



BOSCH



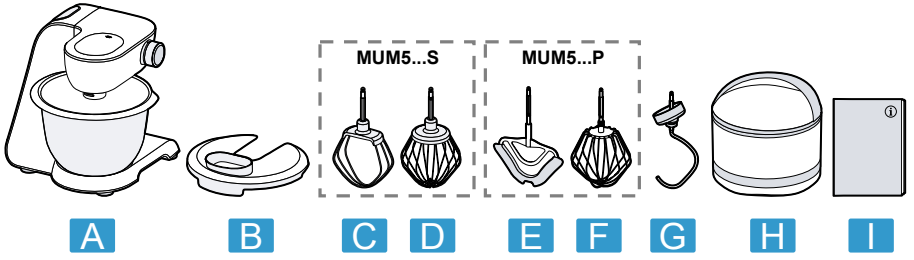
Register your
new device on
MyBosch now and
get free benefits:
[bosch-home.com/
welcome](https://bosch-home.com/welcome)

myMUM

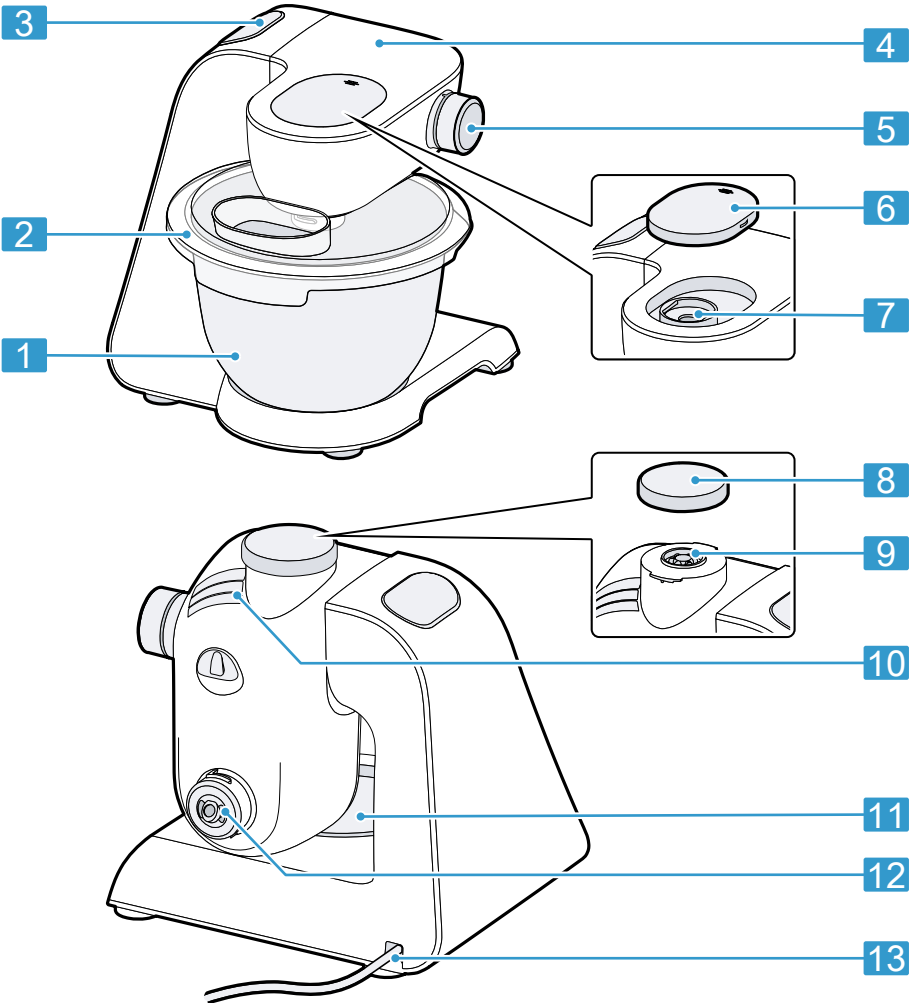
MUM5..7S

MUM5..7P

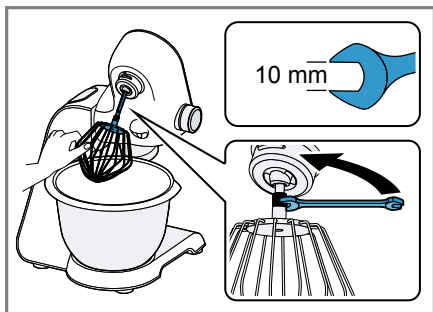
[de]	Gebrauchsanleitung	Universal-Küchenmaschine	7
[en]	User manual	Universal kitchen machine	29
[nl]	Gebruiksaanwijzing	Keukenmachine	49



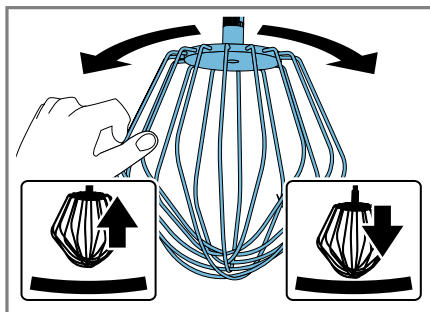
1



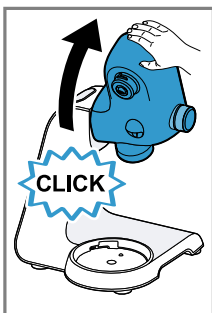
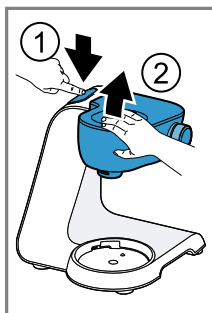
2



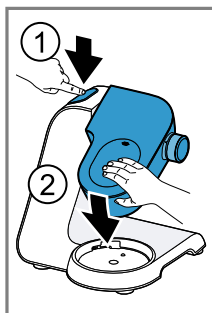
3



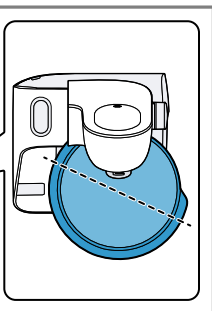
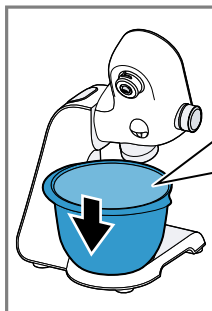
4



