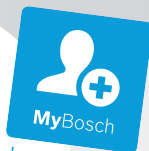




BOSCH



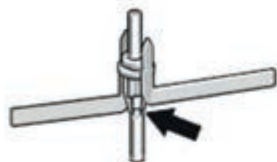
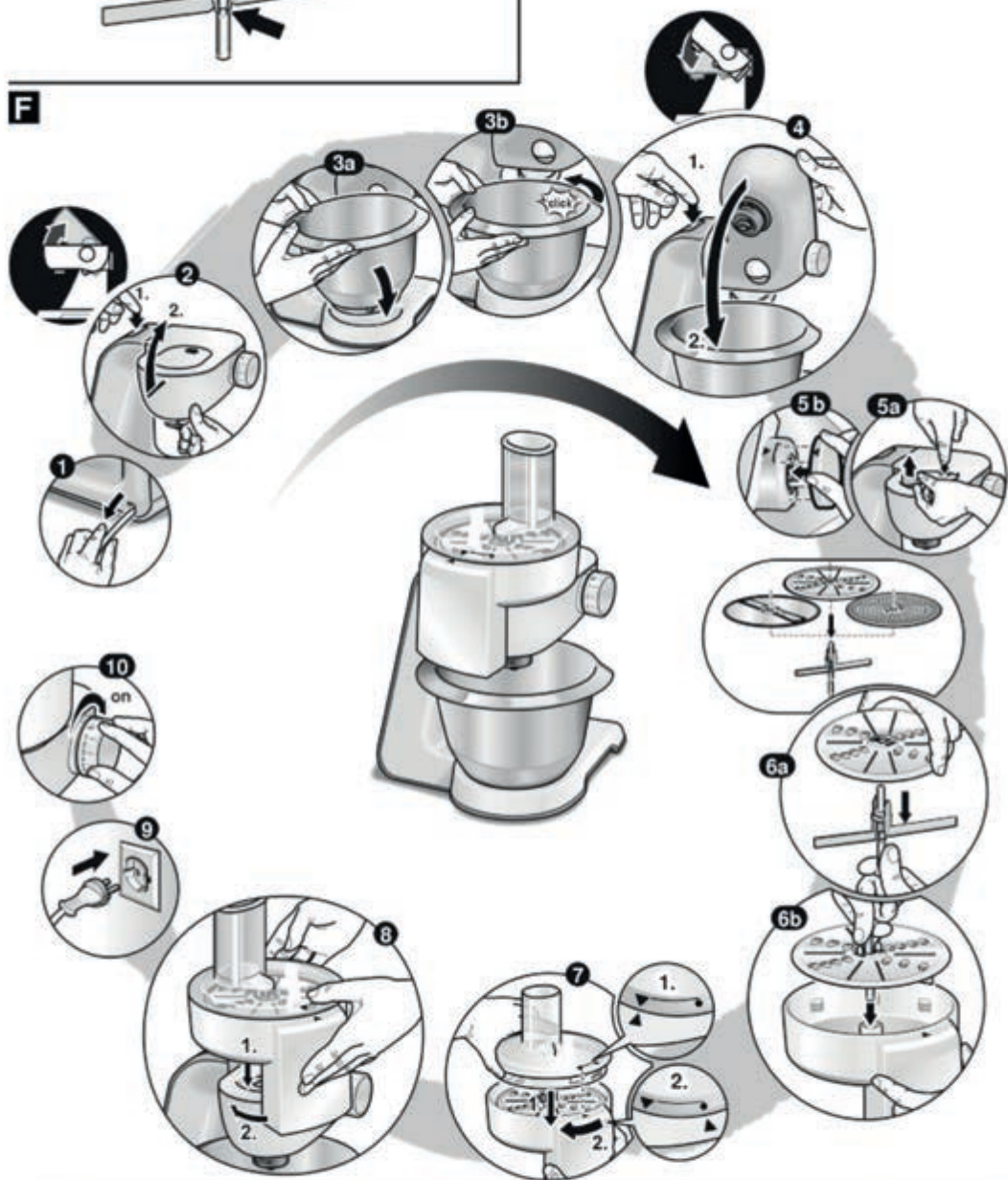
Register your
new device on
MyBosch now and
get free benefits:
[bosch-home.com/
welcome](https://bosch-home.com/welcome)

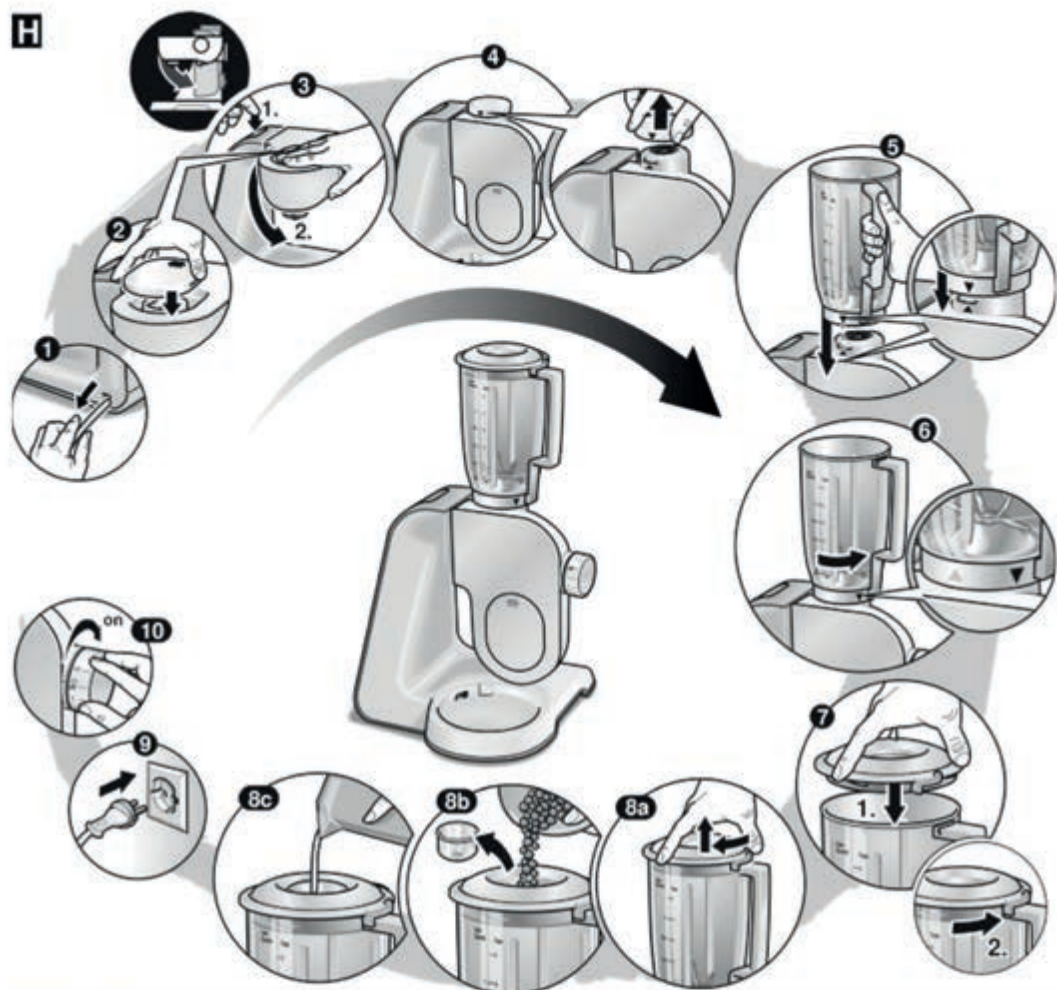
Universal-Küchenmaschine

MUM54270DE

[de]	Gebrauchsanleitung	Universal-Küchenmaschine	10
[fr]	Mode d'emploi	Robot ménager universel	22
[it]	Istruzioni per l'uso	Robot da cucina universale	35

D






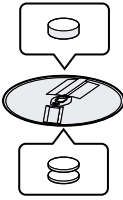



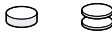

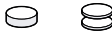
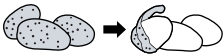

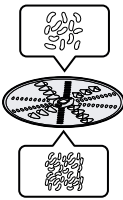

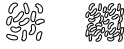


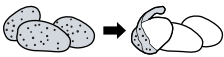









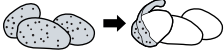



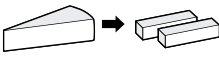






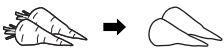

E**F****G**

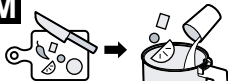






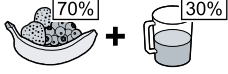

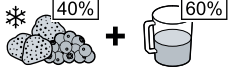

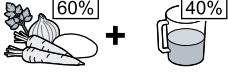



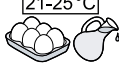






H**J**

K
 1.
↓
2.









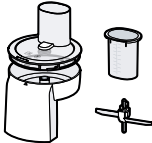



	4-8 °C		100-600 ml		7	1-6 min
	21-25 °C		1-8 x		7	4-6 min
			Σ 550-2400 g	↓	1	30 s
					5	4-5 min
			Σ 350-550 g	↓	1	30 s
					3	3-6 min
			Σ 560-1100 g	↓	1	30 s
					3	5-6 min
					350-750 g	↓
			3	6-7 min		
				↓	1	30 s
					3	4-5 min

L

			 MAX	 1-7/ M
			1000 g	7
			1000 g	5
			1000 g	5
			1000 g	5
			1000 g	6
			1000 g	7
			1000 g	6
			1000 g	5
			800 g	7
			1000 g	7
			1000 g	7
			1000 g	5
			800 g	7
			1000 g	6
			1000 g	6
			1000 g	6

M 		 MIN-MAX	 1-7 / M	 00:00
		300-1000 g	7	45-120 s
		300-1000 g	7	45-120 s
		300-1250 g	7	45-120 s
		300-1250 g	7	45-120 s
		300-750 g	7	45-120 s
		1 x 	7	150 s
		350-1000 g	7	45-90 s
		5-10 x 10 g	M	2-4 x 2 s

N

					
	✓	✗	✗	✗	✗
	✓	✓	✓	✓	✓
	✓	✓	✓	✓	✓
	✓	✓	✓	✓	✓
	✗	✓	✓	✓	✗
	✓	✓	✓	✓	✓

Bestimmungsgemäßer Gebrauch

Dieses Gerät ist nur für den privaten Haushalt und das häusliche Umfeld bestimmt. Gerät nur für haushaltsübliche Verarbeitungsmengen und -zeiten benutzen.

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

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

Wichtige Sicherheitshinweise

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

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

Stromschlaggefahr und Brandgefahr!

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

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

Verletzungsgefahr!

- Vor dem Auswechseln von Zubehör oder Zusatzteilen, die im Betrieb bewegt werden, muss das Gerät ausgeschaltet und vom Netz getrennt werden. Nach dem Ausschalten läuft der Antrieb kurze Zeit nach. Vollständigen Stillstand des Antriebs abwarten.
- Schwenkarm nicht verstellen, während das Gerät eingeschaltet ist.
- Werkzeuge nur mit eingesetzter Schüssel, angebrachtem Deckel und aufgesetzten Antriebsschutzdeckeln betreiben! Bei Verwendung von Zubehör Schüssel, Deckel und Antriebsschutzdeckel je nach Anweisung anbringen!
- Während des Betriebes nie mit Händen in die Schüssel oder den Einfüllschacht greifen. Keine Gegenstände (z. B. Kochlöffel) in die Schüssel oder den Einfüllschacht einführen. Hände, Haar, Kleidung und andere Utensilien von rotierenden Teilen fern halten.
- Niemals Werkzeuge und Zubehör oder 2 Zubehöre gleichzeitig verwenden. Bei Gebrauch des Zubehörs sowohl diese, wie auch die jeweils beigelegten Gebrauchsanleitungen beachten.
- Zubehör nur im komplett zusammengesetzten Zustand verwenden. Zubehör nie am Grundgerät zusammenbauen. Zubehör nur in der dafür vorgesehenen Arbeitsposition verwenden.
- Nicht in die scharfen Messer und Kanten der Zerkleinerungsscheiben greifen. Zerkleinerungsscheiben nur am Rand anfassen!
- Mixermesser nicht mit bloßen Händen berühren.
- Niemals in den aufgesetzten Mixer greifen! Mixer nie ohne aufgesetzten Deckel betreiben.
- Vorsicht beim Umgang mit den scharfen Messern, bei der Entleerung des Behälters und bei der Reinigung.

Verbrühungsgefahr!

Beim Verarbeiten von heißem Mixgut tritt Dampf durch den Trichter im Deckel aus.

Erstickungsgefahr!

Kinder nicht mit Verpackungsmaterial spielen lassen.

Achtung!

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

Wichtig!

Das Gerät nach jeder Verwendung oder nach längerem Nichtgebrauch unbedingt gründlich reinigen (→ „*Reinigen und Pflegen*“ siehe Seite 17).

Erläuterung der Symbole am Gerät bzw. Zubehör



Anweisungen der Gebrauchsanleitung befolgen.



Vorsicht! Rotierende Messer.



Vorsicht! Rotierende Werkzeuge.
Nicht in die Nachfüllöffnung greifen.

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

Inhalt

Bestimmungsgemäßer Gebrauch.....	10
Wichtige Sicherheitshinweise	10
Sicherheitssysteme	12
Auf einen Blick	13
Arbeitspositionen.....	13
Bedienen	14
Reinigen und Pflegen.....	17
Aufbewahrung.....	18
Hilfe bei Störungen	18
Anwendungsbeispiele	19
Sonderzubehör	20
Entsorgung.....	20
Garantiebedingungen	21

Sicherheitssysteme

Einschaltsicherung

Siehe Tabelle „Arbeitspositionen“. Das Gerät lässt sich in Position 1 und 3 nur einschalten:

- wenn die Schlüssel (11) eingesetzt und bis zum Einrasten gedreht wurde.

Wiedereinschaltsicherung

Bei Stromunterbrechung bleibt das Gerät eingeschaltet, aber der Motor läuft danach nicht wieder an. Zum Wiedereinschalten Drehschalter auf **0/off** drehen, dann einschalten.

Überlastsicherung

Schaltet der Motor während der Benutzung selbständig ab, ist der Überlastungsschutz aktiviert. Eine mögliche Ursache kann die gleichzeitige Verarbeitung zu großer Mengen an Lebensmitteln sein.

Zum Verhalten bei Aktivierung eines Sicherheitssystems siehe „Hilfe bei Störungen“.

Das Gerät ist wartungsfrei.

