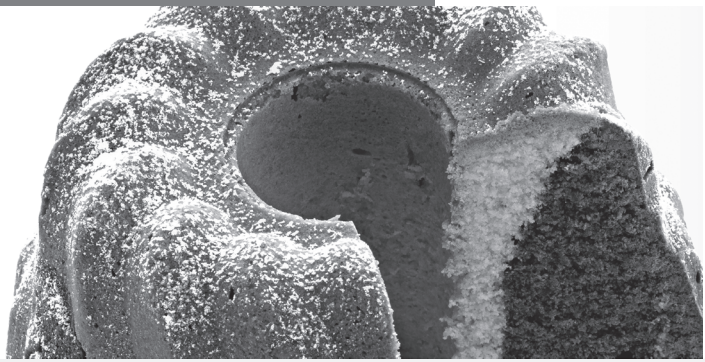
Register your new Bosch now:
**www.bosch-home.com/welcome**



**MFQ2...**

BOSCH

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| **de** | Gebrauchsanleitung | **no** | Bruksanvisning | **tr** | Kullanım kılavuzu |
| **en** | Instruction manual | **sv** | Bruksanvisning | **pl** | Instrukcja obsługi |
| **fr** | Mode d'emploi | **fi** | Käyttöohje | **uk** | Інструкція з експлуатації |
| **it** | Istruzioni per l'uso | **es** | Instrucciones de uso | **ru** | Инструкция по эксплуатации |
| **nl** | Gebruiksaanwijzing | **pt** | Instruções de serviço | **ar** | إرشادات الاستخدام |
| **da** | Brugsanvisning | **el** | Οδηγίες χρήσης | | |

| | | |
|---|---|---|
| **de** | Deutsch | 3 |
| **en** | English | 9 |
| **fr** | Français | 14 |
| **it** | Italiano | 20 |
| **nl** | Nederlands | 25 |
| **da** | Dansk | 30 |
| **no** | Norsk | 35 |
| **sv** | Svenska | 40 |
| **fi** | Suomi | 45 |
| **es** | Español | 50 |
| **pt** | Português | 56 |
| **el** | Ελληνικά | 62 |
| **tr** | Türkçe | 69 |
| **pl** | Polski | 76 |
| **uk** | Українська | 82 |
| **ru** | Русский | 88 |
| **ar** | العربية | 103 |

## Bestimmungsgemäßer Gebrauch

**Die Gebrauchsanleitung sorgfältig durchlesen, danach handeln und aufbewahren! Bei Weitergabe des Geräts diese Anleitung beilegen.**

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

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

Das Gerät ist geeignet zum Verrühren, Schlagen und Mixen von weichen Nahrungsmitteln und Flüssigkeiten sowie zum Kneten von weichem Teig. Das Gerät darf nicht zur Verarbeitung von anderen Substanzen bzw. Gegenständen benutzt werden.

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

## Sicherheitshinweise

### ⚠ Stromschlaggefahr und Brandgefahr!

Das Gerät nur in Innenräumen bei Raumtemperatur und bis zu 2000 m über Meereshöhe verwenden. Gerät nicht auf oder in die Nähe heißer Oberflächen, wie z. B. Herdplatten, stellen.

Gerät nur gemäß Angaben auf dem Typenschild anschließen und betreiben. Nur benutzen, wenn Zuleitung und Gerät keine Beschädigungen aufweisen. Reparaturen am Gerät, wie z. B. eine beschädigte Netzanschlussleitung auswechseln, dürfen nur durch unseren Kundendienst ausgeführt werden, um Gefährdungen zu vermeiden. Das Netzkabel nicht mit heißen Teilen in Berührung bringen oder über scharfe Kanten ziehen.



MFQ2_DE_Update_Turbobesen.indb 3 01.03.2016 11:00:50

Das Grundgerät niemals in Wasser tauchen oder in den Geschirrspüler geben. Keinen Dampfreiniger benutzen. Das Gerät nicht mit feuchten Händen benutzen.
Das Gerät muss nach jedem Gebrauch, bei nicht vorhandener Aufsicht, vor dem Zusammenbau, Auseinandernehmen oder Reinigen und im Fehlerfall stets vom Netz getrennt werden.

**⚠ Verletzungsgefahr!**
Gerät niemals an Zeitschaltuhren oder fernbedienbaren Steckdosen anschließen. Bei Stromunterbrechung bleibt das Gerät eingeschaltet und läuft nach der Unterbrechung wieder an. Gerät sofort ausschalten. Das Gerät während des Betriebs stets beaufsichtigen! Das Gerät niemals länger eingeschaltet lassen, wie für die Verarbeitung der Lebensmittel notwendig. Nach dem unmittelbaren Einsatz des Gerätes den Stillstand des Antriebes abwarten. Vor dem Auswechseln von Zubehör oder Zusatzteilen, die im Betrieb bewegt werden, muss das Gerät ausgeschaltet und vom Netz getrennt werden. Das Gerät nicht im Leerlauf betreiben. Niemals in rotierende Teile greifen. Lange Haare oder lose Kleidungsstücke schützen, damit sie nicht in die rotierenden Werkzeuge gelangen. Das Gerät nur mit Originalteilen und -zubehör benutzen. Nur Werkzeuge des gleichen Typs (z. B. 2x Knethaken) paarweise einsetzen.

**⚠ Verbrennungsgefahr!**
Vorsicht bei der Verarbeitung von heißem Mixgut. Heißes Mixgut kann bei der Verarbeitung spritzen.

**⚠ Wichtig!**
Das Gerät nach jeder Verwendung oder nach längerem Nichtgebrauch unbedingt wie beschrieben reinigen. ➞ *„Pflege und tägliche Reinigung“ siehe Seite 6*

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

## Inhalt

Bestimmungsgemäßer Gebrauch....3
Sicherheitshinweise....3
Auf einen Blick....5
Vor dem ersten Gebrauch....5
Werkzeuge....5
Bedienung....5
Pflege und tägliche Reinigung....6
Rezepte....6
Entsorgung....8
Garantiebedingungen....8



MFQ2_DE_Update_Turbobesen.indb 4 01.03.2016 11:00:50

# Auf einen Blick

➞ **Bild A**

**Grundgerät**

**1 Auswurftaste**

**2 Ein/Aus-Schalter (mehrstufig)**
- **a 0** = Gerät ausgeschaltet
- **b 1** = niedrigste Drehzahl
- **c 4** = höchste Drehzahl
- **d M** = Momentschaltung (höchste Drehzahl)

**3 Netzkabel**

**4 Öffnungen zum Einsetzen der Werkzeuge**
- **a** große Öffnung (mit 4 Einkerbungen)
- **b** kleine Öffnung

**Werkzeuge**

**5 Nur MFQ22...**
**Rührbesen** (2 Stück)

**6 Nur MFQ24...**
**Turbo-Rührbesen** (2 Stück)

**7 Knethaken** (2 Stück)

**8 Universalzerkleinerer***
(separate Gebrauchsanleitung)

Mit dem Universalzerkleinerer nutzen Sie die volle Leistung des Gerätes. Wenn der Universalzerkleinerer nicht im Lieferumfang enthalten ist, kann dieser über den Kundendienst bestellt werden (Nr. 12011748).

# Vor dem ersten Gebrauch

Bevor das neue Gerät benutzt werden kann, muss dieses vollständig entpackt, gereinigt und geprüft werden.

**Achtung!**
Ein beschädigtes Gerät nie in Betrieb nehmen!

- Grundgerät und alle Zubehörteile aus der Verpackung nehmen.
- Vorhandenes Verpackungsmaterial entfernen.
- Alle Teile auf Vollständigkeit prüfen. ➞ **Bild A**
- Alle Teile auf sichtbare Schäden überprüfen.
- Vor dem ersten Gebrauch alle Teile gründlich reinigen und trocknen. ➞ *„Pflege und tägliche Reinigung“ siehe Seite 6*

# Werkzeuge

**Hinweise:**
- Die Rührbesen sind zur Verarbeitung von schweren Teigen nicht geeignet.
- Die maximale Verarbeitungsmenge beträgt 500 g Mehl und Zutaten.

## Rührbesen oder Turbo-Rührbesen

**je nach Modell**
Geeignet für Soßen, Eischnee, Kartoffelpürree, Cremes, Mayonnaise, Sahne und leichte Teige, wie z. B. Rührteig.

## Knethaken

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

# Bedienung

⚠ **Verletzungsgefahr!**
Netzstecker erst einstecken, wenn alle Vorbereitungen zum Arbeiten mit dem Gerät abgeschlossen sind und die Werkzeuge fest mit dem Grundgerät verbunden sind. Nie in die rotierenden Werkzeuge greifen. Nur gleiche Werkzeuge paarweise verwenden.

➞ **Bild B**

1. Netzkabel vollständig abwickeln.
2. Die gewünschten Werkzeuge in die jeweils passenden Öffnungen schieben, bis sie hörbar einrasten.
3. Zutaten in ein geeignetes Gefäß einfüllen.
4. Netzstecker einstecken.
5. Rührbesen oder Knethaken eintauchen. Die Schüssel mit einer Hand gut festhalten.



MFQ2_DE_Update_Turbobesen.indb 5 01.03.2016 11:00:50

6. Erforderliche Geschwindigkeitsstufe einschalten:
   **Stufe 1:** zum Einarbeiten und Untermischen
   **Stufe 4:** zum Kneten und Schlagen
   **M:** für kurzzeitig maximale Leistung nach links drücken und festhalten.
7. Mixer während der Verarbeitung in der Schüssel hin und her bewegen.
8. Sobald die gewünschte Konsistenz erreicht ist, den Schalter auf **0** stellen und den Stillstand des Gerätes abwarten. Werkzeug erst dann aus dem Mixgut nehmen.
9. Den Netzstecker ziehen.
10. Auswurftaste drücken und die Werkzeuge abnehmen.

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

# Pflege und tägliche Reinigung

Das Gerät und die verwendeten Werkzeuge müssen nach jedem Gebrauch gründlich gereinigt werden.

⚠ **Stromschlaggefahr!**
– Vor dem Reinigen den Netzstecker ziehen.
– Das Grundgerät nie in Flüssigkeiten tauchen und nicht in der Spülmaschine reinigen.
– Keinen Dampfreiniger benutzen.

**Achtung!**
– Keine alkohol- oder spiritushaltigen Reinigungsmittel verwenden.
– Keine scharfen, spitzen oder metallische Gegenstände benutzen.
– Keine scheuernden Tücher oder Reinigungsmittel verwenden.

■ Das Grundgerät mit einem weichen, feuchten Tuch abwischen und abtrocknen.
■ Die Werkzeuge mit Spüllauge und einer weichen Bürste reinigen oder in den Geschirrspüler geben.
■ Alle Teile trocknen lassen.

# Rezepte

## Schlagsahne

– 100-500 g Sahne
■ Sahne ½ bis 5 Minuten auf Stufe **4** mit den Rührbesen verarbeiten, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist.

## Eiweiß / Eischnee

– 1-5 Eiweiß
■ Eiweiß 2 bis 5 Minuten auf Stufe **4** mit den Rührbesen verarbeiten.

## Biskuitteig

**Grundrezept**
– 2 Eier
– 2-3 EL heißes Wasser
– 100 g Zucker
– 1 Päckchen Vanillezucker
– 70 g Mehl
– 70 g Stärkemehl
– evtl. Backpulver
■ Zutaten (außer Mehl und Stärkemehl) 3-4 Minuten auf Stufe **4** mit den Rührbesen schaumig schlagen.
■ Gerät auf Stufe **1** schalten, gesiebtes Mehl und Stärkemehl innerhalb ½ bis 1 Minute löffelweise untermischen.

**Höchstmenge:** 2 x Grundrezept

## Rührteig

**Grundrezept**
– 2 Eier
– 125 g Zucker
– 1 Prise Salz
– 1 Päckchen Vanillezucker oder Schale von ½ Zitrone
– 125 g Butter oder Margarine (Raumtemperatur)
– 250 g Mehl
– 1 Päckchen Backpulver
– 60 ml Milch
■ Alle Zutaten ca. ½ Minute auf Stufe **1**, dann ca. 3-4 Minuten auf **4** mit den Rührbesen verarbeiten.

**Höchstmenge:** 2 x Grundrezept



MFQ2_DE_Update_Turbobesen.indb 6 01.03.2016 11:00:51

## Mürbeteig

**Grundrezept**

– 125 g Butter (Raumtemperatur)
– 100-125 g Zucker
– 1 Ei
– 1 Prise Salz
– etwas Zitronenschale oder Vanillezucker
– 250 g Mehl
– evtl. Backpulver
■ Alle Zutaten ca. ½ Minute auf Stufe **1**, dann ca. 3-4 Minuten auf **4** mit den Knethaken verarbeiten.

**Höchstmenge:** 2 x Grundrezept

## Boden für Obstkuchen

**Grundrezept**

– 2 Eier
– 125 g Zucker
– 125 g gemahlene Haselnüsse
– 50 g Semmelbrösel
■ Eier und Zucker 3-4 Minuten auf Stufe **4** schaumig schlagen.
■ Gerät auf Stufe **1** schalten, Haselnüsse und Semmelbrösel dazugeben und eine ½ Minute mit den Rührbesen verarbeiten.

**Höchstmenge:** 2 x Grundrezept

## Hefezopf

**Grundrezept**

– 250 g Mehl
– 1 Päckchen Trockenhefe
– 110 ml warme Milch
– 1 Ei
– 1 Prise Salz
– 40 g Zucker
– 30 g zerlassene, abgekühlte Butter
– Schale einer halben Zitrone, gerieben
■ Alle Zutaten ca. ½ Minute auf Stufe **1**, dann ca. 3–4 Minuten auf Stufe **4** mit den Knethaken verarbeiten.

**Höchstmenge:** 2 x Grundrezept

## Pizzateig

**Grundrezept**

– 250 g Mehl
– 1 Päckchen Trockenhefe
– 1 TL Zucker
– 1 Prise Salz
– 3 EL Öl
– 125 ml warmes Wasser
■ Alle Zutaten ca. ½ Minute auf Stufe **1**, dann ca. 3-4 Minuten auf Stufe **4** mit den Knethaken verarbeiten.

**Höchstmenge:** 2 x Grundrezept

## Brotteig

**Grundrezept**

– 250 g Mehl
– 8 g Zucker
– 8 g Margarine
– 4 g Salz
– 1 Päckchen Trockenhefe
– 150 ml Wasser
■ Alle Zutaten ca. ½ Minute auf Stufe **1**, dann ca. 3-4 Minuten auf Stufe **4** mit den Knethaken verarbeiten.

**Höchstmenge:** 2 x Grundrezept



MFQ2_DE_Update_Turbobesen.indb 7 01.03.2016 11:00:51

## Entsorgung

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

## Garantiebedingungen

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

Änderungen vorbehalten.



MFQ2_DE_Update_Turbobesen.indb 8 01.03.2016 11:00:51

## Intended use

**Read and follow the instruction manual carefully and keep for later reference! Enclose these instructions when you give this appliance to someone else.**

If the instructions for correct use of the appliance are not observed, the manufacturer's liability for any resulting damage will be excluded.
This appliance is designed for processing normal household quantities in the home or similar quantities in non-industrial applications. Non-industrial applications include e.g. use in employee kitchens in shops, offices, agricultural and other commercial businesses, as well as use by guests in boarding houses, small hotels and similar dwellings. Use the appliance only for processing normal amounts of food and for normal amounts of time for domestic use.
The appliance is suitable for stirring, beating and mixing soft foodstuffs and liquids, and for kneading soft dough. The appliance should not be used for processing other substances or objects.
This appliance can be used by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and/or knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and if they understand the hazards involved. Keep children away from the appliance and connecting cable and do not allow them to use the appliance. Do not let children play with the appliance. Cleaning and user maintenance must not be performed by children.

## Safety instructions

### ⚠ Risk of electric shock and fire!

Only use the appliance indoors at room temperature and up to 2000 m above sea level. Do not place the appliance on or near hot surfaces, e.g. hobs.
Connect and operate the appliance only in accordance with the specifications on the rating plate. Do not use the appliance if the power cord and/or appliance are damaged. Only our customer service may repair the appliance, e.g. by replacing a damaged power cord, in order to avoid hazards. The mains cable must not come into contact with hot parts or be pulled across sharp edges.
Never immerse the base unit in water or place it in the dishwasher. Do not steam-clean the appliance. Do not use the appliance with damp hands.
After each use, whenever the appliance is unsupervised, prior to assembly, prior to disassembly, prior to cleaning and in the event of an error, the appliance must always be disconnected from the mains.



MFQ2_DE_Update_Turbobesen.indb 9 01.03.2016 11:00:51

### ⚠ Risk of injury!

Never connect the appliance to timer switches or remote-controllable sockets. If the power is interrupted, the appliance remains switched on and restarts when the power is restored. Switch off the appliance immediately. Never leave the appliance unattended while it is switched on! Never leave the appliance switched on for longer than is necessary to process the ingredients. Immediately after using the appliance, wait for it to stop. Before replacing accessories or additional parts which move during operation, the appliance must be switched off and disconnected from the power supply. Do not operate the appliance at idle speed. Keep hands clear of rotating parts. Protect long hair or loose items of clothing to prevent them from becoming caught in the rotating tools. Use the appliance only with genuine parts and accessories. Only insert tools of the same type (e.g. 2x kneading hooks) in pairs.

### ⚠ Risk of scalding!

Take care when processing hot food. Hot food may splash during processing.

### ⚠ Important!

It is essential to clean the appliance as described after each use or after it has not been used for an extended period. ➞ *“Care and daily cleaning” see page 12*

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

## Contents

Intended use....9
Safety instructions....9
Overview....11
Before using for the first time....11
Tools....11
Operation....11
Care and daily cleaning....12
Recipes....12
Disposal....13
Guarantee....13



MFQ2_DE_Update_Turbobesen.indb 10 01.03.2016 11:00:51

# Overview

➞ **Fig. A**

**Base unit**

**1 Ejector button**

**2 On/Off switch (multi-level)**

- **a 0** = Appliance switched off
- **b 1** = Lowest speed
- **c 4** = Highest speed
- **d M** = Instantaneous switching (highest speed)

**3 Mains cable**

**4 Apertures for inserting the tools**

- **a** Large aperture (with 4 indentations)
- **b** Small aperture

**Tools**

**5 Only MFQ22...**
**Stirring whisks** (x2)

**6 Only MFQ24...**
**Turbo stirring whisks** (x2)

**7 Kneading hooks** (x2)

**8 Universal cutter***
(separate instruction manual)

* Depending on the model

With the universal cutter, you can use the appliance at full power. If the universal cutter is not included with the hand blender, it can be ordered from customer service (order no. 12011748).

# Before using for the first time

Before the new appliance can be used, it must be fully unpacked, cleaned and checked.

**Caution!**
Never operate a damaged appliance!

- Remove the base unit and all accessories from the packaging.
- Remove the packaging material that is present.
- Check all parts for completeness.
  ➞ **Fig. A**
- Inspect all parts for visible damage.
- Thoroughly clean and dry all parts before using for the first time.
  ➞ *“Care and daily cleaning” see page 12*

# Tools

**Notes:**

- The stirring whisks are not suitable for processing heavy dough.
- The maximum processing quantity is 500 g of flour and ingredients.

## Stirring whisks or turbo stirring whisks

**depending on the model**
Suitable for sauces, beaten egg whites, mashed potatoes, crème fraîche, mayonnaise, cream and light dough, e.g. cake mixture.

## Kneading hooks

Suitable for stiff mixtures such as shortcrust pastry, yeast dough and potato dough as well as for mixing heavy mincemeat dough, pasta or bread dough.

# Operation

⚠ **Risk of injury!**
Do not insert the mains plug until all preparations for working with the appliance are complete and the tools are firmly connected to the base unit. Never reach into the rotating tools. Only use tools of the same type in pairs.

➞ **Fig. B**

1. Completely unwind the mains cable.
2. Slide the desired tools into the respective suitable apertures until you hear them lock into place.
3. Place the ingredients into a suitable receptacle.
4. Plug into the mains.
5. Immerse the stirring whisks or kneading hooks into the mixture. Hold the bowl firmly with one hand.



MFQ2_DE_Update_Turbobesen.indb 11 01.03.2016 11:00:51

6. Switch on at the required speed level:
   **Level 1:** For working and mixing ingredients in
   **Level 4:** For kneading and beating
   **M:** For temporary maximum output, press to the left and hold.
7. Move the mixer to and fro in the bowl while mixing.
8. As soon as the desired consistency is achieved, set the switch to **0** and wait for the appliance to come to a stop. Only then should you remove the tool from the food.
9. Unplug the mains plug.
10. Press the ejector button and remove the tools.

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

## Care and daily cleaning

The appliance and the tools used must be thoroughly cleaned after each use.

⚠ **Risk of electric shock!**
– Unplug the appliance before cleaning it.
– Never immerse the base unit in liquids and do not clean in the dishwasher.
– Do not steam-clean the appliance.

**Caution!**
– Do not use any cleaning agents containing alcohol or spirits.
– Do not use any sharp, pointed or metal objects.
– Do not use abrasive cloths or cleaning agents.

■ Wipe the outside of the base unit with a soft, damp cloth and dry off.
■ Clean the tools with dishwashing detergent and a soft brush or place them into the dishwasher.
■ Allow all parts to dry.

## Recipes

### Whipped cream

– 100-500 g whipping cream
■ Using the stirring whisks, beat the cream for ½ to 5 minutes at Level **4** until the desired consistency has been achieved.

### Egg white/beaten egg white

– 1-5 egg whites
■ Using the stirring whisks, beat the egg whites for 2 to 5 minutes at Level **4**.

### Sponge mixture

**Basic recipe**
– 2 eggs
– 2-3 tbsp hot water
– 100 g sugar
– 1 sachet vanilla sugar
– 70 g flour
– 70 g cornflour
– Baking powder if required
■ Beat the ingredients (except flour and cornflour) with the stirring whisks for approx. 3-4 minutes at Level **4** until frothy.
■ Switch appliance to Level **1**, mix in sifted flour and cornflour by the spoonful within ½ to 1 minute.

**Maximum quantity:** 2x basic recipe

### Cake mixture

**Basic recipe**
– 2 eggs
– 125 g sugar
– 1 pinch of salt
– 1 sachet vanilla sugar or peel from ½ lemon
– 125 g butter or margarine (room temperature)
– 250 g flour
– 1 sachet baking powder
– 60 ml milk
■ Mix all ingredients with the stirring whisks for approx. ½ minute at Level **1**, and then for approx. 3-4 minutes at Level **4**.

**Maximum quantity:** 2x basic recipe



MFQ2_DE_Update_Turbobesen.indb 12 01.03.2016 11:00:51

## Shortcrust pastry

**Basic recipe**

– 125 g butter (room temperature)
– 100-125 g sugar
– 1 egg
– 1 pinch of salt
– A little lemon peel or vanilla sugar
– 250 g flour
– Baking powder if required

■ Mix all ingredients with the kneading hooks for approx. ½ minute at Level **1**, then for approx. 3-4 minutes at Level **4**.

**Maximum quantity:** 2x basic recipe

## Base for fruit flan

**Basic recipe**

– 2 eggs
– 125 g sugar
– 125 g ground hazelnuts
– 50 g breadcrumbs

■ Beat eggs and sugar for 3-4 minutes at Level **4** until frothy.
■ Switch appliance to Level **1**, add hazelnuts and breadcrumbs and process for ½ minute with the stirring whisks.

**Maximum quantity:** 2x basic recipe

## Plaited loaf

**Basic recipe**

– 250 g flour
– 1 sachet dried yeast
– 110 ml warm milk
– 1 egg
– 1 pinch of salt
– 40 g sugar
– 30 g melted, cooled butter
– Peel of half a lemon, grated

■ Mix all ingredients with the kneading hooks for approx. ½ minute at Level **1**, then for approx. 3–4 minutes at Level **4**.

**Maximum quantity:** 2x basic recipe

## Pizza dough

**Basic recipe**

– 250 g flour
– 1 sachet dried yeast
– 1 tsp sugar
– 1 pinch of salt
– 3 tbsp oil
– 125 ml warm water

■ Mix all ingredients with the kneading hooks for approx. ½ minute at Level **1**, then for approx. 3-4 minutes at Level **4**.

**Maximum quantity:** 2x basic recipe

## Bread dough

**Basic recipe**

– 250 g flour
– 8 g sugar
– 8 g margarine
– 4 g salt
– 1 sachet dried yeast
– 150 ml water

■ Mix all ingredients with the kneading hooks for approx. ½ minute at Level **1**, then for approx. 3-4 minutes at Level **4**.

**Maximum quantity:** 2x basic recipe

# Disposal

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

# Guarantee

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

Changes reserved.



MFQ2_DE_Update_Turbobesen.indb 13 01.03.2016 11:00:51

## Conformité d'utilisation

**Veuillez lire attentivement cette notice d'utilisation. Respectez les instructions qu'elle contient et rangez-la soigneusement ! Si l'appareil change de propriétaire, remettez-lui cette notice.**
Le non-respect des instructions permettant d'utiliser correctement l'appareil dégage le fabricant de toute responsabilité envers les dommages qui pourraient en résulter.
Cet appareil est destiné à la préparation de quantités habituellement nécessaires dans un foyer, ou dans des applications non professionnelles similaires à celles d'un foyer. Les applications similaires à celles d'un foyer comprennent par exemple l'utilisation dans les coins-cuisine du personnel de magasins, de bureaux, d'entreprises agricoles et autres entreprises commerciales et industrielles, ainsi que l'utilisation par les clients de pensions, petits hôtels et immeubles d'habitation similaires. Utiliser cet appareil uniquement pour des quantités de préparations culinaires courantes et pour des durées de service normales. L'appareil est conçu pour mélanger, battre et mixer des aliments tendres et des liquides ainsi que pour pétrir des pâtes molles. L'appareil ne doit pas servir à transformer d'autres substances ou objets. Cet appareil peut être utilisé par des personnes aux capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou des personnes inexpérimentées, à condition qu'elles soient surveillées ou qu'elles aient été informées de l'utilisation sûre de l'appareil et qu'elles comprennent les risques inhérents à son usage. Il faut tenir les enfants à l'écart de l'appareil et du cordon de branchement et ne pas leur permettre d'utiliser l'appareil. Ne pas laisser les enfants jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien incombant à l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants.

## Consignes de sécurité

### ⚠ Risque de chocs électriques et d'incendie

Utiliser l'appareil uniquement dans des pièces intérieures à température ambiante et jusqu'à 2000 m d'altitude. Ne jamais poser l'appareil sur des surfaces chaudes (tables de cuisson par ex.) ou à proximité de celles-ci. Ne brancher et n'utiliser l'appareil que conformément aux indications figurant sur la plaque signalétique. N'utiliser l'appareil que si son cordon d'alimentation et l'appareil lui-même ne présentent aucun dommage. Afin d'écarter tout danger, seul notre service après-vente est habilité à réparer l'appareil, comme par exemple procéder au remplacement d'un cordon d'alimentation endommagé. Ne pas mettre le cordon d'alimentation en contact avec des éléments brûlants et ne pas le faire glisser sur des arêtes vives.



MFQ2_DE_Update_Turbobesen.indb 14 01.03.2016 11:00:51

Ne jamais plonger l'appareil de base dans l'eau ou le mettre dans un lave-vaisselle. N'utiliser jamais de nettoyeur à vapeur. Ne pas utiliser l'appareil avec les mains humides. L'appareil doit toujours être débranché du secteur, après chaque utilisation, lorsqu'il n'est pas sous surveillance, lorsqu'il doit être monté ou démonté, avant de le nettoyer et en cas de panne.

**⚠ Risques de blessures!**
Ne jamais raccorder l'appareil à des minuteries ou à des prises pouvant être commandées à distance. Si une coupure de courant se produit, l'appareil reste en position allumée et redémarrera dès le retour du courant. Éteindre l'appareil immédiatement. Surveiller toujours l'appareil pendant son fonctionnement ! Ne jamais laisser l'appareil allumé plus longtemps que nécessaire à mixage des produits alimentaires à traiter. Une fois l'appareil utilisé, attendre l'arrêt de l'entraînement. L'appareil doit être éteint et débranché du secteur avant de procéder au changement d'accessoires ou de pièces complémentaires mobiles en fonctionnement. Ne pas faire tourner l'appareil à vide. Ne pas toucher les pièces en rotation. Protéger les cheveux longs ou les vêtements flottants afin qu'ils ne se prennent pas dans les accessoires en rotation. Utiliser l'appareil avec les pièces et accessoires d'origine uniquement. Utiliser uniquement des accessoires de même type par paire (p. ex. 2 x crochet pétrisseur).

**⚠ Risque de brûlures !**
Attention lors du mixage d'aliments chauds. Les aliments chauds peuvent gicler pendant le mixage.

**⚠ Important !**
Nettoyer l'appareil selon la description après chaque utilisation ou après une longue durée sans utilisation. ➞ *« Entretien et nettoyage quotidiens » voir page 17*

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

## Sommaire

Conformité d'utilisation ..... 14
Consignes de sécurité ..... 14
Vue d'ensemble ..... 16
Avant la première utilisation ..... 16
Accessoires ..... 16
Utilisation ..... 16
Entretien et nettoyage quotidiens ..... 17
Recettes ..... 17
Mise au rebut ..... 19
Garantie ..... 19



MFQ2_DE_Update_Turbobesen.indb 15 01.03.2016 11:00:52

# Vue d’ensemble

➞ **Figure A**

**Appareil de base**

**1 Touche d’éjection**

**2 Interrupteur Marche/Arrêt (vitesses multiples)**

- **a 0** = Appareil éteint
- **b 1** = Vitesse la plus basse
- **c 4** = Vitesse la plus élevée
- **d M** = Marche momentanée (à la vitesse la plus élevée)

**3 Cordon d’alimentation**

**4 Orifices dans lesquels introduire les accessoires**

- **a** grand orifice (avec 4 encoches)
- **b** petit orifice

**Accessoires**

**5 Uniquement MFQ22...**
**Fouet mixeur** (2 x)

**6 Uniquement MFQ24...**
**Fouet mixeur turbo** (2 x)

**7 Crochet pétrisseur** (2 x)

**8 Broyeur universel***
(notice d’utilisation à part)

* selon le modèle

Avec le broyeur universel, vous profitez de toute la puissance de l’appareil. Si le broyeur universel n’a pas été livré d’origine, vous pouvez le commander auprès du service après-vente (n° de réf. 12011748).

# Avant la première utilisation

Avant de pouvoir utiliser l’appareil, le déballer complètement, le nettoyer et le contrôler.

**Attention !**
Ne jamais mettre en service un appareil endommagé !

- Sortir l’appareil de base et tous les accessoires de l’emballage.
- Retirer les emballages.
- Contrôler l’intégrité de toutes les pièces.
  ➞ **Figure A**
- Vérifier chacune des pièces pour s’assurer qu’il n’y a pas de défaut visible.
- Avant de les utiliser pour la première fois, nettoyer et sécher soigneusement toutes les pièces.
  ➞ *« Entretien et nettoyage quotidiens » voir page 17*

# Accessoires

**Remarques :**

- Les fouets mixeurs ne conviennent pas pour préparer les pâtes épaisses.
- La quantité maximale que permet de traiter l’appareil est de 500 g de farine plus les ingrédients.

## Fouet mixeur ou fouet mixeur turbo

**selon le modèle**

Convient pour les sauces, les blancs montés en neige, la purée de pommes de terre, les crèmes, la mayonnaise, la crème fouettée et les pâtes légères telles que la pâte levée.

## Crochet pétrisseur

Convient pour les pâtes fermes telles que la pâte brisée, la pâte au levain et les pâtes à base de pommes de terre, ainsi que pour mélanger les pâtes épaisses contenant de la viande hachée, les pâtes italiennes ou la pâte à pain.

# Utilisation

⚠ **Risques de blessures !**
Ne brancher la fiche secteur qu’une fois tous les préparatifs sur l’appareil achevés et lorsque les accessoires nécessaires sont montés correctement sur l’appareil de base. Ne jamais introduire les doigts dans des accessoires en rotation. Utiliser uniquement des accessoires de même type par paire.

➞ **Figure B**

1. Dérouler complètement le cordon d’alimentation électrique.
2. Insérer les accessoires souhaités dans les orifices adaptés à chacun jusqu’à ce qu’un clic d’enclenchement se fasse entendre.



MFQ2_DE_Update_Turbobesen.indb 16 01.03.2016 11:00:52

3. Verser les ingrédients dans un récipient approprié.
4. Brancher la fiche dans la prise de courant.
5. Introduire le fouet mixeur ou le crochet pétrisseur dans les ingrédients. Bien maintenir le bol mélangeur d'une main.
6. Mettre l'appareil en marche à la vitesse nécessaire :
   **Position 1 :** pour incorporer et mélanger
   **Position 4 :** pour pétrir et battre
   **M :** pousser vers la gauche et maintenir pour travailler à vitesse maximale brièvement.
7. Tourner le mixeur dans les deux sens pendant l'élaboration dans le bol mélangeur.
8. Dès que la consistance souhaitée est obtenue, régler l'interrupteur sur **0** et attendre que l'appareil s'arrête. Ne sortir les accessoires des ingrédients mixés qu'après.
9. Débrancher la prise.
10. Appuyer sur la touche d'éjection pour détacher les accessoires et les retirer.

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

## Entretien et nettoyage quotidiens

L'appareil et les pièces utilisées doivent être soigneusement nettoyés après chaque utilisation.

⚠ **Risque d'électrocution !**
– Avant le nettoyage, débrancher la fiche mâle de la prise de courant.
– Ne jamais plonger l'appareil de base dans des liquides et ne pas le laver au lave-vaisselle.
– N'utiliser jamais de nettoyeur à vapeur.

**Attention !**
– Ne pas utiliser de produit nettoyant contenant de l'alcool ou de l'alcool à brûler.
– Ne pas utiliser d'objets acérés, pointus ou métalliques.
– Ne pas utiliser de chiffons abrasifs ou de produits nettoyants.

■ Essuyer et sécher l'appareil de base avec un chiffon doux humidifé.
■ Nettoyer les accessoires dans de l'eau savonneuse et une brosse souple ou les laver au lave-vaisselle.
■ Laisser sécher toutes les pièces.

## Recettes

### Crème Chantilly

– 100-500 g de crème fraîche
■ Travailler la crème fraîche à la position **4** avec le fouet mixeur pendant ½ à 5 minutes pour obtenir la consistance souhaitée.

### Blancs d'œufs / œufs en neige

– 1-5 blancs d'œufs
■ Travailler les blancs pendant 2 à 5 minutes à la position **4** avec le fouet mixeur.

### Pâte génoise

**Recette de base**
– 2 œufs
– 2-3 cuillères à soupe d'eau très chaude
– 100 g de sucre
– 1 sachet de sucre vanillé
– 70 g de farine
– 70 g de fécule
– éventuellement de la levure chimique
■ Battre les ingrédients (sauf la farine et la fécule) 3 à 4 minutes avec le fouet mixeur sur la position **4** pour obtenir une mousse ferme.
■ Régler l'appareil sur le position **1**, incorporer la farine tamisée et la farine d'amidon cuillère par cuillère pendant ½ à 1 minute.

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



MFQ2_DE_Update_Turbobesen.indb 17 01.03.2016 11:00:52

## Pâte à cake

**Recette de base**

– 2 œufs
– 125 g de sucre
– 1 pincée de sel
– 1 sachet de sucre vanillé ou le zeste d'½ citron
– 125 g de beurre ou de margarine (à température ambiante)
– 250 g de farine
– 1 sachet de levure chimique
– 60 ml de lait

■ Travailler tous les ingrédients avec le fouet mixeur pendant env. ½ minute sur la position **1**, puis 3 à 4 minutes sur la position 4.

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

## Pâte sablée

**Recette de base**

– 125 g de beurre (à température ambiante)
– 100-125 g de sucre
– 1 œuf
– 1 pincée de sel
– un peu de zeste de citron ou de sucre vanillé
– 250 g de farine
– éventuellement de la levure chimique

■ Travailler tous les ingrédients avec le crochet pétrisseur pendant env. ½ minute sur la position **1**, puis 3 à 4 minutes sur la position 4.

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

## Fond de tarte aux fruits

**Recette de base**

– 2 œufs
– 125 g de sucre
– 125 g de noisettes moulues
– 50 g de chapelure

■ Battre les œufs et le sucre en mousse pendant 3 à 4 minutes, avec le mixeur réglé sur la position **4**.

■ Régler l'appareil sur le position **1**, ajouter les noisettes et la chapelure, puis travailler le mélange pendant une demi-minute au fouet mixeur.

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

## Brioche tressée

**Recette de base**

– 250 g de farine
– 1 sachet de levure de boulanger
– 110 ml de lait tiède
– 1 œuf
– 1 pincée de sel
– 40 g de sucre
– 30 g de beurre fondu refroidi
– le zeste râpé d'un demi-citron

■ Travailler tous les ingrédients avec le crochet pétrisseur pendant env. ½ minute sur la position **1**, puis env. 3 à 4 minutes sur la position **4**.

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

## Pâte à pizza

**Recette de base**

– 250 g de farine
– 1 sachet de levure de boulanger
– 1 cuillère à café de sucre
– 1 pincée de sel
– 3 cuillères à soupe d'huile
– 125 ml d'eau tiède

■ Travailler tous les ingrédients avec le crochet pétrisseur pendant env. ½ minute sur la position **1**, puis env. 3 à 4 minutes sur la position **4**.

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

## Pâte à pain

**Recette de base**

– 250 g de farine
– 8 g de sucre
– 8 g de margarine
– 4 g de sel
– 1 sachet de levure de boulanger
– 150 ml d'eau

■ Travailler tous les ingrédients avec le crochet pétrisseur pendant env. ½ minute sur la position **1**, puis env. 3 à 4 minutes sur la position **4.**

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



MFQ2_DE_Update_Turbobesen.indb 18 01.03.2016 11:00:52

## Mise au rebut

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

## Garantie

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

Sous réserve de modifications.



MFQ2_DE_Update_Turbobesen.indb 19 01.03.2016 11:00:52

## Uso corretto

**Leggere con attenzione interamente, osservare e conservare le istruzioni per l'uso! Se l'apparecchio viene ceduto, allegare anche le presenti istruzioni.**

L'inosservanza delle istruzioni per l'uso corretto dell'apparecchio esclude una responsabilità del costruttore per i danni da essa derivanti.

Questo apparecchio è destinato alla lavorazione di quantità usuali per la famiglia o per impieghi non professionali, simili a quello domestico. Gli utilizzi simili a quelli domestici comprendono, ad es. l'uso nelle cucine del personale di negozi, uffici, aziende agricole o artigianali, nonché l'utilizzo da parte di ospiti in pensioni, piccoli alberghi e simili realtà residenziali. Utilizzare l'apparecchio solo per quantità e tempi di lavoro usuali nell'attività domestica.

L'apparecchio è adatto per mescolare, montare e frullare alimenti morbidi e liquidi, nonché impastare impasti morbidi. L'uso dell'apparecchio è vietato per la lavorazione di altri oggetti o sostanze.

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

## Avvertenze di sicurezza

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

Usare l'apparecchio solo in ambienti interni a temperatura ambientale e ad un'altitudine massima di 2000 m. Non disporre l'apparecchio sopra oppure in prossimità di superfici molto calde, come per es. fornelli.

Collegare e usare l'apparecchio solo rispettando i dati della targhetta d'identificazione. Usare l'apparecchio solo se il cavo di alimentazione e l'apparecchio stesso non presentano danni. Al fine di evitare pericoli, le riparazioni all'apparecchio, come ad es. la sostituzione del cavo di collegamento alla rete, devono essere eseguite solo dal nostro servizio assistenza clienti. Non mettere mai il cavo d'alimentazione a contatto con parti calde o tirarlo sopra spigoli vivi. Non immergere mai l'apparecchio in acqua né lavarlo in lavastoviglie. Non pulire con il vapore. Non usare l'apparecchio con le mani bagnate.



MFQ2_DE_Update_Turbobesen.indb 20 01.03.2016 11:00:52

L’apparecchio va sempre scollegato dalla rete elettrica dopo ogni utilizzo, se lasciato incustodito, prima del montaggio, dello smontaggio, della pulizia e in caso di guasto.

**⚠ Pericolo di lesioni!**
Non collegare mai l’apparecchio a timer o a prese telecomandate. In caso d’interruzione dell’alimentazione elettrica l’apparecchio resta inserito e dopo l’interruzione si rimette in funzione. Spegnere immediatamente l’apparecchio. Sorvegliare sempre l’apparecchio durante il funzionamento! Non lasciare mai l’apparecchio acceso più a lungo di quanto è necessario per la lavorazione dell’alimento. Non appena viene spento l’apparecchio, attendere che l’ingranaggio si sia fermato. Prima di sostituire accessori o pezzi di ricambio, che durante il funzionamento si muovono, l’apparecchio deve essere spento e staccato dalla rete. Non mettere l’apparecchio in funzione a vuoto. Non toccare mai le parti in rotazione. Proteggere i capelli lunghi o i capi di abbigliamento non aderenti, per evitare che entrino fra gli utensili in rotazione. Usare l’apparecchio solo con gli accessori e le parti originali. Inserire in coppia soltanto utensili dello stesso tipo (es. 2 ganci per impastare).

**⚠ Pericolo di ustioni!**
Fare attenzione durante la lavorazione di alimenti da frullare bollenti. Gli alimenti da frullare bollenti possono schizzare durante la lavorazione.

