

**BOSCH**

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



ErgoMixx

MFQ37...

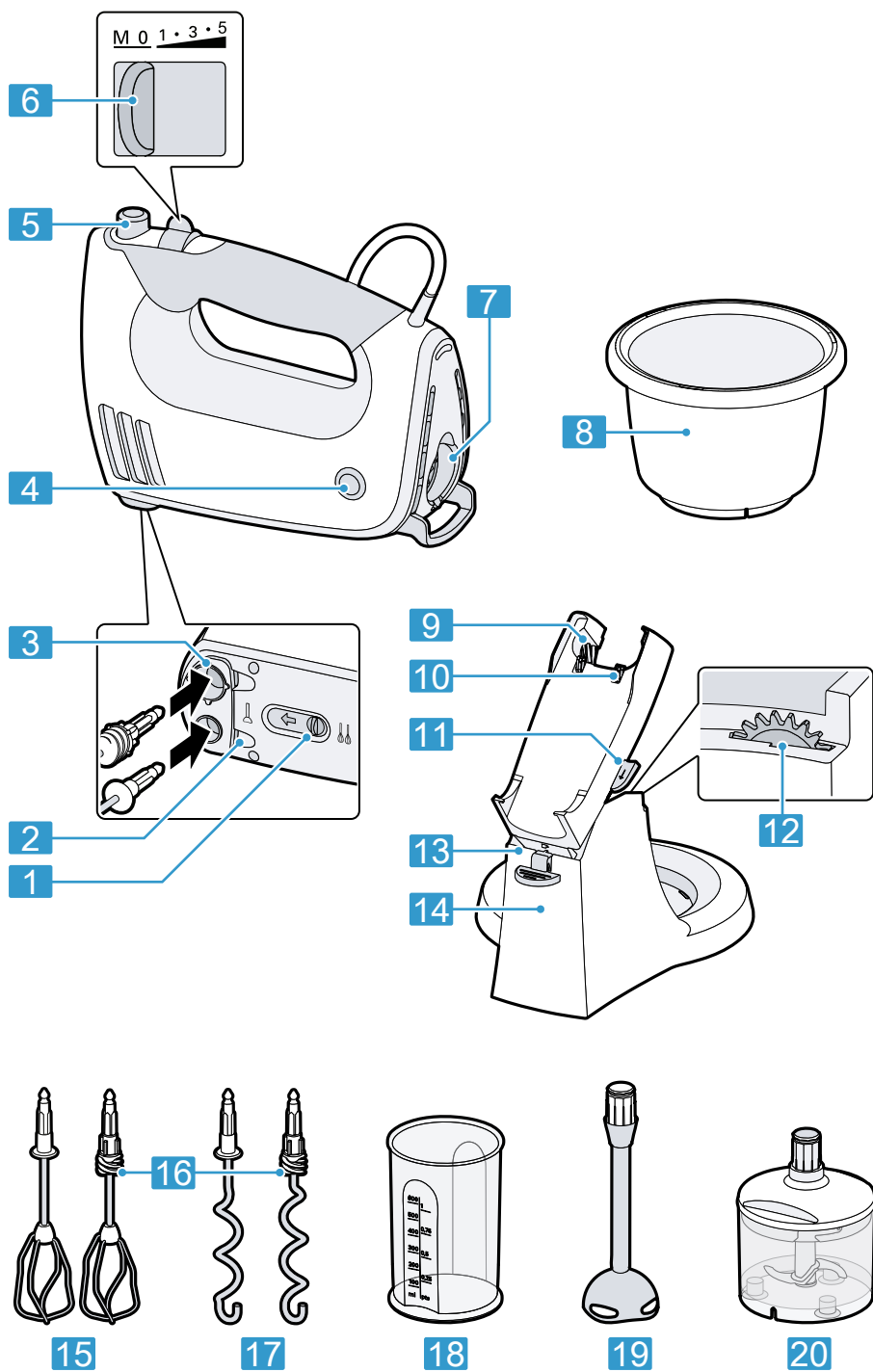
[de]	Gebrauchsanleitung	Handrührer	10
[en]	Information for Use	Hand mixer	15
[fr]	Manuel d'utilisation	Batteur	19
[it]	Manuale utente	Sbattitore	24
[nl]	Gebruikershandleiding	Handmixer	29
[da]	Betjeningsvejledning	Håndmikser	34
[no]	Bruksanvisning	Håndmikser	38
[sv]	Bruksanvisning	Elvisp	42
[fi]	Käyttöohje	Sähkövatkain	46
[es]	Manual de usuario	Batidora	51
[pt]	Manual do utilizador	Batedeira	56
[el]	Εγχειρίδιο χρήστη	Μίξερ χειρός	61
[tr]	Kullanım kılavuzu	El mikseri	66
[pl]	Instrukcja obsługi	Mikser ręczny	71
[uk]	Керівництво з експлуатації	Ручний міксер	76
[ru]	Руководство пользователя	Ручной миксер	81
[ar]	دليل المستخدم	خلاط يدوي	86