Auf einen Blick

Bild :

Grundgerät

- 1 **Entriegelungstaste**
 - 2 **Schwenkarm**
„Easy Armlift“-Funktion zur Unterstützung der Bewegung des Armes nach oben (siehe „Arbeitspositionen“).
 - 3 **Drehschalter**
Nach dem Ausschalten (Stellung **0/off**) läuft das Gerät automatisch in die optimale Position zum Wechseln der Werkzeuge.
0/off = Stopp
M = Momentschaltung mit höchster Drehzahl, Schalter für gewünschte Mixdauer festhalten.
Stufe **1-7**, Arbeitsgeschwindigkeit:
1 = niedrige Drehzahl – langsam,
7 = hohe Drehzahl – schnell.
 - 4 **Betriebsanzeige**
Leuchtet während des Betriebes (Drehschalter auf **M** oder **1-7**). Blinkt bei Fehlern in der Bedienung des Gerätes, beim Auslösen der elektronischen Sicherung bzw. bei einem Gerätedefekt, siehe Kapitel „Hilfe bei Störungen“.
 - 5 **Antriebsschutzdeckel**
Zum Abnehmen des Antriebsschutzdeckels auf den hinteren Bereich drücken und Deckel abnehmen.
 - 6 **Antrieb für**
– **Durchlaufschnitzler** und
– **Zitruspresse** (Sonderzubehör*
Bei Nichtgebrauch Antriebsschutzdeckel aufsetzen.
 - 7 **Antrieb für Werkzeuge**
(Rührbesen, Schlagbesen, Knethaken) und **Fleischwolf** (Sonderzubehör*)
 - 8 **Mixerantriebsschutzdeckel**
 - 9 **Antrieb für Mixer** (Sonderzubehör*)
Bei Nichtgebrauch Mixerantriebsschutzdeckel aufsetzen.
 - 10 **Kabelaufbewahrung**
Kabel im Kabelfach verstauen
- Schüssel mit Zubehör**
- 11 **Edelstahl-Rührschüssel**
 - 12 **Deckel**

Werkzeuge

- 13 **Rührbesen**
- 14 **Schlagbesen**
- 15 **Knethaken mit Teigabweiser**
- 16 **Zubehörtasche**
Zur Aufbewahrung der Werkzeuge und Zerkleinerungsscheiben.

Durchlaufschnitzler

- 17 **Stopfer**
- 18 **Deckel mit Einfüllschacht**
- 19 **Zerkleinerungsscheiben**
 - a Schneidwendescheibe – dick / dünn
 - b Raspelwendescheibe – grob / fein
 - c Reibscheibe – fein
 - d Reibscheibe – grob
 - e Asiagemüse-Scheibe

20 Scheibenträger

21 Gehäuse mit Auslassöffnung

Mixer*

- 22 **Mixbecher**
- 23 **Deckel**
- 24 **Trichter**

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

Arbeitspositionen

Bild :








Achtung!

Gerät nur betreiben, wenn Werkzeug / Zubehör nach dieser Tabelle am richtigen Antrieb und in der richtigen Position angebracht und in Arbeitsstellung ist. Der Schwenkarm muss in jeder Arbeitsposition eingerastet sein.

Hinweis: Der Schwenkarm ist mit der „Easy Armlift“-Funktion ausgestattet, welche die Bewegung des Schwenkarmes nach oben unterstützt.

Einstellen der Arbeitsposition:

- Entriegelungstaste drücken und Schwenkarm bewegen. Bewegung mit einer Hand unterstützen.
- Schwenkarm bis zum Einrasten auf die gewünschte Position bewegen.

Position	Antrieb	Werkzeug/ Zubehör	Arbeitsge- schwindigkeit
1	7		1-7
			1-5
			1-3
2	7	*	–
3	6		3-7
			3-5
4	9		5-7
	7		5-7

* Einsetzen / Abnehmen von Schlag-, Rührbesen und Knethaken.

Bedienen

⚠ Verletzungsgefahr!

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

Achtung!


Gerät nur mit Zubehör / Werkzeug in Arbeitsstellung betreiben. Gerät nicht leer betreiben. Gerät und Zubehörteile keinen Hitzequellen aussetzen. Teile sind nicht mikrowellengeeignet.

- Gerät und Zubehör vor dem ersten Gebrauch gründlich reinigen, siehe „Reinigen und Pflegen“.

Vorbereiten

- Grundgerät auf glatten und sauberen Untergrund stellen.
- Kabel herausziehen (Bild 9).
- Netzstecker einstecken.

Schüssel und Werkzeuge

Beachten Sie die Anwendungsbeispiele in der Tabelle. 

⚠ Verletzungsgefahr durch rotierende Werkzeuge

Während des Betriebes nie in die Schüssel greifen. Nur mit aufgesetztem Deckel (12) arbeiten!

Werkzeug nur bei Stillstand des Antriebes wechseln – nach dem Ausschalten läuft der Antrieb kurze Zeit nach und bleibt in der Werkzeugwechselposition stehen. Schwenkarm erst nach Stillstand des Werkzeugs bewegen.

Nicht genutzte Antriebe stets mit den Antriebsschutzdeckeln abdecken.

Achtung!

Schüssel nur für Arbeiten mit diesem Gerät verwenden.

Rührbesen (13)

zum Rühren von Teig, z. B. Kuchenteig, Obstkuchen usw. und zum Unterheben von Zutaten wie Rosinen und Schokoladenstückchen



Schlagbesen (14)

zum Schlagen von Eischnee und Sahne (mindestens 30 % Fettgehalt) und zum Mischen von Biskuitteig



Knethaken (15)

zum Kneten von Teig, z. B. Hefeteig, Brotteig, Pizzateig, Nudelteig, Gebäckteig und zum Unterheben von Zutaten wie Saaten in den Teig



Arbeiten mit der Schüssel und den Werkzeugen (Bild D):

- Entriegelungstaste drücken und Schwenkarm in Position 2 bringen.
- Schüssel einsetzen:
Nach vorne geneigte Schüssel aufsetzen und dann abstellen, gegen den Uhrzeigersinn bis zum Einrasten drehen.
- Je nach Verarbeitungsaufgabe Rührbesen, Schlagbesen oder Knethaken bis zum Einrasten in den Antrieb einstecken.



Hinweis:

Beim Knethaken Teigabweiser drehen, bis der Knethaken einrasten kann (Bild D-4b).

- Die zu verarbeitenden Zutaten in die Schüssel einfüllen.
- Entriegelungstaste drücken und Schwenkarm in Position 1 bringen.
- Deckel aufsetzen.
- Drehschalter auf gewünschte Stufe stellen.



Zutaten nachfüllen

- Gerät am Drehschalter ausschalten.
- Zutaten durch die Nachfüllöffnung im Deckel nachfüllen.

oder

- Deckel abnehmen.
- Entriegelungstaste drücken und Schwenkarm in Position 2 bringen.
- Zutaten einfüllen.



Nach der Arbeit

- Gerät am Drehschalter ausschalten.
- Netzstecker ziehen.
- Deckel abnehmen.
- Entriegelungstaste drücken und Schwenkarm in Position 2 bringen.
- Werkzeug aus dem Antrieb nehmen.
- Schüssel entnehmen.
- Alle Teile reinigen, siehe „Reinigen und Pflegen“.



Durchlaufschneider

Beachten Sie die Anwendungsbeispiele in der Tabelle.

⚠ Verletzungsgefahr

Nicht in die scharfen Messer und Kanten der Zerkleinerungsscheiben greifen. Zerkleinerungsscheiben nur am Rand anfassen! Durchlaufschneider nur bei Stillstand des Antriebes und bei gezogenem Netzstecker aufsetzen / abnehmen. Nicht in den Einfüllschacht greifen.

Achtung!

Durchlaufschneider nur in komplett zusammengesetztem Zustand verwenden. Durchlaufschneider nie am Grundgerät zusammenbauen. Durchlaufschneider nur in der aufgeführten Betriebsposition betreiben.

Schutz vor Überlastung (Bild E):

Um bei einer Überlastung des Durchlaufschneiders größere Schäden an Ihrem Gerät zu verhindern, verfügt die Antriebswelle des Durchlaufschneiders über eine Einkerbung (Sollbruchstelle). Bei Überlastung bricht die Antriebswelle an dieser Stelle.

Ein neuer Scheibenträger mit Antriebswelle ist beim Kundendienst erhältlich.

Schneidwendescheibe – dick / dünn



zum Schneiden von Lebensmitteln in dicke oder dünne Scheiben, z. B. Obst und Gemüse.

Kennzeichnung:

- 1 = dicke Scheiben
- 3 = dünne Scheiben

Hinweis: Nicht geeignet zur Verarbeitung von Hartkäse, Brot, Brötchen oder Schokolade.

Tipp: Schneiden Sie gekochte Kartoffeln erst nach dem Auskühlen.

Raspelwendescheibe – grob / fein



zum Raspeln von Lebensmitteln in grobe oder feine Stücke, z. B. Obst, Gemüse oder Käse, wie Gouda oder Edamer.

Kennzeichnung:

- 2 = grobe Seite
- 4 = feine Seite

Hinweis: Nicht geeignet zur Verarbeitung von Nüssen oder Hartkäse, z. B. Parmesan.

Tipp: Raspeln Sie Weichkäse mit der groben Seite.

Reibscheibe – fein

zum Raspeln von Lebensmitteln fein, z. B. Nüsse oder Hartkäse, wie Parmesan.



Hinweis: Nicht geeignet zur Verarbeitung von Weichkäse und Schnittkäse.

Reibscheibe – grob

zum Reiben roher Kartoffeln z.B. für Reibekuchen oder Klöße.



Asiagemüse-Scheibe

zum Schneiden von Lebensmitteln in feine Streifen, z. B. Obst und Gemüse.



Arbeiten mit dem Durchlaufschnitzler

Bild 1:

- Entriegelungstaste drücken und Schwenkarm in Position 2 bringen.
- Schüssel einsetzen:
Nach vorne geneigte Schüssel aufsetzen und dann abstellen, gegen den Uhrzeigersinn bis zum Einrasten drehen.



- Entriegelungstaste drücken und Schwenkarm in Position 3 bringen.
- Antriebsschutzdeckel vom Antrieb des Durchlaufschnitzlers abnehmen (Bild 5a).



- Scheibenträger am unteren Ende festhalten, dabei müssen die beiden Spitzen nach oben zeigen.
- Gewünschte Schneid- oder Raspelscheibe vorsichtig auf die Spitzen des Scheibenträgers auflegen (Bild 6a).
Bei Wende-Scheiben darauf achten, dass die gewünschte Seite nach oben zeigt.

- Scheibenträger am oberen Ende ergreifen und in das Gehäuse einsetzen (Bild 6b).
- Deckel aufsetzen (Markierung beachten) und im Uhrzeigersinn bis zum Anschlag drehen.
- Durchlaufschnitzler wie in Bild 8 gezeigt auf den Antrieb setzen und im Uhrzeigersinn bis zum Anschlag drehen.
- Drehschalter auf empfohlene Stufe stellen.
- Zu verarbeitende Lebensmittel in den Einfüllschacht geben und mit dem Stopfer nachschieben.

Achtung!

Einen Rückstau des Schneidgutes in der Auslassöffnung vermeiden.

Tipp: Für gleichmäßige Schneidergebnisse dünnes Schnittgut bundweise verarbeiten.

Hinweis: Sollten zu verarbeitende Lebensmittel im Durchlaufschnitzler festklemmen, Küchenmaschine ausschalten, Netzstecker ziehen, Stillstand des Antriebes abwarten, Deckel des Durchlaufschnitzlers abnehmen und Einfüllschacht entleeren.

Nach der Arbeit

- Gerät am Drehschalter ausschalten.
- Durchlaufschnitzler gegen den Uhrzeigersinn drehen und abnehmen.
- Deckel gegen den Uhrzeigersinn drehen und abnehmen.
- Scheibenträger mit Scheibe entnehmen. Dazu mit dem Finger von unten gegen die Antriebswelle drücken (Bild 6).
- Teile reinigen.

Mixer

Beachten Sie die Anwendungsbeispiele in der Tabelle.

Verletzungsgefahr durch scharfe Messer / rotierenden Antrieb!

Nie in den aufgesetzten Mixer greifen! Mixer nur bei Stillstand des Antriebes abnehmen / aufsetzen! Den Mixer nur im zusammen gesetzten Zustand und mit aufgesetztem Deckel betreiben. Mixer nicht leer betreiben.

⚠ Verbrühungsgefahr!

Beim Verarbeiten von heißem Mixgut tritt Dampf durch den Trichter im Deckel aus.

Arbeiten mit dem Mixer**Bild :**

- Entriegelungsknopf drücken und Schwenkarm in Position 4 bringen.
- Mixerantriebsschutzdeckel abnehmen.
- Mixbecher aufsetzen (Markierung am Griff auf Markierung am Grundgerät) und gegen den Uhrzeigersinn bis zum Anschlag drehen.
- Zutaten einfüllen.
Maximalmenge flüssig = 1,25 Liter;
Maximalmenge schäumende oder heiße Flüssigkeiten = 0,75 Liter.
- Deckel aufsetzen und gegen den Uhrzeigersinn bis zum Anschlag in den Mixergriff drehen. Der Deckel muss eingerastet sein.
- Drehschalter auf gewünschte Stufe stellen.

**Zutaten nachfüllen****Bild -8:**

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

Nach der Arbeit

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

Tip: Mixer am besten sofort nach Gebrauch reinigen.

⚠ Achtung!

Durch ungeeignete Lebensmittel kann das Gerät beschädigt werden.

- Keine heißen Lebensmittel über 70 °C im Mixbecher verarbeiten.
- Keine tiefgefrorenen Lebensmittel verarbeiten, ausgenommen Eiswürfel, wenn sie in eine ausreichende Menge Flüssigkeit gegeben wurden.

- Keine Lebensmittel verarbeiten, die harte Bestandteile enthalten. Vor der Verarbeitung von Kern- und Steinobst (Äpfel, Pfirsiche usw.) die Kerne oder Steine entfernen.

Hinweise

Einschränkungen für die Verarbeitung:

- Keine Zutaten wie Mandeln, Zwiebeln, Petersilie und Fleisch zerkleinern.
- Der Mixer kann Aufstriche wie Erdnussbutter, Kokosnussbutter oder Nussmus nicht herstellen.
- Feste Lebensmittel mit ausreichend Flüssigkeit mischen.
- Pulverförmige Lebensmittel vor dem Mixen mit ausreichend Flüssigkeit mischen oder vollständig in Flüssigkeit lösen. Pulverförmige Lebensmittel sind z. B. Puderzucker, Kakaopulver, geröstete Sojabohnen, Mehl, Eiweißpulver.

Reinigen und Pflegen

Die verwendeten Zubehöreile müssen nach jedem Gebrauch gründlich gereinigt werden.

→ Tabelle 

Achtung!

Keine scheuernden Reinigungsmittel verwenden. Oberflächen können beschädigt werden.