**⚠ Importante!**
Lavare sempre l’apparecchio dopo ogni utilizzo o dopo un lungo periodo di inattività, come descritto nelle istruzioni. ➞ *“Pulizia e cura quotidiana” ved. pagina 23*

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

## Indice

Uso corretto ..... 20
Avvertenze di sicurezza ..... 20
Panoramica ..... 22
Prima del primo utilizzo ..... 22
Utensili ..... 22
Comando ..... 22
Pulizia e cura quotidiana ..... 23
Ricette ..... 23
Smaltimento ..... 24
Garanzia ..... 24



MFQ2_DE_Update_Turbobesen.indb 21 01.03.2016 11:00:52

# Panoramica

➞ **Figura A**

**Apparecchio base**

**1 Pulsante di espulsione**

**2 Interruttore on/off (a più livelli)**

- **a 0** = Apparecchio spento
- **b 1** = velocità minima
- **c 4** = velocità massima
- **d M** = funzionamento «pulse» (velocità massima)

**3 Cavo d'alimentazione**

**4 Aperture per inserire gli utensili**

- **a** grandi aperture (con 4 incisioni)
- **b** piccole aperture

**Utensili**

**5 Solo MFQ22...**
**Frusta** (2 pezzi)

**6 Solo MFQ24...**
**Frusta turbo** (2 pezzi)

**7 Gancio impastatore** (2 pezzi)

**8 Mini tritatutto***
(istruzioni per l'uso separate)

* a seconda del modello

Con il mini tritatutto sfruttate tutta la potenza dell'apparecchio. Se il mini tritatutto non è compreso nella fornitura, può essere ordinato tramite il servizio assistenza clienti (Nr. 12011748).

# Prima del primo utilizzo

Prima di utilizzare l'apparecchio per la prima volta, va completamente rimosso dal suo imballo, pulito e controllato.

**Attenzione!**
Non mettere mai in funzione un apparecchio danneggiato!

- Estrarre dalla confezione il motore, l'apparecchio base e tutti gli accessori.
- Smaltire il materiale d'imballaggio.
- Controllare che tutte la parti siano complete. ➞ **Figura A**
- Controllare con un'ispezione visiva che nessuna parte sia danneggiata.
- Prima della prima messa in funzione pulire accuratamente tutte le parti e farle asciugare. ➞ *"Pulizia e cura quotidiana" ved. pagina 23*

# Utensili

**Nota:**

- Le fruste non sono idonee per la lavorazione di paste pesanti.
- La massima quantità di lavorazione è 500 g di farina più ingredienti.

## Frusta o frusta turbo

**A seconda del modello**
Adatta per salse, ghiaccio tritato, purè di patate, creme, maionese, panna e paste leggere, come per es. impasto morbido.

## Gancio impastatore

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

# Comando

⚠ **Pericolo di lesioni!**
Inserire la spina di rete solo dopo che tutti i preparativi per il lavoro con l'apparecchio sono stati conclusi e gli utensili sono stati inseriti correttamente nell'apparecchio di base. Non introdurre mai le mani negli utensili in rotazione. Utilizzare solo coppie di utensili uguali.

➞ **Figura B**

1. Svolgere completamente il cavo di alimentazione.
2. Infilare gli utensili nelle apposite aperture, finché non si incastrano con uno scatto.
3. Introdurre gli ingredienti in un contenitore idoneo.
4. Inserire la spina di alimentazione.
5. Immergere le fruste o i ganci impastatori. Tenere ben ferma la ciotola con una mano.
6. Impostare il livello di velocità necessario:
   **Velocità 1:** per incorporare e mescolare
   **Velocità 4:** per impastare e montare
   **M:** per una potenza massima di breve durata spostare l'interruttore a sinistra e tenere premuto.



MFQ2_DE_Update_Turbobesen.indb 22 01.03.2016 11:00:52

7. Durante la lavorazione muovere il mixer all'interno della ciotola.
8. Una volta raggiunta la consistenza desiderata, spostare l'interruttore sullo **0** e attendere che l'apparecchio si fermi. Soltanto a questo punto rimuovere gli utensili dall'alimento miscelato.
9. Staccare la spina di alimentazione.
10. Premere il pulsante di espulsione e rimuovere gli utensili.

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

# Pulizia e cura quotidiana

L'apparecchio e tutti gli utensili utilizzati devono essere puliti accuratamente dopo ogni utilizzo.

⚠ **Pericolo di scossa elettrica!**
– Prima della pulizia estrarre la spina di alimentazione.
– Non immergere mai l'apparecchio base in liquidi né lavarlo nella lavastoviglie.
– Non pulire con il vapore.

**Attenzione!**
– Non impiegare detergenti a base di alcol.
– Non utilizzare oggetti taglienti, appuntiti o metallici.
– Non usare panni o detergenti abrasivi.

■ Pulire l'apparecchio base con un panno morbido e umido e asciugarlo.
■ Pulire gli utensili con acqua saponata e una spazzola morbida o metterli in lavastoviglie.
■ Lasciare asciugare tutte le parti.

# Ricette

## Panna montata

– 100-500 g di panna
■ Lavorare la panna da ½ a 5 minuti alla velocità **4** con le fruste, fino a ottenere la consistenza desiderata.

## Albumi / Albumi montati a neve

– 1-5 albumi
■ Lavorare gli albumi da 2 a 5 minuti alla velocità **4** con la frusta.

## Pasta biscotto

**Ricetta base**
– 2 uova
– 2-3 cucchiai acqua calda
– 100 g zucchero
– 1 bustina di zucchero vanigliato
– 70 g farina
– 70 g fecola
– eventualmente lievito in polvere
■ Montare gli ingredienti (tranne farina e fecola) con le fruste per 3-4 minuti alla velocità **4**.
■ Commutare l'apparecchio alla velocità **1**, in ca. ½–1 minuto incorporare un cucchiaio alla volta farina e fecola setacciate.

**Quantità massima:** 2 volte la ricetta base

## Pasta fluida miscelata

**Ricetta base**
– 2 uova
– 125 g zucchero
– 1 pizzico di sale
– 1 bustina di zucchero vanigliato o buccia di ½ limone
– 125 g di burro o margarina (a temperatura ambiente)
– 250 g farina
– 1 bustina di lievito in polvere
– 60 ml latte
■ Mescolare tutti gli ingredienti con le fruste per ca. ½ minuto alla velocità **1**, poi ca. 3-4 minuti alla velocità **4**.

**Quantità massima:** 2 volte la ricetta base

## Pasta frolla

**Ricetta base**
– 125 g burro (a temperatura ambiente)
– 100-125 g zucchero
– 1 uovo
– 1 pizzico di sale
– un poco di buccia di limone o zucchero vanigliato



MFQ2_DE_Update_Turbobesen.indb 23 01.03.2016 11:00:52

– 250 g farina
– eventualmente lievito in polvere
■ Lavorare tutti gli ingredienti per ca. ½ minuto alla velocità **1**, poi per ca. 3-4 minuti con i ganci impastatori alla velocità **4**.

**Quantità massima:** 2 volte la ricetta base

### Fondo per dolce alla frutta

**Ricetta base**
– 2 uova
– 125 g zucchero
– 125 g nocciole macinate
– 50 g pangrattato
■ Montare a schiuma uova e zucchero per 3-4 minuti alla velocità **4**.
■ Commutare l'apparecchio alla velocità **1**, aggiungere nocciole e pangrattato e lavorare per ½ minuto con le fruste.

**Quantità massima:** 2 volte la ricetta base

### Treccia lievitata

**Ricetta base**
– 250 g farina
– 1 bustina di lievito secco
– 110 ml latte caldo
– 1 uovo
– 1 pizzico di sale
– 40 g zucchero
– 30 g burro sciolto raffreddato
– Buccia di mezzo limone, grattugiata
■ Lavorare tutti gli ingredienti per ca. ½ minuto alla velocità **1**, poi per ca. 3-4 minuti con i ganci impastatori alla velocità **4**.

**Quantità massima:** 2 volte la ricetta base

### Pasta per pizza

**Ricetta base**
– 250 g farina
– 1 bustina di lievito secco
– 1 cucchiaino di zucchero
– 1 pizzico di sale
– 3 cucchiaio di olio
– 125 ml acqua calda
■ Lavorare tutti gli ingredienti per ca. ½ minuto alla velocità **1**, poi per ca. 3-4 minuti con i ganci impastatori alla velocità **4**.

**Quantità massima:** 2 volte la ricetta base

### Pasta per il pane

**Ricetta base**
– 250 g farina
– 8 g di zucchero
– 8 g margarina
– 4 g sale
– 1 bustina di lievito secco
– 150 ml acqua
■ Lavorare tutti gli ingredienti per ca. ½ minuto alla velocità **1**, poi per ca. 3-4 minuti con i ganci impastatori alla velocità **4**.

**Quantità massima:** 2 volte la ricetta base

## Smaltimento

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

## Garanzia

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

Con riserva di modifica.



MFQ2_DE_Update_Turbobesen.indb 24 01.03.2016 11:00:53

## Bestemming van het apparaat

**Lees de gebruiksaanwijzing zorgvuldig door, houd u eraan en bewaar hem goed! Als u dit apparaat aan iemand anders geeft, lever dan ook deze gebruiksaanwijzing mee.**

Bij niet-naleving van de aanwijzingen voor het juiste gebruik van het apparaat is de fabrikant niet aansprakelijk voor daaruit resulterende schade.

Dit apparaat is bedoeld voor de verwerking van normale huishoudelijke hoeveelheden in huishoudens of vergelijkbare, niet-commerciële toepassingen. Hiertoe behoren bijvoorbeeld ook het gebruik in personeelskeukens van winkels, kantoren, landbouw- en andere industriële bedrijven, alsmede het gebruik door gasten van pensions, kleine hotels en soortgelijke accommodaties. Gebruik het apparaat uitsluitend voor verwerkingshoeveelheden en -tijden die gebruikelijk zijn in het huishouden.

Het apparaat is geschikt voor het roeren, kloppen en mixen van zachte voedingsmiddelen en vloeistoffen, evenals voor het kneden van zacht deeg. Het apparaat mag niet worden gebruikt om andere substanties of voorwerpen te verwerken.

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 moeten van het apparaat en aansluitsnoer worden weggehouden en mogen het apparaat niet bedienen. Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. Reiniging en gebruikersonderhoud mogen niet door kinderen worden uitgevoerd.

## Veiligheidsaanwijzingen

### ⚠ Gevaar voor elektrische schokken en brand!

Gebruik het apparaat alleen binnenshuis bij kamertemperatuur en tot 2000 m boven de zeespiegel. Het apparaat niet neerzetten op of in de buurt van hete oppervlakken, zoals fornuisplaten.

Het apparaat uitsluitend aansluiten en gebruiken volgens de gegevens op het typeplaatje. Alleen gebruiken wanneer het aansluitsnoer en het apparaat niet beschadigd zijn. Om gevaren te vermijden, mogen reparaties aan het apparaat, zoals het vervangen van een beschadigd aansluitsnoer, uitsluitend worden uitgevoerd door onze klantenservice. Het netsnoer niet met hete delen in aanraking brengen of over scherpe randen trekken.

Het basisapparaat niet in water dompelen en niet in de vaatwasmachine doen. Gebruik geen stoomreiniger. Het apparaat niet met



MFQ2_DE_Update_Turbobesen.indb 25 01.03.2016 11:00:53

vochtige handen gebruiken. 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.

**⚠ Gevaar voor letsel!**

Het apparaat nooit aansluiten op een tijdschakelaar of op een op afstand bedienbaar stopcontact. Bij een stroomstoring blijft het apparaat ingeschakeld; na de stroomstoring gaat het automatisch weer lopen. Het apparaat direct uitschakelen. Tijdens het gebruik altijd toezicht houden op het apparaat! Het apparaat niet langer ingeschakeld laten dan nodig is voor het verwerken van het levensmiddel. Direct na gebruik van het apparaat wachten totdat de aandrijving stilstaat. Voordat u toebehoren of hulpstukken vervangt die bewegen tijdens het gebruik, moet het apparaat worden uitgeschakeld en worden losgemaakt van het stroomnet. Het apparaat niet onbelast laten lopen. Nooit in de draaiende onderdelen grijpen. Ervoor zorgen dat lang haar en losse kledingstukken niet door de roterende hulpmiddelen worden gegrepen. Het apparaat uitsluitend met originele onderdelen en accessoires gebruiken. Alleen hulpstukken van hetzelfde type (zoals 2 kneedhaken) paarsgewijs aanbrengen.

**⚠ Verbrandingsgevaar!**

Voorzichtig te werk gaan bij verwerking van heet mixgoed. Heet mixgoed kan opspatten tijdens de verwerking.

**⚠ Belangrijk!**

Het apparaat na elk gebruik of als het langere tijd niet is gebruikt, altijd volgens de beschrijving reinigen. ➞ *“Onderhoud en dagelijkse reiniging” zie pagina 28*

**Hartelijk gefeliciteerd met de aankoop van uw nieuwe Bosch-apparaat. Meer informatie over onze producten vindt u op onze internetsite.**

## Inhoud

Bestemming van het apparaat....25
Veiligheidsaanwijzingen....25
In één oogopslag....27
Voor het eerste gebruik....27
Hulpstukken....27
Bediening....27
Onderhoud en dagelijkse reiniging....28
Recepten....28
Afval....29
Garantie....29



MFQ2_DE_Update_Turbobesen.indb 26 01.03.2016 11:00:53

# In één oogopslag

➞ **Afb. A**

**Basisapparaat**

**1 Uitwerptoets**

**2 Aan-/uit-schakelaar (met meerdere standen)**
- **a 0** = apparaat uitgeschakeld
- **b 1** = laagste toerental
- **c 4** = hoogste toerental
- **d M** = momentschakeling (hoogste toerental)

**3 Aansluitsnoer**

**4 Openingen voor het aanbrengen van de hulpstukken**
- **a** grote opening (met 4 inkervingen)
- **b** kleine opening

**Hulpstukken**

**5 Alleen MFQ22... Roergardes** (2 stuks)

**6 Alleen MFQ24... Turbo-roergardes** (2 stuks)

**7 Kneedhaken** (2 stuks)

**8 Universele fijnsnijder*** (aparte gebruiksaanwijzing)

* afhankelijk van het model

Met de universele fijnsnijder benut u het volledige vermogen van het apparaat. Als de universele fijnsnijder niet standaard met het apparaat wordt meegeleverd, kunt u deze bestellen bij de klantenservice (Nr. 12011748).

# Voor het eerste gebruik

Voordat het nieuwe apparaat kan worden gebruikt, moet dit volledig uitgepakt, gereinigd en gecontroleerd worden.

**Attentie!**
Neem een beschadigd apparaat nooit in bedrijf!

- Neem het basisapparaat en alle accessoires uit de verpakking.
- Verwijder het aanwezige verpakkingsmateriaal.
- Controleer alle onderdelen op volledigheid. ➞ **Afb. A**
- Controleer alle delen op zichtbare schade.
- Voor het eerste gebruik alle delen grondig reinigen en drogen.
  ➞ *“Onderhoud en dagelijkse reiniging” zie pagina 28*

# Hulpstukken

**Opmerkingen:**
- De gardes zijn niet geschikt voor de bereiding van zwaar deeg.
- De maximale verwerkingshoeveelheid bedraagt 500 g meel plus ingrediënten.

## Roergardes of turbo-roergardes

**afhankelijk van het model**
Geschikt voor sauzen, geklopt eiwit, aardappelpuree, crèmes, mayonaise, room en licht deeg, bijv. roerdeeg.

## Kneedhaken

Geschikt voor compacte massa's zoals zandtaartdeeg, gistdeeg en aardappeldeeg, en voor het mengen van zwaar deeg zoals gehaktdeeg, pasta en brooddeeg.

# Bediening

**⚠ Gevaar voor letsel!**
De stekker pas in het stopcontact steken wanneer alle voorbereidingen voor het werken met het apparaat zijn uitgevoerd en de benodigde hulpstukken stevig met het basisapparaat zijn verbonden. Nooit in de roterende hulpstukken grijpen. Alleen gelijke hulpstukken paarsgewijs gebruiken.

➞ **Afb. B**

1. Aansluitsnoer volledig afwikkelen.
2. De gewenste hulpstukken in de desbetreffende openingen schuiven, totdat deze hoorbaar vastklikken.
3. Ingrediënten in een geschikte kom doen.
4. Stekker in wandcontactdoos doen.
5. Roergardes of kneedhaken in het mixgoed laten zakken. De kom met één hand goed vasthouden.



MFQ2_DE_Update_Turbobesen.indb 27 01.03.2016 11:00:53

6. De gewenste snelheid inschakelen:
   **Stand 1:** voor het doorroeren en mengen
   **Stand 4:** voor het kneden en kloppen
   **M:** naar links drukken en vasthouden om kortstondig het maximale vermogen te gebruiken.
7. De mixer tijdens de verwerking in de kom heen en weer bewegen.
8. Zodra de gewenste consistentie bereikt is, de schakelaar op **0** zetten en wachten tot het apparaat stilstaat. Pas daarna de hulpstukken uit het mixgoed nemen.
9. De stekker uit het stopcontact halen.
10. De uitwerptoets indrukken en de hulpstukken verwijderen.

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

# Onderhoud en dagelijkse reiniging

Het apparaat en de gebruikte hulpstukken moeten na elk gebruik grondig worden gereinigd.

⚠ **Gevaar voor elektrische schokken!**
– Voor het reinigen de stekker uit het stopcontact trekken.
– Het basisapparaat niet in vloeistof dompelen en niet reinigen in de vaatwasmachine.
– Gebruik geen stoomreiniger.

**Attentie!**
– Gebruik geen reinigingsmiddelen die alcohol of spiritus bevatten.
– Gebruik geen scherpe, puntige of metalen voorwerpen.
– Gebruik geen schurende doeken of schurende reinigingsmiddelen.

■ Veeg het basisapparaat schoon met een zachte, vochtige doek en droog het af.
■ De hulpstukken met zeepsop en een zachte borstel reinigen of in de vaatwasser doen.
■ Alle onderdelen laten drogen.

# Recepten

## Slagroom

– 100-500 g room
■ De room een ½ minuut tot 5 minuten met de roergardes op stand **4** verwerken tot de gewenste consistentie bereikt is.

## Geklopt eiwit

– 1-5 eiwitten
■ Het eiwit 2 à 5 minuten met de roergardes op stand **4** verwerken.

## Biscuitdeeg

**Basisrecept**
– 2 eieren
– 2-3 el heet water
– 100 g suiker
– 1 pakjes vanillesuiker
– 70 g bloem
– 70 g zetmeel
– eventueel bakpoeder
■ De ingrediënten (behalve het meel en zetmeel) ca. 3 à 4 minuten op stand **4** met de roergarde tot schuim roeren.
■ Het apparaat op stand **1** zetten, het gezeefde meel en zetmeel binnen ½ tot 1 minuut lepel voor lepel erdoor mengen.

**Maximumhoeveelheid:** 2 x basisrecept

## Roerdeeg

**Basisrecept**
– 2 eieren
– 125 g suiker
– 1 snufje zout
– 1 pakje vanillesuiker of de schil van ½ citroen
– 125 g boter of margarine (kamertemperatuur)
– 250 g bloem
– 1 pakje bakpoeder
– 60 ml melk
■ Alle ingrediënten ca. ½ minuut op stand **1** en daarna ca. 3-4 minuten op stand **4** met de roergarde roeren.

**Maximumhoeveelheid:** 2 x basisrecept



MFQ2_DE_Update_Turbobesen.indb 28 01.03.2016 11:00:53

## Zandtaartdeeg

**Basisrecept**

– 125 g boter (kamertemperatuur)
– 100-125 g suiker
– 1 ei
– 1 snufje zout
– wat citroenschil of vanillesuiker
– 250 g bloem
– eventueel bakpoeder
■ Alle ingrediënten ca. ½ minuut op stand **1** en daarna 3-4 minuten op stand **4** met de kneedhaken verwerken.

**Maximumhoeveelheid:** 2 x basisrecept

## Bodem voor vruchtengebak

**Basisrecept**

– 2 eieren
– 125 g suiker
– 125 g gemalen hazelnoten
– 50 g paneermeel
■ Eieren en suiker 3 à 4 minuten op stand **4** tot schuim kloppen.
■ Apparaat op stand **1** zetten, hazelnoten en paneermeel toevoegen en ½ minuut verwerken met de roergardes.

**Maximumhoeveelheid:** 2 x basisrecept

## Broodvlecht

**Basisrecept**

– 250 g bloem
– 1 pakje gedroogde gist
– 110 ml warme melk
– 1 ei
– 1 snufje zout
– 40 g suiker
– 30 g gesmolten en afgekoelde boter
– schil van een halve citroen, geraspt
■ Alle ingrediënten ca. ½ minuut op stand **1** en daarna 3-4 minuten op stand **4** met de kneedhaken verwerken.

**Maximumhoeveelheid:** 2 x basisrecept

## Pizzadeeg

**Basisrecept**

– 250 g bloem
– 1 pakje gedroogde gist
– 1 tl suiker
– 1 snufje zout
– 3 el olie
– 125 ml warm water
■ Alle ingrediënten ca. ½ minuut op stand **1** en daarna 3-4 minuten op stand **4** met de kneedhaken verwerken.

**Maximumhoeveelheid:** 2 x basisrecept

## Brooddeeg

**Basisrecept**

– 250 g bloem
– 8 g suiker
– 8 g margarine
– 4 g zout
– 1 pakje gedroogde gist
– 150 ml water
■ Alle ingrediënten ca. ½ minuut op stand **1** en daarna 3-4 minuten op stand **4** met de kneedhaken verwerken.

**Maximumhoeveelheid:** 2 x basisrecept

# Afval

Gooi verpakkingsmateriaal op een milieuvriendelijke manier weg. 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. Raadpleeg uw gespecialiseerde handelaar voor de geldende voorschriften inzake afvalverwijdering.

# Garantie

Voor dit apparaat gelden de garantievoor-waarden die worden uitgegeven door de vertegenwoordiging van ons bedrijf in het land van aankoop. De leverancier, bij wie u het apparaat heeft gekocht, geeft u hierover graag meer informatie. Om aanspraak te maken op de garantie heeft u altijd uw aankoopbewijs nodig.

Wijzigingen voorbehouden.



MFQ2_DE_Update_Turbobesen.indb 29 01.03.2016 11:00:53

## Bestemmelsesmæssig brug

**Læs brugsanvisningen grundigt, følg den, og opbevar den på et sikkert sted! Ved overdragelse af apparatet skal denne vejledning vedlægges.**

Producenten fraskriver sig ansvaret for skader, der skyldes en manglende overholdelse af instrukserne vedr. korrekt brug af apparatet.
Dette apparat er beregnet til forarbejdning af almindelige mængder i husholdningen og til husholdningslignende ikke-kommercielle anvendelser. Husholdningslignende anvendelser omfatter f.eks. brug i køkkener for ansatte i butikker, kontorer, landbrugsbedrifter og andre kommercielle virksomheder, eller gæsters brug i pensioner, små hoteller og lignende. Brug kun apparatet til forarbejdningsmængder og -tider, som er almindelige i husholdningen.
Apparatet er egnet til at røre, piske og mikse bløde fødevarer og væsker samt til at ælte blød dej. Apparatet må ikke bruges til at forarbejde andre genstande eller substanser.
Dette apparat kan bruges af personer med reducerede fysiske, sensoriske eller mentale evner eller mangel på erfaring og/eller viden, hvis de er under opsyn og er blevet instrueret i brug af apparatet og har forstået de deraf resulterende farer. Apparatet og tilslutningsledningen skal være utilgængelige for børn, og de må ikke betjene apparatet. Apparatet er ikke legetøj for børn. Børn må ikke foretage rengøringen og bruger-vedligeholdelsen.

## Sikkerhedshenvisninger

### ⚠ Fare for elektrisk stød og brandfare!

Apparatet må kun anvendes indendørs ved stuetemperatur og maks. 2000 m over havets overflade. Apparatet må ikke stilles på eller i nærheden af varme overflader, f.eks. komfur.
Apparatet må kun tilsluttes og bruges iht. angivelserne på typeskiltet.
Brug kun apparatet, hvis netledningen og apparatet er uden skader.
Reparationer på apparatet som f.eks. udskiftning af en beskadiget tilslutningsledning må kun foretages af vores kundeservice for at undgå fare. Netkablet må ikke komme i kontakt med varme dele eller trækkes over skarpe kanter.
Motorenheden må aldrig dyppes ned i vand eller kommes i opvaskemaskine. Anvend ikke nogen damprenser. Brug ikke apparatet med fugtige hænder.
Apparatet skal efter hver brug, når det ikke er under opsyn, altid afbrydes fra strømnettet, før det samles, adskilles eller rengøres og i tilfælde af fejl.



MFQ2_DE_Update_Turbobesen.indb 30 01.03.2016 11:00:53

### ⚠ Fare for at komme til skade!

Tilslut aldrig apparatet til kontakture eller stikdåser, der kan fjernbetjenes. I tilfælde af strømsvigt forbliver apparatet tændt og går automatisk i gang igen, når strømmen vender tilbage. Sluk straks for apparatet. Apparatet skal altid være under opsyn, når det anvendes! Lad kun apparatet være tændt, så længe fødevarerne forarbejdes. Vent, indtil motoren står helt stille efter brug af apparatet. Før udskiftning af tilbehør eller ekstradele, der bevæges under driften, skal apparatet slukkes og afbrydes fra strømnettet. Brug ikke apparatet i tomgang. Stik aldrig fingrene ind i roterende dele. Beskyt langt hår eller løstsiddende tøj, så det ikke kommer ind i de roterende redskaber. Brug kun apparatet med originale dele og tilbehør. Anvend kun redskaber af samme type (f.eks. 2x æltekroge) parvist.

### ⚠ Fare for forbrænding!

Forsigtig ved forarbejdning af varme fødevarer. Varme fødevarer kan sprøjte ved forarbejdningen.

### ⚠ Vigtigt!

Rengør altid apparatet som beskrevet efter hver brug eller efter længere tid, hvor det ikke har været i brug. ➞ *”Pleje og daglig rengøring” se side 33*

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

## Indhold

Bestemmelsesmæssig brug ..... 30
Sikkerhedshenvisninger ..... 30
Overblik ..... 32
Før første brug..... 32
Redskaber ..... 32
Betjening..... 32
Pleje og daglig rengøring..... 33
Opskrifter ..... 33
Bortskaffelse..... 34
Reklamationsret..... 34



MFQ2_DE_Update_Turbobesen.indb 31 01.03.2016 11:00:53

# Overblik

➞ **Billede A**

**Motorenhed**

**1 Udkastningstast**

**2 Tænd-/sluk-kontakt (flere trin)**

- **a 0** = apparat er slukket
- **b 1** = laveste hastighed
- **c 4** = højeste hastighed
- **d M** = kortvarig drift (højeste hastighed)

**3 Netkabel**

**4 Åbninger til isætning af redskaber**

- **a** stor åbning (med 4 indkærvninger)
- **b** lille åbning

**Redskaber**

**5 Kun MFQ22...**
**Røreris** (2 stk.)

**6 Kun MFQ24...**
**Turborøreris** (2 stk.)

**7 Æltekroge** (2 stk.)

**8 Minihakker***
(separat brugsanvisning)

* afhængigt af model

Med minihakkeren bruges apparatets fulde ydelse. Hvis minihakkeren ikke medfølger, kan den bestilles hos kundeservice (nr. 12011748).

# Før første brug

Før det nye apparat kan bruges, skal det pakkes helt ud, rengøres og kontrolleres.

**OBS!**
Tag aldrig et beskadiget apparat i brug!

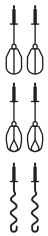
- Tag motorenheden og alle tilbehørsdele ud af emballagen.
- Fjern emballagematerialet.
- Kontrollér, om alle dele er fuldstændige. ➞ **Billede A**
- Kontrollér alle dele for synlige skader.
- Rengør og tør alle dele grundigt før den første brug. ➞ *"Pleje og daglig rengøring" se side 33*

# Redskaber

**Henvisninger:**

- Rørerisene er ikke egnet til forarbejdning af tunge deje.
- Den maksimale forarbejdningsmængde er 500 g mel og ingredienser.

## Røreris eller turborøreris
**afhængig af model**



Egnet til sovse, piskede æggehvider, kartoffelpuré, cremer, mayonnaise, fløde og lette deje som f.eks. rørt dej.

## Æltekrog

Egnet til faste masser som f.eks. mørdej, gærdej og kartoffeldej samt til blanding af tunge deje af hakket kød, pastadeje eller brøddej.

# Betjening

**⚠ Fare for at komme til skade!**
Sæt først netstikket i, når alle forberedelser til arbejdet med apparatet er afsluttet, og redskaberne er fast forbundet med motorenheden. Stik aldrig fingrene ind i de roterende redskaber. Anvend kun samme redskaber parvist.

➞ **Billede B**

1. Træk hele netkablet ud.
2. Skub de ønskede redskaber ind i de pågældende passende åbninger, til de falder hørbart i hak.
3. Fyld ingredienserne i en egnet beholder.
4. Sæt netstikket i.
5. Sænk røreriset eller æltekrogen ned. Hold skålen godt fast med den ene hånd.
6. Tænd for det nødvendige hastighedstrin:
   **Trin 1:** til indarbejdning og blanding
   **Trin 4:** til æltning og piskning
   **M:** Tryk mod venstre og fasthold for kortvarig maksimal ydelse.
7. Bevæg mikseren frem og tilbage i skålen under forarbejdningen.



MFQ2_DE_Update_Turbobesen.indb 32 01.03.2016 11:00:53

8. Så snart den ønskede konsistens er opnået, sæt da kontakten på **0**, og vent, indtil apparatet er standset helt. Tag først derefter redskabet ud af fødevarerne.
9. Træk netstikket ud.
10. Tryk på udkastningstasten, og fjern redskaberne.

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

# Pleje og daglig rengøring

Apparatet og de anvendte redskaber skal rengøres grundigt efter hver brug.

⚠ **Fare for elektrisk stød!**
– Træk netstikket ud før rengøring.
– Dyp aldrig motorenheden i væske, og rengør den aldrig i opvaskemaskinen.
– Anvend ikke nogen damprenser.

**OBS!**
– Brug ikke rengøringsmidler, der indeholder alkohol eller sprit.
– Benyt ikke skarpe, spidse eller metalliske genstande.
– Der må ikke anvendes skurrende klude eller rengøringsmidler.

■ Tør motorenheden af med en blød og fugtig klud, og tør den.
■ Rengør redskaberne med opvaskevand og en blød børste, eller kom dem i opvaskemaskinen.
■ Lad alle dele tørre.

# Opskrifter

## Flødeskum

– 100-500 g fløde
■ Forarbejd fløden i ½ til 5 minutter på trin **4** med rørerisene, indtil den ønskede konsistens er opnået.

## Æggehvider / piskede æggehvider

– 1-5 æggehvider
■ Forarbejd æggehviderne i 2 til 5 minutter på trin **4** med rørerisene.

## Lagkagedej

**Grundopskrift**
– 2 æg
– 2-3 spsk. varmt vand
– 100 g sukker
– 1 brev vaniljesukker
– 70 g mel
– 70 g maizenamel
– evt. bagepulver
■ Pisk ingredienserne (undtagen mel og maizenamel) i 3-4 minutter på trin **4** med rørerisene, til det skummer.
■ Stil apparatet på trin **1**, og tilsæt sigtet mel og maizenamel skevis inden for ½ til 1 minut.

**Maks. mængde:** 2 x grundopskrift

## Rørt dej

**Grundopskrift**
– 2 æg
– 125 g sukker
– 1 knsp. salt
– 1 brev vaniljesukker eller skal af ½ citron
– 125 g smør eller margarine (rumtemperatur)
– 250 g mel
– 1 brev bagepulver
– 60 ml mælk
■ Forarbejd alle ingredienserne i ca. ½ minut på trin **1**, herefter i ca. 3-4 minutter på trin **4** med rørerisene.

**Maks. mængde:** 2 x grundopskrift

## Mørdej

**Grundopskrift**
– 125 g smør (stuetemperatur)
– 100-125 g sukker
– 1 æg
– 1 knsp. salt
– en smule citronskal eller vaniljesukker
– 250 g mel
– evt. bagepulver
■ Forarbejd alle ingredienserne i ca. ½ minut på trin **1**, herefter i ca. 3-4 minutter på trin **4** med ældtekrogene.

**Maks. mængde:** 2 x grundopskrift



MFQ2_DE_Update_Turbobesen.indb 33 01.03.2016 11:00:54

## Bund til frugttærte

**Grundopskrift**

– 2 æg
– 125 g sukker
– 125 g malede hasselnødder
– 50 g rasp

■ Pisk æg og sukker i 3-4 minutter på trin **4**, til det skummer.
■ Stil apparatet på trin **1**, kom hasselnødder og rasp i, og forarbejd det hele i ½ minut med rørerisene.

**Maks. mængde:** 2 x grundopskrift

## Gærfletbrød

**Grundopskrift**

– 250 g mel
– 1 brev tørgær
– 110 ml varm mælk
– 1 æg
– 1 knsp. salt
– 40 g sukker
– 30 g smeltet, afkølet smør
– Skal af en halv citron, revet

■ Forarbejd alle ingredienserne i ca. ½ minut på trin **1**, herefter i ca. 3-4 minutter på trin **4** med ældtekrogene.

**Maks. mængde:** 2 x grundopskrift

## Pizzadej

**Grundopskrift**

– 250 g mel
– 1 brev tørgær
– 1 tsk. sukker
– 1 knsp. salt
– 3 spsk. olie
– 125 ml varmt vand

■ Forarbejd alle ingredienserne i ca. ½ minut på trin **1**, herefter i ca. 3-4 minutter på trin **4** med ældtekrogene.

**Maks. mængde:** 2 x grundopskrift

## Brøddej

**Grundopskrift**

– 250 g mel
– 8 g sukker
– 8 g margarine
– 4 g salt
– 1 brev tørgær
– 150 ml vand

■ Forarbejd alle ingredienserne i ca. ½ minut på trin **1**, herefter i ca. 3-4 minutter på trin **4** med ældtekrogene.

**Maks. mængde:** 2 x grundopskrift

# Bortskaffelse

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

# Reklamationsret

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

**Indsendelse til reparation**

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

Ret til ændringer forbeholdes.



MFQ2_DE_Update_Turbobesen.indb 34 01.03.2016 11:00:54

## Korrekt bruk

**Les nøye igjennom bruksanvisningen og rett deg etter den. Den må oppbevares omhyggelig! Dersom apparatet blir levert videre, må denne veiledningen vedlegges.**
Dersom det ikke blir tatt hensyn til henvisningene for riktig bruk av apparatet, er produsenten ikke ansvarlig for skader som oppstår på grunn av dette.
Dette apparatet er beregnet på tilberedning av mengder som er vanlige i husholdningen, og ikke på industriell bruk. Husholdningspreget bruk omfatter f.eks. bruk i medarbeiderkjøkkener i butikker, på kontorer, landbruksbedrifter eller andre produksjonsbedrifter, samt bruk av gjester i pensjonater, små hoteller eller lignende boligenheter.
Apparatet må kun brukes til å bearbeide vanlige husholdningsmengder og også innen vanlige bearbeidelsestider.
Apparatet er egnet til røring, pisking og blanding av myke næringsmidler og væsker samt elting av myk deig. Apparatet må ikke brukes til bearbeidelse av andre gjenstander eller substanser.
Dette apparatet kan brukes av personer med reduserte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller mangel på erfaring og/eller kunnskap dersom de er under oppsyn eller har fått opplæring i sikker bruk av apparatet og er informert om farene ved bruk av apparatet. Barn må holdes borte fra apparatet og tilkoplingsledningen. De må ikke få lov å betjene apparatet. Barn må ikke leke med apparatet. Rengjøring og brukervedlikehold må ikke utføres av barn.

## Sikkerhetshenvisninger

### ⚠ Fare for elektrisk støt og brannfare!

Apparatet skal kun brukes innendørs ved romtemperatur, og ikke høyere enn 2000 meter over havet. Apparatet må ikke settes på eller i nærheter av varme overflater, f.eks. på plater på komfyren.
Apparatet må kun tilkobles og brukes i henhold til angivelsene på typeskiltet. Må kun benyttes når ledningen og apparatet ikke viser tegn på skade. Reparasjoner på apparatet, f.eks. utskifting av skadet tilkoblingsledning, må kun foretas av vår kundeservice, for å unngå at det oppstår farer. La aldri strømkabelen komme i berøring med varme deler, og trekk den aldri over skarpe kanter.
Basisapparatet må aldri dyppes ned i vann eller vaskes i oppvaskmaskin. Ikke bruk damprenser. Apparatet må ikke brukes med fuktige hender.
Apparatet må alltid kobles fra nettet etter bruk, når det ikke er under tilsyn, før det settes sammen, tas fra hverandre eller rengjøres og ved feil.



MFQ2_DE_Update_Turbobesen.indb 35 01.03.2016 11:00:54

### ⚠ Fare for skade!

Dette apparatet må aldri koplet til tidsur eller stikkontakter med fjernkontroll. Ved strømbrudd forblir apparatet innkoblet og starter igjen når strømmen kommer tilbake. Apparatet må straks slås av. Hold alltid tilsyn med apparatet når det er i bruk! Apparatet må ikke være innkoblet lenger enn det som er nødvendig for bearbeidingen av matvarene. Vent til drevet har stanset rett etter at apparatet har vært i bruk. Apparatet må slås av og kobles fra nettet, før det skiftes tilbehørsdeler eller ekstrautstyr som beveges under bruk. Apparatet må ikke brukes på tomgang. Grip aldri inn i roterende deler. Langt hår eller løse klær må beskyttes slik at de ikke kan komme i berøring med roterende verktøy. Apparatet skal kun brukes med originaldeler og -tilbehør. Sett kun inn verktøy av samme type (f.eks. 2x eltekroker) parvis.

### ⚠ Fare for forbrenning!

Vær forsiktig når du arbeider med varme ingredienser som skal mikses. Varme ingredienser kan sprute ut under miksingen.

### ⚠ Viktig!

Apparatet må rengjøres som beskrevet etter hver bruk eller når det ikke har vært i bruk i en lengre periode. ➞ *”Stell og daglig rengjøring” se side 38*

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

## Innhold

Korrekt bruk ..... 35
Sikkerhetshenvisninger ..... 35
En oversikt ..... 37
Før første gangs bruk ..... 37
Verktøy ..... 37
Betjening ..... 37
Stell og daglig rengjøring ..... 38
Oppskrifter ..... 38
Avfallshåndtering ..... 39
Garanti ..... 39



MFQ2_DE_Update_Turbobesen.indb 36 01.03.2016 11:00:54

# En oversikt

➞ **Bilde A**

**Basisapparat**

**1 Utkastknapp**

**2 På/av-bryter (flere trinn)**
- **a 0** = Apparat slått av
- **b 1** = Laveste turtall
- **c 4** = Høyeste turtall
- **d M** = Momentkobling (høyeste turtall)

**3 Strømkabel**

**4 Åpninger for innsetting av verktøy**
- **a** Stor åpning (med 4 riller)
- **b** Liten åpning

**Verktøy**

**5 Kun MFQ22...**
**Rørepinne** (2 stk.)

**6 Kun MFQ24...**
**Turbo-rørepinne** (2 stk.)

**7 Eltekrok** (2 stykker)

**8 Universalkutter***
(separat bruksanvisning)

* avhengig av modell

Med universalkutteren utnytter du apparatets fulle ytelse. Dersom universalkutteren ikke er inkludert i leveringen, kan den bestilles via kundeservice (best. nr. 12011748).

# Før første gangs bruk

Før det ny apparatet kan tas i bruk, må det pakkes fullstendig ut, rengjøres og kontrolleres.

**Obs!**
Du må aldri ta i bruk et apparat som har skader!

- Ta basisapparatet og alle tilbehørsdelene ut av emballasjen.
- Fjern eksisterende forpakningsmateriell.
- Kontroller at alle delene er fullstendige. ➞ **bilde A**
- Kontroller alle delene med henblikk på synlige skader.
- Rengjør og tørk alle deler grundig før første bruk. ➞ *”Stell og daglig rengjøring” se side 38*

# Verktøy

**Merknader:**
- Rørepinnene er ikke egnet for bearbeiding av tunge deiger.
- Den maksimale arbeidsmengden er 500 g mel og ingredienser.

## Rørepinne eller turbo-rørepinne

**alt etter modell**
Egnet for sauser, stivpisket eggehvite, potetmos, krem, majones, fløte og lette deiger som f.eks. formkakerøre.

## Eltekrok

Egnet for faste masser som mør-, gjær- og potetdeig samt for blanding av tunge kjøttdeigblandinger, pateer eller brøddeig.

# Betjening

**⚠ Fare for skade!**
Støpselet må først stikkes inn når alle forberedelsene til arbeidet med apparatet er avsluttet og verktøyet festet godt til basisapparatet. Det må aldri gripes inn i roterende verktøy. Bruk kun like verktøy i par.

➞ **bilde B**

1. Strømkabelen vikles helt ut.
2. Skyv ønsket verktøy inn i de passende åpningene til du hører at det går i inngrep.
3. Ingrediensene fylles i en egnet skål.
4. Sett i støpselet.
5. Kjør inn rørepinnen eller eltekroken. Die Schüssel mit einer Hand gut festhalten. Hold skålen godt fast med en hånd.
6. Slå på nødvendig hastighetstrinn:
   **Trinn 1:** innarbeide og blande inn
   **Stufe 4:** elting og pisking
   **M:** for kortvarig maksimal effekt, trykk mot venstre og hold fast.
7. Beveg mikseren frem og tilbake under bearbeiding i bollen.
8. Når ønsket konsistens er nådd, setter du bryteren på **0** stellen og venter på at apparatet skal stoppe. Først da tar du verktøyet ut av ingrediensene.



MFQ2_DE_Update_Turbobesen.indb 37 01.03.2016 11:00:54

**9.** Trekk ut støpselet.
**10.** Trykk på utkastknappen og ta av verktøyet.

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

# Stell og daglig rengjøring

Apparatet og alt verktøy som brukes, må rengjøres grundig etter hver bruk.

⚠ **Fare for elektrisk støt!**
– Før rengjøring må støpselet trekkes ut.
– Basisapparatet må aldri dyppes ned i væske og må heller ikke rengjøres i oppvaskmaskin.
– Ikke bruk damprenser.

**Obs!**
– Ikke bruk rengjøringsmidler som inneholder alkohol eller sprit.
– Ikke bruk skarpe, spisse gjenstander eller metallgjenstander.
– Ikke bruk skurekluter eller skurende rengjøringsmidler.