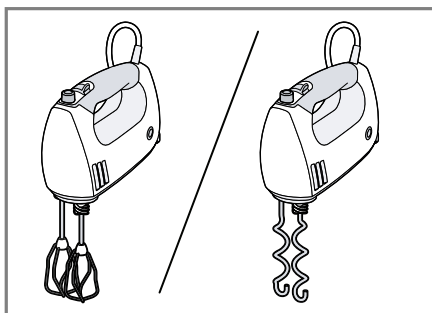


<https://digitalguide.bsh-group.com?mat-no=8001311493>

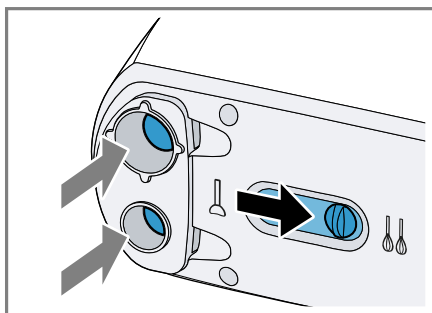


- [de]** Scannen Sie den QR-Code oder besuchen Sie die Webseite, um die erweiterten Hinweise zur Benutzung zu öffnen. Dort finden Sie zusätzliche Informationen zu Ihrem Gerät oder Zubehör.
- [en]** Scan the QR code or visit the website to open the Further Notices for Use. You can find additional information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