Grundgerät reinigen**⚠ Stromschlaggefahr!**

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

- Netzstecker ziehen.
- Grundgerät und Antriebsschutzdeckel feucht abwischen. Bei Bedarf etwas Spülmittel benutzen.
- Gerät anschließend trockenreiben.

Schüssel und Werkzeug reinigen

Schüssel und Werkzeuge sind spülmaschinenfest.

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

Durchlaufschnitzler reinigen

Alle Teile des Durchlaufschnitzlers sind spülmaschinenfest.

Typ: Zum Entfernen von rotem Belag nach der Verarbeitung von z. B. Karotten etwas Speiseöl auf ein Tuch geben und den Durchlaufschnitzler (nicht die Zerkleinerungsscheiben) damit abreiben. Durchlaufschnitzler dann spülen.

Mixer reinigen

⚠ Verletzungsgefahr durch scharfe Messer!

Mixermesser nicht mit bloßen Händen berühren.

Mixerbecher, Deckel und Trichter sind spülmaschinenfest.

Typ: Nach der Verarbeitung von Flüssigkeiten reicht es oft, den Mixer zu reinigen, ohne ihn vom Gerät abzunehmen. Dazu 700ml Wasser mit einem Tropfen Spülmittel in den aufgesetzten Mixer geben. Für ca. 1 Minute den Mixer einschalten (Stufe 7). Spülwasser ausschütten und Mixer mit klarem Wasser ausspülen.

Wichtiger Hinweis

Zubehörtasche bei Bedarf reinigen. Pflegehinweise in der Tasche beachten.

Aufbewahrung

⚠ Verletzungsgefahr!

Bei Nichtbenutzung des Gerätes den Netzstecker ziehen.

Bild :

- Werkzeuge und Zerkleinerungsscheiben in der Zubehörtasche verstauen.
- Zubehörtasche in der Schüssel aufbewahren.

Hilfe bei Störungen

⚠ Verletzungsgefahr!

Vor Behebung einer Störung den Netzstecker ziehen.

Wichtiger Hinweis

Ein Fehler in der Bedienung des Gerätes, ein Auslösen der elektronischen Sicherungen bzw. ein Gerätedefekt wird durch Blinken der Betriebsanzeige angezeigt.

Der Schwenkarm muss in jeder Arbeitsposition eingerastet sein.

Versuchen Sie als Erstes das aufgetretene Problem an Hand der folgenden Hinweise zu beseitigen.

Störung

Gerät läuft nicht an.

Abhilfe

- Stromversorgung überprüfen.
- Netzstecker überprüfen.
- Schwenkarm kontrollieren. Richtige Position? Eingerastet?
- Mixer bzw. Schüssel bis zum Anschlag festdrehen.
- Mixerdeckel aufsetzen und bis zum Anschlag festdrehen.
- Antriebsschutzdeckel an nicht genutzten Antrieben anbringen.
- Die Wiedereinschaltssicherung ist aktiv. Gerät auf **0/off** stellen und dann zurück auf gewünschte Stufe stellen.

Störung

Gerät schaltet während der Benutzung ab. Die Überlastsicherung ist aktiviert. Es wurden zu viele Lebensmittel gleichzeitig verarbeitet.

Abhilfe

- Gerät abschalten.
- Verarbeitungsmenge reduzieren.

Störung

Bei laufendem Antrieb wurde versehentlich die Entriegelungstaste betätigt. Der Schwenkarm bewegt sich nach oben. Der Antrieb schaltet ab, bleibt aber nicht in der Werkzeugwechselform stehen.

Abhilfe

- Drehschalter auf **0/off** stellen.
- Schwenkarm in Position **1** bringen.
- Gerät einschalten (Stufe 1).
- Gerät wieder ausschalten.



Werkzeug bleibt in Werkzeugwechselposition stehen.

Störung

Mixer beginnt nicht zu arbeiten oder bleibt während der Benutzung stehen, der Antrieb „brummt“. Das Messer ist blockiert.

Abhilfe

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

Wichtiger Hinweis

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

Anwendungsbeispiele

Beachten Sie die allgemeinen Empfehlungen in den Tabellen. **K**, **L** und **M**.

Zulässige Höchstmengen nicht überschreiten.

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) ca. 4-6 Minuten auf Stufe 7 mit dem Schlagbesen schaumig schlagen.
- Drehschalter auf Stufe 1 stellen und das gesiebte Mehl und Stärkemehl in ca. ½ bis 1 Minute löffelweise untermischen.

Höchstmenge: 2 x Grundrezept



Rührteig

Grundrezept

- 3-4 Eier
- 200-250 g Zucker
- 1 Prise Salz
- 1 Päckchen Vanillezucker oder Schale von ½ Zitrone
- 200-250 g Butter oder Margarine (Raumtemperatur)
- 500 g Mehl
- 1 Päckchen Backpulver
- 125 ml Milch
- Alle Zutaten ca. ½ Minute auf Stufe 1, dann ca. 4-5 Minuten auf Stufe 5 mit dem Rührbesen verrühren.

Höchstmenge: 1¾ x Grundrezept



Schwerer Fruchtkuchen

Basic recipe

- 3 Eier
- 135 g Zucker
- 135 g Margarine
- 255 g Mehl
- 10 g Backpulver
- 150 g Korinthen
- 150 g gemischte Trockenfrüchte
- Rührbesen einsetzen.
- Alle Zutaten außer den Trockenfrüchten einfüllen.
- 30 Sekunden auf Stufe 1 verarbeiten.
- Dann 3-5 Minuten auf Stufe 5 verarbeiten.
- Auf Stufe 2 stellen.
- Innerhalb von 30-60 Sekunden die Trockenfrüchte dazugeben.

Höchstmenge: 2 x Grundrezept



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. 3-6 Minuten auf Stufe 3 mit dem Rührbesen verarbeiten.



Ab 250 g Mehl:

- Zutaten mit dem Knethaken ca. ½ Minute auf Stufe 1, dann ca. 5-6 Minuten auf Stufe 3 kneten.

Höchstmenge: 2 x Grundrezept

Hefeteig

Grundrezept

- 500 g Mehl
- 1 Ei
- 80 g Fett (Raumtemperatur)
- 80 g Zucker
- 200-250 ml lauwarme Milch
- 25 g frische Hefe oder 1 Päckchen
- Trockenhefe
- Schale von ½ Zitrone
- 1 Prise Salz
- Alle Zutaten ca. ½ Minute auf Stufe 1, dann ca. 3-6 Minuten auf Stufe 3 mit dem Knethaken verarbeiten.

Höchstmenge: 1¾ x Grundrezept

Nudelteig

Grundrezept

- 300 g Mehl
- 3 Eier
- nach Bedarf 1-2 EL (10-20 g) kaltes Wasser
- Alle Zutaten ca. 3 bis 5 Minuten auf Stufe 3 zu einem Teig verarbeiten.

Höchstmenge: 1,5 x Grundrezept

Brotteig

Grundrezept

- 750 g Mehl
- 2 Päckchen Trockenhefe
- 2 TL Salz
- 450-500 ml warmes Wasser
- Alle Zutaten ca. ½ Minute auf Stufe 1, dann ca. 6-7 Minuten auf Stufe 3 mit dem Knethaken verarbeiten.

Mayonnaise

- 1 Ei
 - 1 TL Senf
 - ¼ l Öl
 - 1 EL Zitronensaft oder Essig
 - 1 Prise Salz
 - 1 Prise Zucker
- Zutaten müssen Zimmertemperatur haben. Zubereitung von Mayonnaise ist nur mit ganzen Eiern möglich.

- Zutaten (außer Öl) einige Sekunden auf Stufe 3 oder 4 im Mixer verarbeiten.
- Mixer auf Stufe 7 schalten und das Öl langsam durch den Trichter gießen und so lange weiter mischen, bis die Mayonnaise emulgiert.

Mayonnaise bald verbrauchen, nicht aufbewahren.



Sonderzubehör

Sonderzubehör/Zubehör können Sie beim Kundendienst, im Fachhandel oder im Internet kaufen. Verwenden Sie nur Originalzubehör, da dieses genau auf Ihr Gerät abgestimmt ist.

Zubehör ist gerätespezifisch. Geben Sie beim Kauf immer die genaue Bezeichnung (E-Nr.) Ihres Geräts an.

Welches Zubehör für Ihr Gerät verfügbar ist, erfahren Sie in unserem Katalog, im Online-Shop oder beim Kundendienst.

www.bosch-home.com

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.

Conformité d'utilisation

Cet appareil est destiné exclusivement à une utilisation domestique et non professionnelle. Utiliser cet appareil uniquement pour des quantités de préparations culinaires courantes et pour des durées de service normales.

Cet appareil convient pour mélanger, pétrir et fouetter des produits alimentaires. L'appareil ne doit pas servir à transformer d'autres substances ou objets. D'autres applications sont possibles à condition d'utiliser d'autres accessoires homologués par le fabricant. Utiliser l'appareil uniquement avec des pièces et accessoires d'origine homologués. Ne jamais utiliser les accessoires destinés à d'autres appareils.

N'utiliser l'appareil que dans des pièces intérieures à température ambiante et jusqu'à 2000 m au-dessus du niveau de la mer.

Consignes de sécurité importantes

Lire attentivement cette notice d'utilisation. Respecter les instructions qu'elle contient et la ranger soigneusement! Si l'appareil change de propriétaire, lui remettre 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 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.

Risque de chocs électriques et d'incendie !

- 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'écartier 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.
- Allumez et éteignez l'appareil uniquement par l'interrupteur rotatif.
- Ne jamais raccorder l'appareil à des minuteries ou à des prises pouvant être commandées à distance. Surveiller toujours l'appareil pendant son fonctionnement!

- Ne jamais poser l'appareil sur des surfaces chaudes (tables de cuisson p. ex.) ou à proximité de celles-ci. Ne pas mettre le cordon d'alimentation en contact avec des éléments brûlants et ne pas le faire glisser sur des arêtes vives.
- Ne jamais plonger l'appareil de base dans l'eau ou le mettre dans un lave-vaisselle. Ne jamais utiliser 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 !

- L'appareil doit être éteint et débranché du secteur avant de procéder au changement d'accessoires ou de pièces complémentaires mobiles en fonctionnement. Après extinction de l'appareil, son moteur continue de tourner brièvement. Attendre l'arrêt complet de l'entraînement.
- Ne pas déplacer le bras pivotant lorsque l'appareil est allumé.
- Exploiter les ustensiles uniquement lorsque le bol, son couvercle ainsi que les couvercles de protection des entraînements sont mis en place ! Lors de l'utilisation d'ustensiles, monter le bol, son couvercle et les couvercles de protection des entraînements conformément à la notice !
- Pendant le fonctionnement, ne jamais introduire les mains dans le bol ni dans l'ouverture pour ajout. Ne pas introduire d'objet (p. ex. cuillère en bois) dans le bol ni dans l'ouverture pour ajout. Tenir les mains, les cheveux, les vêtements et autres ustensiles à distance des pièces en rotation.
- Ne jamais utiliser simultanément des ustensiles et accessoires ni 2 accessoires. Lors de l'utilisation des accessoires, respecter aussi bien la présente notice que les notices d'utilisation jointes.
- Utiliser uniquement l'accessoire à l'état entièrement assemblé. Ne jamais assembler les accessoires sur l'appareil de base. Utiliser uniquement l'accessoire dans la position de travail prévue.
- N'approchez pas les doigts des lames et des arêtes, tranchantes, des disques à réduire. Ne saisissez les disques à réduire que par leurs bords !
- Ne touchez pas les lames du mixeur avec les mains nues.
- Ne jamais introduire les doigts dans le mixeur en place ! Ne jamais exploiter l'appareil sans couvercle.
- Attention quand vous manipulez les lames acérées lors du vidage du récipient ou de son nettoyage.

Risque de brûlures !

Lorsque vous traitez des aliments mélangés très chauds, de la vapeur traverse l'entonnoir ménagé dans le couvercle.

Risque d'asphyxie !

Ne jamais laisser les enfants jouer avec les emballages.

Attention !

Ne jamais laisser l'appareil allumé plus longtemps que nécessaire au traitement des produits alimentaires. Ne pas faire tourner l'appareil à vide.

Important !

Nettoyer soigneusement l'appareil après chaque utilisation ou après une longue durée sans utilisation (→ « *Nettoyage et entretien* » voir page 30).

Explication des symboles sur l'appareil et les accessoires



Respectez les instructions figurant dans la notice d'utilisation.



Prudence ! Lames rotatives.



Prudence ! Accessoires rotatifs.
N'introduisez pas les doigts dans l'orifice d'ajout.

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.....	22
Consignes de sécurité importantes	22
Systèmes de sécurité.....	25
Vue d'ensemble	25
Positions de travail	26
Utilisation	26
Nettoyage et entretien.....	30
Rangement.....	31
Aide en cas de dérangement.....	31
Exemples d'utilisation	32
Accessoires en option	34
Mise au rebut	34
Garantie.....	34

Systèmes de sécurité

Sécurité anti-enclenchement

Voir le tableau « Positions de travail ». L'appareil se met en marche sur les positions **1** et **3** uniquement :

- si vous avez mis le bol (11) en place et l'avez fait tourner jusqu'à ce qu'il encrante.

Sécurité anti-réenclenchement

En cas de coupure de courant, l'appareil reste en position allumée mais le moteur ne redémarre pas une fois le courant revenu. Pour rallumer, tournez l'interrupteur rotatif sur **0/off** puis ramenez-le en position allumée.

Sécurité anti-surcharge

Si le moteur s'éteint tout seul pendant l'utilisation, ceci signifie que la protection anti-surcharge s'est activée. L'une des causes possibles : trop grande quantité d'aliments traitée en même temps.

Pour savoir comment procéder si le système de sécurité s'active, voir « Aide en cas de dérangement ».

L'appareil ne nécessite aucun entretien.

Vue d'ensemble

Figure **A** :

Appareil de base

1 Touche de déverrouillage

2 Bras pivotant

Fonction « Easy Armlift » pour assister le mouvement montant du bras (voir « Positions de travail »).

3 Interrupteur rotatif

Après l'extinction (position **0/off**), l'appareil se rend automatiquement sur la position optimale pour changer les accessoires.

0/off = Arrêt

M = Touche pulse, avec vitesse la plus élevée, maintenez l'interrupteur pendant la durée de fonctionnement souhaitée.

Vitesse **1-7**, vitesse de travail :

1 = vitesse basse – marche lente,

7 = vitesse élevée – marche rapide.

4 Voyant de fonctionnement

Il reste allumé pendant la marche (interrupteur rotatif sur **M** ou **1-7**).

Il clignote en cas d'erreurs pendant l'utilisation de l'appareil, si le fusible électronique disjoncte ou en présence d'un défaut dans l'appareil, voir le chapitre « Aide en cas de dérangement ».

5 Couvercle protégeant le mécanisme d'entraînement

Pour retirer le couvercle protégeant l'entraînement, appuyez sur la zone arrière puis retirez le couvercle.