■ Tørk basisapparatet rent med en myk, fuktig klut og gni det deretter tørt.
■ Rengjør verktøyet med såpevann og en myk børste eller vask det i oppvaskmaskin.
■ Alle delene må tørkes.

# Oppskrifter

## Stivpisket kremfløte

– 100-500 g fløte
■ Bearbeid fløten ½ opp til 5 minutter på trinn **4** med rørepinnen til den har ønsket konsistens.

## Eggehvite / stivpisket eggehvite

– 1-5 eggehviter
■ Eggehvitene bearbeides med rørepinnen 2 til 5 minutter på trinn **4**.

## Sukkerbrødrøre

**Grunnoppskrift**
– 2 egg
– 2-3 ss varmt vann
– 100 g sukker
– 1 pk vaniljesukker
– 70 g mel
– 70 g potetmel
– ev. bakepulver
■ Ingrediensene (unntatt mel og potetmel) piskes til skum med rørepinnen i 3-4 minutter på trinn **4**.
■ Apparatet settes på trinn **1**, silt mel og potetmel blandes inn i ca. ½ til 1 minutt med èn skje av gangen..

**Største mengde**: 2 x grunnoppskriften

## Rørt deig

**Grunnoppskrift**
– 2 egg
– 125 g sukker
– 1 klype salt
– 1 pk vaniljesukker eller skall av ½ sitron
– 125 g smør eller margarin (romtemperatur)
– 250 g mel
– 1 pk bakepulver
– 60 ml melk
■ Bearbeid alle ingrediensene i ca. ½ minutt på trinn **1**, deretter i ca. 3-4 minutter på trinn **4** med rørepinnen.

**Største mengde**: 2 x grunnoppskriften

## Mørdeig

**Grunnoppskrift**
– 125 g smør (romtemperatur)
– 100-125 g sukker
– 1 egg
– 1 klype salt
– litt skall av sitron eller vaniljesukker
– 250 g mel
– ev. bakepulver
■ Alle ingrediensene bearbeides med eltekroken i ca. ½ minutt på trinn **1**, deretter i ca. 3-4 minutter på trinn **4**.

**Største mengde**: 2 x grunnoppskriften



MFQ2_DE_Update_Turbobesen.indb 38 01.03.2016 11:00:54

## Deig for fruktkakebunn

**Grunnoppskrift**

– 2 egg
– 125 g sukker
– 125 g malte hasselnøtter
– 50 g brødrasp

■ Egg og sukker piskes hvitt i 3-4 minutter på trinn **4**.
■ Apparatet stilles på trinn **1**, hasselnøttene og kavringsstrøet tilsettes og det hele bearbeides i ½ minutt med rørepinnen.

**Største mengde**: 2 x grunnoppskriften

## Kingle

**Grunnoppskrift**

– 250 g mel
– 1 pk tørrgjær
– 110 ml varm melk
– 1 egg
– 1 klype salt
– 40 g sukker
– 30 g smeltet, avkjølt smør
– Skall av en halv sitron, revet

■ Alle ingrediensene bearbeides med eltekroken i ca. ½ minutt på trinn **1**, deretter i ca. 3-4 minutter på trinn **4.**

**Største mengde**: 2 x grunnoppskriften

## Pizzadeig

**Grunnoppskrift**

– 250 g mel
– 1 pk tørrgjær
– 1 ts sukker
– 1 klype salt
– 3 ss olje
– 125 ml varmt vann

■ Alle ingrediensene bearbeides med eltekroken i ca. ½ minutt på trinn **1**, deretter i ca. 3-4 minutter på trinn **4**.

**Største mengde**: 2 x grunnoppskriften

## Brøddeig

**Grunnoppskrift**

– 250 g mel
– 8 g sukker
– 8 g margarin
– 4 g salt
– 1 pk tørrgjær
– 150 ml vann

■ Alle ingrediensene bearbeides med eltekroken i ca. ½ minutt på trinn **1**, deretter i ca. 3-4 minutter på trinn **4**.

**Største mengde**: 2 x grunnoppskriften

# Avfallshåndtering

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

# Garanti

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

Det tas forbehold om endringer.



MFQ2_DE_Update_Turbobesen.indb 39 01.03.2016 11:00:54

## Användning för avsett ändamål

**Läs igenom bruksanvisningen noggrant, följ den och förvara den noga! Bifoga de här instruktionerna om du ger apparaten till någon annan.**

Om du inte följer instruktionerna för rätt användning av apparaten påtar sig sig tillverkaren inte något ansvar för eventuella skador som detta kan orsaka.

Denna apparat är avsedd för tillagning av normala hushållsmängder eller för användning i hushållsliknande, icke yrkesmässiga förhållanden. Hushållsliknande användning omfattar t. ex. användning i pentryn för medarbetare i butiker, kontor, jordbruk och andra yrkesmässiga företag, samt användning av gäster i pensionat, mindre hotell och liknande boendeinrättningar. Använd apparaten endast för att bearbeta sådana mängder som är normala i ett hushåll. Detsamma gäller bearbetningstiderna.

Apparaten lämpar sig för omrörning, vispning och blandning av mjuka matvaror och vätskor och för knådning av mjuka degar. Apparaten får inte användas för att bearbeta andra föremål eller ämnen.

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

## Säkerhetsanvisningar

### ⚠ Risk för elektrisk stöt och brand!

Apparaten får bara användas inomhus vid rumstemperatur och inte på högre höjd än 2000 m över havsytan. Ställ inte apparaten i närheten av heta ytor, t.ex. kokplattor.

Apparaten får bara anslutas och användas enligt uppgifterna på typskylten. Använd den bara om nätkabeln och apparaten är oskadade. Reparation av apparaten, t.ex. om nätkabeln har skadats och måste bytas, får bara utföras av vår kundtjänst för att undvika risker. Låt aldrig nätkabeln komma i kontakt med varma delar eller skarpa kanter.

Motordelen får aldrig sänkas ned i vatten eller maskindiskas. Använd aldrig ånga vid rengöring. Ta inte i apparaten med våta händer.

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



MFQ2_DE_Update_Turbobesen.indb 40 01.03.2016 11:00:54

**⚠ Risk för personskador!**
Anslut aldrig produkten till timer eller eluttag som styrs med fjärrkontroll. Vid ett strömavbrott är apparaten fortfarande inkopplad och startar på nytt efter avbrottet. Stäng omedelbart av apparaten. Ha alltid apparaten under tillsyn när den är igång! Låt aldrig apparaten vara igång längre än vad som behövs för att bearbeta matvarorna. Omedelbart efter att du har använt apparaten måste du vänta tills motorn står stilla. Innan du byter tillbehör eller tillsatser som rör sig under användningen måste du först stänga av apparaten och dra ut nätkabeln ur uttaget. Låt inte apparaten gå på tomgång. Stoppa aldrig ned handen i roterarande delar. Skydda långt hår eller lösa klädesplagg så att de inte kan komma in i de roterande verktygen. Apparaten får bara användas med originaldelar och originaltilbehör. Använd bara verktyg av samma typ (t.ex. 2 st degkrokar) parvis.

**⚠ Risk för brännskador!**
Var försiktig när du bearbetar varma matvaror. De kan stänka omkring under mixningen.

**⚠ Viktigt!**
Rengör ovillkorligen apparaten enligt beskrivningen efter varje användning och om den inte har använts under en längre tid.
➞ *”Skötsel och daglig rengöring” se sidan 43*

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

## Innehåll

Användning för avsett ändamål ..... 40
Säkerhetsanvisningar ..... 40
Översikt ..... 42
Före första användningen ..... 42
Verktyg ..... 42
Manövrering ..... 42
Skötsel och daglig rengöring ..... 43
Recept ..... 43
Avfallshantering ..... 44
Konsumentbestämmelser ..... 44



MFQ2_DE_Update_Turbobesen.indb 41 01.03.2016 11:00:54

# Översikt

➞ **Figur A**

**Motordel**

**1 Lossningsknapp**

**2 Till-/från-reglage (flera lägen)**

- **a 0** = apparaten avstängd
- **b 1** = lägsta varvtal
- **c 4** = högsta varvtal
- **d M** = momentkoppling (högsta varvtal)

**3 Nätsladd**

**4 Öppningar för insättning av verktyg**

- **a** stor öppning (med 4 urtag)
- **b** liten öppning

**Verktyg**

**5 Bara MFQ22...**
**Grovvispar** (2 st)

**6 Bara MFQ24...**
**Turbogrovvispar** (2 st)

**7 Degkrokar** (2 st)

**8 Minihackare***
(separat bruksanvisning)

* beroende på modell

Med minihackaren kan du utnyttja apparatens hela kapacitet. Om minihackaren inte ingår i leveransen kan du beställa den från kundtjänsten (nr 12011748).

# Före första användningen

Innan du använder den nya apparaten måste du packa upp den helt och rengöra och kontrollera den.

**Varning!**
Försök aldrig att starta apparaten om den är skadad!

- Ta upp motordelen och alla tillbehör ur förpackningen.
- Omhänderta förpackningsmaterialet.
- Kontrollera att alla delar är kompletta. ➞ **Bild A**
- Kontrollera att inga delar har några synliga skador.
- Rengör och torka alla delar noggrant före den första användningen.
  ➞ *”Skötsel och daglig rengöring” se sidan 43*

# Verktyg

**Observera:**

- Grovvisparna lämpar sig inte för bearbetning av grova degar.
- Maximal bearbetningsmängd är 500 g vetemjöl och ingredienser.

## Grovvispar eller turbogrovvispar

**allt efter modell**
Lämpliga för såser, äggvita, potatismos, krämer, majonnäs, grädde och lätta degar. t.ex. sockerkakssmet.

## Degkrokar

Lämpliga för fasta massor, t.ex. mör-, jäs- och potatisdeg, och för att blanda grov köttfärssmet, pastejer eller bröddegar.

# Manövrering

**⚠ Risk för personskador!**
Sätt inte in stickkontakten förrän alla förberedelser för arbetet med apparaten är klara och verktygen är fast monterade på motordelen. Stick aldrig in handen i verktygen medan de roterar. Använd bara likadana verktyg parvis.

➞ **Figur B**

1. Rulla ut nätkabeln helt.
2. Skjut in önskade verktyg i respektive öppningar tills du hör att de snäpper fast.
3. Häll ingredienserna i ett lämpligt kärl.
4. Sätt stickkontakten i vägguttaget.
5. Stick ned grovvisparna eller degkrokarna. Håll i skålen stadigt med ena handen.
6. Ställ in erforderligt hastighetsläge:
   **Läge 1:** för hoprörning och blandning
   **Läge 4:** för knådning och vispning
   **M:** för kortvarig maximal effekt: tryck reglaget åt vänster och håll det intryckt.
7. För mixern fram och tillbaka i skålen under bearbetningen.



MFQ2_DE_Update_Turbobesen.indb 42 01.03.2016 11:00:55

8. Ställ reglaget i läge **0** när konsistensen är den rätta och vänta tills apparaten står stilla. Ta först då ut verktyget ur blandningen.
9. Ta ut stickkontakten.
10. Tryck på lossningsknappen och ta ut verktygen.

**Anmärkning:** Du kan bara trycka på lossningsknappen om reglaget står i läge **0**.

# Skötsel och daglig rengöring

Rengör apparaten och de använda verktygen noggrant efter varje användning.

⚠ **Risk för elektrisk stöt!**
– Ta ut stickkontakten före rengöringen.
– Sänk aldrig ned motordelen i vätska och diska den inte i maskin.
– Använd aldrig ånga vid rengöring.

**Varning!**
– Använd inga alkoholhaltiga rengöringsmedel.
– Använd inga skarpa eller spetsiga föremål och inga metallföremål.
– Använd inga slipande trasor eller rengöringsmedel.

■ Torka av motordelen med en mjuk fuktig trasa och låt den torka.
■ Rengör verktygen med diskmedelslösning och en mjuk borste eller diska dem i diskmaskinen.
■ Låt samtliga delar torka.

# Recept

## Vispgrädde

– 100-500 g grädde
■ Bearbeta grädden ½-5 minuter i läge **4** med grovvisparna tills den har fått önskad konsistens.

## Vispad äggvita

– 1-5 äggvitor
■ Bearbeta äggvitorna 2-5 minuter i läge **4** med grovvisparna.

## Biskvideg

**Grundrecept**
– 2 ägg
– 2-3 msk hett vatten
– 100 g socker
– 1 paket vaniljsocker
– 70 g mjöl
– 70 g potatismjöl
– ev. bakpulver
■ Vispa ingredienserna (utom mjölet och potatismjölet) till skum 3-4 minuter i läge **4** med grovvisparna.
■ Ställ apparaten i läge **1**, blanda i siktat mjöl och potatismjöl skedvis under ½-1 minut.

**Största mängd**: 2 gånger grundreceptet

## Sockerkaksmet:

**Grundrecept**
– 2 ägg
– 125 g socker
– 1 nypa salt
– 1 litet paket vanillinsocker eller skalet av ½ citron
– 125 g smör eller margarin (rumsvarmt)
– 250 g mjöl
– 1 småpaket bakpulver
– 60 ml mjölk
■ Bearbeta alla ingredienserna med grovvisparna cirka ½ minut i läge **1** och därefter cirka 3-4 minuter i läge **4**.

**Största mängd**: 2 gånger grundreceptet

## Mördeg

**Grundrecept**
– 125 g smör (rumsvarmt)
– 100-125 g socker
– 1 ägg
– 1 nypa salt
– litet citronskal eller vaniljsocker
– 250 g mjöl
– ev. bakpulver
■ Bearbeta alla ingredienserna med degkrokarna cirka ½ minut i läge **1** och därefter cirka 3-4 minuter i läge **4**.

**Största mängd**: 2 gånger grundreceptet



MFQ2_DE_Update_Turbobesen.indb 43 01.03.2016 11:00:55

### Frukttårtbotten

**Grundrecept**

– 2 ägg
– 125 g socker
– 125 g malda hasselnötter
– 50 g ströbröd

■ Vispa ägg och socker till skum 3-4 minuter i läge **4**.
■ Ställ apparaten i läge **1**, tillsätt hasselnötter och ströbröd och bearbeta med grovvisparna i ½ minut.

**Största mängd**: 2 gånger grundreceptet

### Vetelängd

**Grundrecept**

– 250 g mjöl
– 1 paket torrjäst
– 110 ml varm mjölk
– 1 ägg
– 1 nypa salt
– 40 g socker
– 30 g smält, svalnat smör
– Rivet skal från en halv citron

■ Bearbeta alla ingredienserna med degkrokarna cirka ½ minut i läge **1** och sedan cirka 3-4 minuter i läge **4**.

**Största mängd**: 2 gånger grundreceptet

### Pizzadeg

**Grundrecept**

– 250 g mjöl
– 1 paket torrjäst
– 1 tsk socker
– 1 nypa salt
– 3 msk olja
– 125 ml varmt vatten

■ Bearbeta alla ingredienserna med degkrokarna cirka ½ minut i läge **1** och därefter 3-4 minuter i läge **4**.

**Största mängd**: 2 gånger grundreceptet

### Bröddeg

**Grundrecept**

– 250 g mjöl
– 8 g socker
– 8 g margarin
– 4 g salt
– 1 paket torrjäst
– 150 ml vatten

■ Bearbeta alla ingredienserna med degkrokarna cirka ½ minut i läge **1** och därefter cirka 3-4 minuter i läge **4**.

**Största mängd**: 2 gånger grundreceptet

## Avfallshantering

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

## Konsumentbestämmelser

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

Rätt till ändringar förbehålls.



MFQ2_DE_Update_Turbobesen.indb 44 01.03.2016 11:00:55

## Määräyksenmukainen käyttö

**Lue käyttöohje tarkkaan, noudata siinä olevia ohjeita ja säilytä se huolellisesti! Kun annat laitteen toiselle henkilölle, anna mukana myös tämä käyttöohje.**

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

Tämä laite on tarkoitettu määrille, jotka ovat normaaleja kotitalouskäytössä tai siihen rinnastettavassa käytössä. Se ei sovellu ammattimaiseen käyttöön. Kotitalouskäytöllä tarkoitetaan esim. käyttöä työntekijöiden keittiötiloissa kaupoissa, toimistoissa, maatiloilla ja muilla elinkeinoelämän alueilla, kuten pienten hotellien, motellien ja muiden asuintilojen asiakkaiden käytössä. Käytä laitetta vain kotitalouksissa tavallisten määrien käsittelyyn ja keskeytyksettä ainoastaan ohjeissa ilmoitetun ajan.

Laite soveltuu pehmeiden elintarvikkeiden ja nesteiden sekoittamiseen ja vatkaamiseen sekä pehmeän taikinan vaivaamiseen. Laitetta ei saa käyttää muiden tarvikkeiden / aineiden käsittelyyn.

Fyysisiltä, sensorisilta tai henkisiltä valmiuksiltaan rajoitteiset taikka kokemattomat ja/tai taitamattomat henkilöt voivat käyttää tätä laitetta, jos heidän turvallisuudestaan vastaava henkilö valvoo heitä tai on perehdyttänyt heidät laitteen turvalliseen käyttöön ja käytöstä aiheutuviin vaaroihin. Lapset on pidettävä loitolla laitteesta ja virtajohdosta eivätkä he saa käyttää laitetta. Lapset eivät saa leikkiä laitteella. Lapset eivät saa suorittaa puhdistusta ja itse tehtävää huoltoa.

## Turvallisuusohjeet

### ⚠ Sähköisku- ja palovaara!

Käytä laitetta vain sisätiloissa huoneenlämmössä ja enint. 2000 metrin korkeudessa merenpinnan yläpuolella. Älä aseta laitetta kuumien pintojen, esim. keittolevyjen, päälle tai läheisyyteen.

Liitä laite ainoastaan tyyppikilvessä olevien ohjeiden mukaiseen sähköverkkoon. Käytä laitetta vain, kun liitäntäjohto ja laite ovat moitteettomassa kunnossa. Laitteen saa turvallisuussyistä korjata, esim. vaihtaa vioittuneen liitäntäjohdon, vain valtuutettu huoltoliike. Verkkojohto ei saa joutua kosketuksiin kuumien osien kanssa eikä sitä saa vetää terävien reunojen yli.

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



MFQ2_DE_Update_Turbobesen.indb 45 01.03.2016 11:00:55

### ⚠ Loukkaantumisvaara!
Älä kytke laitetta ajastimeen tai kauko-ohjattavaan pistorasiaan. Sähkökatkon sattuessa laite jää päälle ja käynnistyy uudelleen sähkökatkon jälkeen. Kytke laite heti pois päältä. Valvo laitetta aina käytön aikana! Älä jätä laitetta käyntiin pidemmäksi aikaa kuin mitä tarvitset elintarvikkeiden käsittelyyn. Käytön jälkeen odota, kunnes käyttöakseli pysähtyy. Katkaise laitteesta virta ja irrota se sähkövirrasta, ennen kuin vaihdat varusteita tai lisäosia, jotka liikkuvat laitteen ollessa toiminnassa. Älä käytä laitetta tyhjäkäynnillä. Älä koske pyöriviin osiin. Suojaa pitkät hiukset ja väljät vaatekappaleet, jotta ne eivät tartu pyöriviin varusteisiin. Käytä laitteessa ainoastaan valmistajan alkuperäisiä osia ja varusteita. Käytä pareittain vain samantyyppisiä varusteita (esim. 2 taikinakoukkua).

### ⚠ Palovamman vaara!
Varo sekoittaessasi kuumia aineksia. Kuumat ainekset voivat roiskua sekoittamisen aikana.

### ⚠ Tärkeää!
Laite on ehdottomasti puhdistettava ohjeiden mukaan aina käytön jälkeen tai kun sitä ei ole käytetty pitkään aikaan. ➞ *”Hoito ja päivittäinen puhdistus” katso sivu 48*

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

## Sisältö

Määräyksenmukainen käyttö....45
Turvallisuusohjeet....45
Yhdellä silmäyksellä....47
Ennen ensimmäistä käyttöä....47
Varusteet....47
Käyttö....47
Hoito ja päivittäinen puhdistus....48
Reseptit....48
Jätehuolto....49
Takuu....49



MFQ2_DE_Update_Turbobesen.indb 46 01.03.2016 11:00:55

# Yhdellä silmäyksellä

→ **Kuva A**

**Peruslaite**

**1 Vapautuspainike**

**2 Virtakytkin (monitehoinen)**
- **a 0** = laite poiskytketty
- **b 1** = alhaisin käyttönopeus
- **c 4** = suurin käyttönopeus
- **d M** = pitoasento (suurin käyttönopeus)

**3 Liitäntäjohto**

**4 Kiinnitysreiät varusteiden kiinnittämiseen**
- **a** suuri aukko (4 uraa)
- **b** pieni aukko

**Varusteet**

**5 Vain MFQ22...**
**Vispilä** (2 kpl)

**6 Vain MFQ24...**
**Turbovispilä** (2 kpl)

**7 Taikinakoukku** (2 kpl)

**8 Minileikkuri***
(erillinen käyttöohje)

* mallista riippuen

Minileikkurilla voit käyttää hyödyksi laitteen koko tehon. Jos minileikkuri ei kuulu vakiovarusteisiin, voit tilata sen huoltopalvelusta (nro 12011748).

# Ennen ensimmäistä käyttöä

Uusi laite on otettava pakkauksesta, puhdistettava ja tarkastettava ennen käyttöä.

**Huomio!**
Viallista laitetta ei saa koskaan käyttää!
- Ota peruslaite ja kaikki lisävarusteet pakkauksesta.
- Poista pakkausmateriaali.
- Tarkista, ovatko kaikki osat mukana. → **Kuva A**
- Tarkista, ettei osissa ole näkyviä vaurioita.
- Puhdista ja kuivaa osat huolellisesti ennen ensimmäistä käyttökertaa. → *”Hoito ja päivittäinen puhdistus” katso sivu 48*

# Varusteet

**Ohjeita:**
- Vispilät eivät sovellu paksun taikinan alustamiseen.
- Suurin sallittu käsittelymäärä on 500 g jauhoja ja lisäaineksia.

## Vispilä tai turbovispilä

**mallista riippuen**
Soveltuu kastikkeiden, valkuaisvaahdon, perunasoseen, majoneesin, kermavaahdon ja kevyiden taikinoiden, esim. sokerikakkutaikinan, valmistamiseen.

## Taikinakoukku

Soveltuu kiinteiden taikinoiden kuten muro-, hiiva- ja perunataikinan vaivaamiseen sekä jauhelihan, tahnojen tai leipätaikinan sekoittamiseen.

# Käyttö

**⚠ Loukkaantumisvaara!**
Kytke pistoke pistorasiaan vasta sitten, kun kaikki valmistelut koneella työskentelyä varten on tehty ja vaadittavat varusteet on liitetty peruslaitteeseen. Älä koskaan tartu pyöriviin varusteisiin. Käytä pareittain vain samanlaisia varusteita.

→ **Kuva B**

1. Kelaa liitäntäjohto kokonaan auki.
2. Työnnä haluamasi varusteet niille sopiviin aukkoihin niin, että ne lukittuvat kuuluvasti.
3. Täytä ainekset sopivaan astiaan.
4. Liitä pistoke pistorasiaan.
5. Upota vispilä tai taikinakoukku aineksiin. Pidä kulhosta hyvin kiinni yhdellä kädellä.
6. Kytke päälle sopiva nopeus:
   **Teho 1:** sekoittamiseen
   **Teho 4:** vaivaamiseen ja vatkaamiseen
   **M:** lyhytaikaiseen käyttöön maksimiteholla paina vasemmalle ja pidä painettuna.
7. Sekoita aineksia liikuttaen vatkainta kulhossa edestakaisin.



MFQ2_DE_Update_Turbobesen.indb 47 01.03.2016 11:00:55

8. Kun seoksen konsistenssi on sopiva, aseta kytkin asentoon **0** ja odota, kunnes laite pysähtyy. Nosta varusteet vasta sitten seoksesta.
9. Irrota pistoke pistorasiasta.
10. Irrota varusteet painamalla vapautuspainiketta.

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

## Hoito ja päivittäinen puhdistus

Laite ja käytetyt varusteet on puhdistettava huolellisesti aina käytön jälkeen.

⚠ **Sähköiskun vaara!**
– Irrota verkkopistoke pistorasiasta ennen puhdistamista.
– Älä koskaan upota peruslaitetta veteen tai muihin nesteisiin tai pese sitä astianpesukoneessa.
– Älä käytä höyrypuhdistinta.

**Huomio!**
– Älä käytä alkoholi- tai spriipitoista puhdistusainetta.
– Älä käytä teräväreunaisia tai -kärkisiä tai metalliesineitä.
– Älä käytä hankaavia liinoja tai puhdistusaineita.

■ Pyyhi peruslaite pehmeällä, kostealla liinalla ja kuivaa se.
■ Puhdista varusteet astianpesuaineliuoksella ja pehmeällä harjalla tai pese ne astianpesukoneessa.
■ Anna kaikkien osien kuivua.

## Reseptit

### Kermavaahto

– 100-500 g kermaa
■ Sekoita kermaa vispilöillä ½-5 minuuttia teholla **4**, kunnes haluamasi konsistenssi on saavutettu.

### Munanvalkuainen / valkuaisvaahto

– 1-5 munanvalkuaista
■ Vatkaa valkuaiset vaahdoksi vispilöillä 2-5 minuutin ajan teholla **4**.

### Sokerikakkutaikina

**Perusohje**
– 2 kananmunaa
– 2–3 rkl kuumaa vettä
– 100 g sokeria
– 1 pussi (=2 tl) vaniljasokeria
– 70 g jauhoja
– 70 g perunajauhoja
– mahd. leivinjauhetta
■ Vatkaa ainekset (jauhoja ja perunajauhoja lukuunottamatta) vaahdoksi vispilöillä noin 3-4 minuutin ajan teholla **4.**
■ Kytke laite teholle **1**, sekoita joukkoon siivilöidyt jauhot ja perunajauhot lusikallinen kerrallaan noin ½-1 minuutin aikana.

**Maksimimäärä:** 2 x perusohje

### Kakkutaikina

**Perusohje**
– 2 kananmunaa
– 125 g sokeria
– 1 ripaus suolaa
– 1 pussi (= 2 tl) vaniljasokeria tai ½ sitruunan raastettu kuori
– 125 g voita tai margariinia (huoneenlämpöistä)
– 250 g jauhoja
– 1 pussi (= 2 rkl) leivinjauhetta
– 60 ml maitoa
■ Vaivaa vispilällä kaikkia aineksia noin ½ minuuttia teholla **1**, sitten noin 3-4 minuuttia teholla **4**.

**Maksimimäärä:** 2 x perusohje



MFQ2_DE_Update_Turbobesen.indb 48 01.03.2016 11:00:55

## Murotaikina

**Perusohje**

– 125 g voita (huoneenlämpöistä)
– 100-125 g sokeria
– 1 kananmuna
– 1 ripaus suolaa
– hieman sitruunankuorta tai vaniljasokeria
– 250 g jauhoja
– mahd. leivinjauhetta
■ Vaivaa taikinakoukuilla kaikkia aineksia noin ½ minuuttia teholla **1**, sitten noin 3-4 minuuttia teholla **4**.

**Maksimimäärä:** 2 x perusohje

## Hedelmäkakkujen pohja

**Perusohje**

– 2 kananmunaa
– 125 g sokeria
– 125 g jauhettuja hasselpähkinöitä
– 50 g korppujauhoja
■ Vatkaa munat ja sokeri vaahdoksi 3-4 minuutin ajan teholla **4**.
■ Kytke laite teholle **1**, lisää hasselpähkinät ja korppujauhot ja sekoita vispilöillä ½ minuuttia.

**Maksimimäärä:** 2 x perusohje

## Pullapitko

**Perusohje**

– 250 g jauhoja
– 1 pussi kuivahiivaa
– 110 ml lämmintä maitoa
– 1 kananmuna
– 1 ripaus suolaa
– 40 g sokeria
– 30 g sulatettua, jäähtynyttä voita
– Puolikkaan sitruunan kuori, raastettuna
■ Vaivaa taikinakoukuilla kaikkia aineksia noin ½ minuuttia teholla **1**, sitten noin 3-4 minuuttia teholla **4**.

**Maksimimäärä:** 2 x perusohje

## Pizzataikina

**Perusohje**

– 250 g jauhoja
– 1 pussi kuivahiivaa
– 1 tl sokeria
– 1 ripaus suolaa
– 3 rkl öljyä
– 125 ml lämmintä vettä
■ Vaivaa taikinakoukuilla kaikkia aineksia noin ½ minuuttia teholla **1**, sitten noin 3-4 minuuttia teholla **4**.

**Maksimimäärä:** 2 x perusohje

## Leipätaikina

**Perusohje**

– 250 g jauhoja
– 8 g sokeria
– 8 g margariinia
– 4 g suolaa
– 1 pussi kuivahiivaa
– 150 ml vettä
■ Vaivaa taikinakoukuilla kaikkia aineksia noin ½ minuuttia teholla **1**, sitten noin 3–4 minuuttia teholla **4**.

**Maksimimäärä:** 2 x perusohje

# Jätehuolto

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

# Takuu

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

Oikeus muutoksiin pidätetään.



MFQ2_DE_Update_Turbobesen.indb 49 01.03.2016 11:00:55

## Uso conforme a lo prescrito

**Lea detenidamente las instrucciones de uso del aparato y guárdelas para una posible consulta posterior. No olvide adjuntar estas instrucciones si entrega el aparato a otra persona.**
El fabricante no asume ninguna responsabilidad por posibles daños resultantes del incumplimiento de las instrucciones relativas al uso correcto del aparato.
Este aparato ha sido diseñado para la preparación de cantidades en uso doméstico o en aplicaciones no industriales similares a las domésticas. Aplicaciones similares a las domésticas comprenden p.ej. la utilización en cocinas para empleados de tiendas, oficinas, empresas agrícolas y otras empresas industriales, así como la utilización por parte de huéspedes de pensiones, pequeños hoteles y alojamientos similares. No sobrepasar las cantidades a elaborar y los tiempos de funcionamiento habituales para uso doméstico.
El aparato es adecuado para remover, batir y mezclar alimentos blandos y líquidos, así como para amasar masas blandas. El aparato no deberá usarse para procesar otros tipos de alimentos o productos.
Este aparato puede ser manejado por personas con facultades físicas, sensoriales o mentales disminuidas o bien con falta de experiencia y/o de conocimientos, si lo hacen bajo supervisión o han sido instruidas acerca del uso seguro del aparato y han comprendido los peligros resultantes de ello. Los niños deben mantenerse alejados del aparato y del cable de alimentación, y además no deben manejar el aparato. Impida que los niños jueguen con el aparato. La limpieza y el mantenimiento a cargo del usuario no deben ser realizados por niños.

## Indicaciones de seguridad

### ⚠ ¡Peligro de electrocución y de incendio!

Utilizar el aparato sólo en recintos interiores y a temperatura ambiente y no utilizarlo por encima de los 2000 m sobre el nivel del mar. No colocar el aparato sobre o cerca de superficies calientes, como p. ej. placas eléctricas. Conectar y usar el aparato únicamente de acuerdo con las indicaciones especificadas en la placa de características del modelo. No utilizar el aparato en caso de que el cable de conexión o el propio aparato presenten daños visibles. Para evitar riesgos, el aparato sólo debe ser reparado (p. ej. cambio de un cable de alimentación dañado) por nuestro servicio de asistencia técnica. Evitar que el cable de conexión del aparato entre en contacto con piezas calientes y cantos afilados. No sumergir nunca la base motriz en agua ni lavarla en el lavavajillas. ¡No utilizar limpiadoras de vapor! No usar el aparato con las manos húmedas.



MFQ2_DE_Update_Turbobesen.indb 50 01.03.2016 11:00:55

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

**⚠ ¡Peligro de lesiones!**

No conectar nunca el aparato a temporizadores ni enchufes teledirigidos. En caso de interrupción del suministro de corriente, el aparato permanece conectado y vuelve a arrancar tras restablecerse la alimentación de corriente. Desconectar el aparato inmediatamente. ¡Vigilar siempre el aparato mientras esté funcionando! Se aconseja dejar el aparato conectado sólo el tiempo absolutamente indispensable para elaborar los alimentos. Después de utilizar el aparato, esperar a que el accionamiento se detenga. Antes de cambiar accesorios o piezas adicionales que se muevan durante el servicio, apagar el aparato y desconectarlo de la red eléctrica. No usar el aparato en seco, sin alimentos. No agarrar nunca las piezas giratorias. Proteger o recoger los cabellos largos o la ropa suelta a fin de que no sean atrapados por los útiles en rotación. Utilizar el aparato sólo con piezas y accesorios originales. Utilizar solo pares de herramientas del mismo tipo (p. ej. 2 garfios amasadores).

**⚠ ¡Peligro de quemaduras!**

Tenga cuidado al trabajar con alimentos calientes. Los alimentos calientes podrían salpicar.

**⚠ ¡Importante!**

Es imprescindible limpiar el aparato de la forma indicada después de cada uso y después de que no se haya utilizado durante un tiempo prolongado. ➞ *«Cuidado y limpieza diaria» véase la página 53*

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

## Contenido

Uso conforme a lo prescrito....50
Indicaciones de seguridad....50
Descripción del aparato....52
Antes de usar el aparato por primera vez 52
Accesorios....52
Manejo....52
Cuidado y limpieza diaria....53
Recetas....53
Eliminación....55
Garantía....55



MFQ2_DE_Update_Turbobesen.indb 51 01.03.2016 11:00:55

# Descripción del aparato

→ **Figura A**

**Base motriz**

**1 Tecla de desbloqueo**

**2 Interruptor On/Off (varios niveles)**

- **a 0** = Aparato desconectado
- **b 1** = Número mínimo de revoluciones
- **c 4** =Número máximo de revoluciones
- **d M** = Accionamiento momentáneo (número máximo de revoluciones)

**3 Cable de conexión a la red**

**4 Bocas para introducir los accesorios**

- **a** Boca grande (con 4 muescas)
- **b** Boca pequeña

**Accesorios**

**5 Solo MFQ22...**
**Varilla mezcladora** (2 unidades)

**6 Solo MFQ24...**
**Varilla mezcladora turbo** (2 unidades)

**7 Garfio amasador** (2 unidades)

**8 Picador universal***
(instrucciones de uso separadas)

* según modelo

Con el picador universal puede usted aprovechar toda la potencia del aparato. En caso de que el picador universal no esté incluido en el equipo de serie de su aparato, lo puede adquirir como accesorio opcional en el servicio de asistencia técnica (n.º 12011748).

# Antes de usar el aparato por primera vez

Antes de utilizar el aparato por primera vez, desembalarlo completamente, limpiarlo y comprobarlo.

**¡Atención!**
¡No poner nunca en funcionamiento un aparato dañado!

- Sacar del embalaje la base motriz y todos los accesorios.
- Retirar el material de embalaje existente.
- Comprobar que estén todas las piezas. → **Figura A**
- Comprobar si alguna de las piezas presenta daños visibles.
- Limpiar y secar bien todas las piezas antes del primer uso. → *«Cuidado y limpieza diaria» véase la página 53*

# Accesorios

**Notas:**

- Las varillas mezcladoras no son adecuadas para elaborar masas pesadas.
- La máxima cantidad elaborable: 500 gramos de harina e ingredientes.

## Varilla mezcladora o varilla mezcladora turbo

**según modelo**
Adecuada para preparar salsas, montar claras de huevo, hacer puré de patatas, cremas, mayonesas, nata y masas ligeras, como por ejemplo masas batidas.

## Garfio amasador

Adecuado para elaborar masas pesadas, como por ejemplo masas quebradas, de levadura o patatas, así como para mezclar masas pesadas de carne picada, pastas o masas para pan.

# Manejo

**⚠ ¡Peligro de lesiones!**
Introducir el enchufe en la toma de corriente sólo una vez concluidos todos los preparativos y una vez que los accesorios se hayan montado correctamente en la base motriz. No tocar nunca los accesorios mientras giran. Utilizar únicamente herramientas del mismo tipo y por parejas.

→ **Figura B**

1. Desenrollar completamente el cable de conexión del aparato.
2. Introducir los accesorios deseados en los agujeros correspondientes hasta escuchar como encajan.
3. Introducir los alimentos en un recipiente adecuado.
4. Introducir el cable de conexión en la toma de corriente.



MFQ2_DE_Update_Turbobesen.indb 52 01.03.2016 11:00:56

5. Sumergir la varilla mezcladora o el garfio amasador en los alimentos. Sujetar bien el recipiente de mezcla con una mano.
6. Activar el nivel de velocidad necesario:
   **Nivel 1:** para incorporar y mezclar
   **Nivel 4:** para amasar y batir
   **M:** pulsar hacia la izquierda y mantener pulsado para activar brevemente la máxima potencia.
7. Durante el procesamiento, mover la batidora de un lado a otro dentro del recipiente de mezcla.
8. En cuanto se alcance la consistencia necesaria, llevar el interruptor a **0** y esperar a que el aparato se detenga. Solo entonces, sacar el accesorio de la mezcla.
9. Desenchufar el cable de conexión de la toma de corriente.
10. Pulsar la tecla de desbloqueo y extraer los accesorios.

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

# Cuidado y limpieza diaria

Limpiar bien el aparato y los accesorios utilizados después de cada uso.

⚠ **¡Peligro de descarga eléctrica!**
– Extraer el cable de conexión de la red eléctrica antes de limpiar el aparato.
– No sumergir nunca la base motriz en líquidos ni lavarla en el lavavajillas.
– ¡No utilizar limpiadoras de vapor!

**¡Atención!**
– No utilizar productos de limpieza que contengan alcohol.
– No utilizar objetos afilados, en punta o metálicos.
– No utilizar paños ni productos de limpieza abrasivos.

■ Limpiar y secar la base motriz con un paño suave y húmedo.
■ Limpiar los accesorios con agua con un poco de jabón y un cepillo suave o introducirlos en el lavavajillas.
■ Dejar secar todas las piezas.

# Recetas

## Nata montada

– 100-500 g de nata
■ Procesar la nata de ½ a 5 minutos en el nivel **4** con las varillas mezcladoras hasta que la mezcla alcance la consistencia deseada.

## Claras de huevo a punto de nieve

– 1-5 claras de huevo
■ Batir las claras de huevo con las varillas mezcladoras durante 2-5 minutos en el nivel **4**.

## Masa de bizcocho

**Receta básica**
– 2 huevos
– 2-3 cucharadas soperas de agua caliente
– 100 g de azúcar
– 1 sobrecito de azúcar de vainilla
– 70 g de harina
– 70 gramos de fécula de maíz (maicena)
– o levadura en polvo
■ Batir los ingredientes (excepto la harina y la fécula de maíz) con las varillas mezcladoras durante 3-4 minutos en el nivel **4** hasta que formen una masa esponjosa.
■ Seleccionar el nivel **1** y agregar cucharada a cucharada la harina y la fécula de maíz durante aprox. ½ a 1 minuto.

**Máxima cantidad:** 2 x la receta básica



MFQ2_DE_Update_Turbobesen.indb 53 01.03.2016 11:00:56

## Masa batida

**Receta básica**

– 2 huevos
– 125 g de azúcar
– 1 pizca de sal
– 1 sobrecito de azúcar de vainilla o la cáscara de ½ limón
– 125 gramos de mantequilla o margarina (temperatura ambiente)
– 250 g de harina
– 1 sobrecito de levadura en polvo
– 60 ml de leche

■ Procesar todos los ingredientes con la varilla mezcladora durante aprox. ½ minuto en el nivel **1** y a continuación durante 3-4 minutos en el nivel **4**.

**Máxima cantidad:** 2 x la receta básica

## Masa quebrada (pastaflora)

**Receta básica**

– 125 gramos de mantequilla (temperatura ambiente)
– 100-125 g de azúcar
– 1 huevo
– 1 pizca de sal
– unas cáscaras de limón o un poco de azúcar de vainilla
– 250 g de harina
– o levadura en polvo

■ Amasar los ingredientes con el garfio amasador primero durante ½ minuto en el nivel **1** y a continuación, durante 3-4 minutos, en el nivel **4**.

**Máxima cantidad:** 2 x la receta básica

## Base para tarta de fruta

**Receta básica**

– 2 huevos
– 125 g de azúcar
– 125 gramos de avellanas molidas
– 50 g de pan rallado

■ Batir los huevos y el azúcar a punto de nieve durante 3-4 minutos en el nivel **4**.

■ Seleccionar el nivel **1** y procesar con las varillas mezcladoras durante ½ minuto las avellanas y el pan rallado.

**Máxima cantidad:** 2 x la receta básica

## Trenza de levadura

**Receta básica**

– 250 g de harina
– 1 sobrecito de levadura seca
– 110 ml de leche caliente
– 1 huevo
– 1 pizca de sal
– 40 g de azúcar
– 30 gramos de mantequilla derretida y enfriada
– La cáscara rallada de medio limón

■ Amasar todos los ingredientes con el garfio amasador primero durante ½ minuto en el nivel **1** y a continuación, durante 3–4 minutos, en el nivel **4**.

**Máxima cantidad:** 2 x la receta básica

## Masa para pizza

**Receta básica**

– 250 g de harina
– 1 sobrecito de levadura seca
– 1 cucharadita de azúcar
– 1 pizca de sal
– 3 cucharadas de aceite
– 125 ml de agua caliente

■ Amasar los ingredientes con el garfio amasador primero durante ½ minuto en el nivel **1** y a continuación, durante 3-4 minutos, en el nivel **4**.

**Máxima cantidad:** 2 x la receta básica

## Masa para pan

**Receta básica**

– 250 g de harina
– 8 g de azúcar
– 8 g de margarina
– 4 g de sal
– 1 sobrecito de levadura seca
– 150 ml de agua

■ Amasar los ingredientes con el garfio amasador primero durante ½ minuto en el nivel **1** y a continuación, durante 3-4 minutos, en el nivel **4**.