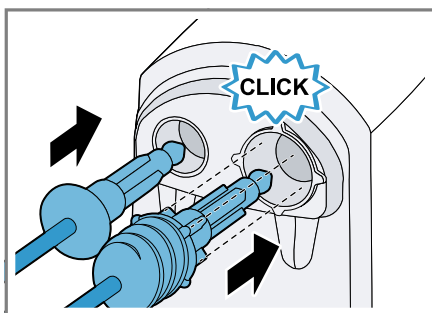




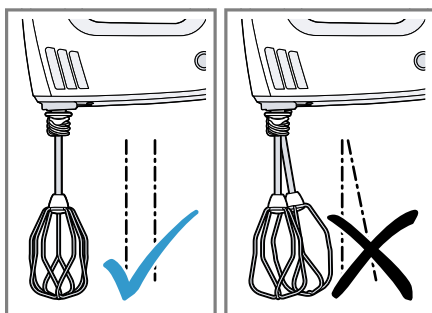
2



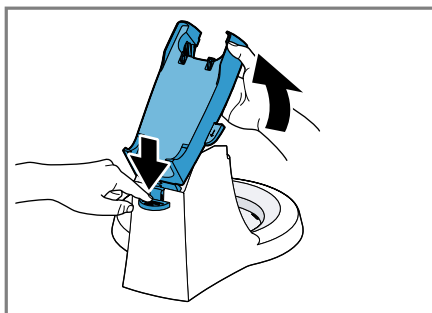
3



4



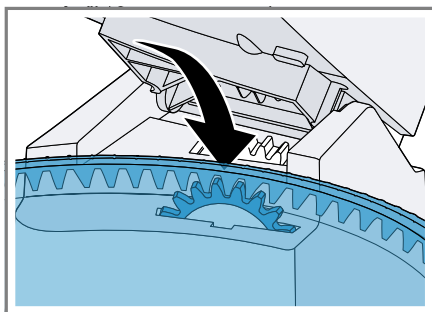
5



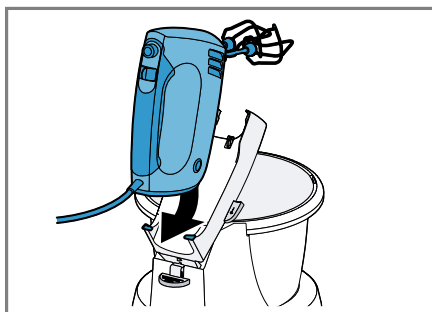
6



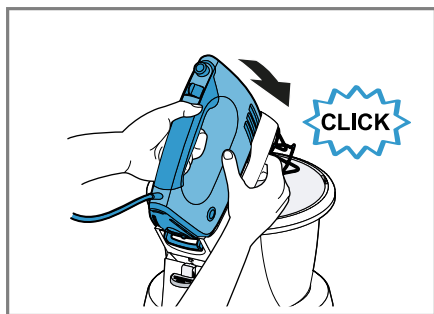
7



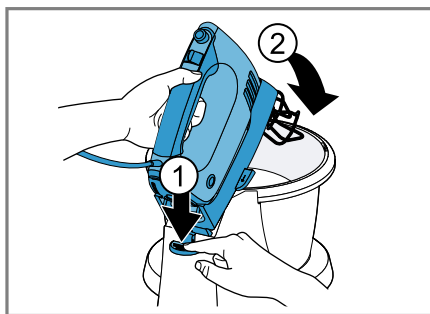
8



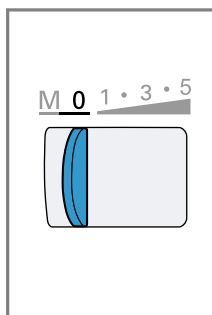
9



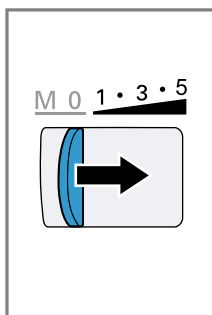
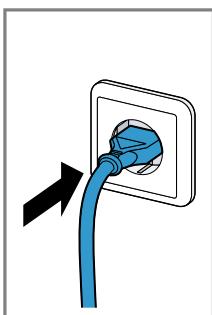
10



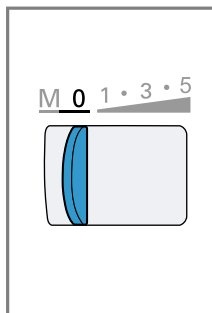
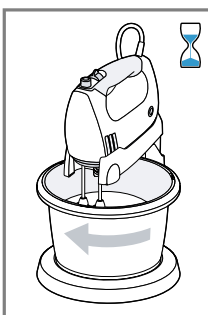
11



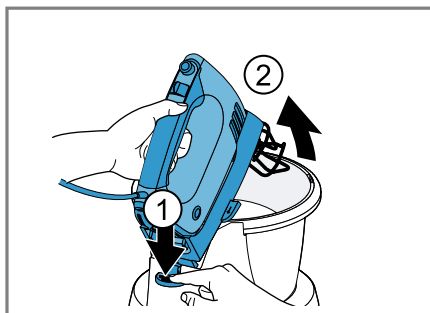
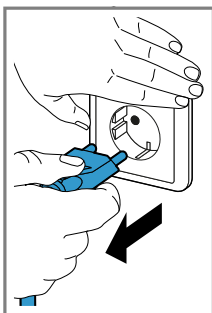
12



