



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

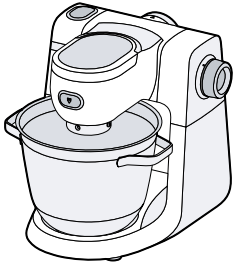


# Serie | 6

## MUMS6...

<b>[de]</b>	Gebrauchsanleitung	Universal-Küchenmaschine	8
<b>[fr]</b>	Manuel d'utilisation	Robots pâtisseries	22
<b>[it]</b>	Manuale utente	Macchina da cucina universale	37





A



B



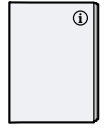
C



D

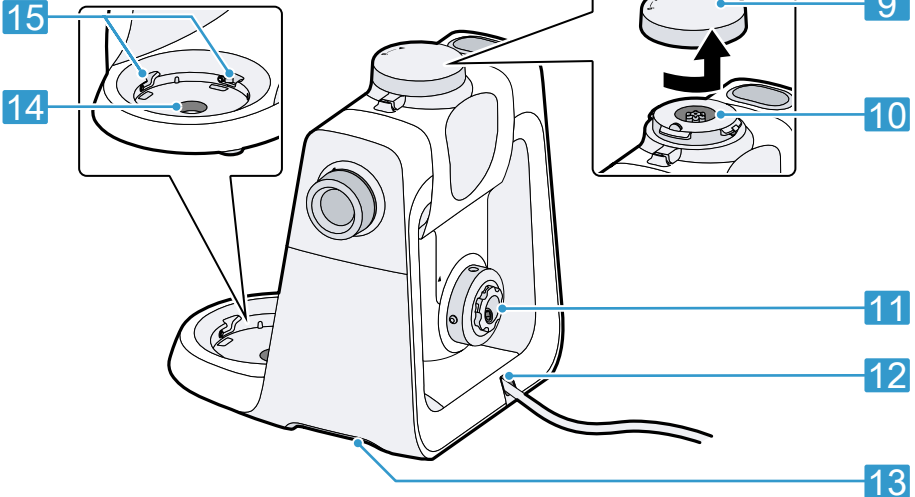
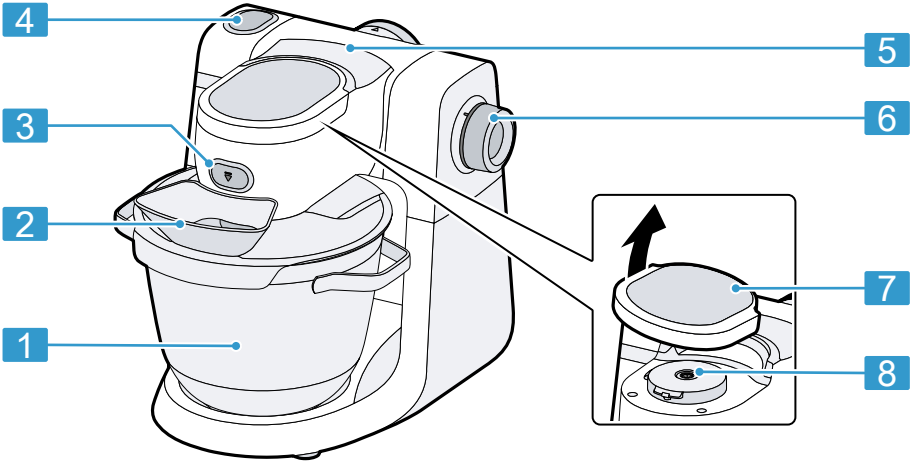


E



F

1



2



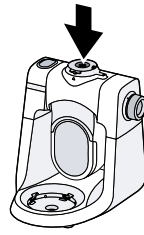
**A**



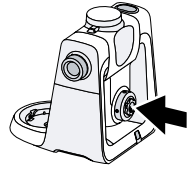
**B**



**C**

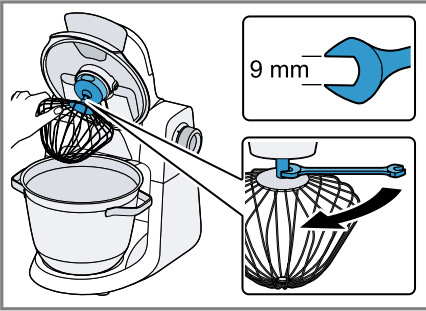


**D**

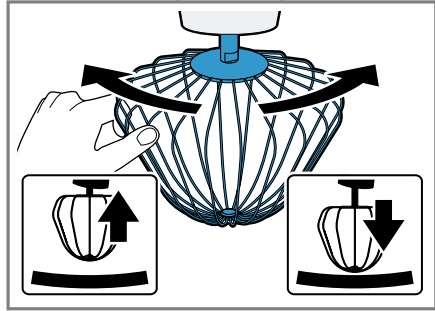


**E**

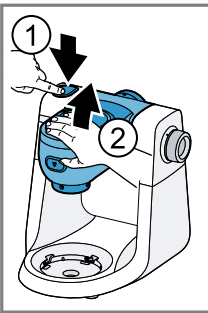
**3**



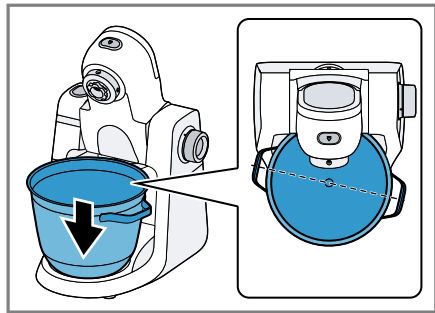
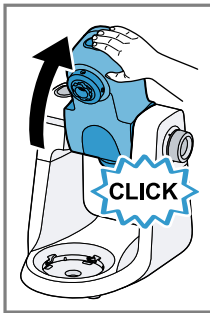
**4**



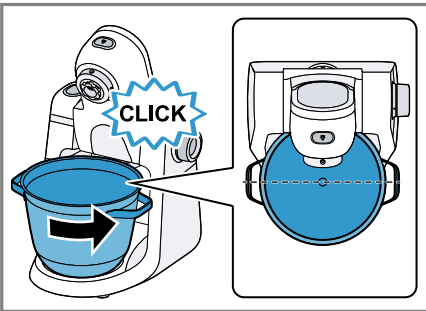
**5**



**6**



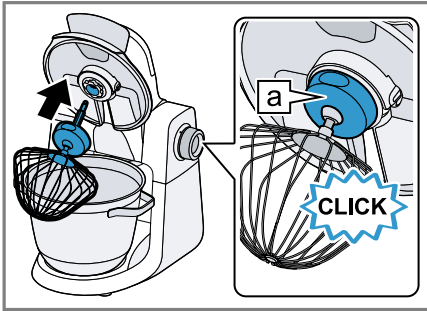
**7**



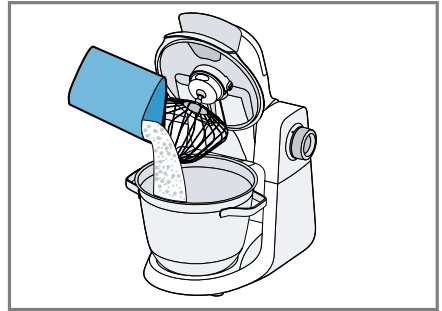
**8**



**9**



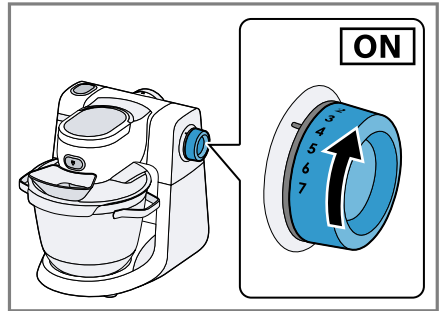
10



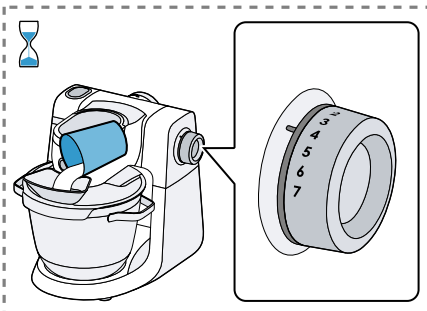
11



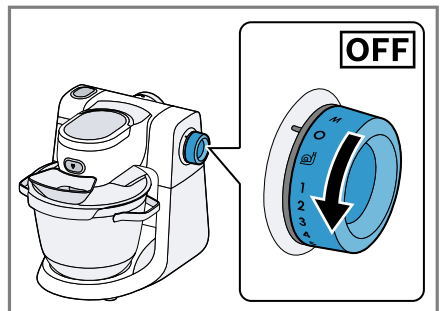
12



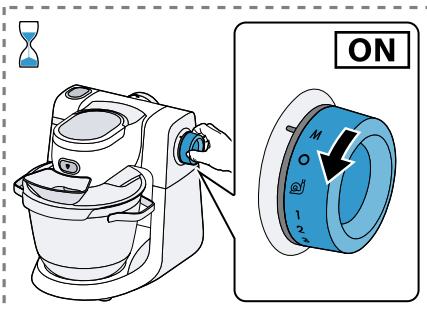
13



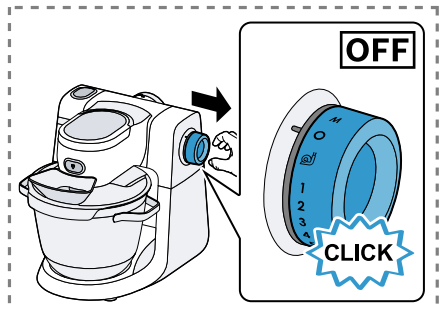
14



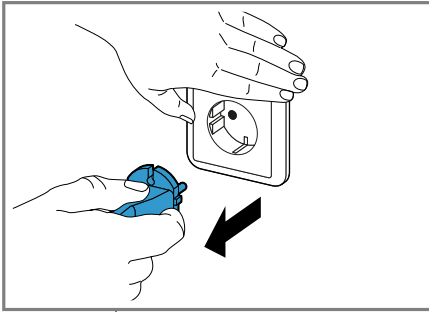
15



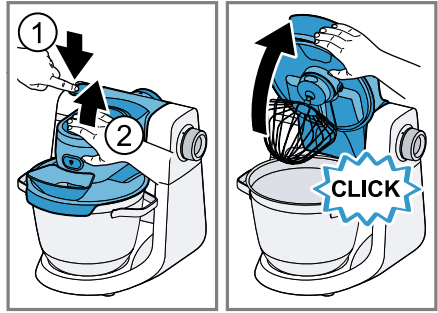
16



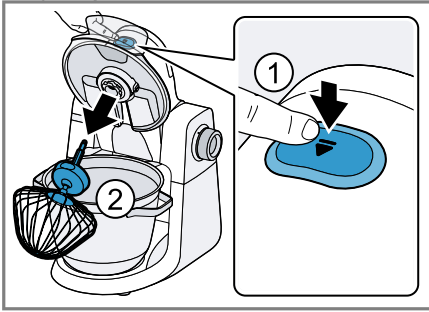
17



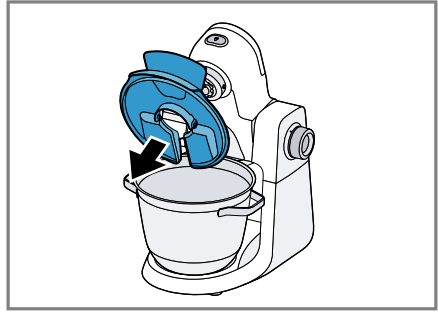
18



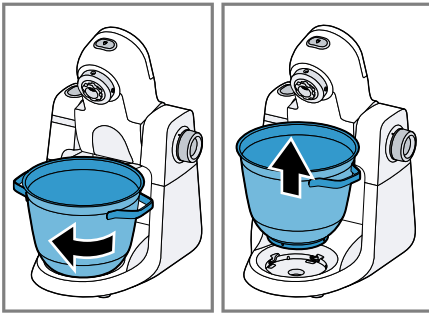
19



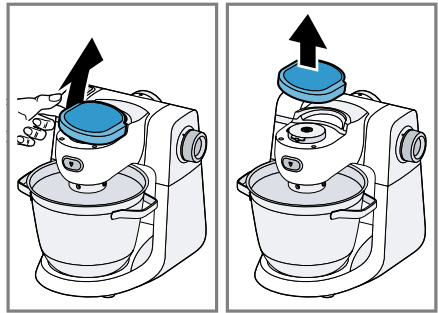
20



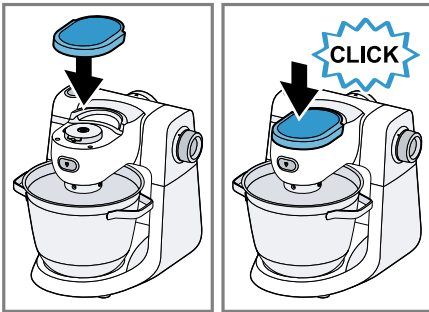
21



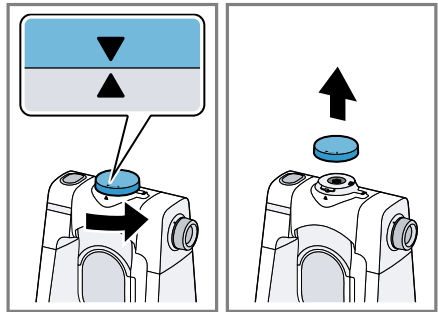
22



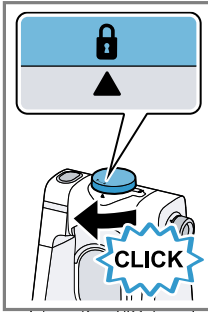
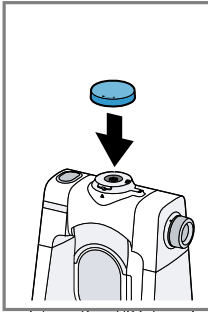
23












24












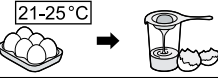
























25



26

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

27

			 MIN-MAX	 1-7 / M	 00:00
			200-1500 ml	7	1-6 min
			2-12 x 	7	4-6 min
			 550-3500 g	 4	30 s 3-7 min
			 350-2200 g	 3	30 s 1-3 min
			 250-750 g	 3	30 s 5-8 min
			 350-1500 g	 3	30 s 6-10 min
			 350-1000 g	 3	30 s 4-5 min

Weitere Informationen und Erklärungen finden Sie online.  
Scannen Sie den QR-Code auf der Titelseite.