**Máxima cantidad:** 2 x la receta básica



MFQ2_DE_Update_Turbobesen.indb 54 01.03.2016 11:00:56

## Eliminación

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

## Garantía

CONDICIONES DE GARANTIA PAE Bosch se compromete a reparar o reponer de forma gratuita durante un período de 24 meses, a partir de la fecha de compra por el usuario final, las piezas cuyo defecto o falta de funcionamiento obedezca a causas de fabricación, así como la mano de obra necesaria para su reparación, siempre y cuando el aparato sea llevado por el usuario al taller del Servicio Técnico Autorizado por Bosch.
En el caso de que el usuario solicitara la visita del Técnico Autorizado a su domicilio para la reparación del aparato, estará obligado el usuario a pagar los gastos del desplazamiento.
Esta garantía no incluye: lámparas, cristales, plásticos, ni piezas estéticas, reclamadas después del primer uso, ni averías producidas por causas ajenas a la fabricación o por uso no doméstico. Igualmente no están amparadas por esta garantía las averías o falta de funcionamiento producidas por causas no imputables al aparato (manejo inadecuado del mismo, limpiezas, voltajes e instalación incorrecta) o falta de seguimiento de las instrucciones de funcionamiento y mantenimiento que para cada aparato se incluyen en el folleto de instrucciones.
Para la efectividad de esta garantía es imprescindible acreditar por parte del usuario y ante el Servicio Autorizado de Bosch, la fecha de adquisición mediante la correspondiente FACTURA DE COMPRA que el usuario acompañará con el aparato cuando ante la eventualidad de una avería lo tenga que llevar al Taller Autorizado.
La intervención en el aparato por personal ajeno al Servicio Técnico Autorizado por Bosch, significa la pérdida de garantía.
GUARDE POR TANTO LA FACTURA DE COMPRA.
Todos nuestros técnicos van provistos del correspondiente carnet avalado por ANFEL (Asociación Nacional de Fabricantes de Electrodomésticos) que le acredita como Servicio Autorizado de Bosch.

Reservado el derecho a cambios y modificaciones sin previo aviso.



MFQ2_DE_Update_Turbobesen.indb 55 01.03.2016 11:00:56

## Utilização correta

**Leia atentamente o manual de instruções, proceda em conformidade e guarde-o! Se o aparelho mudar de proprietário, estas instruções devem acompanhá-lo.**

A não observância das indicações sobre a utilização correta do aparelho exclui uma responsabilidade do fabricante por danos daí resultantes.

Este aparelho destina-se ao processamento de volumes habituais ao uso doméstico ou aplicações similares não-comerciais. Aplicações similares incluem, por exemplo: utilização em cozinhas para colaboradores em lojas, escritórios, explorações agrícolas e outros estabelecimentos comerciais, assim como a utilização por hóspedes em pensões, pequenos hotéis e modalidades residenciais semelhantes. Utilizar o aparelho somente para as quantidades e tempos de utilização normais no uso doméstico.

O aparelho destina-se a mexer, bater e misturar líquidos e alimentos moles, bem como a amassar massas moles. O aparelho não pode ser utilizado para processar outros tipos de objetos ou substâncias.

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. O aparelho e o cabo elétrico devem ser mantidos fora do alcance de crianças. As crianças não podem brincar com o aparelho. As crianças não podem efetuar a limpeza e manutenção do aparelho.

## Avisos de segurança

### ⚠ Perigo de choque elétrico e de incêndio!

Utilize o aparelho apenas em espaços interiores à temperatura ambiente e até 2000 m acima do nível do mar. Não colocar o aparelho sobre ou na proximidade de superfícies quentes, como, por exemplo, placas de fogão.

Ligar e utilizar o aparelho apenas de acordo com as indicações da chapa de características. Utilizar o aparelho somente se o cabo de alimentação ou o próprio aparelho não apresentarem quaisquer danos. Reparações no aparelho como, p. ex., a substituição de um cabo elétrico danificado, só podem ser efetuadas pelos nossos Serviços Técnicos, para se evitarem situações de perigo. Não permita que o cabo de alimentação toque em peças quentes nem o puxe sobre arestas vivas.

Nunca mergulhar o aparelho base em água ou lavar na máquina de loiça. Nunca utilizar aparelhos de limpeza a vapor.



MFQ2_DE_Update_Turbobesen.indb 56 01.03.2016 11:00:56

Não utilizar o aparelho com as mãos húmidas ou molhadas. Desligue o aparelho da corrente após cada utilização, sempre que fique sem vigilância, antes de se montar, desmontar ou limpar, e em caso de anomalia.

**⚠ Perigo de ferimentos!**
Nunca ligar o aparelho a relógios temporizadores ou a tomadas telecomandadas. No caso de uma falha de corrente, o aparelho continua ligado e volta a funcionar, logo que volte a corrente. Desligar imediatamente o aparelho. Vigiar sempre o aparelho durante o funcionamento! Nunca deixar o aparelho ligado durante mais tempo do que o necessário para a preparação dos alimentos. Imediatamente após utilizar o aparelho, aguardar até que o acionamento esteja completamente imobilizado. Antes de se trocar peças acessórias ou opcionais que se movimentam durante o funcionamento, tem de se desligar o aparelho e retirar a ficha da corrente. Não utilizar o aparelho em vazio. Nunca tocar nas peças em rotação. Proteger cabelos compridos ou peças de roupa soltas para não ficarem presos nas ferramentas em rotação. Este aparelho só pode ser utilizado com peças e acessórios originais. Colocar apenas pares de ferramentas do mesmo tipo (p. ex., 2 varas para massas pesadas).

**⚠ Perigo de queimadura!**
Cuidado ao processar alimentos quentes. Os alimentos quentes podem salpicar durante o processamento.

**⚠ Importante!**
É impreterível limpar cuidadosamente o aparelho após cada utilização ou após um longo período de não utilização, conforme descrito.
➞ *“Conservação e limpeza diária” ver página 59*

**Muitos parabéns por ter comprado um novo aparelho da marca Bosch. Na nossa página da Internet poderá encontrar mais informações sobre os nossos produtos.**

## Índice

Utilização correta....56
Avisos de segurança....56
Panorâmica do aparelho....58
Antes da primeira utilização....58
Ferramentas....58
Utilização....58
Conservação e limpeza diária....59
Receitas....59
Eliminação do aparelho....61
Garantia....61



MFQ2_DE_Update_Turbobesen.indb 57 01.03.2016 11:00:56

# Panorâmica do aparelho

➞ **Fig. A**

**Aparelho base**

**1 Tecla de ejeção**

**2 Interruptor de ligar/desligar (vários níveis)**

- **a 0** = Aparelho desligado
- **b 1** = Velocidade mínima
- **c 4** = Velocidade máxima
- **d M** = Ligação momentânea (velocidade máxima)

**3 Cabo elétrico**

**4 Aberturas para colocação da ferramenta**

- **a** Abertura grande (com 4 entalhes)
- **b** Abertura pequena

**Ferramentas**

**5 Apenas MFQ22...**
**Vara para massas leves** (2 peças)

**6 Apenas MFQ24...**
**Vara para massas leves Turbo** (2 peças)

**7 Vara para massas pesadas** (2 peças)

**8 Picador universal***
(manual de instruções separado)

* conforme o modelo

Com o picador universal, aproveitará todo o rendimento do aparelho. Se o picador universal não fizer parte do equipamento de origem, o mesmo pode ser encomendado através da assistência técnica (n.º de encomenda 12011748).

# Antes da primeira utilização

Antes de poder utilizar o novo aparelho, tem de o desembalar por completo, limpar e testar.

**Atenção!**
Nunca coloque um aparelho em funcionamento caso se encontre danificado!

- Retire da embalagem o aparelho base e todos os acessórios.
- Remova o material de embalagem existente.
- Verifique se foram fornecidas todas as peças. ➞ **Fig. A**
- Verifique se as peças apresentam danos visíveis.
- Antes da primeira utilização, limpe bem e seque todas as peças. ➞ *“Conservação e limpeza diária” ver página 59*

# Ferramentas

**Notas:**

- As varas para massas leves não devem ser utilizadas para massas pesadas.
- A quantidade máxima a trabalhar é de 500 g de farinha e ingredientes.

## Vara para massas leves ou vara para massas leves turbo

**conforme o modelo**
Indicadas para molhos, claras em castelo, puré de batata, cremes, maionese, natas e massas leves, como, p. ex., massa batida para bolos normais.

## Varas para massas pesadas

Indicadas para massas firmes como massa quebrada, massa levedada e massa de batatas, bem como para misturar massas pesadas com carne picada, pastas ou massa de pão.

# Utilização

**⚠ Perigo de ferimentos!**
Só ligar a ficha à tomada quando estiverem concluídos todos os preparativos para o trabalho com o aparelho e as ferramentas estiverem firmemente fixadas no aparelho base. Nunca tocar na ferramenta em rotação. Utilizar apenas pares de ferramentas iguais.

➞ **Fig. B**

1. Desenrolar completamente o cabo elétrico.
2. Inserir as ferramentas pretendidas nas aberturas adequadas até engatarem com um clique.
3. Deitar os ingredientes num recipiente apropriado.
4. Ligar a ficha à tomada.



MFQ2_DE_Update_Turbobesen.indb 58 01.03.2016 11:00:56

5. Colocar as varas para massas leves ou para massas pesadas na mistura. Segurar firmemente na tigela com a mão.
6. Ligar a velocidade necessária:
   **Fase 1:** Para incorporar e envolver
   **Fase 4:** Para amassar e bater
   **M:** Para obter potência máxima durante pouco tempo, premir para a direita e manter nessa posição.
7. Enquanto processa os alimentos, movimentar a batedeira na tigela de um lado para o outro.
8. Assim que obtiver a consistência pretendida, colocar o interruptor na posição **0** e aguardar que o aparelho se imobilize. Retirar a ferramenta dos alimentos apenas após a imobilização completa.
9. Desligar a ficha da tomada.
10. Premir a tecla de ejeção e remover as ferramentas.

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

# Conservação e limpeza diária

O aparelho e as ferramentas utilizadas têm de ser bem limpos após cada utilização.

⚠ **Perigo de choque elétrico!**
– Antes da limpeza, desligar a ficha da tomada.
– Nunca mergulhar o aparelho base em líquidos nem lavá-lo na máquina de lavar loiça.
– Nunca utilizar aparelhos de limpeza a vapor.

**Atenção!**
– Não utilize detergentes que contenham álcool ou álcool etílico.
– Não utilize objetos cortantes, pontiagudos ou metálicos.
– Não utilizar panos ou detergentes abrasivos.

■ Limpar o aparelho base com um pano macio humedecido e secar.
■ Limpar as ferramentas com solução à base de detergente e uma escova suave ou lavar na máquina de lavar loiça.
■ Deixar secar bem todas as peças.

# Receitas

## Natas batidas

– 100-500 g de natas
■ Bater as claras durante ½ a 5 minutos na fase **4** com as varas para massas leves, até obter a consistência pretendida.

## Claras/claras em castelo

– 1-5 claras
■ Bater as claras durante 2 a 5 minutos na fase **4** com as varas para massas leves.

## Massa de pão de ló

**Receita base**
– 2 ovos
– 2-3 colheres de sopa de água quente
– 100 g de açúcar
– 1 pacote de açúcar baunilhado
– 70 g de farinha
– 70 g de fécula
– Um pouco de fermento em pó
■ Bater os ingredientes (exceto a farinha e a fécula) durante cerca de 3 a 4 minutos na fase **4** com as varas para massas leves, até fazer espuma.
■ Colocar o aparelho na fase **1** e envolver a fécula e a farinha peneirada durante cerca de ½ a 1 minuto, adicionando-as aos poucos.

**Quantidade máxima:** 2 x a receita base



MFQ2_DE_Update_Turbobesen.indb 59 01.03.2016 11:00:56

## Massas leves

**Receita base**

– 2 ovos
– 125 g de açúcar
– 1 pitada de sal
– 1 pacotinho de açúcar baunilhado ou a casca de ½ limão
– 125 g de manteiga ou margarina (à temperatura ambiente)
– 250 g de farinha
– 1 pacote de fermento em pó
– 60 ml de leite

■ Com as varas para massas leves, misturar todos os ingredientes durante ca. de ½ minuto na fase **1**, e, depois, mais 3 a 4 minutos na fase **4**.

**Quantidade máxima:** 2 x a receita base

## Massa quebrada

**Receita base**

– 125 g de manteiga (à temperatura ambiente)
– 100-125 g de açúcar
– 1 ovo
– 1 pitada de sal
– Um pouco de casca de limão ou açúcar baunilhado
– 250 g de farinha
– Um pouco de fermento em pó

■ Com as varas para massas pesadas, amassar todos os ingredientes durante ca. de ½ minuto na fase **1** e, depois, durante cerca de 3 a 4 minutos na fase **4**.

**Quantidade máxima:** 2 x a receita base

## Base para bolos de fruta

**Receita base**

– 2 ovos
– 125 g de açúcar
– 125 g de avelãs moídas
– 50 g de pão ralado

■ Bater os ovos com o açúcar durante 3 a 4 minutos na fase **4**, até formar espuma.
■ Colocar o aparelho na fase **1**, adicionar as avelãs e o pão ralado e mexer com as varas para massas leves durante ½ minuto.

**Quantidade máxima:** 2 x a receita base

## Trança levedada

**Receita base**

– 250 g de farinha
– 1 pacote de levedura seca
– 110 ml de leite quente
– 1 ovo
– 1 pitada de sal
– 40 g de açúcar
– 30 g de manteiga derretida e arrefecida
– Casca ralada de meio limão

■ Com as varas para massas pesadas, amassar todos os ingredientes durante ca. de ½ minuto na fase **1** e, depois, durante 3 a 4 minutos na fase **4**.

**Quantidade máxima:** 2 x a receita base

## Massa para piza

**Receita base**

– 250 g de farinha
– 1 pacote de levedura seca
– 1 colher de chá de açúcar
– 1 pitada de sal
– 3 colheres de sopa de óleo
– 125 ml de água quente

■ Com as varas para massas pesadas, amassar todos os ingredientes durante ca. de ½ minuto na fase **1** e, depois, durante 3 a 4 minutos na fase **4**.

**Quantidade máxima:** 2 x a receita base

## Massa de pão

**Receita base**

– 250 g de farinha
– 8 g de açúcar
– 8 g de margarina
– 4 g de sal
– 1 pacote de levedura seca
– 150 ml de água

■ Com as varas para massas pesadas, amassar todos os ingredientes durante ca. de ½ minuto na fase **1** e, depois, durante 3 a 4 minutos na fase **4**.

**Quantidade máxima:** 2 x a receita base



MFQ2_DE_Update_Turbobesen.indb 60 01.03.2016 11:00:57

## Eliminação do aparelho

Eliminar a embalagem de forma ecológica. 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.
Contactar o revendedor especializado para mais informações.

## Garantia

Para este aparelho vigoram as condições de garantia publicadas pelo nosso representante no país em que o mesmo for adquirido. O representante onde comprou o aparelho poderá dar-lhe mais pormenores sobre este assunto. Para a prestação de qualquer serviço dentro da garantia é, no entanto, necessária a apresentação do documento de compra do aparelho.

Salvo alterações técnicas.



MFQ2_DE_Update_Turbobesen.indb 61 01.03.2016 11:00:57

## Χρήση σύμφωνα με το σκοπό προορισμού

**Διαβάστε προσεκτικά τις οδηγίες χρήσης, ενεργήστε σύμφωνα με αυτές και φυλάξτε τις! Η συσκευή θα πρέπει να συνοδεύεται από τις παρούσες οδηγίες όταν παραδίδεται σε έναν άλλο χρήστη.**

Η μη τήρηση των οδηγιών για τη σωστή χρήση της συσκευής αποκλείει την ευθύνη του κατασκευαστή για ζημιές που τυχόν προκύπτουν.

Αυτή η συσκευή προορίζεται για την επεξεργασία ποσοτήτων που συνηθίζονται στην οικιακή χρήση ή σε παρόμοιες μη επαγγελματικές χρήσεις. Στις συνήθεις οικιακές χρήσεις περιλαμβάνεται π.χ. η χρήση σε κουζίνες συνεργατών σε καταστήματα, γραφεία, γεωργικές και άλλες μικρές επιχειρήσεις, καθώς και η χρήση από τους ενοίκους πανδοχείων, μικρών ξενοδοχείων και παρόμοιων χώρων διαμονής. Χρησιμοποιείτε τη συσκευή μόνο για ποσότητες και χρόνους επεξεργασίας, συνήθεις για την οικιακή χρήση.

Η συσκευή είναι κατάλληλη για ανάδευση, χτύπημα και ανάμειξη μαλακών τροφίμων και υγρών καθώς και για ζύμωμα μαλακιάς ζύμης. Η συσκευή δεν επιτρέπεται να χρησιμοποιηθεί για την επεξεργασία άλλων ουσιών ή αντικειμένων.

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 πρέπει να κρατιούνται μακριά από τη συσκευή και το ηλεκτρικό καλώδιο σύνδεσης και δεν επιτρέπεται να χειριστούν τη συσκευή. Τα παιδιά δεν επιτρέπεται να παίζουν με τη συσκευή. Ο καθαρισμός και η συντήρηση από το χρήστη δεν επιτρέπεται να εκτελείται από παιδιά.

## Υποδείξεις ασφαλείας

### ⚠ Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας και κίνδυνος πυρκαγιάς!

Χρησιμοποιείτε τη συσκευή μόνο σε εσωτερικούς χώρους, σε θερμοκρασία δωματίου και σε υψόμετρο μέχρι 2000 m πάνω από τη στάθμη της θάλασσας. Μην τοποθετείτε τη συσκευή πάνω ή κοντά σε πολύ ζεστές επιφάνειες, όπως π.χ. πλάκες εστιών.

Συνδέετε και λειτουργείτε τη συσκευή μόνο σύμφωνα με τα στοιχεία στην πινακίδα τύπου. Χρησιμοποιείτε τη συσκευή μόνο, όταν το ηλεκτρικό καλώδιο και η συσκευή δεν παρουσιάζουν καμία ζημιά. Επισκευές στη συσκευή, όπως π.χ. η αλλαγή του κατεστραμμένου τροφοδοτικού καλωδίου επιτρέπεται να εκτελούνται μόνο από το σέρβις πελατών της εταιρείας μας, ώστε να αποφεύγονται οι κίνδυνοι.



MFQ2_DE_Update_Turbobesen.indb 62 01.03.2016 11:00:57

Μη φέρετε το ηλεκτρικό καλώδιο σε επαφή με καυτά αντικείμενα ή μην το τραβάτε πάνω από κοφτερές ακμές.
Μη βυθίζετε ποτέ τη βασική συσκευή στο νερό ή μην την βάζετε στο πλυντήριο πιάτων. Μη χρησιμοποιήσετε κανέναν ατμοκαθαριστή. Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή με βρεγμένα χέρια.
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.

**⚠ Κίνδυνος τραυματισμού!**
Μη συνδέσετε ποτέ τη συσκευή σε χρονοδιακόπτες ή σε τηλεχειριζόμενες πρίζες. Σε περίπτωση διακοπής του ρεύματος η συσκευή παραμένει ενεργοποιημένη και μετά τη διακοπή ξαναξεκινά. Απενεργοποιήστε αμέσως τη συσκευή. Παρακολουθείτε πάντοτε τη συσκευή κατά τη διάρκεια της λειτουργίας! Μην αφήνετε τη συσκευή ποτέ ενεργοποιημένη για περισσότερο χρόνο, από αυτόν που είναι απαραίτητος για την επεξεργασία των τροφίμων. Μετά την άμεση χρήση της συσκευής περιμένετε την ακινητοποίηση του κινητήρα. Πριν την αλλαγή εξαρτημάτων ή προσαρτημάτων, τα οποία κινούνται κατά τη λειτουργία, η συσκευή πρέπει να απενεργοποιηθεί και να αποσυνδεθεί από το δίκτυο του ρεύματος. Μη λειτουργείτε τη συσκευή χωρίς τρόφιμα (κενή λειτουργία). Μη βάζετε τα χέρια σας ποτέ στα περιστρεφόμενα μέρη. Προφυλάξτε τα μακριά μαλλιά ή τα φαρδιά ρούχα, για να μην πιαστούν στα περιστρεφόμενα εργαλεία. Χρησιμοποιείτε τη συσκευή μόνο με γνήσια εξάρτημα και προσαρτήματα. Χρησιμοποιείτε μόνο ζεύγη εργαλείων ίδιου τύπου (π.χ. 2 ζυμωτήρια).

**⚠ Κίνδυνος εγκαυμάτων!**
Προσοχή κατά την επεξεργασία καυτών αναμιγνυόμενων τροφίμων. Τα καυτά αναμιγνυόμενα τρόφιμα μπορεί κατά την επεξεργασία να πιτσιλίσουν.

**⚠ Σημαντικό!**
Μετά από κάθε χρήση ή σε περίπτωση μη χρήσης για μεγαλύτερο χρονικό διάστημα καθαρίζετε οπωσδήποτε τη συσκευή, όπως περιγράφεται. ➞ *«Φροντίδα και καθημερινός καθαρισμός» βλέπε στη σελίδα 65*



MFQ2_DE_Update_Turbobesen.indb 63 01.03.2016 11:00:57

**Συγχαρητήρια για την αγορά της νέας σας συσκευής από τον Οίκο Bosch. Περαιτέρω πληροφορίες σχετικά με τα προϊόντα μας θα βρείτε στην ιστοσελίδα μας.**

## Περιεχόμενα

Χρήση σύμφωνα με
το σκοπό προορισμού ..... 62
Υποδείξεις ασφαλείας ..... 62
Με μια ματιά ..... 64
Πριν την πρώτη χρήση ..... 64
Εργαλεία ..... 64
Χειρισμός ..... 65
Φροντίδα και καθημερινός καθαρισμός .... 65
Συνταγές ..... 66
Απόσυρση ..... 67
Όροι εγγύησης ..... 68

## Με μια ματιά

➞ **Εικ. A**

**Βασική συσκευή**

**1 Πλήκτρο απόρριψης**

**2 Διακόπτης On/Off (πολλαπλών βαθμίδων)**

- **a 0** = Απενεργοποιημένη συσκευή
- **b 1** = χαμηλότερος αριθμός στροφών
- **c 4** = υψηλότερος αριθμός στροφών
- **d M** = Στιγμιαία λειτουργία (υψηλότερος αριθμός στροφών)

**3 Ηλεκτρικό καλώδιο**

**4 Ανοίγματα για την τοποθέτηση των εργαλείων**

- **a** μεγάλο άνοιγμα (με 4 εγκοπές)
- **b** μικρό άνοιγμα

**Εργαλεία**

**5 Μόνο MFQ22...**
**Αναδευτήρας** (2 τεμάχια)

**6 Μόνο MFQ24...**
**Αναδευτήρας Turbo** (2 τεμάχια)

**7 Ζυμωτήρι** (2 τεμάχια)

**8 Κόφτης γενικής χρήσης***
(ξεχωριστές οδηγίες χρήσης)

* ανάλογα με το μοντέλο

Με τον κόφτη γενικής χρήσης εκμεταλλεύεστε την πλήρη ισχύ της συσκευής. Σε περίπτωση που ο κόφτης γενικής χρήσης δεν περιλαμβάνεται στα υλικά παράδοσης, μπορεί να παραγγελθεί μέσω της υπηρεσίας ξυπηρέτησης πελατών (αριθ. παραγγελίας 12011748).

## Πριν την πρώτη χρήση

Προτού να μπορεί να χρησιμοποιηθεί η νέα συσκευή, πρέπει πρώτα να ξεπακεταριστεί εντελώς, να καθαριστεί και να ελεγχθεί.

**Προσοχή!**
Μη θέσετε σε λειτουργία ποτέ μια συσκευή που έχει βλάβη!

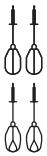
- Αφαιρέστε τη βασική συσκευή και όλα τα εξαρτήματα από τη συσκευασία.
- Απομακρύνετε τα υπάρχοντα υλικά συσκευασίας.
- Ελέγξτε την πληρότητα όλων των εξαρτημάτων. ➞ **Εικ. A**
- Ελέγξτε όλα τα μέρη για εμφανείς ζημιές.
- Πριν την πρώτη χρήση καθαρίστε προσεκτικά όλα τα μέρη και στεγνώστε τα.
  ➞ *«Φροντίδα και καθημερινός καθαρισμός» βλέπε στη σελίδα 65*

## Εργαλεία

**Υποδείξεις:**

- Οι αναδευτήρες δεν είναι κατάλληλοι για την επεξεργασία βαριάς ζύμης.
- Η μέγιστη ποσότητα επεξεργασίας ανέρχεται σε 500 γρ. αλεύρι και υλικά.

### Αναδευτήρας ή αναδευτήρας turbo



**ανάλογα με το μοντέλο**
Κατάλληλος για σάλτσες, μαρέγκα, πουρές πατάτας, κρέμες, μαγιονέζα, κρέμα γάλακτος και ελαφριές ζύμες, όπως π.χ. απλή ζύμη.

### Ζυμωτήρι

Κατάλληλο για βαριές μάζες, όπως ζύμη τάρτας, ζύμης με μαγιά και ζύμη πατάτας καθώς και για την ανάμειξη βαριών μειγμάτων κιμά, ζύμης πάστας ή ζύμης ψωμιού.



MFQ2_DE_Update_Turbobesen.indb 64 01.03.2016 11:00:57

# Χειρισμός

**⚠ Κίνδυνος τραυματισμού!**
Τοποθετήστε το φις στην πρίζα του ρεύματος, αφού πρώτα ολοκληρωθούν όλες οι προετοιμασίες για την εργασία με τη συσκευή και τα εργαλεία είναι σταθερά συνδεδεμένα με τη βασική συσκευή. Μην πιάνετε ποτέ τα περιστρεφόμενα εργαλεία. Χρησιμοποιείτε μόνο ζεύγη ίδιων εργαλείων.

**→ Εικ B**

1. Ξετυλίξτε εντελώς το ηλεκτρικό καλώδιο.
2. Σπρώξτε τα εργαλεία που θέλετε μέσα στο εκάστοτε αντίστοιχο άνοιγμα, μέχρι να ασφαλίσουν με το χαρακτηριστικό ήχο.
3. Τοποθετήστε τα υλικά σε ένα κατάλληλο δοχείο.
4. Βάλτε το φις στην πρίζα.
5. Βυθίστε μέσα τον αναδευτήρα ή το ζυμωτήρι. Κρατήστε το μπολ σταθερά με το ένα χέρι.
6. Ενεργοποιήστε την απαραίτητη βαθμίδα ταχύτητας:
   **Βαθμίδα 1:** για την επεξεργασία και την ανάμειξη
   **Βαθμίδα 4:** για ζύμωμα και χτύπημα
   **M:** για σύντομη μέγιστη ισχύ πατήστε το πλήκτρο προς τα αριστερά και κρατήστε το πατημένο.
7. Μετακινείτε το μίξερ πέρα-δώθε κατά τη διάρκεια της επεξεργασίας μέσα στο μπολ.
8. Μόλις επιτευχθεί η επιθυμητή συνοχή, θέστε το διακόπτη στο **0** και περιμένετε την ακινητοποίηση της συσκευής. Αφαιρέστε τα εργαλείο από τα αναμειγνυόμενα υλικά μόνο μετά την ακινητοποίηση.
9. Τραβήξτε το φις από την πρίζα.
10. Πατήστε το πλήκτρο απόρριψης και αφαιρέστε τα εργαλεία.

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

# Φροντίδα και καθημερινός καθαρισμός

Η συσκευή και τα χρησιμοποιούμενα εργαλεία πρέπει να καθαρίζονται προσεκτικά μετά από κάθε χρήση.

**⚠ Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας!**
– Πριν τον καθαρισμό τραβήξτε το φις από την πρίζα.
– Μη βυθίζετε ποτέ τη βασική συσκευή σε υγρά και μην την καθαρίζετε στο πλυντήριο των πιάτων.
– Μη χρησιμοποιήσετε κανέναν ατμοκαθαριστή.

**Προσοχή!**
– Μην χρησιμοποιείτε καθαριστικά που περιέχουν αλκοόλη ή οινόπνευμα.
– Μη χρησιμοποιήσετε κανένα κοφτερό, αιχμηρό ή μεταλλικό αντικείμενο.
– Μη χρησιμοποιείτε σκληρά πανιά ή καθαριστικά.

- Σκουπίστε τη βασική συσκευή με ένα μαλακό, βρεγμένο πανί και στεγνώστε την.
- Καθαρίστε τα εργαλεία με σαπουνάδα και μια μαλακιά βούρτσα ή βάλτε τα στο πλυντήριο πιάτων.
- Αφήστε όλα τα μέρη να στεγνώσουν.



MFQ2_DE_Update_Turbobesen.indb 65 01.03.2016 11:00:57

# Συνταγές

## Σαντιγί

– 100-500 γρ. κρέμα γάλακτος
■ Επεξεργαστείτε την κρέμα γάλακτος ½ έως 5 λεπτά στη βαθμίδα **4** με τους αναδευτήρες, μέχρι επιτευχθεί η επιθυμητή συνοχή.

## Ασπράδια αυγών / Μαρέγκα

– 1-5 ασπράδια αυγών
■ Επεξεργαστείτε τα ασπράδια των αυγών 2 έως 5 λεπτά στη βαθμίδα **4** με τον αναδευτήρα.

## Ζύμη μπισκότου

**Βασική συνταγή**
– 2 αυγά
– 2-3 κουταλιές ζεστό νερό
– 100 γρ. ζάχαρη
– 1 φακελάκι βανίλια
– 70 γρ. αλεύρι
– 70 γρ. κορν φλάουρ
– ενδεχομένως μπέικιν πάουντερ
■ Χτυπήστε τα υλικά (εκτός το αλεύρι και το κορν φλάουρ) περίπου 3-4 λεπτά στη βαθμίδα **4** με τους αναδευτήρες μέχρι να αφρατέψουν.
■ Ρυθμίστε τη συσκευή στη βαθμίδα **1**, ανακατέψτε το κοσκινισμένο αλεύρι και το κορν φλάουρ μέσα σε ½ έως 1 λεπτό κουταλιά με κουταλιά.

**Μέγιστη ποσότητα**: 2 φορές τη βασική συνταγή

## Απλή ζύμη

**Βασική συνταγή**
– 2 αυγά
– 125 γρ. ζάχαρη
– 1 πρέζα αλάτι
– 1 φακελάκι βανίλια ή το ξύσμα ½ λεμονιού
– 125 γρ. βούτυρο ή μαργαρίνη (σε θερμοκρασία περιβάλλοντος)
– 250 γρ. αλεύρι
– 1 φακελάκι μπέικιν πάουντερ
– 60 ml γάλα
■ Επεξεργαστείτε όλα τα υλικά περίπου ½ λεπτό στη βαθμίδα **1**, μετά περίπου 3-4 λεπτά στη βαθμίδα **4** με τους αναδευτήρες.

**Μέγιστη ποσότητα**: 2 φορές τη βασική συνταγή

## Ζύμη τάρτας

**Βασική συνταγή**
– 125 γρ. βούτυρο (σε θερμοκρασία δωματίου)
– 100-125 γρ. ζάχαρη
– 1 αυγό
– 1 πρέζα αλάτι
– λίγο ξύσμα φλούδας λεμονιού ή λίγη βανίλια
– 250 γρ. αλεύρι
– ενδεχομένως μπέικιν πάουντερ
■ Επεξεργαστείτε όλα τα υλικά περίπου ½ λεπτό στη βαθμίδα **1**, μετά περίπου 3-4 λεπτά στη βαθμίδα **4** με τα ζυμωτήρια.

**Μέγιστη ποσότητα**: 2 φορές τη βασική συνταγή

## Πάτος για γλυκό φρούτων

**Βασική συνταγή**
– 2 αυγά
– 125 γρ. ζάχαρη
– 125 γρ. αλεσμένα φουντούκια
– 50 γρ. τριμμένη φρυγανιά
■ Χτυπήστε τα αυγά και τη ζάχαρη 3-4 λεπτά στη βαθμίδα **4** μέχρι να αφρατέψουν.
■ Ρυθμίστε τη συσκευή στη βαθμίδα **1**, προσθέστε τα φουντούκια και την τριμμένη φρυγανιά και επεξεργαστείτε τα για ½ λεπτό με τους αναδευτήρες.

**Μέγιστη ποσότητα**: 2 φορές τη βασική συνταγή



MFQ2_DE_Update_Turbobesen.indb 66 01.03.2016 11:00:57

## Τσουρέκι πλεξούδα

**Βασική συνταγή**

– 250 γρ. αλεύρι
– 1 φακελάκι ξηρή μαγιά
– 110 ml ζεστό γάλα
– 1 αυγό
– 1 πρέζα αλάτι
– 40 γρ. ζάχαρη
– 30 γρ. λειωμένο, κρύο βούτυρο
– Ξύσμα μισού λεμονιού

■ Επεξεργαστείτε όλα τα υλικά περίπου ½ λεπτό στη βαθμίδα **1**, μετά περίπου 3-4 λεπτά στη βαθμίδα **4** με τα ζυμωτήρια.

**Μέγιστη ποσότητα**: 2 φορές τη βασική συνταγή

## Ζύμη για πίτσα

**Βασική συνταγή**

– 250 γρ. αλεύρι
– 1 φακελάκι ξηρή μαγιά
– 1 κουταλάκι ζάχαρη
– 1 πρέζα αλάτι
– 3 κουταλιές λάδι
– 125 ml ζεστό νερό

■ Επεξεργαστείτε όλα τα υλικά περίπου ½ λεπτό στη βαθμίδα **1**, μετά περίπου 3-4 λεπτά στη βαθμίδα **4** με τα ζυμωτήρια.

**Μέγιστη ποσότητα**: 2 φορές τη βασική συνταγή

## Ζύμη ψωμιού

**Βασική συνταγή**

– 250 γρ. αλεύρι
– 8 γρ. ζάχαρη
– 8. γρ. μαργαρίνη
– 4. γρ. αλάτι
– 1 φακελάκι ξηρή μαγιά
– 150 ml νερό

■ Επεξεργαστείτε όλα τα υλικά περίπου ½ λεπτό στη βαθμίδα **1**, μετά περίπου 3-4 λεπτά στη βαθμίδα **4** με τα ζυμωτήρια.

**Μέγιστη ποσότητα**: 2 φορές τη βασική συνταγή

# Απόσυρση

Απορρίψτε τη συσκευασία με τρόπο φιλικό προς το περιβάλλον. 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. Για τους τρόπους αποκομιδής που ισχύουν επί του παρόντος, θα σας ενημερώσει ο ειδικός έμπορος.



MFQ2_DE_Update_Turbobesen.indb 67 01.03.2016 11:00:57

# Όροι εγγύησης

1. Η Εγγύηση καλής λειτουργίας των προϊόντων μας παρέχεται για χρονικό διάστημα είκοσι τεσσάρων (24) μηνών από την ημερομηνία της πρώτης αγοράς που αναγράφεται στη θεωρημένη απόδειξη αγοράς. Για την παροχή της εγγύησης απαιτείται η επίδειξη της θεωρημένης απόδειξης αγοράς στην οποία αναγράφεται ο τύπος και το μοντέλο του προϊόντος.
2. Η εταιρεία μέσα στα ανωτέρω χρονικά όρια, σε περίπτωση πλημμελούς λειτουργίας της συσκευής, αναλαμβάνει την υποχρέωση της επαναφοράς της σε ομαλή λειτουργία και της αντικατάστασης κάθε τυχόν ελαττωματικού μέρους (πλην των αναλώσιμων και των ευπαθών, όπως τα γυάλινα, λαμπτήρες κλπ).
   Απαραίτητη προϋπόθεση για να ισχύει η εγγύηση είναι η μη λειτουργία της συσκευής να προέρχεται από την πολυμελή κατασκευή της και όχι επί παραδείγματι από κακή χρήση, λανθασμένη εγκατάσταση, μη τήρηση των οδηγιών χρήσης της συσκευής, ακατάλληλη συντήρηση από πρόσωπα μη εξουσιοδοτημένα από την BSH Οικιακές Συσκευές Α.Β.Ε. ή από εξωγενείς παράγοντες όπως διακοπές ηλεκτρικού ρεύματος ή διαφοροποίησης της τάσης κλπ.
3. Στην περίπτωση που το προϊόν δεν λειτουργεί σωστά λόγω της κατασκευής του και εφόσον η πλημμελής λειτουργία εκδηλώθηκε κατά την περίοδο εγγύησης, το Εξουσιοδοτημένο Σέρβις (η το εξουσιοδοτημένο συνεργείο) της BSH Οικιακές Συσκευές Α.Β.Ε. θα το επισκευάσει με σκοπό τη χρήση για την οποία κατασκευάστηκε, χωρίς να υπάρξει χρέωση για ανταλλακτικά ή την εργασία.
4. Δεν καλύπτονται από την εγγύηση οι χρεώσεις και οι κίνδυνοι που σχετίζονται με τη μεταφορά του προϊόντος προς επισκευή στον μεταπωλητή ή προς το Εξουσιοδοτημένο Σέρβις της BSH Οικιακές Συσκευές Α.Β.Ε.
5. Όλες οι επισκευές της εγγύησης πρέπει να γίνονται από το Εξουσιοδοτημένο Σέρβις ( η το εξουσιοδοτημένο συνεργείο) της BSH Οικιακές Συσκευές Α.Β.Ε.
6. Η εγγύηση δεν καλύπτει κανένα προϊόν που χρησιμοποιείται πέραν των προδιαγραφών για τις οποίες κατασκευάστηκε (π.χ. οικιακή χρήση).
7. Η εγγύηση καλής λειτουργίας που παρέχεται από τον κατασκευαστή παύει αν αποκολληθούν, αλλοιωθούν ή τροποποιηθούν με οποιοδήποτε τρόπο οι ταινίες ασφαλείας ή οι ειδικές διακριτικές αυτοκόλλητες ετικέτες επί των οποίων αναγράφεται ο αριθμός σειράς ή η ημερομηνία αγοράς.
8. Η εγγύηση δεν καλύπτει:
   – Επισκευές, μετατροπές ή καθαρισμούς που έλαβαν χώρα σε κέντρο service μη εξουσιοδοτημένο από την BSH Οικιακές Συσκευές Α.Β.Ε.
   – Λάθος χρήση, υπερβολική χρήση, χειρισμό ή λειτουργία του προϊόντος κατά τρόπο μη σύμφωνο με τις οδηγίες που περιέχονται στα εγχειρίδια χρήσης και/ή στα σχετικά έγγραφα χρήσης, συμπεριλαμβανομένων της πλημμελούς φύλαξης της συσκευής, της πτώσης της συσκευής κλπ.
   – Προϊόντα με δυσανάγνωστο αριθμό σειράς.
   – Ζημιές που προκαλούνται ενδεικτικά από αστραπές, νερό ή υγρασία, φωτιά, πόλεμο, δημόσιες αναταραχές, λάθος τάσεις του δικτύου παροχής ρεύματος, ή οποιοδήποτε λόγο που είναι πέραν από τον έλεγχο του κατασκευαστή ή του εξουσιοδοτημένου συνεργείου.
9. Η εγγύηση που προσφέρεται παύει να ισχύει εφόσον η κυριότητα της συσκευής μεταβιβαστεί σε τρίτο πρόσωπο από τον αρχικό αγοραστή το όνομα του οποίου αναγράφεται στο παραστατικό αγοράς της συσκευής.
10. Αντικατάσταση της συσκευής γίνεται μόνο εφόσον δεν είναι δυνατή η επιδιόρθωση της κατόπιν πιστοποίησης της αδυναμίας επισκευής από το Εξουσιοδοτημένο Σέρβις (η το εξουσιοδοτημένο συνεργείο) της BSH Οικιακές Συσκευές Α.Β.Ε.
11. Η κάθε επισκευή ή η αντικατάσταση ελαττωματικού μέρους δεν παρατείνει τον χρόνο εγγύησης του προϊόντος.
12. Εξαρτήματα και υλικά που αντικαθιστώνται κατά τη διάρκεια της εγγύησης επιστρέφονται στο συνεργείο.

Με επιφύλαξη για τις όποιες αλλαγές.



MFQ2_DE_Update_Turbobesen.indb 68 01.03.2016 11:00:57

## Amaca uygun kullanım

**Kullanım kılavuzunu dikkatlice okuyunuz, verilen bilgilere göre hareket ediniz ve ileride başvurmak üzere özenle saklayınız! Cihazı başka birine verirken cihaz ile birlikte bu kılavuzu da teslim ediniz.**

Cihazın doğru kullanımına yönelik talimatların dikkate alınmaması nedeniyle oluşabilecek hasarlardan üretici sorumlu tutulamaz.

Bu cihaz, evde ya da ev ortamına benzer, ticari olmayan uygulamalarda küçük miktarlarda kullanım için öngörülmüştür. Ev ortamına benzer uygulamalar deyimiyle, dükkan, büro, tarımsal ve başka işletmelerin personel mutfaklarında ayrıca pansiyon, küçük otel ve benzer konaklama tesislerinin misafirleri tarafından kullanılması kastedilmektedir. Cihazı sadece evinizde hazırlayacağınız miktarlar ve süreler için kullanınız.

Cihaz sıvıların ve yumuşak besin maddelerinin karıştırılması, harmanlanması ve ezilmesi ve yumuşak hamurların yoğrulması için uygundur. Cihaz başka cisimlerin veya maddelerin işlenmesi için kullanılmamalıdır.

Bu cihaz fiziksel, duyusal ya da zihinsel engeli olan ya da deneyimi ve bilgisi yetersiz olan kişiler tarafından sadece, sorumlu bir kişinin nezareti altında veya cihazın güvenli kullanımı konusunda bilgilendirilmiş olmaları ve kullanımdan kaynaklanan tehlikeleri anlamış olmaları halinde kullanılabilir. Çocuklar cihazdan ve bağlantı kablosundan uzak tutulmalıdır ve cihazı kullanmaları yasaktır. Çocuklar cihazla oynamamalıdır. Temizlik veya kullanıcı bakımı çalışmaları çocuklar tarafından gerçekleştirilmemelidir.