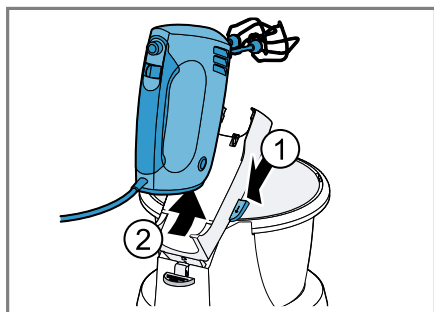
13



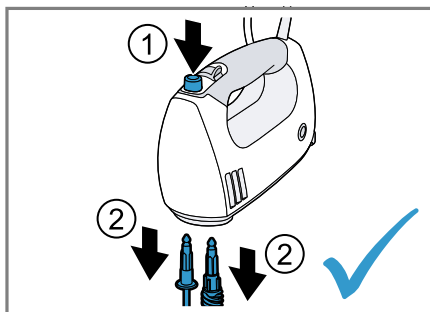
14



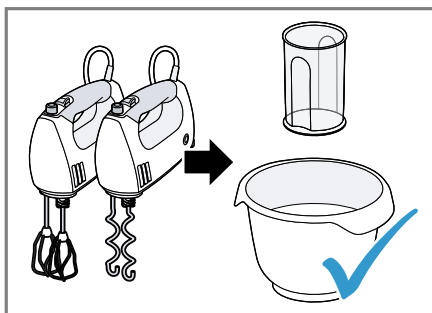
15



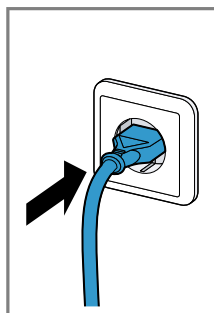
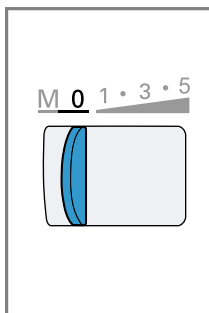
16



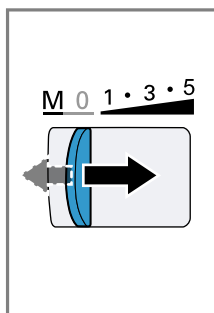
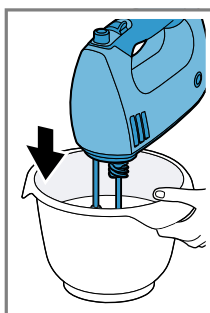
17



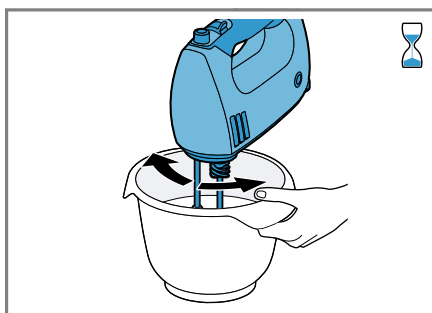
18



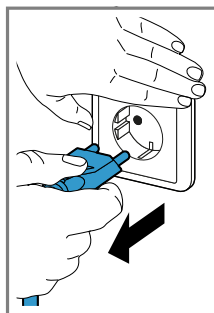
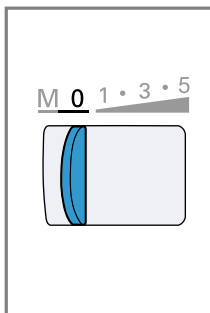
19



