciare mai acceso l'apparecchio se viene interrotta l'alimentazione elettrica. L'apparecchio riprenderebbe a funzionare automaticamente una volta ripristinata l'alimentazione elettrica.
- ▶ Applicare o rimuovere lo sbattitore dall'apparecchio base solo ad ingranaggio fermo e spina di alimentazione estratta.
- ▶ Applicare e rimuovere l'accessorio solo ad ingranaggio fermo ed apparecchio scollegato.
- ▶ Durante l'abbassamento del braccio oscillante, non afferrare la ciotola o il corpo.
- ▶ Prestare attenzione durante la lavorazione di alimenti caldi.
- ▶ Prima della lavorazione, far raffreddare gli alimenti cotti a una temperatura di 70 °C o inferiore.
- ▶ Attenersi alle istruzioni per la pulizia.
- ▶ Pulire le superfici che vengono a contatto con gli alimenti prima di ogni utilizzo.

## Prevenzione di danni materiali

- ▶ Non mettere mai l'apparecchio in funzione a vuoto.

## Panoramica

→ Fig. **1**

<b>1</b>	Aperture per il bloccaggio
<b>2</b>	Aperture per inserire gli utensili
<b>3</b>	Pulsante di espulsione
<b>4</b>	Interruttore
<b>5</b>	Ciotola

<sup>1</sup> A seconda del modello

<sup>2</sup> Istruzioni per l'uso separate

<b>6</b>	Ruota dentata di ingranaggio
<b>7</b>	Bloccaggio dello sbattitore
<b>8</b>	Leva di bloccaggio
<b>9</b>	Ingranaggio ciotola
<b>10</b>	Pulsante di sblocco per il braccio oscillante
<b>11</b>	Apparecchio base con braccio oscillante
<b>12</b>	Fruste Turbo
<b>13</b>	Vite senza fine
<b>14</b>	Ganci impastatori

<sup>1</sup> A seconda del modello

<sup>2</sup> Istruzioni per l'uso separate

## 15 Mini tritattutto<sup>1 2</sup>

<sup>1</sup> A seconda del modello

<sup>2</sup> Istruzioni per l'uso separate

**Nota:** Se un accessorio non è fornito in dotazione, è possibile ordinarlo contattando il servizio assistenza.

## Elementi di comando

### Pulsante di espulsione

Per rimuovere gli utensili.

**Nota:** Il pulsante di espulsione può essere attivato solo se l'interruttore è disposto sullo 0.

### Interruttore

Simbolo	Funzione
0	Disattivato
1	Velocità minima
4	Velocità massima
M	Funzionamento «pulse» (velocità massima), premere l'interruttore verso sinistra e mantenerlo premuto

## Utensili

### Fruste

Le fruste sono adatte per le seguenti applicazioni:

- Montare albumi o panna
- Lavorare paste leggere, ad es. pasta biscotto, impasto di base per dolci, pastella per pancake

Suggerimenti per risultati ottimali:

- Utilizzare panna con una percentuale di grasso di almeno il 30% e a una temperatura di 4-8 °C
- Montare la panna o gli albumi in un recipiente largo

### Nota

Le fruste non sono adatte:

- per la preparazione della maionese
- per la preparazione di impasti duri

## Ganci impastatori

I ganci impastatori sono adatti per impastare diversi impasti come lievitati, pizza, strudel, pane o pasta frolla.

**Nota:** La massima quantità di lavorazione è 500 g di farina e ingredienti.

## Preparazione dell'apparecchio

### Note

- Utilizzare solo coppie di utensili uguali.
- Per evitare scambi di utensili, osservare la forma delle parti in materiale sintetico degli utensili!
- Per evitare un blocco degli utensili, inserirli uno per volta consecutivamente.

→ Fig. **2 - 4**

## Utilizzo con l'apparecchio base

Utilizzare solo gli utensili forniti con l'apparecchio base.

→ Fig. **5 - 17**

## Utilizzo senza l'apparecchio base

→ Fig. **18 - 23**

## Panoramica per la pulizia

Pulire i singoli componenti come indicato nella tabella.

→ Fig. **24**

## Esempi d'impiego

Osservare assolutamente le quantità massime e i tempi di preparazione riportati nella tabella.

→ Fig. **25**

## Rottamazione di un apparecchio dismesso

- ▶ Smaltire l'apparecchio nel rispetto dell'ambiente.

Per informazioni sulle attuali procedure di smaltimento rivolgersi al rivenditore specializzato o al comune di competenza.



Questo apparecchio dispone di contrassegno ai sensi della direttiva europea 2012/19/UE in materia di

apparecchi elettrici ed elettronici (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

Questa direttiva definisce le norme per la raccolta e il riciclaggio degli apparecchi dismessi valide su tutto il territorio dell'Unione Europea.

---

## **Servizio di assistenza clienti**

Informazioni dettagliate sulla durata della garanzia e sulle condizioni di garanzia in ciascun Paese sono reperibili presso il nostro servizio di assistenza clienti, presso il proprio rivenditore o sul nostro sito Internet. I dati di contatto del servizio di assistenza clienti sono disponibili nell'elenco dei centri di assistenza allegato o sul nostro sito Internet.



## Veiligheid

- Lees deze gebruiksaanwijzing zorgvuldig door.
- Bewaar de gebruiksaanwijzing en de productinformatie voor later gebruik of voor volgende eigenaren.

Gebruik het apparaat uitsluitend:

- met originele onderdelen en accessoires.
- voor het roeren, kloppen en mixen van zachte voedingsmiddelen en vloeistoffen.
- voor het kneden van zacht deeg.
- voor huishoudelijk gebruik en in gesloten ruimtes binnen de huiselijke omgeving bij kamertemperatuur.
- voor verwerkingshoeveelheden en -tijden die gebruikelijk zijn in het huishouden.
- tot een hoogte van 2000 m boven zeeniveau.

Het apparaat moet na ieder gebruik, als er geen toezicht aanwezig is, voor de montage, demontage of reiniging en bij storingen altijd van het net worden gescheiden.

De apparaatstandaard alleen met de meegeleverde handmixer gebruiken.

Dit apparaat mag door personen met verminderde lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke vermogens of gebrek aan ervaring en/of kennis worden gebruikt indien dit onder toezicht gebeurt of indien zij over het veilige gebruik van het apparaat zijn geïnstrueerd en de hieruit voortvloeiende gevaren hebben begrepen.

Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.

Reiniging en onderhoud door de gebruiker mogen niet worden uitgevoerd door kinderen.

Het apparaat mag niet door kinderen worden gebruikt. Kinderen uit de buurt van het apparaat en het aansluitsnoer houden.

- ▶ Het apparaat uitsluitend aansluiten en gebruiken volgens de gegevens op het typeplaatje.
- ▶ Als het netsnoer van dit apparaat beschadigd raakt, moet het ter vermindering van risico's worden vervangen door de fabrikant, de servicedienst of een andere gekwalificeerde persoon.
- ▶ Nooit het apparaat of het netsnoer in water dompelen of in de vaatwasser plaatsen.
- ▶ Het basisapparaat nooit in het mixgoed onderdompelen.



- ▶ Nooit een beschadigd apparaat gebruiken.
- ▶ Nooit het aansluitsnoer met hete onderdelen in contact brengen of over scherpe randen trekken.
- ▶ Het apparaat nooit neerzetten op of in de buurt van hete oppervlakken.
- ▶ Wacht na het uitschakelen tot de aandrijving volledig stil staat.
- ▶ De handen, het haar, de kleding en andere voorwerpen uit de buurt van roterende delen houden.
- ▶ De draaiarm nooit tijdens de verwerking openen.
- ▶ Het apparaat nooit ingeschakeld laten, wanneer de stroomtoevoer wordt onderbroken. Het apparaat gaat na onderbreking van de stroomtoevoer zelfstandig weer draaien.
- ▶ De handmixer alleen bij stilstand van de aandrijving en bij uit het stopcontact getrokken stekker op de apparaatstandaard plaatsen of van de apparaatstandaard verwijderen.
- ▶ Het toebehoren alleen bij stilstand van de aandrijving en uit het stopcontact verwijderde stekker aanbrengen en verwijderen.
- ▶ Tijdens het omlaagbewegen van de draaiarm niet in de behuizing of de kom grijpen.
- ▶ Wees voorzichtig bij het verwerken van hete levensmiddelen.
- ▶ Kokende levensmiddelen vóór verwerking tot 70 °C of minder laten afkoelen.
- ▶ De reinigingsinstructies in acht nemen.
- ▶ Oppervlakken die met voedingsmiddelen in contact komen, voor elk gebruik reinigen.

## Materiële schade voorkomen

- ▶ Het apparaat nooit onbelast laten draaien.

## Overzicht

→ Fig. **1**

<b>1</b>	Openingen voor de vergrendeling
<b>2</b>	Openingen voor het aanbrengen van de hulpstukken
<b>3</b>	Uitwerptoets

<sup>1</sup> Afhankelijk van het model

<sup>2</sup> Aparte gebruiksaanwijzing

<b>4</b>	Schakelaar
<b>5</b>	Mengkom
<b>6</b>	Aandrijftandwiel
<b>7</b>	Vergrendeling voor de handmixer
<b>8</b>	Hendel voor de vergrendeling
<b>9</b>	Komaandrijving
<b>10</b>	Ontgrendelingstoets voor de zwenkarm
<b>11</b>	Toestelstandaard met zwenkarm

<sup>1</sup> Afhankelijk van het model

<sup>2</sup> Aparte gebruiksaanwijzing

## nl Bedieningselementen

12	Turbogardes
13	Aandrijfschroef
14	Kneedhaken
15	Universele fijnsnijder <sup>1 2</sup>

<sup>1</sup> Afhankelijk van het model

<sup>2</sup> Aparte gebruiksaanwijzing

**Opmerking:** Een accessoire dat niet standaard wordt meegeleverd, kunt u via de klantenservice bestellen.

## Bedieningselementen

### Uitwerptoets

Voor het verwijderen van de hulpstukken.

**Opmerking:** De uitwerptoets kan alleen worden bediend wanneer de schakelaar op 0 staat.

### Schakelaar

Symbol	Functie
0	uitgeschakeld
1	laagste toerental
4	hoogste toerental
M	Momentschakeling (hoogste toerental) naar links drukken en vasthouden

## Hulpstukken

### Gardes

De gardes zijn geschikt voor volgende toepassingen:

- Eiwit of room kloppen
- Licht deeg, zoals biscuitdeeg, roerdeeg, pannenkoekendeeg maken

Aanbevelingen voor optimale resultaten:

- Room met minstens 30% vetgehalte en met een temperatuur van 4-8 °C gebruiken
- Room of eiwit opkloppen in een grote kom

### Opmerking

De gardes zijn niet geschikt:

- voor het verwerken van mayonaise
- voor het verwerken van zwaar deeg

## Kneedhaken

De kneedhaken zijn geschikt voor het bereiden van verschillende soorten deeg zoals gistdeeg, pizzadeeg, strudeldeeg, brooddeeg of zandtaartdeeg.

**Opmerking:** De maximale verwerkingshoeveelheid bedraagt 500 g bloem en ingrediënten.

## Apparaat voorbereiden

### Opmerkingen

- Alleen gelijke hulpstukken paarsgewijs gebruiken.
- Op de vorm van de kunststofdelen van de hulpstukken letten om verwisseling van de hulpstukken te vermijden!
- De hulpstukken na elkaar aanbrengen om aaneenhaken te voorkomen.

→ Fig. 2 - 4

## Gebruik met apparaatstandaard

Gebruik alleen de hulpstukken die met de apparaatstandaard werden geleverd.

→ Fig. 5 - 17

## Gebruik zonder apparaatstandaard

→ Fig. 18 - 23

## Reinigingsoverzicht

Reinig de afzonderlijke onderdelen zoals in de tabel is aangegeven.

→ Fig. 24

## Toepassingsvoorbeelden

Neem de maximum hoeveelheden en verwerkingstijden uit de tabel beslist in acht.

→ Fig. 25

## Afvoeren van uw oude apparaat

- ▶ Voer het apparaat milieuvriendelijk af. Bij uw dealer en uw gemeente- of deelraadskantoor kunt u informatie verkrijgen over de actuele afvoermethoden.



Dit apparaat is gekenmerkt in overeenstemming met de Europese richtlijn 2012/19/ EU betreffende afgedankte

elektrische en elektronische apparatuur (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

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

---

## **Servicedienst**

Gedetailleerde informatie over de garantieperiode en garantievoorwaarden in uw land kunt u opvragen bij onze servicedienst, uw dealer of op onze website.

De contactgegevens van de servicedienst vindt u in de meegeleverde servicedienstlijst of op onze website.



## Sikkerhed

- Læs denne vejledning omhyggeligt igennem.
- Opbevar vejledningen og produktinformationerne til senere brug, og giv dem videre til en senere ejer.

Anvend kun apparatet:

- med originale dele og tilbehør.
- Apparatet er egnet til at røre, piske og blende bløde fødevarer og væsker.
- Til æltning af dej, f.eks.
- ved stuetemperatur i privat husholdning og i lukkede rum i huslige omgivelser.
- til forarbejdning af mængder og -tider, som er almindelige i husholdningen.
- Op til en højde på maksimalt 2000 m over havets overflade.

Strømforsyningen til apparatet altid afbrydes, når det har været anvendt, når det ikke er under opsyn, før apparatet samles, adskilles eller rengøres samt i tilfælde af fejl.