## Güvenlikle ilgili uyarılar

### ⚠ Elektrik çarpma tehlikesi ve yangın tehlikesi!

Cihazı sadece normal oda sıcaklığında ve deniz seviyesinden en fazla 2000 m yükseklikte kullanınız. Cihazı, sıcak yüzeylerin (örn. ocaklar) üzerine veya yakınına koymayınız.

Cihazı kesinlikle tip etiketi üzerindeki bilgilere uygun şekilde bağlayınız ve çalıştırınız. Cihazın kendisinde veya elektrik kablosunda hasar varsa cihazı kesinlikle kullanmayınız. Her türlü tehlikenin önlenmesi amacıyla, örn. hasarlı bir elektrik bağlantı kablosunun değiştirilmesi gibi cihaz üzerinde gerçekleştirilecek tüm onarımlar sadece yetkili servisimiz tarafından yürütülmelidir. Elektrik şebekesi kablosunu sıcak parçalar ile temas ettirmeyiniz veya sivri kenarlar üzerine çekmeyiniz. Cihazı kesinlikle suya daldırılmayınız veya bulaşık makinesinde yıkamayınız. Buharlı temizleme aleti kullanmayınız. Cihazı, elleriniz nemli veya ıslak durumdayken kullanmayınız.



MFQ2_DE_Update_Turbobesen.indb 69 01.03.2016 11:00:57

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

**⚠ Yaralanma tehlikesi!**
Cihazı kesinlikle zaman ayarlı şalterlere veya uzaktan kumandalı prizlere bağlamayınız. Elektrik kesilmesi halinde, cihaz açık kalır ve elektrik yeniden gelince, cihaz yeniden hareket etmeye başlar. Cihazı derhal kapatınız. Cihazı işletim sırasında sürekli olarak gözetim altında tutunuz! Cihazı kesinlikle besinlerin hazırlanması için gerekli olandan uzun süreyle açık tutmayınız. Cihazı kullandıktan sonra, tahrik sisteminin (motor) durmasını bekleyiniz. Cihazın kullanımı sırasında hareket eden aksesuar parçalarını veya yedek parçaları değiştirmeden önce, cihazı kapatınız ve elektrik şebekesinden ayırınız. Cihazı malzemesiz çalıştırmayınız. Dönen parçaları kesinlikle tutmayınız ve buralara dokunmayınız. Uzun saçların veya bol giysilerin dönen aletlere kapılmaması için, uygun önlem alınız. Cihazı sadece orijinal parçaları ile birlikte kullanınız. Sadece aynı tipteki aletleri (örn. 2x yoğurma kancası) çift olarak yerleştiriniz.

**⚠ Yanma tehlikesi!**
Karıştırılacak sıcak malzemeler ile çalışırken dikkatli olunuz . Sıcak malzemeler karıştırılmaları sırasında dışarı sıçrayabilir.

**⚠ Önemli!**
Cihazı her kullanımdan sonra veya uzun süre kullanılmadıysa mutlaka iyice temizleyiniz. ➞ *“Bakım ve günlük temizlik” bkz. sayfa 72*

EEE yönetmeliğine uygundur.

**Yeni bir Bosch cihazı satın aldığınız için sizi candan kutluyoruz. Ürünlerimiz hakkındaki ayrıntılı bilgileri internet sayfamızda bulabilirsiniz.**

## İçindekiler

Amaca uygun kullanım ..... 69
Güvenlikle ilgili uyarılar ..... 69
Genel Bakış ..... 71
İlk kullanımdan önce ..... 71
Aletler ..... 71
Kullanım ..... 71
Bakım ve günlük temizlik ..... 72
Tarifler ..... 72
Elden çıkartılması ..... 73
Garanti ..... 73



MFQ2_DE_Update_Turbobesen.indb 70 01.03.2016 11:00:57

# Genel Bakış

→ **Resim A**

**Ana cihaz**

**1 Dışarı atma tuşu**
**2 Açma/kapatma şalteri (çok kademeli)**
- **a 0** = Cihaz kapalı
- **b 1** = En düşük devir sayısı
- **c 4** = En yüksek devir sayısı
- **d M** = Tork devresi (en yüksek devir sayısı)

**3 Elektrik şebekesi kablosu**
**4 Aletleri cihaza takma delikleri**
- **a** büyük delik (4 çentikli)
- **b** küçük delik

**Aletler**

**5 Sadece MFQ22...**
**Karıştırma teli** (2 adet)
**6 Sadece MFQ24...**
**Turbo karıştırma teli** (2 adet)
**7 Yoğurma kancası** (2 parça)
**8 Genel doğrayıcı***
(ayrı kullanım kılavuzu)

* modele bağlı

Genel doğrayıcı ile cihazınızın tüm gücünü ve performansını kullanmış olursunuz. Genel doğrayıcı teslimat kapsamınızda yer almıyorsa müşteri hizmetlerinden temin edilebilirsiniz (No. 12011748).

# İlk kullanımdan önce

Yeni bir cihaz ilk kez kullanılmadan önce ambalajından çıkartılmalı, temizlenmeli ve kontrol edilmelidir.

**Dikkat!**
Hasarlı bir cihazı kesinlikle kullanmayınız!
- Ana cihazı ve tüm aksesuar parçalarını ambalajlarından çıkartınız.
- Mevcut ambalaj malzemesi çıkartılmalıdır.
- Tüm parçaların eksiksiz olduğu kontrol edilmelidir. → **Resim A**
- Tüm parçaları görünür bir hasara karşı kontrol ediniz.
- İlk kullanımdan önce tüm parçaları iyice temizleyiniz ve kurutunuz. → *“Bakım ve günlük temizlik” bkz. sayfa 72*

# Aletler

**Uyarılar:**
- Karıştırma telleri, yoğun hamurlar üzerinde çalışmak için uygun değildir.
- Azami işleme miktarı 500 g un ve diğer malzemelerdir.

## Karıştırma teli veya turbo karıştırma teli

**modele bağlı olarak**
Soslar, yumurta akından kremşanti, patates püresi, kremalar, mayonez, kaymak ve hafif hamurlar için (örn. kek hamuru) uygundur.

## Yoğurma kancası

Gevrek, mayalı ve patates hamuru gibi katı hamurlar, ağır kıymalı hamur, makarna hamuru veya ekmek hamuru gibi hamurların karıştırılması için uygundur.

# Kullanım

**⚠ Yaralanma tehlikesi!**
Elektrik fişini ancak, cihaz ile çalışmak için tüm ön hazırlıklar sona erdikten ve aletler ana cihaza bağlandıktan sonra takınız. Kesinlikle dönen aletleri tutmayınız. Sadece aynı aletleri çift olarak kullanınız.

→ **Resim B**

1. Elektrik kablosunu tamamen açınız.
2. İstediğiniz aletleri, yerlerine duyulur şekilde oturana kadar ilgili uygun deliklerin içine itiniz.
3. Malzemeleri uygun bir kabın içine alınız.
4. Elektrik fişini prize takınız.
5. Karıştırma telini veya yoğurma kancasını malzemelere batırınız. Kabı bir elinizle sıkıca tutunuz.
6. Gerekli hız kademesini ayarlayınız:
   **Kademe 1:** Harmanlamak ve karıştırmak için
   **Kademe 4:** Yoğurmak ve ezmek için
   **M:** Kısa süreyle maksimum performans için sola doğru bastırarak o şekilde tutunuz.
7. Mikseri çalıştırırken kap içinde ileri geri hareket ettiriniz.



MFQ2_DE_Update_Turbobesen.indb 71 01.03.2016 11:00:57

8. İstediğiniz kıvamı elde ettiğinizde şalteri **0** konumuna getiriniz ve cihazın durmasını bekleyiniz. Aleti ancak bu işlemden sonra karıştırılan malzemelerin içinden çekiniz.
9. Elektrik fişini çekiniz.
10. Dışarı atma tuşuna basınız ve aletleri çıkartınız.

**Not:** Dışarı atma tuşuna ancak şalter **0** konumundaysa basılabilir.

# Bakım ve günlük temizlik

Cihazı ve kullanılan aletleri, her kullanımdan sonra iyice temizleyiniz.

⚠ **Elektrik çarpması tehlikesi!**
– Temizlik yapmadan önce elektrik fişini çekin.
– Ana cihazı kesinlikle sıvılara daldırmayınız ve bulaşık makinesinde temizlemeyiniz.
– Buharlı temizleme aleti kullanmayın.

**Dikkat!**
– Alkol veya ispirto içeren temizleme maddeleri kullanmayınız.
– Keskin, sivri uçlu veya metalik cisimler kullanmayınız.
– Aşındırıcı nitelikte bez veya temizlik deterjanı kullanmayınız.

■ Ana cihazı yumuşak ve nemli bir bezle siliniz ve kurulayınız.
■ Aletleri deterjanlı su ve yumuşak bir fırça kullanarak temizleyiniz veya bulaşık makinesine koyunuz.
■ Tüm parçaları kurumaya bırakınız.

# Tarifler

## Kremşanti

– 100-500 g krema
■ Kremayı, karıştırma telini kullanarak Kademe **4** ile ½-5 dakika kadar işleyiniz.

## Yumurta akı / yumurta akından krema

– 1-5 yumurta akı
■ Yumurta akını, karıştırma telini kullanarak Kademe **4** ile 2-5 dakika işleyiniz.

## Bisküvi hamuru

**Temel tarif**
– 2 yumurta
– 2-3 çorba kaşığı sıcak su
– 100 g şeker
– 1 paket vanilya şekeri
– 70 g un
– 70 g nişasta
– gerekirse kabartma tozu
■ Malzemeleri (un ve nişasta hariç) karıştırma telini kullanarak Kademe **4** ile 3-4 dakika köpüklü bir kıvama gelinceye kadar işleyiniz.
■ Cihazı **1** kademesine alınız, elenmiş unu ve nişastayı ½-1 dakika içinde kaşık kaşık ilave edip karıştırınız.

**Azami miktar:** 2 x temel tarif

## Kek hamuru

**Temel tarif**
– 2 yumurta
– 125 g şeker
– 1 tutam tuz
– 1 paket şekerli vanilin veya ½ limonun kabuğu
– 125 g tereyağı veya margarin (oda sıcaklığında)
– 250 g un
– 1 paket kabartma tozu
– 60 ml süt
■ Tüm malzemeleri önce yakl. ½ dakika kadar Kademe **1** ile, ardından da yakl. 3-4 dakika kadar Kademe **4** ile işleyiniz.

**Azami miktar:** 2 x temel tarif

## Tart hamuru

**Temel tarif**
– 125 g tereyağı (oda sıcaklığında)
– 100-125 g şeker
– 1 yumurta
– 1 tutam tuz
– Biraz limon kabuğu veya vanilya şekeri
– 250 g un
– gerekirse kabartma tozu
■ Tüm malzemeleri yoğurma kancasını kullanarak öncelikle yakl. ½ dakika süreyle Kademe **1** ile, ardından da yakl. 3-4 dakika süreyle Kademe **4** ile işleyiniz.

**Azami miktar:** 2 x temel tarif



MFQ2_DE_Update_Turbobesen.indb 72 01.03.2016 11:00:58

### Üzerine meyve döşenecek pasta tabanı

**Temel tarif**

– 2 yumurta
– 125 g şeker
– 125 g öğütülmüş fındık
– 50 g galeta unu

■ Yumurtaları ve şekeri, köpük oluşana kadar Kademe **4** ile 3-4 dakika karıştırınız.
■ Cihazı **1** kademesine alınız, fındıkları ve galeta ununu ilave ediniz ve ½ dakika boyunca karıştırma teli ile işleyiniz.

**Azami miktar:** 2 x temel tarif

### Örgü şeklinde mayalı ekmek

**Temel tarif**

– 250 g un
– 1 paket kuru maya
– 110 ml sıcak süt
– 1 yumurta
– 1 tutam tuz
– 40 g şeker
– 30 g eritilmiş, soğutulmuş tereyağı
– Yarım limonun kabuğu, rendelenmiş

■ Tüm malzemeleri yoğurma kancasını kullanarak öncelikle yakl. ½ dakika süreyle Kademe **1** ile, ardından da yakl. 3-4 dakika süreyle Kademe **4** ile işleyiniz.

**Azami miktar:** 2 x temel tarif

### Pizza hamuru

**Temel tarif**

– 250 g un
– 1 paket kuru maya
– 1 çay kaşığı şeker
– 1 tutam tuz
– 3 yemek kaşığı yağ
– 125 ml sıcak su

■ Tüm malzemeleri yoğurma kancasını kullanarak öncelikle yakl. ½ dakika süreyle Kademe **1** ile, ardından da yakl. 3-4 dakika süreyle Kademe **4** ile işleyiniz.

**Azami miktar:** 2 x temel tarif

### Ekmek hamuru

**Temel tarif**

– 250 g un
– 8 g şeker
– 8 g margarin
– 4 g tuz
– 1 paket kuru maya
– 150 ml su

■ Tüm malzemeleri yoğurma kancasını kullanarak öncelikle yakl. ½ dakika süreyle Kademe **1** ile, ardından da yakl. 3-4 dakika süreyle Kademe **4** ile işleyiniz.

**Azami miktar:** 2 x temel tarif

## Elden çıkartılması

Ambalajı çevre dostu bir şekilde elden çıkarın. Bu ürün 2012/19/EU sayılı Atık Elektrikli ve Elektronik Ekipmanlar Direktifi'ne göre etiketlenmiştir. Ulusal yönetmelik (Türkiye Resmi Gazetesi No:28300 Tarih: 22.05.2012) Avrupa genelinde geçerli olan, ürünlerin geri toplanması ve geri dönüştürülmesi ile ilgili yapıyı belirtir. Lütfen cihazı aldığınız mağazadan güncel imha etme yolları hakkında bilgi alınız.

## Garanti

Bu cihaz için, yurt dışındaki temsilciliklerimizin vermiş olduğu garanti şartları geçerlidir. Bu hususta daha detaylı bilgi almak için, cihazı satın aldığınız satıcıya baş vurunuz. Garanti süresi içerisinde bu garantiden yararlanabilmek için, cihazı satın aldığınızı gösteren fişi veya faturayı göstermeniz şarttır.

Değişiklik hakları mahfuzdur.

**Makinenizi daha verimli kullanabilmeniz için:**

● Bu cihazlar ev tipi kullanıma uygundur, endüstriyel (sanayi tipi) kullanıma uygun değildir.
● Cihazı sadece tip levhasındaki bilgilere uygun bir şekilde elektrik prizine bağlayıp çalıştırınız.
● Cihazınızı kullanmayacaksanız, düğmesinden kapatıp kaldırınız.



MFQ2_DE_Update_Turbobesen.indb 73 01.03.2016 11:00:58

**Bosch Çağrı Merkezi**

**444 6 333**

**7/24 hizmetinizde**

BOSCH

(Sabit telefonlardan veya cep telefonlarından alan kodu çevirmeden)

Sabit telefonlardan yapılan aramalarda kullanmakta olduğunuz tarife üzerinden, cep telefonu ile yapılan aramalarda ise kayıtlı olduğunuz GSM operatörünün tarifesi üzerinden ücretlendirme yapılmaktadır.

## Yazılı başvurular için adresimiz

BSH Ev Aletleri Sanayi ve Ticaret AŞ
Fatih Sultan Mehmet Mah. Balkan Cad. No: 51 Ümraniye 34771 - İstanbul

**Bosch'u tercih ettiğiniz için teşekkür eder, ürününüzü iyi günlerde kullanmanızı dileriz.**

# KÜÇÜK EV ALETLERİ GARANTİ BELGESİ

- Cihazınız; kullanma kılavuzunda gösterildiği şekilde kullanılması ve yetkili kıldığımız teknik servis elemanları dışındaki şahıslar tarafından bakım, onarım veya başka bir nedenle müdahale edilmemiş olması şartıyla bütün parçaları dahil olmak üzere tamamen malzeme, işçilik ve üretim hatalarına karşı **2 (İKİ) YIL SÜRE İLE GARANTİ EDİLMİŞTİR.**
- Bu garanti belgesinde yer alan şartlar, Türkiye'de satılan ürünler için geçerlidir.
- Arızaların giderilmesi konusunda uygulanacak teknik yöntemlerin tespiti ile değiştirilecek parçaların saptanması tamamen firmamıza aittir.
- Malın tesliminden sonraki yükleme, boşaltma ve sevkiyat anında meydana gelecek arızalar garanti kapsamı dışındadır.
- Kullanma hatalarından meydana gelen hasar, arıza ve bilgilendirme hizmetleri garanti kapsamı dışındadır.
- Voltaj düşüklüğü veya fazlalığı, hatalı elektrik tesisatı, ürün etiketinde yazılı voltajdan farklı voltajda kullanma nedenlerinden meydana gelen hasar ve arızalar garanti kapsamı dışındadır.
- Doğal afetler (Deprem -Sel baskını v.b.) yangın ve yıldırım düşmesinden meydana gelecek arızalar ve hasarlar garanti kapsamı dışındadır.
- Belge üzerine tahrifat yapıldığı, cihazın üzerindeki orjinal seri numarası kaldırıldığı veya tahrifat yapıldığı takdirde garanti geçersizdir.

**GARANTİ ŞARTLARI**

**1.** Garanti süresi, malın teslim tarihinden itibaren başlar ve 2 yıldır.

**2.** Malın bütün parçaları dahil olmak üzere tamamı garantisi kapsamındadır.

**3.** Malın ayıplı olduğunun anlaşılması durumda tüketici, 6502 sayılı Tüketicinin Korunması Hakkında Kanunun 11 inci maddesinde yer alan;

**a- Sözleşmeden dönme,**
**b- Satış bedelinden indirim isteme,**
**c- Ücretsiz onarılmasını isteme,**
**d- Satılanın ayıpsız bir misli ile değiştirilmesini isteme,**
haklarından birini kullanabilir.

**4.** **Tüketicinin bu haklarından ücretsiz onarım hakkını** seçmesi durumunda satıcı; işçilik masrafı, değiştirilen parça bedeli ya da başka herhangi bir ad altında hiçbir ücret talep etmeksizin malın onarımını yapmak veya yaptırmakla yükümlüdür. Tüketici ücretsiz onarım hakkını üretici veya ithalatçıya karşı da kullanılabilir. Satıcı, üretici ve ithalatçı tüketicinin bu hakkını kullanmasından müteselsilen sorumludur.

**5.** Tüketicinin, **ücretsiz onarım hakkını** kullanması halinde malın;
- Garanti süresi içinde tekrar arızalanması,
- Tamiri için gereken azami sürenin aşılması,
- Tamirinin mümkün olmadığının, yetkili servis istasyonu, satıcı, üretici veya ithalatçı tarafından bir raporla belirlenmesi durumlarında;

**tüketici malın bedel iadesini, ayıp oranında bedel indirimini veya imkan varsa malın ayıpsız misli ile değiştirilmesini** satıcıdan talep edilir. Satıcı, **tüketicinin talebini reddedemez.** Bu talebin yerine getirilmemesi durumunda satıcı, üreticive ithalatçı müteselsilen sorumludur.

**6.** Malın tamir süresi **20 iş gününü** geçemez. Bu süre, garanti süresi içerisinde mala ilişkin arızanın Yetkili Servis İstasyonuna veya satıcıya bildirimi tarihinde, garanti süresi dışında ise malın Yetkili Servis İstasyonuna teslim tarihinden itibaren başlar. Malın arızasının **10 iş günü** içerisinde giderilememesi halinde, üretici veya ithalatçı; malın tamiri tamamlanıncaya kadar benzer özelliklere sahip başka bir malı tüketicinin kullanımına tahsis etmek zorundadır. Malın garanti süresi içerisinde arızalanması durumunda, tamirde geçen süre garanti süresine eklenir.

**7.** Malın kullanım kılavuzunda yer alan huhuslara aykırı kullanılmasından kaynaklanan arızalar garanti kapsamı dışındadır.

**8.** Tüketici, garantiden doğan haklarının kullanılması ile ilgili olarak çıkabilecek uyuşmazlıklarda yerleşim yerinin bulunduğu veya tüketici işleminin yapıldığı yerdeki **Tüketici Hakem Heyetine veya Tüketici Mahkemesine** başvurabilir.

**9.** Satıcı tarafından bu **Garanti Belgesinin** verilmemesi durumunda, tüketici **Gümrük ve Ticaret Bakanlığı Tüketicinin Korunması ve Piyasa Gözetimi Genel Müdürlüğüne** başvurabilir.

**Bu ürün Bosch için BSH Ev Aletleri San. ve Tic. A.Ş. tarafından imal/ithal edilmektedir.**

| Marka | Ürün İsmi |
|---|---|
| Bosch | Kahve Makinası |
| Bosch | Dilim Kesici |
| Bosch | Ekmek Kızartma Mak. |
| Bosch | Su Isıtıcı (Kettle) |
| Bosch | Mikser |
| Bosch | Mutfak Robotu |
| Bosch | Kahve Değirmeni |
| Bosch | Tost Makinası |
| Bosch | Kıyma Makinası |
| Bosch | Saç Kurutma Mak. |
| Bosch | Baskül |
| Bosch | Şarjlı El Süpürgesi |
| Bosch | Ütü |
| Bosch | Blender |
| Bosch | Saç Şekillendirme cihazı |
| Bosch | Meyva Sıkacağı |
| Bosch | Meyva ve Sebze Sıkacağı |
| Bosch | Masaj Aletleri |

**BSH EV ALETLERİ SAN. VE TİC. A.Ş.**
Fatih Sultan Mehmet Mah. Balkan Cad. No: 51 Ümraniye 34771 - İstanbul
Tel.: (0216) 528 90 00 Faks: (0216) 528 91 88

**Değerli Müşterimiz**

Bosch Çağrı Merkezi 444 6 333 no.lu telefon numarası ile, 7 gün 24 saat hizmet vermektedir. Doğrudan bu numarayı çevirerek satış öncesi ve satış sonrası hizmetlerimizden faydalanabilirsiniz.
Bosch Çağrı Merkezimize ayrıca **www.bosch-home.com/tr** adresindeki Müşteri Hizmetleri bölümünde bulunan Müşteri Hizmetleri Formunu doldurarak ya da 0216 528 91 88 no.lu telefona faks çekerek de ulaşabilirsiniz.
Yetkili Servis listemize aşağıda yazılı internet adreslerinden veya çağrı merkezi numaramızdan ulaşabilirsiniz.
**www.bosch-home.com/tr**
**www.bosch-yetkiliservisi.com**

**Aşağıda yer alan konularda yardımcı olmanızı rica ederiz.**

1. Cihazınızı kullanma kılavuzunda belirtilen hususlara göre kullanmaya özen gösteriniz.
2. Ürününüzle ilgili hizmet talebiniz olduğunda yukarıda yazılı telefonlardan Çağrı Merkezimizi arayınız.
3. Hizmet için gelen teknisyene "BOSCH YETKİLİ SERVİS" kimlik kartını sorunuz. Bu kimlik kartı, 18 yaşından küçük elemanlara verilmemektedir.
4. Yetkili servisimiz, cihazınızda yapılan herhangi bir işlemden sonra size servis fişini düzenleyip vermek zorundadır. Bu servis fişini mutlaka isteyiniz ve kesinlikle saklayınız.

## DİKKAT

Garanti süresinin anlaşmazlık durumunda fatura tarihi esas alınacağından bu belge ile birlikte faturanın veya okunaklı fotokopisinin saklanması gereklidir.

| ÜRETİCİ VEYA İTHALATÇI FİRMANIN | | SATICI FİRMANIN | |
|---|---|---|---|
| Ünvanı | : BSH Ev Aletleri Sanayi ve Ticaret A.Ş. | Ünvanı | : |
| Adresi | : FSM Mh. Balkan Cd. No.51, | Adresi | : |
| | Ümraniye 34771 Istanbul | Telefonu | : |
| Telefonu | : 0216 528 90 00 Pbx | Faks | : |
| Faks | : 0216 528 91 88 | E-posta | : |
| E-posta | : boschcagrimerkezi@bshg.com | Fatura Tarih ve sayısı | : |
| Yetkilinin imzası | : | Teslim Tarihi ve yeri | : |
| | | Yetkilinin imzası | : |
| Firmanın Kaşesi: | | | |
| BSH Ev Aletleri Sanayi ve Ticaret A.Ş. | | Firmanın Kaşesi | : |

## MALIN

| | | |
|---|---|---|
| Cinsi | : | KÜÇÜK EV ALETLERİ |
| Markası | : | BOSCH |
| Modeli | : | |
| Garanti Süresi | : | 2 YIL |
| Azami tamir süresi | : | 20 İŞ GÜNÜ |
| Bandrol ve Seri No. | : | |

## Użytkowanie zgodne z przeznaczeniem

**Proszę dokładnie przeczytać instrukcję obsługi, starannie ją przechowywać i postępować zgodnie z zawartymi w niej wskazówkami! Przekazując urządzenie innej osobie należy dołączyć niniejszą instrukcję.**

Niezastosowanie się do wskazówek prawidłowego korzystania z urządzenia wyklucza odpowiedzialność producenta za wynikłe szkody.

To urządzenie jest przeznaczone do przygotowywania małych ilości produktu na użytek domowy lub w warunkach zbliżonych do domowych, do zastosowań niekomercyjnych. Warunki zbliżone do domowych obejmują na przykład zastosowanie w kuchniach dla pracowników sklepów, biurach, gospodarstwach rolnych i innych małych firmach. Urządzenie może być także używane przez gości w pensjonatach, małych hotelach i podobnych obiektach mieszkalnych. Urządzenia używać tylko do produktów w takiej ilości i o takim czasie przygotowania, które są typowe dla gospodarstwa domowego.

Urządzenie jest przeznaczone do mieszania, ubijania i miksowania miękkiego pożywienia oraz płynów, jak również do ugniatania miękkiego ciasta. Nie wolno używać urządzenia do przetwarzania innych przedmiotów lub substancji oprócz tych zaleconych przez producenta. Urządzenie mogą obsługiwać osoby z ograniczonymi zdolnościami fizycznymi, sensorycznymi lub umysłowymi, a także osoby nie posiadające wystarczającego doświadczenia i/lub wiedzy, jeśli pozostają pod nadzorem lub zostały pouczone, jak bezpiecznie obsługiwać urządzenie i są świadome związanego z tym niebezpieczeństwa. Nie dopuszczać dzieci do urządzenia oraz do elektrycznego przewodu zasilającego. Nie wolno im obsługiwać urządzenia. Dzieciom nie wolno bawić się urządzeniem. Nie wolno dzieciom czyścić urządzenia oraz dokonywać konserwacji w zakresie przewidzianym dla użytkownika.

## Zasady bezpieczeństwa

### ⚠ Niebezpieczeństwo porażenia prądem i pożaru!

Urządzenie wolno używać tylko w pomieszczeniach, w temperaturze pokojowej i na wysokości nie większej niż 2000 m n.p.m. Nie stawiać urządzenia na gorących powierzchniach, np. płytach grzewczych kuchenek, ani w ich pobliżu.

Urządzenie należy podłączyć i użytkować zgodnie z parametrami podanymi na tabliczce znamionowej. Urządzenia można używać tylko wtedy, gdy elektryczny przewód zasilający i samo urządzenie nie są uszkodzone.



MFQ2_DE_Update_Turbobesen.indb 76 01.03.2016 11:00:59

Aby uniknąć zagrożeń, zlecić naprawy urządzenia, jak np. wymianę uszkodzonego przewodu zasilającego, tylko naszemu autoryzowanemu serwisowi. Nie doprowadzić do stykania się przewodu elektrycznego z gorącymi elementami lub nie przeciągać go nad ostrymi krawędziami. Korpusu urządzenia nigdy nie zanurzać w wodzie, ani nie myć w zmywarce do naczyń. Nie stosować myjek parowych. Nigdy nie używać urządzenia mokrymi rękami. Urządzenie musi być zawsze odłączane od sieci po każdym użyciu, w przypadku braku nadzoru, przed złożeniem, demontażem lub czyszczeniem oraz w przypadku wystąpienia awarii.

**⚠ Niebezpieczeństwo zranienia!**
Nigdy nie podłączać urządzenia do automatycznych wyłączników czasowych lub do zdalnie sterowanych gniazdek sieciowych. W przypadku przerwy w dopływie prądu, urządzenie pozostaje włączone i po przerwie wznawia pracę. Natychmiast wyłączyć urządzenie. Zawsze nadzorować pracę urządzenia! Nie pozostawiać włączonego urządzenia dłużej, niż to konieczne do obróbki produktów spożywczych. Po bezpośrednim użyciu urządzenia odczekać do zatrzymania się napędu. Przed wymianą elementów wyposażenia lub części dodatkowych, które znajdują się w ruchu podczas pracy urządzenia, należy koniecznie wyłączyć urządzenie i wyjąć wtyczkę z gniazdka sieciowego. Nie używać urządzenia bez obciążenia. Nigdy nie zbliżać rąk do wirujących części. Długie włosy i luźną odzież zabezpieczyć tak, aby nie dostały się w obracające się końcówki. Urządzenie używać tylko z oryginalnymi częściami i akcesoriami. Zakładać parami narzędzia tylko jednego rodzaju (np. 2x haki do zagniatania).

**⚠ Niebezpieczeństwo poparzenia!**
Zachować ostrożność podczas miksowania gorących produktów. Gorący produkt może się rozpryskiwać podczas miksowania.

**⚠ Uwaga!**
Urządzenie należy koniecznie czyścić po każdym użyciu lub po dłuższym okresie nieużywania, w sposób tutaj opisany.
➞ *„Konserwacja i codzienne czyszczenie” patrz strona 79*



MFQ2_DE_Update_Turbobesen.indb 77 01.03.2016 11:00:59

**Serdecznie gratulujemy Państwu zakupu nowego urządzenia marki Bosch. Dalsze informacje dotyczące naszych produktów znajdą Państwo na naszej stronie internetowej.**

## Spis treści

Użytkowanie zgodne z przeznaczeniem ..76
Zasady bezpieczeństwa .....76
Opis urządzenia.....78
Przed pierwszym użyciem.....78
Narzędzia .....78
Obsługa .....79
Konserwacja i codzienne czyszczenie .....79
Przepisy.....79
Ekologiczna utylizacja .....81
Gwarancja .....81

## Opis urządzenia

➞ **Rysunek A**

**Korpus urządzenia**

1 **Przycisk wyrzutowy**
2 **Przełącznik wł./ wył. (wielostopniowy)**
   - **a 0** = mikser wyłączony
   - **b 1** = najniższa liczba obrotów
   - **c 4** = najwyższa liczba obrotów
   - **d M** = włączanie chwilowe (najwyższa liczba obrotów)
3 **Przewód sieciowy**
4 **Otwory do zamocowania końcówek**
   - **a** duży otwór (z 4 rowkami)
   - **b** mały otwór

**Narzędzia**

5 **Dotyczy tylko MFQ22...**
**Końcówki do mieszania** (2 sztuki)
6 **Dotyczy tylko MFQ24...**
**Końcówki do mieszania turbo** (2 sztuki)
7 **Haki do zagniatania** (2 sztuki)
8 **Rozdrabniacz uniwersalny*** (oddzielna instrukcja obsługi)

* w zależności od modelu

Rozdrabniacz uniwersalny pozwala wykorzystać pełny zakres możliwości urządzenia. Jeżeli rozdrabniacz uniwersalny nie należy do zakresu dostawy, można go zamówić w punkcie zakupu urządzenia lub w punkcie serwisowym (nr katalogowy 12011748).

## Przed pierwszym użyciem

Przed rozpoczęciem użytkowania należy urządzenie całkowicie rozpakować, oczyścić i sprawdzić.

**Uwaga!**
Nigdy nie użytkować uszkodzonego urządzenia!

- Wyjąć z opakowania korpus urządzenia i wszystkie elementy wyposażenia.
- Usunąć wszelki materiał opakowania.
- Sprawdzić kompletność wszystkich części. ➞ **Rysunek A**
- Sprawdzić wszystkie części pod kątem widocznych uszkodzeń.
- Przed pierwszym użyciem umyć dokładnie wszystkie części i osuszyć.
  ➞ *„Konserwacja i codzienne czyszczenie” patrz strona 79*

## Narzędzia

**Wskazówki:**

- Końcówki do mieszania nie nadają się do przygotowania ciężkich ciast.
- Maksymalna ilość przetwarzanych produktów wynosi 500 g mąki i dodatków.

### Końcówki do mieszania lub końcówki do mieszania turbo

**w zależności od modelu**
Przeznaczone do przygotowania sosów, piany z białek, ziemniaków puree, kremów, majonezu, śmietany i lekkich ciast, jak np. ciasto ucierane.

### Haki do zagniatania

Przeznaczone do przygotowania ciężkich mieszanek, jak np. ciasto kruche, drożdżowe, ziemniaczane, do mieszania ciężkich ciast z mielonego mięsa, past lub ciasta chlebowego.



MFQ2_DE_Update_Turbobesen.indb 78 01.03.2016 11:00:59

# Obsługa

⚠ **Niebezpieczeństwo zranienia!**
Włożyć wtyczkę do gniazdka sieciowego dopiero wtedy, gdy zakończono wszystkie przygotowania do pracy z urządzeniem, a narzędzia zostały połączone z korpusem urządzenia. Nigdy nie dotykać obracających się końcówek. Używać tylko tych samych narzędzi w parze.

➙ **Rysunek B**

1. Całkowicie rozwinąć elektryczny przewód zasilający.
2. Wsunąć wybrane narzędzia do odpowiednich otworów, aż usłyszy się kliknięcie.
3. Włożyć składniki do odpowiedniego naczynia.
4. Włożyć wtyczkę do gniazdka.
5. Zanurzyć w misce końcówki do mieszania lub haki do zagniatania. Mocno przytrzymać miskę jedną ręką.
6. Włączyć żądany zakres obrotów:
   **zakres 1:** do zarabiania i mieszania
   **zakres 4:** do zagniatania i ubijania.
   **M:** do pracy z pełną mocą nacisnąć w lewo i przytrzymać.
7. Podczas pracy poruszać mikserem w misce w różne strony.
8. Po osiągnięciu żądanej konsystencji ustawić przełącznik na **0** i odczekać do zatrzymania się urządzenia. Dopiero wywczas wyjąć narzędzia z mieszanych produktów.
9. Wyciągnąć wtyczkę.
10. Nacisnąć przycisk wyrzutowy i wyjąć narzędzia.

**Wskazówka:** przycisk wyrzutowy daje się nacisnąć tylko wówczas, gdy przełącznik znajduje się w pozycji **0**.

# Konserwacja i codzienne czyszczenie

Urządzenie i wykorzystane narzędzia muszą być dokładnie oczyszczone po każdym użyciu.

⚠ **Niebezpieczeństwo porażenia prądem!**
– Przed przystąpieniem do czyszczenia należy wyjąć wtyczkę z gniazdka sieciowego.
– Korpusu urządzenia nigdy nie zanurzać w żadnych płynach ani nie myć w zmywarce do naczyń.
– Nie stosować myjek parowych.

**Uwaga!**
– Nie używać środków czyszczących zawierających alkohol lub spirytus.
– Nie należy używać ostrych, spiczastych lub metalowych przedmiotów.
– Nie stosować szorstkich ściereczek ani środków do szorowania.

- Korpus urządzenia wytrzeć do sucha miękką, wilgotną szmatką.
- Narzędzia czyścić wodą z mydłem i miękką szczotką lub umyć w zmywarce do naczyń.
- Wszystkie części pozostawić do wyschnięcia.

# Przepisy

## Bita śmietana

– 100-500 g śmietany
- Śmietanę ubijać końcówkami do mieszania ½ do 5 minut na zakresie **4**, aż do uzyskania żądanej konsystencji.

## Piana z białek

– 1-5 białek z jaj
- Białka ubijać 2 do 5 minut na zakresie **4** końcówkami do mieszania.



MFQ2_DE_Update_Turbobesen.indb 79 01.03.2016 11:00:59

## Ciasto biszkoptowe

**Przepis podstawowy**

– 2 jajka
– 2-3 łyżki gorącej wody
– 100 g cukru
– 1 opakowanie cukru waniliowego
– 70 g mąki
– 70 g mąki ziemniaczanej
– ewentualnie proszek do pieczenia
■ Podane składniki (oprócz mąki i mąki ziemniaczanej) ubijać ok. 3-4 minut końcówkami do mieszania na zakresie **4**, aż do mocnego spienienia.
■ Nastawić urządzenie na zakres **1** i mieszając dalej przez ½ do 1 minuty dodawać łyżkami przesianą mąkę i mąkę ziemniaczaną.

**Maksymalna ilość:** 2 x przepis podstawowy

## Ciasto ucierane

**Przepis podstawowy**

– 2 jajka
– 125 g cukru
– 1 szczypta soli
– 1 torebka cukru waniliowego lub skórka otarta z ½ cytryny
– 125 g masła lub margaryny (o temperaturze pokojowej)
– 250 g mąki
– 1 torebka proszku do pieczenia
– 60 ml mleka
■ Podane składniki mieszać końcówkami do mieszania przez ok. ½ minuty na zakresie **1**, następnie przez ok. 3-4 minuty na zakresie **4**.

**Maksymalna ilość:** 2 x przepis podstawowy

## Ciasto kruche

**Przepis podstawowy**

– 125 g masła (o temperaturze pokojowej)
– 100-125 g cukru
– 1 jajko
– 1 szczypta soli
– trochę otartej skórki cytrynowej lub cukru waniliowego
– 250 g mąki
– ewentualnie proszek do pieczenia
■ Podane składniki mieszać hakami do zagniatania przez ok. ½ minuty na zakresie **1**, następnie przez ok. 3-4 minuty na zakresie **4**.

**Maksymalna ilość:** 2 x przepis podstawowy

## Spód na ciasto z owocami

**Przepis podstawowy**

– 2 jajka
– 125 g cukru
– 125 g zmielonych orzechów laskowych
– 50 g bułki tartej
■ Jajka i cukier ubijać przez 3-4 minuty na pianę na zakresie **4**.
■ Nastawić urządzenie na zakres **1**, dodać orzechy i bułkę tartą, a następnie mieszać składniki przez ½ minuty używając końcówek do mieszania.

**Maksymalna ilość:** 2 x przepis podstawowy

## Chałka drożdżowa

**Przepis podstawowy**

– 250 g mąki
– 1 opakowanie suszonych drożdży
– 110 ml ciepłego mleka
– 1 jajko
– 1 szczypta soli
– 40 g cukru
– 30 g roztopionego, schłodzonego masła
– skórka otarta z połowy cytryny
■ Podane składniki mieszać hakami do zagniatania przez ok. ½ minuty na zakresie **1**, następnie przez ok. 3-4 minuty na zakresie **4**.

**Maksymalna ilość:** 2 x przepis podstawowy



MFQ2_DE_Update_Turbobesen.indb 80 01.03.2016 11:00:59

## Ciasto na pizzę

**Przepis podstawowy**

– 250 g mąki
– 1 opakowanie suszonych drożdży
– 1 łyżeczka cukru
– 1 szczypta soli
– 3 łyżki oleju
– 125 ml ciepłej wody

■ Podane składniki mieszać hakami do zagniatania przez ok. ½ minuty na zakresie **1**, następnie przez ok. 3-4 minuty na zakresie **4**.

**Maksymalna ilość:** 2 x przepis podstawowy

## Ciasto chlebowe

**Przepis podstawowy**

– 250 g mąki
– 8 g cukru
– 8 g margaryny
– 4 g soli
– 1 opakowanie suszonych drożdży
– 150 ml wody

■ Podane składniki mieszać hakami do zagniatania przez ok. ½ minuty na zakresie **1**, następnie przez ok. 3-4 minuty na zakresie **4**.

**Maksymalna ilość:** 2 x przepis podstawowy

# Ekologiczna utylizacja

To urządzenie jest oznaczone zgodnie z Dyrektywą Europejską 2012/19/UE oraz polską Ustawą z dnia 11 wrzesnia 2015 r. „O zużytym sprzęcie elektrycznym i elektronicznym" (Dz.U. z dn. 23.10.2015 poz. 11688) 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 elektrycznego i elektronicznego. Prowadzący zbieranie, w tym lokalne punkty zbiórki, sklepy oraz gminne jednostka, tworzą odpowiedni system umożliwiający oddanie tego sprzętu. Właściwe postępowanie ze zużytym 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.

# Gwarancja

Dla urządzenia obowiązują warunki gwarancji wydanej przez nasze przedstawicielstwo handlowe w kraju zakupu. Dokładne informacje otrzymacie Państwo w każdej chwili w punkcie handlowym, w którym dokonano zakupu urządzenia. W celu skorzystania z usług gwarancyinych konieczne jest przedłożenie dowodu kupna urządzenia. Warunki gwarancji regulowane są odpowiednimi przepisami Kodeksu cywilnego oraz Rozporządzeniem Rady Ministrów z dnia 30.05.1995 roku „W sprawie szczególnych warunków zawierania i wykonywania umów rzeczy ruchomych z udziałem konsumentów".

Zmiany zastrzeżone.



MFQ2_DE_Update_Turbobesen.indb 81 01.03.2016 11:00:59

## Використання за призначенням

**Уважно прочитайте інструкцію з експлуатації, дотримуйтеся її вказівок, не викидайте її! Передаючи прилад у користування іншим людям, додайте до нього і цю інструкцію.**
У разі недотримання вказівок щодо правильного використання приладу виробник не несе відповідальності за збитки, які виникли внаслідок цього.
Цей прилад призначений для використання в домашніх умовах або для непромислового використання в умовах, подібних до домашніх. Під подібними до домашніх умовами мається на увазі, наприклад, використання в кухнях для персоналу магазинів, офісів, сільськогосподарських та промислових підприємств, а також використання гостями в пансіонах, невеликих готелях та інших подібних закладах розміщення. Прилад слід використовувати тільки для переробки продуктів у звичайних для домашнього господарства кількостях і відрізках часу. Прилад підходить для розмішування, збивання та перемішування м'яких і рідких продуктів харчування, а також для замішування м'якого тіста. Не використовуйте прилад для переробки інших речовин чи предметів.
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 користування приладом та розуміють можливу небезпеку. Тримайте прилад і кабель живлення подалі від дітей, їм не дозволяється користуватися приладом. Дітям не можна гратися з приладом. Очищення та технічне обслуговування забороняється виконувати дітям.