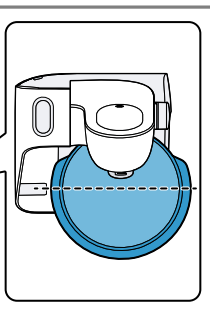
5



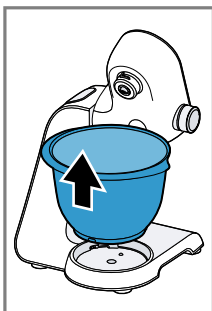
6



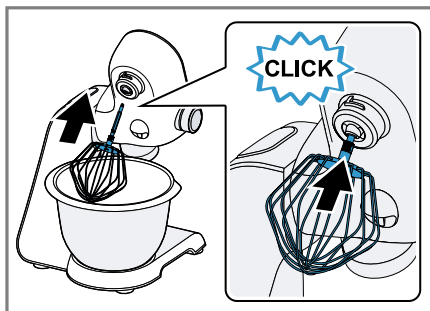
7



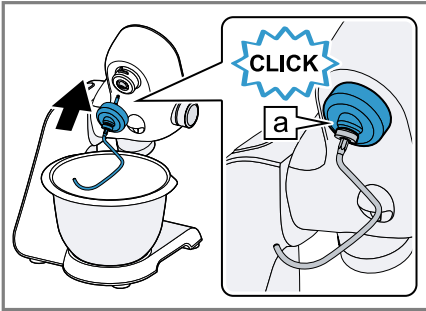
8



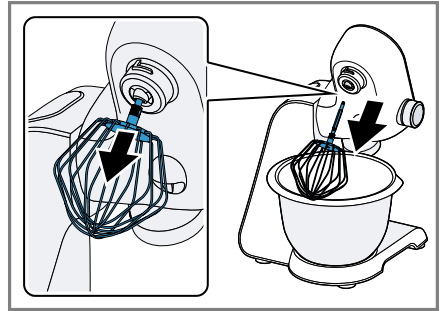
9



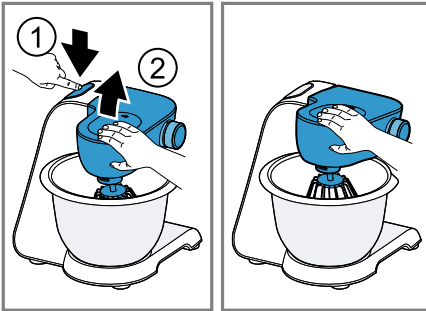
10



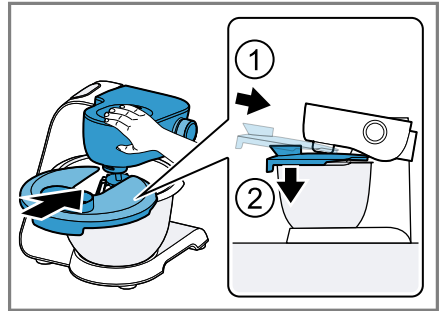
11



12



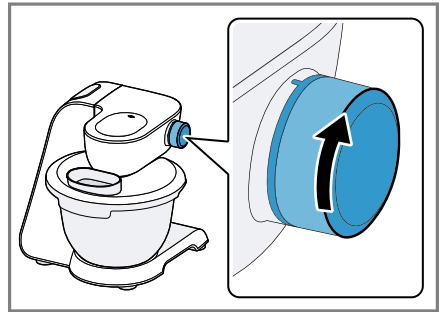
13



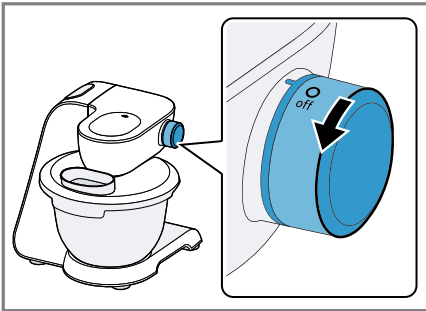
14



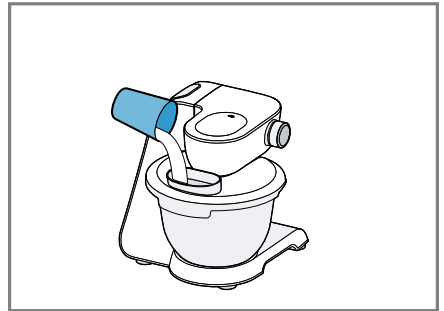
15



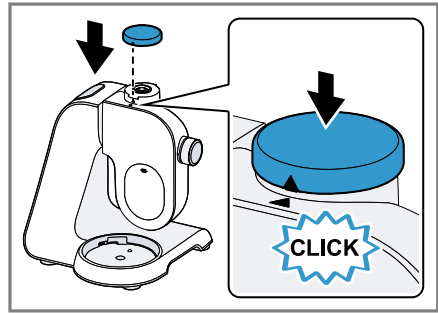
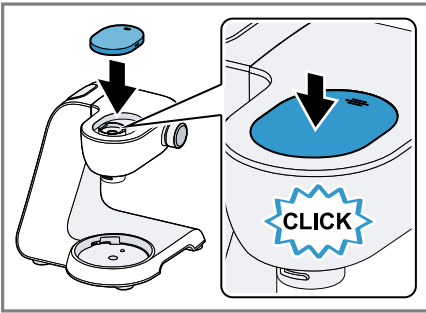
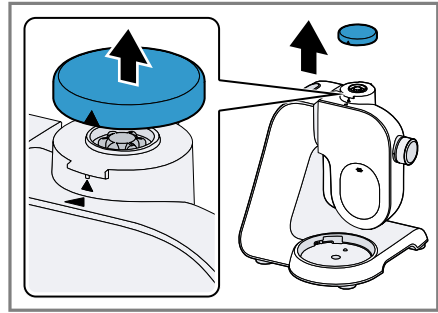
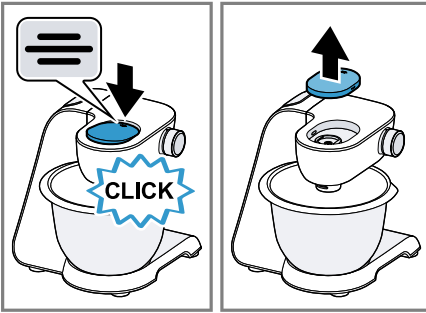
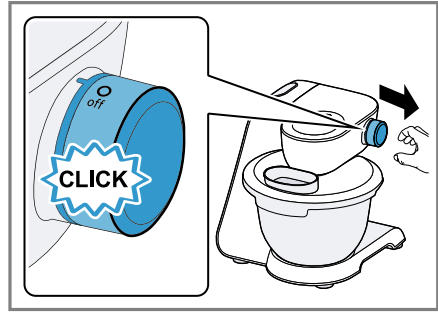
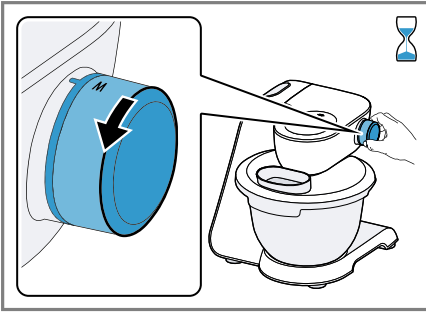
16








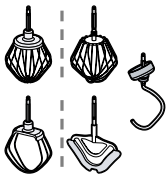


17



18



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

Inhaltsverzeichnis

Sicherheit	8	Reinigen und Pflegen	21
Allgemeine Hinweise	8	Reinigungsmittel.....	21
Bestimmungsgemäßer Gebrauch	8	Reinigungsübersicht.....	21
Einschränkung des Nutzerkreises.....	9	Sonderzubehör.....	21
Sicherheitshinweise.....	9	Rezepte	21
Sachschäden vermeiden	13	Rezeptübersicht	21
Umweltschutz und Sparen	13	Störungen beheben	24
Verpackung entsorgen.....	13	Funktionsstörungen.....	24
Auspacken und Prüfen	13	Entsorgen	26
Gerät und Teile auspacken.....	13	Altgerät entsorgen.....	26
Lieferumfang.....	13	Kundendienst	26
Gerät aufstellen	14	Erzeugnisnummer (E-Nr.) und Fertigungsnummer (FD)	26
Kennenlernen	14	Garantiebedingungen.....	26
Gerät.....	14		
Drehschalter	14		
Leuchtring.....	14		
Schwenkarm.....	15		
Antriebe	15		
Werkzeuge.....	16		
Symbole.....	17		
Parkposition.....	17		
Sicherheitssysteme	17		
Vor dem ersten Gebrauch	18		
Gerät vorbereiten	18		
Grundlegende Bedienung	18		
Kabellänge	18		
Schwenkarm bewegen.....	18		
Schüssel einsetzen.....	18		
Schüssel entnehmen.....	18		
Werkzeug einsetzen	18		
Werkzeug entnehmen	19		
Schüsseldeckel aufsetzen.....	19		
Schüsseldeckel entfernen	19		
Verarbeitung.....	19		
Antriebsschutzdeckel	20		



Sicherheit

Beachten Sie die Informationen zum Thema Sicherheit, um Ihr Gerät sicher gebrauchen zu können.