6 Entraînement pour

- **accessoire râpeur / éminceur** et
- **presse-agrumes** (accessoire en option*).

Lorsque vous n'utilisez pas l'entraînement, protégez-le avec son couvercle.

7 Entraînement pour les accessoires

(fouet mélangeur, fouet batteur, crochet pétrisseur) **et hachoir à viande** (accessoire en option*)

8 Couvercle protégeant l'entraînement du mixeur

9 Entraînement du bol mixeur

(accessoire en option*)

Lorsque vous n'utilisez pas l'entraînement, protégez-le avec son couvercle.

10 Rangement du cordon

Placez le cordon d'alimentation dans son rangement

Bol mélangeur avec accessoires

11 Bol mélangeur en acier inoxydable

12 Couvercle

Accessoires

13 Fouet mélangeur

14 Fouet batteur

15 Crochet pétrisseur avec déflecteur de pâte

16 Sacoche d'accessoires

Pour ranger les accessoires et les disques à réduire.

Accessoire râpeur / éminceur

17 Pilon-poussoir

18 Couvercle avec ouverture pour ajout

19 Disques à réduire

- a Disque réversible à émincer – épais / fin
- b Disque réversible à râper – grossier / fin
- c Disque à râper – fin
- d Disque à râper – grossier
- e Disque pour julienne de légumes

20 Porte-disque

21 Boîtier avec orifice de sortie

Mixeur*

22 Bol mixeur

23 Couvercle

24 Entonnoir

* Si un accessoire n'a pas été livré d'origine, vous pouvez vous le procurer dans le commerce et auprès du service après-vente.

Positions de travail

Figure :

















Attention !

Ne faites fonctionner l'appareil que si les accessoires se trouvent sur l'entraînement correct, sur la position correcte et en position de travail. Le bras pivotant doit enclencher dans chaque position de travail.

Remarque : Le bras pivotant est doté de la fonction « Easy Armlift » qui assiste le mouvement montant du bras pivotant.

Réglage de la position de travail :

- Appuyez sur la touche de déverrouillage puis faites tourner le bras pivotant. Aidez le mouvement d'une main.
- Amenez le bras pivotant sur la position voulue jusqu'à ce qu'il enclenche.

Position	Entraînement	Outils / Accessoires travail	Vitesse de travail
1 	7 		1-7
			1-5
			1-3
2 	7 	*	–
3 	6 		3-7
			3-5
4 	9 		5-7
	7 		5-7

* Mise en place / retrait du fouet batteur, fouet mixeur et crochet à pétrir.

Utilisation

Risque de blessure !

Ne branchez la fiche mâle dans la prise de courant qu'une fois tous les préparatifs sur l'appareil achevés.

Attention !

Ne faites fonctionner l'appareil qu'avec les accessoires / outils en position de travail. Ne faites pas fonctionner l'appareil à vide. N'exposez pas l'appareil et ses accessoires à des sources de chaleur. Les pièces ne vont pas au four à micro-ondes.

- Avant de les utiliser pour la première fois, nettoyez soigneusement l'appareil et ses accessoires, voir le chapitre intitulé « Nettoyage et entretien ».

Remarque importante

Les valeurs indicatives de la vitesse de travail recommandées dans cette notice d'utilisation se réfèrent aux appareils équipés d'un interrupteur rotatif à 7 positions. Pour les appareils équipés d'un interrupteur à 4 positions, les valeurs respectives suivent entre parenthèses.

Préparatifs

- Posez l'appareil de base sur une surface lisse et propre.
- Sortez le cordon de son rangement (figure **G**).
- Introduisez la fiche dans la prise de courant.

Bol et accessoires

Tenez compte des exemples d'utilisation donnés dans le tableau. **K**

⚠ Risque de blessure avec les pièces en rotation!

Pendant le fonctionnement, n'introduisez jamais les doigts dans le bol mélangeur. Utilisez-le uniquement avec le couvercle (12) en place!

Changez les accessoires uniquement lorsque l'appareil est au repos – une fois l'appareil éteint, le mécanisme d'entraînement continue de tourner un certain temps puis s'immobilise sur la position de changement des accessoires. Tournez le bras pivotant seulement après que l'appareil s'est immobilisé.

Toujours recouvrir les entraînements qui ne servent pas avec des couvercles de protection.

Attention!

Utilisez le bol uniquement en fonctionnement sur cet appareil.

Fouet mélangeur (13)

pour pétrir de la pâte, par exemple de la pâte à gâteau, de la tarte aux fruits, etc. et pour incorporer des ingrédients comme des raisins secs et des éclats de chocolat



Fouet batteur (14)

pour monter des œufs en neige, battre de la crème (au moins 30 % de matière grasse) et pour mélanger de la pâte génoise



Crochet pétrisseur (15)

pour pétrir de la pâte, par exemple de la pâte levée, de la pâte à pain, de la pâte à pizza, de la pâte à nouilles, de la pâte à viennoiserie et pour incorporer des ingrédients comme des graines dans la pâte



Travailler avec le bol et les outils Figure **D**:

- Appuyez sur la touche de déverrouillage et amenez le bras pivotant sur la position **2**.
- Mise en place du bol: Présentez le bol incliné vers l'avant puis posez-le. Tournez en sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à l'encrancement.
- Suivant besoins, enfoncez le fouet mélangeur, le fouet batteur ou le crochet pétrisseur jusqu'à ce qu'il encrante dans l'entraînement.



Remarque :

Si vous choisissez le crochet pétrisseur tournez le déflecteur de pâte jusqu'à ce que le crochet encrante (**figure D-4b**).

- Versez les ingrédients à préparer dans le bol.
- Appuyez sur la touche de déverrouillage et amenez le bras pivotant sur la position **1**.
- Mettez le couvercle en place.
- Réglez l'interrupteur rotatif sur la vitesse voulue.



Rajouter des ingrédients

- Éteignez l'appareil par l'interrupteur rotatif.
- Rajoutez les ingrédients par l'ouverture pour ajout ménagée dans le couvercle.

ou

- Enlevez le couvercle.
- Appuyez sur la touche de déverrouillage et amenez le bras pivotant sur la position **2**.
- Ajoutez des ingrédients.




Après le travail

- Éteignez l'appareil par l'interrupteur rotatif.
- Débranchez la fiche mâle de la prise de courant.
- Enlevez le couvercle.
- Appuyez sur la touche de déverrouillage et amenez le bras pivotant sur la position **2**.
- Détachez l'accessoire de l'entraînement.
- Retirez le bol.
- Nettoyez toutes les pièces, voir « Nettoyage et entretien ».



Accessoire râpeur / éminceur

Tenez compte des exemples d'utilisation donnés dans le tableau. 

Risque de blessure !

N'approchez pas les doigts des lames et des arêtes, tranchantes, des disques à réduire. Ne saisissez les disques à réduire que par leurs bords ! Ne posez / retirez l'accessoire râpeur / éminceur qu'après avoir éteint le moteur et débranché la fiche mâle de la prise de courant. N'introduisez pas les doigts dans l'ouverture d'ajout.

Attention !

N'utilisez l'accessoire râpeur / éminceur qu'entièrement assemblé. N'assemblez jamais l'accessoire râpeur / éminceur sur l'appareil de base. N'utilisez l'accessoire râpeur / éminceur que dans la position de service indiquée.

Protection contre la surcharge

Figure

Pour empêcher un endommagement important de votre appareil en cas de surcharge de l'accessoire râpeur / éminceur, l'arbre d'entraînement de ce dernier comporte une entaille (zone de rupture programmée). En cas de surcharge, l'arbre d'entraînement casse à cet endroit.

Un nouveau porte-disques à arbre d'entraînement est disponible auprès du service après-vente.

Disque réversible à émincer – épais / fin



pour émincer des aliments en tranches épaisses ou fines, par exemple des fruits et des légumes.

Marquage :

- Grob = tranches épaisses
- Fein = tranches fines

Remarque : Ne convient pas pour le fromage à pâte dure, le pain, les petits-pains ou le chocolat.

Conseil : Ne coupez les pommes de terre cuites qu'une fois qu'elles ont refroidi.

Disque réversible à râper – grossier / fin



pour râper des aliments en morceaux gros ou fins, par exemple des fruits, des légumes ou du fromage comme le gouda ou l'édam.

Marquage :

- 2 = côté grossier
- 4 = côté fin

Remarque : Ne convient pas pour les noix ou les fromages à pâte dure, par exemple le parmesan.

Conseil : Râpez le fromage à pâte molle avec le côté grossier.

Disque à râper – fin



pour râper finement des aliments, par exemple des noix ou du fromage à pâte dure comme le parmesan

Remarque : Ne convient pas pour le fromage à pâte molle et le fromage en tranches.

Disque à râper – grossier

pour râper des pommes de terre crues, par exemple pour faire des galettes ou des boulettes de pommes de terre.



Disque pour julienne de légumes

pour émincer des aliments en tranches fines, par exemple des fruits et des légumes.



Travailler avec l'accessoire râpeur / éminceur

Figure 3 :

- Appuyez sur la touche de déverrouillage et amenez le bras pivotant sur la position **2**.
- Mise en place du bol :
Présentez le bol incliné vers l'avant puis posez-le. Tournez en sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à l'encrancement.
- Appuyez sur la touche de déverrouillage et amenez le bras pivotant sur la position **3**.
- Retirez le couvercle d'entraînement de l'accessoire râpeur/éminceur (figure 3-5a).
- Retenez l'extrémité inférieure du porte-disque ; il faut ce faisant que les deux pointes regardent vers le haut.
- Posez prudemment le disque à découper ou le disque à râper sur les pointes du porte-disques (figure 3-6a).
Avec les disques réversibles, veillez bien à ce que le côté souhaité regarde vers le haut.
- Saisissez l'extrémité supérieure du porte-disques et introduisez-la dans le boîtier (figure 3-6b).
- Posez le couvercle (respectez le repère) puis tournez dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la butée.
- Posez l'accessoire râpeur / éminceur sur l'entraînement comme sur la figure 3-8, puis tournez-le dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la butée.
- Réglez le interrupteur rotatif à la vitesse recommandée.
- Versez les produits alimentaires à traiter dans l'ouverture d'ajout et faites-les avancer avec le pilon poussoir.



Attention !

Évitez que les aliments coupés ne s'accumulent directement à la sortie.

Conseil : pour que la coupe des aliments soit régulière, présentez les aliments minces en bottes.

Remarque : Si les aliments à traiter devaient se coincer dans l'accessoire râpeur / éminceur, éteignez le robot culinaire, débranchez la fiche mâle de la prise de courant et attendez que l'entraînement se soit immobilisé, retirez le couvercle de l'accessoire râpeur / éminceur puis videz l'ouverture d'ajout.

Après le travail

- Éteignez l'appareil par l'interrupteur rotatif.
- Tournez l'accessoire râpeur / éminceur en sens inverse des aiguilles d'une montre puis retirez-le.
- Tournez le couvercle en sens inverse des aiguilles d'une montre puis retirez-le.
- Retirez le porte-disques avec le disque.
Pour ce faire, appuyez avec le doigt, par le bas, contre l'arbre d'entraînement (figure 3).
- Nettoyez les pièces.

Mixeur

Tenez compte des exemples d'utilisation donnés dans le tableau.

Risque de blessures avec les lames tranchantes / l'entraînement en rotation !

N'introduisez jamais les doigts dans le mixeur en place ! Ne retirez / posez le mixeur qu'après avoir arrêté l'entraînement ! N'utilisez le mixeur qu'une fois assemblé et avec son couvercle en place. Ne pas faire fonctionner le mixeur à vide.

Risque de brûlure !

Lorsque vous traitez des aliments mélangés très chauds, de la vapeur traverse l'entonnoir ménagé dans le couvercle.

Utilisation du mixeur

Figure 4:

- Appuyez sur le bouton de déverrouillage et amenez le bras pivotant sur la position 4.
- Retirez le couvercle protégeant l'entraînement du mixeur.
- Mettez le bol mixeur en place (le repère sur la poignée et celui sur l'appareil de base doivent coïncider) puis tournez en sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à la butée.
- Ajoutez des ingrédients.
Quantité maximale de liquide = 1,25 litre;
quantité maximale de liquides moussants ou très chauds = 0,75 litre.
- Posez le couvercle et tournez-le en sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à la butée dans la poignée du mixeur. Le couvercle doit avoir encranté.
- Réglez l'interrupteur rotatif à la vitesse désirée.



Rajouter des ingrédients

Figure 8-8:

- Éteignez l'appareil par l'interrupteur rotatif.
 - Retirez le couvercle et ajoutez les ingrédients
- ou
- retirez l'entonnoir et rajoutez progressivement les ingrédients fermes par l'ouverture
- ou
- versez les ingrédients liquides par l'entonnoir.

Après le travail

- Éteignez l'appareil par l'interrupteur rotatif.
- Tournez le mixeur dans le sens des aiguilles d'une montre puis retirez-le.

Conseil : il est préférable de nettoyer le mixeur immédiatement après utilisation.

⚠ Attention !

Des aliments non appropriés peuvent endommager l'appareil.

- Ne pas traiter d'aliments chauds à plus de 70 °C dans le bol mixeur.
- Ne pas traiter d'aliments surgelés, sauf des glaçons s'ils sont placés dans une quantité de liquide suffisante.

- Ne pas traiter d'aliments qui comportent des constituants durs. Avant de traiter des fruits à pépins et noyaux (pommes, pêches, etc.), enlever les pépins et noyaux.

Remarques

Restrictions d'utilisation :

- Ne pas broyer d'ingrédients tels que des amandes, des oignons, du persil et de la viande.
- Le mixeur ne peut pas réaliser de pâtes à tartiner telles que du beurre de cacahuètes, du beurre de noix de coco ou de la compote de noix.
- Mélanger les aliments durs avec suffisamment de liquide.
- Avant de les mixer, mélanger les aliments en poudre avec suffisamment de liquide ou les dissoudre complètement dans du liquide. Les aliments en poudre sont, par exemple, le sucre glace, le cacao en poudre, les fèves de soja torréfiées, la farine, le blanc d'oeuf en poudre.

Nettoyage et entretien

Les accessoires utilisés doivent être soigneusement nettoyés après chaque utilisation.

→ Tableau N

Attention !

N'utilisez pas de détergent abrasif. Vous risquez d'endommager les surfaces.

Nettoyage de l'appareil de base

⚠ Risque de chocs électriques !

Ne plongez jamais l'appareil de base dans l'eau et ne le tenez jamais sous l'eau du robinet ! Ne le nettoyez jamais avec un nettoyeur à vapeur.

- Débranchez la fiche mâle de la prise de courant.
- Essuyez l'appareil de base et les couvercles de protection du mécanisme d'entraînement avec un chiffon humide. Si nécessaire, ajoutez un peu de produit à vaisselle.