## Правила техніки безпеки

### ⚠ Небезпека враження електричним струмом та небезпека виникнення пожежі!

Використовуйте прилад лише всередині приміщень за кімнатної температури на висоті не вище 2000 м над рівнем моря. Не ставте прилад на гарячі поверхні, наприклад плити, або поблизу від них.
Прилад дозволяється підключати до розетки й експлуатувати лише відповідно до даних, зазначених на заводській табличці. Не користуйтеся приладом, якщо кабель живлення і прилад мають будь-які пошкодження. З метою уникнення ризиків ремонт приладу, наприклад заміна пошкодженого кабелю живлення, повинен виконуватися тільки нашим сервісним центром.



MFQ2_DE_Update_Turbobesen.indb 82 01.03.2016 11:00:59

Кабель живлення не повинен торкатися до гарячих частин або гострих країв.
Ні в якому разі не занурюйте основний блок приладу у воду і не мийте в посудомийній машині. Не використовуйте пароочисник.
Не користуйтеся приладом, коли ваші руки вологі.
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 догляду.

**⚠ Небезпека травмування!**
Ніколи не підключайте прилад до вимикачів з годинниковим механізмом чи розеток з дистанційним керуванням. У разі порушення електропостачання прилад залишається ввімкненим і знову запускається після відновлення електропостачання. Негайно вимкніть прилад. Ніколи не залишайте ввімкнений прилад без нагляду! У жодному разі не залишайте прилад ввімкненим довше, ніж це потрібно для переробки продуктів. Відразу ж після використання приладу слід почекати, щоб повністю зупинився привод. Перед заміною аксесуарів або комплектуючих елементів, які рухаються під час роботи, прилад слід вимкнути та від'єднати від електромережі. Не вмикайте прилад ухолосту. Ніколи не торкайтеся обертових деталей. Бережіть довге волосся та вільні елементи одягу від потрапляння в обертові насадки. Використовуйте прилад тільки з оригінальними частинами та аксесуарами. Використовувати попарно можна лише насадки того самого типу (наприклад, два гачки для замішування).

**⚠ Небезпека опіків!**
Під час переробки гарячих продуктів будьте обережні. Перероблювані гарячі продукти можуть розбризкуватися.

**⚠ Важливо!**
Після кожного використання, а також після тривалого невикористання прилад необхідно очищати згідно з інструкціями.
➞ *«Догляд і щоденне очищення» див. стор. 85*



MFQ2_DE_Update_Turbobesen.indb 83 01.03.2016 11:00:59

**Щиро вітаємо вас із покупкою нового приладу фірми Bosch. Додаткову інформацію про нашу продукцію ви знайдете на нашому сайті.**

## Зміст

Використання за призначенням.....82
Правила техніки безпеки .....82
Стислий огляд.....84
Перед першим використанням .....84
Насадки .....84
Експлуатація.....85
Догляд і щоденне очищення .....85
Рецепти.....85
Утилізація .....87
Умови гарантії .....87

## Стислий огляд

**➙ Малюнок A**

**Основний блок приладу**

**1 Кнопка викиду**
**2 Перемикач «увімк./вимк.» (багатоступінчастий)**
- **a 0** = вимкнення приладу
- **b 1** = найнижче число обертів
- **c 4** = найвище число обертів
- **d M** = миттєве перемикання (найвище число обертів)

**3 Кабель живлення**
**4 Отвори для установки насадок**
- **a** Великий отвір (з 4 пазами)
- **b** Малий отвір

**Насадки**

**5 Лише MFQ22...**
**Вінички-мішалки** (2 шт.)
**6 Лише MFQ24...**
**Турбовінички-мішалки** (2 шт.)
**7 Гачки для замішування** (2 шт.)
**8 Універсальний подрібнювач*** (окрема інструкція з експлуатації)

* Залежно від моделі

Універсальний подрібнювач забезпечує вам використання максимальної потужності приладу. Якщо універсальний подрібнювач не входить до комплекту поставки, його можна замовити через сервісну службу (номер для замовлення: 12011748).

## Перед першим використанням

Перед початком експлуатації нового приладу його потрібно повністю розпаковувати, очистити та перевірити.

**Увага!**
Ніколи не вводьте в експлуатацію пошкоджений прилад!

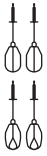
- Вийміть основний блок приладу та всі аксесуари з упаковки.
- Зніміть наявний пакувальний матеріал.
- Перевірте всі деталі на комплектність. **➙ Малюнок A**
- Візуально перевірте всі деталі на предмет пошкоджень.
- Ретельно очистьте та висушіть всі деталі перед першим використанням. *➙ «Догляд і щоденне очищення» див. стор. 85*

## Насадки

**Вказівки:**

- Вінички-мішалки не придатні для переробки густого тіста.
- Максимальна кількість продуктів (борошна та інгредієнтів) для переробки становить 500 г.

### Вінички-мішалки або турбовінички-мішалки



**Залежно від моделі**
Підходять для приготування соусів, збитих білків, картопляного пюре, кремів, майонезу, вершків і легкого тіста, наприклад здобного.



MFQ2_DE_Update_Turbobesen.indb 84 01.03.2016 11:01:00

### Гачки для замішування

Підходять для приготування густих мас, таких як пісочне, дріжджове і картопляне тісто, а також для перемішування густого м'ясного фаршу, паст чи хлібного тіста.

## Експлуатація

**⚠ Небезпека травмування!**
Вставляйте штепсельну вилку в розетку, лише якщо виконано всі операції з підготовки приладу до роботи, а необхідні насадки встановлені та надійно з'єднані з основним блоком приладу. Ніколи не торкайтеся обертових насадок. Використовувати попарно можна лише однакові насадки.

➞ **Малюнок B**

1. Повністю розмотайте кабель живлення.
2. Вставте потрібні насадки у відповідні отвори до фіксації з характерним звуком.
3. Покладіть (залийте) інгредієнти до придатної посудини.
4. Вставте штепсельну вилку в розетку.
5. Занурте віничок-мішалку або гачок для замішування. Міцно втримуйте чашу однією рукою.
6. Виберіть бажану швидкість:
   **Ступінь 1:** для додавання й підмішування.
   **Ступінь 4:** для замішування та збивання.
   **M:** натисніть перемикач уліво та втримуйте його, щоб ненадовго ввімкнути максимальну потужність приладу.
7. Під час переробки водіть міксером у чаші вперед-назад.
8. Коли продукти досягнуть бажаної консистенції, установіть вимикач у положення **0** і дочекайтеся повної зупинки приладу. Тільки після цього вийміть насадку з продуктів.
9. Вийміть штепсельну вилку з розетки.
10. Натисніть кнопку викиду та зніміть насадку (насадки).

**Вказівка:** натиснути кнопку викиду можна, лише коли перемикач установлено в положення **0**.

## Догляд і щоденне очищення

Прилад і використовувані насадки необхідно ґрунтовно чистити після кожного використання.

**⚠ Існує небезпека ураження струмом!**
– Перед очищенням приладу витягуйте штепсельну вилку з розетки.
– Ніколи не занурюйте основний блок приладу в рідини та не мийте в посудомийній машині.
– Не використовуйте пароочисник.

**Увага!**
– Не використовуйте засоби для очищення, що містять спирт.
– Не використовуйте гострі, кінчасті чи металеві предмети.
– Не використовуйте жорсткі ганчірки або засоби для очищення.

■ Протріть основний блок приладу вологою ганчіркою та залиште сохнути.
■ Очистьте насадки лужним розчином і м'якою щіткою або помийте в посудомийній машині.
■ Просушіть всі деталі.

## Рецепти

### Збиті вершки

– 100-500 г вершків
■ Переробляти вершки впродовж часу від ½ до 5 хвилин на ступені **4** за допомогою віничків-мішалок, доки не буде досягнуто бажаної консистенції.

### Збиті яєчні білки

– Білки 1-5 яєць
■ Переробляти яєчні білки впродовж 2-5 хвилин на ступені **4** віничками-мішалками.



MFQ2_DE_Update_Turbobesen.indb 85 01.03.2016 11:01:00

## Бісквітне тісто

**Основний рецепт**

– 2 яйця
– 2-3 ст. л. гарячої води
– 100 г цукру
– 1 пакетик ванільного цукру
– 70 г борошна
– 70 г крохмалю
– За бажанням - розпушувач тіста

■ Упродовж 3-4 хвилин перероблять інгредієнти (за винятком борошна та крохмалю) на ступені **4** віничками-мішалками до утворення піни.

■ Перемкнути прилад на ступінь **1** і по ложці підмішувати просіяне борошно та крохмаль упродовж часу від ½ до 1 хвилини.

**Максимальна кількість:** 2 x основний рецепт

## Здобне тісто

**Основний рецепт**

– 2 яйця
– 125 г цукру
– 1 пучка солі
– 1 пакетик ванільного цукру або шкірка ½ лимона
– 125 г вершкового масла або маргарину (кімнатної температури)
– 250 г борошна
– 1 пакетик розпушувача тіста
– 60 мл молока

■ Перероблять всі інгредієнти віничками-мішалками: близько ½ хвилини на ступені **1**, тоді близько 3-4 хвилин на ступені **4**.

**Максимальна кількість:** 2 x основний рецепт

## Пісочне тісто

**Основний рецепт**

– 125 г вершкового масла (кімнатної температури)
– 100-125 г цукру
– 1 яйце
– 1 пучка солі
– Трохи лимонної шкірки або ванільного цукру
– 250 г борошна
– За бажанням — розпушувач тіста

■ Перероблять всі інгредієнти гачками для замішування: близько ½ хвилини на ступені **1**, тоді близько 3-4 хвилин на ступені **4**.

**Максимальна кількість:** 2 x основний рецепт

## Корж для відкритого фруктового пирога

**Основний рецепт**

– 2 яйця
– 125 г цукру
– 125 г мелених лісових горіхів
– 50 г панірувальних сухарів

■ Упродовж 3-4 хвилин збивати яйця з цукром на ступені **4** до утворення піни.

■ Перемкнути прилад на ступінь **1**, додати горіхи та сухарі, переробляти віничками-мішалками приблизно ½ хвилини.

**Максимальна кількість:** 2 x основний рецепт



MFQ2_DE_Update_Turbobesen.indb 86 01.03.2016 11:01:00

### Плетеник із дріжджового тіста

**Основний рецепт**

– 250 г борошна
– 1 пакетик сухих дріжджів
– 110 мл теплого молока
– 1 яйце
– 1 пучка солі
– 40 г цукру
– 30 г розтопленого охолодженого вершкового масла
– Натерта шкірка половини лимону
■ Перероблятиі всі інгредієнти гачками для замішування: близько ½ хвилини на ступені **1**, тоді близько 3-4 хвилин на ступені **4**.

**Максимальна кількість:** 2 x основний рецепт

### Тісто для піци

**Основний рецепт**

– 250 г борошна
– 1 пакетик сухих дріжджів
– 1 ч. л. цукру
– 1 пучка солі
– 3 ст. л. олії
– 125 мл теплої води
■ Перероблятиі всі інгредієнти гачками для замішування: близько ½ хвилини на ступені **1**, тоді близько 3-4 хвилин на ступені **4**.

**Максимальна кількість:** 2 x основний рецепт

### Тісто для хліба

**Основний рецепт**

– 250 г борошна
– 8 г цукру
– 8 г маргарину
– 4 г солі
– 1 пакетик сухих дріжджів
– 150 мл води
■ Перероблятиі всі інгредієнти гачками для замішування: близько ½ хвилини на ступені **1**, тоді близько 3-4 хвилин на ступені **4**.

**Максимальна кількість:** 2 x основний рецепт

## Утилізація

Цей прилад маркіровано згідно положень європейської Директиви 2012/19/EU стосовно електронних та електроприладів, 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. Про актуальні можливості для видалення можна дізнатися в спеціалізованому магазині.

## Умови гарантії

Стосовно цього приладу діють умови гарантії, щоб були опубліковані нашим компетентним представництвом в країні, в якій Ви придбали прилад. Ви можете в будь-який час одержати умови гарантії у спеціалізованому магазині, в якому Ви придбали прилад, або безпосередньо в нашому представництві у Вас в країні. Умови гарантії для Німеччини та адреси Ви знайдете на останніх чотирьох сторінках цієї брошури. Крім того, умови гарантії розміщені також і в Інтернеті за зазначеною адресою. Для користування гарантійними послугами необхідно в будь-якому випадку показати квитанцію про оплату.

Можливі зміни.



MFQ2_DE_Update_Turbobesen.indb 87 01.03.2016 11:01:00

## Использование по назначению

**Внимательно ознакомьтесь с инструкцией по эксплуатации, при работе руководствуйтесь указаниями данной инструкции и сохраняйте ее для дальнейшего использования! Передавая прибор другим лицам, прилагайте данную инструкцию.**

Производитель не несет ответственности за повреждения, возникшие в результате несоблюдения указаний по правильному применению прибора.

Данный прибор предназначен для домашнего использования в объемах, характерных для домашних хозяйств. Применение в бытовых условиях включает, например, использование в кухнях для сотрудников магазинов, офисов, сельскохозяйственных и других промышленных предприятий, а также использование гостями пансионов, небольших отелей и подобных заведений.

Прибор можно использовать только для переработки такого количества продуктов и в течение такого времени, которые характерны для домашнего хозяйства.

Прибор предназначен для перемешивания, взбивания и смешивания мягких продуктов питания и жидкостей, а также для вымешивания мягкого теста. Прибор запрещается использовать для переработки других веществ или предметов.

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 прошли соответствующий инструктаж относительно безопасного пользования прибором и уяснили для себя, какую опасность несет в себе прибор. Детей нельзя подпускать к прибору и шнуру питания, им нельзя пользоваться прибором. Детям запрещено играть с прибором. Производить очистку и техобслуживание детям не разрешается.

## Указания по технике безопасности

### ⚠ Опасность поражения током и возгорания!

Используйте прибор только внутри помещений при комнатной температуре на высоте не выше 2000 м над уровнем моря. Ни в коем случае не ставьте прибор на горячие поверхности, например, на электроплиту, или вблизи них.

При подключении прибора и его эксплуатации соблюдайте данные, приведенные на фирменной табличке. Пользоваться прибором разрешается только при отсутствии повреждений кабеля и прибора.



MFQ2_DE_Update_Turbobesen.indb 88 01.03.2016 11:01:00

Во избежание возникновения опасной ситуации, ремонт прибора, например, замену поврежденного сетевого шнура, разрешается производить только нашей сервисной службе. Сетевой кабель не должен соприкасаться с горячими частями или проходить через острые грани.
Ни в коем случае не погружать основной блок в воду и не мыть в посудомоечной машине. Не используйте паровые очистители. Не используйте прибор влажными руками.
После каждого применения, при отсутствии присмотра, перед сборкой, разборкой или очисткой, а также в случае неисправности обязательно отсоедините прибор от сети.

**⚠ Опасность травмирования!**
Категорически запрещается подключать прибор к таймерам или розеткам с дистанционным управлением. При перебоях электроснабжения прибор остается включенным и после возобновления электроснабжения снова начинает работать. Немедленно выключите прибор. Всегда следите за прибором во время его работы!
Ни в коем случае не оставляйте прибор включенным дольше, чем это необходимо для переработки продуктов. Сразу после пользования прибором подождите до полной остановки привода.
Перед заменой принадлежностей или дополнительных деталей, которые во время работы приводятся в движение, прибор должен быть отключен и отсоединен от сети. Не включайте прибор вхолостую. Не в коем случае не прикасайтесь к вращающимся деталям. Защищайте длинные волосы или свободные элементы одежды от попадания во вращающиеся насадки.
Прибор разрешается использовать только с оригинальными частями и принадлежностями. Устанавливайте попарно только насадки одинакового типа (например, 2 месильные насадки).

**⚠ Опасность ожога!**
Соблюдайте осторожность при переработке горячих продуктов. При переработке возможны брызги горячего продукта.

**⚠ Важно!**
После каждого применения или после длительного неиспользования обязательно тщательно очистите прибор в соответствии с описанием. ➞ *«Уход и ежедневная очистка» см. стр. 91*



MFQ2_DE_Update_Turbobesen.indb 89 01.03.2016 11:01:00

**От всего сердца поздравляем Вас с покупкой нового прибора фирмы Bosch. Дополнительную информацию о нашей продукции Вы найдете на нашей странице в Интернете.**

## Оглавление

Использование по назначению ..... 88
Указания по технике безопасности..... 88
Комплектный обзор..... 90
Перед первым использованием ..... 90
Насадки ..... 90
Эксплуатация..... 91
Уход и ежедневная очистка..... 91
Рецепты..... 91
Утилизация ..... 93
Условия гарантийного обслуживания .... 93

## Комплектный обзор

➞ **Рисунок A**

**Основной блок**

1 **Кнопка выброса**
2 **Переключатель вкл./выкл. (многоступенчатый)**
   - **a 0** = прибор выключен
   - **b 1** = самое низкое число оборотов
   - **c 4** = самое высокое число оборотов
   - **d M** = моментное включение (самое высокое число оборотов)
3 **Сетевой кабель**
4 **Отверстия для установки насадок**
   - **a** большое отверстие (с 4 углублениями)
   - **b** малое отверстие

**Насадки**

5 **Только MFQ22...**
**Венчик для перемешивания** (2 шт.)
6 **Только MFQ24...**
**Турбо-венчик для перемешивания** (2 шт.)
7 **Месильная насадка** (2 шт.)
8 **Универсальный измельчитель*** (отдельная инструкция по эксплуатации)

* в зависимости от модели

Универсальный измельчитель обеспечит Вам использование максимальной мощности прибора. Если универсальный измельчитель не входит в комплект поставки, то его можно заказать через сервисную службу (№ 12011748).

## Перед первым использованием

Перед использованием нового прибора его необходимо полностью распаковать, очистить и проверить.

**Внимание!**
Вводить в действие поврежденный прибор категорически запрещено!

- Вынуть основной блок и все принадлежности из упаковки.
- Удалите имеющийся упаковочный материал.
- Проверьте комплектность всех частей. ➞ **Рисунок A**
- Проверьте все части прибора на отсутствие внешних повреждений.
- Перед первым использованием тщательно очистите и высушите все детали. ➞ *«Уход и ежедневная очистка» см. стр. 91*

## Насадки

**Указания.**

- Венчики для перемешивания не пригодны для переработки тяжелого теста.
- Максимальное количество для переработки составляет 500 г муки и ингредиентов.

### Венчик или турбо-венчик для перемешивания

**в зависимости от модели**

Годится для соусов, взбитых белков, картофельного пюре, кремов, майонеза, сливок и легкого теста, например, сдобного теста.



MFQ2_DE_Update_Turbobesen.indb 90 01.03.2016 11:01:00

### Месильная насадка

Годится для густых масс, например, для песочного, дрожжевого и картофельного теста, а также для перемешивания тяжелого мясного фарша, паст или теста для хлеба.

## Эксплуатация

**⚠ Опасность травмирования!**
Вилку можно вставлять в розетку только после полного окончания подготовки к работе с прибором и прочного соединения насадок с основным блоком. Ни в коем случае не трогайте вращающиеся насадки. Используйте попарно только одинаковые насадки.

**➞ Рисунок B**

1. Полностью размотайте сетевой кабель.
2. Вставьте нужные насадки в соответствующие подходящие отверстия с фиксацией до щелчка.
3. Загрузите ингредиенты в подходящую емкость.
4. Вставить вилку в розетку.
5. Погрузите в массу венчик для перемешивания или месильную насадку. Прочно придерживайте чашу рукой.
6. Включите требуемый скоростной режим:
   **режим 1:** для замешивания и подмешивания
   **режим 4:** для вымешивания и взбивания
   **M:** для кратковременной максимальной мощности переведите влево и удерживайте в этом положении.
7. В процессе переработки перемещайте блендер в чаше в разных направлениях.
8. Как только будет достигнута нужная консистенция, установите переключатель на **0** и подождите до полной остановки прибора. Только после этого выньте насадку из приготовленной массы.
9. Извлечь вилку из розетки.
10. Нажмите на кнопку выброса и снимите насадки.

**Указание.** Кнопка выброса не нажимается, если переключатель не установлен на **0**.

## Уход и ежедневная очистка

После каждого применения прибор и использованные насадки должны быть тщательно очищены.

**⚠ Опасность поражения током!**
– Перед очисткой отсоедините сетевой кабель от сети.
– Ни в коем случае не погружайте основной блок в жидкости и не мойте его в посудомоечной машине.
– Не используйте паровые очистители.

**Внимание!**
– Не используйте моющие средства, содержащие алкоголь или спирт.
– Не используйте металлические и остроконечные предметы, а также предметы с острыми кромками.
– Не применяйте грубую ткань или абразивные чистящие средства.

- Протереть основной блок корпус мягкой влажной тканью и высушить его.
- Очистите насадки мягкой щеткой с мыльным раствором или поместите их в посудомоечную машину.
- Дайте высохнуть всем частям.

## Рецепты

### Взбитые сливки

– 100-500 г сливок
- Сливки перерабатывать от ½ до 5 минут в режиме **4** с помощью венчика для перемешивания до достижения нужной консистенции.



MFQ2_DE_Update_Turbobesen.indb 91 01.03.2016 11:01:00

## Яичный белок / взбитые белки

– 1-5 белков

■ Белки перерабатывать от 2 до 5 минут в режиме **4** с помощью венчика для перемешивания.

## Бисквитное тесто

**Основной рецепт**

– 2 яйца
– 2-3 ст. л. горячей воды
– 100 г сахара
– 1 пакетик ванильного сахара
– 70 г муки
– 70 г крахмала
– если потребуется, немного пекарского порошка

■ Ингредиенты (кроме муки и крахмала) взбивать в течение 3-4 минут в режиме **4** с помощью венчика для перемешивания до образования пены.

■ Переключить прибор в режим **1**, по ложке подмешивать просеянную муку и крахмал в течение примерно ½-1 минуты.

**Максимальное количество:** 2-кратное количество продуктов из основного рецепта

## Сдобное тесто

**Основной рецепт**

– 2 яйца
– 125 г сахара
– 1 щепотка соли
– 1 пакетик ванильного сахара или цедра с ½ лимона
– 125 г сливочного масла или маргарина (комнатной температуры)
– 250 г муки
– 1 пакетик пекарского порошка
– 60 мл молока

■ Все ингредиенты перемешивать в течение примерно ½ минуты в режиме **1**, а затем примерно 3-4 минуты в режиме **4** венчиком для перемешивания.

**Максимальное количество:** 2-кратное количество продуктов из основного рецепта

## Песочное тесто

**Основной рецепт**

– 125 г сливочного масла (комнатной температуры)
– 100-125 г сахара
– 1 яйцо
– 1 щепотка соли
– немного лимонной цедры или ванильного сахара
– 250 г муки
– если потребуется, немного пекарского порошка

■ Все ингредиенты перерабатывать в течение примерно ½ минуты в режиме **1**, а затем в течение примерно 3-4 минут в режиме **4** месильной насадкой.

**Максимальное количество:** 2-кратное количество продуктов из основного рецепта

## Корж для фруктового пирога

**Основной рецепт**

– 2 яйца
– 125 г сахара
– 125 г молотых лесных орехов
– 50 г панировочных сухарей

■ Яйца и сахар взбивать в течение 3-4 минут в режиме **4** до образования пены.

■ Переключить прибор в режим **1**, добавить лесные орехи и панировочные сухари и перерабатывать в течение ½ минуты венчиком для перемешивания.

**Максимальное количество:** 2-кратное количество продуктов из основного рецепта



MFQ2_DE_Update_Turbobesen.indb 92 01.03.2016 11:01:00

## Плетенки из дрожжевого теста

**Основной рецепт**

– 250 г муки
– 1 пакетик сухих дрожжей
– 110 мл теплого молока
– 1 яйцо
– 1 щепотка соли
– 40 г сахара
– 30 г растопленного и охлажденного сливочного масла.
– цедра с половины лимона, натертая
■ Все ингредиенты перерабатывать в течение примерно ½ минуты в режиме **1**, а затем в течение примерно 3-4 минут в режиме **4** месильной насадкой.

**Максимальное количество:** 2-кратное количество продуктов из основного рецепта

## Тесто на пиццу

**Основной рецепт**

– 250 г муки
– 1 пакетик сухих дрожжей
– 1 ч. л. сахара
– 1 щепотка соли
– 3 ст. л. растительного масла
– 125 мл теплой воды
■ Все ингредиенты перерабатывать в течение примерно ½ минуты в режиме **1**, а затем в течение примерно 3-4 минут в режиме **4** месильной насадкой.

**Максимальное количество:** 2-кратное количество продуктов из основного рецепта

## Тесто для хлеба

**Основной рецепт**

– 250 г муки
– 8 г сахара
– 8 г маргарина
– 4 г соли
– 1 пакетик сухих дрожжей
– 150 мл воды
■ Все ингредиенты перерабатывать в течение примерно ½ минуты в режиме **1**, а затем в течение примерно 3-4 минут в режиме **4** месильной насадкой.

**Максимальное количество:** 2-кратное количество продуктов из основного рецепта

# Утилизация

Утилизируйте упаковку с использованием экологически безопасных методов. 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. Информацию об актуальных возможностях утилизации Вы можете получить в магазине, в котором Вы приобрели прибор.

# Условия гарантийного обслуживания

Получить исчерпывающую информацию об условиях гарантийного обслуживания Вы можете в Вашем ближайшем авторизованном сервисном центре, или в сервисном центре от производителя ООО «БСХ Бытовая техника», или в сопроводительной документации.

Мы оставляем за собой право на внесение изменений.



MFQ2_DE_Update_Turbobesen.indb 93 01.03.2016 11:01:01

MFQ2_DE_Update_Turbobesen.indb 94

# Информация изготовителя о гарантийном и сервисном обслуживании

| | |
|---|---|
| 1. Изделие _____ | Пункты 1-2 заполняются только в случае, если эти данные не содержатся в документах о покупке изделия (кассовый чек и/или товарный чек, товарная накладная). |
| 2. Модель _____ | |

3. Данная информация распространяется на малые бытовые приборы товарного знака Bosch: кофеварки, кофемашины, кофемолки, весы, кухонные комбайны, миксеры, пылесосы, резки, тостеры, утюги, фены, распрямители для волос, электрочайники, соковыжималки, измельчители, блендеры, гладильные доски, ванночки, напольные весы и аналогичные им изделия.

4. Уважаемые дамы и господа, сообщаем Вам, что подтверждение соответствия нашей продукции обязательным требованиям в соответствии с законодательством осуществляется в форме обязательной сертификации и декларирования соответствия.
Информацию об обязательном подтверждении соответствия наших приборов, в том числе данные о номере сертификата соответствия (декларации о соответствии) и сроке его (ее) действия Вы можете получить в ООО «БСХ Бытовые Приборы».
Наша продукция производится под контролем транснациональной корпорации «БСХ Хаусгерете ГмбХ», адрес штаб-квартиры: 81739 Мюнхен, Карл-Вери Штрассе 34, Германия (BSH Hausgeräte GmbH, Carl-Wery-Str. 34, 81739 München, Germany).
Организацией, выполняющей функции иностранного изготовителя, уполномоченной изготовителем на основании договора с ним, является ООО «БСХ Бытовые Приборы», 198515, Санкт-Петербург, г. Петергоф, ул. Карла Сименса, д.1 лит. А, филиал в г. Москва, 119071, ул. Малая Калужская, д.15, телефон (495) 737-2777, факс (495) 737-2798.

5. Обязательные сведения о технических характеристиках прибора приведены на типовой табличке прибора или на его этикетке и/или в сопроводительной документации.

## 6. Аксессуары и средства по уходу

Для безупречного функционирования Вашей техники и ухода за ней производитель рекомендует использовать только оригинальные аксессуары и средства по уходу. Оригинальные аксессуары разработаны производителем, они идеально подходят именно для Вашего прибора. Оригинальные аксессуары и средства по уходу соответствуют самым высоким требованиям качества товарного знака Bosch, они проходят заводские испытания для обеспечения максимальной надежности в работе. По всем вопросам, связанным с аксессуарами и средствами по уходу для Вашей бытовой техники, Вы можете обратиться в авторизованные сервисные центры, перечисленные на обороте.

## 7. Гарантия изготовителя

Фирма изготовитель предоставляет на приобретенный Вами в Российской Федерации бытовой прибор гарантию в соответствии с действующим законодательством РФ сроком 1 год. На приобретенный в Республике Беларусь бытовой прибор, к которому при покупке был выдан гарантийный талон, действуют гарантийные условия, не противоречащие законодательству Республики Беларусь.

**Прием заявок на ремонт (круглосуточно)**
**в г. Москве: ☎ (495) 737-2961**
**в г. Санкт-Петербурге: ☎ (812) 449-3161**

**Адреса и телефоны авторизованных сервисных центров приведены на обороте, а также в интернете: http://www.bosch-home.com/ru/ в разделе Сервис.**

**Рекомендуем Вам пользоваться услугами только авторизованных сервисных центров.**

**Оригинальные аксессуары и средства по уходу для бытовой техники Bosch Вы можете приобрести в нашем фирменном интернет-магазине: www.bosch-home.com/ru/store. С условиями заказа, оплаты и доставки Вы можете ознакомиться на сайте.**

## 8. Внимание! Важная информация для потребителей

Данный прибор предназначен для использования исключительно для личных, семейных, домашних и иных нужд, не связанных с осуществлением предпринимательской деятельности либо удовлетворением бытовых потребностей в офисе предприятия, учреждения или организации. Использование прибора в целях, отличных от вышеуказанных, является нарушением правил надлежащей эксплуатации прибора.
Наличие фирменной заводской типовой таблички на приборе обязательно! Пожалуйста, убедитесь в ее наличии и сохраните ее на приборе в течение всего срока службы прибора. Удаление таблички ведет к обезличению прибора и к возможным нарушениям правил его эксплуатации.
Изготовитель не несет ответственность за недостатки в приборе, если сервисной службой будет доказано, что они возникли после передачи прибора потребителю вследствие нарушения им правил пользования, транспортировки, хранения, действий третьих лиц, непреодолимой силы (пожара, природной катастрофы и т.п.), попадания бытовых насекомых и грызунов, воздействия иных посторонних факторов, а также вследствие существенных нарушений технических требований, оговоренных в инструкции по эксплуатации, в том числе нестабильности параметров электросети, установленных ГОСТ 32144-2013.
Для подтверждения даты покупки прибора при гарантийном ремонте или предъявлении иных предусмотренных законом требований убедительно просим Вас сохранять документы о покупке (чек, квитанцию, иные документы, подтверждающие дату и место покупки).
Соблюдение рекомендаций и указаний, содержащихся в инструкции по эксплуатации (правилах пользования), поможет избежать проблем в эксплуатации прибора и его обслуживании.
Неисправные узлы приборов в гарантийный период бесплатно ремонтируются или заменяются новыми. Решение вопроса о целесообразности их замены или ремонта остается за службами сервиса.

## 9. Информация о сервисе

В период и после истечения гарантийного срока наша Служба Сервиса, а также мастерские наших партнеров всегда готовы предложить Вам свои услуги. Список адресов уполномоченных изготовителем пунктов авторизованного сервисного обслуживания находится на обороте.
Срок службы малых бытовых приборов (кроме кухонных комбайнов и пылесосов) составляет 2 года. Срок службы кухонных комбайнов и пылесосов составляет 5 лет. Срок службы изделия исчисляется с даты его покупки, либо при невозможности ее определения, с даты изготовления изделия, нанесенной на типовую табличку изделия. В соответствии со стандартом изготовителя дата изготовления маркируется FD ГГММ, где ГГ – год изготовления минус 1920, а ММ – месяц изготовления. Для определения года изготовления прибора необходимо к 1920 прибавить число ГГ.