Brug kun apparatstativet med den medfølgende håndmikser.

Dette apparat kan bruges af personer med begrænsede fysiske, sensoriske eller psykiske evner eller manglende erfaring og/eller viden, hvis de overvåges eller er blevet instrueret i en sikker brug af apparatet og har forstået de farer, der kan være forbundet med brugen af apparatet.

Børn må ikke bruge apparatet til leg.

Rengøring og brugervedligeholdelse må ikke udføres af børn.

Apparatet må ikke bruges af børn. Børn skal altid befinde sig på sikker afstand af apparatet og dets tilslutningsledning.

- ▶ Apparatet må kun tilsluttes og bruges iht. angivelserne på typeskiltet.
- ▶ Hvis nettilslutningsledningen til apparatet bliver beskadiget, skal den udskiftes af producenten, producentens kundeservice eller en lignende kvalificeret person for at undgå, at der opstår fare.
- ▶ Dyp aldrig apparatet eller nettilslutningsledningen i vand, og sæt det aldrig i opvaskemaskinen.
- ▶ Dyp aldrig motorenheden i fødevarerne.
- ▶ Brug aldrig et beskadiget apparat.

- ▶ Nettetilslutningsledningen må aldrig komme i kontakt med varme dele eller trækkes over skarpe kanter.
- ▶ Stil aldrig apparatet på eller i nærheden af varme overflader.
- ▶ Vent til drevet står helt stille, efter at apparatet er slukket.
- ▶ Hold hænder, hår, tøj og andre genstande væk fra roterende dele.
- ▶ Åbn aldrig svingarmen under forarbejdningen.
- ▶ Lad aldrig apparatet forblive i tændt position, hvis strømforsyningen bliver afbrudt. Efter strømafbrydelsens ophør starter apparatet automatisk driften.
- ▶ Håndmikseren skal stå stille og netstikket være trukket ud, når den sættes på eller tages af apparatet.
- ▶ Tilbehøret må kun sættes på og tages af, når drevet står stille, og apparatet er afbrudt fra strømmettet.
- ▶ Stik ikke fingre og hænder ind i huset eller ned i skålen, når svingarmen sænkes ned.
- ▶ Vær forsigtig ved forarbejdning af varme fødevarer.
- ▶ Lad kogende fødevarer afkøle til mindst 70 °C før forarbejdning.
- ▶ Følg anvisningerne om rengøring.
- ▶ Rengør overflader, som kommer i kontakt med fødevarer, før hver brug.

## Forhindring af materielle skader

- ▶ Brug aldrig apparatet i tomgang.

### Oversigt

→ Fig. 1

1	Åbninger til låsemekanisme
2	Åbninger til isætning af redskaber
3	Udkastningsknap
4	Kontakt
5	Røreskål
6	Drivtandhjul
7	Låsemekanisme til håndmikser
8	Arm til låsemekanisme

<sup>1</sup> Afhængigt af model

<sup>2</sup> separat brugsanvisning

9	Skåldrev
10	Oplåsningsknap til svingarm
11	Apparatstativ med svingarm
12	Turbo-røreris
13	Drivsnække
14	Æltekroge
15	Minihakker <sup>1 2</sup>

<sup>1</sup> Afhængigt af model

<sup>2</sup> separat brugsanvisning

**Bemærk:** Følger et tilbehør ikke med leveringen, kan det bestilles via kundeservice.

## Betjeningslementer

### Udkastningsknap

Til fjernelse af redskaberne.

**Bemærk:** Udkastningstasten kan kun betjenes, hvis kontakten står på 0.

## Kontakt

Symbol	Funktion
0	Slukket
1	Laveste hastighed
4	Højeste hastighed
M	Kortvarig drift (højeste hastighed), tryk kontakten mod venstre, og hold den fast

## Redskaber

### Røreris

Rørerisene egner sig til følgende anvendelser:

- Piskning af æggeghvider eller fløde
- Fremstilling af lette deje som f.eks. lagkagedej, rørt dej eller pandekagedej

Anbefalinger til optimale resultater:

- Brug fløde med mindst 30 % fedtindhold og 4-8 °C
- Pisk fløde eller æggeghvider i en stor beholder

### Bemærk

Rørerisene er ikke egnet til:

- at tilberede mayonnaise
- at forarbejde tung dej

### Æltekroge

Æltekrogene egner sig til fremstilling af forskellige deje såsom gærdej, pizzadej, strudeldej, brøddøj eller mørdej.

**Bemærk:** Den maksimale forarbejdningmængde er 500 g mel og ingredienser.

## Forberedelse af apparat

### Bemærkninger

- Anvend kun samme redskaber parvist.
- Vær opmærksom på plastdelenes form på redskaberne for at undgå forveksling af redskaberne!
- Sæt hvert enkelt redskab i enkeltvist, så de ikke sætter sig fast.

→ Fig. 2 - 4

## Anvendelse med apparatstativ

Brug kun de redskaber, der fulgte med apparatstativet.

→ Fig. 5 - 17

## Anvendelse uden apparatstativ

→ Fig. 18 - 23

## Rengøringsoversigt

Rengør de enkelte dele som anført i tabellen.

→ Fig. 24

## Eksempler på brug

Overhold altid de maksimale mængder og tilberedningstider i tabellen.

→ Fig. 25

## Bortskaffelse af udtjent apparat

- ▶ Bortskaf apparatet miljørigtigt. Hvis der er tvivl om genbrugsordningerne, og om hvor genbrugspladserne er placeret, så kan forhandleren, kommunen eller de kommunale myndigheder kontaktes for at få yderligere information.



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.

## Kundeservice

Der findes detaljerede oplysninger om garantiperiode og garantibetingelser for det aktuelle land hos vores kundeservice, den lokale forhandler og på vores hjemmeside. Kontaktdata for kundeservice findes i vedlagte liste over kundeserviceafdelinger eller på vores hjemmeside.



## Sikkerhet

- Les nøye gjennom denne anvisningen.
- Oppbevar veiledningen og produktinformasjonen for senere bruk eller for en senere eier.

Apparatet må kun brukes:

- med originaldeler og -tilbehør.
- til røring, pisking og blanding av myke næringsmidler og væsker.
- til elting av myk deig.
- ved romtemperatur i private husholdninger og i lukkede rom hjemme.
- til mengder og arbeidstider som er vanlige i en normal husholdning.
- opp til høyde på maks 2000 m over havet.

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.

Apparatstativet skal kun brukes med den inkluderte håndmikseren. 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 ikke få leke med apparatet.

Rengjøring og brukervedlikehold må ikke foretas av barn.

Apparatet må ikke brukes av barn. Barn må holdes borte fra apparatet og strømkabelen.

- ▶ Maskinen må kun tilkobles og brukes i henhold til angivelsene på typeskiltet.
- ▶ Dersom det oppstår skader på apparatets strømkabel, må den skiftes ut av produsenten, kundeservice eller av en annen kvalifisert person for å unngå at det oppstår fare.
- ▶ Dypp aldri apparatet eller strømkabelen i vann eller legg dem i oppvaskmaskinen.
- ▶ Grunnapparatet må aldri senkes ned i de varene som skal mikses.
- ▶ Bruk aldri apparatet hvis det har skader.

## no Unngå materielle skader

- ▶ La aldri strømkabelen komme i kontakt med varme deler eller dra den over skarpe kanter.
- ▶ Apparatet må aldri plasseres på eller i nærheten av varme overflater.
- ▶ Etter at du har slått av apparatet, må du vente til drivverket er kommet helt til ro.
- ▶ Hold hender, hår, klær og andre gjenstander på avstand fra roterende deler.
- ▶ Vingarmen må aldri åpnes under bearbeidningen.
- ▶ La aldri apparatet forbli slått på etter at strømtilførselen er brutt. Apparatet starter igjen av seg selv når strømtilførselen er gjenopprettet.
- ▶ Håndmikseren må kun settes på apparatstativet og tas av apparatstativet når drevet står stille, og når støpselet er trukket ut.
- ▶ Tilbehøret må kun settes på og tas av når drevet og det frakoblede apparatet står stille.
- ▶ Grip ikke inn i huset eller bollen når svingarmen senkes ned.
- ▶ Vær forsiktig når du arbeider med varme matvarer.
- ▶ Kokende matvarer må kjøles ned til 70 °C eller mindre før de bearbeides.
- ▶ Følg rengjøringsanvisningene.
- ▶ Overflater som kommer i kontakt med næringsmidler skal rengjøres før hver bruk.

## Unngå materielle skader

- ▶ Apparatet må aldri brukes ubelastet.

## Oversikt

→ Fig. 1

1	Åpninger for lås
2	Åpninger for innsetting av verktøy
3	Utkastknapp
4	Bryter
5	Rørebolle
6	Drivtannhjul
7	Lås for håndmikser

<sup>1</sup> Avhengig av modell

<sup>2</sup> separat bruksanvisning

8	Arm for låsen
9	Bolledrev
10	Utløsningstast for svingarmen
11	Apparatstativ med svingarm
12	Turbo-visper
13	Snekkedrev
14	Eltekroker
15	Universalkutter <sup>1 2</sup>

<sup>1</sup> Avhengig av modell

<sup>2</sup> separat bruksanvisning

**Merk:** Dersom et tilbehør ikke hører med til leveringsomfanget, kan du bestille dette hos kundeservice.



## Betjeningsselementer

### Utkastknapp

For å ta av verktøylene.

**Merk:** Utkastknappen kan bare betjenes når bryteren står på 0.

### Bryter

Symbol	Funksjon
0	Slått av
1	Laveste turtall
4	Høyeste turtall
M	Trykk momentkoplingen (høyeste turtall) mot venstre og hold fast

## Verktøy

### Visper

Vispene er egnet til følgende brukstilfeller:

- stivpisking av eggehvite eller krem
- til å lage lette deiger som f.eks. sukkerbrøddeig, røredeig, pannekakedeig

Anbefalinger for optimale resultater:

- Bruk kremfløte med minst 30 % fett og 4-8 °C
- Pisk kremfløte og eggehvite i en bred beholder

### Merk

Vispene er ikke egnet:

- til å lage majones
- til å bearbeide tunge deiger

### Elttekroker

Elttekrokene er egnet til å lage ulike typer deig, som f.eks. gjærdeig, brøddeig, pizza, strudel eller mørdeig.

**Merk:** Den maksimale arbeidsmengden er 500 g mel og ingredienser.

## Forberede apparatet

### Merknader

- Bruk kun like verktøy i par.
- Ta hensyn til formen på kunststoffdelene på verktøyet, slik forskjellig verktøy ikke forveksles!

- Verktøyet må settes inn etter hverandre slik at det ikke henger seg fast.

→ Fig. 2 - 4

### Bruk med apparatstativ

Bruk kun det verktøyet som ble levert sammen med apparatstativet.

→ Fig. 5 - 17

### Bruk uten apparatstativ

→ Fig. 18 - 23

## Oversikt over rengjøring

Rengjør enkeltdelene som angitt i tabellen.

→ Fig. 24

## Eksempler på bruk

Det er veldig viktig å overholde den maksimale mengden og bearbeidelses-tidene i tabellen.

→ Fig. 25

## Avfallsbehandling av gammelt apparat

- ▶ Kast apparatet på en miljøvennlig måte. Du kan innhente informasjon om aktuelle muligheter for avfallsbehandling hos en spesialisert forhandler eller hos kommuneadministrasjonen der du bor.



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.

## Kundeservice

Du får detaljert informasjon om garantitid og garantivilkår i ditt land hos vår kundeservice, din forhandler eller på våre nettsider.

Kontaktinformasjonen for kundeservice finner du i den vedlagte kundeserviceoversikten eller på våre nettsider.



## Säkerhet

- Läs igenom anvisningen noga.
- Förvara bruksanvisningen och produktinformationen för senare användning eller till nästa ägare.

Använd bara apparaten:

- med originaldelar och originaltillbehör.
- för blandning, vispning och mixning av mjuka matvaror och vätskor.
- för knådning av mjuk deg.
- i privata hushåll och i slutna utrymmen i hemmiljö vid rumstemperatur.
- med de bearbetningsmängder och bearbetningstider som normalt förekommer i hushåll.
- upp till max. 2000°möh.

Dra alltid ur sladden efter användning, när du inte har enheten under uppsikt, före hopsättning, isärtagning eller rengöring och vid fel.

Apparatstativet får endast användas med den medföljande elvispen.

Apparaten får användas av personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga eller brist på erfarenhet och/eller kunskap, om de står under tillsyn eller om de har instruerats om hur apparaten ska användas säkert och har förstått de risker som sammanhänger med detta.

Låt inte barn leka med enheten.

Barn får inte utföra rengöring och användarskötsel.

Låt inte barn använda apparaten. Håll barn borta från apparaten och anslutningsledningen.

- ▶ Anslut och använd bara maskinen enligt uppgifterna på typskylten.
- ▶ Om apparatens nätanslutningsledning blir skadad måste den för att risker ska förhindras bytas av tillverkaren eller dennes kundtjänst eller av en person med likvärdiga kvalifikationer.
- ▶ Sänk aldrig ner apparaten eller nätanslutningsledningen i vatten och maskindiska dem inte.
- ▶ Stick aldrig ned motordelen i det du ska mixa.
- ▶ Använd aldrig apparaten om den är skadad.

