



**BOSCH**

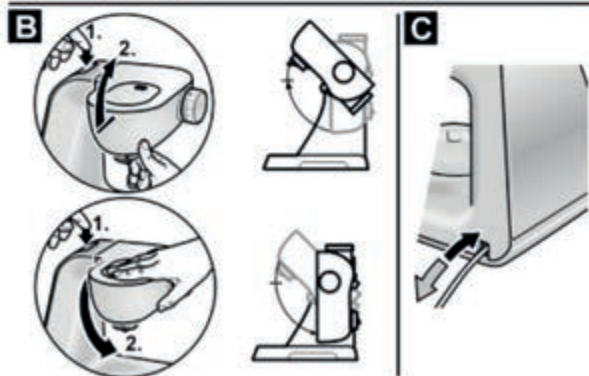
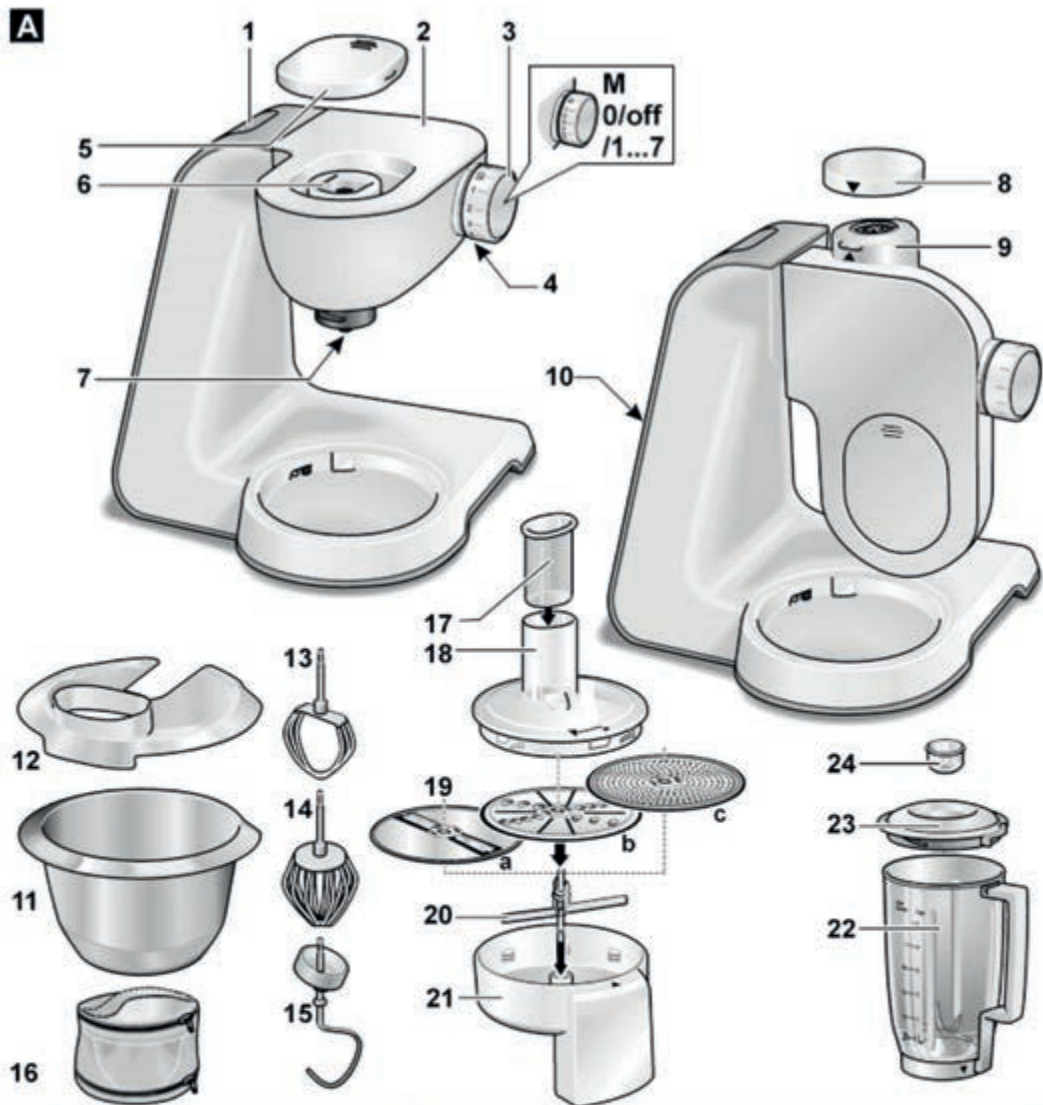
Register your  
new device on  
MyBosch now and  
get free benefits:  
[bosch-home.com/  
welcome](https://bosch-home.com/welcome)