Allgemeine Hinweise

Hier finden Sie allgemeine Informationen zu dieser Anleitung.

- Lesen Sie diese Anleitung sorgfältig. Nur dann können Sie das Gerät sicher und effizient verwenden.
- Beachten Sie die zusätzlichen Anleitungen bei Verwendung des mitgelieferten oder optionalen Zubehörs.
- Diese Anleitung richtet sich an den Benutzer des Geräts.
- Beachten Sie die Sicherheitshinweise und die Warnhinweise.
- Bewahren Sie die Anleitung sowie die Produktinformationen für einen späteren Gebrauch oder Nachbesitzer auf.
- Prüfen Sie das Gerät nach dem Auspacken. Schließen Sie das Gerät bei einem Transportschaden nicht an.

Bestimmungsgemäßer Gebrauch

Um das Gerät sicher und richtig zu benutzen, beachten Sie die Hinweise zum bestimmungsgemäßen Gebrauch.

Verwenden Sie das Gerät nur:

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

Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung, wenn Sie:

- das Gerät nicht verwenden.

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

Einschränkung des Nutzerkreises

Vermeiden Sie Risiken für Kinder und gefährdete Personen.

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

Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.

Reinigung und Benutzerwartung dürfen nicht durch Kinder durchgeführt werden.

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


Sicherheitshinweise

Beachten Sie die Sicherheitshinweise.

WARNUNG – Stromschlaggefahr!

- Ein beschädigtes Gerät oder eine beschädigte Netzanschlussleitung ist gefährlich.
 - ▶ Nie ein beschädigtes Gerät betreiben.
 - ▶ Nie ein Gerät mit gerissener oder gebrochener Oberfläche betreiben.
 - ▶ Nie an der Netzanschlussleitung ziehen, um das Gerät vom Stromnetz zu trennen. Immer am Netzstecker der Netzanschlussleitung ziehen.
 - ▶ Wenn das Gerät oder die Netzanschlussleitung beschädigt ist, sofort den Netzstecker der Netzanschlussleitung ziehen oder die Sicherung im Sicherungskasten ausschalten.
 - ▶ "Den Kundendienst rufen." → Seite 26

- ▶ Nur dafür geschultes Fachpersonal darf Reparaturen am Gerät durchführen.
- Unsachgemäße Installationen sind gefährlich.
 - ▶ Das Gerät nur gemäß den Angaben auf dem Typenschild anschließen und betreiben.
- Unsachgemäße Reparaturen sind gefährlich.
 - ▶ Nur dafür geschultes Fachpersonal darf Reparaturen am Gerät durchführen.
 - ▶ Nur Original-Ersatzteile dürfen zur Reparatur des Geräts verwendet werden.
 - ▶ Wenn die Netzanschlussleitung dieses Geräts beschädigt wird, muss sie durch den Hersteller oder seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
- Eindringende Feuchtigkeit kann einen Stromschlag verursachen.
 - ▶ Nie das Gerät oder die Netzanschlussleitung in Wasser tauchen oder in den Geschirrspüler geben.
 - ▶ Das Gerät nur in geschlossenen Räumen verwenden.
 - ▶ Nie das Gerät großer Hitze und Nässe aussetzen.
 - ▶ Keinen Dampfreiniger oder Hochdruckreiniger verwenden, um das Gerät zu reinigen.
- Eine beschädigte Isolierung der Netzanschlussleitung ist gefährlich.
 - ▶ Nie die Netzanschlussleitung mit heißen Geräteteilen oder Wärmequellen in Kontakt bringen.
 - ▶ Nie die Netzanschlussleitung mit scharfen Spitzen oder Kanten in Kontakt bringen.
 - ▶ Nie die Netzanschlussleitung knicken, quetschen oder verändern.

 **WARNUNG – Brandgefahr!**

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

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

⚠️ WARNUNG – Verletzungsgefahr!

- Rotierende Antriebe, Werkzeuge oder Zubehörteile können zu Verletzungen führen.
 - ▶ Die Hände, das Haar, die Kleidung und andere Utensilien von rotierenden Teilen fernhalten.
 - ▶ Die Werkzeuge und das Zubehör nur bei Stillstand des Antriebs und ausgestecktem Gerät aufsetzen und abnehmen.
 - ▶ Vor dem Werkzeugwechsel oder der Reinigung das Gerät ausschalten und vom Netz trennen.
 - ▶ Die Werkzeuge nur mit eingesetzter Schüssel, angebrachtem Deckel und aufgesetzten Antriebsschutzdeckeln betreiben.
 - ▶ Nie bei der Verarbeitung den Schwenkarm öffnen.
- Das Gerät mit beschädigten Teilen zu betreiben, kann zu Verletzungen führen.
 - ▶ Teile, die Risse oder sonstige Beschädigungen aufweisen oder nicht korrekt sitzen, gegen Originalersatzteile austauschen.

⚠️ WARNUNG – Quetschgefahr!

Hände und Finger können eingeklemmt werden.

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

⚠️ WARNUNG – Erstickungsgefahr!

- Kinder können sich Verpackungsmaterial über den Kopf ziehen oder sich darin einwickeln und ersticken.
 - ▶ Verpackungsmaterial von Kindern fernhalten.
 - ▶ Kinder nicht mit Verpackungsmaterial spielen lassen.
- Kinder können Kleinteile einatmen oder verschlucken und dadurch ersticken.
 - ▶ Kleinteile von Kindern fernhalten.
 - ▶ Kinder nicht mit Kleinteilen spielen lassen.



WARNUNG – Gefahr von Gesundheitsschäden!

Verschmutzungen auf Oberflächen können die Gesundheit gefährden.

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

Sachschäden vermeiden

Um Sachschäden an Ihrem Gerät, Zubehör oder Küchengegenständen zu vermeiden, beachten Sie diese Hinweise.

ACHTUNG!

- Unsachgemäßer Gebrauch kann zu Sachschäden führen.
 - ▶ Nie verschiedene Antriebe gleichzeitig verwenden.
 - ▶ Das Gerät nie länger als notwendig betreiben.
 - ▶ Das Gerät nie im Leerlauf betreiben.
 - ▶ Nie Originalteile und -zubehör für andere Geräte verwenden.
 - ▶ Die maximalen Verarbeitungsmengen beachten.
 - ▶ Keine Fremdgegenstände in der Schüssel lagern.
- Während des Betriebs tritt warme Abluft hinten aus dem Abluftgitter aus. Blockierte Abluft kann zur Überhitzung des Geräts führen.
 - ▶ Das Gerät mit ausreichend Abstand zur Wand, zu empfindlichen Flächen und Geräten aufstellen.

Umweltschutz und Sparen

Schonen Sie die Umwelt, indem Sie Ihr Gerät ressourcenschonend gebrauchen und wiederverwendbare Materialien richtig entsorgen.

Verpackung entsorgen

Die Verpackungsmaterialien sind umweltverträglich und wiederverwertbar.

- ▶ Die einzelnen Bestandteile trennt nach Sorten entsorgen.

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

Auspacken und Prüfen

Was Sie beim Auspacken beachten müssen, erfahren Sie hier.

Gerät und Teile auspacken

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

Lieferumfang

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

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

→ Abb. **1**

A	Grundgerät mit Rührschüssel
B	Deckel mit integriertem Einfüllschacht
C	Rührbesen ¹
D	Schlagbesen ¹
E	Profi Flexi-Rührbesen ¹
F	Profi Schlagbesen ¹
G	Knethaken

¹ Je nach Modell

H Aufbewahrungstasche

I Begleitunterlagen

¹ Je nach Modell

Gerät aufstellen

WARNUNG **Brandgefahr!**

Starke Hitze kann das Gerät und die Werkzeuge in Brand setzen.