- ▶ Låt aldrig nätanslutningskabeln komma i kontakt med heta delar och dra den inte över vassa kanter.
- ▶ Ställ aldrig enheten på eller i närheten av heta ytor.
- ▶ Vänta tills drivningen står helt stilla efter avstängning.
- ▶ Låt inte händer, hår, kläder eller andra husgeråd komma i närheten av roterande delar.
- ▶ Öppna aldrig svängarmen under bearbetningen.
- ▶ Enheten får aldrig vara på när strömmen bryts. Enheten fortsätter att gå när strömmen bryts.
- ▶ Sätt bara elvispen på apparatstativet, eller ta av den från detta, när motorn är helt stilla och sladden dragits ut från vägguttaget.
- ▶ Sätt in och ta ut tillbehör bara när drivningen står stilla och nätstickkontakten är uttagen.
- ▶ Håll inte i höljet eller i skålen när du sänker svängarmen.
- ▶ Var försiktig vid bearbetning av varma matvaror.
- ▶ Låt kokande matvaror svalna till 70 °C eller lägre före bearbetningen.
- ▶ Följ rengöringsanvisningarna.
- ▶ Rengör före varje användning de ytor som kan komma i kontakt med matvaror.

## Undvika sakskador

- ▶ Kör aldrig apparaten på tomgång.

## Översikt

→ Fig. **1**

<b>1</b>	Öppningar för spärren
<b>2</b>	Öppningar för att sätta fast verktygen
<b>3</b>	Utkastarknapp
<b>4</b>	Kontakt
<b>5</b>	Blandarskål
<b>6</b>	Drivkugghjul
<b>7</b>	Spärr för elvispen
<b>8</b>	Spak för spärren
<b>9</b>	Skåldrivning

<sup>1</sup> Beroende på modell

<sup>2</sup> separat bruksanvisning

<b>10</b>	Frigöringsknapp för svängarmen
<b>11</b>	Apparatstativ med svängarm
<b>12</b>	Turbo-grovvisp
<b>13</b>	Drivskruv
<b>14</b>	Degkrokar
<b>15</b>	Minihackare <sup>1 2</sup>

<sup>1</sup> Beroende på modell

<sup>2</sup> separat bruksanvisning

**Notera:** Om ett tillbehör inte ingår i leveransen kan du beställa det från kundtjänsten.

## Manöverorgan

### Utkastarknapp

För att ta av verktygen.

**Notera:** Du kan bara trycka på lossningsknappen om reglaget står på **0**.

## Kontakt

Symbol	Funktion
0	avstängd
1	Lägsta varvtal
4	Högsta varvtal
M	Tryck momentkopplingen (högsta varvtal) åt vänster och håll fast den

## Verktyg

### Grovvisp

Grovvisparna är lämpliga för följande användningssätt:

- vispning av äggvita eller grädde
- rillredning av lätta degar, t.ex. kaksmet, mördeg och pannkakssmet

Rekommendationer för optimala resultat:

- Använd grädde med minst 30 % fett och temperatur 4-8 °C
- Håll grädden eller äggvitan i ett brett kärl

### Notera

Grovvispar är inte lämpliga:

- för tillredning av majonnäs
- för bearbetning av tunga degarn

### Degkrokar

Degkrokarna är lämpliga för tillredning av olika delar, t.ex. jäsdeg, pizzadeg, kakdeg, brödeg eller mördeg.

**Notera:** Den största bearbetningsmängden är 500 g mjöl plus övriga ingredienser.

### Förberedelser

#### Anmärkningar

- Använd bara likadana verktyg parvis.
- Kontrollera noggrant plastdelarnas form vid verktygen för att förhindra förväxling av verktygen!
- Sätt in verktygen ett i sänder så att de inte krokas fast i varandra.

→ Fig. 2 - 4

## Användning med apparatstativ

Använd endast verktygen som följde med apparatstativet.

→ Fig. 5 - 17

## Användning utan apparatstativ

→ Fig. 18 - 23

## Rengöringsöversikt

Rengör de olika delarna enligt anvisningarna i tabellen.

→ Fig. 24

## Användningsexempel

Följ ovillkorligen maximimängderna och bearbetningstiderna i tabellen.

→ Fig. 25

## Omhändertagande av begagnade apparater

- ▶ Omhänderta enheten miljövänligt.

Information om aktuell avfallshantering kan du få hos återförsäljare och kommun.



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.

## Kundtjänst

Utförligare information om garantitid och garantivillkor i ditt land finns hos service, återförsäljare eller på vår webbsajt. Kontaktuppgifterna till kundtjänsten finns i den medföljande kundtjänstförteckningen eller på vår webbplats.



## Turvallisuus

- Lue tämä ohje huolellisesti.
- Säilytä ohjeet ja tuotetiedot myöhempää käyttötarvetta tai mahdollista uutta omistajaa varten.

Käytä laitetta vain:

- valmistajan alkuperäisillä osilla ja varusteilla.
- pehmeiden elintarvikkeiden ja nesteiden sekoittamiseen ja vatkaamiseen.
- pehmeän taikinän vaivaamiseen.
- yksityisissä kotitalouksissa ja kodinomaisen ympäristön suljetuissa tiloissa huonelämpötilassa.
- kotitalouksissa tavallisten määrien käsittelyyn ja keskeytyksettä ainoastaan ohjeissa ilmoitetun ajan.
- enintään 2000 m korkeudella merenpinnasta.

Laite on irrotettava verkkovirrasta aina, kun sen käyttö lopetetaan, sitä ei voida valvoa, ennen sen kokoamista, purkamista tai puhdistusta sekä häiriötilanteissa.

Käytä laitejalustaa ainoastaan toimitukseen sisältyvän vatkaimen kanssa.

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 eivät saa leikkiä laitteella.

Lapset eivät saa puhdistaa laitetta tai tehdä sille mitään käyttäjälle kuuluvia huoltotöitä.

Lapset eivät saa käyttää laitetta. Pidä lapset poissa laitteen ja liitäntäjohdon lähetyviltä.

- ▶ Liitä laite ainoastaan tyyppikilvessä olevien tietojen mukaiseen sähköverkkoon.
- ▶ Jos laitteen verkkojohto vaurioituu, sen saa turvallisuussyistä vaihtaa vain valmistaja, sen huoltopalvelu tai vastaavan pätevyyden omaava henkilö.
- ▶ Laitetta tai verkkojohtoa ei saa upottaa veteen eikä pestä astianpesukoneessa.
- ▶ Älä koskaan upota peruslaitetta sekoitettavaan tuotteeseen.

## fi Esinevahinkojen välttäminen

- ▶ Älä käytä viallista laitetta.
- ▶ Varmista, että verkkojohto ei koske laitteen kuumiin osiin, äläkä vedä sitä terävien reunojen yli.
- ▶ Älä koskaan aseta laitetta kuumien pintojen päälle tai läheisyyteen.
- ▶ Odota laitteen pois päältä kytkemisen jälkeen, että moottori on pysähtynyt kokonaan.
- ▶ Pidä kädet, hiukset, vaatteet tms. loitolla pyörivistä osista.
- ▶ Älä koskaan avaa kääntyvää vartta laitteen käydessä.
- ▶ Älä jätä laitetta päälle, kun virransaanti keskeytyy. Laite käynnistyy virransaannin keskeytyksen jälkeen taas itsestään.
- ▶ Kiinnitä vatkein laitejalustaan tai irrota se vain, kun moottori on pysähtynyt ja pistotulppa irrotettu pistorasiasta.
- ▶ Irrota ja kiinnitä varuste vain, kun käyttöliitäntä on pysähtynyt ja laite irrotettu pistorasiasta.
- ▶ Älä koske runkoon tai kulhoon, kun lasket kääntyvän varren alas.
- ▶ Ole varovainen, kun käsittelet kuumia elintarvikkeita.
- ▶ Anna kiehuvien elintarvikkeiden jäähtyä ennen sekoittamista 70 °C:seen tai sen alapuolelle.
- ▶ Noudata puhdistusohjeita.
- ▶ Puhdista aina ennen käyttöä kaikki pinnat, jotka ovat kosketuksissa elintarvikkeiden kanssa.

## Esinevahinkojen välttäminen

- ▶ Älä koskaan käytä laitetta tyhjäkäynnillä.

## Yleiskatsaus

→ Kuva 1

1	Lukitusaukot
2	Kiinnitysreiät varusteiden kiinnittämiseen
3	Vapautuspainike
4	Virtakytkin
5	Sekoituskulho
6	Käyttöhammaspyörä
7	Vatkaimen lukitus

<sup>1</sup> Mallista riippuen

<sup>2</sup> erillinen käyttöohje

8	Lukitusvipu
9	Kulhon käyttökoneisto
10	Kääntyvän varren avaamispainike
11	Laitejalusta jossa kääntyvä varsi
12	Turbovispilät
13	Kierukka
14	Taikinakoukut
15	Minileikkuri <sup>1 2</sup>

<sup>1</sup> Mallista riippuen

<sup>2</sup> erillinen käyttöohje

**Huomautus:** Jos jokin lisävaruste ei kuulu laitteen vakiovarusteisiin, voit tilata sen huoltopalvelusta.

## Käyttöelementit

### Vapautuspainike

Varusteiden irrottamiseen.

**Huomautus:** Vapautuspainiketta voi painaa vain, kun kytkin on asennossa **0**.

### Virtakytkin

Symboli	Toiminto
0	Kytetty pois päältä
1	Alhaisin käyttönopeus
4	Suurin käyttönopeus
M	Pitoasento (suurin käyttönopeus): työnnä valitsin vasemmalle ja pidä kiinni

## Varusteet

### Vispilät

Vispilät soveltuvat seuraaviin käyttötarkoituksiin:

- Valkuaisvaahdon tai kerman vatkamiseen
- Kevyiden taikinoiden kuten sokerikakkutaikin, kakkutaikin, ohukaistaikin valmistamiseen

Suosituksia optimaalisen lopputuloksen aikaansaamiseksi:

- Käytä kermaa, jonka rasvapitoisuus on vähintään 30 % ja lämpötila 4-8 °C
- Vatkkaa kerma tai valkuaisvahto leveässä astiassa

### Huomautus

Vispilät eivät sovellu:

- majoneesin valmistukseen
- paksujen taikinoiden alustamiseen

### Taikinakoukut

Taikinakoukut soveltuvat erilaisten taikinoiden kuten hiivataikin, pizzataikin, strudelitaikin, leipätaikin tai murotaikin valmistamiseen.

**Huomautus:** Suurin sallittu käsittelymäärä on 500 g jauhoja ja lisäaineita.

## Laitteen alkuvalmistelut

### Huomautukset

- Käytä pareittain vain samanlaisia varusteita.
- Huomioi varusteiden muoviosien muoto, jotta ne kiinnittyvät oikeisiin kohtiin!
- Kiinnitä varusteet yksitellen, jotta ne eivät takerru toisiinsa.

→ Kuva **2** - **4**

### Laittealustan käyttö

Käytä vain laittealustan mukana toimitettuja varusteita.

→ Kuva **5** - **17**

### Käyttö ilman laittealustaa

→ Kuva **18** - **23**

## Puhdistusohjeet

Puhdista yksittäiset osat taulukon tietojen mukaan.

→ Kuva **24**

## Käyttöesimerkkejä

Noudata ehdottomasti taulukossa annettuja maksimimääriä ja käsittelyaikoja.

→ Kuva **25**

## Käytöstä poistetun laitteen hävittäminen

- ▶ Hävitä laite ympäristöystävällisesti.

Tarkempia tietoja

kierrätysmahdollisuuksista saat kodinkoneliikkeistä sekä paikkakuntasi jätehuollosta vastaavilta viranomaisilta.



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.

## Huoltopalvelu

Lisätietoja käyttömaan takuuajasta ja takuehdoista saat huoltopalvelustamme, jälleenmyyjältäsi tai verkkosivuiltamme.

Huoltopalvelun yhteystiedot löytyvät oheisesta huoltopalveluluettelosta tai internet-sivuiltamme.





## Seguridad

- Lea atentamente estas instrucciones.
- Conservar las instrucciones y la información del producto para un uso posterior o para futuros propietarios.

Utilizar el aparato únicamente:

- con piezas y accesorios originales.
- Para remover, batir y mezclar alimentos blandos y líquidos.
- Para amasar masas blandas.
- en el uso doméstico privado y en espacios cerrados del entorno doméstico a temperatura ambiente.
- para cantidades y tiempos de funcionamiento habituales de uso doméstico.
- hasta a una altura de 2000 m sobre el nivel del mar.

El aparato debe desconectarse siempre de la red eléctrica después de cada uso, cuando se vaya a dejar sin vigilancia, antes del montaje, desmontaje o limpieza y en caso de avería.

Utilizar el soporte del aparato solo con la batidora de repostería suministrada.

Este aparato los pueden manejar personas con facultades físicas, sensoriales o mentales disminuidas o bien con falta de experiencia y/o de conocimientos, si lo hacen bajo supervisión o han sido instruidas acerca del uso seguro del aparato y han comprendido los peligros resultantes de ello.

No deje que los niños jueguen con el aparato.

La limpieza y el cuidado del aparato a cargo del usuario no deberán ser efectuados por niños.

El aparato no deberá ser usado por niños. Mantenga a los niños alejados del aparato y del cable de conexión.