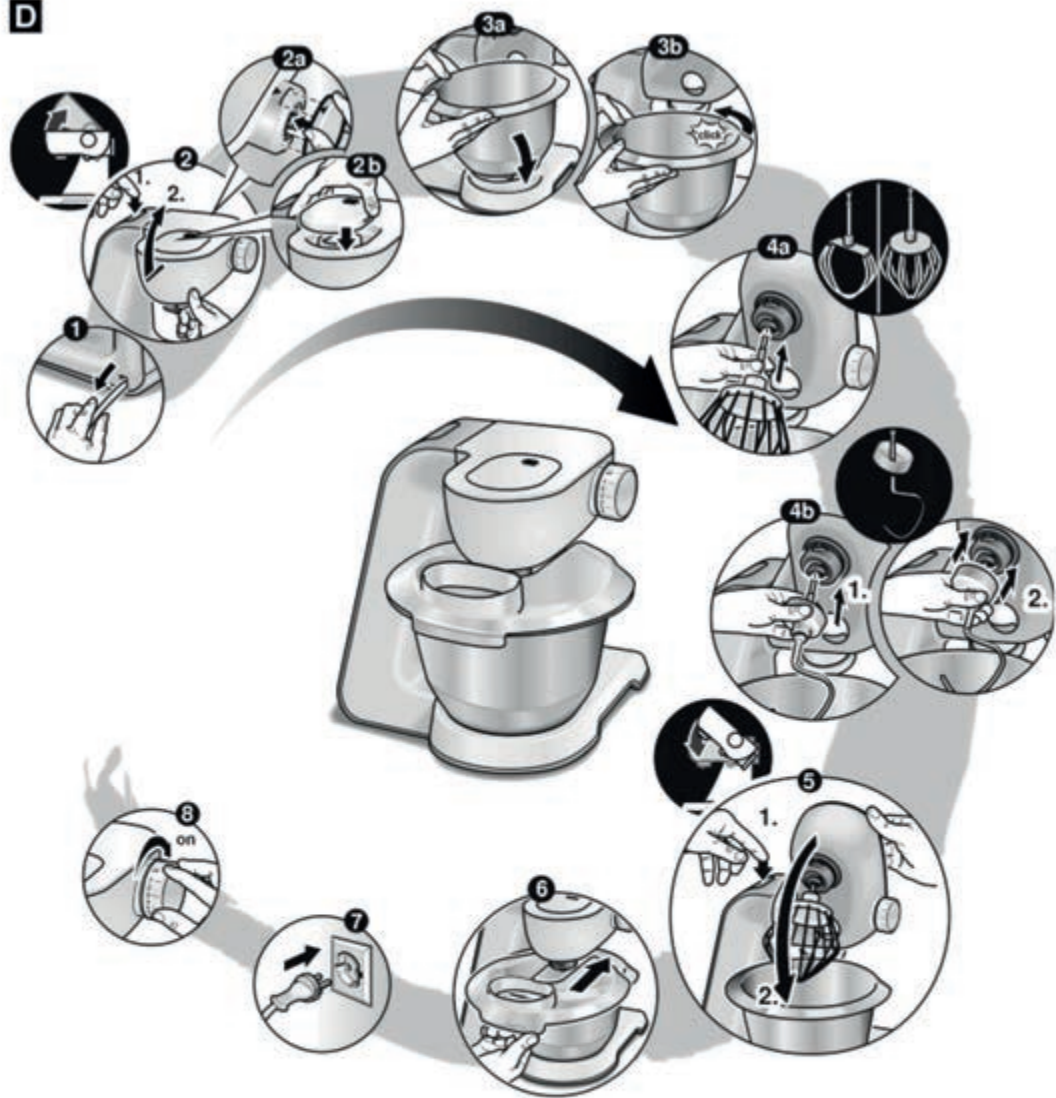


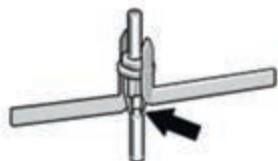
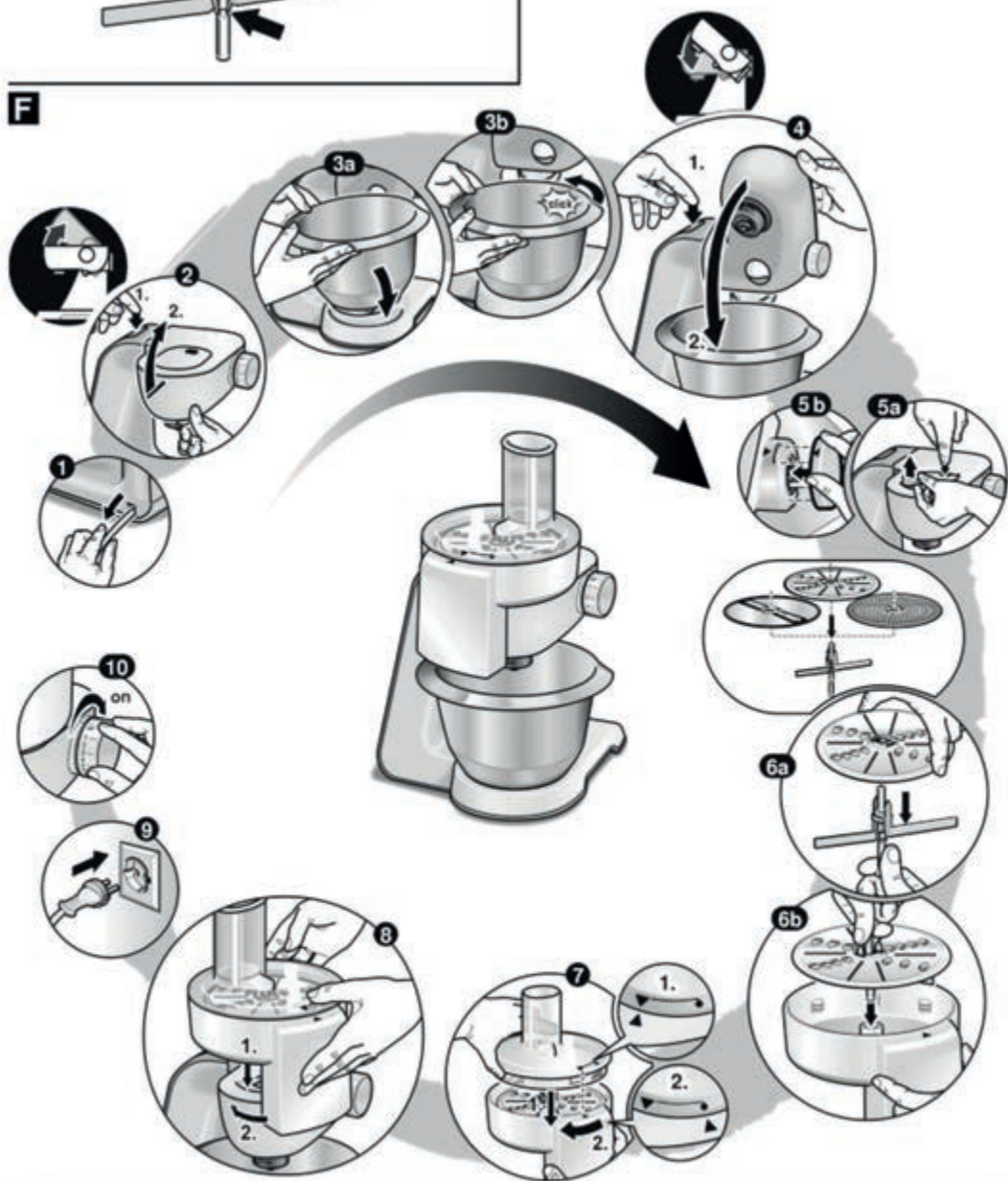
# Universal kitchen machine

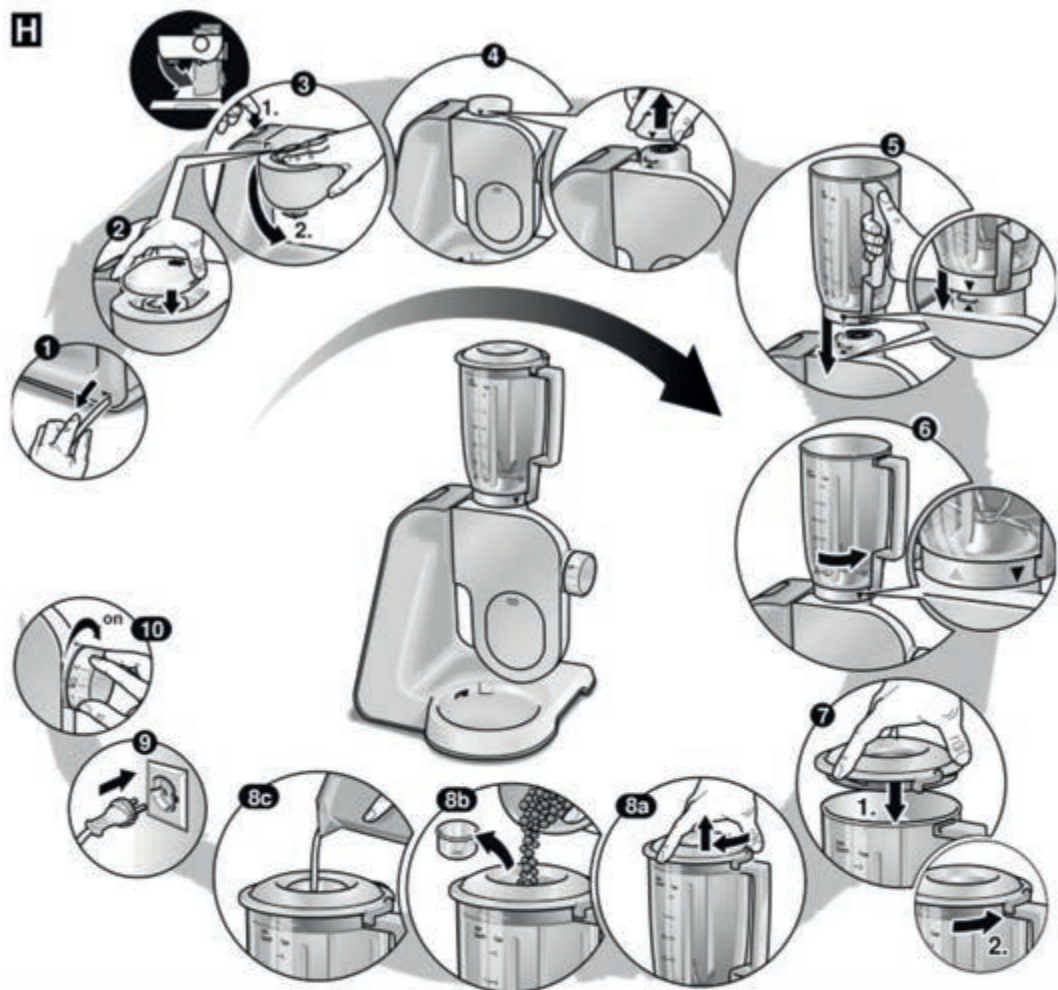
**MUM58W20**

<b>[de]</b>	Gebrauchsanleitung	Universal-Küchenmaschine	10
<b>[fr]</b>	Mode d'emploi	Robot ménager universel	22
<b>[it]</b>	Istruzioni per l'uso	Robot da cucina universale	34



**D**






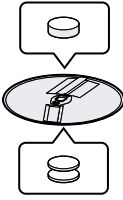



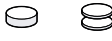

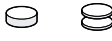
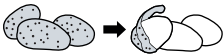

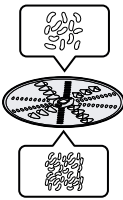

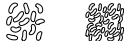


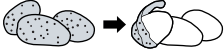

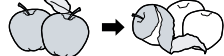
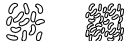





**E****F****G**

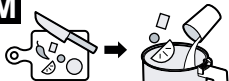






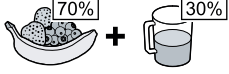

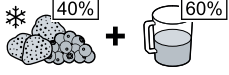

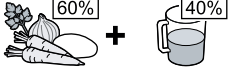










**H****J**

**K**
 1.  
↓  
2.


	4-8 °C 		100-600 ml		7	1-6 min
	21-25 °C 		1-8 x		7	4-6 min
			$\Sigma$ 550-2700 g	↓	1 5	30 s 4-6 min
			$\Sigma$ 350-550 g	↓	1 3	30 s 3-6 min
			$\Sigma$ 560-1100 g	↓	1 3	30 s 5-6 min
			350-1000 g	↓	1 3	30 s 6-7 min
			350-1000 g	↓	1 3	30 s 4-5 min


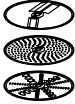
**L**

			 <b>MAX</b>	 <b>1-7/ M</b>
			1000 g	7
			1000 g	5
			1000 g	5
			1000 g	5
			1000 g	6
			1000 g	7
			1000 g	6
			1000 g	5
			800 g	7
			1000 g	7

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



**N**

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

## **Bestimmungsgemäßer Gebrauch**

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

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

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

---

## **Wichtige Sicherheitshinweise**

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

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

### **⚠ Stromschlaggefahr und Brandgefahr!**

- Gerät nur gemäß Angaben auf dem Typenschild anschließen und betreiben. Nur benutzen, wenn Zuleitung und Gerät keine Beschädigungen aufweisen. Reparaturen am Gerät, wie z. B. eine beschädigte Netzanschlussleitung auswechseln, dürfen nur durch unseren Kundendienst ausgeführt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
- Gerät ausschließlich mit dem Drehschalter ein- und ausschalten. Gerät niemals an Zeitschaltuhren oder fernbedienbaren Steckdosen anschließen. Das Gerät während des Betriebs stets beaufsichtigen!
- Gerät nicht auf oder in die Nähe heißer Oberflächen, wie z. B. Herdplatten, stellen. Das Netzkabel nicht mit heißen Teilen in Berührung bringen oder über scharfe Kanten ziehen.