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

ACHTUNG!

Während des Betriebs tritt warme Abluft hinten aus dem Abluftgitter aus. Blockierte Abluft kann zur Überhitzung des Geräts führen.

- ▶ Das Gerät mit ausreichend Abstand zur Wand, zu empfindlichen Flächen und Geräten aufstellen.

1. Das Gerät auf eine stabile, ebene, saubere und glatte Arbeitsfläche stellen.
2. Das Netzkabel auf die benötigte Länge herausziehen.
→ "Kabellänge", Seite 18
Nicht den Netzstecker einstecken.

Kennenlernen

Lernen Sie die Bestandteile Ihres Geräts kennen.

Gerät

Hier finden Sie eine Übersicht über die Bestandteile Ihres Geräts.

→ Abb. **2**

1 Edelstahl-Rührschüssel

2 Deckel mit integriertem Einfüllschacht

3 Entriegelungstaste für Schwenkarm

4 Schwenkarm

5 Drehschalter

6 Schutzdeckel für Antrieb 2

7 Antrieb 2

8 Schutzdeckel für Antrieb 3

9 Antrieb 3

10 Abluftgitter

11 Aussparungen für Schüssel

12 Hauptantrieb

13 Kabelaufbewahrung

Drehschalter

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

Symbol	Funktion
O/off	Verarbeitung stoppen.
1	Zutaten mit niedriger Geschwindigkeit verarbeiten.
7	Zutaten mit höchster Geschwindigkeit verarbeiten.
M	Zutaten kurz mit höchster Geschwindigkeit verarbeiten. → "Momentschaltung verwenden", Seite 20

Leuchtring

Der Leuchtring am Drehschalter informiert Sie über den Betriebszustand Ihres Geräts.

Anzeige	Status
Der Leuchtring leuchtet und die Verarbeitung läuft.	Das Gerät funktioniert einwandfrei.

Anzeige	Status
Der Leuchtring leuchtet nicht und die Verarbeitung kann nicht gestartet werden.	<ul style="list-style-type: none"> Das Gerät hat keine Stromversorgung. Ein Gerätefehler liegt vor.
Der Leuchtring blinkt und die Verarbeitung kann nicht gestartet oder fortgesetzt werden.	<ul style="list-style-type: none"> Ein Sicherheitssystem ist aktiviert. Ein Gerätefehler liegt vor.

Tipp: Weitere Informationen finden Sie hier:

- "Sicherheitssysteme", Seite 17
- "Störungen beheben", Seite 24

Schwenkarm

Der Schwenkarm kann verstellt und in verschiedenen Positionen fixiert werden.


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

→ "Schwenkarm bewegen", Seite 18

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

Schwenkarmpositionen

Hier finden Sie eine Übersicht der Positionen des Schwenkarms.

Position	Verwendung
Position 1 	Schwenkarm ist geschlossen. <ul style="list-style-type: none"> Zutaten mit den Werkzeugen verarbeiten. Zubehör am Hauptantrieb verwenden, z. B. Eisbereiter. Zubehör am Antrieb 2 verwenden, z. B. Durchlaufschntzler

Position	Verwendung
Position 2 	Schwenkarm ist geöffnet. <ul style="list-style-type: none"> Schüssel einsetzen oder entnehmen. Werkzeug einsetzen oder entnehmen. Zutaten in die Schüssel füllen.
Position 3 	<ul style="list-style-type: none"> Zubehör am Hauptantrieb verwenden, z. B. Fleischwolf. Zubehör am Antrieb 3 verwenden, z. B. Mixeraufsatz.

Antriebe

Ihr Gerät ist mit unterschiedlichen Antrieben ausgestattet, die speziell auf die Werkzeuge und das Zubehör abgestimmt sind.

Hinweis: Die Antriebe 2 und 3 sind mit Schutzdeckeln abgedeckt.

→ "Antriebsschutzdeckel", Seite 20

Übersicht der Antriebe

Hier finden Sie eine Übersicht der Antriebe und deren Verwendungszweck.

Antrieb	Verwendung
Hauptantrieb 	Für die Werkzeuge und für Zubehör, z. B. <ul style="list-style-type: none"> Fleischwolf Pastavorsatz Eisbereiter
Antrieb 2 	Für Zubehör, z. B. <ul style="list-style-type: none"> Durchlaufschntzler Zitruspresse
Antrieb 3 	Für Zubehör, z. B. <ul style="list-style-type: none"> Glas-Mixeraufsatz Kunststoff-Mixeraufsatz Multi-Zerkleinerer Set

Werkzeuge

Hier erfahren Sie das Wesentliche zu den unterschiedlichen Werkzeugen. Der Knethaken ist mit einer abnehmbaren Schutzkappe ausgestattet, um den Antrieb vor Verschmutzungen zu schützen.

Übersicht der Werkzeuge

Nutzen Sie je nach Verwendung das geeignete Werkzeug.

Werkzeug	Verwendung
	Knethaken <ul style="list-style-type: none"> ■ Schwere Teige kneten, z. B. Hefeteig. ■ Lebensmittel unterheben, die nicht zerkleinert werden sollen, z. B. Rosinen oder Schokoladenplättchen.
	Rührbesen ¹ <ul style="list-style-type: none"> ■ Lebensmittel rühren, z. B. Rührteige oder Mousse. ■ Lebensmittel unterheben, z. B. Eischnee, Sahne oder Rosinen.
	Profi Flexi-Rührbesen ¹ <ul style="list-style-type: none"> ■ Lebensmittel rühren, z. B. Rührteige oder Mousse. ■ Lebensmittel unterheben, z. B. Eischnee, Sahne oder Rosinen.
	Profi Schlagbesen ¹ <ul style="list-style-type: none"> ■ Eischnee und Sahne schlagen. ■ Leichte Teige rühren, z. B. Biskuitteige.
	Schlagbesen ¹ <ul style="list-style-type: none"> ■ Eischnee und Sahne schlagen. ■ Leichte Teige rühren, z. B. Biskuitteige.

¹ Je nach Modell

Feineinstellung des Profi Schlagbesens

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

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

Werkzeugeinstellung korrigieren

ACHTUNG!

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

- ▶ Nie ein Werkzeug betreiben, das die Schüssel berührt.

Voraussetzungen

- Der Netzstecker ist nicht eingesteckt.
- Der Schwenkarm ist geöffnet.
- Der Profi Schlagbesen ist eingesetzt.
- Die Schüssel ist eingesetzt.

1. Den Schlagbesen mit einer Hand am unteren Teil festhalten und die Kontermutter mit dem Gabelschlüssel im Uhrzeigersinn lösen. → Abb. **3**
2. Um den Abstand zu verändern, das Werkzeug drehen. → Abb. **4**

Die Werte in der Tabelle beachten:




Einstellung	Abstand
Optimale Einstellung	3 mm
Eine Umdrehung im Uhrzeigersinn	1 mm mehr
Eine Umdrehung gegen den Uhrzeigersinn	1 mm weniger

3. Die Entriegelungstaste drücken und den Schwenkarm nach unten drücken, bis er einrastet.

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

Symbole

Hier finden Sie eine Übersicht der Symbole auf Ihrem Gerät.

Symbol	Beschreibung
	Markierung am Schutzdeckel für Antrieb 2.
	Aufsetzmarkierung am Schutzdeckel für Antrieb 3.
	Positionsmarkierung am Antrieb 3.

Parkposition

Ihr Gerät ist mit einer automatischen Parkposition ausgestattet.

Nach dem Ausschalten bewegen sich die Antriebe einige Sekunden weiter, bis die korrekte Parkposition erreicht ist.

Hinweis: Der Schwenkarm lässt sich mit eingesetztem Werkzeug nur öffnen oder schließen, wenn sich der Antrieb in der korrekten Parkposition befindet.