- Ensuite, essuyez l'appareil avec un essuie-tout sec.

Nettoyage du bol mélangeur et des accessoires

Le bol mélangeur et les accessoires peuvent aller au lave-vaisselle.

Ne coincez pas les pièces en matière plastique dans le lave-vaisselle car elles risqueraient de se déformer de façon irréversible pendant le lavage!

Nettoyer l'accessoire râpeur / éminceur

Toutes les pièces de l'accessoire râpeur / éminceur vont au lave-vaisselle.

Conseil : Pour enlever le dépôt rouge laissé après le traitement des carottes par exemple, versez un peu d'huile alimentaire sur un chiffon et frottez l'accessoire râpeur / éminceur avec (pas les disques à réduire). Ensuite, rincez l'accessoire râpeur / éminceur.

Nettoyer le mixeur

⚠ Risque de blessures avec les lames tranchantes !

Ne touchez pas les lames du mixeur avec les mains nues.

Le bol mixeur, le couvercle et l'entonnoir vont au lave-vaisselle.

Conseil : Après le traitement de liquides, il suffit souvent de nettoyer le mixeur sans le détacher de l'appareil.

Pour cela, versez 700 ml d'eau additionnée d'une goutte de détergent dans le mixeur en place. Faites fonctionner le mixeur pendant env. 1 minute (position 7). Jetez l'eau de nettoyage puis rincez le mixeur à l'eau claire.

Remarque importante

Nettoyez la sacoche d'accessoires suivant besoin. Respectez les consignes d'entretien mentionnées dans la sacoche.

Rangement

⚠ Risque de blessure !

Si l'appareil ne sert pas, débranchez sa fiche mâle de la prise de courant.

Figure 11 :

- Rangez les accessoires et les disques à réduire dans la sacoche d'accessoires.
- Rangez la sacoche d'accessoires dans le bol.

Aide en cas de dérangement

⚠ Risque de blessure !

Avant de supprimer tout dérangement, débranchez la fiche mâle de la prise à courant.

Consigne importante

Si une erreur a été commise dans le maniement de l'appareil, si les fusibles électroniques disjonctent ou en présence d'un défaut dans l'appareil, le voyant de fonctionnement se met à clignoter.

Le bras pivotant doit encranter dans chaque position de travail.

Commencez par supprimer le problème à l'aide des consignes qui suivent.

Dérangement

L'appareil ne démarre pas.

Solution

- Vérifiez l'alimentation électrique.
- Vérifiez la fiche mâle.
- Contrôlez le bras pivotant.
Position correcte ? Encranté ?
- Faites tourner le mixeur ou le bol jusqu'à la butée.
- Mettez le couvercle en place et faites-le tourner jusqu'à la butée.
- Posez les couvercles de protection sur les entraînements non utilisés.
- La sécurité anti-réenclenchement est active. Amenez l'appareil sur la position **0/off** et puis ramenez-le à la vitesse désirée.

Dérangement

L'appareil s'éteint pendant son utilisation. La protection anti-surcharge est activée. Trop grande quantité de produits alimentaires traitée en même temps.

Solution

- Éteignez l'appareil.
- Réduisez la quantité à traiter.

Dérangement

La touche de déverrouillage a été actionnée par mégarde pendant que le mécanisme d'entraînement tournait. Le bras pivotant se déplace vers le haut. Le mécanisme d'entraînement s'éteint mais ne demeure pas dans la position de changement d'outil.

Solution

- Amenez l'interrupteur rotatif sur la position **0/off**.
- Amenez le bras pivotant sur la position **1**.
- Allumez l'appareil (vitesse 1).
- Éteignez à nouveau l'appareil.



L'appareil s'immobilise en position de changement d'accessoire.

Dérangement

Le mixeur ne démarre pas ou s'arrête pendant l'utilisation. Le moteur « bourdonne ». Les lames sont bloquées.

Solution

- Éteignez l'appareil et débranchez la fiche mâle de la prise de courant.
- Enlevez le mixeur et retirez l'obstacle.
- Remettez le mixeur en place.
- Allumez l'appareil.

Remarque importante

Si vous n'arrivez pas à résoudre le dérangement, veuillez s.v.p. vous adresser à notre service après-vente.

Exemples d'utilisation

Respectez les recommandations générales données dans les tableaux **K**, **L** et **M**.

Ne dépassez pas les quantités maximales.

Pâte à biscuits

Recette de base



- 2 oeufs
- 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
- Battez les ingrédients (sauf la farine et la fécule) env. 4 à 6 minutes avec le fouet batteur à la vitesse 7, jusqu'à ce que vous obteniez une mousse ferme.
- Réglez l'interrupteur rotatif à la vitesse 1 et, en ½ à 1 minute environ, incorporez par cuillerées la farine et la fécule que vous aurez préalablement passées au tamis.

Quantité maximale : 2 fois la recette de base

Pâte levée

Recette de base



- 3 à 4 oeufs
- 200 à 250 g de sucre
- 1 pincée de sel
- 1 sachet de sucre vanillé ou le zeste d'un demi-citron
- 200 à 250 g de beurre ou de margarine (à la température ambiante)
- 500 g de farine
- 1 sachet de levure chimique
- 125 ml de lait
- Mélangez tous les ingrédients avec le fouet mélangeur pendant env. ½ minute sur la position 1, puis env. 4 à 5 minutes sur la position 5.

Quantité maximale : 1¼ fois la recette de base

Gâteau aux fruits secs

Recette de base

- 3 œufs
- 135 g de sucre
- 135 g de margarine
- 255 g de farine
- 10 g de levure chimique
- 150 g de raisins de Corinthe
- 150 g de mélange de fruits secs
- Mettez en place le fouet mixeur.
- Versez tous les ingrédients à l'exception des fruits secs.
- Travaillez pendant 30 secondes sur la position 1.
- Continuez ensuite pendant 3 à 5 minutes sur la position 5.
- Réglez sur la position 2.
- Ajoutez les fruits secs en l'espace de 30 à 60 secondes.

Quantité maximale : 2 x la recette de base



Pâte à la levure de boulanger

Recette de base

- 500 g de farine
- 1 oeuf
- 80 g de matière grasse (à la température ambiante)
- 80 g de sucre
- 200 à 250 ml de lait tiède
- 25 g de levure de boulanger fraîche ou
- 1 sachet de levure.
- Le zeste d'un demi-citron
- 1 pincée de sel
- Travaillez tous les ingrédients environ ½ minute à la vitesse 1, puis environ 3-6 minutes à la vitesse 3 avec le crochet pétrisseur.

Quantité maximale : 1¼ fois la recette de base



Pâte Brisée

Recette de base

- 125 g de beurre (à la température ambiante)
- 100 à 125 g de sucre
- 1 oeuf
- 1 pincée de sel
- un peu de zeste de citron ou du sucre vanillé
- 250 g de farine
- éventuellement de la levure chimique
- Travaillez tous les ingrédients pendant env. ½ minute sur la position 1, puis pendant env. 3 à 6 minutes sur la position 3 avec le fouet mixeur.

À partir de 250 g de farine :

- Pétrissez les ingrédients avec le crochet pétrisseur pendant env. ½ minute à la vitesse 1, puis env. 5 à 6 minutes à la vitesse 3.

Quantité maximale : 2 fois la recette de base



Pâte à pâtes

Recette de base

- 300 g de farine
- 3 oeufs
- 1 à 2 cuillères à soupe (10 à 20 g) d'eau froide, selon le besoin
- Travaillez tous les ingrédients pendant 3 à 5 minutes environ à la vitesse 3 jusqu'à obtention d'une pâte.

Quantité maximale : 1,5 fois la recette de base



Pâte à pain

Recette de base

- 750 g de farine
- 2 sachet de levure
- 2 c. à café de sel
- 450-500 ml d'eau chaude
- Travaillez tous les ingrédients environ ½ minute au niveau 1, puis environ 6-7 minutes au niveau 3 avec le crochet pétrisseur.



Mayonnaise

- 1 œuf
- 1 c. à café de moutarde
- ¼ l d'huile
- 1 c. à s. de jus de citron ou de vinaigre
- 1 pincée de sel
- 1 pincée de sucre



Les ingrédients doivent être à la température ambiante. La mayonnaise ne peut être préparée qu'avec des œufs entiers.

- Pendant quelques secondes, mélangez tous ces ingrédients (sauf l'huile) avec le mixeur réglé à la vitesse 3 ou 4.
- Réglez ensuite le mixeur à la vitesse 7, versez l'huile lentement par l'entonnoir puis travaillez le mélange jusqu'à ce que la mayonnaise soit bien ferme.

La mayonnaise ne se conserve pas longtemps, consommez-la rapidement.

Accessoires en option

Accessoires en option Vous pouvez acheter les accessoires auprès de notre service après-vente, de revendeurs spécialisés ou sur Internet. Utilisez uniquement les accessoires d'origine, car ils sont parfaitement adaptés à votre appareil.

Les accessoires sont spécifiques à l'appareil. Lors de l'achat, indiquez toujours la désignation exacte de votre appareil (E-Nr.). Pour connaître les accessoires disponibles pour votre appareil, consultez notre catalogue, notre boutique en ligne ou le service après-vente.

www.bosch-home.com

Mise au rebut



Éliminez 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.

Uso corretto

Questo apparecchio è pensato esclusivamente per l'utilizzo in abitazioni private e in ambito domestico. Utilizzare l'apparecchio solo per quantità e tempi di preparazione usuali nell'attività domestica. Questo apparecchio è idoneo per miscelare, impastare e montare alimenti. L'apparecchio non deve essere utilizzato per lavorare altri oggetti o sostanze. Altri impieghi sono possibili se si utilizzano ulteriori accessori autorizzati dal produttore. Usare l'apparecchio solo con gli accessori e i ricambi originali approvati. Non utilizzare mai le parti degli accessori con altri apparecchi. Usare l'apparecchio solo in ambienti interni a temperatura ambiente e ad un'altitudine massima di 2000 m s.l.m.

Importanti avvertenze di sicurezza

Leggere attentamente le istruzioni per l'uso, osservarle e conservarle! Se l'apparecchio viene ceduto, allegare anche le presenti istruzioni. L'inosservanza delle istruzioni per l'uso corretto dell'apparecchio esclude la responsabilità del costruttore per i danni da essa derivanti. 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 alimentazione e non devono utilizzare l'apparecchio. I bambini non devono giocare con l'apparecchio. La pulizia e la manutenzione a cura dell'utente non devono essere eseguite da bambini.

Pericolo di scossa elettrica e pericolo d'incendio!

- 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 dell'apparecchio, come ad es. la sostituzione di un cavo di alimentazione danneggiato, devono essere eseguite solo dal nostro servizio assistenza clienti.
- Accendere e spegnere l'apparecchio solo con la manopola. Non collegare mai l'apparecchio a timer o a prese telecomandate. Sorvegliare sempre l'apparecchio durante il funzionamento!
- Non disporre l'apparecchio sopra oppure in prossimità di superfici molto calde, come per es. fornelli. Non mettere mai il cavo d'alimentazione a contatto con parti calde o tirarlo sopra spigoli vivi.

- Non immergere mai l'apparecchio base in acqua né lavarlo in lavastoviglie. Non pulire con il vapore. Non usare l'apparecchio con le mani bagnate.
- L'apparecchio va sempre scollegato dalla corrente elettrica dopo ogni utilizzo, se lasciato incustodito, prima del montaggio, dello smontaggio, della pulizia e in caso di guasti.

Pericolo di lesioni!

- Prima di sostituire accessori o parti aggiuntive che durante il funzionamento si muovono, l'apparecchio deve essere spento e staccato dalla corrente. Dopo avere spento l'apparecchio, l'ingranaggio continua brevemente a girare. Attendere l'arresto completo dell'ingranaggio.
- Non spostare il braccio oscillante quando l'apparecchio è in funzione.
- Mettere in funzione gli utensili soltanto con la ciotola inserita, il coperchio chiuso e i coperchi di sicurezza applicati! Per l'utilizzo degli accessori, montare la ciotola, il coperchio e i coperchi di sicurezza in base alle istruzioni!
- Durante il funzionamento non introdurre mai le mani nella ciotola o nel pozzetto di riempimento. Non introdurre oggetti (ad es. cucchiaini) nella ciotola o nel pozzetto di riempimento. Tenere lontano mani, capelli, abiti e altri utensili dalle parti in rotazione.
- Non utilizzare mai contemporaneamente utensili e accessori o 2 accessori. Per l'uso degli accessori osservare sia il libretto d'istruzioni accluso sia le presenti istruzioni per l'uso.
- Usare l'accessorio solo completamente montato. Non assemblare mai l'accessorio sull'apparecchio base. Utilizzare l'accessorio soltanto nell'apposita posizione di lavoro.
- Tenere le mani lontano dalle lame taglienti e dai bordi dei dischi sminuzzatori. Afferrare i dischi sminuzzatori solo sul bordo!
- Non toccare a mani nude le lame del frullatore.
- Non introdurre mai le mani nel frullatore collegato! Non azionare mai il frullatore senza il coperchio.
- Prestare cautela nel maneggiare lame affilate durante lo svuotamento del contenitore e durante la pulizia.

Pericolo di ustioni!

Durante la lavorazione di frullati molto caldi, dal imbuto nel coperchio esce vapore.

Pericolo di soffocamento!

Non lasciare che i bambini giochino con il materiale di imballaggio.

⚠ Attenzione!

Si consiglia di non lasciare mai l'apparecchio acceso più a lungo di quanto è necessario per la lavorazione dell'alimento. Non fare girare a vuoto l'apparecchio.

⚠ Importante!

Lavare sempre a fondo l'apparecchio dopo ogni utilizzo o dopo un lungo periodo di inattività (→ *“Pulizia e cura” ved. pagina 42*).

⚠ Spiegazione dei simboli sull'apparecchio o sugli accessori



Seguire le indicazioni del libretto d'istruzioni.



Attenzione: Lame rotanti.



Attenzione: Utensili rotanti.

Non introdurre le mani nell'apertura di aggiunta ingredienti.

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

Indice

Uso corretto.....	35
Importanti avvertenze di sicurezza	35
Sistemi di sicurezza	37
Guida rapida.....	38
Posizioni di lavoro	38
Uso	39
Pulizia e cura.....	42
Conservazione	43
Rimedio in caso di guasti	43
Esempi d'impiego	44
Accessori speciali.....	46
Smaltimento	46
Garanzia.....	46

Sistemi di sicurezza

Sicurezza d'accensione

Vedi tabella “Posizioni di lavoro”.

L'apparecchio può essere acceso nelle pos. **1** e **3** solo:

- se la ciotola (11) è stata inserita e ruotata fino allo scatto.

Blocco di riaccensione

In caso d'interruzione dell'energia elettrica, l'apparecchio resta inserito, ma il motore dopo l'interruzione non si riavvia. Per la riaccensione ruotare la manopola su **0/off**, poi accendere.