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

### **Verletzungsgefahr!**

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

### **Verbrühungsgefahr!**

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

### **Erstickungsgefahr!**

Kinder nicht mit Verpackungsmaterial spielen lassen.

### **Achtung!**

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

## **Wichtig!**

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

## **Erläuterung der Symbole am Gerät bzw. Zubehör**



Anweisungen der Gebrauchsanleitung befolgen.



Vorsicht! Rotierende Messer.



Vorsicht! Rotierende Werkzeuge.  
Nicht in die Nachfüllöffnung greifen.

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihres neuen Gerätes aus dem Hause Bosch.

Weitere Informationen zu unseren Produkten finden Sie auf unserer Internetseite.

---

## Inhalt

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

---

## Sicherheitssysteme

### Einschaltsicherung

Siehe Tabelle „Arbeitspositionen“.

Das Gerät lässt sich in Position **1** und **3** nur einschalten:

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

### Wiedereinschaltsicherung

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

### Überlastsicherung

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

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

Das Gerät ist wartungsfrei.

---

## Auf einen Blick

**Bild **:**Grundgerät**

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

**12 Deckel****Werkzeuge****13 Rührbesen****14 Schlagbesen****15 Knethaken mit Teigabweiser****16 Zubehörtasche**

Zur Aufbewahrung der Werkzeuge und Zerkleinerungsscheiben.

**Durchlaufschnitzler****17 Stopfer****18 Deckel mit Einfüllschacht****19 Zerkleinerungsscheiben**

- a** Schneidwendescheibe – dick / dünn
- b** Raspelwendescheibe – grob / fein
- c** Reibscheibe – fein

**20 Scheibenträger****21 Gehäuse mit Auslassöffnung****Mixer\*****22 Mixbecher****23 Deckel****24 Trichter**

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

---

## Arbeitspositionen

**Bild **:**Achtung!**








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

**Hinweis**

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

**Einstellen der Arbeitsposition:**

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

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

\* Einsetzen / Abnehmen von Schlag-, Rühr-  
besen und Knethaken.

## Bedienen

### ⚠ Verletzungsgefahr!


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

### Achtung!


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

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

## Vorbereiten

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

## Schüssel und Werkzeuge

Beachten Sie die Anwendungsbeispiele in der Tabelle. 

### ⚠ Verletzungsgefahr durch rotierende Werkzeuge!

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

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

Nicht genutzte Antriebe stets mit den Antriebsschutzdeckeln abdecken.

### Achtung!

Schüssel nur für Arbeiten mit diesem Gerät verwenden.

### Rührbesen (13)

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



### Schlagbesen (14)

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



### Knethaken (15)

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



### Arbeiten mit der Schüssel und den Werkzeugen

#### Bild

- Entriegelungstaste drücken und Schwenkarm in Position 2 bringen.



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

### Hinweis:

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

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



### Zutaten nachfüllen

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

oder

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



### Nach der Arbeit

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



## Durchlaufschneider

Beachten Sie die Anwendungsbeispiele in der Tabelle.

### Verletzungsgefahr!

Nicht in die scharfen Messer und Kanten der Zerkleinerungsscheiben greifen. Zerkleinerungsscheiben nur am Rand anfassen!

Durchlaufschneider nur bei Stillstand des Antriebes und bei gezogenem Netzstecker aufsetzen / abnehmen.  
Nicht in den Einfüllschacht greifen.

### Achtung!

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

### Schutz vor Überlastung

#### Bild

Um bei einer Überlastung des Durchlaufschneiders größere Schäden an Ihrem Gerät zu verhindern, verfügt die Antriebswelle des Durchlaufschneiders über eine Einkerbung (Sollbruchstelle). Bei Überlastung bricht die Antriebswelle an dieser Stelle. Ein neuer Scheibenträger mit Antriebswelle ist beim Kundendienst erhältlich.

### Schneidwendescheibe – dick / dünn



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

Kennzeichnung:

- 1 = dicke Scheiben
- 3 = dünne Scheiben

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

**Tipp:** Schneiden Sie gekochte Kartoffeln erst nach dem Auskühlen.

### Raspelwendescheibe – grob / fein



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

Kennzeichnung:

- 2 = grobe Seite
- 4 = feine Seite

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

**Tipp:** Raspeln Sie Weichkäse mit der groben Seite.

## Reibscheibe – fein

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



**Hinweis:** Nicht geeignet zur Verarbeitung  
von Weichkäse und Schnittkäse.

## Arbeiten mit dem Durchlaufschnitzler

### Bild

- Entriegelungstaste drücken und  
Schwenkarm in Position **2**  
bringen.
- Schüssel einsetzen:  
Nach vorne geneigte Schüssel aufsetzen  
und dann abstellen, gegen den Uhrzeiger-  
sinn bis zum Einrasten drehen.
- Entriegelungstaste drücken und  
Schwenkarm in Position **3**  
bringen.
- Antriebsschutzdeckel vom Antrieb  
des Durchlaufschnitzlers abnehmen  
(Bild -5a).
- Scheibenträger am unteren Ende fest-  
halten, dabei müssen die beiden Spitzen  
nach oben zeigen.
- Gewünschte Schneid- oder Raspel-  
scheibe vorsichtig auf die Spitzen des  
Scheibenträgers auflegen (Bild -6a).  
Bei Wende-Scheiben darauf achten, dass  
die gewünschte Seite nach oben zeigt.
- Scheibenträger am oberen Ende  
ergreifen und in das Gehäuse einsetzen  
(Bild -6b).
- Deckel aufsetzen (Markierung beachten)  
und im Uhrzeigersinn bis zum Anschlag  
drehen.
- Durchlaufschnitzler wie in Bild -8  
gezeigt auf den Antrieb setzen und im  
Uhrzeigersinn bis zum Anschlag drehen.
- Drehschalter auf empfohlene Stufe  
stellen.
- Zu verarbeitende Lebensmittel in den  
Einfüllschacht geben und mit dem Stopfer  
nachschieben.



## Achtung!

Einen Rückstau des Schneidgutes in der  
Auslassöffnung vermeiden.

**Tip:** Für gleichmäßige Schneidergebnisse  
dünnes Schnittgut bundweise verarbeiten.

**Hinweis:** Sollten zu verarbeitende Lebens-  
mittel im Durchlaufschnitzler festklebten,  
Küchenmaschine ausschalten, Netzstecker  
ziehen, Stillstand des Antriebes abwarten,  
Deckel des Durchlaufschnitzlers abnehmen  
und Einfüllschacht entleeren.

## Nach der Arbeit

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

## Mixer

Beachten Sie die Anwendungsbeispiele in  
der Tabelle.

### **Verletzungsgefahr durch scharfe Messer / rotierenden Antrieb!**

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

### **Verbrühungsgefahr!**

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

## Arbeiten mit dem Mixer

### Bild

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





- Deckel aufsetzen und gegen den Uhrzeigersinn bis zum Anschlag in den Mixergriff drehen. Der Deckel muss eingerastet sein.
- Drehschalter auf gewünschte Stufe stellen.

### Zutaten nachfüllen

#### Bild -8:

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

#### Nach der Arbeit

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

**Tip:** Mixer am besten sofort nach Gebrauch reinigen.

#### **Achtung!**

Durch ungeeignete Lebensmittel kann das Gerät beschädigt werden.

- Keine heißen Lebensmittel über 70 °C im Mixbecher verarbeiten.
- Keine tiefgefrorenen Lebensmittel verarbeiten, ausgenommen Eiswürfel, wenn sie in eine ausreichende Menge Flüssigkeit gegeben wurden.
- Keine Lebensmittel verarbeiten, die harte Bestandteile enthalten. Vor der Verarbeitung von Kern- und Steinobst (Äpfel, Pfirsiche usw.) die Kerne oder Steine entfernen.

#### Hinweise

Einschränkungen für die Verarbeitung:

- Keine Zutaten wie Mandeln, Zwiebeln, Petersilie und Fleisch zerkleinern.
- Der Mixer kann Aufstriche wie Erdnussbutter, Kokosnussbutter oder Nussmus nicht herstellen.
- Feste Lebensmittel mit ausreichend Flüssigkeit mischen.

- Pulverförmige Lebensmittel vor dem Mixen mit ausreichend Flüssigkeit mischen oder vollständig in Flüssigkeit lösen. Pulverförmige Lebensmittel sind z. B. Puderzucker, Kakaopulver, geröstete Sojabohnen, Mehl, Eiweißpulver.

---

## Reinigen und Pflegen

Die verwendeten Zubehörteile müssen nach jedem Gebrauch gründlich gereinigt werden.

→ Tabelle 

### Achtung!

Keine scheuernden Reinigungsmittel verwenden. Oberflächen können beschädigt werden.

### Grundgerät reinigen

#### **Stromschlaggefahr!**

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

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

### Schüssel und Werkzeug reinigen

Schüssel und Werkzeuge sind spülmaschinenfest. Kunststoffteile in der Spülmaschine nicht einklemmen, da bleibende Verformungen während des Spülvorgangs möglich sind!

### Durchlaufschnitzler reinigen

#### **Verletzungsgefahr durch scharfe Messer!**

Nicht in die scharfen Messer und Kanten der Zerkleinerungsscheiben greifen. Zum Reinigen eine Bürste benutzen.

Alle Teile des Durchlaufschnitzlers sind spülmaschinenfest.

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

## Mixer reinigen

### Verletzungsgefahr durch scharfe Messer!

Mixermesser nicht mit bloßen Händen berühren.