- ▶ Conectar y poner en funcionamiento el aparato solo de conformidad con los datos que figuran en la placa de características del mismo.
- ▶ Si el cable de conexión de red de este aparato resulta dañado, debe sustituirlo el fabricante, el Servicio de Asistencia Técnica o una persona cualificada a fin de evitar posibles situaciones de peligro.
- ▶ No sumergir nunca en agua el aparato o el cable de conexión de red ni introducirlos en el lavavajillas.

## es Evitar daños materiales

- ▶ No sumergir nunca la base motriz en los alimentos.
- ▶ No poner nunca en funcionamiento un aparato dañado.
- ▶ Evitar siempre que el cable de conexión de red entre en contacto con piezas calientes o bordes afilados.
- ▶ No colocar nunca el aparato sobre o cerca de superficies calientes.
- ▶ Una vez desconectado el aparato, esperar a que el accionamiento se detenga completamente.
- ▶ Mantener las manos, el cabello, la ropa y otros utensilios alejados de las piezas giratorias.
- ▶ Nunca abrir el brazo giratorio mientras se están procesando alimentos.
- ▶ No dejar nunca el aparato conectado si se interrumpe el suministro eléctrico. El aparato vuelve a iniciarse automáticamente después de que se interrumpa el suministro eléctrico.
- ▶ Montar la batidora de repostería sobre el soporte del aparato o retirarla del mismo solo con el accionamiento completamente parado y tras haber extraído el enchufe del aparato de la toma de corriente.
- ▶ Montar y desmontar el accesorio solo cuando el accionamiento se haya detenido completamente y se haya extraído el enchufe del aparato de la toma de corriente.
- ▶ No tocar la carcasa o el recipiente de mezcla al bajar el brazo giratorio.
- ▶ Tener precaución al elaborar alimentos calientes.
- ▶ Los alimentos que estén hirviendo deberán dejarse enfriar hasta una temperatura mínima de 70 °C antes de procesarlos.
- ▶ Respetar las indicaciones de limpieza.
- ▶ Antes de cada uso, limpiar las superficies que entren en contacto con alimentos.

## Evitar daños materiales

- ▶ No poner nunca en marcha el aparato en vacío.

## Vista general

→ Fig. **1**

<b>1</b>	Aberturas para el bloqueo
<b>2</b>	Bocas para introducir los accesorios
<b>3</b>	Tecla de desbloqueo
<b>4</b>	Interruptor

<sup>1</sup> En función del modelo

<sup>2</sup> instrucciones de uso separadas

<b>5</b>	Recipiente de mezcla
<b>6</b>	Rueda dentada del accionamiento
<b>7</b>	Bloqueo de la batidora de repostería
<b>8</b>	Palanca de bloqueo
<b>9</b>	Accionamiento del recipiente de mezcla
<b>10</b>	Tecla de desbloqueo del brazo giratorio
<b>11</b>	Soporte del aparato con brazo giratorio
<b>12</b>	Varillas Turbo
<b>13</b>	Rosca de accionamiento
<b>14</b>	Garfios amasadores
<b>15</b>	Accesorio picador universal <sup>1 2</sup>

<sup>1</sup> En función del modelo

<sup>2</sup> instrucciones de uso separadas

**Nota:** Si su aparato no incluye alguno de los accesorios descritos, puede solicitarlos al servicio de asistencia técnica.

## Mandos

### Tecla de desbloqueo

Para retirar los accesorios acoplados.

**Nota:** La tecla de desbloqueo solo puede accionarse si el interruptor se encuentra en 0.

### Interruptor

Símbolo	Función
0	desconectado
1	velocidad mínima
4	velocidad máxima
M	Desplazar el accionamiento momentáneo (velocidad máxima) hacia la izquierda y mantenerlo accionado con la mano

## Accesorios

### Varillas mezcladoras

Las varillas mezcladoras son adecuadas para:

- batir claras de huevo o nata
- elaborar masas como: masa para galletas, masa para bizcocho, masa para crepes

Recomendaciones para resultados perfectos:

- Utilizar nata con mín. 30 % de contenido de grasa y 4-8 °C
- Montar la nata o las claras a punto de nieve en un recipiente ancho

### Nota

Las varillas mezcladoras no son adecuadas para:

- hacer mayonesa
- procesar masas pesadas

### Garfios amasadores

Los garfios amasadores son adecuados para preparar diferentes masas, como masa de levadura, masa para pizza, masa filo, masa de pan o masa quebrada.

**Nota:** Máxima cantidad de procesamiento: 500 g de harina e ingredientes.

### Preparar el aparato

#### Notas

- Utilizar únicamente accesorios del mismo tipo y por parejas.
- ¡Prestar atención a la forma de las piezas de plástico de los accesorios para evitar confusiones!
- Introducir los accesorios uno a uno, de forma sucesiva, para evitar que se enenganchen.

→ Fig. **2** - **4**

### Uso con soporte del aparato

Utilizar solo las herramientas suministradas con el soporte del aparato.

→ Fig. **5** - **17**

### Uso sin soporte del aparato

→ Fig. **18** - **23**

## Vista general de la limpieza

Limpie todas las piezas como se indica en la tabla.

→ Fig. **24**

## Ejemplos prácticos

Observe estrictamente las máximas cantidades admisibles y tiempos de elaboración de los alimentos indicados en la tabla.

→ Fig. **25**

## Eliminación del aparato usado

- Desechar el aparato de forma respetuosa con el medio ambiente.

Puede obtener información sobre las vías y posibilidades actuales de desecho de materiales de su distribuidor o ayuntamiento local.



Este aparato está marcado con el símbolo de cumplimiento con la Directiva Europea 2012/19/UE relativa a

los aparatos eléctricos y electrónicos usados (Residuos de aparatos eléctricos y electrónicos RAEE).

La directiva proporciona el marco general válido en todo el ámbito de la Unión Europea para la retirada y la reutilización de los residuos de los aparatos eléctricos y electrónicos.

## Servicio de Asistencia Técnica

Para obtener información detallada sobre el periodo de validez de la garantía y las condiciones de garantía en su país, póngase en contacto con nuestro Servicio de Asistencia Técnica o con su distribuidor, o bien consulte nuestra página web.

Los datos de contacto del Servicio de Asistencia Técnica se encuentran en el directorio adjunto o en nuestra página web.



## Segurança

- Leia atentamente este manual.
- Guarde estas instruções e as informações sobre o produto para posterior utilização ou para entregar a futuros proprietários.

Utilize o aparelho apenas:

- com peças e acessórios originais.
- para mexer, bater e misturar alimentos macios e líquidos.
- para amassar massas macias.
- para uso doméstico e em espaços fechados domésticos à temperatura ambiente.
- para as quantidades e frequências normais num lar.
- a uma altitude até 2000 m acima do nível do mar.

Desligar o aparelho da corrente após cada utilização, sempre que fique sem vigilância, antes de se montar, desmontar ou limpar, e em caso de anomalia.

Utilizar a base para aparelho apenas com a batedeira fornecida. Este aparelho pode ser utilizado por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais limitadas ou com falta de experiência e/ou conhecimentos, desde que supervisionadas ou informadas sobre como trabalhar com o aparelho de forma segura e instruídas sobre os perigos inerentes.

As crianças não podem brincar com o aparelho.

A limpeza e a manutenção pelo utilizador não podem ser realizadas por crianças.

O aparelho não pode ser utilizado por crianças. Manter as crianças afastadas do aparelho e da ficha de ligação.

- ▶ Ligar e operar o aparelho unicamente de acordo com as indicações na placa de características.
- ▶ Se o cabo de alimentação deste aparelho sofrer algum dano, deverá ser substituído pelo fabricante ou pela sua Assistência Técnica, ou por um técnico devidamente qualificado para o efeito, para se evitarem situações de perigo.
- ▶ Nunca mergulhar o aparelho ou o cabo elétrico em água e nunca o lavar na máquina de lavar loiça.
- ▶ Nunca mergulhar o aparelho base no produto a misturar.
- ▶ Nunca operar um aparelho danificado.

**pt** Evitar danos materiais

- ▶ Nunca deixar que o cabo elétrico toque em peças quentes nem o puxar sobre arestas vivas.
- ▶ Nunca colocar o aparelho sobre ou nas proximidades de superfícies quentes.
- ▶ Após o desligamento, aguardar que o acionamento esteja completamente parado.
- ▶ Mantenha as mãos, os cabelos, o vestuário e outros utensílios afastados das peças em rotação.
- ▶ Nunca abra o braço móvel durante o processamento.
- ▶ Nunca deixar o aparelho ligado quando ocorrer uma falha de energia. O aparelho volta a arrancar por si próprio após a falha de energia.
- ▶ Assentar ou desmontar a batedeira da base do aparelho só com o acionamento completamente parado e a ficha desligada da tomada.
- ▶ Coloque e retire o acessório apenas com o acionamento imobilizado e o aparelho desligado da tomada.
- ▶ Não toque na caixa ou na tigela ao baixar o braço móvel.
- ▶ Processar alimentos quentes com cuidado.
- ▶ Deixar os alimentos quentes arrefecer até 70 °C ou menos antes do processamento.
- ▶ Ter em atenção as indicações de limpeza.
- ▶ Limpar as superfícies que entram em contacto com os alimentos antes de cada utilização.

## Evitar danos materiais

- ▶ Nunca utilize o aparelho em vazio.

## Vista geral

→ Fig. 1

1	Aberturas para o bloqueio
2	Aberturas para colocação da fermenta
3	Tecla de ejeção
4	Interruptor
5	Tigela

<sup>1</sup> Conforme o modelo

<sup>2</sup> Instrução de serviço separada

6	Roda dentada de acionamento
7	Bloqueio para a batedeira
8	Alavanca para bloqueio
9	Acionamento da tigela
10	Botão de desbloqueio para o braço móvel
11	Base para aparelho com braço móvel
12	Varas Turbo
13	Sem-fim de acionamento
14	Varas para massas pesadas

<sup>1</sup> Conforme o modelo

<sup>2</sup> Instrução de serviço separada

**15** Picador universal<sup>1 2</sup><sup>1</sup> Conforme o modelo<sup>2</sup> Instrução de serviço separada

**Nota:** Se um acessório não estiver incluído no fornecimento, é possível encomendá-lo através do Serviço Assistência Técnica.

**Elementos de comando****Tecla de ejeção**

Para retirar a ferramenta.

**Nota:** Não é possível acionar a tecla de ejeção, se o interruptor não estiver em **0**.

**Interruptor**

Símbolo	Função
0	desligado
1	rotação mínima
4	rotação máxima
M	Ligação momentânea (rotação máxima) premir para a esquerda e manter premido

**Ferramentas****Varas**

As varas são adequadas para as seguintes aplicações:

- bater claras ou natas em castelo
- criar massas leves, como p. ex. diferentes massas para bolos, massas para crepes

Recomendações para resultados ideais:

- Utilizar natas com um mín. de 30% de gordura e a 4-8 °C
- Bater as natas ou claras em castelo num recipiente largo

**Nota**

As varas não são adequadas:

- para preparar maionese
- para preparar massas pesadas

**Varas para massas pesadas**

As varas para massas pesadas são adequadas para fazer diferentes massas como massa levedada, massa para pizza, massa de folha fina, massa de pão ou massa quebrada.

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

**Preparar o aparelho****Notas**

- Utilizar apenas pares de ferramentas iguais.
- Ter em atenção a forma das peças de plástico nas ferramentas para não se enganar ao inseri-las no aparelho!
- Colocar as ferramentas, uma de cada vez, para evitar que enganchem uma na outra.

→ Fig. **2** - **4**

**Utilização com braço móvel**

Use apenas as ferramentas que foram fornecidas com a base para aparelho.

→ Fig. **5** - **17**

**Utilização sem braço móvel**

→ Fig. **18** - **23**

**Vista geral da limpeza**

Limpar cada uma das peças, como indicado na tabela.

→ Fig. **24**

**Exemplos de utilização**

Respeitar impreterivelmente as quantidades máximas e os tempos de preparação indicados na tabela.

→ Fig. **25**

**Eliminar o aparelho usado**

- ▶ Elimine o aparelho de forma ecológica. Para obter mais informações sobre os procedimentos atuais de eliminação, contacte o seu Agente Especializado ou os Serviços Municipais da sua zona.



Este aparelho está marcado em conformidade com a Directiva 2012/19/UE relativa aos resíduos de equipamentos eléctricos e electrónicos (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

A directiva estabelece o quadro para a criação de um sistema de recolha e valorização dos equipamentos usados válido em todos os Estados Membros da União Europeia.

---

## **Assistência Técnica**

Pode obter informações detalhadas sobre o período e as condições de garantia no seu país junto da nossa Assistência Técnica, do comerciante ou na nossa página web.

Os dados de contacto da Assistência Técnica encontram-se no registo de pontos de Assistência Técnica em anexo ou na nossa página web.





## Ασφάλεια

- Διαβάστε προσεκτικά αυτές τις οδηγίες.
- Φυλάξτε τις οδηγίες καθώς και τις πληροφορίες προϊόντος για μετέπειτα χρήση ή για τον επόμενο κάτοχο της συσκευής.

Χρησιμοποιείτε τη συσκευή μόνο:

- Με γνήσια εξάρτημα και προσαρτήματα.
- για ανάδευση, χτύπημα και ανάμειξη μαλακών τροφίμων και υγρών.
- για το ζύμωμα μαλακής ζύμης.
- στα ιδιωτικά νοικοκυριά και σε κλειστούς χώρους του οικιακού περιβάλλοντος σε θερμοκρασία δωματίου.
- Για ποσότητες και χρόνους επεξεργασίας, συνήθεις για το νοικοκυριό.
- μέχρι ένα ύψος από 2000 m πάνω από την επιφάνεια της θάλασσας.