## Inhaltsverzeichnis

<b>1 Sicherheit</b> .....	<b>8</b>	<b>6 Vor dem ersten Gebrauch</b> .....	<b>15</b>
1.1 Allgemeine Hinweise .....	8	6.1 Gerät und Teile vor dem ersten Gebrauch reinigen .....	16
1.2 Bestimmungsgemäßer Gebrauch .....	9	<b>7 Grundlegende Bedienung</b> .....	<b>16</b>
1.3 Einschränkung des Nutzerkreises .....	9	7.1 Gerät vorbereiten .....	16
1.4 Sicherheitshinweise .....	10	7.2 Zutaten mit den Werkzeugen verarbeiten .....	16
<b>2 Sachschäden vermeiden</b> .....	<b>12</b>	7.3 Momentschaltung verwenden .....	16
<b>3 Umweltschutz und Sparen</b> .....	<b>12</b>	7.4 Verarbeitung abschließen .....	17
3.1 Verpackung entsorgen .....	12	7.5 Zubehörantriebe verwenden ...	17
<b>4 Auspacken und Prüfen</b> .....	<b>12</b>	<b>8 Reinigen und Pflegen</b> .....	<b>17</b>
4.1 Gerät und Teile auspacken .....	12	8.1 Reinigungsmittel .....	17
4.2 Lieferumfang .....	12	8.2 Reinigungsübersicht .....	17
4.3 Gerät aufstellen .....	12	<b>9 Sonderzubehör</b> .....	<b>18</b>
<b>5 Kennenlernen</b> .....	<b>13</b>	<b>10 Anwendungsbeispiele</b> .....	<b>18</b>
5.1 Gerät .....	13	10.1 Beispielrezept .....	18
5.2 Symbole .....	13	<b>11 Störungen beheben</b> .....	<b>18</b>
5.3 Drehschalter .....	13	<b>12 Entsorgen</b> .....	<b>20</b>
5.4 Signalton .....	13	12.1 Altgerät entsorgen .....	20
5.5 Schwenkarm und Antriebe .....	14	<b>13 Kundendienst</b> .....	<b>20</b>
5.6 Werkzeuge .....	14	13.1 Erzeugnisnummer (E-Nr.) und Fertigungsnummer (FD) .....	21
5.7 Feineinstellung des Schlagbessens .....	14		
5.8 Sicherheitssysteme .....	15		

---

## 1 Sicherheit

Beachten Sie die nachfolgenden Sicherheitshinweise.

### 1.1 Allgemeine Hinweise

- Lesen Sie diese Anleitung sorgfältig.
- Beachten Sie die zusätzlichen Anleitungen bei Verwendung des mitgelieferten oder optionalen Zubehörs.

- Bewahren Sie die Anleitung sowie die Produktinformationen für einen späteren Gebrauch oder Nachbesitzer auf.
- Schließen Sie das Gerät bei einem Transportschaden nicht an.

## **1.2 Bestimmungsgemäßer Gebrauch**

Verwenden Sie das Gerät nur:

- mit Originalteilen und -zubehör.
- zum Rühren, Kneten und Schlagen von Lebensmitteln.
- für zusätzliche Anwendungen, die in den Anleitungen von mitgeliefertem oder optionalem Zubehör beschrieben sind.
- unter Aufsicht.
- für haushaltsübliche Verarbeitungsmengen und Verarbeitungszeiten.
- im privaten Haushalt und in geschlossenen Räumen des häuslichen Umfelds bei Raumtemperatur.
- bis zu einer Höhe von 2000 m über dem Meeresspiegel.

Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung, wenn Sie:

- das Gerät nicht verwenden.
- das Gerät nicht beaufsichtigen.
- das Gerät zusammenbauen.
- das Gerät auseinandernehmen.
- das Gerät reinigen.
- sich rotierenden Teilen nähern.
- Werkzeuge wechseln.
- mit einem Fehler konfrontiert werden.

## **1.3 Einschränkung des Nutzerkreises**

Dieses Gerät kann von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Geräts unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.

Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.

Reinigung und Benutzerwartung dürfen nicht durch Kinder durchgeführt werden.

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

## 1.4 Sicherheitshinweise

### ⚠ **WARNUNG – Stromschlaggefahr!**

Ein beschädigtes Gerät oder eine beschädigte Netzanschlussleitung ist gefährlich.

- ▶ Nie ein beschädigtes Gerät betreiben.
- ▶ Nie ein Gerät mit gerissener oder gebrochener Oberfläche betreiben.
- ▶ Nie an der Netzanschlussleitung ziehen, um das Gerät vom Stromnetz zu trennen. Immer am Netzstecker der Netzanschlussleitung ziehen.
- ▶ Wenn das Gerät oder die Netzanschlussleitung beschädigt ist, sofort den Netzstecker der Netzanschlussleitung ziehen oder die Sicherung im Sicherungskasten ausschalten.
- ▶ Den Kundendienst rufen. → *Seite 20*

Unsachgemäße Installationen sind gefährlich.

- ▶ Das Gerät nur gemäß den Angaben auf dem Typenschild anschließen und betreiben.

Unsachgemäße Reparaturen sind gefährlich.

- ▶ Nur dafür geschultes Fachpersonal darf Reparaturen am Gerät durchführen.
- ▶ Nur Original-Ersatzteile dürfen zur Reparatur des Geräts verwendet werden.
- ▶ Wenn die Netzanschlussleitung dieses Geräts beschädigt wird, muss sie durch den Hersteller oder seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.

Eindringende Feuchtigkeit kann einen Stromschlag verursachen.

- ▶ Nie das Gerät oder die Netzanschlussleitung in Wasser tauchen oder in den Geschirrspüler geben.
- ▶ Das Gerät nur in geschlossenen Räumen verwenden.
- ▶ Nie das Gerät großer Hitze und Nässe aussetzen.
- ▶ Keinen Dampfreiniger oder Hochdruckreiniger verwenden, um das Gerät zu reinigen.

Eine beschädigte Isolierung der Netzanschlussleitung ist gefährlich.

- ▶ Nie die Netzanschlussleitung mit heißen Geräteteilen oder Wärmequellen in Kontakt bringen.

- ▶ Nie die Netzanschlussleitung mit scharfen Spitzen oder Kanten in Kontakt bringen.
- ▶ Nie die Netzanschlussleitung knicken, quetschen oder verändern.

### **⚠ WARNUNG – Brandgefahr!**

Starke Hitze kann das Gerät und weitere Teile in Brand setzen.

- ▶ Nie das Gerät auf oder in die Nähe heißer Oberflächen stellen.

### **⚠ WARNUNG – Verletzungsgefahr!**

Rotierende Antriebe, Werkzeuge oder Zubehörteile können zu Verletzungen führen.

- ▶ Die Hände, das Haar, die Kleidung und andere Utensilien von rotierenden Teilen fernhalten.
- ▶ Die Werkzeuge und das Zubehör nur bei Stillstand des Antriebs und ausgestecktem Gerät aufsetzen und abnehmen.
- ▶ Vor dem Werkzeugwechsel oder der Reinigung das Gerät ausschalten und vom Netz trennen.
- ▶ Die Werkzeuge nur mit eingesetzter Schüssel, angebrachtem Deckel und aufgesetzten Antriebsschutzdeckeln betreiben.
- ▶ Nie bei der Verarbeitung den Schwenkarm öffnen.

Das Gerät mit beschädigten Teilen zu betreiben, kann zu Verletzungen führen.

- ▶ Teile, die Risse oder sonstige Beschädigungen aufweisen oder nicht korrekt sitzen, gegen Originalersatzteile austauschen.

### **⚠ WARNUNG – Quetschgefahr!**

Hände und Finger können eingeklemmt werden.

- ▶ Beim Absenken des Schwenkarms nicht in die Schüssel fassen.

### **⚠ WARNUNG – Erstickungsgefahr!**

Kinder können sich Verpackungsmaterial über den Kopf ziehen oder sich darin einwickeln und ersticken.

- ▶ Verpackungsmaterial von Kindern fernhalten.
- ▶ Kinder nicht mit Verpackungsmaterial spielen lassen.

Kinder können Kleinteile einatmen oder verschlucken und dadurch ersticken.

- ▶ Kleinteile von Kindern fernhalten.
- ▶ Kinder nicht mit Kleinteilen spielen lassen.

## **⚠️ WARNUNG – Gefahr von Gesundheitsschäden!**

Verschmutzungen auf Oberflächen können die Gesundheit gefährden.

- ▶ Die Reinigungshinweise beachten.
- ▶ Oberflächen, die mit Nahrungsmitteln in Berührung kommen, vor jedem Gebrauch reinigen.

---

## **2 Sachschäden vermeiden**

### **ACHTUNG**

Unsachgemäßer Gebrauch kann zu Sachschäden führen.

- ▶ Nie verschiedene Antriebe gleichzeitig verwenden.
- ▶ Das Gerät nie länger als notwendig betreiben.
- ▶ Das Gerät nie im Leerlauf betreiben.
- ▶ Nie Originalteile und -zubehör für andere Geräte verwenden.
- ▶ Die maximalen Verarbeitungsmengen nicht überschreiten.
- ▶ Vor der Verwendung die Schüssel auf Fremdkörper prüfen und diese entfernen.

---

## **3 Umweltschutz und Sparen**

### **3.1 Verpackung entsorgen**

Die Verpackungsmaterialien sind umweltverträglich und wiederverwertbar.

- ▶ Die einzelnen Bestandteile getrennt nach Sorten entsorgen.

---

## **4 Auspacken und Prüfen**

Was Sie beim Auspacken beachten müssen, erfahren Sie hier.

### **4.1 Gerät und Teile auspacken**

1. Das Gerät aus der Verpackung nehmen.
2. Alle weiteren Teile und die Begleitunterlagen aus der Verpackung nehmen und bereitlegen.
3. Vorhandenes Verpackungsmaterial entfernen.
4. Vorhandene Aufkleber und Folien entfernen.

### **4.2 Lieferumfang**

Prüfen Sie nach dem Auspacken alle Teile auf Transportschäden und die Vollständigkeit der Lieferung.

**Hinweis:** Je nach Ausstattung wird das Gerät mit weiterem Zubehör geliefert. Entnehmen Sie den zusätzlichen Lieferumfang den Zubehöranleitungen.

→ Abb. **1**

---

<b>A</b>	Grundgerät mit Rührschüssel
<b>B</b>	Deckel mit integriertem Einfüllschacht
<b>C</b>	Flexi-Rührbesen
<b>D</b>	Schlagbesen
<b>E</b>	Knethaken
<b>F</b>	Begleitunterlagen

---

### **4.3 Gerät aufstellen**

1. Das Gerät auf eine stabile, ebene, saubere und glatte Arbeitsfläche stellen.

2. Das Netzkabel auf die benötigte Länge einstellen.
  - Um die Kabellänge zu verkürzen, das Kabel in das Kabelstaufach schieben.
  - Um die Kabellänge wieder zu verlängern, das Kabel aus dem Kabelstaufach ziehen.
3. Nicht den Netzstecker einstecken.

## 5 Kennenlernen

### 5.1 Gerät

Hier finden Sie eine Übersicht über die Bestandteile Ihres Geräts.

→ *Abb. 2*

1	Rührschüssel
2	Deckel mit integriertem Einfüllschacht
3	Auswurfaste für Werkzeuge
4	Entriegelungstaste für Schwenkarm
5	Schwenkarm
6	Drehschalter
7	Schutzdeckel für Antrieb 2
8	Antrieb 2
9	Schutzdeckel für Antrieb 3
10	Antrieb 3
11	Hauptantrieb
12	Kabelaufbewahrung
13	Griffschalen für den Transport
14	Ablauföffnung
15	Aussparungen für Schüssel

**Hinweis:** Weitere Informationen zur Kunststoff-Rührschüssel finden Sie

online. Scannen Sie den QR-Code am Anfang dieser Gebrauchsanleitung.

### 5.2 Symbole

Hier finden Sie eine Übersicht der Symbole auf Ihrem Gerät.

Symbol	Beschreibung
▼	Positionsmarkierung am Hauptantrieb
▲	Positionsmarkierung am Antrieb 3
▼ — 🔒	Antriebsschutzdeckel für Antrieb 3 aufsetzen ▼ und festdrehen 🔒

### 5.3 Drehschalter

Mit dem Drehschalter starten und stoppen Sie die Verarbeitung und wählen die Geschwindigkeit aus.