Mixerbecher, Deckel und Trichter sind spülmaschinenfest.

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

### Wichtiger Hinweis

Zubehörtasche bei Bedarf reinigen. Pflegehinweise in der Tasche beachten.

---

## Aufbewahrung

### Verletzungsgefahr!

Bei Nichtbenutzung des Gerätes den Netzstecker ziehen.

#### Bild

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

---

## Hilfe bei Störungen

### Verletzungsgefahr!

Vor Behebung einer Störung den Netzstecker ziehen.

### Wichtiger Hinweis

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

### Der Schwenkarm muss in jeder Arbeitsposition eingerastet sein.

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

### Störung

Gerät läuft nicht an.

#### Abhilfe

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

### Störung

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

#### Abhilfe

- Gerät abschalten.
- Verarbeitungsmenge reduzieren.

### Störung

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

#### Abhilfe

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

Werkzeug bleibt in

Werkzeugwechselposition stehen.

### Störung

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



**Abhilfe**

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

**Wichtiger Hinweis**

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

**Anwendungsbeispiele**

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

Zulässige Höchstmengen nicht überschreiten.

**Biskuitteig****Grundrezept**

- 2 Eier
- 2-3 EL heißes Wasser
- 100 g Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 70 g Mehl
- 70 g Stärkemehl
- evtl. Backpulver
- Zutaten (außer Mehl und Stärkemehl) ca. 4-6 Minuten auf Stufe 7 mit dem Schlagbesen schaumig schlagen.
- Drehschalter auf Stufe 1 stellen und das gesiebte Mehl und Stärkemehl in ca. ½ bis 1 Minute löffelweise untermischen.

**Höchstmenge:** 2 x Grundrezept

**Rührteig****Grundrezept**

- 6 Eier
- 500 g Zucker
- 1 Prise Salz
- 2 Päckchen Vanillezucker oder Schale von ½ Zitrone
- 500 g Butter oder Margarine (Raumtemperatur)
- 1000 g Mehl
- 1 Päckchen Backpulver
- 250 ml Milch



- Eier, Zucker, Salz und Vanillezucker bzw. Zitronenschale ca. 10 Sekunden auf Stufe 1 mit dem Rührbesen verrühren.
- Auf Stufe 5 stellen und ca. 120 Sekunden verarbeiten.
- Butter hinzufügen und ca. 60 Sekunden auf Stufe 3 verarbeiten.
- Mehl und Backpulver hinzufügen und ca. 2 Minuten auf Stufe 1 verarbeiten.
- Auf Stufe 3 stellen und innerhalb 2 Minuten die Milch nach und nach hinzufügen.

**Höchstmenge:** 1 x Grundrezept

**Schwerer Fruchtkuchen****Basic recipe**

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

**Höchstmenge:** 2 x Grundrezept

**Mürbeteig****Grundrezept**

- 125 g Butter (Raumtemperatur)
- 100-125 g Zucker
- 1 Ei
- 1 Prise Salz
- etwas Zitronenschale oder Vanillezucker
- 250 g Mehl
- evtl. Backpulver
- Alle Zutaten ca. ½ Minute auf Stufe 1, dann ca. 3-6 Minuten auf Stufe 3 mit dem Rührbesen verarbeiten.



Ab 250 g Mehl:

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

**Höchstmenge:** 2 x Grundrezept

## Hefeteig

### Grundrezept

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

**Höchstmenge:** 2 x Grundrezept

## Nudelteig

### Grundrezept

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

**Höchstmenge:** 1,5 x Grundrezept

## Brotteig

### Grundrezept

- 1000 g Mehl
- 2 Päckchen Trockenhefe
- 2 TL Salz
- 600-650 ml warmes Wasser
- Alle Zutaten ca. ½ Minute auf Stufe 1, dann ca. 6-7 Minuten auf Stufe 3 mit dem Knethaken verarbeiten.

## Mayonnaise

- 1 Ei
- 1 TL Senf
- ¼ l Öl
- 1 EL Zitronensaft oder Essig
- 1 Prise Salz
- 1 Prise Zucker

Zutaten müssen Zimmertemperatur haben. Zubereitung von Mayonnaise ist nur mit ganzen Eiern möglich.

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

**Mayonnaise bald verbrauchen, nicht aufbewahren.**

---

## Sonderzubehör

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

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

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

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

---

## Entsorgung



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



---

## Garantiebedingungen

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

Änderungen vorbehalten.

## Conformité d'utilisation

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

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

N'utiliser l'appareil que dans des pièces intérieures à température ambiante et jusqu'à 2 000 m au-dessus du niveau de la mer.

---

## Consignes de sécurité importantes

Lire attentivement cette notice d'utilisation. Respecter les instructions qu'elle contient et la ranger soigneusement! Si l'appareil change de propriétaire, lui remettre cette notice. Le non-respect des instructions permettant d'utiliser correctement l'appareil dégage le fabricant de toute responsabilité envers les dommages qui pourraient en résulter. Cet appareil peut être utilisé par des personnes aux capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou des personnes inexpérimentées, à condition qu'elles soient surveillées ou qu'elles aient été informées de l'utilisation sûre de l'appareil et qu'elles comprennent les risques inhérents à son usage. Il faut tenir les enfants à l'écart de l'appareil et du cordon de branchement et ne pas leur permettre d'utiliser l'appareil. Ne pas laisser les enfants jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien incombant à l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants.

### **Risque de chocs électriques et d'incendie!**

- Ne brancher et n'utiliser l'appareil que conformément aux indications figurant sur la plaque signalétique. N'utiliser l'appareil que si son cordon d'alimentation et l'appareil lui-même ne présentent aucun dommage. Afin d'écarter tout danger, seul notre service après-vente est habilité à réparer l'appareil, comme par exemple procéder au remplacement d'un cordon d'alimentation endommagé.
- Allumez et éteignez l'appareil uniquement par l'interrupteur rotatif.
- Ne jamais raccorder l'appareil à des minuteries ou à des prises pouvant être commandées à distance. Surveiller toujours l'appareil pendant son fonctionnement!

- Ne jamais poser l'appareil sur des surfaces chaudes (tables de cuisson p. ex.) ou à proximité de celles-ci. Ne pas mettre le cordon d'alimentation en contact avec des éléments brûlants et ne pas le faire glisser sur des arêtes vives.
- Ne jamais plonger l'appareil de base dans l'eau ou le mettre dans un lave-vaisselle. Ne jamais utiliser de nettoyeur à vapeur. Ne pas utiliser l'appareil avec les mains humides.
- L'appareil doit toujours être débranché du secteur, après chaque utilisation, lorsqu'il n'est pas sous surveillance, lorsqu'il doit être monté ou démonté, avant de le nettoyer et en cas de panne.

### **Risques de blessures !**

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

### **Risque de brûlures !**

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

### **Risque d'asphyxie !**

Ne jamais laisser les enfants jouer avec les emballages.

### **Attention !**

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

### **Important !**

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

### **Explication des symboles sur l'appareil et les accessoires**



Respectez les instructions figurant dans la notice d'utilisation.



Prudence ! Lames rotatives.



Prudence ! Accessoires rotatifs.

N'introduisez pas les doigts dans l'orifice d'ajout.

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

## Sommaire

Conformité d'utilisation.....	22
Consignes de sécurité importantes .....	22
Systèmes de sécurité.....	24
Vue d'ensemble .....	25
Positions de travail.....	25
Utilisation.....	26
Nettoyage et entretien.....	30
Rangement.....	30
Aide en cas de dérangement.....	31
Exemples d'utilisation .....	31
Accessoires en option.....	33
Mise au rebut .....	33
Garantie.....	33

## Systèmes de sécurité

### Sécurité anti-enclenchement

Voir le tableau « Positions de travail ».

L'appareil se met en marche sur les positions **1** et **3** uniquement :

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

### Sécurité anti-réenclenchement

En cas de coupure de courant, l'appareil reste en position allumée mais le moteur ne redémarre pas une fois le courant revenu.

Pour rallumer, tournez l'interrupteur rotatif sur **0/off** puis ramenez-le en position allumée.

### Sécurité anti-surcharge

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



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

L'appareil ne nécessite aucun entretien.

## Vue d'ensemble

Figure A:

### Appareil de base

- 1 Touche de déverrouillage**
- 2 Bras pivotant**  
Fonction « Easy Armlift » pour assister le mouvement montant du bras (voir « Positions de travail »).
- 3 Interrupteur rotatif**  
Après l'extinction (position **0/off**), l'appareil se rend automatiquement sur la position optimale pour changer les accessoires.  
**0/off** = Arrêt  
**M** = Touche pulse, avec vitesse la plus élevée, maintenez l'interrupteur pendant la durée de fonctionnement souhaitée.  
Vitesse **1-7**, vitesse de travail :  
**1** = vitesse basse – marche lente,  
**7** = vitesse élevée – marche rapide.
- 4 Voyant de fonctionnement**  
Il reste allumé pendant la marche (interrupteur rotatif sur **M** ou **1-7**).  
Il clignote en cas d'erreurs pendant l'utilisation de l'appareil, si le fusible électronique disjoncte ou en présence d'un défaut dans l'appareil, voir le chapitre « Aide en cas de dérangement ».
- 5 Couvercle protégeant le mécanisme d'entraînement**  
Pour retirer le couvercle protégeant l'entraînement, appuyez sur la zone arrière puis retirez le couvercle.
- 6 Entraînement pour**  
– **accessoire râpeur / éminceur** et  
– **presse-agrumes**  
(accessoire en option\*)  
Lorsque vous n'utilisez pas l'entraînement, protégez-le avec son couvercle.
- 7 Entraînement pour les accessoires**  
(fouet mélangeur, fouet batteur, crochet pétrisseur) **et hachoir à viande**  
(accessoire en option\*)

**8 Couvercle protégeant l'entraînement du mixeur**

**9 Entraînement du bol mixeur**

(accessoire en option\*)

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

**10 Rangement du cordon**

Placez le cordon d'alimentation dans son rangement

### Bol mélangeur avec accessoires

**11 Bol mélangeur en acier inoxydable**

**12 Couvercle**

### Accessoires

**13 Fouet mélangeur**

**14 Fouet batteur**

**15 Crochet pétrisseur avec déflecteur de pâte**

**16 Sacoche d'accessoires**

Pour ranger les accessoires et les disques à réduire.