Η συσκευή μετά από κάθε χρήση, σε περίπτωση μη επιτήρησης, πριν από τη συναρμολόγηση, την αποσυναρμολόγηση ή τον καθαρισμό και σε περίπτωση σφάλματος πρέπει να αποσυνδέεται πάντοτε από το δίκτυο του ρεύματος.

Χρησιμοποιείτε τη βάση της συσκευής μόνο με το συμπαραδιδόμενο μίξερ χειρός.

Αυτή η συσκευή μπορεί να χρησιμοποιηθεί από άτομα με περιορισμένες φυσικές, αισθητήριες ή πνευματικές ικανότητες ή με ανεπαρκή εμπειρία και/ή ανεπαρκείς γνώσεις, όταν επιτηρούνται ή έχουν ενημερωθεί σχετικά με την ασφαλή χρήση της συσκευής και έχουν κατανοήσει τους πιθανούς από τη χρήση της συσκευής κινδύνους.

Τα παιδιά δεν επιτρέπεται να παίζουν με τη συσκευή.

Ο καθαρισμός και η συντήρηση από το χρήστη δεν επιτρέπεται να εκτελείται από παιδιά.

Η συσκευή δεν επιτρέπεται να χρησιμοποιείται από παιδιά. Κρατάτε τα παιδιά μακριά από τη συσκευή και το καλώδιο σύνδεσης.

- ▶ Συνδέστε και χρησιμοποιείτε τη συσκευή μόνο σύμφωνα με τα στοιχεία που αναφέρονται στην πινακίδα τύπου.

## el Ασφάλεια

- ▶ Εάν το καλώδιο σύνδεσης στο δίκτυο του ρεύματος αυτής της συσκευής υποστεί ζημιά, πρέπει να αντικατασταθεί από τον κατασκευαστή ή την υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών του ή από ένα αντίστοιχα ειδικευμένο άτομο, για την αποφυγή επικινδύνων καταστάσεων.
- ▶ Η συσκευή και το καλώδιο σύνδεσης στο δίκτυο του ρεύματος δεν επιτρέπονται να βυθίζονται ποτέ μέσα σε νερό ούτε να πλένονται στο πλυντήριο πιάτων.
- ▶ Μη βυθίζετε ποτέ τη βασική συσκευή μέσα στα αναμιγνυόμενα τρόφιμα.
- ▶ Μη λειτουργείτε ποτέ μια συσκευή που έχει υποστεί ζημιά.
- ▶ Μην αφήνετε ποτέ το καλώδιο σύνδεσης να έρθει σε επαφή με καυτά μέρη ή κοφτερές ακμές.
- ▶ Μην τοποθετείτε τη συσκευή ποτέ επάνω ή κοντά σε καυτές επιφάνειες.
- ▶ Μετά την απενεργοποίηση, περιμένετε την πλήρη ακινητοποίηση της κίνησης.
- ▶ Κρατάτε τα χέρια, τα μαλλιά, τα ρούχα και άλλα αντικείμενα μακριά από τα περιστρεφόμενα μέρη.
- ▶ Μην ανοίγετε ποτέ κατά την επεξεργασία τον περιστρεφόμενο βραχίονα.
- ▶ Μην αφήνετε τη συσκευή ποτέ ενεργοποιημένη, όταν διακοπεί η παροχή ρεύματος. Σε περίπτωση διακοπής της παροχής ρεύματος, η συσκευή ξεκινάει ξανά από μόνη της.
- ▶ Τοποθετείτε και αφαιρείτε το μίξερ χειρός μόνο σε πλήρη ακινητοποίηση του μηχανισμού κίνησης και όταν έχετε βγάλει το φινι από την βάση της συσκευής.
- ▶ Τοποθετείτε και αφαιρείτε τα εξαρτήματα μόνο με ακινητοποιημένο τον μηχανισμό κίνησης και με αποσυνδεδεμένη τη συσκευή.
- ▶ Κατά το κατέβασμα του περιστρεφόμενου βραχίονα, μην πιάνετε μέσα στο περίβλημα ή στο μπολ.
- ▶ Προσέχετε κατά την επεξεργασία ζεστών τροφίμων.
- ▶ Αφήνετε τα τρόφιμα που βράζουν πριν την επεξεργασία να κρυώσουν στους 70 °C ή χαμηλότερα.
- ▶ Προσέχετε τις υποδείξεις καθαρισμού.
- ▶ Καθαρίζετε τις επιφάνειες, που έρχονται σε επαφή με τρόφιμα, πριν από κάθε χρήση.

## Αποφυγή των υλικών ζημιών

- ▶ Μη λειτουργείτε ποτέ τη συσκευή χωρίς τρόφιμα (κενή λειτουργία).

## Επισκόπηση

→ *Εικ.* **1**

<b>1</b>	Ανοίγματα για την ασφάλιση
<b>2</b>	Ανοίγματα για την τοποθέτηση των εργαλείων
<b>3</b>	Πλήκτρο απόρριψης
<b>4</b>	Διακόπτης
<b>5</b>	Μπολ μίξερ
<b>6</b>	Οδοντωτός τροχός μηχανισμού μετάδοσης κίνησης
<b>7</b>	Ασφάλιση για το μίξερ χειρός
<b>8</b>	Μοχλός για ασφάλιση
<b>9</b>	Μηχανισμός μετάδοσης κίνησης μπολ
<b>10</b>	Πλήκτρο απασφάλισης για τον περιστρεφόμενο βραχίονα
<b>11</b>	Βάση συσκευής με περιστρεφόμενο βραχίονα
<b>12</b>	Αναδευτήρες Turbo
<b>13</b>	Κοχλίας μηχανισμού μετάδοσης κίνησης
<b>14</b>	Ζυμωτήρια
<b>15</b>	Κόφτης γενικής χρήσης <sup>1 2</sup>

<sup>1</sup> Ανάλογα με το μοντέλο

<sup>2</sup> Ξεχωριστές οδηγίες χρήσης

**Σημείωση:** Σε περίπτωση που ένα εξάρτημα δεν περιλαμβάνεται στα υλικά παράδοσης, μπορείτε να το παραγγείλετε μέσω της υπηρεσίας εξυπηρέτησης πελατών.

## Στοιχεία χειρισμού

### Πλήκτρο απόρριψης

Για την αφαίρεση των εργαλείων.

**Σημείωση:** Το πλήκτρο απόρριψης δεν μπορεί να πατηθεί, όταν ο διακόπτης δεν είναι στη θέση **0**.

## Διακόπτης

Σύμβολο	Λειτουργία
<b>0</b>	απενεργοποιημένη
<b>1</b>	χαμηλότερος αριθμός στροφών
<b>4</b>	υψηλότερος αριθμός στροφών
<b>M</b>	Πιέστε τη στιγμιαία λειτουργία (υψηλότερος αριθμός στροφών) προς τα αριστερά και κρατήστε τη

## Εργαλεία

### Αναδευτήρες

Οι αναδευτήρες είναι κατάλληλοι για τις ακόλουθες εφαρμογές:

- Χτύπημα ασπράδια αυγών ή κρέμα γάλακτος
- Παρασκευή ελαφριάς ζύμης, όπως π.χ. ζύμη παντεσπάνι, απλή ζύμη, ζύμη για κρέπες

Συστάσεις για ιδανικά αποτελέσματα:

- Χρησιμοποιήστε κρέμα με τουλάχιστον 30 % λιπαρά και 4-8 °C
- Χτυπήστε σαντιγί ή μαρέγκα σε ένα ευρύ δοχείο.

### Σημείωση

Οι αναδευτήρες δεν είναι κατάλληλοι:

- Για την παρασκευή μαγιονέζας
- Για την επεξεργασία βαριάς ζύμης

### Ζυμωτήρια

Τα ζυμωτήρια είναι κατάλληλα για την παρασκευή διαφόρων ειδών ζύμης, όπως ζύμη μαγιάς, ζύμη πίτσας, ζύμη στρούντελ, ζύμη ψωμιού ή ζύμη τάρτας.

**Σημείωση:** Η μέγιστη ποσότητα επεξεργασίας ανέρχεται σε 500 γρ. αλεύρι και υλικά.

## Προετοιμασία της συσκευής

### Υποδείξεις

- Χρησιμοποιείτε μόνο ζεύγη ίδιων εργαλείων.
- Προσέξτε το σχήμα των πλαστικών μερών στα εργαλεία, για να αποφευχθεί το μπέρδεμα των εργαλείων!

## el Επισκόπηση καθαρισμού

- Τοποθετήστε τα εργαλεία ξεχωριστά το ένα μετά το άλλο, για να αποφύγετε ένα μάγκωμα.

→ **Εικ. 2 - 4**

### Χρήση με βάση συσκευής

Χρησιμοποιείτε μόνο τα εργαλεία που παραδίδονται μαζί με τη βάση.

→ **Εικ. 5 - 17**

### Χρήση χωρίς βάση συσκευής

→ **Εικ. 18 - 23**

## Επισκόπηση καθαρισμού

Καθαρίζετε τα ξεχωριστά εξαρτήματα, όπως αναφέρεται στον πίνακα.

→ **Εικ. 24**

## Παραδείγματα εφαρμογών

Προσέχετε οπωσδήποτε τις μέγιστες ποσότητες και τους χρόνους επεξεργασίας του πίνακα.

→ **Εικ. 25**

## Απόσυρση παλιών συσκευής

- ▶ Αποσύρετε τη συσκευή σύμφωνα με τους κανόνες προστασίας του περιβάλλοντος.

Πληροφορίες σχετικά με τους επίκαιρους τρόπους απόσυρσης θα βρείτε στο ειδικό κατάστημα ή στην αρμόδια τοπική Δημοτική Αρχή σας.



Αυτή η συσκευή χαρακτηρίζεται σύμφωνα με την ευρωπαϊκή οδηγία 2012/19/ΕΕ περί ηλεκτρικών και ηλεκτρονικών συσκευών (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

Η οδηγία προκαθορίζει τα πλαίσια για μια απόσυρση και αξιοποίηση των παλιών συσκευών με ισχύ σ' όλη την ΕΕ.

## Υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών

Λεπτομερείς πληροφορίες για τον χρόνο εγγύησης και τους όρους εγγύησης στη χώρα σας θα λάβετε από την υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών της εταιρείας μας, τον έμπορά σας ή την ιστοσελίδα μας.

Τα στοιχεία επικοινωνίας της υπηρεσίας εξυπηρέτησης πελατών θα τα βρείτε στον συνημμένο κατάλογο της υπηρεσίας εξυπηρέτησης πελατών ή στην ιστοσελίδα μας.



## Güvenlik

- Bu kılavuzu dikkatlice okuyunuz.
- Kılavuzu ve ürün bilgilerini, ileride kullanmak için veya cihazın muhtemel bir sonraki sahibi için saklayın.

Cihazı sadece şu amaçla kullanınız:

- orijinal parçaları ve aksesuarları ile birlikte kullanın.
- sıvıların ve yumuşak besin maddelerinin karıştırılması, harmanlanması ve ezilmesi için.
- yumuşak hamur yoğurmak için.
- özel konutlarda ve özel konutların kapalı mekanlarında oda sıcaklığında.
- evde işlenen miktar ve süreler için kullanın.
- deniz seviyesinden en fazla 2000 m yüksekliğe kadar kullanın.

Cihazı her kullanımdan sonra, gözetim altında değilken, parçalarını ayırmadan, birleştirmeden ve temizlemeden önce ve acil durumlarda mutlaka elektrik şebekesinden ayırınız.

Cihazınızın ayağını sadece ürün ile birlikte gönderilen el mikseri ile kullanınız.

Bu cihaz fiziksel, algısal veya zihinsel becerileri sınırlı olan ya da deneyimi ve bilgisi yetersiz olan kişiler tarafından, mutlaka sorumlu bir kişinin nezareti altında veya ancak cihazın güvenli kullanımı konusunda bilgilendirilmiş ve kullanımdan kaynaklanan tehlikeleri anlamış olmaları halinde kullanılabilir.

Çocukların cihaz ile oynamasına izin vermeyiniz.

Temizlik ve kullanıcının yapacağı bakım çalışmaları çocuklar tarafından yapılmamalıdır.

Bu cihaz çocuklar tarafından kullanılmamalıdır. Çocuklar cihazdan ve bağlantı hattından uzak tutulmalıdır.

- ▶ Cihazı sadece tip plakasındaki bilgilere göre bağlanmalı ve işletilmelidir.
- ▶ Bu cihazın elektrik kablosu zarar görmüşse tehlikenin önlenmesi için, üretici, müşteri hizmetleri veya benzer kalifikasyona sahip bir kişi tarafından değiştirilmelidir.
- ▶ Cihazı veya elektrik kablosunu kesinlikle suya sokmayın veya bulaşık makinesine koymayın.
- ▶ Asla ana cihazı karıştırılacak malzemenin içine daldırmayınız.
- ▶ Hasarlı cihazlar kesinlikle kullanılmamalıdır.