Folgende Ursachen führen zu einer falschen Parkposition:

- Die Stromversorgung wurde während der Verarbeitung unterbrochen.
- Ein Sicherheitssystem hat die Verarbeitung beendet.
- Während der Verarbeitung hat sich der Schwenkarm gelöst oder die Entriegelungstaste für den Schwenkarm wurde gedrückt.

Tipp: Eine falsche Parkposition können Sie leicht selbst korrigieren.
→ *"Störungen beheben", Seite 24*

Sicherheitssysteme

Hier finden Sie eine Übersicht über die Sicherheitssysteme Ihres Geräts.

Einschaltsicherung

Die Einschaltsicherung verhindert, dass Ihr Gerät ungewollt eingeschaltet wird.

Das Gerät lässt sich nur einschalten und bedienen, wenn

- der Schwenkarm in Position 1 eingerastet ist und die Schüssel oder ein Zubehör eingesetzt ist, z. B. Eisbereiter.
- der Schwenkarm in Position 3 eingerastet ist und auf dem Antrieb 3 der Schutzdeckel oder ein Zubehör angebracht ist.

Wiedereinschaltsicherung

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

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

Überlastsicherung

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

Der Motor schaltet ab, wenn

- eine zu große Menge verarbeitet wird.
- das Werkzeug oder Zubehör blockiert wird.

Vor dem ersten Gebrauch

Bereiten Sie das Gerät für die Verwendung vor.

Gerät vorbereiten

1. Die Entriegelungstaste drücken und den Schwenkarm anheben, bis er einrastet.
→ *"Schwenkarm bewegen"*, Seite 18
2. Die Schüssel im Uhrzeigersinn drehen und entnehmen.
→ *"Schüssel entnehmen"*, Seite 18
3. Alle Teile, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, vor dem ersten Gebrauch reinigen.
→ *"Reinigen und Pflegen"*, Seite 21
4. Die gereinigten und getrockneten Teile für die Verwendung bereitlegen.

Grundlegende Bedienung

Hier erfahren Sie das Wesentliche zur Bedienung Ihres Geräts.

Kabellänge

Stellen Sie die Länge des Netzkabels auf Ihre Bedürfnisse ein.

Kabellänge mit dem Kabelstaufach einstellen

1. Das Netzkabel bis zur benötigten Länge herausziehen.
2. Um die Kabellänge zu verkürzen, das Kabel in das Kabelstaufach schieben.

Schwenkarm bewegen

1. Die Entriegelungstaste drücken und den Schwenkarm anheben, bis er einrastet.
→ Abb. **5**
- ✓ Der Schwenkarm ist in Position 2 fixiert.
2. Die Entriegelungstaste drücken und den Schwenkarm nach unten bewegen, bis er in der senkrechten Position einrastet.
→ Abb. **6**
- ✓ Der Schwenkarm ist in Position 3 fixiert.

Schüssel einsetzen

1. Die Schüssel in das Grundgerät setzen.
→ Abb. **7**
Die Aussparungen am Grundgerät beachten.
2. Die Schüssel gegen den Uhrzeigersinn drehen, bis sie einrastet.
→ Abb. **8**

Schüssel entnehmen


- ▶ Die Schüssel im Uhrzeigersinn drehen und entnehmen.
→ Abb. **9**

Werkzeug einsetzen

1. Das benötigte Werkzeug auswählen.
→ *"Übersicht der Werkzeuge"*, Seite 16
2. Das Werkzeug in den Hauptantrieb drücken, bis es einrastet.
→ Abb. **10**
3. Um den Knethaken einzusetzen:
 - Knethaken mit angebrachter Schutzkappe in den Hauptantrieb stecken.

- Schutzkappe drehen, bis sich der Knethaken vollständig einrasten lässt.

→ Abb. **11**

Die Schutzkappe  muss den Hauptantrieb vollständig abdecken.

Werkzeug entnehmen

- ▶ Das Werkzeug vollständig aus dem Antrieb ziehen.
- Abb. **12**

Schüsseldeckel aufsetzen

Voraussetzungen

- Das gewünschte Werkzeug ist eingesetzt.
- Die Schüssel ist eingesetzt.
- Der Schwenkarm ist geschlossen.

1. Die Entriegelungstaste drücken, den Schwenkarm leicht anheben und festhalten.
→ Abb. **13**
2. Den Deckel vorne leicht anheben, vollständig auf die Schüssel schieben und absetzen.
→ Abb. **14**
Der Einfüllschacht muss nach vorne zeigen.
3. Den Schwenkarm nach unten drücken, bis er einrastet.
→ Abb. **15**

Schüsseldeckel entfernen

1. Die Entriegelungstaste drücken, den Schwenkarm leicht anheben und festhalten.
2. Den Deckel vorne leicht anheben und nach vorne herausziehen.
3. Den Schwenkarm nach oben drücken, bis er einrastet.

Verarbeitung

Hier erfahren Sie das Wesentliche zur Verarbeitung der Lebensmittel.

Geschwindigkeitsempfehlungen

Beachten Sie die Geschwindigkeitsempfehlungen, um optimale Ergebnisse zu erreichen.

Einstellung	Verwendung
1-2	Zutaten einrühren und vermengen.
3	Schwere Teige kneten, z. B. Hefeteig.
5-7	Zutaten aufschlagen und rühren, z. B. Schlagsahne.
M	Zutaten kurz mit höchster Geschwindigkeit aufschlagen und rühren. → "Momentschaltung verwenden", Seite 20

Zutaten mit den Werkzeugen verarbeiten

WARNUNG **Verletzungsgefahr!**

Rotierende Antriebe, Werkzeuge oder Zubehörteile können zu Verletzungen führen.

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

de Grundlegende Bedienung

- ▶ Nie bei der Verarbeitung den Schwenkarm öffnen.

Voraussetzungen

- Die Schüssel ist eingesetzt.
 - Das benötigte Werkzeug ist eingesetzt.
1. Die Zutaten in die Schüssel füllen.
 2. Die Entriegelungstaste drücken und den Schwenkarm nach unten drücken, bis er einrastet.
 3. Den Schüsseldeckel aufsetzen.
→ *"Schüsseldeckel aufsetzen"*, Seite 19
 4. Den Netzstecker einstecken.
 5. Den Drehschalter auf die gewünschte Geschwindigkeit stellen.
→ Abb. **16**
 6. Die Zutaten verarbeiten, bis das gewünschte Ergebnis erreicht ist.
 7. Den Drehschalter auf O/off stellen.
→ Abb. **17**
Den Stillstand des Geräts abwarten.
 8. Den Netzstecker ziehen.

Tipps

- Sie können die Geschwindigkeit während der Verarbeitung jederzeit ändern oder die Verarbeitung unterbrechen.
- Reinigen Sie nach dem Gebrauch sofort alle Teile, damit die Rückstände nicht antrocknen.

Zutaten nachfüllen

1. Während der Verarbeitung die Zutaten durch den Einfüllschacht im Deckel einfüllen.
→ Abb. **18**
2. Um größere Mengen nachzufüllen, den Drehschalter auf O/off stellen.
Den Stillstand des Geräts abwarten.
3. Den Schüsseldeckel entfernen.
→ *"Schüsseldeckel entfernen"*, Seite 19

4. Die Zutaten in die Schüssel füllen.
5. Den Schüsseldeckel aufsetzen.
→ *"Schüsseldeckel aufsetzen"*, Seite 19
6. Die Zutaten verarbeiten, bis das gewünschte Ergebnis erreicht ist.

Momentschaltung verwenden

1. Den Drehschalter auf **M** stellen und festhalten.
→ Abb. **19**
 - ✓ Die Zutaten werden mit höchster Geschwindigkeit verarbeitet.
2. Den Drehschalter loslassen.
→ Abb. **20**
 - ✓ Der Drehschalter springt auf O/off.
 - ✓ Die Verarbeitung wird gestoppt und die Antriebe bewegen sich in die Parkposition.