### Accessoire râpeur / éminceur

**17 Pilon-poussoir**

**18 Couvercle avec ouverture pour ajout**

**19 Disques à réduire**

**a** Disque réversible à émincer – épais / fin

**b** Disque réversible à râper – grossier / fin

**c** Disque à râper – fin

**20 Porte-disque**

**21 Boîtier avec orifice de sortie**

### Mixeur\*

**22 Bol mixeur**

**23 Couvercle**

**24 Entonnoir**

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

## Positions de travail

Figure B:

### Attention!

















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

**Remarque**

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

**Réglage de la position de travail :**

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

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

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

**Utilisation****⚠ Risque de blessure !**


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

**Attention !**


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

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

**Préparatifs**

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

**Bol et accessoires**

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

**⚠ Risque de blessure avec les pièces en rotation !**

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

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

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

**Attention !**

Utilisez le bol uniquement en fonctionnement sur cet appareil.

**Fouet mélangeur (13)**

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


**Fouet batteur (14)**

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

**Crochet pétrisseur (15)**


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

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

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

**Remarque :**


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

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


**Rajouter des ingrédients**

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


ou

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

**Après le travail**

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

**Accessoire râpeur / éminceur**

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

**⚠ Risque de blessure !**

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

**Attention !**

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

## Protection contre la surcharge

### Figure 3:

Pour empêcher un endommagement important de votre appareil en cas de surcharge de l'accessoire râpeur / éminceur, l'arbre d'entraînement de ce dernier comporte une entaille (zone de rupture programmée). En cas de surcharge, l'arbre d'entraînement casse à cet endroit. Un nouveau porte-disques à arbre d'entraînement est disponible auprès du service après-vente.

### Disque réversible à émincer – épais / fin



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

Marquage :

- Grob = tranches épaisses
- Fein = tranches fines

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

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

### Disque réversible à râper – grossier / fin



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

Marquage :

- 2 = côté grossier
- 4 = côté fin

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

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

### Disque à râper – fin





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

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

## Travailler avec l'accessoire râpeur / éminceur

### Figure 4:

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

### Attention !

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

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

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

### Après le travail

- Éteignez l'appareil par l'interrupteur rotatif.
- Tournez l'accessoire râpeur / éminceur en sens inverse des aiguilles d'une montre puis retirez-le.
- Tournez le couvercle en sens inverse des aiguilles d'une montre puis retirez-le.
- Retirez le porte-disques avec le disque. Pour ce faire, appuyez avec le doigt, par le bas, contre l'arbre d'entraînement (figure 6).
- Nettoyez les pièces.

### Mixeur

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

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


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

#### **⚠ Risque de brûlure!**

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

### Utilisation du mixeur

#### Figure 7:

- Appuyez sur le bouton de déverrouillage et amenez le bras pivotant sur la position 4. 
- Retirez le couvercle protégeant l'entraînement du mixeur.
- Mettez le bol mixeur en place (le repère sur la poignée et celui sur l'appareil de base doivent coïncider) puis tournez en sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à la butée.

- Ajoutez des ingrédients. Quantité maximale de liquide = 1,25 litre ; quantité maximale de liquides moussants ou très chauds = 0,75 litre.
- Posez le couvercle et tournez-le en sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à la butée dans la poignée du mixeur. Le couvercle doit avoir enclenché.
- Réglez l'interrupteur rotatif à la vitesse désirée.

### Rajouter des ingrédients

#### Figure 8:

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

### Après le travail

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

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

#### **⚠ Attention !**

Des aliments non appropriés peuvent endommager l'appareil.

- Ne pas traiter d'aliments chauds à plus de 70 °C dans le bol mixeur.
- Ne pas traiter d'aliments surgelés, sauf des glaçons s'ils sont placés dans une quantité de liquide suffisante.
- Ne pas traiter d'aliments qui comportent des constituants durs. Avant de traiter des fruits à pépins et noyaux (pommes, pêches, etc.), enlever les pépins et noyaux.

### Remarques

Restrictions d'utilisation :


- Ne pas broyer d'ingrédients tels que des amandes, des oignons, du persil et de la viande.

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

---

## Nettoyage et entretien

Les accessoires utilisés doivent être soigneusement nettoyés après chaque utilisation.

→ Tableau 

### Attention !

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

### Nettoyage de l'appareil de base

#### **Risque de chocs électriques !**

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

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

### Nettoyage du bol mélangeur et des accessoires

Le bol mélangeur et les accessoires peuvent aller au lave-vaisselle. Ne coincez pas les pièces en matière plastique dans le lave-vaisselle car elles risqueraient de se déformer de façon irréversible pendant le lavage !

### Nettoyer l'accessoire râpeur / éminceur

#### **Risque de blessures avec les lames tranchantes !**

N'approchez pas les doigts des lames et des arêtes, tranchantes, des disques à réduire. Pour les nettoyer, utilisez une brosse.

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

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

### Nettoyer le mixeur

#### **Risque de blessures avec les lames tranchantes !**

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

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

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

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

#### **Remarque importante**

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

---

## Rangement

#### **Risque de blessure !**

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

#### **Figure :**

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

## Aide en cas de dérangement

### ⚠ Risque de blessure !

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

### Consigne importante

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

### Le bras pivotant doit encranter dans chaque position de travail.

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

### Dérangement

L'appareil ne démarre pas.

#### Solution

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

### Dérangement

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

#### Solution

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

### Dérangement

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

### Solution

- Amenez l'interrupteur rotatif sur la position **0/off**.
- Amenez le bras pivotant sur la position **1**.
- Allumez l'appareil (vitesse 1).
- Éteignez à nouveau l'appareil. L'appareil s'immobilise en position de changement d'accessoire.



### Dérangement

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

#### Solution

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

### Remarque importante

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

## Exemples d'utilisation

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

Ne dépassez pas les quantités maximales.

### Pâte à biscuits

#### Recette de base

- 2 oeufs
- 2-3 cuillères à soupe d'eau très chaude
- 100 g de sucre
- 1 sachet de sucre vanillé
- 70 g de farine
- 70 g de fécule
- éventuellement de la levure chimique
- Battez les ingrédients (sauf la farine et la fécule) env. 4 à 6 minutes avec le fouet batteur à la vitesse 7, jusqu'à ce que vous obteniez une mousse ferme.
- Réglez l'interrupteur rotatif à la vitesse 1 et, en ½ à 1 minute environ, incorporez par cuillerées la farine et la fécule que vous aurez préalablement passées au tamis.



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

## Pâte à cake

### Recette de base

- 6 œufs
- 500 g de sucre
- 1 pincée de sel
- 2 sachets de sucre vanillé ou le zeste d'½ citron
- 500 g de beurre ou de margarine (à la température ambiante)
- 1000 g de farine
- 1 sachet de levure chimique
- 250 ml de lait
- Travailler les œufs, le sucre, le sel et le sucre vanillé ou le zeste de citron avec le fouet pendant env. 10 secondes au niveau 1.
- Régler à la vitesse 5 et travailler la pâte pendant env. 120 secondes.
- Incorporer le beurre et travailler la pâte pendant env. 60 secondes à la vitesse 3.
- Ajouter la farine et la levure chimique et travailler la pâte durant env. 2 minutes à la vitesse 1.
- Régler la vitesse 3 et verser le lait peu à peu dans les 2 minutes qui suivent.

**Quantité maximale :** 1 x la recette de base

## Gâteau aux fruits secs

### Recette de base

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

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



## Pâte brisée

### Recette de base

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

À partir de 250 g de farine :

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

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

## Pâte à la levure de boulanger

### Recette de base

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

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





## Pâte à pâtes

### Recette de base

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

**Quantité maximale:** 1,5 fois la recette de base



## Pâte à pain

### Recette de base

- 1000 g de farine
- 2 sachet de levure
- 2 c. à café de sel
- 600-650 ml d'eau chaude
- Travaillez tous les ingrédients environ ½ minute à la vitesse 1, puis environ 6-7 minutes à la vitesse 3 avec le crochet pétrisseur.



## Mayonnaise

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



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

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

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

## Accessoires en option

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

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

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

## Mise au rebut



Éliminez l'emballage en respectant l'environnement. Cet appareil est marqué selon la directive européenne



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

## Garantie

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

Sous réserve de modifications.

---

## Uso corretto

Questo apparecchio è pensato esclusivamente per l'utilizzo in abitazioni private e in ambito domestico. Utilizzare l'apparecchio solo per quantità e tempi di preparazione usuali nell'attività domestica.