Symbol	Funktion
○	Verarbeitung stoppen.
🌀	Zutaten mit niedrigster Geschwindigkeit unterheben.
1	Zutaten mit niedriger Geschwindigkeit verarbeiten.
7	Zutaten mit höchster Geschwindigkeit verarbeiten.
M	Zutaten kurz mit höchster Geschwindigkeit verarbeiten. → <i>"Momentschaltung verwenden", Seite 16</i>

### 5.4 Signalton

Wenn eine Störung vorliegt oder ein Sicherheitssystem das Gerät ausschaltet, ertönt ein Signalton. Mögliche Störungen sind z. B. ein nicht korrekt eingerasteter Schwenkarm oder ein überhitztes Gerät.  
→ *"Störungen beheben", Seite 18*

## 5.5 Schwenkarm und Antriebe

Hier finden Sie eine Übersicht der Anwendungen je nach Schwenkarmposition und Antrieb.

Wenn die Entriegelungstaste gedrückt wird, lässt sich der Schwenkarm in die gewünschte Position bewegen.

→ Abb. 3

### Vorbereitung:

- Schüssel einsetzen oder entnehmen.
- Deckel befestigen oder entfernen.
- A** ■ Werkzeug in den Hauptantrieb einsetzen oder entnehmen.
- Größere Mengen an Zutaten in die Schüssel füllen.

### Hauptantrieb:

- B** Zutaten mit den Werkzeugen verarbeiten, z. B. mit dem Schlagbesen.

### Antrieb 2:

- C** Zubehör verwenden, z. B. Durchlaufschneider.

### Antrieb 3:

- D** Zubehör verwenden, z. B. Mixer-aufsatz.

### Hauptantrieb:

- E** Zubehör verwenden, z. B. Fleischwolf.

**Hinweis:** Der Schwenkarm ist mit der Funktion EasyArm Lift ausgestattet. Diese Funktion unterstützt die Bewegung des Schwenkarms nach oben.

## 5.6 Werkzeuge

Hier erfahren Sie das Wesentliche zu den unterschiedlichen Werkzeugen. Die Werkzeuge sind mit einer Schutzkappe ausgestattet, um den Antrieb vor Verschmutzungen zu schützen.

Die Auswurfaste am Schwenkarm erleichtert das Entnehmen der Werkzeuge.

Werkzeug	Verwendung
	<p>Kneithaken</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Teig kneten, z. B. Hefeteig, Brotteig, Pizzateig, Nudelteig, Gebäckteig.</li> <li>■ Unterheben von Zutaten in den Teig, z. B. Saaten.</li> </ul>
	<p>Schlagbesen</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Eischnee und Sahne (mindestens 30 % Fettgehalt) schlagen.</li> <li>■ Leichte Teige mischen, z. B. Biskuitteige.</li> </ul>
	<p>Flexi-Rührbesen</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Teig rühren, z. B. Mürbeteig, Kuchenteig, Obstkuchen.</li> <li>■ Unterheben von Zutaten in den Teig, z. B. Rosinen, Schokoladenstückchen.</li> </ul>



Kneithaken

- Teig kneten, z. B. Hefeteig, Brotteig, Pizzateig, Nudelteig, Gebäckteig.
- Unterheben von Zutaten in den Teig, z. B. Saaten.



Schlagbesen

- Eischnee und Sahne (mindestens 30 % Fettgehalt) schlagen.
- Leichte Teige mischen, z. B. Biskuitteige.



Flexi-Rührbesen

- Teig rühren, z. B. Mürbeteig, Kuchenteig, Obstkuchen.
- Unterheben von Zutaten in den Teig, z. B. Rosinen, Schokoladenstückchen.

## 5.7 Feineinstellung des Schlagbesens

Korrigieren Sie mit der Feineinstellung den Abstand zwischen der Schüssel und dem Schlagbesen.

**Hinweis:** Der Schlagbesen ist ab Werk so eingestellt, dass die Zutaten optimal miteinander vermischt werden.

### Werkzeugeinstellung korrigieren

#### ACHTUNG

Das Gerät und die Werkzeuge können durch eine falsche Werkzeugeinstellung beschädigt werden.

- ▶ Nie ein Werkzeug betreiben, das nicht korrekt eingestellt ist.

## Voraussetzungen

- Der Netzstecker ist nicht eingesteckt.
  - Der Schwenkarm ist geöffnet.
  - Der Schlagbesen ist eingesetzt.
  - Die Schüssel ist eingesetzt.
1. Den Schlagbesen mit einer Hand am unteren Teil festhalten und die Kontermutter mit dem Gabelschlüssel im Uhrzeigersinn lösen.  
→ *Abb. 4*
  2. Um die Einstellung zu verändern, das Werkzeug in die gewünschte Richtung drehen.  
→ *Abb. 5*

Optimale Einstellung	Abstand zur Schüssel ca. 2,5 mm
im Uhrzeigersinn drehen	Werkzeug anheben
gegen den Uhrzeigersinn drehen	Werkzeug absenken

3. Die Entriegelungstaste drücken und den Schwenkarm nach unten drücken, bis er einrastet.
4. Die Einstellung überprüfen.
5. Die Entriegelungstaste drücken und den Schwenkarm anheben, bis er einrastet.
6. Den Schlagbesen mit einer Hand am unteren Teil festhalten und die Kontermutter mit einem Gabelschlüssel gegen den Uhrzeigersinn festdrehen.

## 5.8 Sicherheitssysteme

Hier finden Sie eine Übersicht über die Sicherheitssysteme Ihres Geräts.

### Einschaltsicherung

Die Einschaltsicherung verhindert, dass Ihr Gerät ungewollt eingeschaltet wird.

Das Gerät lässt sich nur einschalten und bedienen, wenn eine der folgenden Voraussetzungen erfüllt ist:

- Der Schwenkarm ist in waagrechter Position korrekt eingerastet.
- Der Schwenkarm ist in senkrechter Position korrekt eingerastet und der Antriebsschutzdeckel oder ein zusammengebautes Zubehör ist korrekt befestigt.

### Wiedereinschaltsicherung

Die Wiedereinschaltsicherung verhindert, dass Ihr Gerät nach einem Stromausfall die Verarbeitung selbstständig startet.

Das Gerät ist nach einem Stromausfall wieder eingeschaltet. Die Verarbeitung kann erst wieder gestartet werden, nachdem der Drehschalter auf O gestellt wurde.

### Überlastsicherung

Die Überlastsicherung verhindert, dass der Motor und andere Bauteile durch eine zu hohe Belastung beschädigt werden.

### Signalton

Wenn eine Störung vorliegt oder ein Sicherheitssystem das Gerät ausschaltet, ertönt ein Signalton.

Mögliche Störungen sind z. B. ein nicht korrekt eingerasteter Schwenkarm oder ein überhitztes Gerät.

→ *"Störungen beheben", Seite 18*

## 6 Vor dem ersten Gebrauch

Bereiten Sie das Gerät für die Verwendung vor.


## 6.1 Gerät und Teile vor dem ersten Gebrauch reinigen

1. Die Entriegelungstaste drücken und den Schwenkarm anheben, bis er einrastet.
2. Die Schüssel im Uhrzeigersinn drehen und entnehmen.
3. Alle Teile, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, vor dem ersten Gebrauch reinigen.  
→ *"Reinigen und Pflegen"*, Seite 17
4. Die gereinigten und getrockneten Teile für die Verwendung bereitlegen.

---

# 7 Grundlegende Bedienung

## 7.1 Gerät vorbereiten

1. Die Entriegelungstaste drücken und den Schwenkarm anheben, bis er einrastet.  
→ **Abb. 6**
2. Die Schüssel in das Grundgerät setzen.  
→ **Abb. 7**  
Die Aussparungen am Grundgerät beachten.
3. Die Schüssel gegen den Uhrzeigersinn drehen, bis sie einrastet.  
→ **Abb. 8**
4. Den Deckel auf den Hauptantrieb stecken, bis er einrastet.  
→ **Abb. 9**  
Der Einfüllschacht muss nach vorne zeigen.
5. Das Werkzeug in den Hauptantrieb drücken, bis es einrastet.  
→ **Abb. 10**  
Die Schutzkappe  muss den Hauptantrieb vollständig abdecken.

6. Die Zutaten in die Schüssel füllen.  
→ **Abb. 11**
7. Die Entriegelungstaste drücken und den Schwenkarm nach unten drücken, bis er einrastet.  
→ **Abb. 12**

## 7.2 Zutaten mit den Werkzeugen verarbeiten

1. Den Netzstecker einstecken.
2. Den Drehschalter auf die gewünschte Geschwindigkeit stellen.  
→ **Abb. 13**
3. Wenn gewünscht, weitere Zutaten während der Verarbeitung durch den Einfüllschacht einfüllen.  
→ **Abb. 14**  
Um größere Mengen nachzufüllen, das Gerät ausschalten, den Schwenkarm öffnen und die Zutaten in die Schüssel füllen.
4. Die Zutaten verarbeiten, bis das gewünschte Ergebnis erreicht ist.
5. Den Drehschalter auf O stellen.  
→ **Abb. 15**  
Den Stillstand des Geräts abwarten.

## 7.3 Momentschaltung verwenden

1. Den Drehschalter auf M stellen und festhalten.  
→ **Abb. 16**  
✓ Die Zutaten werden mit höchster Geschwindigkeit verarbeitet.
2. Den Drehschalter loslassen.  
→ **Abb. 17**  
✓ Der Drehschalter springt auf O.  
✓ Die Verarbeitung wird gestoppt.

**Tipp:** Die Momentschaltung ist besonders geeignet für die Verwendung mit dem Glas-Mixeraufsatz.

## 7.4 Verarbeitung abschließen

1. Den Netzstecker ziehen.  
→ **Abb. 18**
2. Die Entriegelungstaste drücken und den Schwenkarm anheben, bis er einrastet.  
→ **Abb. 19**
3. Wenn sich der Schwenkarm schwer öffnen lässt oder viel Teig am Werkzeug hängt, wie folgt vorgehen:
  - ▶ Den Schwenkarm ein Stück weit öffnen und mit einem Spatel oder einem Holzlöffel den Teig vom Werkzeug wegschieben.
  - ▶ Den Schwenkarm vollständig öffnen, verbliebene Teigreste vom Werkzeug entfernen und erst dann das Werkzeug entnehmen.
4. Die Auswurfstaste drücken, um das Werkzeug zu lösen und zu entnehmen.  
→ **Abb. 20**  
Die Auswurfstaste nur bei geöffnetem Schwenkarm drücken, sonst kann sich das Werkzeug in der Schüssel verklemmen.
5. Den Deckel vom Hauptantrieb abziehen.  
→ **Abb. 21**
6. Die Schüssel im Uhrzeigersinn drehen und entnehmen.  
→ **Abb. 22**

## 7.5 Zubehörantriebe verwenden

### Hinweise

- Entfernen Sie den Schutzdeckel, um Zubehör am Antrieb 2 oder 3 zu verwenden.
- Verschließen Sie nicht genutzte Antriebe immer mit den Schutzdeckeln.
- Beachten Sie die Gebrauchsanleitung des Zubehörs.

1. Den Schutzdeckel von Antrieb 2 an der seitlichen Öffnung anheben und abnehmen.  
→ **Abb. 23**
2. Den Schutzdeckel von Antrieb 2 aufsetzen und festdrücken.  
→ **Abb. 24**
3. Den Schutzdeckel von Antrieb 3 gegen den Uhrzeigersinn drehen und abnehmen.  
→ **Abb. 25**
4. Den Schutzdeckel von Antrieb 3 aufsetzen und im Uhrzeigersinn festdrehen.  
→ **Abb. 26**

---

## 8 Reinigen und Pflegen

Damit Ihr Gerät lange funktionsfähig bleibt, reinigen und pflegen Sie es sorgfältig.

### 8.1 Reinigungsmittel

Erfahren Sie, welche Reinigungsmittel für Ihr Gerät geeignet sind.

#### ACHTUNG

Durch ungeeignete Reinigungsmittel oder durch falsche Reinigung kann das Gerät beschädigt werden.

- ▶ Keine alkohol- oder spiritushaltigen Reinigungsmittel verwenden.
- ▶ Keine scharfen, spitzen oder metallischen Gegenstände benutzen.
- ▶ Keine scheuernden Tücher oder Reinigungsmittel verwenden.

### 8.2 Reinigungsübersicht

Reinigen Sie nach dem Gebrauch sofort alle Teile, damit die Rückstände nicht antrocknen.

**Tipp:** An den Kunststoffteilen können Verfärbungen entstehen, z. B. bei der Verarbeitung von Karotten. Entfernen Sie die Verfärbungen mit einem wei-

chen Tuch und einigen Tropfen Speiseöl.

Die einzelnen Teile reinigen, wie in der Tabelle angegeben.

→ Abb. **27**

---

## 9 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.

→ Seite 21

Welches Zubehör für Ihr Gerät verfügbar ist, erfahren Sie in unserem

### 10.1 Beispielrezept

Hier finden Sie ein Beispielrezept, das speziell für Ihr Gerät entwickelt wurde.

Rezept	Zutaten	Verarbeitung
Schwerer Fruchtkuchen	<ul style="list-style-type: none"><li>▪ 3 Eier</li><li>▪ 135 g Zucker</li><li>▪ 135 g Margarine</li><li>▪ 255 g Mehl</li><li>▪ 10 g Backpulver</li><li>▪ 150 g Korinthen</li><li>▪ 150 g gemischte Trockenfrüchte</li></ul> <p><b>Hinweis:</b> Maximal 2-fache Menge gleichzeitig verarbeiten.</p>	<ul style="list-style-type: none"><li>▪ Rührbesen einsetzen.</li><li>▪ Alle Zutaten außer den Trockenfrüchten einfüllen.</li><li>▪ 30 Sekunden auf Stufe 9 verarbeiten.</li><li>▪ Dann 3-5 Minuten auf Stufe 4 verarbeiten.</li><li>▪ Auf Stufe 9 stellen.</li><li>▪ Innerhalb von 30-60 Sekunden die Trockenfrüchte dazugeben.</li></ul>

---

## 11 Störungen beheben

Kleinere Störungen an Ihrem Gerät können Sie selbst beheben. Nutzen Sie die Informationen zur Störungsbehebung, bevor Sie den Kundendienst kontaktieren. So vermeiden Sie unnötige Kosten.