Sicurezza di sovraccarico

Se durante l'uso il motore si spegne automaticamente, si è attivata la protezione contro i sovraccarichi. Una causa possibile può essere la lavorazione contemporanea di quantità eccessive di alimenti.

Per il comportamento in caso di attivazione di un sistema di sicurezza vedi “Rimedio in caso di guasto”.

L'apparecchio non ha bisogno di manutenzione.

Guida rapida

Figura A:

Apparecchio base

- 1 Pulsante di sblocco**
- 2 Braccio oscillante**
Funzione "Easy Armlift" per favorire il movimento del braccio verso l'alto (vedi "Posizioni di lavoro").
- 3 Interruttore rotante**
Dopo lo spegnimento (posizione **0/off**) l'apparecchio va automaticamente nella posizione ottimale per il cambio degli utensili.
0/off = spento
M = Funzionamento "pulse" alla massima velocità, mantenere la manopola per la durata desiderata.
Grado **1-7**, velocità di lavoro:
1 = basso numero di giri – lento,
7 = alto numero di giri – veloce.
- 4 Spia di funzionamento**
Si accende durante il funzionamento (manopola su **M** oppure su **1-7**). Lampeggia in caso di errori nell'uso dell'apparecchio, in caso di attivazione della sicurezza elettronica ed in caso di un difetto dell'apparecchio, vedi il capitolo "Rimedio in caso di guasti".
- 5 Coperchio di sicurezza ingranaggio**
Per rimuovere il coperchio di sicurezza ingranaggio premere nella parte posteriore e sollevare.
- 6 Ingranaggio per**
– **sminuzzatore continuo e**
– **spremiagrumi** (Accessori speciali*).
Applicare il coperchio di sicurezza, se l'ingranaggio non viene utilizzato.
- 7 Ingranaggio per utensili**
(frusta per mescolare, frusta per montare, gancio impastatore)
e tritacarne (Accessori speciali*)
- 8 Coperchio di sicurezza ingranaggio frullatore**
- 9 Motore per frullatore**
(Accessori speciali*)
Applicare il coperchio di sicurezza, se l'ingranaggio del frullatore non viene utilizzato.

10 Custodia del cavo

Riporre il cavo nel vano portacavo

Ciotola con accessori

- 11 Ciotola impastatrice di acciaio inox**
- 12 Coperchio**

Utensili

- 13 Frusta**
- 14 Sbattitore**
- 15 Braccio impastatore con spatola**
- 16 Borsa portaccessori**
Per conservare gli utensili ed i dischi sminuzzatori.

Sminuzzatore continuo

- 17 Pestello**
- 18 Coperchio con bocca di carico**
- 19 Disco sminuzzatore**
 - a** Disco taglierina – spesso/fine
 - b** Disco grattugia – fine/grossa
 - c** Disco a fori fini per grattugiare
 - d** Disco grattugia – grosso
 - e** Disco per verdure asiatiche
- 20 Portadisco**
- 21 Carcassa con apertura di uscita**

Frullatore*

- 22 Bicchiere frullatore**
- 23 Coperchio**
- 24 Imbuto**

* Se un accessorio non è compreso nella fornitura, può essere acquistato nel commercio e presso il servizio assistenza clienti.

Posizioni di lavoro

Figura B:








Attenzione!

Usare l'apparecchio solo se l'utensile / accessorio secondo la seguente tabella è applicato all'ingranaggio indicato nella posizione corretta ed è in posizione di lavoro. Il gancio oscillante deve essere arrestato in ogni posizione.

Avvertenza: Il braccio oscillante è dotato della funzione "Easy Armlift", che favorisce suo sollevamento.

Regolazione della posizione di lavoro:

- Premere il tasto di sblocco e muovere il braccio oscillante. Aiutare il movimento con una mano.
- Muovere il braccio oscillante fino all'arresto nella posizione desiderata.

Posizione	Ingranaggio	Utensili / accessori	Velocità di lavoro
1	7		1-7
			1-5
			1-3
2	7	*	-
3	6		3-7
			3-5
4	9		5-7
	7		5-7

* Montare / smontare lo sbattitore, le fruste ed il gancio impastatore.

Uso

Pericolo di lesioni!

Inserire la spina di rete solo dopo che tutti i preparativi per il lavoro con l'apparecchio sono stati conclusi.

Attenzione!

Usare l'apparecchio solo con l'utensile / accessorio in posizione di lavoro. Non fare funzionare l'apparecchio a vuoto. Non esporre apparecchio ed accessori a fonti di calore. Le parti non sono idonee per l'uso in forno a microonde.

- Al primo uso pulire accuratamente apparecchio ed accessori, vedi capitolo "Pulizia e cura".


Avvertenza importante

I valori orientativi consigliati in queste istruzioni per l'uso per la velocità di lavoro si riferiscono agli apparecchi con selettore a manopola a 7 posizioni. Per gli apparecchi con selettore a manopola a 4 posizioni i rispettivi valori sono indicati dopo i primi fra parentesi.

Preparazione

- Disporre l'apparecchio base su una superficie liscia e pulita.
- Estrarre il cavo (**figura 6**).
- Inserire la spina.

Ciotola ed utensili

Osservare gli esempi d'impiego nella tabella. 

Pericolo di lesioni da utensili in rotazione

Durante il funzionamento non introdurre mai le mani nella ciotola. Lavorare solo con il coperchio (12) applicato!

Sostituire l'utensile solo quando l'ingranaggio è fermo – dopo lo spegnimento l'ingranaggio gira ancora un poco per inerzia e si ferma nella posizione di sostituzione utensile. Muovere il braccio oscillante solo quando l'utensile si è fermato.

Coprire sempre gli ingranaggi non utilizzati con gli appositi coperchi di sicurezza.

Attenzione!

Usare la ciotola solo per il lavoro con questo apparecchio.

Frusta (13)

per mescolare impasti, ad es. impasti per torte, torte alla frutta ecc. e per incorporare ingredienti quali uvetta e cioccolato in pezzi



Sbattitore (14)

per montare albume d'uovo e panna (almeno il 30% di grassi) e per preparare la pasta biscotto



Braccio impastatore (15)

per lavorare impasti, ad es. pasta lievitata, pasta per il pane, impasto per la pizza, pasta, impasti per dolci e per incorporare nell'impasto ingredienti come i semi



Lavoro con la ciotola e gli utensili Figura D:

- Premere il pulsante di sblocco e portare il braccio oscillante nella posizione 2.
- Applicare la ciotola impastatrice: sovrapporre la ciotola impastatrice inclinata verso avanti e poi abbassarla, ruotare in senso antiorario fino allo scatto.
- A seconda del compito di lavorazione, inserire fino all'arresto nell'ingranaggio la frusta, lo sbattitore o il gancio impastatore.



Avvertenza:

Per il gancio impastatore ruotare la spatola, finché il gancio impastatore non s'arresta (figura D-4b).

- Introdurre nella ciotola gli ingredienti da lavorare.
- Premere il pulsante di sblocco e portare il braccio oscillante nella posizione 1.
- Applicare il coperchio.
- Ruotare la manopola sulla velocità desiderata.



Aggiungere ingredienti

- Spegnere l'apparecchio con l'interruttore rotante.
- Aggiungere gli ingredienti attraverso l'apertura di aggiunta nel coperchio.
- oppure
- Rimuovere il coperchio.
- Premere il pulsante di sblocco e portare il braccio oscillante nella posizione 2.
- Introdurre gli ingredienti.



Dopo il lavoro

- Spegnere l'apparecchio con l'interruttore rotante.
- Staccare la spina.
- Rimuovere il coperchio.
- Premere il pulsante di sblocco e portare il braccio oscillante nella posizione 2.
- Estrarre l'utensile dall'ingranaggio.
- Rimuovere la ciotola impastatrice.
- Pulire tutte le parti, vedi "Pulizia e cura".



Sminuzzatore continuo

Osservare gli esempi d'impiego nella tabella. **L**

⚠ Pericolo di lesioni!

Tenere le mani lontano dalle lame taglienti e dai bordi dei dischi sminuzzatori. Afferrare i dischi sminuzzatori solo sul bordo! Montare / smontare lo sminuzzatore continuo solo ad ingranaggio fermo e spina di alimentazione estratta.

Non introdurre le mani nel pozzetto di carico.

Attenzione!

Usare lo sminuzzatore continuo solo nello stato di montaggio completo. Non montare mai lo sminuzzatore continuo sull'apparecchio principale. Usare lo sminuzzatore continuo solo nella posizione di funzionamento mostrata.

Protezione da sovraccarico (Figura E):

Al fine di evitare maggiori danni all'apparecchio in caso di sovraccarico sullo sminuzzatore continuo, l'asse di azionamento dello sminuzzatore continuo è dotato di un intaglio (punto di rottura prestabilita). In questo punto l'asse di azionamento si spezza in caso di sovraccarico.

Un nuovo portadisco con asse di azionamento può essere acquistato presso il servizio assistenza clienti.

Disco taglierina – spesso/fine

per tagliare alimenti a fette spesse o sottili, ad es. frutta e verdura.



Identificazione:

- Grosso = fette spesse
- Fine = fette sottili

Nota: non idoneo per la lavorazione di formaggio duro, pane, panini o cioccolato.

Consiglio: tagliare le patate bollite solo a freddo.

Disco grattugia – fine/grossa

per grattugiare finemente o grossolanamente ad es. frutta, verdura o formaggio, come Gouda o Edamer.



Identificazione:

- 2 = lato grosso
- 4 = lato fine

Nota: non idoneo per la lavorazione di noci o formaggio duro, ad es. parmigiano.

Consiglio: grattugiare il formaggio tenero con il lato grosso.

Disco a fori fini per grattugiare

per grattugiare alimenti, ad es. noci o formaggio duro, per es. parmigiano.



Nota: non idoneo per la lavorazione di formaggio tenero e formaggio da taglio.

Disco grattugia – grosso

per grattugiare patate crude, ad es. per frittelle di patate o canederli.



Disco per verdure asiatiche

per tagliare alimenti a strisce sottili, ad es. frutta e verdura.



Lavoro con lo sminuzzatore continuo
Figura 1:

- Premere il pulsante di sblocco e portare il braccio oscillante nella posizione **2**.
- Applicare la ciotola impastatrice: sovrapporre la ciotola impastatrice inclinata verso avanti e poi abbassarla, ruotare in senso antiorario fino allo scatto.
- Premere il pulsante di sblocco e portare il braccio oscillante nella posizione **3**.
- Rimuovere il coperchio di sicurezza dall'ingranaggio dello sminuzzatore continuo (**figura 1-5a**).
- Tenere il portadisco sull'estremità inferiore con le due punte rivolte verso l'alto.



- Deposare con precauzione il disco per affettare o il disco grattugia desiderato sulle punte del portadisco (**figura 1-6a**). Nel caso di dischi doppia funzione prestare attenzione che il lato desiderato sia rivolto in alto.
- Afferrare il portadisco sull'estremità superiore ed introdurlo nella carcassa (**figura 1-6b**).
- Applicare il coperchio (attenzione al riferimento) e ruotarlo in senso orario fino all'arresto.
- Applicare lo sminuzzatore continuo sull'ingranaggio, come si mostra nella **figura 1-8**, e ruotarlo in senso orario fino all'arresto.
- Ruotare la manopola sulla velocità desiderata.
- Introdurre gli alimenti da lavorare nel pozzetto di carico e spingerli con il pestello.

Attenzione!

Evitare un intasamento dell'alimento tagliato nell'apertura di uscita.


Consiglio: per risultati di taglio uniformi tagliare prodotti a gambo sottile riuniti in mazzetti.

Avvertenza: se nello sminuzzatore continuo dovessero restare attaccati alimenti da lavorare, spegnere il robot da cucina, estrarre la spina, attendere che l'ingranaggio sia fermo, rimuovere il coperchio dello sminuzzatore continuo e vuotare il pozzetto di carico.

Dopo il lavoro

- Spegnere l'apparecchio con l'interruttore rotante.
- Ruotare lo sminuzzatore continuo in senso antiorario e rimuoverlo.
- Ruotare il coperchio in senso antiorario e rimuoverlo.
- Rimuovere il portadisco con il disco. A tal fine spingere da sotto l'asse di azionamento con il dito (**figura 1-9**).
- Pulire le parti.

Frullatore

Osservare gli esempi d'impiego nella tabella. 

Pericolo di lesioni a causa di lame taglienti / ingranaggio in rotazione!

Non introdurre mai le mani nel frullatore applicato! Rimuovere/applicare il coperchio solo quando il motore è fermo! Mettere in funzione il frullatore solo completamente assemblato e con il coperchio applicato. Non fare girare a vuoto il frullatore.

Pericolo di ustioni!

Durante la lavorazione di frullati molto caldi, dal imbuto nel coperchio esce vapore.

Lavorare con il frullatore

Figura 1:

- Premere il pulsante di sblocco e portare il braccio oscillante nella posizione 4. 
- Rimuovere il coperchio di sicurezza dell'ingranaggio frullatore.
- Applicare il bicchiere frullatore (riferimento sul manico allineato al riferimento dell'apparecchio base) e ruotarlo in senso antiorario fino all'arresto.
- Introdurre gli ingredienti.
Massima quantità di liquido = 1,25 litri;
massima quantità di liquidi che formano schiuma o liquidi molto caldi = 0,75 litro.
- Applicare il coperchio e ruotarlo in senso antiorario fino all'arresto nell'impugnatura del frullatore. Il coperchio deve innestarsi.
- Ruotare la manopola sulla velocità desiderata.

Aggiungere ingredienti

Figura 8:

- Spegnere l'apparecchio con l'interruttore rotante.
- Rimuovere il coperchio ed introdurre gli ingredienti
oppure
- togliere l'imbuto ed aggiungere un poco alla volta gli ingredienti solidi attraverso l'apertura di agguanta
oppure
- introdurre gli ingredienti liquidi attraverso l'imbuto.

Dopo il lavoro

- Spegnere l'apparecchio con l'interruttore rotante.
- Ruotare il frullatore in senso orario e rimuoverlo.

Consiglio: il frullatore deve essere lavato preferibilmente subito dopo l'uso.

Attenzione!

Con alimenti non adatti l'apparecchio può danneggiarsi.

- Non lavorare alimenti caldi con una temperatura superiore a 70 °C nel bicchiere frullatore.
- Non lavorare ingredienti surgelati, tranne i cubetti di ghiaccio, se sono stati immersi in una quantità sufficiente di liquido.
- Non lavorare alimenti contenenti parti dure. Prima della lavorazione di frutta con semi o con nocciolo (mele, pesche ecc.) rimuovere i semi o i noccioli.