Questo apparecchio è idoneo per miscelare, impastare e montare alimenti. L'apparecchio non deve essere utilizzato per lavorare altri oggetti o sostanze. Altri impieghi sono possibili se si utilizzano ulteriori accessori autorizzati dal produttore. Usare l'apparecchio solo con gli accessori e i ricambi originali approvati. Non utilizzare mai le parti degli accessori con altri apparecchi.

Usare l'apparecchio solo in ambienti interni a temperatura ambiente e ad un'altitudine massima di 2000 m s.l.m.

---

## Importanti avvertenze di sicurezza

Leggere attentamente le istruzioni per l'uso, osservarle e conservarle! Se l'apparecchio viene ceduto, allegare anche le presenti istruzioni. L'inosservanza delle istruzioni per l'uso corretto dell'apparecchio esclude la responsabilità del costruttore per i danni da essa derivanti.

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

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

- Collegare e usare l'apparecchio solo rispettando i dati della targhetta d'identificazione. Usare l'apparecchio solo se il cavo di alimentazione e l'apparecchio stesso non presentano danni. Al fine di evitare pericoli, le riparazioni dell'apparecchio, come ad es. la sostituzione di un cavo di alimentazione danneggiato, devono essere eseguite solo dal nostro servizio assistenza clienti.
- Accendere e spegnere l'apparecchio solo con la manopola. Non collegare mai l'apparecchio a timer o a prese telecomandate. Sorvegliare sempre l'apparecchio durante il funzionamento!
- Non disporre l'apparecchio sopra oppure in prossimità di superfici molto calde, come per es. fornelli. Non mettere mai il cavo d'alimentazione a contatto con parti calde o tirarlo sopra spigoli vivi.

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

**⚠ Pericolo di lesioni!**

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

**⚠ Pericolo di ustioni!**

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

**⚠ Pericolo di soffocamento!**

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

## **Attenzione!**

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

## **Importante!**

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

## **Spiegazione dei simboli sull'apparecchio o sugli accessori**



Seguire le indicazioni del libretto d'istruzioni.



Attenzione: Lame rotanti.



Attenzione: Utensili rotanti.

Non introdurre le mani nell'apertura di aggiunta ingredienti.

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

## **Indice**

Uso corretto.....	34
Importanti avvertenze di sicurezza.....	34
Sistemi di sicurezza.....	36
Guida rapida.....	37
Posizioni di lavoro.....	37
Uso.....	38
Pulizia e cura.....	42
Conservazione.....	42
Rimedio in caso di guasti.....	42
Esempi d'impiego.....	43
Accessori speciali.....	45
Smaltimento.....	45
Garanzia.....	45

---

## **Sistemi di sicurezza**

### **Sicurezza d'accensione**

Vedi tabella "Posizioni di lavoro".

L'apparecchio può essere acceso nelle pos.

**1 e 3** solo:

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

### **Blocco di riaccensione**

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

### **Sicurezza di sovraccarico**

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

**Per il comportamento in caso di attivazione di un sistema di sicurezza vedi "Rimedio in caso di guasto".**

L'apparecchio non ha bisogno di manutenzione.

## Guida rapida

### Figura A:

#### Apparecchio base

- 1 Pulsante di sblocco**
- 2 Braccio oscillante**  
Funzione "Easy Armlift" per favorire il movimento del braccio verso l'alto (vedi "Posizioni di lavoro").
- 3 Interruttore rotante**  
Dopo lo spegnimento (posizione **0/off**) l'apparecchio va automaticamente nella posizione ottimale per il cambio degli utensili.  
**0/off** = spento  
**M** = Funzionamento "pulse" alla massima velocità, mantenere la manopola per la durata desiderata.  
Grado **1-7**, velocità di lavoro:  
**1** = basso numero di giri – lento,  
**7** = alto numero di giri – veloce.
- 4 Spia di funzionamento (MUM54../55../56../58..)**  
Si accende durante il funzionamento (manopola su **M** oppure su **1-7**). Lampeggia in caso di errori nell'uso dell'apparecchio, in caso di attivazione della sicurezza elettronica ed in caso di un difetto dell'apparecchio, vedi il capitolo "Rimedio in caso di guasti".
- 5 Coperchio di sicurezza ingranaggio**  
Per rimuovere il coperchio di sicurezza ingranaggio premere nella parte posteriore e sollevare.
- 6 Ingranaggio per – sminuzzatore continuo e – spremiagrumi (Accessori speciali\*).**  
Applicare il coperchio di sicurezza, se l'ingranaggio non viene utilizzato.
- 7 Ingranaggio per utensili (frusta per mescolare, frusta per montare, gancio impastatore) e tritacarne (Accessori speciali\*)**
- 8 Coperchio di sicurezza ingranaggio frullatore**

- 9 Motore per frullatore (Accessori speciali\*)**  
Applicare il coperchio di sicurezza, se l'ingranaggio del frullatore non viene utilizzato.

- 10 Custodia del cavo**  
Riporre il cavo nel vano portacavo

#### Ciotola con accessori

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

#### Utensili

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

#### Sminuzzatore continuo

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

#### Frullatore\*

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

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

## Posizioni di lavoro

### Figura B:

#### Attenzione!








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

**Avvertenza**

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

**Regolazione della posizione di lavoro:**

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

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

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

**Uso****⚠ Pericolo di lesioni!**

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

**Attenzione!**


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

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

**Preparazione**

- Disporre l'apparecchio base su una superficie liscia e pulita.
- Estrarre il cavo (**figura 9**).
- Inserire la spina.

**Ciotola ed utensili**

Osservare gli esempi d'impiego nella tabella. 

**⚠ Pericolo di lesioni da utensili in rotazione!**

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

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

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

**Attenzione!**

Usare la ciotola solo per il lavoro con questo apparecchio.

**Frusta (13)**

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



**Sbattitore (14)**

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

**Braccio impastatore (15)**

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

**Lavoro con la ciotola e gli utensili****Figura D:**

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

**Avvertenza:**

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

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

**Aggiungere ingredienti**

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

**Dopo il lavoro**

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

**Sminuzzatore continuo**

Osservare gli esempi d'impiego nella tabella.

**⚠ Pericolo di lesioni!**

Tenere le mani lontano dalle lame taglienti e dai bordi dei dischi sminuzzatori. Afferrare i dischi sminuzzatori solo sul bordo!

Montare / smontare lo sminuzzatore continuo solo ad ingranaggio fermo e spina di alimentazione estratta.

Non introdurre le mani nel pozzetto di carico.

**Attenzione!**

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

**Protezione da sovraccarico****Figura E:**

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

In questo punto l'asse di azionamento si spezza in caso di sovraccarico. Un nuovo portadisco con asse di azionamento può essere acquistato presso il servizio assistenza clienti.

### Disco taglierina – spesso/fine

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

Identificazione:

- Grosso = fette spesse
- Fine = fette sottili

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

**Consiglio:** tagliare le patate bollite solo a freddo.



### Disco grattugia – fine/grossa

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

Identificazione:

- 2 = lato grosso
- 4 = lato fine

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

**Consiglio:** grattugiare il formaggio tenero con il lato grosso.

### Disco a fori fini per grattugiare

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

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



### Lavoro con lo sminuzzatore continuo Figura 3:

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



- Deposare con precauzione il disco per affettare o il disco grattugia desiderato sulle punte del portadisco (**figura 3-6a**). Nel caso di dischi doppia funzione prestare attenzione che il lato desiderato sia rivolto in alto.
- Afferrare il portadisco sull'estremità superiore ed introdurlo nella carcassa (**figura 3-6b**).
- Applicare il coperchio (attenzione al riferimento) e ruotarlo in senso orario fino all'arresto.
- Applicare lo sminuzzatore continuo sull'ingranaggio, come si mostra nella **figura 3-8**, e ruotarlo in senso orario fino all'arresto.
- Ruotare la manopola sulla velocità desiderata.
- Introdurre gli alimenti da lavorare nel pozzetto di carico e spingerli con il pestello.

### Attenzione!

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

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


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

### Dopo il lavoro

- Spegnerne l'apparecchio con l'interruttore rotante.
- Ruotare lo sminuzzatore continuo in senso antiorario e rimuoverlo.
- Ruotare il coperchio in senso antiorario e rimuoverlo.
- Rimuovere il portadisco con il disco. A tal fine spingere da sotto l'asse di azionamento con il dito (**figura 3**).
- Pulire le parti.



## Frullatore

Osservare gli esempi d'impiego nella tabella. 

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


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

### Pericolo di ustioni!

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

## Lavorare con il frullatore

### Figura :

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

## Aggiungere ingredienti

### Figura -8:

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

## Dopo il lavoro

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

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

### Attenzione!

Con alimenti non adatti l'apparecchio può danneggiarsi.

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

## Note

Limitazioni per la lavorazione:

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

---

## Pulizia e cura

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

→ Tabella 

### Attenzione!

Non utilizzare detergenti abrasivi. Possibili danni alle superfici.

## Pulire l'apparecchio base

### **Rischio di scossa elettrica!**

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

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

## Pulire la ciotola impastatrice e l'utensile

Ciotola impastatrice ed utensili sono lavabili in lavastoviglie. Non incastrare le parti di plastica nella lavastoviglie, poiché questo durante il lavaggio potrebbe causare deformazioni permanenti!