Tipp


Die Momentschaltung ist besonders geeignet für die Verwendung von folgendem Zubehör:

- Glas-Mixeraufsatz
- Multi-Zerkleinerer Set
- Multi-Mixer-Aufsatz




Antriebsschutzdeckel

Nehmen Sie den Schutzdeckel ab, um Zubehör am Antrieb 2 oder 3 zu verwenden.

Antriebsschutzdeckel entfernen

1. Den Schutzdeckel von Antrieb 2 an der Markierung  nach unten drücken und abnehmen.
→ Abb. **21**
2. Den Schutzdeckel für den Antrieb 3 nach oben ziehen und abnehmen.
→ Abb. **22**

Antriebsschutzdeckel anbringen

1. Den Schutzdeckel für den Antrieb 2 mit der Markierung  nach hinten ausrichten, aufsetzen und festdrücken.
→ Abb. **23**
2. Den Schutzdeckel für den Antrieb 3 aufsetzen und festdrücken.
→ Abb. **24**
Die Markierungen  und  müssen aufeinander ausgerichtet sein.

Hinweis: Verschließen Sie nicht genutzte Antriebe immer mit den Schutzdeckeln.

Reinigen und Pflegen

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

Reinigungsmittel

Erfahren Sie, welche Reinigungsmittel für Ihr Gerät geeignet sind.

ACHTUNG!

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

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

Rezeptübersicht

In dieser Übersicht finden Sie die Zutaten und Verarbeitungsschritte für verschiedene Rezepte.

Reinigungsübersicht

Hier finden Sie eine Übersicht, wie Sie das Gerät und die weiteren Teile am besten reinigen.

→ Abb. **25**

Tip: An den Kunststoffteilen können Verfärbungen entstehen, z. B. bei der Verarbeitung von Karotten. Entfernen Sie die Verfärbungen mit einem weichen Tuch und einigen Tropfen Speiseöl.

Sonderzubehör

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

"Zubehör ist gerätespezifisch. Geben Sie beim Kauf immer die genaue Bezeichnung (E-Nr.) Ihres Geräts an."
→ Seite 26

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

www.bosch-home.com

Rezepte

Hier finden Sie eine Auswahl an Rezepten, die speziell für Ihr Gerät entwickelt wurden.

Tip: Beachten Sie die angegebenen maximalen Verarbeitungsmengen, um optimale Ergebnisse zu erzielen.

Rezept	Zutaten	Verarbeitung
Schlagsahne	100-600 g Sahne	<ul style="list-style-type: none"> ■ Schlagbesen einsetzen. ■ Sahne einfüllen. ■ 1 ½-4 Minuten auf Stufe 7 verarbeiten.
Eiweiß	1-8 Eiweiß (Raumtemperatur)	<ul style="list-style-type: none"> ■ Schlagbesen einsetzen. ■ Eiweiß einfüllen. ■ 4-6 Minuten auf Stufe 7 verarbeiten.
Biskuitteig	<ul style="list-style-type: none"> ■ 2 Eier ■ 2-3 EL heißes Wasser ■ 100 g Zucker ■ 1 EL Vanillezucker ■ 70 g Mehl (gesiebt) ■ 70 g Stärkemehl ■ Backpulver (nach Belieben) <p>Hinweis: Maximal 2-fache Menge gleichzeitig verarbeiten.</p>	<ul style="list-style-type: none"> ■ Schlagbesen einsetzen. ■ Alle Zutaten außer Mehl und Stärkemehl einfüllen. ■ 4-6 Minuten auf Stufe 7 verarbeiten. ■ Auf Stufe 1 stellen. ■ Innerhalb von 30-60 Sekunden das Mehl und das Stärkemehl löffelweise dazugeben.
Rührteig	<ul style="list-style-type: none"> ■ 6 Eier ■ 500 g Zucker ■ 1 Prise Salz ■ 2 EL Vanillezucker oder geriebene Schale einer halben Zitrone ■ 500 g Butter oder Margarine (Raumtemperatur) ■ 1000 g Mehl ■ 15 g Backpulver ■ 250 ml Milch <p>Hinweis: Maximal 1-fache Menge gleichzeitig verarbeiten.</p>	<ul style="list-style-type: none"> ■ Rührbesen einsetzen. ■ Eier, Salz, Zucker und Vanillezucker oder geriebene Zitronenschale einfüllen. ■ 10 Sekunden auf Stufe 1 verarbeiten. ■ Danach 2 Minuten auf Stufe 5 verarbeiten. ■ Butter hinzufügen und 60 Sekunden auf Stufe 3 verarbeiten. ■ Mehl und Backpulver hinzufügen und 2 Minuten auf Stufe 1 verarbeiten. ■ Auf Stufe 3 stellen. ■ Innerhalb von 2 Minuten die Milch hinzufügen.

Rezept	Zutaten	Verarbeitung
Mürbeteig	<ul style="list-style-type: none"> ■ 125 g Butter ■ 100-125 g Zucker ■ 1 Ei ■ 1 Prise Salz ■ etwas Vanillezucker oder geriebene Zitronenschale ■ 250 g Mehl ■ Backpulver (nach Belieben) <p>Hinweis: Maximal 2-fache Menge gleichzeitig verarbeiten.</p>	<ul style="list-style-type: none"> ■ Rührbesen einsetzen. ■ Alle Zutaten einfüllen. ■ 30 Sekunden auf Stufe 1 verarbeiten. ■ 2-3 Minuten auf Stufe 6 verarbeiten. <p>Ab 500 g Mehl:</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Knethaken einsetzen. ■ Alle Zutaten einfüllen. ■ 30 Sekunden auf Stufe 1 verarbeiten. ■ 3-4 Minuten auf Stufe 3 verarbeiten.
Hefeteig	<ul style="list-style-type: none"> ■ 500 g Mehl ■ 1 Ei ■ 80 g Fett (Raumtemperatur) ■ 80 g Zucker ■ 200-250 ml lauwarme Milch ■ 25 g frische Hefe oder 1 EL getrocknete Hefe. ■ geriebene Schale einer halben Zitrone ■ 1 Prise Salz <p>Hinweis: Maximal 2-fache Menge gleichzeitig verarbeiten.</p>	<ul style="list-style-type: none"> ■ Knethaken einsetzen. ■ Alle Zutaten einfüllen. ■ 30 Sekunden auf Stufe 1 verarbeiten. ■ 3-6 Minuten auf Stufe 3 verarbeiten.
Nudelteig	<ul style="list-style-type: none"> ■ 300 g Mehl ■ 150 g Eier (ca. 3 Stück) ■ 15-30 ml kaltes Wasser (nach Belieben) <p>Hinweis: Maximal 1½-fache Menge gleichzeitig verarbeiten.</p>	<ul style="list-style-type: none"> ■ Knethaken einsetzen. ■ Alle Zutaten einfüllen. ■ 3-5 Minuten auf Stufe 3 verarbeiten.
Brotteig	<ul style="list-style-type: none"> ■ 1000 g Mehl ■ 2 EL getrocknete Hefe ■ 2 TL Salz ■ 660 ml lauwarmes Wasser <p>Hinweis: Maximal 1-fache Menge gleichzeitig verarbeiten.</p>	<ul style="list-style-type: none"> ■ Knethaken einsetzen. ■ Alle Zutaten einfüllen. ■ 30 Sekunden auf Stufe 1 verarbeiten. ■ 4-5 Minuten auf Stufe 3 verarbeiten.

Störungen beheben

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

WARNUNG **Stromschlaggefahr!**

Unsachgemäße Reparaturen sind gefährlich.