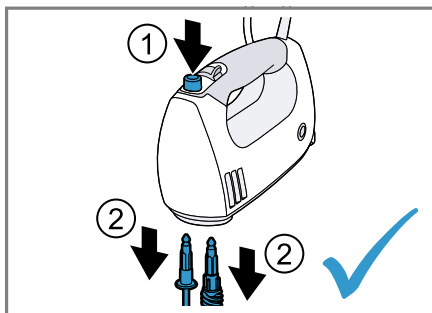
20



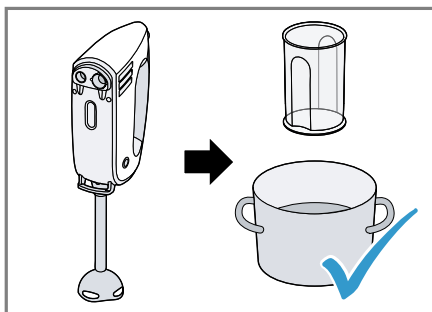
21



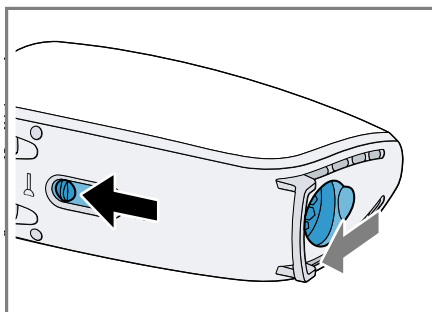
22



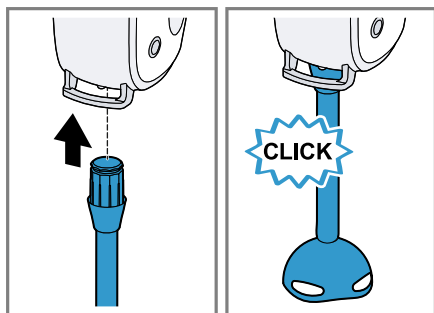
23



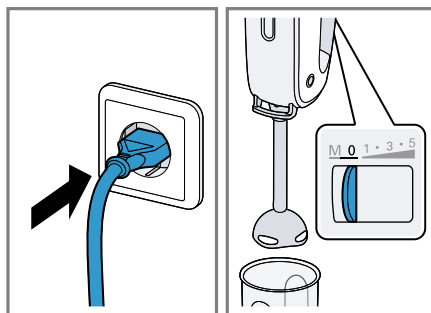
24



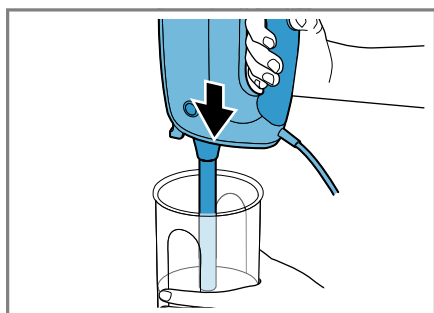
25



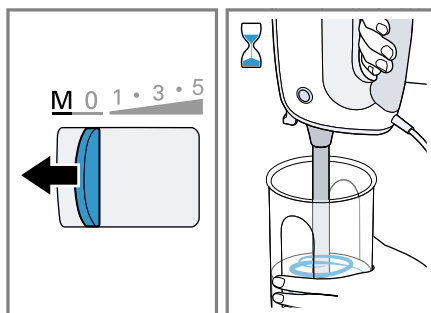
26



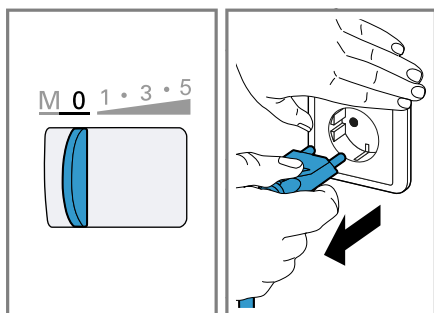
27



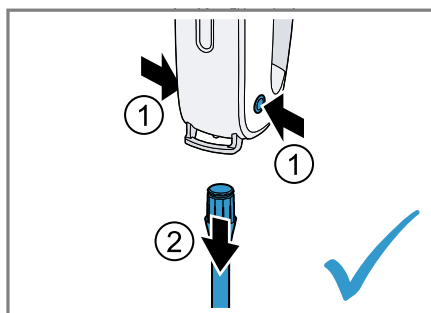
28



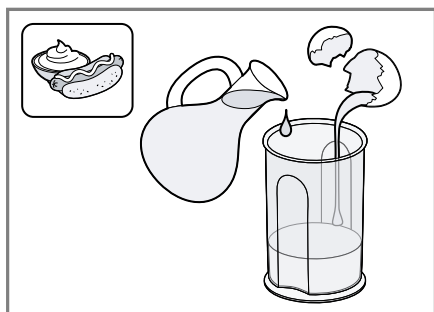
29



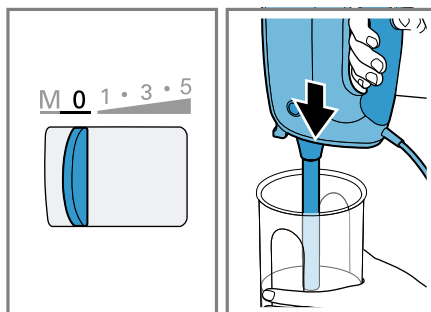
30



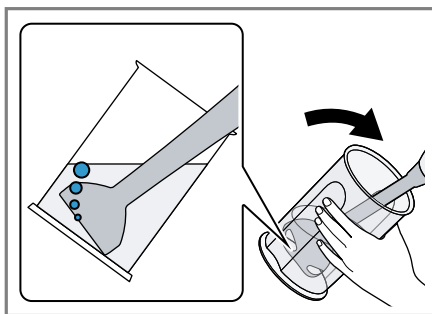
31



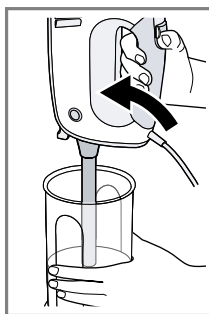
32



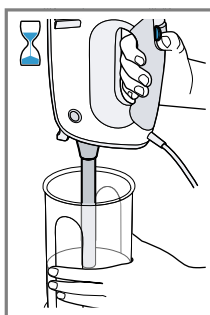
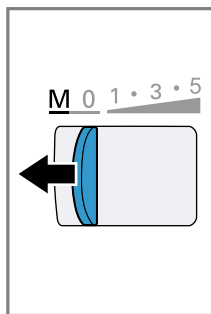
33



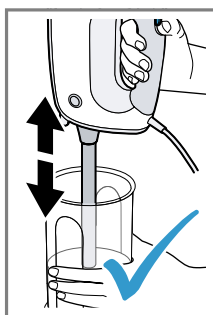
34



35

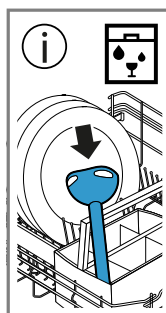


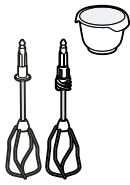
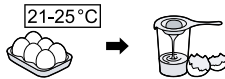
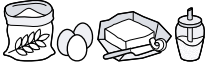
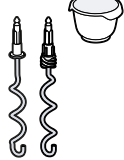
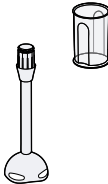
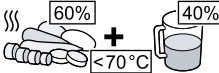
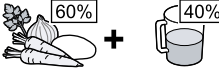
36



	✓	✗	✗	✗	✗
	✓	✓	✓	✓	✓

37



			 MIN-MAX	 00:00	
			200-600 g	1-6 min	5
			 1-8 x   2-6 x 	2-5 min	5
			 600-1200 g	30 s 2-4 min	1 5
			 500-1500 g	30 s 2-4 min	1 5
			 350-500 g	30 s 3-5 min	1 5
			 250-500 g	30 s 3-5 min	1 5
			1 x 	2 min	M*
			300-600 g	40 s-2 min	M*
			300-600 g	40 s-2 min	M*



Bezpieczeństwo

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

Urządzenia należy używać wyłącznie:

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