## Pulire lo sminuzzatore continuo

### **Pericolo di lesioni da lame taglienti!**

Tenere le mani lontano dalle lame taglienti e dai bordi dei dischi sminuzzatori. Per la pulizia usare una spazzola.

Tutte le parti dello sminuzzatore continuo sono lavabili in lavastoviglie.

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

## Pulire il frullatore

### **Pericolo di lesioni da lame taglienti!**

Non toccare a mani nude le lame del frullatore.

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

**Consiglio:** dopo la lavorazione di liquidi spesso è sufficiente lavare il frullatore senza separarlo dall'apparecchio. A tal fine introdurre 700 ml di acqua con una goccia di detersivo nel frullatore montato. Accendere il frullatore per ca. 1 minuto (velocità 7). Versare via l'acqua e sciacquare il frullatore con acqua pulita.

### **Avvertenza importante**

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

---

## Conservazione

### **Pericolo lesioni!**

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

### **Figura**

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

---

## Rimedio in caso di guasti

### **Pericolo lesioni!**

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

### **Avvertenze importanti**

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

### **Il gancio oscillante deve essere arrestato in ogni posizione.**

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

### **Guasto**

L'apparecchio non si avvia.

**Rimedio**

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

**Guasto**

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

**Rimedio**

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

**Guasto**

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

**Rimedio**

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

**Guasto**

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

**Rimedio**

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

- Accendere l'apparecchio.

**Avvertenza importante**

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

**Esempi d'impiego**

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

Non superare le quantità massime ammesse.

**Pasta biscotto****Ricetta base**

- 2 uova
- 2-3 cucchiaini acqua calda
- 100 g zucchero
- 1 bustina zucchero vanigliato
- 70 g farina
- 70 g fecola
- eventualmente lievito in polvere
- Montare gli ingredienti (tranne farina e fecola) con lo sbattitore per ca. 4-6 minuti alla velocità 7.

- Disporre l'interruttore rotante sul grado 1 e mescolare farina e fecola passate al setaccio, 1 cucchiaino per volta, in un tempo da ca. ½ a 1 minuto.

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

**Pasta fluida miscelata****Ricetta base**

- 6 uova
- 500 g zucchero
- 1 pizzico sale
- 2 bustine zucchero vanigliato o buccia di ½ limone
- 500 g burro o margarina (a temperatura ambiente)
- 1000 g farina
- 1 bustina di lievito in polvere
- 250 ml latte
- Mescolare uova, zucchero, sale e zucchero vanigliato o buccia di limone con la frusta per ca. 10 secondi alla velocità 1.
- Impostare la velocità 5 e lavorare per ca. 120 secondi.
- Aggiungere il burro e lavorare per ca. 60 secondi alla velocità 3.



- Aggiungere la farina e il lievito in polvere e lavorare per ca. 2 minuti alla velocità 1.
- Impostare la velocità 3 e aggiungere lentamente il latte durante i 2 minuti successivi.

**Quantità massima:** 1 volta la dose della ricetta base

## Torta alla frutta

Ricetta base

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

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

## Pasta frolla

Ricetta base

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

A partire da 250 g di farina:

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

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

## Pasta con lievito per dolce

Ricetta base

- 500 g farina
- 1 uovo
- 80 g burro (a temperatura ambiente)
- 80 g zucchero
- 200-250 ml latte tiepido
- 25 g di lievito fresco o 1 pacchetto di lievito secco
- Buccia di ½ limone
- 1 pizzico sale
- Lavorare tutti gli ingredienti per ca. ½ minuto alla velocità 1, poi per ca. 3-6 minuti con il gancio impastatore alla velocità 3.

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

## Pasta

Ricetta base

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

**Quantità massima:** 1,5 volte la ricetta base

## Pasta per pane

Ricetta base

- 1000 g farina
- 2 confezioni lievito secco
- 2 cucchiaini sale
- 600-650 ml acqua calda
- Lavorare tutti gli ingredienti per ca. ½ minuto alla velocità 1, poi per ca. 6-7 minuti con il gancio impastatore alla velocità 3.

## Maionese

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

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



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

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

---

## Accessori speciali

Gli accessori speciali possono essere acquistati presso il servizio clienti, i rivenditori specializzati o su Internet. Utilizzare solo gli accessori originali, i quali sono stati progettati appositamente per l'apparecchio. Gli accessori sono specifici dell'apparecchio. Al momento dell'acquisto indicare sempre il codice prodotto preciso (E-Nr.) dell'apparecchio.

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

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

---

## Smaltimento



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

---

## Garanzia

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

Con riserva di modifica.

# Kundendienst – Customer Service

## DE Deutschland, Germany

BSH Hausgeräte Service GmbH  
Zentralwerkstatt für kleine Hausgeräte  
Trautskirchener Strasse 6-8  
90431 Nürnberg

Online Auftragsstatus, Filterbeutel-  
Konfigurator und viele weitere Infos unter:  
[www.bosch-home.com](http://www.bosch-home.com)

Reparaturservice, Ersatzteile & Zubehör,  
Produkt-Informationen:  
Tel.: 0911 70 440 040  
<mailto:Kleingeraete@bshg.com>

## AE United Arab Emirates, الإمارات العربية المتحدة

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

## AL Republika e Shqipërisë, Albania

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

## EXPERT Service

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

## AM Armenia, Հայաստան

ZIG ZAG LLC  
Charenci str. 25  
Yerevan 375025  
Tel.: 010 55 60 10  
<mailto:service@zigzag.am>  
[www.zigzag.am](http://www.zigzag.am)

## AT Österreich, Austria

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

Online Reparaturannahme, Ersatzteile und  
Zubehör und viele weitere Infos unter:  
[www.bosch-home.at](http://www.bosch-home.at)

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

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

## AU Australia

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

## AZ Azərbaycan Respublikası, Azerbaijan

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

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

Optimal Elektronika MMC  
Hasanoghlu 7B  
Baku, AZ1072  
Tel.: 12 954  
<mailto:STMS@optimal.az>  
[www.optimal.az](http://www.optimal.az)

## BA Bosna i Hercegovina, Bosnia-Herzegovina

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

## BE Belgique, België, Belgium

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

## BG Bulgaria

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

## BH Bahrain, مملكة البحرين

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

## BY Belarus, Беларусь

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

## CA Canada

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

## CH Schweiz, Suisse, Svizzera, Switzerland

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

## CN China, 中国

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

## CY Cyprus, Κύπρος

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

## CYN Turkish Rep. Of North Cyprus

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

## CZ Česká Republika, Czech Republic

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

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

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

## DK Danmark, Denmark

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

## EE Eesti, Estonia

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

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

<mailto:hoodus@eliser.ee>  
[www.kodumasinat-remont.ee](http://www.kodumasinat-remont.ee)

## ES España, Spain

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


## FI Suomi, Finland

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


**FR France**

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

Service Consommateurs:

0 892 698 010 

Service Pièces Détachées et Accessoires:

0 892 698 009 

mailto:serviceconsommateur.fr@

bosch-home.com

www.bosch-home.com/fr

**GB Great Britain**

BSH Home Appliances Ltd.  
Grand Union House  
Old Wolverton Road  
Wolverton

Milton Keynes MK12 5PT

To arrange an engineer visit, to order spare parts and accessories or for product advice please visit

www.bosch-home.co.uk

or call Tel.: 0344 892 8979\*

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

**GE Georgia, საქართველო**

Elit Service Ltd.

Vake-Saburtalo district,

Intersection of Al. Kazbegi ave.

and Kavtaradze Str. 0186

Kavtaradze str. 1

Tbilisi

Tel.: 32 300 020

mailto:info@es.ge

**GR Greece, Ελλάδα**

BSH Ikiakes Siskeves A.B.E.

Central Branch Service

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

14564 Kifisia

Τηλέφωνο: 210 4277 500; -701

mailto:nkf-CustomerService@bshg.com

www.bosch-home.gr

**HK Hong Kong, 香港**

BSH Home Appliances Limited

香港新界荃灣青山公路388號中染大廈23樓07室

Unit 07, 23/F, CDW Building,

388 Castle Peak Road,

Tsuen Wan, New Territories,

Hong Kong

Tel.: 2626 9655 (HK)

Toll free 0800 863 (Macao)

mailto:bosch.hk.service@bshg.com

www.bosch-home.com.hk

**HR Hrvatska, Croatia**

BSH kućanski uredjaji d.o.o.

Ulica grada Vukovara 269F

10000 Zagreb

Tel.: 01 5520 888

mailto:informacije.servis-hr@bshg.com

www.bosch-home.com/hr

**HU Magyarország, Hungary**

BSH Háztartási Készülék Kereskedelm Kft.

Árpád fejedelem útja 26-28

1023 Budapest

Call Center: +06 80 200 201

mailto:BSH-szerviz@bshg.com

www.bosch-home.com/hu

**IE Republic of Ireland**

BSH Home Appliances Ltd.

M50 Business Park

Ballymount Road Upper

Walkinstown

Dublin 12

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

www.bosch-home.ie

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

**IL Israel**

C/S/B/ Home Appliance Ltd.

1, Hamasger St.

North Industrial Park

Lod, 7129801

Tel.: 08 9777 222

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

www.bosch-home.co.il

**IN India, Bhārat, भारत**

BSH Household Appliances Mfg. Pvt. Ltd.

Arena House, Main Bldg, 2nd Floor,

Plot No. 103, Road No. 12,

MIDC, Andheri East

Mumbai 400 093

Toll Free 1800 266 1880\*

www.bosch-home.com/in

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

**IS Iceland**

Smith & Nordan hf.