Katalog, im Online-Shop oder beim Kundendienst.

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

---

## 10 Anwendungsbeispiele

Hier finden Sie Anwendungsbeispiele, die speziell für Ihr Gerät entwickelt wurden.

**Hinweis:** Damit sich die Zutaten von Hefeteigen oder Sauerteigen mit hohem Wassergehalt am besten vermischen, die Flüssigkeit zuerst in die Schüssel füllen.

Die Angaben und Werte in der Tabelle beachten.

→ Abb. **28**

**⚠️ WARNUNG****Stromschlaggefahr!**

Unsachgemäße Reparaturen sind gefährlich.

- ▶ Nur dafür geschultes Fachpersonal darf Reparaturen am Gerät durchführen.
- ▶ Nur Original-Ersatzteile dürfen zur Reparatur des Geräts verwendet werden.
- ▶ Wenn die Netzanschlussleitung dieses Geräts beschädigt wird, muss sie durch den Hersteller oder seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.

<b>Störung</b>	<b>Ursache und Störungsbehebung</b>
Gerät funktioniert nicht.	<p>Netzstecker der Netzanschlussleitung ist nicht eingesteckt.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Schließen Sie das Gerät am Stromnetz an.</li> </ul> <p>Sicherung im Sicherungskasten hat ausgelöst.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Prüfen Sie die Sicherung im Sicherungskasten.</li> </ul> <p>Stromversorgung ist ausgefallen.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Prüfen Sie, ob die Raumbelichtung oder andere Geräte im Raum funktionieren.</li> </ul>
Gerät startet die Verarbeitung nicht.	<p>Drehschalter ist falsch eingestellt.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Stellen Sie den Drehschalter vor der Verarbeitung auf O.</li> </ul>
Gerät startet die Verarbeitung nicht oder schaltet während der Verarbeitung ab.	<p>Verarbeitungsmenge ist zu hoch oder Verarbeitungsdauer war zu lang.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Stellen Sie den Drehschalter auf O.</li> <li>▶ Reduzieren Sie die Menge an Zutaten.</li> <li>▶ Lassen Sie das Gerät abkühlen, um die Überlastsicherung zu deaktivieren.</li> </ul> <p>Gerät oder Zubehör ist blockiert.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Stellen Sie den Drehschalter auf O.</li> <li>▶ Entfernen Sie die Blockade.</li> </ul> <p>Schwenkarm ist nicht korrekt eingerastet oder hat sich gelöst.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Stellen Sie den Drehschalter auf O.</li> <li>2. Bewegen Sie den Schwenkarm, bis er korrekt eingerastet.</li> </ol>

Störung	Ursache und Störungsbehebung
Schwenkarm lässt sich nicht öffnen oder schließen, weil das Werkzeug an der Schüssel klemmt.	Antrieb ist nicht in Parkposition. <ol style="list-style-type: none"><li>1. Stellen Sie den Drehschalter auf O.</li><li>2. Wenn sich der Schwenkarm nicht schließen lässt, entnehmen Sie das Werkzeug.</li><li>3. Schließen Sie den Schwenkarm, bis er korrekt in der Arbeitsposition eingerastet ist.</li><li>4. Stellen Sie den Drehschalter kurz auf 1 und dann wieder auf O.</li></ol> <p>✓ Der Antrieb läuft eine kurze Zeit weiter, bis die Parkposition erreicht ist.</p>
Der Schlagbesen berührt die Schüssel oder die Zutaten werden nicht richtig vermischt.	Der Abstand zur Schüssel ist nicht korrekt eingestellt. ► Korrigieren Sie die Feineinstellung des Schlagbesens. → "Feineinstellung des Schlagbesens", Seite 14

## 12 Entsorgen

### 12.1 Altgerät entsorgen

Durch umweltgerechte Entsorgung können wertvolle Rohstoffe wiederverwendet werden.

1. Den Netzstecker der Netzanschlussleitung ziehen.
2. Die Netzanschlussleitung durchtrennen.
3. Das Gerät umweltgerecht entsorgen.

Informationen über aktuelle Entsorgungswege erhalten Sie bei Ihrem Fachhändler sowie Ihrer Gemeinde- oder Stadtverwaltung.



Dieses Gerät ist entsprechend der europäischen Richtlinie 2012/19/EU über Elektro- und Elektronikaltgeräte (waste electrical and electronic equipment – WEEE) gekennzeichnet.

Die Richtlinie gibt den Rahmen für eine EU-weit

gültige Rücknahme und Verwertung der Altgeräte vor.

## 13 Kundendienst

Die BSH Hausgeräte GmbH verlängert die Verfügbarkeit von Ersatzteilen auf 10 Jahre. Dies bezieht sich auf alle funktionsrelevanten und lagerfähigen Teile für Geräte, die nach dem 1. Januar 2023 produziert wurden.

**Hinweis:** Der Einsatz des Kundendienstes ist im Rahmen der Herstellergarantiebedingungen kostenfrei.

Detaillierte Informationen über die Garantiedauer und die Garantiebedingungen in Ihrem Land erhalten Sie über den QR-Code auf dem beiliegenden Dokument zu den Servicekontakten und Garantiebedingungen, bei unserem Kundendienst, Ihrem Händler oder auf unserer Website. Wenn Sie den Kundendienst kontaktieren, benötigen Sie die Erzeugnis-

nummer (E-Nr.) und die Fertigungsnummer (FD) Ihres Geräts.

Die Kontaktdaten des Kundendienstes finden Sie über den QR-Code auf dem beiliegenden Dokument zu den Servicekontakten und Garantiebedingungen oder auf unserer Website.

Die Informationen gemäß Verordnung (EU) 2023/826 finden Sie online unter [www.bosch-home.com](http://www.bosch-home.com) auf der Produktseite und der Serviceseite Ihres Geräts bei den Gebrauchsanlei-

tungen und zusätzlichen Dokumenten.

### **13.1 Erzeugnisnummer (E-Nr.) und Fertigungsnummer (FD)**

Die Erzeugnisnummer (E-Nr.) und die Fertigungsnummer (FD) finden Sie auf dem Typenschild des Geräts. Um Ihre Gerätedaten und die Kundendienst-Telefonnummer schnell wiederzufinden, können Sie die Daten notieren.

**Vous pouvez trouver d'autres informations et explications en ligne. Scannez le code QR sur la page de titre.**



## Table des matières

<b>1 Sécurité</b> .....	<b>22</b>	6.1 Nettoyer l'appareil et ses composants avant la première utilisation .....	30
1.1 Indications générales .....	22	<b>7 Utilisation</b> .....	<b>31</b>
1.2 Conformité d'utilisation .....	23	7.1 Préparer l'appareil .....	31
1.3 Restrictions du périmètre utilisateurs .....	23	7.2 Traiter les ingrédients avec les ustensiles .....	31
1.4 Consignes de sécurité .....	24	7.3 Utiliser le fonctionnement momentané .....	31
<b>2 Prévenir les dégâts matériels</b> ..	<b>26</b>	7.4 Terminer le traitement .....	31
<b>3 Protection de l'environnement et économies d'énergie</b> .....	<b>26</b>	7.5 Utiliser les entraînements pour accessoires .....	32
3.1 Élimination de l'emballage .....	26	<b>8 Nettoyage et entretien</b> .....	<b>32</b>
<b>4 Déballer et contrôler</b> .....	<b>27</b>	8.1 Produits de nettoyage .....	32
4.1 Déballer l'appareil et ses composants .....	27	8.2 Guide de nettoyage .....	32
4.2 Contenu de la livraison .....	27	<b>9 Accessoires en option</b> .....	<b>33</b>
4.3 Installer l'appareil .....	27	<b>10 Exemples d'utilisations</b> .....	<b>33</b>
<b>5 Description de l'appareil</b> .....	<b>27</b>	10.1 Exemple de recette .....	33
5.1 Appareil .....	27	<b>11 Dépannage</b> .....	<b>34</b>
5.2 Symboles .....	28	<b>12 Mise au rebut</b> .....	<b>35</b>
5.3 Interrupteur rotatif .....	28	12.1 Mettre au rebut un appareil usagé .....	35
5.4 Signal sonore .....	28	<b>13 Service après-vente</b> .....	<b>35</b>
5.5 Bras pivotant et entraînements .....	28	13.1 Numéro de produit (E-Nr) et numéro de fabrication (FD) ..	36
5.6 Outils .....	29		
5.7 Réglage fin du fouet batteur ...	29		
5.8 Systèmes de sécurité .....	30		
<b>6 Avant la première utilisation</b> ....	<b>30</b>		

---

### 1 Sécurité

Respectez les consignes de sécurité suivantes.

#### 1.1 Indications générales

- Lisez attentivement cette notice.

- Respectez les notices supplémentaires lors de l'utilisation des accessoires optionnels ou fournis.
- Conservez la notice ainsi que les informations produites en vue d'une réutilisation ultérieure ou pour un futur nouveau propriétaire.
- Ne branchez pas l'appareil si ce dernier a été endommagé durant le transport.

## **1.2 Conformité d'utilisation**

Utilisez l'appareil uniquement :

- avec des pièces et accessoires d'origine.
- pour remuer, pétrir et battre les aliments.
- pour les utilisations décrites dans les instructions des accessoires fournis ou disponibles en option.
- sous surveillance.
- pour les quantités de préparation et durées de traitement habituelles pour un ménage.
- pour un usage domestique privé et dans les pièces fermées d'un domicile, à la température ambiante.
- jusqu'à une altitude maximale de 2000 m au-dessus du niveau de la mer.

Débranchez l'appareil du secteur lorsque :

- vous n'utilisez pas l'appareil.
- vous ne surveillez pas l'appareil.
- vous assemblez l'appareil.
- vous démontez l'appareil.
- vous nettoyez l'appareil.
- vous vous approchez des pièces en rotation.
- vous changez les ustensiles.
- vous détectez un défaut.

## **1.3 Restrictions du périmètre utilisateurs**

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

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

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

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

## 1.4 Consignes de sécurité

### **⚠ AVERTISSEMENT – Risque d'électrocution !**

Un appareil endommagé ou un cordon d'alimentation secteur endommagé est dangereux.

- ▶ N'utilisez jamais un appareil endommagé.
- ▶ Ne jamais faire fonctionner l'appareil avec une surface fissurée ou cassée.
- ▶ Ne tirez jamais sur le cordon d'alimentation secteur pour débrancher l'appareil du secteur. Débranchez toujours la fiche du cordon d'alimentation secteur.
- ▶ Si l'appareil ou le cordon d'alimentation secteur est endommagé, débranchez immédiatement le cordon d'alimentation secteur ou coupez le fusible dans le boîtier à fusibles.
- ▶ Appelez le service après-vente. → *Page 35*

Les installations non conformes sont dangereuses.

- ▶ Pour le raccordement et l'utilisation de l'appareil, respectez impérativement les indications figurant sur la plaque signalétique.

Les réparations non conformes sont dangereuses.

- ▶ Seul un personnel dûment qualifié peut entreprendre des réparations sur l'appareil.
- ▶ Seules des pièces de rechange d'origine peuvent être utilisées pour réparer l'appareil.
- ▶ Afin d'écartier tout danger quand le cordon d'alimentation secteur de cet appareil est endommagé, seul le fabricant ou son service après-vente ou toute autre personne de qualification équivalente est habilité à le remplacer.

L'infiltration d'humidité peut occasionner un choc électrique.

- ▶ Ne jamais plonger l'appareil ou le cordon d'alimentation secteur dans l'eau et ne pas les mettre au lave-vaisselle.
- ▶ Utiliser l'appareil uniquement dans des pièces fermées.
- ▶ Ne jamais exposer l'appareil à une forte chaleur ou humidité.

- ▶ Ne pas utiliser de nettoyeur vapeur ou haute pression pour nettoyer l'appareil.

Le cordon d'alimentation pose un danger si sa gaine de protection est endommagée.

- ▶ Ne mettez jamais en contact le cordon d'alimentation avec des sources de chaleur et des pièces chaudes de l'appareil.
- ▶ Ne mettez jamais en contact le cordon d'alimentation avec des pointes acérées ou arêtes tranchantes.
- ▶ Ne pliez, n'écrasez ou ne modifiez jamais le cordon d'alimentation.

### **⚠ AVERTISSEMENT – Risque d'incendie !**

Une forte chaleur risque de provoquer l'incendie de l'appareil et d'autres pièces.

- ▶ Ne jamais poser l'appareil sur des surfaces chaudes ou à proximité de celles-ci.

### **⚠ AVERTISSEMENT – Risque de blessure !**

Les entraînements en rotation, les ustensiles ou accessoires peuvent occasionner des blessures.

- ▶ Tenir les mains, les cheveux, les vêtements et autres ustensiles à distance des pièces en rotation.
- ▶ Mettre en place et retirer les ustensiles et les accessoires uniquement après immobilisation de l'entraînement et débranchement de l'appareil.
- ▶ Avant le changement d'ustensile ou le nettoyage, mettre l'appareil hors tension et le débrancher du secteur.
- ▶ Exploiter les ustensiles uniquement lorsque le bol, son couvercle ainsi que les capuchons de protection des entraînements sont mis en place.
- ▶ Ne jamais ouvrir le bras pivotant lors de la préparation.

L'utilisation de l'appareil avec des pièces endommagées peut entraîner des blessures.