## tr Maddi hasarların önlenmesi

- ▶ Şebeke bağlantı kablosunu asla sıcak parçalara temas ettirmeyiniz veya keskin kenarlar üzerinden çekmeyiniz.
- ▶ Cihazı kesinlikle sıcak yüzeylerin üzerine veya yakınına koymayınız.
- ▶ Kapattıktan sonra tahrik sisteminin tamamen durmasını bekleyiniz.
- ▶ Ellerinizi, saçlarınızı, kıyafetlerinizi ve diğer kişisel eşyalarınızı döner parçalardan uzak tutun.
- ▶ İşleme sırasında döner kolu kesinlikle açmayın.
- ▶ Elektrik beslemesi kesilmişken asla cihazı çalışma konumuna getirmeyiniz. Cihaz, elektrik kesintisi bittiğinde kendiliğinden çalışmaya başlar.
- ▶ El mikserini sadece kapalı tahrikte ve fişi çekildiğinde cihaz ayağına takınız ya da cihaz ayağından çıkarınız.
- ▶ Aksesuarı sadece tahrik duruyorken ve cihaz çıkartılmış durumdayken takın ve çıkartın.
- ▶ Döner kolu indirirken gövdenin veya kabın içine dokunmayın.
- ▶ Sıcak yiyecekleri işlerken dikkatli olunuz.
- ▶ Kaynayan yiyecekleri işlemeyen önce bunların 70 °C'ye veya daha fazla soğumasını bekleyiniz.
- ▶ Temizlik bilgilerini dikkate alın.
- ▶ Gıda maddeleri ile temas eden yüzeyleri her kullanımdan önce temizleyin.

## Maddi hasarların önlenmesi

- ▶ Cihazı kesinlikle malzemesiz çalıştırmayın.

## Genel bakış

→ Şek. 1

1	Kilitleme için delikler
2	Alet takma delikleri
3	Dışarı atma tuşu
4	Şalter
5	Karıştırma kabı
6	Tahrik dişlisi

7	El mikseri için kilit
8	Kilitleme kolu
9	Kase tahriki
10	Çevirme kolu için kilit açma tuşu
11	Çevirme kollu cihaz ayağı
12	Turbo çırpıcılar
13	Sonsuz vida
14	Yoğurma kancaları
15	Genel doğrayıcı <sup>1 2</sup>

<sup>1</sup> Modele bağlı

<sup>2</sup> ayrıca verilen kullanma kılavuzu

**Not:** Bir aksesuar teslimat kapsamında yer almıyorsa, bu aksesuarı müşteri hizmetlerinden sipariş edebilirsiniz.

<sup>1</sup> Modele bağlı

<sup>2</sup> ayrıca verilen kullanma kılavuzu

## Kumanda elemanları

### Dışarı atma tuşu

Aletleri cihazdan çıkarmak için.

**Not:** Çıkarma tuşuna ancak şalter 0 konumunda olduğunda basılabilir.

### Şalter

Sembol	Fonksiyon
0	kapatıldı
1	en düşük devir sayısı
4	en yüksek devir sayısı
M	Tork devresi (en yüksek devir), şalter sola sola bastırılmalı ve sabit tutulmalıdır

## Aletler

### Çırpıcılar

Çırpıcılar aşağıdaki uygulamalar için uygundur:

- yumurta akı veya krema çırpma
- sünger kek hamuru, çırpılmış hamur veya pankek hamuru gibi yoğun olmayan hamur yapımı

En iyi sonuçları elde etmek için öneriler:

- En az %30 yağ oranına sahip ve 4-8 °C sıcaklığında olan krema kullanınız
- Kremayı veya yumurta akını geniş bir kapta çırpınız

### Not

Çırpıcılar aşağıdaki durumlar için uygun değildir:

- mayonez yapımı
- yoğun hamurun işlenmesi

### Yoğurma kancaları

Yoğurma kancaları; mayalı hamur, pizza hamuru, milföy hamuru, ekmek hamuru veya tart hamuru gibi farklı hamurların yapımı için uygundur.

**Not:** Azami işleme miktarı, 500g un ve diğer malzemelerdir.

### Cihazın hazırlanması

#### Notlar

- Sadece aynı aletleri çift olarak kullanınız.

- Aletlerdeki plastik parçaların şekline dikkat ederek, aletlerin yanlışlıkla birbirine karışmasını önleyiniz!
- Birbirlerine takılmalarını önlemek için aletleri teker teker sırayla yerleştiriniz.

→ Şek. 2 - 4

### Cihaz ayağı ile kullanım

Sadece cihaz ayağı ile birlikte gönderilen aletleri kullanınız.

→ Şek. 5 - 17

### Cihaz ayağı olmadan kullanım

→ Şek. 18 - 23

## Temizliğe genel bakış

Her bir parçayı tabloda belirtilen şekilde temizleyiniz.

→ Şek. 24

## Kullanım örnekleri

Tabloda verilen azami miktarlara ve işleme sürelerine mutlaka dikkat ediniz.

→ Şek. 25

## Eski cihazları atığa verme

- ▶ Cihazı çevreye zarar vermeyecek şekilde imha ediniz.

Güncel imha yol ve yöntemleri hakkında bilgi edinmek için lütfen yetkili satıcınıza veya bağlı olduğunuz belediyeye ya da şehir idaresine başvurunuz.



Bu ürün T.C. Çevre ve Şehircilik Bakanlığı tarafından yayımlanan "Atık Elektrikli ve Elektronik Eşyaların Kontrolü Yönetmeliği"nde belirtilen zararlı ve yasaklı maddeleri içermez.

AEEE yönetmeliğine uygundur.

Bu ürün, geri dönüşümlü ve tekrar kullanılabilir nitelikteki yüksek kaliteli parça ve malzemelerden üretilmiştir. Bu nedenle, ürünü, hizmet ömrünün sonunda evsel

## tr Müşteri hizmetleri

veya diğer atıklarla birlikte atmayın. Elektrikli ve elektronik cihazların geri dönüşümü için bir toplama noktasına götürün. Bu toplama noktalarını bölgenizdeki yerel yönetime sorun. Kullanılmış ürünleri geri kazanıma vererek çevrenin ve doğal kaynakların korunmasına yardımcı olun. Ürünü atmadan önce çocukların güvenliği için elektrik fişini kesin ve kilit mekanizmasını kırarak çalışmaz duruma getirin.

## Müşteri hizmetleri

Ülkenizde geçerli olan garanti süresi ve garanti koşulları ile ilgili ayrıntılı bilgileri müşteri hizmetlerimizden, yetkili satıcınızdan veya Web sitemizden alabilirsiniz.

İthalatçı Firma: BSH Ev Aletleri ve Sanayi Ticaret A.Ş.

Fatih Sultan Mehmet Mah. Balkan Cad. No:51

Ümraniye-İstanbul-Türkiye

Tel : 0216 528 90 00 Fax : 0216 528 99 99

Üretici Firma : BSH Hausgeräte GmbH Carl-Wery Straße 34

81739 München, Germany

[www.bosch-home.com](http://www.bosch-home.com)

Müşteri hizmetlerinin irtibat bilgileri, ekteki müşteri hizmetleri dizinde veya web sitemizde yer almaktadır.

Tüm yetkili servis istasyonlarının iletişim bilgilerine aşağıdaki web sitemizden ulaşabilirsiniz.

<https://www.bosch-yetkiliservisi.com/>

Ayrıca yetkili servis istasyonlarına ait bilgiler, ilgili bakanlık tarafından oluşturulan [www.servis.gov.tr](http://www.servis.gov.tr) adresli web sitesinde yer almaktadır.





## Bezpieczeństwo

- Należy dokładnie przeczytać niniejszą instrukcję.
- Instrukcję należy zachować i starannie przechowywać jako źródło informacji, a także z myślą o innych użytkownikach.

Urządzenia należy używać wyłącznie:

- z oryginalnymi częściami i akcesoriami.
- do mieszania, ubijania i miksowania miękkich produktów spożywczych oraz płynów.
- do zagniatania miękkiego ciasta.
- w prywatnym gospodarstwie domowym i zamkniętych otoczeniach domowych w temperaturze pokojowej.
- do przetwarzania ilości typowych dla gospodarstw domowych w typowym dla gospodarstw domowych czasie.
- do wysokości 2000 m nad poziomem morza.

Urządzenie musi być odłączane od sieci po każdym użyciu, w razie braku nadzoru, przed złożeniem, rozłożeniem i rozpoczęciem czyszczenia oraz w przypadku wystąpienia usterki.

Stojaka urządzenia wolno używać tylko z dostarczonym mikserem ręcznym.

Osobom o zredukowanych zdolnościach fizycznych, sensorycznych i umysłowych lub nieposiadającym odpowiedniego doświadczenia i/lub wiedzy wolno używać urządzenia tylko pod warunkiem, że znajdują się pod opieką innych osób lub zostały poinstruowane w zakresie bezpiecznej obsługi urządzenia i rozumieją zagrożenia z niej wynikające.

Dzieciom nie wolno bawić się urządzeniem.

Dzieciom nie wolno wykonywać żadnych przewidzianych dla użytkownika czynności z zakresu czyszczenia i konserwacji urządzenia. Tego urządzenia nie wolno obsługiwać dzieciom. Dzieciom należy uniemożliwić dostęp do urządzenia i jego przewodu zasilającego.

- ▶ Urządzenie należy podłączyć i użytkować zgodnie z informacjami podanymi na tabliczce znamionowej.
- ▶ W przypadku uszkodzenia przewodu sieciowego tego urządzenia należy zlecić jego wymianę przez producenta, jego serwis lub przez odpowiednio wykwalifikowaną osobę, co jest koniecznym warunkiem wykluczenia zagrożeń.

## pl Zapobieganie szkodom materialnym

- ▶ Nigdy nie zanurzać urządzenia lub przewodu sieciowego w wodzie ani nie umieszczać ich w zmywarce do naczyń.
- ▶ Nigdy nie zanurzać urządzenia w miksowanych produktach.
- ▶ Nigdy nie włączać uszkodzonego urządzenia.
- ▶ Nigdy nie dopuszczać do kontaktu przewodu sieciowego z gorącymi częściami i ostrymi krawędziami.
- ▶ Nigdy nie ustawiać urządzenia na gorących powierzchniach ani w ich pobliżu.
- ▶ Po wyłączeniu urządzenia poczekać, aż napęd całkowicie się zatrzyma.
- ▶ Nie zbliżać do obracających się części rąk, włosów, części odzieży oraz innych utensyliów.
- ▶ Podczas mieszania nigdy nie otwierać ramienia mieszającego.
- ▶ Nigdy nie pozostawiać włączonego urządzenia w przypadku wystąpienia przerwy w dopływie prądu. Urządzenie uruchamia się samoczynnie po przywróceniu zasilania.
- ▶ Mikser ręczny zakładać na stojak i zdejmować ze stojaka urządzenia tylko przy zatrzymanym napędzie i odłączonej od gniazda wtyczce sieciowej.
- ▶ Zakładać i zdejmować przystawki tylko przy nieruchomym napędzie i wtyczce urządzenia odłączonej od sieci elektrycznej.
- ▶ Przy opuszczaniu ramienia nie wkładać palców do obudowy lub miski.
- ▶ Zachowywać ostrożność przy przetwarzaniu gorących artykułów spożywczych.
- ▶ Zagotowane produkty przed przetworzeniem schłodzić do temperatury co najmniej 70 °C.
- ▶ Należy przestrzegać wskazówek dotyczących czyszczenia.
- ▶ Powierzchnie mające kontakt z żywnością należy czyścić przed każdym użyciem.

## Zapobieganie szkodom materialnym

- ▶ Nigdy nie włączać pustego urządzenia.

## Przegląd

→ Rys. **1**

<b>1</b>	Otworki na zamek
<b>2</b>	Otworki do zamocowania końcówek
<b>3</b>	Przycisk wyrzutowy
<b>4</b>	Przełącznik

<sup>1</sup> W zależności od modelu

<sup>2</sup> oddzielna instrukcja obsługi

<b>5</b>	Miska do mieszania
<b>6</b>	Koło zębate napędowe
<b>7</b>	Zamek miksera ręcznego
<b>8</b>	Dźwignia zamka
<b>9</b>	Napęd miski
<b>10</b>	Przycisk zwalniający blokadę ramienia urządzenia
<b>11</b>	Stojak urządzenia z ramieniem
<b>12</b>	Trzepaczki Turbo
<b>13</b>	Ślimak napędowy
<b>14</b>	Haki do ugniatania
<b>15</b>	Rozdrabniacz uniwersalny <sup>1 2</sup>

<sup>1</sup> W zależności od modelu

<sup>2</sup> oddzielna instrukcja obsługi

**Uwaga:** Jeżeli element wyposażenia nie należy do zakresu dostawy, można go zamówić za pośrednictwem serwisu.

## Elementy obsługi

### Przycisk wyrzutowy

Do wyjmowania końcówek.

**Uwaga:** Przycisk wyrzutowy daje się nacisnąć tylko, gdy przełącznik znajduje się w pozycji **0**.

### Przełącznik

Symbol	Funkcja
<b>0</b>	urządzenie wyłączone
<b>1</b>	najniższa prędkość obrotowa
<b>4</b>	najwyższa prędkość obrotowa
<b>M</b>	praca impulsowa (z najwyższą prędkością obrotową) - nacisnąć w lewo i przytrzymać

## Narzędzia

### Trzepaczki

Trzepaczki nadają się do następujących zastosowań:

- ubijanie białek jaj lub śmietany
- przyrządzanie lekkich ciast, takich jak np. ciasto biszkoptowe, ciasto tortowe, ciasto naleśnikowe

Jak uzyskać optymalny rezultat:

- Używać śmietany o zawartości tłuszczu co najmniej 30% i o temperaturze 4-8°C
- Ubić śmietaną lub białka jaj w szerokim naczyniu

### Uwaga

Trzepaczki nie nadają się do:

- przyrządzania majonezu
- ugniatania ciężkich ciast

### Haki do ugniatania

Haki do ugniatania nadają się do przyrządzania różnych ciast, takich jak ciasto drożdżowe, ciasto chlebowe, ciasto na pizzę, ciasto na strudle czy ciasta kruche.