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

Funktionsstörungen

Störung	Ursache	Störungsbehebung
Gerät funktioniert nicht.	Netzstecker der Netzanschlussleitung ist nicht eingesteckt.	▶ Schließen Sie das Gerät am Stromnetz an.
	Sicherung ist defekt.	▶ Prüfen Sie die Sicherung im Sicherungskasten.
	Stromversorgung ist ausgefallen.	▶ Prüfen Sie, ob die Raumbelichtung oder andere Geräte im Raum funktionieren.
Gerät startet die Verarbeitung nicht.	Drehschalter ist falsch eingestellt.	▶ Stellen Sie den Drehschalter vor der Verarbeitung auf O/off .
Gerät startet die Verarbeitung nicht oder schaltet während der Verarbeitung ab.	Schwenkarm ist nicht korrekt eingerastet oder hat sich gelöst.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Stellen Sie den Drehschalter auf O/off. 2. Bewegen Sie den Schwenkarm, bis er korrekt einrastet.
	Schüssel ist nicht korrekt angebracht oder hat sich gelöst.	▶ Drehen Sie die Schüssel bis zum Anschlag gegen den Uhrzeigersinn.

Störung	Ursache	Störungsbehebung
Schwenkarm lässt sich nicht öffnen oder schließen, weil das Werkzeug an der Schüssel klemmt.	Antrieb ist nicht in Parkposition, nachdem ein Sicherheitssystem die Verarbeitung gestoppt hat oder die Stromversorgung unterbrochen war.	<ol style="list-style-type: none">1. Stellen Sie den Drehschalter auf O/off.2. Beheben Sie die Ursache, die zum Stoppen des Geräts geführt hat. → <i>"Sicherheitssysteme", Seite 17</i>3. Wenn der Schwenkarm geöffnet ist, entnehmen Sie das Werkzeug und schließen den Schwenkarm.4. Stellen Sie den Drehschalter kurz auf 1 und dann wieder auf O/off. <p>✓ Der Antrieb läuft eine kurze Zeit weiter, bis die Parkposition erreicht ist.</p>

Entsorgen

Erfahren Sie hier, wie Sie Altgeräte richtig entsorgen.

Altgerät entsorgen

Durch umweltgerechte Entsorgung können wertvolle Rohstoffe wiederverwendet werden.

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



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.

Kundendienst

Wenn Sie Fragen haben, eine Störung am Gerät nicht selbst beheben können oder das Gerät repariert werden muss, wenden Sie sich an unseren Kundendienst.

Viele Probleme können Sie durch die Information zur Störungsbehebung in dieser Anleitung oder auf unserer Webseite selbst beheben. Falls dies nicht der Fall ist, wenden Sie sich an unseren Kundendienst.

Garantiebedingungen

Sie haben für Ihr Gerät Anspruch auf Garantie gemäß nachfolgender Bedingungen.

Wir finden immer eine passende Lösung.

Wir stellen sicher, dass Ihr Gerät mit Original-Ersatzteilen von geschultem Kundendienstpersonal im Garantiefall und nach Ablauf der Herstellergarantie repariert wird.

Funktionsrelevante Original-Ersatzteile gemäß der entsprechenden Ökodesign-Verordnung erhalten Sie bei unserem Kundendienst für die Dauer von mindestens 7 Jahren ab dem Inverkehrbringen Ihres Geräts innerhalb des Europäischen Wirtschaftsraums.

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

Detaillierte Informationen über die Garantiezeit und die Garantiebedingungen in Ihrem Land erhalten Sie bei unserem Kundendienst, Ihrem Händler oder auf unserer Webseite. Wenn Sie den Kundendienst kontaktieren, benötigen Sie die Erzeugnisnummer (E-Nr.) und die Fertigungsnummer (FD) Ihres Geräts.

Die Kontaktdaten des Kundendienstes finden Sie im Kundendienstverzeichnis am Ende der Anleitung oder auf unserer Webseite.

Erzeugnisnummer (E-Nr.) und Fertigungsnummer (FD)

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

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 finden Sie am Ende des deutschen Sprachteils. Die Adressen finden Sie auf den letzten Seiten dieses Hefts. Darüber hinaus sind die Garantiebedingungen auch im Internet unter der genannten Web-Adresse hinterlegt. Für die Inanspruchnahme von Garantieleistungen ist in jedem Fall die Vorlage des Kaufbeleges erforderlich.

DE Garantiebedingungen BSH Hausgeräte GmbH, Deutschland Stand: Januar 2020

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

03/20

Bosch-Infoteam

(Mo-Fr: 8.00-18.00 Uhr erreichbar)

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

Tel.: 0911 70 440 040 oder unter

bosch-infoteam@bshg.com

Nur für Deutschland gültig!

Table of contents

Safety	30	Cleaning and servicing	41
General information	30	Cleaning products	41
Intended use	30	Overview of cleaning	41
Restriction on user group	31	Special accessories	42
Safety instructions	31	Recipes	42
Avoiding material damage	34	Overview of recipes	42
Environmental protection and saving energy	34	Troubleshooting	45
Disposing of packaging	34	Malfunctions	45
Unpacking and checking	34	Disposal	47
Unpacking the appliance and parts	34	Disposing of old appliance	47
Contents of package	34	Customer Service	47
Setting up appliance	35	Product number (E-Nr.) and production number (FD)	47
Familiarising yourself with your appliance	35	Warranty conditions	47
Appliance	35		
Rotary switch	35		
Illuminated ring	35		
Swivel arm	36		
Drives	36		
Tools	37		
Symbols	38		
Parked position	38		
Safety systems	38		
Before using for the first time	38		
Preparing the appliance	38		
Basic operation	39		
Cable length	39		
Moving the swivel arm	39		
Inserting bowl	39		
Removing bowl	39		
Inserting tools	39		
Removing tools	39		
Attaching bowl lid	39		
Removing bowl lid	40		
Processing	40		
Drive cover	41		



Safety

Please read the safety information to ensure that you use the appliance safely.

General information

You can find general information for this instruction manual here.

- Read this instruction manual carefully. Only this will ensure you use the appliance safely and efficiently.
- Please note the additional instructions when using supplied or optionally available accessories.
- This manual is intended for the user of the appliance.
- Follow the safety instructions and warnings.
- Keep the instruction manual and the product information safe for future reference or for the next owner.
- Check the appliance after unpacking it. Do not connect the appliance if it has been damaged in transit.

Intended use

Please read the information on intended use to ensure that you use the appliance correctly and safely.

Only use this appliance:

- As specified in this instruction manual.
- With genuine parts and accessories.
- For additional applications described in the instructions for accessories that are optional or come with the appliance.
- For mixing, kneading and beating food.
- Under supervision.
- In private households and in enclosed spaces in a domestic environment at room temperature.
- for normal processing quantities and for normal processing times for domestic use.
- Up to an altitude of max. 2000 m above sea level.

Disconnect the appliance from the power supply when:

- are not using the appliance.

- the appliance is unattended.
- assembling the appliance.
- taking the appliance apart.
- cleaning the appliance.
- approaching rotating parts.
- Change tools.
- confronted with a fault.

Restriction on user group

Avoid risks to children and vulnerable persons.

This appliance can be used by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or a lack of experience and/or knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and if they understand the hazards involved.

Children must not play with the appliance.

Cleaning and user maintenance must not be performed by children.

The appliance must not be used by children. Keep children away from the appliance and power cable.

Safety instructions

Observe the safety instructions.

WARNING – Risk of electric shock!


- If the appliance or the power cord is damaged, this is dangerous.
 - ▶ Never operate a damaged appliance.
 - ▶ Never operate an appliance with a cracked or fractured surface.
 - ▶ Never pull on the power cord to unplug the appliance. Always unplug the appliance at the mains.
 - ▶ If the appliance or the power cord is damaged, immediately unplug the power cord or switch off the fuse in the fuse box.
 - ▶ "Call Customer Service." → *Page 47*
 - ▶ Repairs to the appliance should only be carried out by trained specialist staff.