- ▶ Les pièces présentant des fissures ou autres défauts évidents ou qui sont mal positionnées doivent être remplacées par des pièces de rechange d'origine.

### **⚠ AVERTISSEMENT – Risque d'écrasement !**

Les mains et doigts risquent d'être coincés.

- ▶ Ne pas mettre les doigts dans le bol lors de l'abaissement du bras pivotant.

### **⚠ AVERTISSEMENT – Risque d'asphyxie !**

Les enfants risquent de s'envelopper dans les matériaux d'emballage ou de les mettre sur la tête et de s'étouffer.

- ▶ Conserver les matériaux d'emballage hors de portée des enfants.

- ▶ Ne jamais laisser les enfants jouer avec les emballages.

Les enfants risquent d'inhaler ou d'avalier des petits morceaux et s'étouffer.

- ▶ Conserver les petites pièces hors de portée des enfants.

- ▶ Ne pas laisser les enfants jouer avec les petites pièces.

### **⚠ AVERTISSEMENT – Risque de préjudice pour la santé !**

Les salissures en surface peuvent nuire à la santé.

- ▶ Respecter les consignes de nettoyage.

- ▶ Nettoyer les surfaces qui entrent en contact avec les denrées alimentaires avant chaque utilisation.

---

## **2 Prévenir les dégâts matériels**

### **ATTENTION**

Une utilisation non conforme peut entraîner des dommages matériels.

- ▶ Ne jamais utiliser simultanément des entraînements différents.
- ▶ Ne jamais faire fonctionner l'appareil plus longtemps que nécessaire.
- ▶ Ne jamais faire tourner l'appareil à vide.
- ▶ Ne jamais utiliser les pièces et accessoires d'origine appartenant à d'autres appareils.
- ▶ Ne pas dépasser les quantités maximales indiquées.

- ▶ Avant d'utiliser le bol, vérifier qu'il ne contient aucun corps étranger, et les retirer le cas échéant.

---

## **3 Protection de l'environnement et économies d'énergie**

### **3.1 Élimination de l'emballage**

Les emballages sont écologiques et recyclables.

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



Éliminez l'emballage en respectant l'environnement.

---

## 4 Déballer et contrôler

Lisez ici les points que vous devez respecter lors du déballage.

### 4.1 Déballer l'appareil et ses composants

1. Retirer l'appareil de son emballage.
2. Sortir de l'emballage et préparer tous les autres composants ainsi que la documentation fournie.
3. Retirer les emballages.
4. Retirer les autocollants et les films présents.

### 4.2 Contenu de la livraison

Après avoir déballé le produit, inspectez toutes les pièces pour détecter d'éventuels dégâts dus au transport et pour vous assurer de l'intégralité de la livraison.

**Remarque :** En fonction de son niveau d'équipement, l'appareil est livré avec des accessoires supplémentaires. Pour connaître le contenu de la livraison, consulter les notices d'accessoires.

→ Fig. **1**

<b>A</b>	Appareil de base avec bol mélangeur
<b>B</b>	Couvercle avec ouverture pour ajout
<b>C</b>	Fouet mélangeur Flexi
<b>D</b>	Fouet batteur
<b>E</b>	Crochet pétrisseur
<b>F</b>	Documents d'accompagnement

### 4.3 Installer l'appareil

1. Placer l'appareil sur un plan de travail stable, plan, propre et lisse.

2. Dérouler le cordon d'alimentation à la longueur nécessaire.
  - Pour réduire la longueur du cordon, repousser le cordon dans le compartiment range cordon.
  - Pour réduire la longueur du cordon, le repousser dans le compartiment de rangement du cordon.
3. Ne pas brancher la fiche dans la prise de courant.

## 5 Description de l'appareil

### 5.1 Appareil

Cette section contient une vue d'ensemble des composants de votre appareil.

→ Fig. **2**

<b>1</b>	Bol mélangeur
<b>2</b>	Couvercle avec ouverture pour ajout
<b>3</b>	Touche d'éjection des outils
<b>4</b>	Touche de déverrouillage du bras pivotant
<b>5</b>	Bras pivotant
<b>6</b>	Interrupteur rotatif
<b>7</b>	Couvercle de protection de l'entraînement 2
<b>8</b>	Entraînement 2
<b>9</b>	Couvercle de protection de l'entraînement 3
<b>10</b>	Entraînement 3
<b>11</b>	Entraînement principal
<b>12</b>	Rangement du cordon
<b>13</b>	Poignées de transport

---

**14** Trou d'évacuation

---

**15** Évidements pour le bol

---

**Remarque :** Vous trouverez en ligne de plus amples informations concernant le bol mélangeur en plastique. Scannez le QR code au début de cette notice d'utilisation.

## 5.2 Symboles

Vous trouverez ici une vue d'ensemble des symboles sur votre appareil.

Symbole	Description
▼	Repère de positionnement sur l'entraînement principal
▲	Repère de positionnement sur l'entraînement 3
▼ — 🔒	Mettre le couvercle de protection de l'entraînement 3 en place ▼ et le serrer en tournant 🔒

## 5.3 Interrupteur rotatif

L'interrupteur rotatif permet de démarrer et d'arrêter le traitement et de sélectionner la vitesse.

Symbole	Fonction
○	Arrêter le traitement.
🌀	Incorporer les ingrédients à la vitesse la plus faible.
1	Traiter les ingrédients à vitesse faible.
7	Traiter les ingrédients à la vitesse maximale.

Symbole	Fonction
---------	----------

M	Traiter les ingrédients brièvement à la vitesse maximale. → "Utiliser le fonctionnement momentané", Page 31
---	---

---

## 5.4 Signal sonore

Un signal sonore retentit en cas de dysfonctionnement ou lorsqu'un système de sécurité arrête l'appareil.

Un bras pivotant mal enclenché ou la surchauffe de l'appareil sont des dysfonctionnements possibles.

→ "Dépannage", Page 34

## 5.5 Bras pivotant et entraînements

Vous trouverez ici un aperçu des applications en fonction de la position du bras pivotant et de l'entraînement. Pour déplacer le bras pivotant dans la position souhaitée, enfoncer la la touche de déverrouillage.

→ Fig. 3

### Préparatifs :

- Mettre le bol en place ou le retirer.
- Fixer ou retirer le couvercle.
- A** ▪ Mettre l'outil en place dans l'entraînement principal ou le retirer.
- Verser de grandes quantités d'ingrédients dans le bol.

### Entraînement principal :

**B** Traiter les ingrédients avec les outils, p. ex. avec le fouet batteur.

### Entraînement 2 :

**C** Utiliser un accessoire, p. ex. Râpeur.

---

**Entraînement 3 :**

**D** Utiliser un accessoire, p. ex. Bol mixeur.

**Entraînement principal :**

**E** Utiliser un accessoire, p. ex. Hachoir à viande.




**Remarque :** Le bras pivotant est doté de la fonction EasyArm Lift. Cette fonction supporte le mouvement du bras pivotant vers le haut.

**5.6 Outils**

Vous trouverez ici les informations essentielles sur les différents ustensiles.

Les ustensiles sont équipés d'un capuchon de protection visant à protéger leur entraînement contre les salissures.

La touche d'éjection sur le bras pivotant facilite le retrait des outils.

Outil	Utilisation
	<p>Crochet pétrisseur</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Pétrir une pâte, par exemple la pâte levée, la pâte à pain, la pâte à pizza, la pâte à nouilles, de la pâte à pâtisserie.</li> <li>■ Incorporer des ingrédients dans la pâte, par ex. des graines.</li> </ul>
	<p>Fouet batteur</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Battre les blancs d'œuf en neige et la crème (au moins 30 % de matière grasse).</li> <li>■ Mélanger les pâtes légères, p. ex. les pâtes génoises.</li> </ul>
	<p>Fouet mélangeur Flexi</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Mélanger la pâte, p. ex. pâte sablée, pâte à gâteau, gâteau aux fruits.</li> </ul>

Outil	Utilisation
	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Incorporer des ingrédients dans la pâte, par exemple des raisins secs, des pépites de chocolat.</li> </ul>

**5.7 Réglage fin du fouet batteur**

Rectifiez l'interstice entre le bol et le fouet batteur à l'aide du réglage fin.

**Remarque :** Le fouet batteur est réglé d'origine de manière à mélanger les ingrédients de manière optimale.

**Corriger le réglage des ustensiles****ATTENTION**

L'appareil et les ustensiles peuvent être endommagés par un mauvais réglage des ustensiles.

- ▶ Ne jamais utiliser un outil mal réglé.

**Conditions**

- La fiche secteur n'est pas branchée.
  - Le bras pivotant est ouvert.
  - Le fouet batteur est en place.
  - Le bol mélangeur a été mis en place.
1. Tenir la partie inférieure du fouet batteur d'une main et desserrer le contre-écrou avec la clé à fourche en le tournant dans le sens des aiguilles d'une montre.  
→ Fig. **4**
  2. Pour modifier le réglage, tourner l'outil dans la direction souhaitée.  
→ Fig. **5**

Réglage optimal Distance du bol env. 2,5 mm

Tourner dans le sens des ai- Lever l'outil

guilles d'une  
montre

---

Tourner dans le sens inverse des aiguilles d'une montre

---

3. Appuyer sur la touche de déverrouillage et abaisser le bras pivotant progressivement jusqu'à ce qu'il s'enclenche.
4. Vérifier le réglage.
5. Appuyer sur la touche de déverrouillage et soulever le bras pivotant jusqu'à ce qu'il s'enclenche.
6. Tenir la partie inférieure du fouet batteur d'une main et serrer le contre-écrou avec une clé à fourche en le tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.

## 5.8 Systèmes de sécurité

Vous trouverez ici un aperçu des systèmes de sécurité de votre appareil.

### Sécurité anti-enclenchement

La sécurité anti-enclenchement empêche que votre appareil se mette en marche de façon intempestive.

L'appareil ne peut être allumé et utilisé que si l'une des conditions suivantes est remplie :

- Le bras pivotant est correctement enclenché en position horizontale.
- Le bras pivotant est correctement enclenché en position verticale et le couvercle de protection de l'entraînement ou un accessoire assemblé est fixé correctement.

### Sécurité anti-réenclenchement

La sécurité anti-réenclenchement empêche que votre appareil ne re-

prenne le traitement de manière automatique après une coupure de courant.

L'appareil est remis en marche après une panne de courant. Le traitement peut être redémarré uniquement après que l'interrupteur rotatif a été amené en position O.

### Sécurité anti-surcharge

La sécurité anti-surcharge empêche que le moteur et d'autres composants ne soient endommagés suite à une charge trop élevée.

### Signal sonore

Un signal sonore retentit en cas de dysfonctionnement ou lorsqu'un système de sécurité arrête l'appareil. Un bras pivotant mal enclenché ou la surchauffe de l'appareil sont des dysfonctionnements possibles.

→ "Dépannage", Page 34

---

## 6 Avant la première utilisation

Préparez l'appareil pour l'utilisation.

### 6.1 Nettoyer l'appareil et ses composants avant la première utilisation


1. Appuyer sur la touche de déverrouillage et soulever le bras pivotant jusqu'à ce qu'il s'enclenche.
2. Tourner le bol mélangeur dans le sens des aiguilles d'une montre et le retirer.
3. Avant la première utilisation, nettoyer toutes les pièces qui entreront en contact avec des produits alimentaires.

→ "Nettoyage et entretien",  
Page 32

4. Tenir les composants préalablement nettoyés et séchés à disposition pour l'utilisation.

## 7 Utilisation

### 7.1 Préparer l'appareil

1. Appuyer sur la touche de déverrouillage et soulever le bras pivotant jusqu'à ce qu'il s'enclenche.  
→ Fig. **6**
2. Placer le bol mélangeur sur l'appareil de base.  
→ Fig. **7**  
Respecter ce faisant les évidements de l'appareil de base.
3. Tourner le bol mélangeur dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il s'enclenche.  
→ Fig. **8**
4. Presser le capuchon sur l'entraînement principal jusqu'à ce qu'il s'enclenche.  
→ Fig. **9**  
L'orifice d'ajout doit être orienté vers l'avant.
5. Insérer l'ustensile dans l'entraînement principal jusqu'à ce qu'il s'enclenche.  
→ Fig. **10**  
Le capuchon de protection  doit recouvrir entièrement l'entraînement principal.
6. Verser les ingrédients dans le bol mélangeur.  
→ Fig. **11**
7. Appuyer sur la touche de déverrouillage et abaisser le bras pivotant progressivement jusqu'à ce qu'il s'enclenche.  
→ Fig. **12**

### 7.2 Traiter les ingrédients avec les ustensiles

1. Brancher la fiche dans la prise de courant.
2. Tourner l'interrupteur rotatif sur la vitesse souhaitée.  
→ Fig. **13**
3. Il est possible d'ajouter des ingrédients supplémentaires par l'orifice d'ajout pendant le traitement.  
→ Fig. **14**  
Pour rajouter des quantités importantes, arrêter l'appareil, ouvrir le bras pivotant et verser les ingrédients dans le bol.
4. Traiter les ingrédients jusqu'à avoir atteint le résultat souhaité.
5. Amener l'interrupteur rotatif sur O.  
→ Fig. **15**  
Attendre que l'appareil se soit immobilisé.

### 7.3 Utiliser le fonctionnement momentané

1. Amener l'interrupteur rotatif en position M et le maintenir dans cette position.  
→ Fig. **16**
  - ✓ Les ingrédients sont traités à la vitesse maximale.
2. Relâcher l'interrupteur rotatif.  
→ Fig. **17**
  - ✓ L'interrupteur rotatif passe à O.
  - ✓ Le traitement s'arrête.