Note

Limitazioni per la lavorazione:

- non sminuzzare alimenti quali mandorle, cipolle, prezzemolo e carne.
- Il frullatore non è idoneo per produrre mousse spalmabili come il burro di arachidi, burro di cocco o salsa di noci.
- Mescolare gli alimenti solidi utilizzando una quantità sufficiente di liquido.
- Prima di frullare, mescolare i cibi in polvere con una quantità di liquido sufficiente oppure farli sciogliere completamente. I cibi in polvere sono ad es. lo zucchero a velo, il cacao in polvere, semi di soia tostati, farina, integratori proteici.

Pulizia e cura

Le parti degli accessori utilizzate vanno lavate accuratamente dopo ogni utilizzo.

→ Tabella 

Attenzione!

Non utilizzare detergenti abrasivi. Possibili danni alle superfici.

Pulire l'apparecchio base

⚠ Rischio di scossa elettrica!

Non immergere mai l'apparecchio base in acqua, né lavarlo sotto acqua corrente. Non usare pulitrici a getto di vapore.

- Staccare la spina.
- Pulire l'apparecchio base ed i coperchi di sicurezza ingranaggi con un panno umido. Se necessario utilizzare un poco di detersivo per stoviglie.
- Infine asciugare l'apparecchio.

Pulire la ciotola impastatrice e l'utensile

Ciotola impastatrice ed utensili sono lavabili in lavastoviglie.

Non incastrare le parti di plastica nella lavastoviglie, poiché questo durante il lavaggio potrebbe causare deformazioni permanenti!

Pulire lo sminuzzatore continuo

Tutte le parti dello sminuzzatore continuo sono lavabili in lavastoviglie.

Consiglio: per la rimozione della patina rossa dopo la lavorazione, per es. delle carote, mettere un poco di olio alimentare su un panno e con questo strofinare lo sminuzzatore continuo (non i dischi sminuzzatori). Lavare poi lo sminuzzatore continuo.

Pulire il frullatore

⚠ Pericolo di lesioni da lame taglienti!

Non toccare a mani nude le lame del frullatore.

Il bicchiere frullatore, il coperchio e l'imbuto sono lavabili in lavastoviglie.

Consiglio: dopo la lavorazione di liquidi spesso è sufficiente lavare il frullatore senza separarlo dall'apparecchio.

A tal fine introdurre 700ml di acqua con una goccia di detersivo nel frullatore montato. Accendere il frullatore per ca. 1 minuto (velocità 7). Versare via l'acqua e sciacquare il frullatore con acqua pulita.

Avvertenza importante

Se necessario lavare la borsa portaccessori. Osservare le indicazioni per il trattamento nella borsa.

Conservazione

⚠ Pericolo lesioni!

Quando l'apparecchio non è in uso estrarre la spina di rete.

Figura :

- Riporre gli utensili ed i dischi sminuzzatori nella borsa portaccessori.
- Conservare la borsa portaccessori nella ciotola.

Rimedio in caso di guasti

⚠ Pericolo lesioni!

Prima di riparare un guasto, estrarre la spina d'alimentazione.

Avvertenze importanti

Un errore nell'uso dell'apparecchio, un'attivazione della sicurezza elettronica oppure un difetto dell'apparecchio viene visualizzato dall'intermittenza della spia di funzionamento.

Il gancio oscillante deve essere arrestato in ogni posizione.

Provare prima a risolvere il problema insorto con l'aiuto delle istruzioni seguenti.

Guasto

L'apparecchio non si avvia.

Rimedio

- Controllare l'alimentazione elettrica.
- Controllare la spina di alimentazione.
- Controllare il braccio oscillante.
Posizione corretta? Braccio in arresto?
- Ruotare il frullatore o la ciotola impastatrice fino all'arresto.
- Applicare il coperchio del frullatore e ruotarlo fino all'arresto.
- Applicare il coperchio di sicurezza ingranaggio sugli ingranaggi non utilizzati.
- È attivo il blocco di riaccensione. Disporre l'interruttore su **0/off** e poi indietro sul grado desiderato.

Guasto

L'apparecchio si spegne durante l'uso. La sicurezza di sovraccarico si è attivata. Sono stati lavorati troppi alimenti contemporaneamente.

Rimedio

- Spegnerne l'apparecchio.
- Ridurre la quantità di lavorazione.

Guasto

Ad ingranaggio in rotazione è stato azionato per errore il pulsante di sblocco. Il braccio oscillante si solleva. L'ingranaggio si disinserisce, ma non resta fermo nella posizione di cambio utensile.

Rimedio

- Ruotare la manopola su **0/off**.
- Portare il braccio nella posizione **1**.
- Accendere l'apparecchio (velocità 1).
- Spegnerne di nuovo l'apparecchio.



L'utensile resta fermo nella posizione di cambio utensile.

Guasto

Il frullatore comincia a non funzionare o si ferma durante l'uso, l'ingranaggio "ronza". La lama è bloccata.

Rimedio

- Spegnerne l'apparecchio ed estrarre la spina d'alimentazione.
- Rimuovere il frullatore e togliere l'ostacolo.
- Applicare di nuovo il frullatore.
- Accendere l'apparecchio.

Avvertenza importante

Se non fosse possibile eliminare il guasto, rivolgersi al servizio assistenza clienti.

Esempi d'impiego

Seguire le raccomandazioni generali nelle tabelle **K**, **L** e **M**.

Non superare le quantità massime ammesse.

Pasta biscotto

Ricetta base

- 2 uova
- 2-3 cucchiaini acqua calda
- 100 g zucchero
- 1 bustina zucchero vanigliato
- 70 g farina
- 70 g fecola
- eventualmente lievito in polvere
- Montare gli ingredienti (tranne farina e fecola) con lo sbattitore per ca. 4-6 minuti alla velocità 7.
- Disporre l'interruttore rotante sul grado 1 e mescolare farina e fecola passate al setaccio, 1 cucchiaino per volta, in un tempo da ca. ½ a 1 minuto.



Quantità massima: 2 volte la ricetta base

Pasta fluida miscelata

Ricetta base

- 3-4 uova
- 200-250 g zucchero
- 1 pizzico sale
- 1 bustina zucchero vanigliato o buccia di ½ limone
- 200-250 g di burro o margarina (a temperatura ambiente)
- 500 g farina
- 1 bustina lievito in polvere
- 125 ml latte
- Mescolare tutti gli ingredienti con la frusta per ca. ½ minuto alla velocità 1, poi ca. 4-5 minuti alla velocità 5.



Quantità massima: 1¾ volte la ricetta base

Torta alla frutta

Ricetta base

- 3 uova
- 135 g di zucchero
- 135 g di margarina
- 255 g di farina
- 10 g di lievito in polvere
- 150 g di uvetta di Corinto
- 150 g di frutta secca mista
- Inserire la frusta per mescolare.
- Versare tutti gli ingredienti tranne la frutta secca.
- Frullare per 30 secondi alla velocità 1.
- Quindi lavorare per 3-5 minuti alla velocità 5.
- Portare alla velocità 2.
- Entro 30-60 secondi aggiungere la frutta secca.

Quantità massima: 2 volta la ricetta base**Pasta frolla**

Ricetta base

- 125 g burro (a temperatura ambiente)
- 100-125 g zucchero
- 1 uovo
- 1 pizzico sale
- un poco di buccia di limone o zucchero vanigliato
- 250 g farina
- eventualmente lievito in polvere
- Lavorare tutti gli ingredienti con la frusta per ca. ½ minuto alla velocità 1, poi ca. 3-6 minuti alla velocità 3.

A partire da 250 g di farina:

- Mescolare tutti gli ingredienti con i gancio impastatore per ca. ½ minuto alla velocità 1, poi ca. 5-6 minuti alla velocità 3.

Quantità massima: 2 volte la ricetta base**Pasta con lievito per dolce**

Ricetta base

- 500 g farina
- 1 uovo
- 80 g burro (a temperatura ambiente)
- 80 g zucchero
- 200-250 ml latte tiepido



- 25 g di lievito fresco o 1 pacchetto di lievito secco
- Buccia di ½ limone
- 1 pizzico sale
- Lavorare tutti gli ingredienti per ca. ½ minuto alla velocità 1, poi per ca. 3-6 minuti con il gancio impastatore alla velocità 3.

Quantità massima: 1¾ volte la ricetta base**Pasta**

Ricetta base

- 300 g farina
- 3 uova
- secondo necessità 1-2 cucchiaini (10-20 g) di acqua fredda
- Lavorare tutti gli ingredienti da 3 a 5 minuti circa alla velocità 3 in una pasta.

Quantità massima: 1,5 volte la ricetta base**Pasta per pane**

Ricetta base

- 750 g farina
- 2 confezioni lievito secco
- 2 cucchiaini sale
- 450-500 ml acqua calda
- Lavorare tutti gli ingredienti per ca. ½ minuto alla velocità 1, poi per ca. 6-7 minuti con il gancio impastatore alla velocità 3.

Maionese

- 1 uovo
- 1 cucchiaino di senape
- ¼ l di olio
- 1 cucchiaino di succo di limone o aceto
- 1 pizzico di sale
- 1 pizzico di zucchero

Gli ingredienti devono essere a temperatura ambiente. La maionese può essere preparata soltanto con uova intere.

- Mescolare gli ingredienti (tranne l'olio) nel frullatore per qualche secondo alla velocità 3 oppure 4.
- Commutare il frullatore alla velocità 7 e versare lentamente l'olio attraverso il bicchierino dosatore e continuare mescolare fino ad emulsionare la maionese.

Consumare la maionese subito.**Non conservarla.**

Accessori speciali

Gli accessori speciali possono essere acquistati presso il servizio clienti, i rivenditori specializzati o su Internet. Utilizzare solo gli accessori originali, i quali sono stati progettati appositamente per l'apparecchio.

Gli accessori sono specifici dell'apparecchio. Al momento dell'acquisto indicare sempre il codice prodotto preciso (E-Nr.) dell'apparecchio.

Per conoscere gli accessori disponibili per il proprio apparecchio consultare il catalogo, il punto vendita online o il servizio clienti.

www.bosch-home.com

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.

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:Kleingeraete@bshg.com>

AE United Arab Emirates, الإمارات العربية المتحدة

BSH Home Appliances FZE
Round About 13, Plot Nr MO-0532A
Jebel Ali Free Zone - Dubai
Tel.: 04 881 44 01*
<mailto:service.uae@bshg.com>
www.bosch-home.com/ae
*Sun-Thu 8am to 5pm (exclude public holidays)

AL Republika e Shqipërisë, Albania

Elektro-Service sh.p.k
Rruga Kasem Shima, Kodi postar-1050
Prane Ures Mezezit
1023 Tirane
Tel.: 4 227 8130; -131
<mailto:info@elektro-servis.com>

EXPERT Service

Rruga e Kavajes,
Kulla B Nr 223/1 Kati I
1023 Tirane
Tel.: 4 480 6061; 4 227 4961
Cel: +355 069 60 45555
<mailto:info@expert-servis.al>

AM Armenia, Հայաստան

ZIG ZAG LLC
Charenci str. 25
Yerevan 375025
Tel.: 010 55 60 10
<mailto:service@zigzag.am>
www.zigzag.am

AT Österreich, Austria

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

Online Reparaturannahme, Ersatzteile und
Zubehör und viele weitere Infos unter:
www.bosch-home.at

Reparaturservice, Ersatzteile & Zubehör,
Produktinformationen
Tel.: 0810 550 511*
<mailto:vie-stoerungsannahme@bshg.com>

*Wir sind an 365 Tagen von 07:00 bis 22:00 Uhr
für Sie erreichbar.

AU Australia

BSH Home Appliances Pty. Ltd.
Gate 1, 1555 Centre Road
Clayton, Victoria 3168
Tel.: 1300 369 744*
<mailto:customersupport.au@bshg.com>
www.bosch-home.com.au
*Mon-Fri 24 hours

AZ Azərbaycan Respublikası, Azerbaijan

Baku Service Company MMC
Azadliq Pr. 116
Baku
Tel.: 12 530 90 35
<mailto:Info@bakuservice.az>
www.ser-cen.az

Yurd Service MMC
50, Bakikhanov Str.
Baku, AZ1007
Tel.: 12 480 33 01
<mailto:info-service@yurd.az>
www.yurd.az

Optimal Elektronika MMC
Hasanoghlu 7B
Baku, AZ1072
Tel.: 12 954
<mailto:STMS@optimal.az>
www.optimal.az

BA Bosna i Hercegovina, Bosnia-Herzegovina

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

BE Belgique, België, Belgium

BSH Home Appliances S.A. - N.V.
Rue Picard 7, box 400,
Picardstraat 7, box 400
1000 Bruxelles – Brussel
Tel.: 02 475 70 01
<mailto:bru-repairs@bshg.com>
www.bosch-home.be

BG Bulgaria

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

BH Bahrain, مملكة البحرين

Khalaifat Est.
BLD 898, R 533, TASHAN 405
Manama
Tel.: 01 740 05 53*
<mailto:service@khalaifat.com>
*Sat-Thu 7am to 5pm (exclude public holidays)

BY Belarus, Беларусь

ООО "БСХ Бытовая техника"
tel.: 495 737 2961
<mailto:mok-kdhl@bshg.com>

CA Canada

BSH Home Appliances Ltd.
Tel.: 800 944 2904
<mailto:bosch-canada-questions@bshg.com>
www.bosch-home.com/us

CH Schweiz, Suisse, Svizzera, Switzerland

BSH Hausgeräte AG
Bosch Hausgeräte Service
Fahrweidstrasse 80
8954 Geroldswil
Reparaturservice, Ersatzteile & Zubehör,
Produktinformationen
Tel.: 0848 888 200
<mailto:ch-service@bshg.com>
<mailto:ch-spareparts@bshg.com>
www.bosch-home.ch

CN China, 中国

BSH Home Appliances Service Jiangsu Co. Ltd.
19F, Jinling Asia Pacific Tower,
No.2 Hanzhong Road, Gulou District,
210005 Nanjing, Jiangsu Province
Service Tel.: 400 8855 888*
<mailto:careline.china@bshg.com>
www.bosch-home.cn
*phone rate depends on the network used

CY Cyprus, Κύπρος

BSH Ikiakes Syskeves-Service
39, Arh. Makaariou III Str.
2407 Egomi/Nikosia (Lefkosia)
Tel.: 777 78 007
<mailto:EGO-CYCustomerService@bshg.com>

CYN Turkish Rep. Of North Cyprus

Argo Limited Company
37 Osman Paşa Cad. K. Çitlik
Lefkoşa
Tel.: 0228 40 70
<mailto:argas.teknik@yar-group.com>
Semson Ticaret Sti. Ltd.
Bedrettin Demirel Cad. no 17
Girne
Tel.: 0816 04 94
<mailto:m.defterali@ercantangroup.com>

CZ Česká Republika, Czech Republic

Více informací (např. záruční podmínky,
prodloužená záruka aj.), naleznete na
webových stránkách www.bosch-home.com/cz/
nebo nás kontaktujte na +420 251 095 511

BSH domácí spotřebiče s.r.o.
Radiická 350/107c

158 00 Praha 5
Přijím oprav
Tel.: +420 251 095 043
<mailto:opravy@bshg.com>

DK Danmark, Denmark

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

EE Eesti, Estonia

Renekli Kaubanduse OÜ
Tammisaare tee 134B (Euronicsi kaupluses)
12918 Tallinn
Tel.: 0651 2222
<mailto:klienditeenindus@renek.ee>
www.renek.ee

Eliser OÜ
Mustamäe tee 24
10621 Tallinn
Tel.: 0665 0090

<mailto:hoodus@eliser.ee>
www.kodumasinat-remont.ee

ES España, Spain

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

FI Suomi, Finland

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


FR France

BSH Electroménager S.A.S.
Service Après-Vente
26 ave Michelet – CS 90045
93582 SAINT-OUEN cedex
Service interventions à domicile:
01 40 10 11 00

Service Consommateurs:

0 892 698 010 

Service Pièces Détachées et
Accessoires:

0 892 698 009 

mailto:serviceconsommateur.fr@

bosch-home.com

www.bosch-home.com/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.