**Uwaga:** Maksymalna ilość przetwarzanych artykułów wynosi 500 g mąki i składników.

## Przygotowywanie urządzenia do pracy

### Uwagi

- Używać tylko tych samych narzędzi parami.
- Zwracać uwagę na kształt plastikowych elementów, aby uniknąć pomylenia narzędzi!
- Narzędzia wkładać po kolei, aby unieвозмоżliwić ich szczepienie.

→ Rys. **2** - **4**

### Używanie urządzenia ze stojakiem

Używać tylko narzędzi, które zostały dostarczone ze stojakiem urządzenia.

→ Rys. **5** - **17**

### Używanie urządzenia bez stojaka

→ Rys. **18** - **23**

## Przegląd procesu czyszczenia

Wyczyścić pojedyncze części zgodnie z opisem podanym w tabeli.

→ Rys. **24**

## Przykłady zastosowania

Stosować się ściśle do podanych w tabeli maksymalnych ilości i czasów przetwarzania.

→ Rys. **25**

## Utylizacja zużytego urządzenia

- Urządzenie utylizować zgodnie z przepisami o ochronie środowiska naturalnego.

Informacje o aktualnych możliwościach utylizacji można uzyskać od sprzedawcy lub w urzędzie miasta lub gminy.



To urządzenie jest oznaczone zgodnie z Dyrektywą Europejską 2012/09/UE oraz polską Ustawą z dnia 29 lipca 2005r. „O zużyтым sprzęcie elektrycznym i elektronicznym” (Dz.U. z 2005 r. Nr 180, poz. 1495) symbolem przekreślonego kontenera na odpady. Takie oznakowanie informuje, że sprzęt ten, po okresie jego użytkowania nie może być umieszczany łącznie z innymi odpadami pochodzącymi z gospodarstwa domowego. Użytkownik jest zobowiązany do oddania go prowadzącym zbieranie zużytego sprzętu elek-

trycznego i elektronicznego. Prowadzący zbieranie, w tym lokalne punkty zbiórki, sklepy oraz gminne jednostka, tworzą odpowiedni system umożliwiający oddanie tego sprzętu. Właściwe postępowanie ze zużyтым sprzętem elektrycznym i elektronicznym przyczynia się do uniknięcia szkodliwych dla zdrowia ludzi i środowiska naturalnego konsekwencji, wynikających z obecności składników niebezpiecznych oraz niewłaściwego składowania i przetwarzania takiego sprzętu.

## Serwis

Dokładne informacje na temat okresu i warunków gwarancji można uzyskać od naszego serwisu, od sprzedawcy urządzenia lub na naszej stronie internetowej. Dane kontaktowe serwisu można znaleźć tutaj lub w dołączonym wykazie punktów serwisowych albo na naszej stronie internetowej.



## Безпека

- Будь ласка, уважно прочитайте цю інструкцію.
- Збережіть інструкцію й інформацію про прилад для пізнішого користування або для наступного власника приладу.

Користуйтеся приладом лише за таких умов:

- з оригінальними частинами й приладдям.
- для замішування, збивання та перемішування м'яких харчових продуктів і рідин.
- для замішування м'якого тіста.
- у приватних домогосподарствах і в закритих приміщеннях побутового призначення за кімнатної температури.
- для обробки продуктів у кількості і з тривалістю, звичайними для домашнього господарства.
- на висоті щонайбільше 2000 м над рівнем моря.

Обов'язково відключайте прилад від електромережі в таких випадках: після кожного використання; перед складанням, розбиранням або очищенням; якщо виникла несправність або ви плануєте залишити прилад без нагляду.

Підставку застосовуйте тільки з ручним міксером, що був у комплекті.

Особи з фізичними, сенсорними або ментальними вадами або особи, яким бракує знань та досвіду, можуть користуватися приладом лише під наглядом або якщо вони пройшли підготовку з безпечного користування приладом та розуміють можливу небезпеку.

Дітям заборонено гратися з приладом.

Дітям заборонено чистити й обслуговувати прилад.

Дітям заборонено користуватися цим приладом. Прилад і кабель живлення слід берегти від дітей.

- ▶ Прилад дозволено підключати до електромережі й експлуатувати лише відповідно до даних, зазначених на заводській табличці.
- ▶ Забороняється використання приладу в приміщеннях, де електрична мережа не обладнана заземлювальним проводом.

**uk** Як уникнути матеріальних збитків

- ▶ Щоб уникнути небезпек, у разі пошкодження кабелю живлення цього приладу його заміну має виконувати виробник, сервісний центр або особа з відповідною кваліфікацією.
- ▶ Ніколи не занурюйте ні прилад, ні кабель живлення у воду й не мийте в посудомийній машині.
- ▶ Ні в якому разі не занурюйте у продукт основний блок приладу.
- ▶ Ніколи не користуйтеся пошкодженим приладом.
- ▶ Не допускайте контакту кабелю живлення з гарячими частинами й не кладіть кабель на гострі краї.
- ▶ У жодному разі не ставте прилад на гарячі поверхні або поблизу них.
- ▶ Після вимкнення зачекайте, поки привод повністю зупиниться.
- ▶ Руки, волосся, одяг тощо слід тримати на безпечній відстані від частин приладу, що обертаються.
- ▶ Заборонено відчиняти відкидний кронштейн під час обробки.
- ▶ Ніколи не залишайте прилад увімкненим, якщо перервано подачу електроживлення. Після збою електроживлення прилад автоматично перезапускається.
- ▶ Установлювати ручний міксер на підставку і знімати його можна, тільки коли привод зупинений, а прилад від'єднаний від електромережі.
- ▶ Приладдя можна встановлювати і знімати тільки за нерухомого привода й встановленого приладу.
- ▶ Опускаючи відкидний кронштейн, не засовуйте пальців у корпус або чашу.
- ▶ Обробляючи гарячі продукти, будьте обережні.
- ▶ Продукти, що кипіли, перед обробкою мають охолонути хоча б до 70 °С.
- ▶ Виконуйте вказівки з чищення.
- ▶ Поверхні, які контактують з харчовими продуктами, слід чистити перед кожним користуванням.

## Як уникнути матеріальних збитків

- ▶ Заборонено вмикати порожній прилад.

## Огляд

→ Мал. **1**

1	Отвори для фіксації
2	Отвори для встановлення знаряддя
3	Кнопка викиду
4	Перемикач
5	Змішувальна чаша
6	Приводне зубчасте колесо
7	Фіксатор для ручного міксера
8	Важіль для фіксації
9	Привод чаші
10	Кнопка розблокування відкидного кронштейна
11	Підставка з відкидним кронштейном
12	Вінички Turbo
13	Приводний шнек
14	Замішувальні гачки
15	Універсальний подрібнювач <sup>1 2</sup>

<sup>1</sup> Залежно від моделі

<sup>2</sup> окрема інструкція з експлуатації

**Зауваження:** Якщо приладдя відсутнє в комплекті, його можна замовити через сервісний центр.

## Елементи управління

### Кнопка викиду

Для виймання насадок.

**Зауваження:** Натиснути кнопку від'єднання можна, тільки коли перемикач у положенні 0.

### Перемикач

Символ	Функція
0	вимк.
1	найнижче число обертів
4	найвище число обертів
M	моментальне ввімкнення (найвище число обертів): натисніть уліво й утримуйте

## Знаряддя

### Вінички

Вінички придатні для таких цілей:

- Збивання яєчних білків або вершків
- Приготування легкого тіста, наприклад бісквітного, здобного і млинцевого

Рекомендації для отримання оптимальних результатів:

- Використовуйте вершки жирністю не менше ніж 30 % і температурою 4–8 °C
- Збивайте вершки або білки в широкій посудині

### Зауваження

Вінички не придатні:

- щоб готувати майонез
- щоб обробляти густе тісто

### Замішувальні гачки

Замішувальні гачки придатні, щоб готувати такі різновиди тіста, як дріжджове, хлібне й пісочне, а також тісто на піцу і штрудель.

**Зауваження:** Максимальна кількість продуктів становить 500 г борошна й інших інгредієнтів.

## Підготовка приладу

### Вказівки

- Використовувати попарно можна лише однакові знаряддя.
- Щоб не переплутати знаряддя, зважайте на форму їхніх пластмасових деталей!
- Вставляйте знаряддя по черзі, щоб вони не зчепилися.

→ Мал. 2 - 4

### Застосування з підставкою

Застосовуйте тільки ті знаряддя, що були в комплекті підставки.

→ Мал. 5 - 17

### Застосування без підставки

→ Мал. 18 - 23

## Огляд чищення

Чистьте окремі деталі, як показано в таблиці.

→ Мал. 24

## Приклади застосування

Неодмінно зважайте на максимальну кількість і час обробки, указані в таблиці.

→ Мал. 25

## Утилізація старих приладів

- ▶ Утилізуйте прилад екологічним способом.

Інформацію щодо актуальних способів утилізації можна отримати у продавця приладу або органів місцевого самоврядування.



Цей прилад маркіровано згідно положень європейської Директиви 2012/19/EU стосовно електронних та електро-

приладів, що були у використанні (waste electrical and electronic equipment - WEEE). Директивою визначаються можливості, які є дійсними у межах Європейського союзу, щодо прийняття назад та утилізації бувших у використанні приладів.

## Сервісні центри

Докладніші відомості про термін і умови гарантії у вашій країні можна отримати в сервісній службі, у дилера й на нашому сайті.

Виробник: "БСХ Хаузгерете ГмбХ" вул. Карл-Вері-Штрассе, 34, м. Мюнхен, 81739, Німеччина

Імпортер: ТОВ "БСХ Побутова Техніка" вул. Радищева, 10/14 корп.Б, м. Київ, Україна

Контактні дані сервісного центру можна знайти в долученому довіднику або на нашому сайті.





## Безопасность

- Внимательно прочитайте данное руководство.
- Сохраните инструкцию и информацию о приборе для дальнейшего использования или для передачи следующему владельцу.

Используйте прибор только:

- с оригинальными частями и принадлежностями.
- для перемешивания, взбивания и смешивания мягких продуктов питания и жидкостей.
- для замешивания воздушного теста.
- в бытовых условиях и в закрытых помещениях домашних хозяйств при комнатной температуре.
- для переработки количества продуктов и времени обработки, характерных для домашнего хозяйства;
- на высоте не более 2000 м над уровнем моря.

После каждого применения, во время отъезда, перед сборкой, разборкой или очисткой, а также в случае неисправности обязательно отсоедините прибор от сети.

Подставку прибора можно использовать только со входящим в комплект ручным миксером.

Этот прибор могут использовать лица с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или не имеющими достаточного опыта или знаний, если они находятся под присмотром или после получения указаний по безопасному использованию прибора и после того, как они осознали опасности, связанные с неправильным использованием.

Детям запрещено играть с прибором.

Очистку и обслуживание прибора запрещается выполнять детям.

Прибор нельзя использовать детям. Не допускайте детей к прибору и его сетевому проводу.

- ▶ При подключении прибора и его эксплуатации соблюдайте данные, приведенные на фирменной табличке.
- ▶ Во избежание опасностей замена поврежденного сетевого кабеля данного прибора может быть выполнена только производителем или авторизованной им сервисной службой либо лицом, имеющим аналогичную квалификацию.
- ▶ Категорически запрещается погружать прибор в воду или помещать его в посудомоечную машину.

## ru Предотвращение материального ущерба

- ▶ Запрещено погружать основной блок в перерабатываемый продукт.
- ▶ Категорически запрещается эксплуатировать поврежденный прибор.
- ▶ Категорически запрещен контакт сетевого кабеля с горячими частями или острыми краями.
- ▶ Никогда не ставьте прибор на горячие поверхности или рядом с ними.
- ▶ После выключения дождитесь полной остановки привода.
- ▶ Не допускайте контакта рук, волос, одежды и других предметов с вращающимися деталями.
- ▶ Ни в коем случае не открывайте поворотный кронштейн во время переработки.
- ▶ Никогда не оставляйте прибор включенным при отключении электропитания. После возобновления подачи электроэнергии прибор запускается самостоятельно.
- ▶ Устанавливать ручной миксер на подставку прибора и снимать миксер с подставки можно только при остановленном приводе и отключенной от розетки штепсельной вилке.
- ▶ Принадлежности можно устанавливать и снимать только после остановки привода и отсоединения прибора от сети.
- ▶ При опускании поворотного кронштейна не опускайте пальцы в корпус или чашу.
- ▶ При переработке горячих продуктов следует соблюдать осторожность.
- ▶ Перед переработкой кипящих продуктов дать им остыть хотя бы до 70 °С.
- ▶ Соблюдайте указания по очистке.
- ▶ Поверхности, контактирующие с продуктами питания, следует очищать перед каждым использованием.

## Предотвращение материально-го ущерба

- ▶ Никогда не включайте прибор вхолостую.