**Conseil :** Le fonctionnement momentané est particulièrement approprié pour l'utilisation avec le bol mixeur en verre.

### 7.4 Terminer le traitement

1. Débrancher la fiche secteur.  
→ Fig. **18**

2. Appuyer sur la touche de déverrouillage et soulever le bras pivotant jusqu'à ce qu'il s'enclenche.  
→ Fig. **19**
3. Si le bras pivotant est difficile à ouvrir ou si une quantité de pâte importante est accrochée à l'outil, procéder comme suit :
  - ▶ Ouvrir partiellement le bras pivotant et retirer la pâte de l'outil à l'aide d'une spatule ou d'une cuillère en bois.
  - ▶ Ouvrir complètement le bras pivotant, retirer les restes de pâte de l'outil puis enlever l'outil.
4. Appuyer sur la touche d'éjection pour libérer et retirer l'outil.  
→ Fig. **20**  
N'appuyer sur la touche d'éjection que lorsque le bras pivotant est ouvert faute de quoi l'outil risquerait de se coincer dans le bol.
5. Retirer le capuchon de l'entraînement principal.  
→ Fig. **21**
6. Tourner le bol mélangeur dans le sens des aiguilles d'une montre et le retirer.  
→ Fig. **22**

## 7.5 Utiliser les entraînements pour accessoires

### Remarques

- Retirez le couvercle de protection pour utiliser l'accessoire sur l'entraînement 2 ou 3.
  - Fermer toujours les entraînements inutilisés avec des couvercles de protection.
  - Respectez la notice d'utilisation de l'accessoire.
1. Soulever le couvercle de protection de l'entraînement 2 au niveau de l'ouverture latérale et le retirer.  
→ Fig. **23**

2. Mettre le couvercle de protection de l'entraînement 2 en place et bien appuyer.  
→ Fig. **24**
3. Tourner le couvercle de protection de l'entraînement 3 dans le sens inverse des aiguilles d'une montre et le retirer.  
→ Fig. **25**
4. Mettre le couvercle de protection de l'entraînement 3 en place et le serrer en tournant dans le sens des aiguilles d'une montre.  
→ Fig. **26**

---

## 8 Nettoyage et entretien

Pour que votre appareil reste longtemps opérationnel, nettoyez-le et entretenez-le avec soin.

### 8.1 Produits de nettoyage

Apprenez ici quels produits de nettoyage sont adaptés à votre appareil.

#### ATTENTION

Des produits de nettoyage inappropriés ainsi qu'un nettoyage incorrect peuvent endommager l'appareil.

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

### 8.2 Guide de nettoyage

Après utilisation, nettoyer immédiatement toutes les pièces afin d'éviter que les résidus ne sèchent.

**Conseil :** Des décolorations peuvent apparaître sur les pièces en plastique, p. ex. lors du traitement des carottes. Enlevez les décolorations avec

un chiffon doux et quelques gouttes d'huile alimentaire.

Nettoyer les différents composants comme indiqué dans le tableau.

→ Fig. 27

## 9 Accessoires en option

Vous pouvez acheter les accessoires auprès du service après-vente, dans le commerce spécialisé ou sur notre site 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.). → Page 36

### 10.1 Exemple de recette

Vous trouverez ici un exemple de recette spécialement conçue pour votre appareil.

Recette	Ingrédients	Préparation
Gâteau aux fruits secs	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ 3 œufs</li> <li>■ 135 g de sucre</li> <li>■ 135 g de margarine</li> <li>■ 255 g de farine</li> <li>■ 10 g de levure chimique</li> <li>■ 150 g de raisins secs</li> <li>■ 150 g de mélange de fruits secs</li> </ul> <p><b>Remarque :</b> Travailler simultanément au maximum 2 fois la quantité.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Mettre en place le fouet mélangeur.</li> <li>■ Verser tous les ingrédients à l'exception des fruits secs.</li> <li>■ Travailler pendant 30 secondes au niveau ④.</li> <li>■ Travailler ensuite pendant 3-5 minutes au niveau 4.</li> <li>■ Régler sur le niveau ④.</li> <li>■ En l'espace de 30-60 secondes, ajouter les fruits secs.</li> </ul>

Pour connaître les accessoires disponibles pour votre appareil, consultez notre catalogue, notre boutique en ligne ou le service après-vente.

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

## 10 Exemples d'utilisations

Vous trouverez ici des exemples d'utilisations spécialement conçues pour votre appareil.

**Remarque :** Pour que les ingrédients des levains et des pâtes levées à forte teneur en eau se mélangent au mieux, verser d'abord le liquide dans le bol.

Respecter les indications et valeurs figurant dans le tableau.

→ Fig. 23

## 11 Dépannage

Vous pouvez corriger par vous-même les petits défauts de votre appareil. Lisez les renseignements de dépannage avant de contacter le service consommateurs. Vous vous épargnerez ainsi des dépenses inutiles.

### AVERTISSEMENT

#### Risque d'électrocution !

Les réparations non conformes sont dangereuses.

- ▶ Seul un personnel dûment qualifié peut entreprendre des réparations sur l'appareil.
- ▶ Seules des pièces de rechange d'origine peuvent être utilisées pour réparer l'appareil.
- ▶ Afin d'écartier tout danger quand le cordon d'alimentation secteur de cet appareil est endommagé, seul le fabricant ou son service après-vente ou toute autre personne de qualification équivalente est habilité à le remplacer.

Défaut	Cause et dépannage
L'appareil ne fonctionne pas.	<p>La fiche secteur du cordon d'alimentation secteur n'est pas branchée.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Branchez l'appareil au réseau électrique.</li> </ul> <hr/> <p>Le fusible dans le coffret à fusibles s'est déclenché.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Vérifiez le fusible dans le boîtier à fusibles.</li> </ul> <hr/> <p>L'alimentation électrique est tombée en panne.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Vérifiez si l'éclairage du compartiment ou d'autres appareils dans la pièce.</li> </ul>
L'appareil ne démarre pas le traitement.	<p>Interrupteur rotatif est mal réglé.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Avant le traitement, positionner l'interrupteur rotatif en position O.</li> </ul>
L'appareil ne démarre pas ou s'arrête pendant le traitement des aliments.	<p>La quantité à traiter est trop importante ou la durée de traitement est trop longue.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Amenez l'interrupteur sur O.</li> <li>▶ Réduisez la quantité d'ingrédients.</li> <li>▶ Laissez l'appareil refroidir pour désactiver la protection anti-surchage.</li> </ul> <hr/> <p>L'appareil ou l'accessoire est bloqué.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Amenez l'interrupteur sur O.</li> <li>▶ Supprimez le blocage.</li> </ul> <hr/> <p>Le bras pivotant n'est pas correctement enclenché ou s'est détaché.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Amenez l'interrupteur sur O.</li> <li>2. Déplacez le bras pivotant jusqu'à ce qu'il soit bien enclenché.</li> </ol>

Défaut	Cause et dépannage
Bras pivotant ne se laisse pas ouvrir ou fermer, parce que l'ustensile est coincé sur le bol.	L'entraînement n'est pas en position de repos. <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Amenez l'interrupteur sur O.</li> <li>2. Si le bras pivotant ne se ferme pas, retirez l'ustensile.</li> <li>3. Fermez le bras pivotant jusqu'à ce qu'il soit correctement enclenché en position de travail.</li> <li>4. Placez l'interrupteur rotatif brièvement sur 1, puis de nouveau sur O.</li> </ol> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ L'entraînement continue de fonctionner brièvement jusqu'à ce que la position de repos soit atteinte.</li> </ul>
Le fouet batteur touche le bol ou les ingrédients ne sont pas bien mélangés.	La distance avec le bol n'est pas réglée correctement. <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Rectifiez le réglage fin du fouet batteur. → <i>"Réglage fin du fouet batteur", Page 29</i></li> </ul>

## 12 Mise au rebut

### 12.1 Mettre au rebut un appareil usagé

La destruction dans le respect de l'environnement permet de récupérer de précieuses matières premières.

1. Débrancher la fiche du cordon d'alimentation secteur.
2. Couper le cordon d'alimentation secteur.
3. Éliminez l'appareil dans le respect de l'environnement.

Vous trouverez des informations sur les circuits actuels d'élimination auprès de votre revendeur spécialisé ou de l'administration de votre commune/ville.



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

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

## 13 Service après-vente

BSH Hausgeräte GmbH prolonge la disponibilité des pièces détachées à 10 ans. Cela concerne toutes les pièces fonctionnelles et stockables pour les appareils fabriqués après le 1er janvier 2023.

**Remarque :** Dans le cadre des conditions de la garantie, le recours au service après-vente est gratuit.

Pour plus d'informations sur la durée et les conditions de la garantie dans votre pays, scannez le QR code figurant sur le document joint afin d'obtenir les coordonnées du service après-vente ainsi que les conditions de garantie, adressez-vous à notre service après-vente, votre revendeur ou consultez notre site web.

Lorsque vous contactez le service après-vente, vous avez besoin du numéro de produit (E-Nr.) et du numéro de fabrication (FD) de votre appareil. Vous trouverez les coordonnées du service après-vente en scannant le QR code figurant sur le document joint relatif aux coordonnées du service après-vente et aux conditions de garantie, ou sur notre site web. Vous trouverez les informations relatives au règlement(EU) 2023/826 en ligne sous [www.bosch-home.com](http://www.bosch-home.com) sur la page produit et la page de service de votre appareil dans les notices

d'utilisation et les documents complémentaires.

### **13.1 Numéro de produit (E-Nr) et numéro de fabrication (FD)**

Le numéro de série (E-Nr.) et le numéro de fabrication (FD) sont indiqués sur la plaque signalétique de l'appareil.

Pour retrouver rapidement les données de votre appareil et le numéro de téléphone du service consommateurs, n'hésitez pas à les recopier ailleurs.

Puoi trovare ulteriori info e spiegazioni online. Scansiona il codice QR sul frontespizio.



## Indice

<b>1 Sicurezza</b> .....	<b>38</b>	<b>6 Prima del primo utilizzo</b> .....	<b>45</b>
1.1 Avvertenze generali .....	38	6.1 Pulizia dell'apparecchio e dei componenti prima di usarlo la prima volta .....	45
1.2 Utilizzo conforme all'uso previsto .....	38	<b>7 Comandi di base</b> .....	<b>45</b>
1.3 Limitazione di utilizzo .....	38	7.1 Preparazione dell'apparecchio .....	45
1.4 Avvertenze di sicurezza .....	39	7.2 Lavorazione degli ingredienti con gli utensili .....	46
<b>2 Prevenzione di danni materiali</b> .....	<b>41</b>	7.3 Utilizzo del funzionamento «pulser» .....	46
<b>3 Tutela dell'ambiente e risparmio</b> .....	<b>41</b>	7.4 Fine della lavorazione .....	46
3.1 Smaltimento dell'imballaggio .....	41	7.5 Utilizzo degli ingranaggi accessori .....	47
<b>4 Disimballaggio e controllo</b> .....	<b>41</b>	<b>8 Pulizia e cura</b> .....	<b>47</b>
4.1 Disimballaggio dell'apparecchio e dei componenti .....	42	8.1 Detergenti .....	47
4.2 Contenuto della confezione ....	42	8.2 Panoramica per la pulizia .....	47
4.3 Installazione dell'apparecchio .....	42	<b>9 Accessori speciali</b> .....	<b>47</b>
<b>5 Conoscere l'apparecchio</b> .....	<b>42</b>	<b>10 Esempi d'impiego</b> .....	<b>48</b>
5.1 Apparecchio .....	42	10.1 Esempio di ricetta .....	48
5.2 Simboli .....	43	<b>11 Sistemazione guasti</b> .....	<b>48</b>
5.3 Manopola .....	43	<b>12 Smaltimento</b> .....	<b>50</b>
5.4 Segnale acustico .....	43	12.1 Rottamazione di un apparecchio dismesso .....	50
5.5 Braccio oscillante e ingranaggi .....	43	<b>13 Servizio di assistenza clienti</b> .	<b>50</b>
5.6 Utensili .....	44	13.1 Codice prodotto (E-Nr.) e codice di produzione (FD) .....	50
5.7 Regolazione fine della frusta per montare .....	44		
5.8 Sistemi di sicurezza .....	45		



## 1 Sicurezza

Osservare le seguenti avvertenze di sicurezza.

### 1.1 Avvertenze generali

- Leggere attentamente le presenti istruzioni.
- Osservare le istruzioni aggiuntive durante l'utilizzo degli accessori forniti in dotazione oppure opzionali.
- Conservare le istruzioni e le informazioni sul prodotto per il successivo utilizzo o per il futuro proprietario.
- Non collegare l'apparecchio se ha subito danni durante il trasporto.

### 1.2 Utilizzo conforme all'uso previsto

Utilizzare l'apparecchio soltanto:

- con gli accessori e le parti originali.
- per miscelare, impastare e montare alimenti.
- per ulteriori applicazioni descritte nelle istruzioni di accessori forniti in dotazione oppure opzionali.
- sotto sorveglianza;
- per quantità e tempi di lavoro usuali nell'attività domestica.
- in case private e in locali chiusi in ambito domestico a temperatura ambiente;
- fino a un'altitudine di massimo 2000 m sul livello del mare.

Scollegare l'apparecchio dall'alimentazione elettrica se:

- Non usare l'apparecchio.
- l'apparecchio non viene sorvegliato.
- l'apparecchio viene rimontato.
- l'apparecchio viene smontato.
- l'apparecchio viene pulito.
- parti rotanti sono vicine.
- gli utensili vengono sostituiti.
- si verifica un errore.