GE Georgia, საქართველო

Elit Service Ltd.

Vake-Saburtalo district,

Intersection of Al. Kazbegi ave.

and Kavtaradze Str. 0186

Kavtaradze str. 1

Tbilisi

Tel.: 32 300 020

mailto:info@es.ge

GR Greece, Ελλάδα

BSH Ikiakes Siskeves A.B.E.

Central Branch Service

17 km E.O. Athinon-Lamias & Potamou 20

14564 Kifisia

Τηλέφωνο: 210 4277 500; -701

mailto:nkf-CustomerService@bshg.com

www.bosch-home.gr

HK Hong Kong, 香港

BSH Home Appliances Limited

香港新界荃灣青山公路388號中染大廈23樓07室

Unit 07, 23/F, CDW Building,

388 Castle Peak Road,

Tsuen Wan, New Territories,

Hong Kong

Tel.: 2626 9655 (HK)

Toll free 0800 863 (Macao)

mailto:bosch.hk.service@bshg.com

www.bosch-home.com.hk

HR Hrvatska, Croatia

BSH kućanski uredjaji d.o.o.

Ulica grada Vukovara 269F

10000 Zagreb

Tel.: 01 5520 888

mailto:informacije.servis-hr@bshg.com

www.bosch-home.com/hr

HU Magyarország, Hungary

BSH Háztartási Készülék Kereskedelm Kft.

Árpád fejedelem útja 26-28

1023 Budapest

Call Center: +06 80 200 201

mailto:BSH-szerviz@bshg.com

www.bosch-home.com/hu

IE Republic of Ireland

BSH Home Appliances Ltd.

M50 Business Park

Ballymount Road Upper

Walkinstown

Dublin 12

To arrange an engineer visit, to order spare parts
and accessories or for product advice please call
Tel.: 01450 2655*

www.bosch-home.ie

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

IL Israel

C/S/B/ Home Appliance Ltd.

1, Hamasger St.

North Industrial Park

Lod, 7129801

Tel.: 08 9777 222

mailto:csb-serv@csb-ltd.co.il

www.bosch-home.co.il

IN India, Bhārat, भारत

BSH Household Appliances Mfg. Pvt. Ltd.

Arena House, Main Bldg, 2nd Floor,

Plot No. 103, Road No. 12,

MIDC, Andheri East

Mumbai 400 093

Toll Free 1800 266 1880*

www.bosch-home.com/in

*Mon-Sat 8am to 8pm (exclude public holidays)

IS Iceland

Smith & Nordan hf.

Noatuni 4

105 Reykjavik

Tel.: 0520 3000

www.sminor.is

IT Italia, Italy

BSH Elettrodomestici S.p.A.

Via. M. Nizzoli 1

20147 Milano (MI)

Tel.: 02 412 678 100

mailto:info.it@bosch-home.com

www.bosch-home.com/it

JO Jordan, الأردن

Diab Qawasmi & Sons Co.

Khaled Ben Al-Waleed Street,

Jabal Al Hussein (11121),

P.O. Box 212292

Amman

Tel.: 06 465 8505, -2650

Tel.: 79 110 3430

mailto:boschjo@yahoo.com

KG Kyrgyzstan, Кыргыз Республикасы

OcOO Alfa Systems

Jibek Jolu str. 40

Bishkek

Tel.: 0702 98 53 53

mailto:alfas-service@mail.ru

KR Republic Korea, Daehan Minguk, 대한민국

Empel Co. Ltd.

1201 ACE High Tech City 1 Building

775 Gyeongin-ro Youngdeungpo-gu

Seoul 07299 South Korea

Tel.: 1899 4636

mailto:hsshim@empel.co.kr

KZ Kazakhstan, Қазақстан

BSH Home Appliances LLP

Dostyk 117/6,

Business Center "Khan Tengri"

Almaty

Hotline: 5454*

mailto:ALA-Service@bshg.com

*Toll free from mobile only

LB Lebanon, لبنان

Teheni, Hana & Co.

Boulevard Dora 4043 Beyrouth

P.O. Box 90449

Jdeideh, 1202 2040

Tel.: 01 255 211

mailto:Info@tehini-hana.com

LT Lietuva, Lithuania

UAB "AG Service"

R. Kalantos g. 32

52494 Kaunas

Tel.: +370 (8) 700 556 55

mailto:servisas@agservice.lt

www.agservice.lt

Baltic Continent Ltd.

Lukšio g. 23

09132 Vilnius

Tel.: +370 (8) 700 555 95

mailto:info@balticcontinent.lt

www.balticcontinent.lt

UAB Emto servis

Savanorių pr. 1 (Centrinė būstinė)

03116 Vilnius

Tel.: +370 (8) 700 447 24

mailto:svc@emtoservis.lt

www.emtoservis.lt

LU Luxembourg

BSH électroménagers S.A.

13-15, ZI Breedeweues

1259 Senningerberg

Tel.: 26 349 811

Reparaturen: lux-repair@bshg.com

Ersatzteile: lux-spare@bshg.com

www.bosch-home.com/lu

LV Latvia, Latvia

SIA "General Serviss"

Bulju iela 70c

1067 Riga

Tel.: +371 6742 5232

mailto:info@serviscentrs.lv

www.serviscentrs.lv

SIA Koroso

Vestienes iela 2

1004 Riga

Tel.: +371 2200 4203

mailto:servis@koroso.lv

www.koroso.lv

EMTA Serviss SIA NEU

Katlakalna 1

1073 Riga

Tel.: +371 6602 0338

mailto:info@emta.lv

www.emta.lv

Sia Elektronika-Serviss

Tadaiķu iela 4

1004 Riga

Tel.: +371 6771 7060

mailto:serviss@elektronika.lv

www.elektronika.lv

MD Moldova

S.R.L. "Rialto-Studio"

Площадь Дмитрия Кантемира, 1, этаж 3,

2069 Кишинев

тел.: (37322) 84 00 50, 84 00 54

mailto:service@rialto.md

ME Crna Gora, Montenegro

Elektronika komerc

Oktobarske revolucije 129

81000 Podgorica

Tel./Fax: 020 674 631

Mobil: 069 324 812

mailto:ekobosch.servis@t-com.me

MK Macedonia, Македония

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

MT Malta

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

MV Raajjeyge Jumhooriyyaa, Maldives

Lintel Investments and
Management Services Pvt. Ltd.
Ma. Maadheli, Majeedhee Magu
Malé
Tel.: 03 010 200
mailto:mohamed.zuhuree@intel.com.mv
www.intel.com.mv

NL Nederlande, Netherlands

BSH Huishoudapparaten B.V.
Taurusavenue 36
2132 LS Hoofddorp
Storingsmelding/Onderdelenverkoop:
Tel.: 088 424 4010
mailto:bsch-contactcenter@bshg.com
mailto:bsch-onderdelen@bshg.com
www.bosch-home.nl

NO Norge, Norway

BSH Husholdningsapparater A/S
Grenseshvingen 9
0661 Oslo
Tel.: 22 66 05 54
mailto:Bosch-Service-NO@bshg.com
www.bosch-home.no

NZ New Zealand

BSH Home Appliances Ltd.
Level 3, Air NZ Building,
Smales Farm Business Park
74 Taharua Road, Takapuna
Auckland 0622
Tel.: 0800 245 700*
mailto:aftersales.nz@bshg.com
www.bosch-home.co.nz
*Mon-Fri 8.30am to 5pm (exclude public holidays)

PK Pakistan, پاکستان

MEGA Home Appliances
Plaza 46-A, Commercial Sector XX,
Phase 3, DHA
Lahore
Tel.: 0800-BOSCH (26724)*
Tel.: 42 371 32 682-5 Ext: 8005*
mailto:customer.care@megahome.pk
www.megahome.pk
*Mon-Sat 9am to 6pm (exclude public holidays)

PL Polska, Poland

BSH Sprzęt Gospodarstwa
Domowego sp. z o.o.
Al. Jerozolimskie 183
02-222 Warszawa
Tel.: +48 42 271 5555
mailto:Serwis.Fabryczny@bshg.com
www.bosch-home.pl

PT Portugal

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

RO România, Romania

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

RU Russia, Россия

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

SA Kingdom Saudi Arabia, المملكة العربية السعودية

Abdul Latif Jameel Electronics and
Airconditioning Co. Ltd.
BOSCH Service centre, Kilo 5 Old Makkah Road
(Next to Toyota), Jamiah Dist.,
P.O. Box 7997
Jeddah 21472
Tel.: 800 127 9999*
mailto:ALJECC8@ALJ.COM
www.aljelectronics.com.sa
*Sat-Thu 8am to 11pm (exclude public holidays)

SE Sverige, Sweden

BSH Home Appliances AB
Landsvägen 32
169 29 Solna
Tel.: 0771 197 000
mailto:Bosch-Service-SE@bshg.com
www.bosch-home.se

SG Singapore, 新加坡

BSH Home Appliances Pte. Ltd.
38C Jalan Pemimpin, #01-01
Singapore 577180
Tel.: 6751 5000*
mailto:bshsgp.service@bshg.com
www.bosch-home.com.sg
*Mon-Fri 9am to 6pm, Sat 9am to 1pm
(exclude public holidays)

SI Slovenija, Slovenia

BSH Hišni aparati d.o.o.
Litostrojska 48
1000 Ljubljana
Tel.: 01 5830 700
mailto:informacije.servis-slo@bshg.com
www.bosch-home.com/si

SK Slovensko, Slovakia

Viac informácií (napr. záručné
podmienky, predĺžená záruka a i.) nájdete
nawebových
ránkach www.bosch-home.com/sk/ alebo
nás kontaktujte na +420 251 095 511

BSH domácí spotřebiče s.r.o.
organizačná zložka Bratislava
Trnavská cesta 50
821 02 Bratislava
Prijem opráv
Tel.: +421 238 106 115
mailto:opravy@bshg.com

TH Thailand, ประเทศไทย

BSH Home Appliances Limited
Ital Thai Tower, 2034/31-39, 1st floor,
New Petchburi Road
Bangkapi, Huay Kwang
Bangkok, 10310
Tel.: 02 495 2424*
www.bosch-home.com/th
*Mon-Sat 8am to 6pm (exclude public holidays)

TJ Tadschikistan, Ҷумҳурии Тоҷикистон

P.E. Suhrob Muhtidinov
Shamsi street no: 67/A
Dushanbe
Tel.: 091 867 80 43
mailto:sino2003@list.ru
Vostok Co. Ltd.
Yakkacinarskaya street No: 144/4
Dushanbe
Tel.: 44 600 78 72
mailto:Lola.Mirzoeva@vostok.tj
www.volna.tj

TM Türkmenistan, Turkmenistan

Bayram Anna Yuryewna
Stariya marka, Atabeyeva str.
Spectrum mağaza
Ashgabat
Tel.: 012 26 94 16
mailto:steptr@mail.ru

TR Türkiye, Turkey

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

TW Taiwan, 台灣

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

UA Ukraine, Україна

ТОВ "БСХ Побутова Техніка"
тел.: 0 800 300 152*
mailto:BSH-serviceua@bshg.com
www.bosch-home.com.ua
*Безкоштовна Інфо-Лінія Пн-Пт з 9.00 до 18.00

UZ 'zbekiston Respublikasi, Republic of Uzbekistan

Elektronik Magnat
Beruni street No: 5/6
Tashkent
Tel.: 712 156 333
mailto:magnat.service.uzb@gmail.com

XK Kosovo

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

XS Srbija, Serbia

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

ZA South Africa

BSH Home Appliances (Pty) Ltd.
96 Fifteenth Road, Randjespark
1685 Midrand - Johannesburg
Tel.: 086 002 6724
mailto:bsh@iopen.co.za
mailto:applianceserviceza@bshg.com
www.bosch-home.com/za

DE Garantiebedingungen BSH Hausgeräte GmbH, Deutschland Stand: Januar 2020

Bosch-Infoteam

(Mo-Fr: 8.00-18.00 Uhr erreichbar)

Für Produktinformationen sowie Anwendungs- und Bedingungsfragen zu **kleinen Hausgeräten**:

Tel.: 0911 70 440 040 oder unter
bosch-infoteam@bshg.com

Nur für Deutschland gültig!

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 den nachstehenden Bedingungen:

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 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 inandergesetzt 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 Lieferdatum oder wenigstens mit dem Kaufdatum 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 aus dem lokalen Geräteportfolio 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 Geräte, die in Deutschland gekauft und betrieben werden. Werden Geräte in ein anderes Land der EU/der EFTA verbracht („Zielland“) und dort betrieben, die die technischen Voraussetzungen (z.B. Spannung, Frequenz, Gasarten, etc.) für das Zielland aufweisen und die für die jeweiligen Umweltbedingungen geeignet sind, gelten die Garantiebedingungen des Ziellandes, soweit wir in diesem Land ein Kundendienstnetz haben.

Diese können Sie bei der Landesvertretung des Ziellandes anfordern. Bei Verbringung in Länder außerhalb der EU/der EFTA erlischt die Garantie.

Beachten Sie unser weiteres Kundendienstangebot:

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

Robert Bosch Hausgeräte GmbH
Carl-Wery-Straße 34
81739 München, GERMANY



Thank you for buying a Bosch Home Appliance!

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

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

Free and easy registration – also on mobile phones:

www.bosch-home.com/welcome

BOSCH
HOME APPLIANCES
SERVICE

Looking for help? You 'll find it here.

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

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

www.bosch-home.com/service

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

Robert Bosch Hausgeräte GmbH

Carl-Wery-Straße 34

81739 München

GERMANY

www.bosch-home.com



8001205836

(001015)