Noatuni 4

105 Reykjavik

Tel.: 0520 3000

www.sminor.is

**IT Italia, Italy**

BSH Elettrodomestici S.p.A.

Via. M. Nizzoli 1

20147 Milano (MI)

Tel.: 02 412 678 100

mailto:info.it@bosch-home.com

www.bosch-home.com/it

**JO Jordan, الأردن**

Diab Qawasmí & Sons Co.

Khaled Ben Al-Waleed Street,

Jabal Al Hussein (11121),

P.O. Box 212292

Amman

Tel.: 06 465 8505, -2650

Tel.: 79 110 3430

mailto:boschjo@yahoo.com

**KG Kyrgyzstan, Кыргыз Республикасы**

OcOO Alfa Systems

Jibek Jolu str. 40

Bishkek

Tel.: 0702 98 53 53

mailto:alfas-service@mail.ru

**KR Republic Korea, Daehan Minguk, 대한민국**

Empel Co. Ltd.

1201 ACE High Tech City 1 Building

775 Gyeongin-ro Youngdeungpo-gu

Seoul 07299 South Korea

Tel.: 1899 4636

mailto:hsshim@empel.co.kr

**KZ Kazakhstan, Қазақстан**

BSH Home Appliances LLP

Dostyk 117/6,

Business Center "Khan Tengri"

Almaty

Hotline: 5454\*

mailto:ALA-Service@bshg.com

\*Toll free from mobile only

**LB Lebanon, لبنان**

Teheni, Hana & Co.

Boulevard Dora 4043 Beyrouth

P.O. Box 90449

Jdeideh, 1202 2040

Tel.: 01 255 211

mailto:Info@tehini-hana.com

**LT Lietuva, Lithuania**

UAB "AG Service"

R. Kalantos g. 32

52494 Kaunas

Tel.: +370 (8) 700 556 55

mailto:servisas@agservice.lt

www.agservice.lt

Baltic Continent Ltd.

Lukšio g. 23

09132 Vilnius

Tel.: +370 (8) 700 555 95

mailto:info@balticcontinent.lt

www.balticcontinent.lt

UAB Emto servis

Savanorių pr. 1 (Centrinė būstinė)

03116 Vilnius

Tel.: +370 (8) 700 447 24

mailto:svc@emtoservis.lt

www.emtoservis.lt

**LU Luxembourg**

BSH électroménagers S.A.

13-15, ZI Breedeweues

1259 Senningerberg

Tel.: 26 349 811

Reparaturen: lux-repair@bshg.com

Ersatzteile: lux-spare@bshg.com

www.bosch-home.com/lu

**LV Latvija, Latvia**

SIA "General Serviss"

Bulju iela 70c

1067 Riga

Tel.: +371 6742 5232

mailto:info@serviscentrs.lv

www.serviscentrs.lv

SIA Koroso

Vestienes iela 2

1004 Riga

Tel.: +371 2200 4203

mailto:servis@koroso.lv

www.koroso.lv

EMTA Serviss SIA NEU

Katlakalna 1

1073 Riga

Tel.: +371 6602 0338

mailto:info@emta.lv

www.emta.lv

Sia Elektronika-Serviss

Tadaiķu iela 4

1004 Riga

Tel.: +371 6771 7060

mailto:serviss@elektronika.lv

www.elektronika.lv

**MD Moldova**

S.R.L. "Rialto-Studio"

Площадь Дмитрия Кантемира, 1, этаж 3,

2069 Кишинев

тел.: (37322) 84 00 50, 84 00 54

mailto:service@rialto.md

**ME Crna Gora, Montenegro**

Elektronika komerc

Oktobarske revolucije 129

81000 Podgorica

Tel./Fax: 020 674 631

Mobil: 069 324 812

mailto:ekobosch.servis@t-com.me

**MK Macedonia, Македония**

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

**MT Malta**

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

**MV Raajjeyge Jumhooriyyaa, Maldives**

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

**NL Nederlande, Netherlands**

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

**NO Norge, Norway**

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

**NZ New Zealand**

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

**PK Pakistan, پاکستان**

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

**PL Polska, Poland**

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

**PT Portugal**

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

**RO România, Romania**

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

**RU Russia, Россия**

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

**SA Kingdom Saudi Arabia, المملكة العربية السعودية**

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

**SE Sverige, Sweden**

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

**SG Singapore, 新加坡**

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

**SI Slovenija, Slovenia**

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

**SK Slovensko, Slovakia**

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

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

**TH Thailand, ราชอาณาจักรไทย**

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

**TJ Tadschikistan, Ҷумҳурии Тоҷикистон**

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

**TM Türkmenistan, Turkmenistan**

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

**TR Türkiye, Turkey**

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

**TW Taiwan, 台灣**

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

**UA Ukraine, Україна**

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

**UZ 'Ozbekiston Respublikasi, Republic of Uzbekistan**

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

**XK Kosovo**

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

**XS Srbija, Serbia**

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

**ZA South Africa**

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



# DE Garantiebedingungen BSH Hausgeräte GmbH, Deutschland Stand: Januar 2020

## Bosch-Infoteam

(Mo-Fr: 8.00-18.00 Uhr erreichbar)

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

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

Nur für Deutschland gültig!

Die nachstehenden Bedingungen, die Voraussetzungen und Umfang unserer Garantieleistung beschreiben, lassen die Gewährleistungsverpflichtungen des Verkäufers aus dem Kaufvertrag mit dem Endabnehmer unberührt.

Für dieses Gerät leisten wir Garantie gemäß den nachstehenden Bedingungen:

1. Wir beheben unentgeltlich nach Maßgabe der folgenden Bedingungen (Nr.2 – 6) Mängel am Gerät, die nachweislich auf einem Material- und/oder Herstellungsfehler beruhen, wenn sie uns unverzüglich nach Feststellung und innerhalb von 24 Monaten nach Lieferung an den Erstendabnehmer gemeldet werden. Zeigt sich der Mangel innerhalb von 6 Monaten ab Lieferung, wird vermutet, dass es sich um einen Material- oder Herstellungsfehler handelt.
2. Die Garantie erstreckt sich nicht auf zerbrechliche Teile wie z.B. Glas oder Kunststoff bzw. Glühlampen.

Eine Garantiepflicht wird nicht ausgelöst durch geringfügige Abweichungen von der Soll-Beschaffenheit, die für Wert und Gebrauchstauglichkeit des Gerätes unerheblich sind, oder durch Schäden aus chemischen und elektrochemischen Einwirkungen von Wasser, sowie allgemein aus anomalen Umweltbedingungen oder sachfremden Betriebsbedingungen oder wenn das Gerät sonst mit ungeeigneten Stoffen in Berührung gekommen ist.

Ebenso kann keine Garantie übernommen werden, wenn die Mängel am Gerät auf Transportschäden, die nicht von uns zu vertreten sind, nicht fachgerechte Installation und Montage, Fehlgebrauch, eine nicht haushaltsübliche Nutzung, mangelnde Pflege oder Nichtbeachtung von Bedienungs- oder Montagehinweisen zurückzuführen sind.

Der Garantieanspruch erlischt, wenn Reparaturen oder Eingriffe von Personen vorgenommen werden, die hierzu von uns nicht ermächtigt sind, oder wenn unsere Geräte mit Ersatzteilen, Ergänzungs- oder Zubehörteilen versehen werden, die keine Originalteile sind und dadurch ein Defekt verursacht wird.

3. Die Garantieleistung erfolgt in der Weise, dass mangelhafte Teile nach unserer Wahl unentgeltlich instandgesetzt oder durch einwandfreie Teile ersetzt werden.

Geräte, die zumutbar (z.B. im PKW) transportiert werden können, und für die unter Bezugnahme auf diese Garantie eine Garantieleistung beansprucht wird, sind unserer nächstgelegenen Kundendienststelle oder unserem Vertragskundendienst zu übergeben oder zuzusenden. Instandsetzungen am Aufstellungsort können nur für stationär betriebene (feststehende) Geräte verlangt werden.

Es ist jeweils der Kaufbeleg mit Lieferdatum oder wenigstens mit dem Kaufdatum vorzulegen. Ersetzte Teile gehen in unser Eigentum über.

4. Sofern die Nachbesserung von uns abgelehnt wird oder fehlschlägt, wird innerhalb der oben genannten Garantiezeit auf Wunsch des Endabnehmers kostenfrei gleichwertiger Ersatz aus dem lokalen Geräteportfolio geliefert.
5. Garantieleistungen bewirken weder eine Verlängerung der Garantiefrist, noch setzen sie eine neue Garantiefrist in Lauf. Die Garantiefrist für eingebaute Ersatzteile endet mit der Garantiefrist für das ganze Gerät.
6. Weitergehende oder andere Ansprüche, insbesondere solche auf Ersatz außerhalb des Gerätes entstandener Schäden sind – soweit eine Haftung nicht zwingend gesetzlich angeordnet ist – ausgeschlossen.

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

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

### Beachten Sie unser weiteres Kundendienstangebot:

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

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







## Thank you for buying a Bosch Home Appliance!

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

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

Free and easy registration – also on mobile phones:

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

**BOSCH**  
HOME APPLIANCES  
**SERVICE**

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

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

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

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

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

### **Robert Bosch Hausgeräte GmbH**

Carl-Wery-Straße 34

81739 München

GERMANY

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



**8001205852**

(001022)