### 1.3 Limitazione di utilizzo

Questo apparecchio può essere usato da persone con ridotte facoltà psichiche, sensoriali o mentali o con conoscenze e/o espe-

rienza insufficienti, purché siano sotto il controllo di persone adulte o siano stati istruiti sull'uso sicuro dell'apparecchio e abbiano compreso i pericoli connessi all'uso dello stesso.

I bambini non devono giocare con l'apparecchio.

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

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

## 1.4 Avvertenze di sicurezza

### **⚠ AVVERTENZA – Pericolo di scosse elettriche!**

Un apparecchio o un cavo di alimentazione danneggiati costituiscono un pericolo.

- ▶ Non mettere mai in funzione un apparecchio danneggiato.
- ▶ Non utilizzare mai un apparecchio con la superficie danneggiata.
- ▶ Non tirare mai il cavo di collegamento alla rete elettrica per staccare l'apparecchio dalla rete elettrica. Staccare sempre la spina del cavo di alimentazione.
- ▶ Se l'apparecchio o il cavo di alimentazione è danneggiato, staccare subito la spina di alimentazione del cavo di alimentazione e spegnere il fusibile nella scatola dei fusibili.
- ▶ Rivolgersi al servizio di assistenza clienti. → *Pagina 50*

Le installazioni effettuate in modo non appropriato costituiscono un pericolo.

- ▶ Collegare e utilizzare l'apparecchio solo in conformità con i dati indicati sulla targhetta identificativa.

Gli interventi di riparazione effettuati in modo non appropriato rappresentano una fonte di pericolo.

- ▶ Solo il personale adeguatamente specializzato e formato può eseguire riparazioni sull'apparecchio.
- ▶ Per la riparazione dell'apparecchio possono essere impiegati soltanto pezzi di ricambio originali.
- ▶ Al fine di evitare pericoli, se il cavo di alimentazione di questo apparecchio subisce danni deve essere sostituito dal produttore, dal suo servizio di assistenza clienti o da persona in possesso di simile qualifica.

L'infiltrazione di umidità può provocare una scarica elettrica.

- ▶ Non immergere mai l'apparecchio o il cavo di alimentazione nell'acqua e non metterli in lavastoviglie.
- ▶ Utilizzare l'apparecchio esclusivamente in luoghi chiusi.
- ▶ Non esporre mai l'apparecchio a calore e umidità eccessivi.
- ▶ Non lavare l'apparecchio con pulitori a vapore o idropulitrici.

Un isolamento danneggiato del cavo di allacciamento alla rete costituisce un pericolo.

- ▶ Non mettere mai il cavo di allacciamento alla rete a contatto con fonti di calore o parti dell'apparecchio calde.
- ▶ Non mettere mai il cavo di allacciamento alla rete a contatto con spigoli vivi.
- ▶ Non piegare, schiacciare o modificare mai il cavo di allacciamento alla rete.

### **⚠ AVVERTENZA – Pericolo di incendio!**

Un surriscaldamento eccessivo può provocare un incendio all'apparecchio e ad altri componenti.

- ▶ Non disporre mai l'apparecchio sopra oppure in prossimità di superfici calde.

### **⚠ AVVERTENZA – Pericolo di lesioni!**

Gli ingranaggi, gli utensili o gli accessori rotanti possono causare lesioni.

- ▶ Tenere lontano mani, capelli, abiti e altri utensili dalle parti rotanti.
- ▶ Applicare e rimuovere gli utensili e gli accessori solo ad ingranaggio fermo ed apparecchio scollegato.
- ▶ Spegnere l'apparecchio e scollegarlo dalla rete prima di sostituire gli utensili o della pulizia.
- ▶ Mettere in funzione gli utensili soltanto con la ciotola inserita, il coperchio chiuso e i coperchi di sicurezza applicati.
- ▶ Non aprire mai il braccio oscillante durante la lavorazione.

L'azionamento dell'apparecchio con componenti danneggiati può causare lesioni.

- ▶ Sostituire i componenti che presentano incrinature o altri danni o che non possono essere alloggiati correttamente nella propria sede con ricambi originali.

**⚠ AVVERTENZA – Pericolo di schiacciamento!**

Le dita e le mani possono rimanere incastrate.

- ▶ Durante l'abbassamento del braccio oscillante, non afferrare la ciotola.

**⚠ AVVERTENZA – Pericolo di soffocamento!**

I bambini potrebbero mettersi in testa il materiale di imballaggio o avvolgersi nello stesso, rimanendo soffocati.

- ▶ Tenere lontano il materiale di imballaggio dai bambini.
- ▶ Vietare ai bambini di giocare con materiali d'imballaggio.

I bambini possono inspirare o ingoiare le parti piccole, rimanendo soffocati.

- ▶ Tenere i bambini lontano dalle parti piccole.
- ▶ Non lasciare che i bambini giochino con le parti piccole.

**⚠ AVVERTENZA – Pericolo di danni alla salute!**

La sporcizia sulle superfici può nuocere alla salute.

- ▶ Attenersi alle istruzioni per la pulizia.
- ▶ Pulire le superfici che vengono a contatto con gli alimenti prima di ogni utilizzo.

---

## 2 Prevenzione di danni materiali

**ATTENZIONE**

L'utilizzo non conforme può causare danni materiali.

- ▶ Non utilizzare diversi funzionamenti contemporaneamente.
- ▶ Non mettere mai in funzione l'apparecchio per un tempo superiore a quello necessario.
- ▶ Non mettere mai l'apparecchio in funzione a vuoto.
- ▶ Non utilizzare mai le parti e gli accessori originali con altri apparecchi.
- ▶ Non superare le quantità massime di lavorazione.
- ▶ Prima di utilizzare la ciotola, individuare e rimuovere eventuali corpi estranei.

---

## 3 Tutela dell'ambiente e risparmio

**3.1 Smaltimento dell'imballaggio**

I materiali dell'imballaggio sono rispettosi dell'ambiente e possono essere riutilizzati.

- ▶ Smaltire le singole parti distintamente secondo il tipo di materiale.

---

## 4 Disimballaggio e controllo

Di seguito sono riportate le avvertenze da osservare durante il disimballaggio.

## 4.1 Disimballaggio dell'apparecchio e dei componenti

1. Estrarre dalla confezione l'apparecchio.
2. Estrarre dalla confezione tutti gli altri componenti e i documenti di accompagnamento e renderli disponibili.
3. Rimuovere il materiale d'imballaggio.
4. Togliere le etichette e le pellicole che ricoprono l'apparecchio.

## 4.2 Contenuto della confezione

Dopo il disimballaggio controllare che tutti i componenti siano presenti e che non presentino danni dovuti al trasporto.

**Nota:** L'apparecchio viene fornito con ulteriori accessori a seconda dell'equipaggiamento. Consultare le istruzioni degli accessori per scoprire l'ulteriore fornitura.

→ Fig. **1**

- |          |  |
|----------|--|
| <b>A</b> | Apparecchio base con contenitore di miscelazione |
| <b>B</b> | Coperchio con bocca di carico integrata          |
| <b>C</b> | Frusta Flexi                                     |
| <b>D</b> | Sbattitore                                       |
| <b>E</b> | Gancio impastatore                               |
| <b>F</b> | Documentazione di accompagnamento                |

## 4.3 Installazione dell'apparecchio

1. Collocare l'apparecchio su un piano di lavoro stabile, piano, pulito e liscio.

2. Regolare il cavo di alimentazione alla lunghezza necessaria.
  - Per accorciare la lunghezza del cavo, inserirlo nell'apposito vano.
  - Per aumentare nuovamente la lunghezza del cavo, estrarre il cavo dal vano portacavo.
3. Non inserire la spina di alimentazione.

---

## 5 Conoscere l'apparecchio

### 5.1 Apparecchio

Di seguito è riportata una panoramica dei componenti dell'apparecchio.

→ Fig. **2**

- |           |  |
|-----------|--|
| <b>1</b>  | Ciotola                                    |
| <b>2</b>  | Coperchio con bocca di carico integrata    |
| <b>3</b>  | Pulsante di espulsione degli utensili      |
| <b>4</b>  | Pulsante di sblocco per braccio oscillante |
| <b>5</b>  | Braccio oscillante                         |
| <b>6</b>  | Manopola                                   |
| <b>7</b>  | Coperchio per ingranaggio 2                |
| <b>8</b>  | Ingranaggio 2                              |
| <b>9</b>  | Coperchio per ingranaggio 3                |
| <b>10</b> | Ingranaggio 3                              |
| <b>11</b> | Ingranaggio principale                     |
| <b>12</b> | Portacavo                                  |
| <b>13</b> | Maniglie per il trasporto                  |
| <b>14</b> | Apertura di scarico                        |
| <b>15</b> | Incavi per la ciotola                      |

**Nota:** Ulteriori informazioni sul contenitore in plastica sono disponibili online. Scansionare il codice QR all'inizio delle presenti istruzioni per l'uso.

## 5.2 Simboli

Di seguito è riportata una panoramica dei simboli sull'apparecchio.

Simbolo	Descrizione
▼	Tacca di posizionamento sull'ingranaggio principale
▲	Tacca di posizionamento sull'ingranaggio 3
▼ — 🔒	Applicare il coperchio di sicurezza dell'ingranaggio 3 ▼ e chiuderlo 🔒

## 5.3 Manopola

Utilizzare la manopola per avviare ed arrestare la lavorazione e selezionare la velocità.

Simbolo	Funzione
○	Arrestare la lavorazione.
Ⓔ	Incorporare gli ingredienti alla velocità minima.
1	Lavorare gli ingredienti a velocità minima.
7	Lavorare gli ingredienti a massima velocità.
M	Lavorare brevemente gli ingredienti a massima velocità. → "Utilizzo del funzionamento «pulser»", Pagina 46

## 5.4 Segnale acustico

Se è presente un guasto o se un sistema di sicurezza disattiva l'apparecchio, viene emesso un segnale acustico.

Possibili guasti sono, ad esempio, un braccio oscillante non correttamente inserito o un surriscaldamento dell'apparecchio.

→ "Sistemazione guasti", Pagina 48

## 5.5 Braccio oscillante e ingranaggi

Qui trovate una panoramica delle applicazioni a seconda della posizione del braccio oscillante e dell'ingranaggio.

Premendo il pulsante di sblocco è possibile spostare il braccio oscillante nella posizione desiderata.

→ Fig. 3

### Preparazione:

- Inserire la ciotola o rimuoverla.
  - Fissare il coperchio o rimuoverlo.
- A**
- Inserire l'utensile nell'ingranaggio principale o rimuoverlo.
  - Versare quantità maggiori di ingredienti nella ciotola.

### Ingranaggio principale:

**B** Lavorare gli ingredienti con gli utensili, ad es. con la frusta per montare.

### Ingranaggio 2:

**C** Utilizzo degli accessori, ad es. Sminuzzatore continuo.

### Ingranaggio 3:

**D** Utilizzo degli accessori, ad es. Adattatore frullatore.

### Ingranaggio principale:

**E** Utilizzo degli accessori, ad es. Tritacarne.

**Nota:** Il braccio oscillante è dotato della funzione EasyArm Lift. Tale funzione supporta il movimento del braccio oscillante verso l'alto.

## 5.6 Utensili

Qui sono riportate le informazioni generali sui diversi utensili.

Gli utensili sono dotati di un cappuccio per proteggere l'ingranaggio da imbrattamenti.

Il pulsante di espulsione sul braccio oscillante facilita la rimozione degli utensili.

Utensile	Utilizzo
----------	----------



Gancio impastatore

- Impastare, ad es. pasta lievitata, pasta per il pane, impasto per la pizza, pasta, impasti per dolci.
- Incorporare ingredienti nell'impasto, ad es. semi.



Sbattitore

- Montare gli albumi e la panna (almeno il 30% di grassi).
- Miscelare impasti molli, ad es. paste biscotto.



Frusta Flexi

- Impastare, ad es. pasta frolla, impasto per torte, torta alla frutta.
- Incorporare ingredienti nell'impasto, ad es. uvetta, cioccolato in pezzi.

## 5.7 Regolazione fine della frusta per montare

Correggere la distanza tra la ciotola e la frusta per montare con la regolazione fine.

**Nota:** La frusta per montare è regolata di fabbrica per mescolare al meglio gli ingredienti.

## Correzione della regolazione degli utensili

### ATTENZIONE

L'apparecchio e gli utensili possono essere danneggiati da una regolazione errata dell'utensile.

- Non azionare mai un utensile non regolato correttamente.

### Requisiti

- La spina di alimentazione non è inserita.
- Il braccio oscillante è aperto.
- La frusta per montare è inserita.
- La ciotola è inserita.

1. Tenendo ferma la frusta per montare con una mano dalla parte inferiore, svitare il controdado in senso orario con una chiave a forchetta.

→ Fig. 4

2. Per cambiare l'impostazione ruotare l'utensile nella direzione desiderata.

→ Fig. 5

Regolazione ottimale	Distanza dalla ciotola circa 2,5 mm
ruotare in senso orario	Sollevare l'utensile
ruotare in senso antiorario	Abbassare l'utensile

3. Premere il pulsante di sblocco e premere il braccio oscillante verso il basso fino all'arresto.
4. Controllare la regolazione.
5. Premere il pulsante di sblocco e sollevare il braccio oscillante fino all'arresto.
6. Tenendo ferma la frusta per montare con una mano dalla parte inferiore, avvitare il controdado in senso antiorario con una chiave a forchetta.

## 5.8 Sistemi di sicurezza

Di seguito è riportata una panoramica dei sistemi di sicurezza dell'apparecchio.

### Sicurezza d'accensione

Il blocco di accensione previene che l'apparecchio venga acceso inavvertitamente.