BOSCH
Разработано для жизни

01.03.2016 11:01:01

# Адреса сервисных центров по обслуживанию бытовой техники

http://www.bosch-home.com/ru/

## РОССИЯ

**АБАКАН**, ИП Кобылянский Роман Сергеевич, 655010, Торосова ул., д.15, тел: (3902) 26-65-64, факс: (3902) 22-65-64
**АЛЬМЕТЬЕВСК**, ИП Валиуллин Марат Рафгатович, 423450, К.Цеткин ул., д.18а, тел: (8553) 37-17-89, 32-22-11, факс: (8553) 37-17-89
**АЛЬМЕТЬЕВСК**, ООО «Альметьевский Сервисный Центр», 423450, Нефтяников ул., д.37, тел: (8553) 38-43-43, 22-17-00, факс: (8553) 38-43-43
**АПАТИТЫ**, ИП Корепанов Антон Юрьевич, 184209, ул. Зиновьева, д.22А, тел: (81555) 6-61-06, факс: (81555) 6-61-06
**АРЗАМАС**, ИП Абросимов Дмитрий Александрович, 607224, 9-е Мая ул., д.4, тел: (83147) 7-07-40, 7-73-82, факс: (83147) 7-73-82
**АРМАВИР**, ИП Филин Сергей Иванович, 352900, Комсомольская ул., д.115, тел: (86137) 3-80-00
**АРХАНГЕЛЬСК**, ООО «Двина-Сервис Центр», 163000, Садовая ул., д.21, тел: (8182) 65-79-95, факс: (8182) 20-23-30
**АРХАНГЕЛЬСК**, ООО «Сервисный Центр «Мир», 163045, Гагарина ул., д.1, тел: (8182) 27-60-66, 27-55-10, факс: (8182) 27-60-66
**АСТРАХАНЬ**, ИП Кузнецов Александр Федорович, 414041, Яблочкова ул., д.1В, тел: (8512) 36-84-10, 37-06-91, факс: (8512) 37-06-01
**АЧИНСК**, ИП Кудрин Сергей Юрьевич, 662150, мкр.2, д.6, тел: (39151) 4-42-22, 7-24-21, факс: (39151) 7-24-22
**БАЛАКОВО**, ИП Барышников Евгений Владимирович, 413853, Чапаева ул., д.159А, тел: (8453) 44-75-31, 927-148-97-70, факс: (8453) 44-75-31
**БАЛАШОВ**, ИП Рыженькина Наталия Сергеевна, 412309, Луначарского ул., д.102, тел: (9172) 13-17-78
**БАРНАУЛ**, ООО «Диод», 656043, Пролетарская ул., д.113, тел: (3852) 63-94-02, факс: (3852) 63-59-88
**БАРНАУЛ**, ООО «Р.С.Ц.», 656037, Ленина пр., д.150, тел: (3852) 60-43-04, факс: (3852) 60-43-04
**БЕЛГОРОД**, ООО «Выбор-Сервис», 308000, Гражданский пр-т, д.32, тел: (4722) 32-65-92, 22-92-90, факс: (4722) 22-92-90
**БЕЛОРЕЧЕНСК**, ООО «Дело техники», 352630, Мира ул., д.63/1, тел: (8615) 53-11-00
**БЕРЕЗНИКИ**, ООО «Рембытторгтехника-Сервис», 618419, Льва Толстого ул., д.76А, оф.7, тел: (3424) 23-72-28, 23-72-23, факс: (3424) 23-71-61
**БИЙСК**, ООО «Парус плюс», 659325, Кирова пер., д.8, тел: (3854) 35-69-70, 33-65-65
**БЛАГОВЕЩЕНСК**, ООО «Амурский сервисный центр», 675000, Октябрьская ул., д.162, тел: (4162) 33-36-38
**БОГУЧАНЫ**, ООО «Сервис центр №3», 663430, Ленина ул., д.119, тел: (39162) 2-14-73, 2-16-35
**БРАТСК**, ИП Рудакова Елизавета Викторовна, 665700, Курчатова ул., д.30А, тел: (3953) 26-80-60
**БРЯНСК**, ИП Карпов Владимир Иванович, 241038, Сталелитейная ул., д.1, тел: (4832) 52-21-09, 952-9622209
**БУГУРУСЛАН**, ИП Покручина Валентина Ивановна, 461630, Транспортная ул., д.2, тел: (35352) 9-10-99
**ВЕЛИКИЙ НОВГОРОД**, ООО «ТКТ», 173025, Кочетова ул., д.23А, тел: (8162) 61-12-00, 33-59-18, факс: (8162) 61-12-00
**ВЛАДИВОСТОК**, ИП Юзефович Вячеслав Григорьевич, 690014, Народный пр-т, д.11, тел: (4232) 96-62-27
**ВЛАДИКАВКАЗ**, ООО «Арктика-Сервис», 362015, Коста пр-т, д.15, тел: (8672) 25-01-07, 25-35-34, факс: (8672) 25-01-07
**ВЛАДИМИР**, ООО «Владимир-Сервис», 600014, Строителей пр-т, д.36, тел: (4922) 36-45-18, 36-45-19, факс: (4922) 36-45-19
**ВОЛГОГРАД**, ООО «МастерКласс», 400120, Елецкая ул., д. 173, тел: (8442) 97-50-10
**ВОЛГОДОНСК**, ИП Ибрагимов Марат Асгатович, 347387, К. Маркса ул., д.30, тел: (8639) 25-29-29, факс: (8639) 25-29-29
**ВОЛОГДА**, ИП Коновалов С.А., 160022, Пошехонское ш., д.6А, тел: (8172) 71-59-69, 71-81-29, факс: (8172) 71-59-69
**ВОЛОГДА**, ООО «Авторизованный Центр «Пионер Сервис», 160024, Северная ул., д.34, тел: (8172) 27-24-13, 27-24-14, факс: (8172) 27-24-14
**ВОРКУТА**, ООО «Мега», 169907, Тиманская ул., д. 8А, тел: (82151) 6-60-06, 6-63-42, факс: (82151) 6-60-06
**ВОРОНЕЖ**, ИП Михайлов Андрей Игоревич, 394006, Станкевича ул., д.40, тел: (473) 210-00-12
**ГРОЗНЫЙ**, ООО «Техноплюс», 364029, Ханкальская ул., д.75, тел: 8-928-024-56-66, 8-962-024-56-66
**ДЕРБЕНТ**, ИП Джабраилов Руслан Расулович, 368608, Гагарина ул., д.67, тел: 928-989-6634, 963-418-8516
**ДИВНОГОРСК**, ИП Митяев Дмитрий Николаевич, 663090, Школьная ул., д.31А, тел: (39144) 3-52-65
**ДИМИТРОВГРАД**, ИП Федотов Сергей Алексеевич, 433505, Октябрьская ул., д.63, тел: (8423) 52-86-59, 59-14-64, факс: (8423) 52-86-59
**ЕЙСК**, ИП Лаврович Константин Анатольевич, 353688, Маяковского ул., д.55, тел: (8613) 25-05-00, факс: (8613) 25-05-00
**ЕКАТЕРИНБУРГ**, ООО «Евротехника-Сервис», 620146, Академика Бардина ул., д.28, тел: (343) 240-98-26, 243-26-11, факс: (343) 243-42-22
**ЕКАТЕРИНБУРГ**, ООО «Норд-Сервис», 620057, Донская ул., д.31, тел: (343) 310-00-91, факс: (343) 310-00-91
**ЕЛЕЦ**, ИП Шульгин Александр Иванович, 399776, 220-й Стрелковой дивизии ул., д.1А, тел: (47467) 3-72-62, 905-684-66-73, факс: (47467) 6-75-83
**ЖЕЛЕЗНОГОРСК**, ИП Гречанников Алексей Владимирович, 662978, Ленинградский пр-т, д.21, кв.24, тел: (39197) 7-00-28, 8-908-223-4028, факс: (39197) 7-00-28
**ИВАНОВО**, ООО «Центр ремонтных услуг», 153037, Шереметевский пр., д.117, тел: (4932) 37-22-34, 37-45-82, факс: (4932) 37-22-34
**ИЖЕВСК**, ООО «ДС», 426000, К. Маркса ул., д.393, тел: (3412) 43-16-62, 43-50-64, факс: (3412) 43-16-62
**ИЖЕВСК**, ООО «Элгуд», 426057, В. Сивкова ул., д.152, тел: (3412) 77-10-10, факс: (3412) 24-95-13
**ИНТА**, ИП Нестерович Ярослав Николаевич, 169830, Кирова ул., д.29, тел: (82145) 6-38-19, факс: (82145) 6-38-19
**ЙОШКАР-ОЛА**, ИП Бешкарева Светлана Владимировна, 424000, Советская ул., д.173, тел: (8362) 45-73-68, 41-77-43, факс: (8362) 45-73-68
**ИРКУТСК**, ООО «Комту-Сервис Центр», 664047, Партизанская ул., д.46А, тел: (3952) 20-89-02, 22-27-32, 29-10-48, факс: (3952) 29-10-48
**КАЗАНЬ**, ООО «Городской сервисный центр «АТремонтируем всё», 420032, Краснококшайская ул., д.92, тел: (843) 555-49-92, (987) 421-55-11, факс: (843) 555-49-92
**КАЗАНЬ**, ООО «Луазо», 420080, Декабристов ул., д.106Б, тел: (843) 260-04-12, 562-46-45, 562-47-07, факс: (843) 562-47-07
**КАЗАНЬ**, ООО «Элнет», 420080, Ибрагимова ул., д.32/20, помещение 2Н, тел: (843) 240-64-94, факс: (843) 240-64-94
**КАЛИНИНГРАД**, ООО «РемТехСервис», 236011, Судостроительная ул., д.75, тел: (4012) 30-38-00, факс: (4012) 30-38-30
**КАЛУГА**, ИП Пимкин Сергей Евгеньевич, 248016, М.Горького ул., д.6А, тел: (4842) 56-18-21, 54-75-61, факс: (4842) 54-75-61
**КАЛУГА**, ИП Спирин Сергей Леонидович, 248000, Баумана ул., д.48, тел: (4842) 75-01-24, 77-47-18, факс: (4842) 77-47-18
**КАМЕНСК-УРАЛЬСКИЙ**, ИП Шайдуров Сергей Анатольевич, 623409, Ленина ул., д.95, тел: (3439) 37-02-03, 8-950-547-1015, факс: (3439) 37-02-03
**КАМЕНСК-ШАХТИНСКИЙ**, ООО «Сервис ПРО», 347800, Гаражная ул., д.16/14, тел: (86365) 5-00-55, факс: (86365) 5-00-77
**КАНАШ**, ИП Дмитриев Юрий Сергеевич, 429330, Полевая ул., д.20, тел: (8353) 34-16-19, факс: (8353) 34-13-67
**КАНСК**, ООО «Электроника плюс интернешнл», 663614, Яковенко ул., д.74, тел: (39161) 2-33-52, 3-87-90, факс: (39161) 3-87-90
**КАРАБУЛАК**, ИП Хамхоев Иса Магомедович, 386230, Джабагиева ул., д.157, тел: (800) 555-98-48, факс: (8734) 44-42-44
**КЕМЕРОВО**, ООО «Кузбасс-Импорт-Сервис», 650060, Ленина пр-т, д.137/3, тел: (3842) 51-05-33, 33-04-28, факс: (3842) 51-05-33
**КИНЕШМА**, ООО «Рембыттехника», 155800, Правды ул., д.7Б, тел: (49331) 2-16-39, 2-16-02, факс: (49331) 2-16-39
**КИРОВ**, ООО «Квадрат Сервис», 610027, К. Маркса ул., д.99, тел: (8332) 75-45-55, 75-45-50, факс: (8332) 75-45-55
**КИРОВ**, ООО «ТВКОМ», 610001, Октябрьский пр-т, д.116А, тел: (8332) 54-40-42, факс: (8332) 54-40-42
**КИРОВ**, ООО «ЦПС-Киров», 610000, Московская ул., д.9, тел: (8332) 35-55-13, 35-19-43, факс: (8332) 38-20-60
**КОЛОМНА**, ООО «Росинка-2», 140411, Кирова пр-т, д.15, тел: (496) 614-14-86, 614-63-64, факс: (496) 614-14-86
**КОМСОМОЛЬСК-НА-АМУРЕ**, ООО «Гамбит», 681022, пер. Братский, д.4, корп.2, тел: (4217) 59-56-51, 8-909-887-6659, факс: (4217) 20-10-90
**КОПЬЕВО**, ИП Шалапутов Сергей Николаевич, 655250, Новобольничная ул., д.4, тел: (39036) 2-24-79, 8-906-192-7118
**КОСТРОМА**, ИП Боровиков Кирилл Сергеевич, 156001, Советская ул., д.16А, тел: (4942) 36-01-16
**КОТЛАС**, ООО «Консультант Сервис», 165300, Кузнецова ул., д.17А, тел: (81837) 3-25-10, факс: (81837) 2-75-55
**КРАСНОДАР**, ИП Краснощеков Юрий Николаевич, 350002, Промышленная ул., д.23, тел: (861) 292-77-90, 8-918-060-69-18, факс: (861) 253-50-20
**КРАСНОТУРЬИНСК**, ИП Седельников Василий Викторович, 624449, Карпинского ул., д.15, тел: (83438) 43-60-26, факс: (83438) 43-60-26
**КРАСНОЯРСК**, ИП Близнецов Игорь Леонидович, 660020, Дудинская ул., д.12А, тел: (391) 229-65-95, 201-92-28, 201-89-22, факс: (391) 229-65-95
**КРОПОТКИН**, ООО «Нэвис», 352380, 1-й Микрорайон ул., д.2, тел: 8-928-407-9993, факс: (86146) 4-27-68
**КУРГАН**, ООО «Товарищество предпринимателей», 640020, Красина ул., д.41, тел: (3522) 45-87-54, факс: (3522) 45-76-38
**КУРСК**, ИП Сунцов Александр Геннадьевич, 305044, Станционная ул., д.4А, тел: (4712) 39-37-47, факс: (4712) 39-38-00
**КЫЗЫЛ**, ИП Кривоносова Лариса Ивановна, 667000, Московская ул., д.24, тел: (39422) 5-67-60, 8-929-317-91-61, 8-913-355-51-07
**ЛЕСОСИБИРСК**, ИП Головинов Евгений Геннадьевич, 662544, 60 лет ВЛКСМ ул., д.11, кв.33, тел: (39145) 6-37-61, 8-904-892-9300
**ЛИВНЫ**, ООО «Эл-сервис», 303850, Максима Горького ул., д.43, литер Б, тел: (48677) 2-10-07, 920-818-7260, факс: (4867) 72-10-07
**ЛИПЕЦК**, ООО «Владон», 398032, Космонавтов ул., д.66, тел: (4742) 33-82-48, 33-45-65, факс: (4742) 33-45-65
**ЛИПЕЦК**, ООО «Сервисный центр «Фолиум», 398016, Космонавтов ул., д.8, тел: (4742) 34-55-34, 34-07-13, 34-09-34, факс: (4742) 35-37-57
**МАГАДАН**, ИП Терехин Валентин Яковлевич, 685030, Гагарина ул., д.28/2, маг.»XXI век», тел: (4132) 65-13-65, факс: (4132) 65-47-47
**МАГНИТОГОРСК**, ООО «Техника-Сервис», 455037, Грязнова ул., д.44/2, тел: (3519) 31-09-01, факс: (3519) 31-09-01
**МАЙКОП**, ООО «Электрон-Сервис», 385018, Димитрова ул., д.25, тел: (8772) 55-62-38, факс: (8772) 55-62-38
**МАХАЧКАЛА**, ИП Шамилов Исламутдин Джамалутдинович, 367027, Акушинского пр., 14 линия, д.21, тел: (8722) 64-71-33, 8-988-293-5515, факс: (8722) 64-28-95
**МАХАЧКАЛА**, ИП Эмирбеков Алимирза Абдугашумович, 367000, Ленина ул., д.113А, тел: (8722) 67-95-87, факс: (8722) 67-95-87
**МИЧУРИНСК**, ООО «Техно-Сервис», 393764, Лаврова ул., д.69, стр.13, тел: (47545) 2-28-32, факс: (47545) 2-28-32
**МОСКВА**, ООО «ВнешРемТорг», 127473, Селезневская ул., д.30, к.Б-В, тел: (495) 518-64-32, 518-69-41, 518-69-47, факс: (495) 518-64-32
**МОСКВА**, ООО «ДС-Сервис», 109518, Волжский б-р, д.5, кор.1, тел: (495) 971-75-32, 971-03-43
**МОСКВА**, ООО «Кумино», 109369, Новочеркасский бул., д.47, тел: (495) 348-65-30, факс: (495) 348-65-30
**МУРМАНСК**, ООО «Авторизованный Центр «Пионер Сервис», 183038, Свердлова ул., д.19А, тел: (8152) 31-49-64, (911) 300-39-30, факс: (8152) 31-49-64
**МУРМАНСК**, ООО «Лидер-Сервис», 183038, Книповича ул., д.46, тел: (8152) 40-00-83, 44-47-49, факс: (8152) 40-00-83
**МУРОМ**, ИП Серкова Татьяна Андреевна, 602252, Чкалова ул., д.2, к.В, тел: (49234) 3-35-54, факс: (49234) 3-35-54
**НАБЕРЕЖНЫЕ ЧЕЛНЫ**, ИП Волоснова Марина Сергеевна, 423819, Мира пр-т, д.46, кв.112, тел: (8552) 38-24-96, 53-24-96, факс: (8552) 38-24-96
**НАЛЬЧИК**, ООО «Альфа-Сервис», 360000, Ленина пр-т, д.24, тел: (8662) 42-04-30, 77-28-78, 42-12-21, факс: (8662) 42-04-30
**НАХОДКА**, ИП Кураков Сергей Феликсович, 692900, Пограничная ул., д.40, тел: (4236) 63-03-62, факс: (4236) 62-99-54
**НЕФТЕКАМСК**, ИП Гильфанов Эдуард Замирович, 452688, Победы ул., д.10А, тел: (3478) 33-43-44, факс: (3478) 33-43-44
**НЕФТЕЮГАНСК**, ИП Кожухин Алексей Юрьевич, 628311, 16А мкр., д.85, пом.55/2, тел: (3463) 25-19-90, факс: (3463) 25-19-90
**НИЖНЕВАРТОВСК**, ИП Шахматов Николай Геннадьевич, 628600, Мусы Джалиля ул., д.63, оф.11, тел: (3466) 53-03-60, 56-68-13, факс: (3466) 53-03-60
**НИЖНИЙ НОВГОРОД**, ООО «Бытовая автоматика-сервис», 603152, Ларина ул., д.18А, тел: (831) 461-88-48, факс: (831) 461-88-48
**НИЖНИЙ НОВГОРОД**, ООО «Симона-СЦ», 603074, Сормовское ш., д.15А, тел: (831) 241-47-20, 241-38-85, 241-19-20, 275-44-57, факс: (831) 241-47-20
**НОВОКУЗНЕЦК**, ООО «Альфа», 654010, Музейная ул., д.5, оф.102, тел: (3843) 33-29-12, 8-923-633-4000, факс: (3846) 62-62-64
**НОВОМОСКОВСК**, ИП Сапожников Александр Федорович, 301650, Московская ул., д.21/27, тел: (48762) 6-46-46, факс: (48762) 6-46-46
**НОВОРОССИЙСК**, ООО «Аргон-Сервис», 353905, Серова ул., д.14, тел: (8617) 63-11-15, 63-03-95, факс: (8617) 63-03-95
**НОВОСИБИРСК**, ООО «Бирюса», 630030, Первомайская ул., д.220, тел: (383) 337-36-96, 337-16-16, факс: (383) 337-36-26
**НОВОСИБИРСК**, ООО «ГрандПрофи», 630041, 2-я Станционная ул., д.44, тел: (383) 286-15-61, 8-951-360-53-05, факс: (383) 286-15-61
**НОВОСИБИРСК**, ООО «К-техника», 630015, Королёва ул., д.17А, тел: (383) 274-99-33, факс: (383) 274-99-41
**НОВЫЙ УРЕНГОЙ**, ООО «Сервис маркет», 629300, 26 Съезда КПСС ул., д.10Б, тел: (3494) 94-61-45, 94-54-87, 22-16-85, факс: (3494) 94-61-45
**НОГИНСК**, ИП Запышный Александр Иванович, 142407, 3-го Интернационала ул., д.175, тел: (49651) 9-32-02, 906-033-1116, факс: (496) 519-32-02
**ОБНИНСК**, ООО «Радиотехника», 249030, Курчатова ул., д.46, тел: (48439) 5-31-31, 6-44-14, 5-63-50, факс: (48439) 6-44-14
**ОМСК**, ЗАО «Евротех-Сервис», 644024, Маршала Жукова ул., д.91, тел: (3812) 53-08-81, 58-06-87, факс: (3812) 58-06-87
**ОРЕЛ**, ИП Гусева Ольга Викторовна, 302043, Комсомольская ул., д.241, тел: (4862) 72-16-95, 910-209-4015, факс: (4862) 72-16-95
**ОРЕЛ**, ИП Кожухова Вероника Петровна, 302000, Мира пл., д.3, тел: (4862) 43-67-65
**ОРЕНБУРГ**, ООО «Ликос-Сервис плюс», 460006, Невельская ул., д.8А, тел: (3532) 57-24-91, 57-24-94, 57-26-68, 79-23-68, факс: (3532) 57-24-91
**ОРСК**, ИП Бердников Виталий Владимирович, 462421, Батумская ул., д.25, тел: (3537) 33-34-83, 35-13-18, факс: (3537) 27-91-83
**ОРСК**, ООО «Аста - Сервис», 462431, Краматорская ул., д.50, тел: (3537) 21-36-66, 25-98-03, факс: (3537) 28-28-78
**ПЕНЗА**, ООО «Евростиль-Пенза», 440047, Минская ул., д.2, тел: (8412) 54-43-01, 52-33-33, факс: (8412) 52-33-33
**ПЕРВОУРАЛЬСК**, ООО «Оптима-сервис», 623104, Ватутина ул., д.23, тел: (3439) 25-74-13, 64-91-90, факс: (3439) 25-03-70
**ПЕРМЬ**, ИП Юдин Сергей Владиславович, 614068, Крисанова ул., д.29, тел: (342) 236-30-33, факс: (342) 238-33-80
**ПЕРМЬ**, ООО «Импорт-Сервис», 614107, Инженерная ул., д.10, тел: (342) 265-00-07, 266-12-60, факс: (342) 260-14-41
**ПЕРМЬ**, ООО «Сатурн-Сервис», 614107, Инженерная ул., д.14, тел: (8342) 259-66-59, факс: (8342) 259-66-59
**ПЕТРОЗАВОДСК**, ООО «Фирма «Акант - Сервис», 185002, Суоярвская ул., д.8, тел: (8142) 72-20-56, 72-20-34, факс: (8142) 72-20-56
**ПЕТРОПАВЛОВСК-КАМЧАТСКИЙ**, ИП Тихомирова Елена Александровна, 683024, Лукашевского ул., д.23, тел: (4152) 26-32-00
**ПЕЧОРА**, ООО «Карст-сервис», 169601, ул. Лесокомбинатовская, д. 17 А., тел: (82142) 7-74-85
**ПРОКОПЬЕВСК**, ООО «Альфа», 653045, Шишкина ул., д.39А, тел: (3846) 62-62-64, факс: (3846) 62-62-64
**ПСКОВ**, ООО «СТ-Сервис», 180016, Рижский пр-т, 70А, тел: (8112) 721390, факс: (8112) 577290
**ПЯТИГОРСК**, ИП Чернявский Евгений Витальевич, 357551, 1-я Набережная ул., д.32, к.4, тел: (8793) 33-17-29, 39-48-40, факс: (8793) 33-17-29
**РОСТОВ-НА-ДОНУ**, ООО «Абрис-Плюс», 344012, Буденновский пр-т, д.103А, тел: (863) 244-35-90
**РЫБИНСК**, ИП Удальцов Владимир Николаевич, 152935, Моторостроителей ул., д.21, тел: (4855) 24-31-21, 25-14-88
**РЯЗАНЬ**, ООО «Арктика – Сервис», 390046, Яхонтова ул., д.19, тел: (4912) 21-13-97, 21-57-20, факс: (4912) 21-57-20
**САМАРА**, ООО «Видео-Сервис», 443074, Мориса Тореза ул.137, тел: (846) 262-62-62, факс: (846) 262-62-62
**САМАРА**, ООО «Фирма «Сервис-Центр», 443035, Краснодонская ул., д.68, тел: (846) 224-46-46, факс: (846) 224-46-46
**САМАРА**, ООО «Энон-Сервис», 443090, Советской Армии ул., д.148, тел: (846) 224-43-61, 224-07-40, факс: (846) 224-43-61
**САНКТ-ПЕТЕРБУРГ**, ООО «Альбатрос-Сервис», 194295, Ивана Фомина ул., д.6, лит.Б, тел: (812) 517-92-02, 517-66-37, факс: (812) 517-66-37
**САНКТ-ПЕТЕРБУРГ**, ООО «БСХ Бытовые Приборы», 195009, Свердловская наб., д.4Б, тел: (812) 449-31-61, факс: (812) 449-31-62
**САНКТ-ПЕТЕРБУРГ**, ООО «Орбис», 193079, Октябрьская наб., д.60, тел: (812) 446-61-71, факс: (812) 446-61-71
**САНКТ-ПЕТЕРБУРГ**, ООО «Энергоквартал», 196105, Свеаборгская ул., д.10, литер А, тел: (812) 368-22-05, факс: (812) 368-22-05
**САРАНСК**, ООО «Верона», 430000, Пролетарская ул., д.36, тел: (8342) 47-10-47, факс: (8342) 47-10-47
**САРАПУЛ**, ИП Колесов Михаил Васильевич, 427964, Фабричная ул., д.1а, тел: (34147) 2-58-46, факс: (34147) 2-58-46
**САРАТОВ**, ООО «Сар-сервис», 410004, 4-й Вакуровский пр-д, д.4, тел: (8452) 51-00-99, 20-03-85, факс: (8452) 51-00-99
**САСОВО**, ИП Гусев Владимир Анатольевич, 391434, Мкр. Южный, д.59, тел: (49133) 2-07-40, факс: (49133) 2-07-40
**СЛАВЯНСК-НА-КУБАНИ**, ООО «Нэвис», 353561, Ленина ул., д.114а, тел: (86146) 4-27-68, 8-928-407-9992
**СМОЛЕНСК**, ООО Фирма «Партнер», 214020, Шевченко ул., д.103, тел: (4812) 20-96-40, факс: (4812) 20-96-40
**СМОЛЕНСК**, ООО Фирма «Партнер», 214004, Николаева, д.11, тел: (4812) 29-41-91, 20-96-40, факс: (4812) 20-96-40
**СОЧИ**, ООО «Союз-Сервис», 354000, Горького ул., д.89, тел: (862) 264-33-22, 261-30-05
**СОЧИ**, ООО «Техинсервис», 354068, Донская ул., д.3/3, тел: (8622) 62-02-95, факс: (8622) 62-02-95
**СТАВРОПОЛЬ**, ООО «Техно-Сервис», 355035, 7-я Промышленная ул., д.6, тел: (8652) 39-30-30
**СТАРЫЙ ОСКОЛ**, ООО «Авантаж-Информ», 309509, Лебединец мкр., д.1А, тел: (4725) 24-62-27, факс: (4725) 24-62-27
**СТЕРЛИТАМАК**, ООО «Сервис-Технос», 453118, Худайбердина ул., д.158, тел: (3473) 20-12-13, факс: (3473) 20-27-70
**СУРГУТ**, ИП Полукаров Евгений Викторович, 628400, Республики ул., д.78 А, тел: (3462) 66-70-79, 68-33-50
**СЫЗРАНЬ**, ОАО «Радуга», 446001, Победы ул., д.16, тел: (8464) 33-17-62, 98-40-92, факс: (8464) 33-23-64
**СЫКТЫВКАР**, ООО СЦ «Домотехника», 167000, Первомайская ул., д.78, оф.46, тел: (904) 861-68-75, факс: (8212) 20-37-20
**ТАГАНРОГ**, ООО «БЕСТ Сервис», 347900, Смирновский пер., д.45, тел: (8634) 37-90-66, факс: (8634) 37-99-85
**ТАМБОВ**, ООО ТТЦ «Атлант-Сервис», 392000, Московская ул., д.23А, тел: (4752) 72-63-46, 72-66-56, факс: (4752) 71-91-19
**ТВЕРЬ**, ООО «Стэко-Сервис», 170034, Чайковского пр-т, д.6, к.1, тел: (4822) 32-00-23, 35-40-81, факс: (4822) 35-40-81
**ТВЕРЬ**, ООО СЦ «Веста-Сервис», 170008, 15 лет Октября ул., д.12, тел: (4822) 32-41-07, факс: (4822) 32-41-07
**ТИМАШЕВСК**, ООО «Нэвис», 352700, 50 лет Октября ул., д.186а/1, тел: (86130) 4-40-18, 8-928-407-9991
**ТОЛЬЯТТИ**, ИП Малахов Виктор Григорьевич, 445039, Дзержинского ул., д.25а, тел: (8482) 51-17-77, факс: (8482) 51-17-77
**ТОМСК**, ИП Бабин Алексей Павлович, 634021, Герцена ул., д.72, тел: (3822) 52-32-25, 52-33-42, факс: (3822) 52-33-42
**ТОМСК**, ИП Еремина Светлана Вадимовна, 634063, С. Лазо ул., д.15, тел: (3822) 67-35-73, 67-33-55, 72-72-70, факс: (3822) 66-49-79
**ТУАПСЕ**, ООО «Планар», 352800, Кронштадтская ул., д.2, тел: (86167) 233-88, 243-81
**ТУЛА**, ИП Баньков Андрей Андреевич, 300041, Жуковского ул., д.13, тел: (4872) 36-30-66, 36-30-31, факс: (4872) 36-30-66
**ТЮМЕНЬ**, ООО «Евросервис», 625035, Геологоразведчиков пр-д, д.33, тел: (3452) 97-82-52, факс: (3452) 26-06-06
**УЛАН-УДЭ**, ИП Коркина Ольга Юрьевна, 670047, Сахьяновой ул., д.9В, тел: (3012) 45-59-12
**УЛЬЯНОВСК**, ООО «Мастер-Сервис», 432012, Инзенская ул., д.41, тел: (8422) 32-07-33, 36-43-31, 36-43-35, факс: (8422) 32-07-33
**УРАЙ**, ООО «ПиП», 628284, мкр.Аэропорт, д.29, тел: (3467) 63-15-15, факс: (3467) 63-15-15
**УССУРИЙСК**, ООО «Техносервис», 692525, Советская ул., д.96, тел: (4234) 33-53-05, 33-51-80, факс: (4234) 33-51-80
**УФА**, ИП Салынов Андрей Владимирович, 450104, Российская ул., д.45/1, тел: (347) 235-27-55, факс: (347) 233-72-46
**УФА**, ООО «Сервис-центр «Техно-Плюс», 450022, Менделеева ул., д.153, тел: (347) 279-90-70, факс: (347) 241-62-02
**УХТА**, ООО «АВВА», 169310, Семяшкина ул., д.8а, тел: (8216) 74-18-88, факс: (8216) 76-36-13
**ХАБАРОВСК**, ООО «Сервисный центр «ЭНКА техника», 680007, Волочаевская ул., д.8, тел: (4212) 23-33-33, 21-60-39, факс: (4212) 21-60-39
**ХАНТЫ-МАНСИЙСК**, ИП Климин Алексей Анатольевич, 628011, Обская ул., д.29, тел: (3467) 30-00-05, факс: (3467) 30-00-01
**ЧЕБОКСАРЫ**, ООО «ВТИ-Сервис», 428029, И. Яковлева пр-т, д.4/2, тел: (8352) 63-72-98, факс: (8352) 63-73-24
**ЧЕБОКСАРЫ**, ООО «ВТИ-Сервис», 428009, М. Горького пр-т, д.32/25, тел: (8352) 41-70-24, 43-15-32, факс: (8352) 41-70-24
**ЧЕБОКСАРЫ**, ООО «ЗИП-Сервис», 428003, Петрова, ул., д.6, тел: (8352) 38-63-92, 22-57-75, факс: (8352) 38-63-92
**ЧЕЛЯБИНСК**, ООО «Логос-Сервис», 454026, Победы пр-т, д.292, тел: (351) 741-34-03, факс: (351) 793-61-49
**ЧЕЛЯБИНСК**, ООО ТТЦ «Рембыттехника», 454008, Производственная ул., д.8 б, тел: 800-333-55-56, (351) 239-39-39, факс: (351) 239-39-90
**ЧЕРЕПОВЕЦ**, ИП Остромский Григорий Витальевич, 162622, Ленина ул., д.11, тел: (8202) 54-31-88
**ЧЕРЕПОВЕЦ**, ООО «Авторизованный Центр «Пионер Сервис», 162602, Данилова ул., д.23 А, тел: (8202) 20-53-91, 20-53-94, факс: (8202) 20-53-94
**ЧЕРКЕССК**, ИП Батов Рустам Хезирович, 369002, Ленина пр-т, д.340В, тел: (8782) 27-70-77
**ЧИТА**, ООО «Архимед», 672012, Журавлева ул., д.104, тел: (3022) 36-47-01
**ЭЛИСТА**, ИП Долинский Владимир Николаевич, 358009, 3-й мкр., д.21А, тел: (84722) 9-52-07, факс: (84722) 9-52-07
**ЮЖНО-САХАЛИНСК**, ООО «ВЛ Сервис», 693013, Комсомольская ул., д.298, лит.В, тел: (4242) 73-38-05, факс: (4242) 73-38-05
**ЯКУТСК**, ООО «Сервисный центр «Физтех-Сервис», 677000, Октябрьская ул., д.1/1, тел: (4112) 33-69-44, 39-00-80, 39-00-81, факс: (4112) 33-69-44
**ЯРОСЛАВЛЬ**, ООО «Сервисный центр «ВИРТ», 150003, Республиканская ул., д.3, тел: (4852) 58-22-11, факс: (4852) 58-22-11

## БЕЛАРУСЬ

**БРЕСТ**, ОДО «Золак», 224028, Орловская ул., д.10, тел: (162) 42-63-94, факс: (162) 42-63-94
**ВИТЕБСК**, УЧРП «Р-Плюс», 210015, Чкалова ул., д.3, тел: (212) 21-78-35, факс: (212) 21-78-35
**ГОМЕЛЬ**, ЧПТУП «Техносити», 246050, Гагарина ул., д.20, тел: (232) 74-90-71, 74-90-44, факс: (232) 74-90-44
**ГРОДНО**, ЧТСУП «Салби-Плюс», 230029, Горького ул., д.72, кв.207, тел: (152) 41-79-99, факс: (152) 41-41-47
**МОГИЛЕВ**, ЧПУП «Система Сервис», 212030, Ленинская ул., д.29А, тел: (22) 231-05-98, факс: (22) 231-05-98
**МИНСК**, ОДО «ЦБТ Сервис», 220113, Якуба Коласа ул., д.52, тел: (172) 62-66-71, 62-95-50, факс: (172) 62-66-71, 62-95-50
**МИНСК**, ООО «ЛайдерСервис», 220077, Ташкентская ул., д.7, ком.6, тел: (173) 45-45-88

Внимание! Список сервисных центров постоянно обновляется.

B33C045B1-1M26 12/2015

# Информация о бытовой технике, произведенной* под контролем концерна БСХ Хаусгерете ГмбХ, Карл-Вери-Штр. 34, 81739 Мюнхен, Германия в соответствии с требованиями Федерального Закона РФ от 23 ноября 2009 г. № 261-ФЗ, законодательства о техническом регулировании и законодательства о защите прав потребителей Российской Федерации

## Продукция: соковыжималки, миксеры, блендеры, резки, кухонные комбайны, кофемолки, мясорубки, измельчители

## Товарный знак: Bosch

ВНИМАНИЕ! Ассортимент продукции постоянно обновляется. Технические характеристики продукции, в том числе энергоэффективности, постоянно совершенствуются. Продукция регулярно проходит обязательную процедуру подтверждения соответствия согласно действующему законодательству. Информацию о реквизитах актуальных сертификатов соответствия и сроках их действия, актуальную информацию о классе и характеристиках энергоэффективности продукции, информацию об актуальном ассортименте продукции можно получить у организации, выполняющей функции иностранного изготовителя на территории Российской Федерации ООО «БСХ Бытовые Приборы», 198515, Санкт-Петербург, г. Петергоф, ул. Карла Сименса, д.1 лит. А, филиал в г. Москва, 119071, ул. Малая Калужская, д.15, телефон (495) 737-2777, факс (495) 737-2798.

Компания ООО «БСХ Бытовые Приборы», 198515, Санкт-Петербург, г. Петергоф, ул. Карла Сименса, д.1 лит. А, филиал в г. Москва, 119071, ул. Малая Калужская, д.15, телефон (495) 737-2777, факс (495) 737-2798 осуществляет свою деятельность по подтверждению соответствия продукции от имени производителя на единой таможенной территории Таможенного союза в соответствии с действующими Техническими регламентами, в качестве уполномоченного Изготовителем лица, а также выполняет требования, предусмотренные Законом РФ №184-ФЗ «О техническом регулировании» для лица, выполняющего функции иностранного изготовителя на территории Российской Федерации.

Импортером в Российскую Федерацию продукции, сертифицированной в качестве серийно производимой, является ООО «БСХ Бытовые Приборы», 198515, Санкт-Петербург, г. Петергоф, ул. Карла Сименса, д.1 лит. А, филиал в г. Москва, 119071, ул. Малая Калужская, д.15, телефон (495) 737-2777.

Организацией, указываемой на продукции в целях идентификации продукции и осуществляющей первичное размещение продукции на рынке Европейского союза, является Роберт Бош Хаусгерете ГмбХ Карл-Вери-Штр. 34, 81739 Мюнхен, Германия (Robert Bosch Hausgeräte GmbH, Carl-Wery-Str. 34, 81739 München, Germany).

Юридическим лицом (изготовителем), осуществляющим от своего имени изготовление продукции и ответственным за ее соответствие требованиям применимых технических регламентов Таможенного союза, является БСХ Хаусгерете ГмбХ, Карл-Вери-Штр. 34, 81739 Мюнхен, Германия (BSH Hausgeräte GmbH, Carl-Wery-Str. 34, 81739 München, Germany).

При перевозке, погрузке, разгрузке и хранении продукции следует руководствоваться, помимо изложенных в инструкции по эксплуатации, следующими требованиями:

- запрещается подвергать продукцию существенным механическим нагрузкам, которые могут привести к повреждению продукции и/или нарушению ее упаковки;
- необходимо избегать попадания на упаковку продукции воды и других жидкостей.

Перед перевозкой или передачей на хранение бывшей в эксплуатации продукции при отрицательной температуре необходимо убедиться в отсутствии в продукции воды.

Продукция предназначена к использованию в условиях температуры выше 0°С и относительной влажности, не превышающей 93%.

Перед началом эксплуатации продукции, длительное время находившейся под воздействием отрицательной температуры, необходимо выдержать ее в условиях комнатной температуры несколько часов.

Правила реализации продукции определяются предприятиями розничной торговли в соответствии с требованиями действующего законодательства.

Указания по утилизации продукции содержатся в инструкции по эксплуатации и могут быть уточнены у муниципальных органов исполнительной власти.

Для продукции, реализованной изготовителем в течение срока действия сертификата соответствия, этот сертификат действителен при ее поставке, продаже и использовании (применении) в течение срока службы, установленного в соответствии со статьей 18 Закона РФ о защите прав потребителей. Срок службы на продукцию указан производителем в листовке «Информация изготовителя о гарантийном и сервисном обслуживании».

Продукция может быть идентифицирована по модельному обозначению (поле «E-Nr.»), апробационному типу (поле «Type») и товарному знаку Bosch, нанесенным на продукцию, упаковку и (или) содержащихся в сопроводительной документации.

В состав эксплуатационных документов, предусмотренных изготовителем для продукции, могут входить настоящая информация, инструкция (руководство) по эксплуатации, информация об условиях гарантийного и сервисного обслуживания.

Маркирование продукции осуществляется изготовителем на типовой табличке прибора, на упаковочной этикетке, непосредственно на упаковке прибора, а также может производиться иными способами, обеспечивающими доступное и наглядное представление информации о приборе в местах продаж.

Продукция, которая прошла процедуру подтверждения соответствия согласно требованиям Технических Регламентов Таможенного Союза, маркируется единым знаком обращения продукции на рынке государств – членов Таможенного союза.

Продукция соответствует следующим техническим регламентам Таможенного союза:

- ТР ТС 020/2011 Электромагнитная совместимость технических средств
- ТР ТС 004/2011 О безопасности низковольтного оборудования

Эксплуатационные документы на продукцию выполняются на русском языке. Эксплуатационные документы на государственных языках государств – членов Таможенного союза, отличных от русского, при наличии соответствующих требований в законодательстве можно безвозмездно получить у торгующей организации-резидента соответствующего государства – члена Таможенного союза.

Информация о комплектации продукции представлена в торговых залах, может быть запрошена по телефону бесплатной «горячей линии» (800) 200-2961, а также доступна в интернете на сайте производителя http://www.bosch-bt.ru

* 09.02.2015 БСХ Бош унд Сименс Хаусгерете ГмбХ, Карл-Вери-Штр. 34, 81739 Мюнхен, Германия, переименована в компанию БСХ Хаусгерете ГмбХ, Карл-Вери-Штр. 34, 81739 Мюнхен, Германия.

| Модель | Апробационный тип | Сертификат соответствия | | | Страна-изготовитель |
|---|---|---|---|---|---|
| | | Регистрационный номер | Дата выдачи | Действует до | |
| **Соковыжималки** | | | | | |
| MCP3000 | CNZP3 | C-DE.АЯ46.В.69026 | 17.04.2015 | 16.04.2020 | Словения |
| MES25A0 | CNCJ03 | C-DE.АЯ46.В.62431 | 27.02.2014 | 26.02.2019 | Китай |
| MES25C0 | CNCJ03 | C-DE.АЯ46.В.62431 | 27.02.2014 | 26.02.2019 | Китай |
| MES25G0 | CNCJ03 | C-DE.АЯ46.В.62431 | 27.02.2014 | 26.02.2019 | Китай |
| MES3500 | CNCJ03 | C-DE.АЯ46.В.62431 | 27.02.2014 | 26.02.2019 | Китай |
| MES4000 | CNCJ04 | C-DE.АЯ46.В.62431 | 27.02.2014 | 26.02.2019 | Китай |
| MES4010 | CNCJ05 | C-DE.АЯ46.В.62431 | 27.02.2014 | 26.02.2019 | Китай |
| **Резки** | | | | | |
| MAS4201N | CNAS11ST1 | C-DE.АЯ46.В.63040 | 31.03.2014 | 30.03.2019 | Турция |
| MAS4601N | CNAS11EV1 | C-DE.АЯ46.В.63040 | 31.03.2014 | 30.03.2019 | Турция |
| MAS6200N | CNAS12 | C-DE.АЯ46.В.63040 | 31.03.2014 | 30.03.2019 | Турция |
| MAS9101N | AS9ST | C-DE.АЯ46.В.63040 | 31.03.2014 | 30.03.2019 | Турция |
| **Миксеры, блендеры, измельчители** | | | | | |
| MFQ3010 | CNHR19 | C-DE.АЯ46.В.63982 | 11.06.2014 | 10.06.2019 | Словения |
| MFQ3020 | CNHR19 | C-DE.АЯ46.В.63982 | 11.06.2014 | 10.06.2019 | Словения |
| MFQ3520 | CNHR17 | C-DE.АЯ46.В.63982 | 11.06.2014 | 10.06.2019 | Словения |
| MFQ3555 | CNHR18 | C-DE.АЯ46.В.63982 | 11.06.2014 | 10.06.2019 | Словения |
| MFQ36300D | CNHR27 | C-DE.АЯ46.В.63982 | 11.06.2014 | 10.06.2019 | Словения |
| MFQ36300I | CNHR27 | C-DE.АЯ46.В.63982 | 11.06.2014 | 10.06.2019 | Словения |
| MFQ36300Y | CNHR27 | C-DE.АЯ46.В.63982 | 11.06.2014 | 10.06.2019 | Словения |
| MFQ36440 | CNHR27 | C-DE.АЯ46.В.63982 | 11.06.2014 | 10.06.2019 | Словения |
| MFQ36460 | CNHR27 | C-DE.АЯ46.В.63982 | 11.06.2014 | 10.06.2019 | Словения |
| MFQ36480 | CNHR27 | C-DE.АЯ46.В.63982 | 11.06.2014 | 10.06.2019 | Словения |
| MFQ36GOLD | CNHR27 | C-DE.АЯ46.В.63982 | 11.06.2014 | 10.06.2019 | Словения |
| MFQ4020 | CNHR22 | C-DE.АЯ46.В.63982 | 11.06.2014 | 10.06.2019 | Словения |

| Модель | Апробационный тип | Сертификат соответствия | | | Страна-изготовитель |
|---|---|---|---|---|---|
| | | Регистрационный номер | Дата выдачи | Действует до | |
| **Миксеры, блендеры, измельчители** | | | | | |
| MFQ40301 | CNHR22 | C-DE.АЯ46.B.63982 | 11.06.2014 | 10.06.2019 | Словения |
| MFQ40302 | CNHR22 | C-DE.АЯ46.B.63982 | 11.06.2014 | 10.06.2019 | Словения |
| MFQ40303 | CNHR22 | C-DE.АЯ46.B.63982 | 11.06.2014 | 10.06.2019 | Словения |
| MFQ4070 | CNHR22 | C-DE.АЯ46.B.63982 | 11.06.2014 | 10.06.2019 | Словения |
| MFQ4080 | CNHR22 | C-DE.АЯ46.B.63982 | 11.06.2014 | 10.06.2019 | Словения |
| MMB21P0R | CNSM10 | C-DE.АЯ46.B.70145 | 23.06.2015 | 22.06.2020 | Китай |
| MMB21P1W | CNSM10 | C-DE.АЯ46.B.70145 | 23.06.2015 | 22.06.2020 | Китай |
| MMB42G0B | CNSM11 | C-DE.АЯ46.B.70145 | 23.06.2015 | 22.06.2020 | Китай |
| MMB42G1B | CNSM11 | C-DE.АЯ46.B.70145 | 23.06.2015 | 22.06.2020 | Китай |
| MMB43G2B | CNSM12 | C-DE.АЯ46.B.70145 | 23.06.2015 | 22.06.2020 | Китай |
| MMB64G3M | CNSM13 | C-DE.АЯ46.B.70145 | 23.06.2015 | 22.06.2020 | Китай |
| MMB65G0M | CNSM13 | C-DE.АЯ46.B.70145 | 23.06.2015 | 22.06.2020 | Китай |
| MMR08A1 | CNCM13ST1 | C-DE.АЯ46.B.61496 | 17.01.2014 | 16.01.2019 | Словения |
| MMR15A1 | CNCM13ST2 | C-DE.АЯ46.B.61496 | 17.01.2014 | 16.01.2019 | Словения |
| MSM64035 | CNHR24 | C-DE.АЯ46.B.62888 | 21.03.2014 | 20.03.2019 | Словения |
| MSM64120 | CNHR24 | C-DE.АЯ46.B.62888 | 21.03.2014 | 20.03.2019 | Словения |
| MSM64155RU | CNHR24 | C-DE.АЯ46.B.62888 | 21.03.2014 | 20.03.2019 | Словения |
| MSM66020 | CNHR25 | C-DE.АЯ46.B.62888 | 21.03.2014 | 20.03.2019 | Словения |
| MSM66050RU | CNHR25 | C-DE.АЯ46.B.62888 | 21.03.2014 | 20.03.2019 | Словения |
| MSM66110 | CNHR25 | C-DE.АЯ46.B.62888 | 21.03.2014 | 20.03.2019 | Словения |
| MSM66110D | CNHR25 | C-DE.АЯ46.B.62888 | 21.03.2014 | 20.03.2019 | Словения |
| MSM66110I | CNHR25 | C-DE.АЯ46.B.62888 | 21.03.2014 | 20.03.2019 | Словения |
| MSM66110Y | CNHR25 | C-DE.АЯ46.B.62888 | 21.03.2014 | 20.03.2019 | Словения |
| MSM66130 | CNHR25 | C-DE.АЯ46.B.62888 | 21.03.2014 | 20.03.2019 | Словения |
| MSM66150RU | CNHR25 | C-DE.АЯ46.B.62888 | 21.03.2014 | 20.03.2019 | Словения |
| MSM66155 | CNHR25 | C-DE.АЯ46.B.62888 | 21.03.2014 | 20.03.2019 | Словения |
| MSM67140RU | CNHR26 | C-DE.АЯ46.B.62888 | 21.03.2014 | 20.03.2019 | Словения |
| MSM67150RU | CNHR26 | C-DE.АЯ46.B.62888 | 21.03.2014 | 20.03.2019 | Словения |
| MSM67160RU | CNHR26 | C-DE.АЯ46.B.62888 | 21.03.2014 | 20.03.2019 | Словения |
| MSM67165RU | CNHR26 | C-DE.АЯ46.B.62888 | 21.03.2014 | 20.03.2019 | Словения |
| MSM67166 | CNHR26 | C-DE.АЯ46.B.62888 | 21.03.2014 | 20.03.2019 | Словения |
| MSM67190 | CNHR26FP | C-DE.АЯ46.B.65723 | 18.09.2014 | 17.09.2019 | Словения |
| MSM671X0 | CNHR26FP | C-DE.АЯ46.B.65723 | 18.09.2014 | 17.09.2019 | Словения |
| MSM671X1 | CNHR26FP | C-DE.АЯ46.B.65723 | 18.09.2014 | 17.09.2019 | Словения |
| MSM67SPORT | CNHR26 | C-DE.АЯ46.B.62888 | 21.03.2014 | 20.03.2019 | Словения |
| MSM6B100 | CNHR11 | C-DE.АЯ46.B.62888 | 21.03.2014 | 20.03.2019 | Словения |
| MSM6B150 | CNHR11 | C-DE.АЯ46.B.62888 | 21.03.2014 | 20.03.2019 | Словения |
| MSM6B250 | CNHR11 | C-DE.АЯ46.B.62888 | 21.03.2014 | 20.03.2019 | Словения |
| MSM6B300 | CNHR12 | C-DE.АЯ46.B.62888 | 21.03.2014 | 20.03.2019 | Словения |
| MSM6B700 | CNHR12 | C-DE.АЯ46.B.62888 | 21.03.2014 | 20.03.2019 | Словения |
| MSM87130 | CNHR28 | C-DE.АЯ46.B.59536 | 20.08.2013 | 19.08.2018 | Словения |
| MSM87140 | CNHR28 | C-DE.АЯ46.B.59536 | 20.08.2013 | 19.08.2018 | Словения |
| MSM87146 | CNHR28 | C-DE.АЯ46.B.59536 | 20.08.2013 | 19.08.2018 | Словения |
| MSM87160 | CNHR28 | C-DE.АЯ46.B.59536 | 20.08.2013 | 19.08.2018 | Словения |
| MSM87165 | CNHR28 | C-DE.АЯ46.B.59536 | 20.08.2013 | 19.08.2018 | Словения |
| MSM87180 | CNHR28 | C-DE.АЯ46.B.59536 | 20.08.2013 | 19.08.2018 | Словения |
| MSM88190 | CNHR29 | C-DE.АЯ46.B.59536 | 20.08.2013 | 19.08.2018 | Словения |
| MSM881X1 | CNHR29 | C-DE.АЯ46.B.59536 | 20.08.2013 | 19.08.2018 | Словения |
| MSM881X2 | CNHR29 | C-DE.АЯ46.B.59536 | 20.08.2013 | 19.08.2018 | Словения |
| **Кухонные комбайны** | | | | | |
| MCM3100W | CNCM12 | C-DE.АЯ46.B.69631 | 26.05.2015 | 25.05.2020 | Словения |
| MCM3110W | CNCM12 | C-DE.АЯ46.B.69631 | 26.05.2015 | 25.05.2020 | Словения |
| MCM3200W | CNCM12 | C-DE.АЯ46.B.69631 | 26.05.2015 | 25.05.2020 | Словения |
| MCM3201B | CNCM12 | C-DE.АЯ46.B.69631 | 26.05.2015 | 25.05.2020 | Словения |
| MCM3401M | CNCM12 | C-DE.АЯ46.B.69631 | 26.05.2015 | 25.05.2020 | Словения |
| MCM3501M | CNCM12 | C-DE.АЯ46.B.69631 | 26.05.2015 | 25.05.2020 | Словения |
| MCM4000 | CNCM20 | C-DE.АЯ46.B.60779 | 26.11.2013 | 25.11.2018 | Словения |
| MCM4100 | CNCM20 | C-DE.АЯ46.B.60779 | 26.11.2013 | 25.11.2018 | Словения |
| MCM4250 | CNCM21 | C-DE.АЯ46.B.60779 | 26.11.2013 | 25.11.2018 | Словения |
| MCM62020 | CNCM30 | C-DE.АЯ46.B.60779 | 26.11.2013 | 25.11.2018 | Словения |
| MCM64051 | CNCM30 | C-DE.АЯ46.B.60779 | 26.11.2013 | 25.11.2018 | Словения |
| MCM64085 | CNCM30 | C-DE.АЯ46.B.60779 | 26.11.2013 | 25.11.2018 | Словения |
| MCM68840 | CNCM30 | C-DE.АЯ46.B.60779 | 26.11.2013 | 25.11.2018 | Словения |
| MCM68885 | CNCM30 | C-DE.АЯ46.B.60779 | 26.11.2013 | 25.11.2018 | Словения |
| MUM4406 | CNUM5ST | C-DE.АЯ46.B.60779 | 26.11.2013 | 25.11.2018 | Словения |
| MUM4657 | CNUM5ST | C-DE.АЯ46.B.60779 | 26.11.2013 | 25.11.2018 | Словения |
| MUM4855 | CNUM5ST | C-DE.АЯ46.B.60779 | 26.11.2013 | 25.11.2018 | Словения |
| MUM4880 | CNUM5ST | C-DE.АЯ46.B.60779 | 26.11.2013 | 25.11.2018 | Словения |
| MUM52131 | CNUM50 | C-DE.АЯ46.B.60779 | 26.11.2013 | 25.11.2018 | Словения |
| MUM54020 | CNUM51 | C-DE.АЯ46.B.60779 | 26.11.2013 | 25.11.2018 | Словения |
| MUM54240 | CNUM51 | C-DE.АЯ46.B.60779 | 26.11.2013 | 25.11.2018 | Словения |
| MUM54620 | CNUM51 | C-DE.АЯ46.B.60779 | 26.11.2013 | 25.11.2018 | Словения |
| MUM54720 | CNUM51 | C-DE.АЯ46.B.60779 | 26.11.2013 | 25.11.2018 | Словения |
| MUM54920 | CNUM51 | C-DE.АЯ46.B.60779 | 26.11.2013 | 25.11.2018 | Словения |
| MUM54D00 | CNUM51 | C-DE.АЯ46.B.60779 | 26.11.2013 | 25.11.2018 | Словения |
| MUM54I00 | CNUM51 | C-DE.АЯ46.B.60779 | 26.11.2013 | 25.11.2018 | Словения |
| MUM54Y00 | CNUM51 | C-DE.АЯ46.B.60779 | 26.11.2013 | 25.11.2018 | Словения |
| MUM56S40 | CNUM51 | C-DE.АЯ46.B.60779 | 26.11.2013 | 25.11.2018 | Словения |
| MUM57830 | CNUM51 | C-DE.АЯ46.B.60779 | 26.11.2013 | 25.11.2018 | Словения |
| MUM57860 | CNUM51 | C-DE.АЯ46.B.60779 | 26.11.2013 | 25.11.2018 | Словения |
| MUM58225 | CNUM51 | C-DE.АЯ46.B.60779 | 26.11.2013 | 25.11.2018 | Словения |
| MUM58243 | CNUM51 | C-DE.АЯ46.B.60779 | 26.11.2013 | 25.11.2018 | Словения |
| MUM58244 | CNUM51 | C-DE.АЯ46.B.60779 | 26.11.2013 | 25.11.2018 | Словения |
| MUM58252RU | CNUM51 | C-DE.АЯ46.B.60779 | 26.11.2013 | 25.11.2018 | Словения |
| MUM59M55 | CNUM51 | C-DE.АЯ46.B.60779 | 26.11.2013 | 25.11.2018 | Словения |
| MUMXL20C | CNUM70 | C-DE.АЯ46.B.60779 | 26.11.2013 | 25.11.2018 | Словения |
| MUMXL40G | CNUM70 | C-DE.АЯ46.B.60779 | 26.11.2013 | 25.11.2018 | Словения |
| **Кофемолки** | | | | | |
| MKM6003 | KM13 | C-DE.АЯ46.B.62081 | 14.02.2014 | 13.02.2019 | Словения |
| MKM6000 | KM13 | C-DE.АЯ46.B.62081 | 14.02.2014 | 13.02.2019 | Словения |
| **Мясорубки** | | | | | |
| MFW3520G | CNFW3A | C-DE.АЯ46.B.72617 | 03.12.2015 | 02.12.2020 | Польша |
| MFW3520W | CNFW3A | C-DE.АЯ46.B.72617 | 03.12.2015 | 02.12.2020 | Польша |
| MFW3540W | CNFW3A | C-DE.АЯ46.B.72617 | 03.12.2015 | 02.12.2020 | Польша |
| MFW3630A | CNFW3B | C-DE.АЯ46.B.72617 | 03.12.2015 | 02.12.2020 | Польша |
| MFW3630I | CNFW3B | C-DE.АЯ46.B.72617 | 03.12.2015 | 02.12.2020 | Польша |
| MFW3640A | CNFW3B | C-DE.АЯ46.B.72617 | 03.12.2015 | 02.12.2020 | Польша |
| MFW3850B | CNFW3B | C-DE.АЯ46.B.72617 | 03.12.2015 | 02.12.2020 | Польша |
| MFW45020 | CNFW5 | C-DE.АЯ46.B.59504 | 16.08.2013 | 15.08.2018 | Китай |
| MFW45120 | CNFW5 | C-DE.АЯ46.B.59504 | 16.08.2013 | 15.08.2018 | Китай |
| MFW66020 | CNFW6 | C-DE.АЯ46.B.59504 | 16.08.2013 | 15.08.2018 | Китай |
| MFW67440 | CNFW7 | C-DE.АЯ46.B.59504 | 16.08.2013 | 15.08.2018 | Китай |
| MFW67600 | CNFW7 | C-DE.АЯ46.B.59504 | 16.08.2013 | 15.08.2018 | Китай |
| MFW68640 | CNFW8 | C-DE.АЯ46.B.59504 | 16.08.2013 | 15.08.2018 | Китай |
| MFW68660 | CNFW8 | C-DE.АЯ46.B.59504 | 16.08.2013 | 15.08.2018 | Китай |
| MFW68680 | CNFW8 | C-DE.АЯ46.B.59504 | 16.08.2013 | 15.08.2018 | Китай |