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

Stojaka urządzenia wolno używać tylko z dostarczonym mikserem ręcznym.

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

Dzieciom nie wolno bawić się urządzeniem.

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

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

pl Zapobieganie szkodom materialnym

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

Zapobieganie szkodom materialnym

- ▶ Nigdy nie włączać pustego urządzenia.

- ▶ Nigdy nie używać pojemnika miksera w kuchenkach mikrofalowych lub piekarnikach.

Przegląd

→ Rys. 1

1	Suwak do przesuwania zamka
2	Otworki na zamek
3	Otworki (z zaślepkami) do mocowania narzędzi
4	Przyciski odblokowujące
5	Przycisk wyrzutowy
6	Przełącznik
7	Otwór tylny, zamykany
8	Miska do mieszania
9	Koło zębate napędowe
10	Zamek miksera ręcznego
11	Dźwignia zamka
12	Napęd miski
13	Przycisk zwalniający blokadę ramienia urządzenia
14	Stojak urządzenia z ramieniem
15	Trzepaczki Turbo
16	Ślimak napędowy
17	Haki do ugniatania
18	Pojemnik do miksowania z tworzywa sztucznego ¹
19	Końcówka miksująca ¹
20	Rozdrabniacz uniwersalny ^{1 2}

¹ W zależności od modelu

² oddzielna instrukcja obsługi

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

Elementy obsługi

Przycisk wyrzutowy

Do wyjmowania końcówek.

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

Suwak

Przesunięcie suwaka odblokowuje albo otwór na narzędzia , albo tylny otwór  urządzenia.

Suwak przesuwają tylko, gdy przełącznik jest ustawiony w pozycji 0.