## Обзор

→ Рис. **1**

<b>1</b>	Отверстия для фиксатора
<b>2</b>	Отверстия для установки насадок
<b>3</b>	Кнопка выброса
<b>4</b>	Переключатель

<sup>1</sup> В зависимости от модели

<sup>2</sup> отдельная инструкция по эксплуатации

5	Смесительная чаша
6	Приводная шестерня
7	Фиксатор для ручного миксера
8	Рычажок для фиксатора
9	Привод смесительной чаши
10	Кнопка разблокировки поворотного кронштейна
11	Подставка прибора с поворотным кронштейном
12	Турбо венчики
13	Приводной шнек
14	Крюки для замеса теста
15	Универсальный измельчитель <sup>1 2</sup>

<sup>1</sup> В зависимости от модели

<sup>2</sup> отдельная инструкция по эксплуатации

**Заметка:** Если одна из принадлежностей не входит в комплект поставки, ее можно заказать в сервисной службе.

## Элементы управления

### Кнопка выброса

Для снятия насадок.

**Заметка:** Кнопку выброса можно нажать, только когда ползунок установлен на 0.

### Переключатель

Символ	Функция
0	выключен
1	самое низкое число оборотов
4	самое высокое число оборотов
M	Моментальное включение (самое высокое число оборотов); нажать влево и удерживать

## Насадки

### Венчики

Венчики предназначены для:

- взбивания белка или сливок

- приготовления легкого теста, например, для блинчиков или бисквита, сдобы

Рекомендации для получения оптимальных результатов:

- Использовать сливки с жирностью не менее 30 % и температурой 4—8 °C
- Взбивать сливки или белки в широкой емкости

### Заметка

Венчики не предназначены:

- для приготовления майонеза
- для приготовления плотного теста

### Крюки для замеса теста

Крюки для замеса теста предназначены для приготовления различных видов теста, таких как дрожжевое тесто, хлебное тесто для хлеба, пиццы, штруделя или песочное тесто.

**Заметка:** Максимальное перерабатываемое количество составляет 500 г муки и других ингредиентов.

## Подготовка прибора к работе

### Примечания

- Используйте попарно только одинаковые насадки.
- Чтобы не перепутать насадки, обратите внимание на форму их пластмассовых деталей!
- Вставляйте насадки по отдельности, чтобы они не сцепились.

→ Рис. **2** - **4**

## Использование с подставкой прибора

Используйте только насадки, прилагаемые к подставке прибора.

→ Рис. **5** - **17**

## Использование без подставки прибора

→ Рис. **18** - **23**

## Обзор чистки

Отдельные детали чистятся согласно таблице.

→ Рис. **24**

## Примеры использования

Обязательно соблюдать указанное максимальное количество ингредиентов и время переработки в таблице.

→ Рис. 25

## Утилизация старого бытового прибора

- ▶ Утилизируйте прибор в соответствии с экологическими нормами.

Сведения о возможных способах утилизации можно получить в специализированном торговом предприятии, а также в районных или городских органах управления.



Данный прибор имеет отметку о соответствии европейским нормам 2012/19/EU утилизации электрических и электронных приборов (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

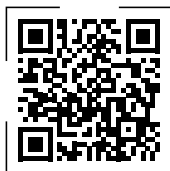
Данные нормы определяют действующие на территории Евросоюза правила возврата и утилизации старых приборов.

## Сервисная служба

Подробную информацию о гарантийном сроке и условиях гарантии в вашей стране вы можете запросить в нашей сервисной службе, у вашего продавца или найти на нашем сайте.

Адрес и телефон сервисной службы можно найти в прилагаемом перечне сервисных служб или на нашем веб-сайте. Для доступа к контактам служб клиентского сервиса, вы также можете использовать данный QR код.

<https://www.bosch-home.ru>



## الأمان

- اقرأ هذا الدليل بعناية.
- احتفظ بالدليل وبمعلومات المنتج لغرض الاستخدام اللاحق أو لتسليمها إلى المالك التالي.
- لا تستخدم الجهاز إلا:
  - مع الأجزاء والكماليات الأصلية.
  - لتقليم وخفض وخلط المواد الغذائية الطرية والسوائل.
  - لعجن العجين الناعم.
  - في المنزل الخاص وفي الأماكن المغلقة من المحيط المنزلي في درجة حرارة الغرفة.
  - لمعالجة الكميات ولفترات التشغيل المعتادة في الأغراض المنزلية.
  - حتى ارتفاع يبلغ 2000 م فوق سطح البحر.
- يجب فصل الجهاز من مصدر الطاقة دائماً بعد كل استخدام أو في حالة عدم وجود مراقبة أو قبل التجميع أو التفكيك أو التنظيف أو في حالة ظهور أخطاء على الجهاز.
- لا تستخدم حامل الجهاز إلا مع الخلاط اليدويّ المورّد.
- يُسمح باستخدام هذا الجهاز من قِبَل الأشخاص الذين يعانون من نقص في القدرات الجسدية أو الحسية أو العقلية أو الأشخاص الذين لديهم قصور في الخبرة أو المعرفة شريطة أن يتم مراقبتهم أو توجيههم إلى كيفية الاستخدام الآمن للجهاز مع التأكد من إدراكهم للأخطار المرتبطة بذلك.
- لا يجوز للأطفال العبث بالجهاز.
- لا يجوز للأطفال تنظيف الجهاز أو إجراء أعمال الصيانة المنوطة بالمستخدم.
- لا يُسمح باستخدام الجهاز من قبل أطفال. يجب إبعاد الأطفال عن الجهاز وكابل التوصيل.
- ◀ لا توصّل الجهاز وتشغّل إلا وفقاً للقيم الموضّحة على لوحة الصنع.
- ◀ إذا كان كابل الكهرباء لهذا الجهاز متضرراً، يجب تغييره من قبل الجهة الصانعة أو مركز خدمة العملاء التابع لها أو من قبل فني مؤهل بشكل مماثل، وذلك لتجنب المخاطر.
- ◀ لا تغمر الجهاز أو كابل الكهرباء في الماء أو في غسالة الأواني.
- ◀ لا تغمر الجهاز الأساسي أبداً في الخليط.
- ◀ لا تشغّل أبداً جهازاً متضرراً.
- ◀ لا تقم مطلقاً بوضع وصلة الشبكة في وضع تلامس مع أجزاء ساخنة أو تسحبها فوق حواف حادة.
- ◀ لا تضع الجهاز أبداً على سطح ساخن أو بالقرب منه.
- ◀ انتظر حتى يتوقف المحرك تماماً بعد إيقاف التشغيل.

- ◀ احرص على إبعاد الأيدي والشعر والملابس والأوعية الأخرى عن الأجزاء الدوّارة.
- ◀ لا تفتح الذراع المتراوح أبداً أثناء عملية المعالجة.
- ◀ لا تترك الجهاز أبداً قيد التشغيل في حالة انقطاع التيار الكهربائي.
- ◀ حيث يُعادو الجهاز التشغيل تلقائياً بعد انقطاع التيار الكهربائي.
- ◀ لا تضع الخلاط اليدوي على حامل الجهاز أو تخلعه من حامل الجهاز، إلا عندما تكون وحدة الإدارة في وضع السكون التام ويكون قابس الجهاز قد تم إخراجة من مقبس التغذية بالكهرباء.
- ◀ لا تركّب أو تفك الملحقات إلا عند توقف وحدة الإدارة وفصل الجهاز عن مصدر التيار الكهربائي.
- ◀ لا تمسك بجسم الماكينة أو بالوعاء عند إنزال الذراع المتراوح.
- ◀ توخّ الحذر عند معالجة مواد غذائية ساخنة.
- ◀ اترك المواد الغذائية المطبوخة لتبرد وتصل إلى درجة حرارة 70 °م أو أقل قبل معالجتها.
- ◀ احرص على مراعاة إرشادات التنظيف.
- ◀ نظّف الأسطح التي تلامس المواد الغذائية قبل كل استخدام.

## تجبُّب الأضرار المادية

- ◀ لا تشغّل أبداً دون وجود خليط.

## عرض عام

### – الشكل 1

14	كُلاب العجين
15	القطاعة متنوعة الاستخدامات <sup>1 2</sup>

<sup>1</sup> على حسب الطراز  
<sup>2</sup> دليل استعمال منفصل

**ملاحظة:** إذا لم يكن أحد المُلحقات موجوداً داخل مجموعة التوريد، يمكنك طلبه عبر خدمة العملاء.

## عناصر الاستعمال

### زر الإخراج

لغرض خلع الأدوات.

**ملاحظة:** لا يمكن استخدام زر الإخراج، إلا إذا كان المفتاح على الوضع 0.

### المفتاح

الرمز	الوظيفة
0	مطفاً
1	أدنى عدد لفات
4	أعلى عدد لفات
M	اضغط على التوصيل اللحظي (أعلى عدد لفات) إلى اليسار وثبته

1	فتحات لمشبك القفل
2	فتحات استخدام العدد والأدوات
3	زر الإخراج
4	المفتاح
5	وعاء تقليب
6	عجلة مسننة دافعة
7	مشبك قفل للخلاط اليدوي
8	ذراع لمشبك القفل
9	دافع الوعاء
10	زر تحرير القفل للذراع المتراوح
11	حامل الجهاز مع الذراع المتراوح
12	أذرع التقلب الحلزونية تربو
13	حلزون دافع

<sup>1</sup> على حسب الطراز  
<sup>2</sup> دليل استعمال منفصل

## أدوات العمل

## أدع التقلب الحلزونية

أدع التقلب الحلزونية مناسبة للتطبيقات التالية:

- خفق بياض البيض أو القشدة
- إنتاج العجائن الخفيفة، مثل عججين البسكويت، وعججين الكعك، وعججين البان كيك
- توصيات من أجل نتائج مثالية:
- استخدم قشدة ذات 30% دسم على الأقل ودرجة حرارتها 4-8 °م
- اخفق القشدة أو بياض البيض في وعاء واسع

## ملاحظة

أدع التقلب الحلزونية غير مناسبة:

- لإعداد المايونيز
- لمعالجة العجائن الثقيلة

## غلاب العجين

غلاب العجين مناسبة لإنتاج أنواع مختلفة من العجائن مثل عججين الخميرة أو عججين البيتزا أو عججين الفطائر أو عججين الخبز أو العجين المُقدد.

**ملاحظة:** تبلغ كمية المعالجة القصوى 500 ج من الطحين والمُكوّنات.

## تحضير الجهاز

## ملاحظات

- لا تستخدم الأدوات المتشابهة إلا أزواجًا.
- يرجى مراعاة أشكال الأجزاء البلاستيكية في الأدوات، لتجنب الخلط بين الأدوات!
- رُجّب أدوات العمل فرادى الواحدة تلو الأخرى لتجنّب حدوث انحصار.

← الشكل 2 - 4

## الاستخدام مع حامل الجهاز

لا تستخدم إلا الأدوات، التي وُزّدت مع حامل الجهاز.

← الشكل 5 - 17

## الاستخدام دون حامل الجهاز

← الشكل 18 - 23

## نظرة عامة على التنظيف

نظّف الأجزاء المفردة، كما هو مبين في الجدول.

← الشكل 24

## أمثلة تطبيقية

التزم بالضرورة بالكميات القصوى ومدد الإعداد المنصوص عليها في الجدول.

← الشكل 25

## التخلص من الجهاز القديم

◀ تخصّن من الجهاز بطريقة لا تضر بالبيئة.

يمكنك الحصول على المعلومات الخاصة بأحدث سبل التخلص من المخلفات لدى تاجر المتخصص أو لدى إدارة البلدية أو المدينة التي تتبع لها.



هذا الجهاز مطابق للمواصفة الأوربية 2012/19/المجموعة الاقتصادية الأوربية الخاصة بالأجهزة الكهربائية والإلكترونية القديمة (waste electrical and electronic equipment - WEEE). وهذه المواصفة تمدد الإطار العام لقواعد تسري في جميع دول الاتحاد الأوربي بخصوص استعادة الأجهزة القديمة وإعادة استغلالها.

## خدمة العملاء

يمكن الحصول على قطع غيار أصلية ذات صلة بالوظيفة وفقًا لتوجيهات التصميم الإيكولوجي ذات الصلة من خدمة العملاء لمدة 7 سنوات على الأقل من تاريخ استلام العميل للسلعة أو تاريخ تفعيل الضمان للسلع التي تحتاج إلى تركيب أو تشغيل<sup>1</sup> سوف تحصل على معلومات مفصلة حول فترة الضمان وشروطه في بلدك لدى خدمة العملاء الخاصة بنا أو لدى التاجر الذي تتعامل معه أو على موقعنا الإلكتروني. تجد بيانات الاتصال بخدمة العملاء في فهرس خدمة العملاء المرفق أو على موقعنا الإلكتروني.



## 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](http://www.bosch-home.com/welcome)**



## Looking for help? You'll find it here.

Expert advice for your Bosch home appliances, 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](http://www.bosch-home.com/service)**

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

### **BSH Hausgeräte GmbH**

Carl-Wery-Straße 34  
81739 München, GERMANY  
[www.bosch-home.com](http://www.bosch-home.com)

A Bosch Company



**8001258671** (030327)

de, en, fr, it, nl, da, no, sv, fi, es, pt, el, tr, pl, uk, ru, ar

Valid within Great Britain:  
Imported to Great Britain by  
BSH Home Appliances Ltd.  
Grand Union House  
Old Wolverton Road  
Wolverton, Milton Keynes  
MK12 5PT  
United Kingdom