L'apparecchio può essere acceso ed azionato solo se è soddisfatto uno dei requisiti seguenti:

- Il braccio oscillante è fissato correttamente in posizione orizzontale.
- Il braccio oscillante è inserito correttamente in posizione verticale e il coperchio di sicurezza dell'ingranaggio o un accessorio montato sono fissati correttamente.

### Blocco di riaccensione

Il blocco di riaccensione previene che l'apparecchio avvii autonomamente la lavorazione dopo un'interruzione dell'alimentazione.

In caso d'interruzione dell'alimentazione elettrica l'apparecchio viene reinserito. La lavorazione può essere riavviata solo dopo aver impostato la manopola su O.

### Sicurezza di sovraccarico

La sicurezza di sovraccarico previene che il motore ed altri componenti vengano danneggiati da un sovraccarico eccessivo.

### Segnale acustico

Se è presente un guasto o se un sistema di sicurezza disattiva l'apparecchio, viene emesso un segnale acustico.

Possibili guasti sono, ad esempio, un braccio oscillante non correttamente inserito o un surriscaldamento dell'apparecchio.

→ *"Sistemazione guasti", Pagina 48*

---

## 6 Prima del primo utilizzo

Preparare l'apparecchio per l'uso.

### 6.1 Pulizia dell'apparecchio e dei componenti prima di usarlo la prima volta

1. Premere il pulsante di sblocco e sollevare il braccio oscillante fino all'arresto.
2. Ruotare la ciotola in senso orario e rimuoverla.
3. Prima del primo uso pulire tutte le parti, che entrano in contatto con gli alimenti.  
→ *"Pulizia e cura", Pagina 47*
4. Predisporre le parti pulite ed asciugate per l'utilizzo.

---

## 7 Comandi di base

### 7.1 Preparazione dell'apparecchio

1. Premere il pulsante di sblocco e sollevare il braccio oscillante fino all'arresto.  
→ Fig. **6**
2. Inserire la ciotola nell'apparecchio base.  
→ Fig. **7**  
Prestare attenzione agli incavi sull'apparecchio base.
3. Ruotare la ciotola in senso antiorario fino allo scatto.  
→ Fig. **8**

4. Inserire il coperchio sull'ingranaggio principale finché non si innesta in posizione.

→ Fig. **9**

La bocchetta di riempimento deve essere rivolta in avanti.

5. Premere l'utensile sull'ingranaggio principale finché non si innesta in posizione.

→ Fig. **10**

Il cappuccio di protezione  $\bar{a}$  deve coprire completamente l'ingranaggio principale.

6. Versare gli ingredienti nella ciotola.

→ Fig. **11**

7. Premere il pulsante di sblocco e premere il braccio oscillante verso il basso fino all'arresto.

→ Fig. **12**

## 7.2 Lavorazione degli ingredienti con gli utensili

1. Inserire la spina di alimentazione.
2. Riportare la manopola alla velocità desiderata.

→ Fig. **13**

3. Se si desidera, durante la lavorazione aggiungere altri ingredienti attraverso il pozzetto di riempimento.

→ Fig. **14**

Per aggiungere quantità maggiori spegnere l'apparecchio, aprire il braccio oscillante e versare gli ingredienti nella ciotola.

4. Lavorare gli ingredienti fino a ottenere il risultato desiderato.

5. Portare la manopola su O.

→ Fig. **15**

Attendere che l'apparecchio sia fermo.

## 7.3 Utilizzo del funzionamento «pulser»

1. Ruotare e mantenere la manopola su M.

→ Fig. **16**

- ✓ Gli ingredienti vengono lavorati a massima velocità.

2. Rilasciare la manopola.

→ Fig. **17**

- ✓ La manopola si sposta su O.

- ✓ La lavorazione viene arrestata.

**Consiglio:** Il funzionamento "pulse" è particolarmente idoneo per l'utilizzo con il kit mixer di vetro.

## 7.4 Fine della lavorazione

1. Staccare la spina di alimentazione.

→ Fig. **18**

2. Premere il pulsante di sblocco e sollevare il braccio oscillante fino all'arresto.

→ Fig. **19**

3. Se il braccio oscillante è difficile da aprire o grandi quantità di impasto si attaccano all'utensile, procedere come segue:

- ▶ Aprire un poco il braccio oscillante e spostare l'impasto dall'utensile con una spatola o un cucchiaino di legno.

- ▶ Aprire completamente il braccio oscillante, rimuovere i residui di impasto dall'utensile e solo in seguito togliere l'utensile.

4. Premere il pulsante di espulsione per staccare l'utensile e toglierlo.

→ Fig. **20**

Premere il pulsante di espulsione solo con il braccio oscillante aperto, altrimenti l'utensile si può bloccare nella ciotola.

5. Togliere il coperchio dall'ingranaggio principale.

→ Fig. **21**

6. Ruotare la ciotola in senso orario e rimuoverla.

→ Fig. **22**

## 7.5 Utilizzo degli ingranaggi accessori

### Note

- Rimuovere il coperchio di sicurezza per utilizzare l'accessorio sull'ingranaggio 2 o 3.
  - Chiudere sempre gli ingranaggi non utilizzati con i coperchi di protezione.
  - Osservare le istruzioni per l'uso dell'accessorio.
1. Sollevare il coperchio di sicurezza dall'ingranaggio 2 dall'apertura laterale e rimuoverlo.  
→ Fig. **23**
  2. Applicare il coperchio di sicurezza dell'ingranaggio 2 e comprimerlo.  
→ Fig. **24**
  3. Ruotare il coperchio di sicurezza dell'ingranaggio 3 in senso antiorario e rimuoverlo.  
→ Fig. **25**
  4. Applicare il coperchio di sicurezza dell'ingranaggio 3 e bloccarlo ruotandolo in senso orario.  
→ Fig. **26**

---

## 8 Pulizia e cura

Per mantenere a lungo l'apparecchio in buone condizioni, sottoporlo a una cura e a una manutenzione scrupolosa.

### 8.1 Detergenti

Di seguito sono indicati i detersivi adatti per l'apparecchio.

### ATTENZIONE

L'apparecchio può essere danneggiato se non viene lavato correttamente o se viene utilizzato un detergente non idoneo.

- ▶ Non impiegare detergenti a base di alcol.
- ▶ Non utilizzare oggetti taglienti, appuntiti o metallici.
- ▶ Non usare panni o detergenti abrasivi.

### 8.2 Panoramica per la pulizia

Pulire tutti i componenti subito dopo l'uso per prevenire l'essiccamento dei residui.

**Consiglio:** Durante la lavorazione, per es. di carote, sulle parti di plastica si possono formare macchie colorate. Rimuovere le macchie con un panno morbido e alcune gocce di olio da cucina.

Pulire i singoli componenti come indicato nella tabella.

→ Fig. **27**

---

## 9 Accessori speciali

Gli accessori si possono acquistare 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.

→ *Pagina 50*

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

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

## 10 Esempi d'impiego

Qui trovate esempi d'impiego elaborati appositamente per l'apparecchio.

**Nota:** Per mescolare al meglio gli ingredienti di impasti con lievito o con

lievito madre con un elevato contenuto di acqua, versare prima il liquido nella ciotola.

Rispettare le indicazioni e i dati nella tabella.

→ Fig. **28**

### 10.1 Esempio di ricetta

Qui è riportata una ricetta di esempio elaborata appositamente per l'apparecchio.

Ricetta	Ingredienti	Lavorazione
Torta alla frutta secca	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ 3 uova</li> <li>▪ 135 g di zucchero</li> <li>▪ 135 g di margarina</li> <li>▪ 255 g di farina</li> <li>▪ 10 g di lievito in polvere</li> <li>▪ 150 g di uva passa</li> <li>▪ 150 g di frutta secca mista</li> </ul> <p><b>Nota:</b> Lavorare contemporaneamente max 2 volte la quantità.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Inserire la frusta.</li> <li>▪ Versare tutti gli ingredienti tranne la frutta secca.</li> <li>▪ Lavorare 30 secondi alla velocità ④.</li> <li>▪ Quindi lavorare 3-5 minuti alla velocità 4.</li> <li>▪ Portare alla velocità ④.</li> <li>▪ Entro 30-60 secondi aggiungere la frutta secca.</li> </ul>

## 11 Sistemazione guasti

I guasti minori possono essere sistemati autonomamente dall'utente. Utilizzare le informazioni per la sistemazione dei guasti prima di contattare il servizio di assistenza clienti. In questo modo si evitano costi non necessari.

### AVVERTENZA

#### **Pericolo di scosse elettriche!**

Gli interventi di riparazione effettuati in modo non appropriato rappresentano una fonte di pericolo.

- ▶ Solo il personale adeguatamente specializzato e formato può eseguire riparazioni sull'apparecchio.
- ▶ Per la riparazione dell'apparecchio possono essere impiegati soltanto pezzi di ricambio originali.
- ▶ Al fine di evitare pericoli, se il cavo di alimentazione di questo apparecchio subisce danni deve essere sostituito dal produttore, dal suo servizio di assistenza clienti o da persona in possesso di simile qualifica.

<b>Guasto</b>	<b>Causa e ricerca guasti</b>
L'apparecchio non funziona.	<p>La spina non è inserita nella rete elettrica.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Collegare l'apparecchio alla rete elettrica.</li> </ul> <hr/> <p>Il fusibile nel contatore elettrico si è attivato.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Controllare il fusibile nella scatola corrispondente.</li> </ul> <hr/> <p>Alimentazione di corrente guasta.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Verificare che l'illuminazione interna o altri apparecchi nel locale funzionino correttamente.</li> </ul>
L'apparecchio non avvia la lavorazione.	<p>Manopola non impostata correttamente.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Prima della lavorazione portare la manopola su O.</li> </ul>
L'apparecchio non avvia la lavorazione o si spegne durante la lavorazione.	<p>Quantità di lavorazione eccessiva o durata di lavorazione eccessiva.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Portare la manopola su O.</li> <li>▶ Ridurre la quantità di ingredienti.</li> <li>▶ Lasciare raffreddare l'apparecchio per disattivare la sicurezza di sovraccarico.</li> </ul> <hr/> <p>L'apparecchio o l'accessorio è bloccato.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Portare la manopola su O.</li> <li>▶ Rimuovere il blocco.</li> </ul> <hr/> <p>Il braccio oscillante non è inserito correttamente o si è sganciato.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Portare la manopola su O.</li> <li>2. Muovere il braccio oscillante finché non è inserito correttamente.</li> </ol>
Il braccio oscillante non si apre o si chiude perché l'utensile è bloccato nella ciotola.	<p>L'ingranaggio non si trova in posizione di parcheggio.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Portare la manopola su O.</li> <li>2. Se non è possibile chiudere il braccio oscillante, rimuovere l'utensile.</li> <li>3. Chiudere il braccio oscillante fino al corretto innesto nella posizione di lavoro.</li> <li>4. Portare la manopola brevemente su 1 e poi di nuovo su O.</li> </ol> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ L'ingranaggio continua a girare per un breve periodo fino a raggiungere la posizione di parcheggio.</li> </ul>
Lo sbattitore tocca la ciotola o gli ingredienti non vengono miscelati correttamente.	<p>La distanza dalla ciotola non è impostata correttamente.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Correggere la regolazione fine della frusta per montare.</li> </ul> <p>→ <i>"Regolazione fine della frusta per montare", Pagina 44</i></p>

---

## 12 Smaltimento

### 12.1 Rottamazione di un apparecchio dismesso

Un corretto smaltimento nel rispetto dell'ambiente permette di recuperare materie prime preziose.

1. Staccare la spina del cavo di alimentazione.
2. Tagliare il cavo di alimentazione.
3. Smaltire l'apparecchio nel rispetto dell'ambiente.

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



Questo apparecchio dispone di contrassegno ai sensi della direttiva europea 2012/19/UE in materia di apparecchi elettrici ed elettronici (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

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

---

---

## 13 Servizio di assistenza clienti

BSH Hausgeräte GmbH estende la disponibilità dei ricambi a 10 anni. Si fa riferimento a tutte le parti funzionalmente rilevanti e conservabili per gli apparecchi prodotti dopo il 1° gennaio 2023.

**Nota:** L'intervento del servizio di assistenza clienti è gratuito nell'ambito delle condizioni di garanzia del produttore.

Informazioni dettagliate sulla durata e sulle condizioni di garanzia in ciascun Paese sono reperibili tramite il codice QR sul documento allegato relativo ai contatti di assistenza e alle condizioni di garanzia, presso il nostro servizio di assistenza clienti, il vostro rivenditore o sul nostro sito web.

Quando si contatta il servizio di assistenza clienti sono necessari il codice prodotto (E-Nr.) e il codice di produzione (FD) dell'apparecchio.

I dati di contatto del servizio di assistenza clienti sono reperibili tramite il codice QR sul documento allegato relativo ai contatti di assistenza e alle condizioni di garanzia o sul nostro sito web.

Le informazioni conformi alla normativa (EU) 2023/826 sono disponibili online alla voce *www.bosch-home.com* nella pagina del prodotto e nella pagina di assistenza dell'apparecchio nelle istruzioni per l'uso e nei documenti aggiuntivi.

### 13.1 Codice prodotto (E-Nr.) e codice di produzione (FD)

Il codice prodotto (E-Nr.) e il codice di produzione (FD) sono riportati sulla targhetta identificativa dell'apparecchio.

Annotare i dati dell'apparecchio e il numero di telefono del servizio di assistenza clienti per ritrovarli rapidamente.





# Thank you for buying a Bosch Home Appliance!

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

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

Free and easy registration – also on mobile phones:

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



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

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

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

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

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

### **BSH Hausgeräte GmbH**

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

A Bosch Company



**8001347539** (050314)

de, fr, it