MFQ2_DE_Update_Turbobesen.indb 97 01.03.2016 11:01:03

## عجين الخبز

**الوصفة الأساسية**

- 250 جرام طحين
- 8 جم سكر
- 8 جم زبد اصطناعي (مارغرين)
- 4 جم ملح
- 1 أكياس خميرة مجففة
- 150 مل ماء

■ يتم إعداد جميع المكونات لمدة حوالي ½ دقيقة على الدرجة **1**، ثم لمدة حوالي 3-4 دقائق على الدرجة **4** باستخدام كلاب العجين.

**أقصى كمية يمكن إعدادها:** عدد 2 ضعف المقادير الأساسية

# التخلص من الجهاز

تخلص من عبوة الجهاز باسلوب يدعم الحفاظ على البيئة. هذا الجهاز مطابق للمواصفة الأوربية 19/2012/المجموعة الاقتصادية الأوربية الخاصة بالأجهزة الكهربائية والإلكترونية القديمة

(waste electrical and electronic equipment – WEEE).

وهذه المواصفة تحدد الإطار العام لقواعد تسري في جميع دول الاتحاد الأوربي بخصوص استعادة الأجهزة القديمة وإعادة استغلالها. قومي باستشارة موزعكم المحلي لمعرفة احدث الانظمة المتبعة حاليا للتخلص من الاجهزة القديمة.

# شروط الضمان

يتم تحديد شروط الضمان لهذا الجهاز من قبل ممثلنا في الدولة التي يتم فيها بيع الجهاز.
يمكنك الحصول على تفاصيل هذه الشروط من قبل الموزع الذي اشتريت منه الجهاز. يرجى إحضار فاتورة أو إيصال الشراء في حال أصاب جهازك أي طارئ يغطيه الضمان.

نحتفظ بحقنا في إجراء أية تعديلات.



MFQ2_DE_Update_Turbobesen.indb 98 01.03.2016 11:01:03

– 60 ملليلتر لبن
■ يتم إعداد جميع المكونات لمدة حوالي ½ دقيقة على الدرجة **1**، ثم لمدة حوالي 3-4 دقائق على الدرجة **4** باستخدام ذراع التقليب الحلزوني.

**أقصى كمية يمكن إعدادها:** عدد 2 ضعف المقادير الأساسية

## عجينة مقددة

**الوصفة الأساسية**

– 125 جرام زبدة (درجة حرارة الغرفة)
– 125-100 جرام سكر
– 1 بيضة
– 1 حفنة من الملح
– شيء من قشر ليمون أو سكر فانيليا
– 250 جرام طحين
– يمكن إضافة خميرة البيكنج بودر
■ يتم إعداد جميع المكونات لمدة حوالي ½ دقيقة على الدرجة **1**، ثم لمدة حوالي 4-3 دقائق على الدرجة **4** باستخدام كلاب العجين.

**أقصى كمية يمكن إعدادها:** عدد 2 ضعف المقادير الأساسية

## قاعدة كيك الفاكهة

**الوصفة الأساسية**

– 2 بيضات
– 125 جم سكر
– 125 جم بندق مطحون
– 50 جم فتات خبز جاف
■ اخفق البيض والسكر مدة 3-4 على الدرجة **4** حتى يصل إلى مستوى رغوي.
■ شغل الجهاز على الدرجة **1** وأضف البندق ولقم الخبز الجافة، وقم بمعالجة مدة ½ باستخدام ذراع التقليب الحلزوني.

**أقصى كمية يمكن إعدادها:** عدد 2 ضعف المقادير الأساسية

## فطيرة مضفرة

**الوصفة الأساسية**

– 250 جرام طحين
– 1 أكياس خميرة مجففة
– 110 مل لبن دافيء
– 1 بيضة
– 1 حفنة من الملح
– 40 جرام سكر
– 30 جم زبد مبرد وذائب
– قشر نصف ليمونة، مشغلة
■ يتم إعداد جميع المكونات لمدة حوالي ½ دقيقة على الدرجة **1**، ثم لمدة حوالي 3-4 دقائق على الدرجة **4** باستخدام كلاب العجين.

**أقصى كمية يمكن إعدادها:** عدد 2 ضعف المقادير الأساسية

## عجين البيتزا

**الوصفة الأساسية**

– 250 جرام طحين
– 1 أكياس خميرة مجففة
– 1 ملعقة سكر
– 1 حفنة من الملح
– 3 ملاعق زيت
– 125 ملليلتر ماء دافئ
■ يتم إعداد جميع المكونات لمدة حوالي ½ دقيقة على الدرجة **1**، ثم لمدة حوالي 3-4 دقائق على الدرجة **4** باستخدام كلاب العجين.

**أقصى كمية يمكن إعدادها:** عدد 2 ضعف المقادير الأساسية



MFQ2_DE_Update_Turbobesen.indb 99 01.03.2016 11:01:03

6. قم بتشغيل مستوى السرعة الضروري::
**المستوى 1:** لغرض المعالجة والخلط
**المستوى 4:** لغرض العجن والخفق
**M:** لغرض تقديم القدرة القصوى لفترة قصيرة
الضغط إلى اليسار وتثبيتها.
7. حرك الخلاط أثناء المعالجة في الصحن يمينًا ويسارًا.
8. بمجرد الوصول إلى درجة التماسك المرغوبة، انقل المفتاح إلى الوضع **0** وانتظر إلى أن يتوقف الجهاز. قم أولًا بإخراج الأداة من العجين.
9. انزع الكابل.
10. اضغط على زر الإخراج وأخرج الأدوات.

**ملحوظة:** لا يمكن استخدام زر الإخراج، إلا عندما يكون المفتاح على الوضع **0**.

# العناية والتنظيف اليومي

يجب تنظيف الجهاز وجميع الأدوات المستخدمة بعد كل استخدام جيدًا.

**⚠ تحذير**

**خطر الصعق الكهربائي!**

– عند التنظيف افصل القابس الكهربائي.
– إياكَ أن تغمر الجهاز الأساسي في مادة سائلة ولا أن تنظفها في ماكينة غسل الأطباق.
– لا تستخدم جهاز التنظيف بالبخار.

**تنبيه هام!**

– لا تستخدم المنظفات التي تحتوي على الكحول في تنظيف الماكينة.
– لا تستخدم أي أغراض معدنية حادة أو مدببة في التنظيف.
– لا تستخدم أي قماش جلخ أو منظفات سنفرة.

■ امسح الجهاز الأساسي بقطعة قماش ناعمة رطبة ثم جففها.
■ نظف الأدوات بمسحوق شطف وفرشاة ناعمة أو ضعها في غسالة الصحون.
■ وقم بتجفيف جميع الأجزاء.

# وصفات

## خفق القشدة

– 100-500 جم كريمة
■ استمر في تقليب الكريمة فترة ½ إلى 5 دقائق باستخدام ذراع التقليب الحلزوني وصولًا إلى المستوى **4**، إلى أن يتم الوصول إلى درجة التماسك المرغوبة.

## زلال البيض / زلال البيض المخفوق

– 1-5 زلال البيض
■ يُخفق زلال البيض ذراع الخفق الحلزوني لمدة 2 إلى 5 دقائق على الدرجة **4**.

## الكعكة الإسفنجية

**الوصفة الأساسية**

– 2 بيضات
– 2-3 ملاعق ماء ساخن
– 100 جم سكر
– 1 كيس صغير من سكر الفانيليا
– 70 جرام طحين
– 70 جرام نشا الذرة
– يمكن إضافة خميرة البيكنج بودر
■ توضع المكونات (فيما عدا الطحين والنشا) في الجهاز وتضرب لمدة من 3 إلى 4 دقائق على الدرجة **4** باستخدام ذراع الخفق الحلزوني حتى تصبح رغوية.
■ انقل الجهاز ليعمل على المستوى **1** وقم بخلط الدقيق المصفى والخشن في خلال فترة من نصف ½ إلى 1 باستخدام ملعقة.

**أقصى كمية يمكن إعدادها:** عدد 2 ضعف المقادير الأساسية

## العجين الخالي من الخميرة

**الوصفة الأساسية**

– 2 بيضات
– 125 جم سكر
– 1 حفنة من الملح
– 1 كيس صغير من سكر الفانيليا أو قشر ½ ليمونة
– 125 جرام زبدة أو سمن (درجة حرارة الغرفة)
– 250 جرام طحين
– 1 كيس بيكنج بودر



MFQ2_DE_Update_Turbobesen.indb 100 01.03.2016 11:01:03

# نظرة عامة

← **الصورة A**

**الجهاز الرئيسي**

**1 زر الإنتاج**

**2 مفتاح التشغيل/الإطفاء (متعدد المستويات)**

**a 0** = يتم إيقاف الجهاز

**b 1** = أدنى عدد لفات

**c 4** = أقصى عدد لفات

**d M** = التوصيل اللحظي (أقصى عدد لفات)

**3 كابل الكهرباء**

**4 فتحات استخدام العدد والأدوات**

**a** فتحة كبيرة (بعدد 4 حزوز)

**b** لا توجد فتحات

**أدوات عمل**

**5 فقط MFQ22...**
**ذراع التقليب الحلزوني (2 قطعة)**

**6 فقط MFQ24...**
**ذراع التقليب الحلزوني التوربيني (2 قطعة)**

**7 كلاب العجين (2 قطعة)**

**8 القطاعة المتنوعة الاستخدام***
**(دليل استعمال منفصل)**

* على حسب الطراز

بواسطة جهاز التقطيع متعدد الاستخدام يمكنك الاستفادة من الأداء الكامل للجهاز. إذا لم يكن جهاز التقطيع متعدد الاستخدام موجودًا داخل مجموعة التوريد، يمكنك طلبه من قبل خدمة العملاء (الرقم 12011748).

# قبل الاستخدام لأول مرة

قبل استخدام الجهاز الجديد، يجب إخراج محتوياته بالكامل وتنظيفها ثم فحصها.

**تنبيه هام!**

إياكَ أن تشغل جهازًا متضررًا!

- أخرج الجهاز الرئيسي وأجزاء الكماليات من العبوة.
- انزعْ مادة التغليف الموجودة.
- تأكد من اكتمال جميع الأجزاء. ← **الصورة A**
- افحص جميع الأجزاء بحثًا عن أي أضرار ملحوظة.
- نظف جميع الأجزاء ثم جففها جيدًا قبل الاستخدام الأولي. ← «العناية والتنظيف اليومي» انظر صفحة 4

# أدوات عمل

**إرشادات:**

- أذرع التقليب الحلزونية ليست مناسبة لمعالجة العجين الثقيل.
- كمية المعالجة القصوى تبلغ 500 جم دقيق مع الإضافات.

## ذراع التقليب الحلزوني أو ذراع التقليب الحلزوني التوربيني

**على حسب الطراز**

مناسب لأنواع الصوص وزلال البيض المخفوق وبوريه البطاطس والكريم والمايونيز والقشدة والعجين الخفيف، مثل العجين الخالي من الخميرة.

## كلاب عجين

مناسب للكميات الثابتة، مثل العجين الناعم وعجين الخميرة والبطاطس وايضًا لغرض خلط كميات عجين اللحم المفروم الثقيلة أو المكرونة أو عجين الخبز.

# الاستعمال

**⚠ خطر حدوث إصابات!**

يجب عدم إدخال قابس الجهاز في مقبس التغذية بالكهرباء إلا بعد تركيب الأداة المطلوبة في الوضع الصحيح وتوصيلها بالجهاز الرئيسي. لا تمد يدك مطلقًا إلى داخل الأدوات الدوارة. لا تستخدم الأدوات المتشابهة إلا أزواجًا.

← **الصورة B**

1. افرد كابل الكهرباء بالكامل.
2. أدخل الأدوات المرغوبة في الفتحات المناسبة إلى أن تثبت بشكل مسموع.
3. املأ وعاء مناسبًا بالإضافات.
4. أدخل قابس الجهاز في المقبس.
5. قم بتغطيس ذراع التقليب الحلزوني أو كلاب العجين. ثم بتثبيت الصحن جيدًا بيدك.



MFQ2_DE_Update_Turbobesen.indb 101 01.03.2016 11:01:03

**⚠ تحذير**
**خطر حدوث إصابات!**
لا توصل الجهاز بالمفاتيح الكهربائية التلقائية أو بمقابس التحكم عن بُعد. في حالة انقطاع التيار الكهربائي فإن الجهاز يبقى في وضع التشغيل ويبدأ في العمل مرة أخرى عند عودة التيار الكهربائي. قم على الفور بإيقاف تشغيل الجهاز. احرص على مراقبة الجهاز دائمًا أثناء تشغيله! لا تقم مطلقًا بترك الجهاز دائرًا لمدة أطول مما هو لازم لصُنع المواد الغذائية. بعد الاستخدام المباشر للجهاز انتظر إلى أن تقف وحدة الإدارة. قبل تغيير ملحقات تكميلية أو أجزاء إضافية يتم تحريكها أثناء التشغيل يلزم دائما إيقاف تشغيل الجهاز وفصله عن شبكة التغذية بالتيار الكهربائي. لا تقم بتشغيله دون وجود خليط. يجب عدم إدخال اليد أو الأصابع في نطاق الأجزاء الدوارة. قم بحماية الشعور الطويلة أو قطع الملابس السائبة، حتى لا تصل إلى الأدوات الدوارة. لا تستعمل إلا الأجزاء والكماليات الأصلية لتشغيل الجهاز. لا تستخدم إلا الأدوات من نفس النوع (مثلاً 2× خطاف خفق) في صورة أزواج.

**⚠ تحذير**
**خطر الاحتراق!**
احترس عند التعامل مع الخليط الساخن. الخليط الساخن يمكن أن يترذذ عند معالجته.

**⚠ هام!**
يجب تنظيف الجهاز جيدًا بعد كل استخدام له أو بعد طول فترة عدم الاستخدام.
← «العناية والتنظيف اليومي» انظر صفحة 4

**نتقدم لكم بأصدق التهاني على شرائكم لهذا الجهاز الجديد من ماركة Bosch. وتجدون المزيد من المعلومات حول منتجاتنا في موقع الإنترنت الخاص بنا.**

## المحتويات


الاستعمال المطابق للتعليمات ..... ar-1
إرشادات الأمان ..... ar-1
نظرة عامة ..... ar-3
قبل الاستخدام لأول مرة ..... ar-3
أدوات عمل ..... ar-3
الاستعمال ..... ar-3
العناية والتنظيف اليومي ..... ar-4
وصفات ..... ar-4
التخلص من الجهاز ..... ar-6
شروط الضمان ..... ar-6




MFQ2_DE_Update_Turbobesen.indb 102 01.03.2016 11:01:03

## الاستعمال المطابق للتعليمات

**يُرجَى قراءة هذه الإرشادات بعناية، والتصرف بناءً على ذلك ثم الحفاظ عليها! عند نقل الجهاز للغير يجب إرفاق هذا الدليل معه.**

عدم الالتزام بتطبيق التعليمات الخاصة بالاستخدام الصحيح للجهاز يترتب عليه عدم تحمل منتج الجهاز لأي مسئولية عن الأضرار الناتجة من جراء ذلك.

هذا الجهاز مخصص لتصنيع الكميات المعتادة من الاستخدام المنزلي أو في الاستخدامات المشابهة للاستخدام المنزلي، وليس للاستخدام التجاري. وتشمل التطبيقات المشابهة للمنزل على سبيل المثال: الاستخدام في مطابخ العاملين في المحلات التجارية والمكاتب والمنشآت الزراعية والتجارية الأخرى، وكذلك استخدامها بواسطة النزلاء في بيوت الضيافة والفنادق الصغيرة والمرافق السكنية المماثلة. يجب عدم استخدام الجهاز إلا لمعالجة الكميات ولفترات التشغيل المعتادة في الأغراض المنزلية.

الجهاز مناسب لتقليب وخفق وخلط المواد الغذائية الطرية والسوائل ولغرض تشكيل العجين الطرية. لا يسمح باستخدام الجهاز في معالجة أي أشياء أو أجسام أو عناصر أخرى.

يُسمح باستخدام هذا الجهاز من قِبَل الأشخاص الذين يعانون من نقص في القدرات الجسمانية 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. أما الأطفال فيجب إبعادهم عن الجهاز وعن توصيلاته الكهربائية، ولا يُسمَح لهم بتشغيل الجهاز. لا يجوز للأطفال العبث بالجهاز. أعمال التنظيف وصيانة المستعمل لا يسمح بأن يقوم بها الأطفال.

## إرشادات الأمان

### ⚠ تحذير

**خطر الصعق الكهربائي وخطر الحريق!**

لا تستخدم الجهاز سوى في الأماكن الداخلية وفي درجة حرارة الغرفة، وعلى ارتفاع أقل من 2000 متر فوق مستوى سطح البحر. لا تضع الجهاز على سطح ساخن أو بالقرب منه، مثل صفيحة الموقد.

يجري توصيل وتشغيل الجهاز بالتيار الكهربائي فقط طبقاً للبيانات الموضحة على لوحة المواصفات الفنية. كما يجري استخدام الجهاز فقط إذا لم تكن هناك أضرارٌ قد لحقت به أو بسلك التوصيل الكهربائي الخاص به. لا يُسمَح بإجراء إصلاحات على الجهاز، كاستبدال سلك التوصيل الكهربائي التالف، إلا من قِبَل مركز خدمة العملاء الخاص بنا، وذلك من أجل تجنب المخاطر. لا تجعل سلك التوصيل الكهربائي يتلامس مع أجزاء ساخنة ولا تسحبه على حواف حادة. لا تغمر الجهاز الأساسي أبدًا في المياه، ولا تضعه في آلة غسل الأطباق. لا تستخدم جهاز التنظيف بالبخار. لا تستعمل الجهاز ويداك مبتلتان.

يجب فصل الجهاز من مصدر الطاقة دومًا بعد كل استخدام، في حالة انعدام الإشراف، أو قبل التجميع، أو التفكيك، أو التنظيف، أو في حالة ظهور أخطاء على الجهاز.



MFQ2_DE_Update_Turbobesen.indb 103 01.03.2016 11:01:03

## Kundendienst – Customer Service

**DE Deutschland, Germany**
BSH Hausgeräte Service GmbH
Zentralwerkstatt für kleine Hausgeräte
Trautskirchener Strasse 6-8
90431 Nürnberg

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

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

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

**AL Republika e Shqiperise, Albania**
ELEKTRO-SERVIS sh.p.k
Rr. Shkelqim Fusha, Selite,
Pallati "Matrix Konstruksion",
Kati 0 dhe +1
1023 Tirane
Tel.: 4 2278 130, -131
Fax: 4 2278 130
mailto:info@elektro-servis.com

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

**AT Österreich, Austria**
BSH Hausgeräte
Gesellschaft mbH
Werkskundendienst
für Hausgeräte
Quellenstrasse 2
1100 Wien
Online Reparaturannahme, Ersatzteile und Zubehör und viele weitere Infos unter:
www.bosch-home.at
Reparaturservice, Ersatzteile & Zubehör, Produktinformationen
Tel.: 0810 550 511
mailto:vie-stoerungsannahme@bshg.com
Wir sind an 365 Tagen rund um die Uhr für Sie erreichbar.

02/16

**AU Australia**
BSH Home Appliances Pty. Ltd.
7-9 Arco Lane
HEATHERTON, Victoria 3202
Tel.: 1300 368 339
mailto:bshau-as@bshg.com
www.bosch-home.com.au

**BA Bosna i Hercegovina, Bosnia-Herzegovina**
"HIGH" d.o.o.
Gradačačka 29b
71000 Sarajevo
Tel.: 061 10 09 05
Fax: 033 21 35 13
mailto:bosch_siemens_sarajevo@yahoo.com

**BE Belgique, België, Belgium**
BSH Home Appliances S.A.
Avenue du Laerbeek 74
Laarbeeklaan 74
1090 Bruxelles – Brussel
Tel.: 070 222 141
Fax: 024 757 291
mailto:bru-repairs@bshg.com
www.bosch-home.be

**BG Bulgaria**
BSH Domakinski Uredi
Bulgaria EOOD
115K Tsarigradsko Chausse Blvd.
European Trade Center Building,
5th floor
1784 Sofia
Tel.: 0700 208 17
Fax: 02 878 79 72
mailto:informacia.servis-bg@bshg.com
www.bosch.home.bg

**BH Bahrain,** مملكة البحرين
Khalaifat Est.
P.O. Box 5111
Manama
Tel.: 01 7400 553
mailto:service@khalaifat.com

**BY Belarus, Беларусь**
ООО "БСХ Бытовая техника"
тел.: 495 737 2961
mailto:mok-kdhl@bshg.com

**CH Schweiz, Suisse, Svizzera, Switzerland**
BSH Hausgeräte AG
Werkskundendienst für Hausgeräte
Fahrweidstrasse 80
8954 Geroldswil
mailto:ch-info.hausgeraete@bshg.com
Service Tel.: 0848 840 040
Service Fax: 0848 840 041
mailto:ch-reparatur@bshg.com

Ersatzteile Tel.: 0848 880 080
Ersatzteile Fax: 0848 880 081
mailto:ch-ersatzteil@bshg.com
www.bosch-home.com

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

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

**DK Danmark, Denmark**
BSH Hvidevarer A/S
Telegrafvej 4
2750 Ballerup
Tel.: 44 89 89 85
Fax: 44 89 89 86
mailto:BSH-Service.dk@BSHG.com
www.bosch-home.dk

**EE Eesti, Estonia**
SIMSON OÜ
Raua 55
10152 Tallinn
Tel.: 0627 8730
Fax: 0627 8733
mailto:teenindus@simson.ee

**ES España, Spain**
BSH Electrodomésticos España S.A.
Servicio Oficial del Fabricante
Parque Empresarial PLAZA,
C/ Manfredonia, 6
50197 Zaragoza
Tel.: 902 245 255 o 976 305 713
Fax: 976 578 425
mailto:CAU-Bosch@bshg.com
www.bosch-home.es

**FI Suomi, Finland**
BSH Kodinkoneet Oy
Itälahdenkatu 18 A, PL 123
00201 Helsinki
Tel.: 0207 510 700
Fax: 0207 510 780
mailto:Bosch-Service-FI@bshg.com
www.bosch-home.fi
Lankapuhelimesta 8,28 snt/puhelu + 7 snt/min (alv 24%)
Matkapuhelimesta 8,28 snt/puhelu + 17 snt/min (alv 24%)

**FR France**
BSH Electroménager S.A.S.
50 rue Ardoin – BP 47
93401 SAINT-OUEN cedex
Service interventions à domicile:
01 40 10 11 00
Service Consommateurs:
0 892 698 010 (0,34 € TTC/mn)
mailto:soa-bosch-conso@bshg.com
Service Pièces Détachées et Accessoires:
0 892 698 009 (0,34 € TTC/mn)
www.bosch-home.fr

**GB Great Britain**
BSH Home Appliances Ltd.
Grand Union House
Old Wolverton Road
Wolverton
Milton Keynes MK12 5PT
To arrange an engineer visit, to order spare parts and accessories or for product advice please visit
www.bosch-home.co.uk
or call
Tel.: 0344 892 8979*
*Calls are charged at the basic rate, please check with your telephone service provider for exact charges

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

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

**HR Hrvatska, Croatia**
BSH kućni uređaji d.o.o.
Kneza Branimira 22
10000 Zagreb
Tel:. 01 552 08 88
Fax: 01 640 36 03
mailto:informacije.servis-hr@bshg.com
www.bosch-home.com/hr

**HU Magyarország, Hungary**
BSH Háztartási Készülék Kereskedelmi Kft.
Háztartási gépek márkaszervize
Királyhágó tér 8-9
1126 Budapest
Hibabejelentés
Tel.: +361 489 5461
Fax: +361 201 8786
mailto:hibabejelentes@bsh.hu
Alkatrészrendelés
Tel.: +361 489 5463
Fax: +361 201 8786
mailto:alkatreszrendeles@bsh.hu
www.bosch-home.com/hu

**IE Republic of Ireland**
BSH Home Appliances Ltd.
Unit F4, Ballymount Drive
Ballymount Industrial Estate
Walkinstown
Dublin 12
Service Requests,
Spares and Accessories
Tel.: 01450 2655*
Fax: 01450 2520
www.bosch-home.co.uk
*0.03 € per minute at peak.
Off peak 0.0088 € per minute

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

**IN India, Bhārat,** भारत
BSH Household Appliances Mfg. Pvt. Ltd.
Arena House, 2nd Floor, Main Bldg,
Plot No. 103, Road No. 12, MIDC,
Andheri East
Mumbai 400 093
Toll Free 1800 266 1880
www.bosch-home.com/in

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

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

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

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

**LT Lietuva, Lithuania**
Senuku prekybos centras UAB
Jonavos g. 62
44192 Kaunas
Tel.: 0372 12146
Fax: 0372 12165
www.senukai.lt

**LU Luxembourg**
BSH électroménagers S.A.
13-15, ZI Breedeweues
1259 Senningerberg
Tel.: 26349 300
Fax: 26349 315
Reparaturen: lux-repair@bshg.com
Ersatzteile: lux-spare@bshg.com
www.bosch-home.com/lu

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

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

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

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

**MK Macedonia, Македонија**
GORENEC
Jane Sandanski 69 lok.3
1000 Skopje
Tel.: 022 454 600
Mobil: 070 697 463
mailto:gorenec@yahoo.com

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

02/16

**MV Raajjeyge Jumhooriyyaa, Maledives**
Lintel Investments
Ma. Maadheli, Majeedhee Magu
Malé
Tel.: 0331 0742
mailto:mohamed.zuhuree@lintel.com.mv

**NL Nederland, Netherlands**
BSH Huishoudapparaten B.V.
Taurusavenue 36
2132 LS Hoofddorp

Storingsmelding:
Tel.: 088 424 4010
Fax: 088 424 4845
mailto:bosch-contactcenter@bshg.com

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

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

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

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

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

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

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

**SA Kingdom Saudi Arabia,** المملكة العربية السعودية
Abdul Latif Jameel Electronics and Airconditioning Co. Ltd.
BOSCH Service centre,
Kilo 5 Old Makkah Road
(Next to Toyota), Jamiah Dist.
P.O.Box 7997
Jeddah 21472
Tel.: 800 244 0043
mailto:kunnumalsp@alj.com
www.aljelectronics.com.sa

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

02/16

MFQ2_DE_Update_Turbobesen.indb 106 01.03.2016 11:01:05

# Garantiebedingungen
## DEUTSCHLAND (DE)

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

Für dieses Gerät leisten wir Garantie gemäß nachstehenden Bedingungen:

## Bosch-Infoteam

(Mo-Fr: 8.00-18.00 Uhr erreichbar)

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

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

Nur für Deutschland gültig!

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

**Beachten Sie unser weiteres Kundendienst-Angebot:**
Auch nach Ablauf der Garantie stehen Ihnen unser Werkskundendienst und unsere Servicepartner zur Verfügung.

**Robert Bosch Hausgeräte GmbH**
**Carl-Wery-Straße 34**
**81739 München, GERMANY**

08/14

✆ Beratung und Reparaturauftrag bei Störungen

DE 0911 70 440 040

AT 0810 550 511

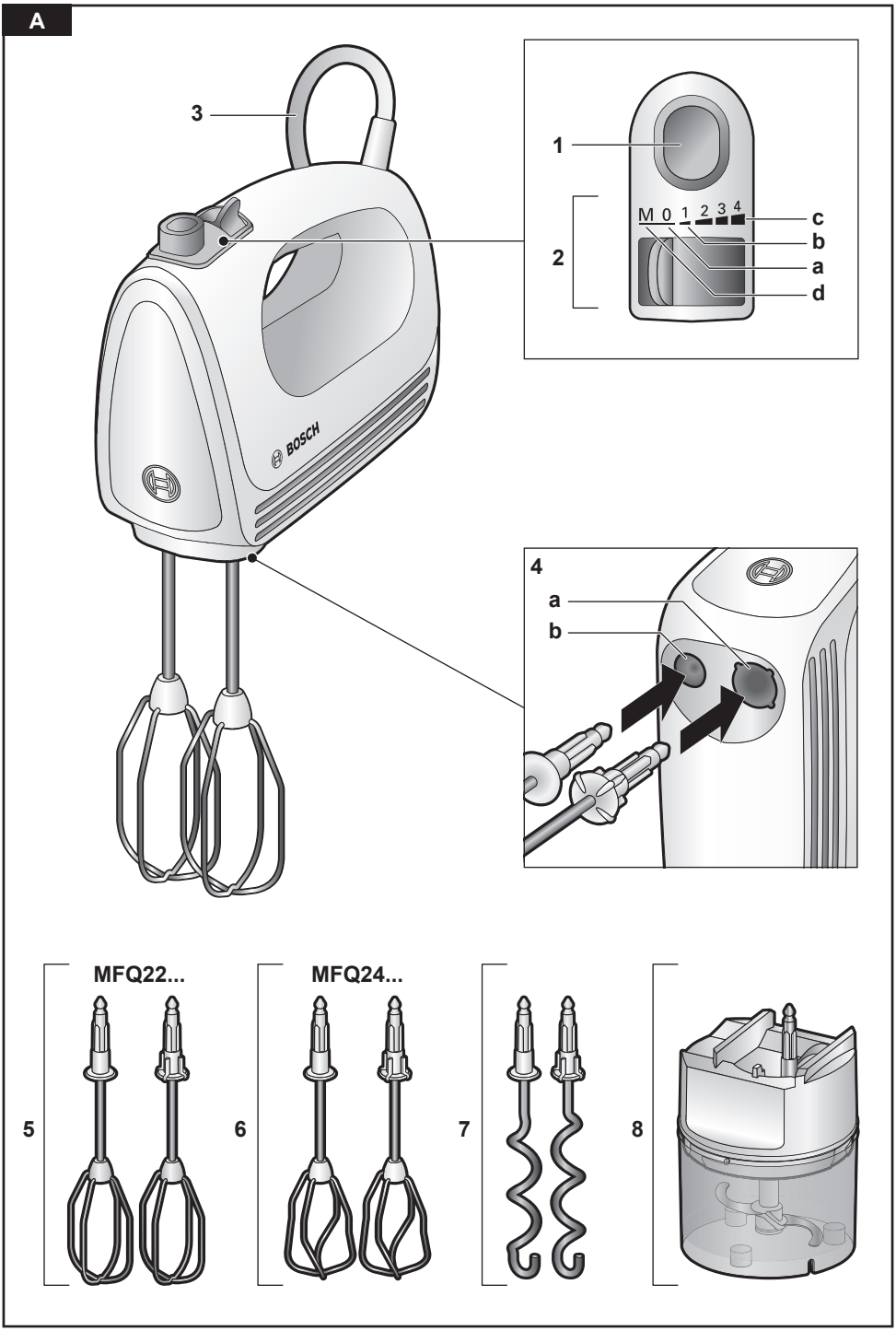
CH 0848 840 040

Die Kontaktdaten aller Länder finden Sie im beiliegenden Kundendienst-Verzeichnis.

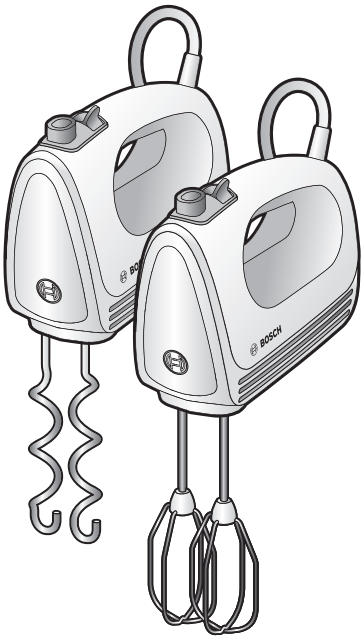
**Robert Bosch Hausgeräte GmbH**
**Carl-Wery-Straße 34**
**81739 München, GERMANY**
**www.bosch-home.com**

**8001030618** 960301

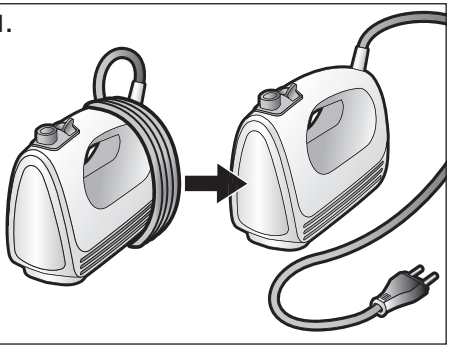
MFQ2_DE_Update_Turbobesen.indb 108 01.03.2016 11:01:05


A
3
1
2
M 0 1 2 3 4
c
b
a
d
BOSCH
4
a
b
5
MFQ22...
6
MFQ24...
7
8

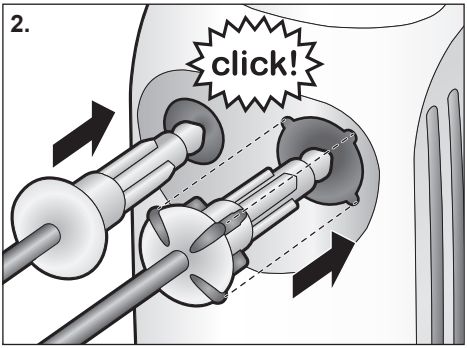
B



1.

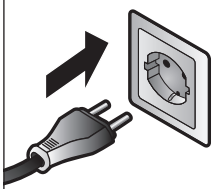


2.

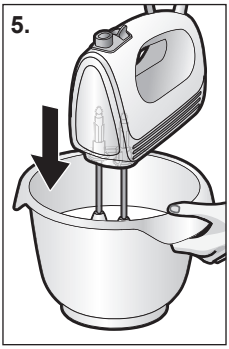



3.

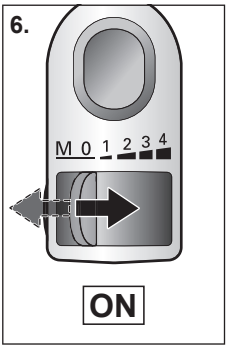
4.



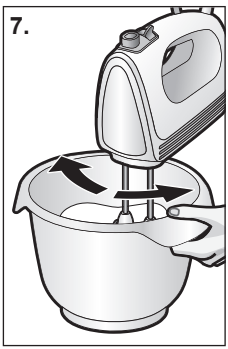
5.



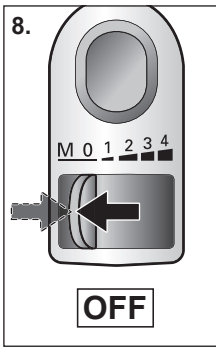
6.



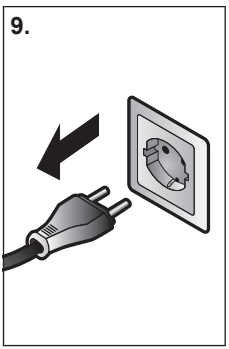
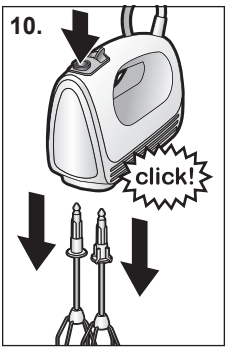

7.



8.




9.



10.