Przyciski odblokowujące

Do wyjmowania przystawek z tylnego otworu.

Przełącznik

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

Uwaga: Gdy tylny otwór jest otwarty, przełącznik stopniowy 15 nie działa.

Narzędzia

Trzepaczki

Trzepaczki nadają się do następujących zastosowań:

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

Jak uzyskać optymalny rezultat:

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

Uwaga: Do przygotowywania majonezu używać miksującej.

Haki do ugniatania

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

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

Przygotowywanie urządzenia do pracy

Uwagi

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

→ Rys. **2** - **5**

Używanie urządzenia ze stojakiem

Używać tylko narzędzi, które zostały dostarczone ze stojakiem urządzenia.

→ Rys. **6** - **17**

Używanie urządzenia bez stojaka

→ Rys. **18** - **23**

Końcówka miksująca

Końcówka miksująca nie nadaje się do przygotowywania puree z samych ziemniaków lub z artykułów spożywczych o podobnej konsystencji.

Końcówka miksująca jest przystosowana do następujących zastosowań:

- miksowanie napojów
- przygotowywanie ciasta na naleśniki, majonezu, sosów i pożywienia dla niemowląt
- miksowanie gotowanych artykułów spożywczych, np. owoców, warzyw, zup na puree

Używanie końcówki miksującej

Uwagi

- Twarde artykuły spożywcze, takie jak jabłka, ziemniaki czy mięso, należy przed miksowaniem rozdrobnić.
- Do rozdrabniania surowych artykułów spożywczych bez dodatku płynu, np. cebuli, czosnku lub ziół, stosować rozdrabniacz uniwersalny.
- Przed rozpoczęciem przetwarzania artykułów spożywczych w garnku należy zdjąć garnek z płyty grzewczej.

→ Rys. **24** - **31**

Przykładowy przepis na majonez

- 1 jajo (żółtko i białko)
- 1 ŁS musztardy
- 1 ŁS soku cytrynowego lub octu
- 200-250 ml oleju
- Sól i pieprz do smaku

Przygotowywanie majonezu

Uwagi

- Przy użyciu końcówki miksującej można przygotowywać majonez tylko z pełnych jaj (białka i żółtka).
- Podczas przygotowywania majonezu powietrze znajdujące się pod końcówką miksującą utrudnia dobre połączenie składników. W celu uzyskania optymalnego rezultatu przed rozpoczęciem miksowania poczekać na ulotnienie się powietrza.

→ Rys. **32** - **36**

Przegląd procesu czyszczenia

Wyczyścić pojedyncze części zgodnie z opisem podanym w tabeli.

→ Rys. **37**

Przykłady zastosowania

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

Uwaga: W przypadku przepisów oznaczonych w tabeli symbolem gwiazdki (*) po każdym cyklu pracy urządzenie musi ostygnąć do temperatury pokojowej!

→ Rys. **38**

Usuwanie usterek

Urządzenie wyłącza się podczas przetwarzania składników.

System zabezpieczający przed przeciążeniem jest aktywny.

- ▶ Odłączyć wtyczkę sieciową urządzenia od gniazda i pozwolić urządzeniu wystygnąć, aby dezaktywować system zabezpieczający przed przeciążeniem.

Uwaga: Jeżeli zakłócenia nie da się usunąć, należy się zwrócić do serwisu.

Utylizacja zużytego urządzenia

- Urządzenie utylizować zgodnie z przepisami o ochronie środowiska naturalnego.

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



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

Serwis

Dokładne informacje na temat okresu i warunków gwarancji można uzyskać od naszego serwisu, od sprzedawcy urządzenia lub na naszej stronie internetowej.

Dane kontaktowe serwisu można znaleźć tutaj lub w dołączonym wykazie punktów serwisowych albo na naszej stronie internetowej.



Thank you for buying a Bosch Home Appliance!

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

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

Free and easy registration – also on mobile phones:

www.bosch-home.com/welcome

BOSCH
HOME APPLIANCES
SERVICE

Looking for help? You'll find it here.

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

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

www.bosch-home.com/service

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

BSH Hausgeräte GmbH

Carl-Wery-Straße 34
81739 München, GERMANY
www.bosch-home.com

A Bosch Company



8001309458 (040213)

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

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