- Improper installation is dangerous.
 - ▶ Connect and operate the appliance only in accordance with the specifications on the rating plate.
- Incorrect repairs are dangerous.
 - ▶ Repairs to the appliance should only be carried out by trained specialist staff.
 - ▶ Only use genuine spare parts when repairing the appliance.
 - ▶ If the power cord of this appliance is damaged, it must be replaced by the manufacturer, the manufacturer's Customer Service or a similarly qualified person in order to prevent any risk.
- An ingress of moisture can cause an electric shock.
 - ▶ Never immerse the appliance or the power cord in water or clean in the dishwasher.
 - ▶ Only use the appliance in enclosed spaces.
 - ▶ Never expose the appliance to intense heat or humidity.
 - ▶ Do not use steam- or high-pressure cleaners to clean the appliance.
- If the insulation of the power cord is damaged, this is dangerous.
 - ▶ Never let the power cord come into contact with hot appliance parts or heat sources.
 - ▶ Never let the power cord come into contact with sharp points or edges.
 - ▶ Never kink, crush or modify the power cord.

 **WARNING – Risk of fire!**

Intense heat may cause the appliance and other parts to catch fire.

- ▶ Never place the appliance on or near hot surfaces.

 **WARNING – Risk of injury!**

- Rotating drives, tools or accessory parts may cause injury.
 - ▶ Keep hands, hair, clothing and utensils away from rotating parts.
 - ▶ Only attach and remove tools and accessories once the drive has stopped and you have unplugged the appliance.

- ▶ Before changing tools or cleaning the appliance, switch off and disconnect it from the mains.
- ▶ Only use the tools when the bowl is inserted, the lid is fitted and the drive covers are in place.
- ▶ Never open the swivel arm during processing.
- Operating the appliance with damaged parts may result in injury.
 - ▶ Parts which show cracks or other damage or do not fit correctly must be replaced with genuine spare parts.

⚠ WARNING – Risk of crushing!

Your hands and fingers could get caught.

- ▶ Do not reach into the bowl when lowering the swivel arm.

⚠ WARNING – Risk of suffocation!

- Children may put packaging material over their heads or wrap themselves up in it and suffocate.
 - ▶ Keep packaging material away from children.
 - ▶ Do not let children play with packaging material.
- Children may breathe in or swallow small parts, causing them to suffocate.
 - ▶ Keep small parts away from children.
 - ▶ Do not let children play with small parts.

⚠ WARNING – Risk of harm to health!

Soiling on surfaces may be harmful to health.

- ▶ Follow the cleaning instructions.
- ▶ Clean surfaces which come in contact with food before each use.

Avoiding material damage

Follow these instructions to prevent material damage to your appliance, accessories or other objects in your kitchen.

ATTENTION!

- Improper use may cause material damage.
 - ▶ Never use different drives at the same time.
 - ▶ Never operate the appliance longer than necessary.
 - ▶ Do not operate the appliance at no-load.
 - ▶ Never use genuine parts and accessories for other appliances.
 - ▶ Observe the maximum processing quantities.
 - ▶ Do not use the bowl to store objects which do not belong to it.
- During operation warm exhaust air escapes from the vent grille at the rear. If this is blocked, it may cause the appliance to overheat.
 - ▶ Set up the appliance at a sufficient distance from walls, easily damaged surfaces and other appliances.

Environmental protection and saving energy

Help protect the environment by using your appliance in a way that conserves resources and by disposing of reusable materials properly.

Disposing of packaging

The packaging materials are environmentally compatible and can be recycled.

- ▶ Sort the individual components by type and dispose of them separately.

Information about current disposal methods are available from your specialist dealer or local authority.

Unpacking and checking

Find out here what you need to note when unpacking the appliance.

Unpacking the appliance and parts

1. Take the appliance out of the packaging.
2. Take all other parts and the accompanying documents out of the packaging and place them to hand.
3. Remove any packaging material.
4. Remove any stickers or film.

Contents of package

After unpacking all parts, check for any damage in transit and completeness of the delivery.

Note: The appliance comes with additional accessories depending on its features. See the instructions for the accessories to discover the further contents of the package.

→ Fig. 1

A	Base unit with mixing bowl
B	Lid with integrated filling shaft
C	Stirring whisk ¹
D	Whisk ¹
E	Professional flexible stirrer ¹

¹ Depending on the model

F Professional beating whisk¹

G Kneading hook

H Storage pouch

I Accompanying documents

¹ Depending on the model

Setting up appliance

WARNING

Risk of fire!

Intense heat may cause the appliance and tools to catch fire.

- ▶ Never place the appliance on or near hot surfaces.

ATTENTION!

During operation warm exhaust air escapes from the vent grille at the rear. If this is blocked, it may cause the appliance to overheat.

- ▶ Set up the appliance at a sufficient distance from walls, easily damaged surfaces and other appliances.

1. Place the appliance on a stable, level, clean and flat work surface.
2. Pull the power cable out to the required length.
→ "Cable length", Page 39
Do not insert the mains plug.

Familiarising yourself with your appliance

Familiarise yourself with the parts of your appliance.

Appliance

You can find an overview of the parts of your appliance here.

→ Fig. **2**

1 Stainless steel mixing bowl

2 Lid with integrated filling shaft

3 Release button for swivel arm

4 Swivel arm

5 Rotary switch

6 Protective cover for drive 2

7 Drive 2

8 Protective cover for drive 3

9 Drive 3

10 Vent grille

11 Recesses for bowl

12 Main drive

13 Cord store

Rotary switch

The rotary switch is used to start and stop processing and select the speed.

Symbol	Function
O/off	Stop processing.
1	Process ingredients at low speed.
7	Process ingredients at maximum speed.
M	Process ingredients briefly at maximum speed. → "Using instantaneous switching", Page 41

Illuminated ring

The illuminated ring on the rotary switch informs you about the operating status of your appliance.

Display	Status
The illuminated ring lights up and processing is underway.	The appliance is functioning perfectly.
The illuminated ring does not light up and processing cannot start.	<ul style="list-style-type: none"> ■ The appliance has no power supply. ■ There is a fault with the appliance.
The illuminated ring flashes and processing cannot start or continue.	<ul style="list-style-type: none"> ■ A safety system has been activated. ■ There is a fault with the appliance.

Tip: You can find further information here:

→ "Safety systems", Page 38

→ "Troubleshooting", Page 45

Swivel arm

The swivel arm can be adjusted and fixed in different positions.


If the release button is pressed, the swivel arm can be moved to the required position.



→ "Moving the swivel arm", Page 39

Note: The swivel arm features the EasyArm Lift function. This function supports upwards movement of the swivel arm.

Swivel arm positions

You can find an overview of the positions of the swivel arm here.

Position	Use
Position 1 	Swivel arm is closed. <ul style="list-style-type: none"> ■ Process ingredients with tools. ■ Use accessory on main drive, e.g. Ice maker. ■ Use accessory on drive 2, e.g. Continuous-feed shredder

Position	Use
Position 2 	Swivel arm is open. <ul style="list-style-type: none"> ■ Insert or remove bowl. ■ Insert or remove tool. ■ Add the ingredients to the bowl.
Position 3 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Use accessory on main drive, e.g. Meat mincer. ■ Use accessory on drive 3, e.g. Blender attachment.

Drives




Your appliance is equipped with different drives, which are specially designed for its tools and accessories.

Note: Drives 2 and 3 come with protective covers.

→ "Drive cover", Page 41

Overview of drives

You can find an overview of the drives and their purposes here.

Drive	Use
Main drive 	For the tools and accessories, e.g. <ul style="list-style-type: none"> ■ Meat mincer ■ Pasta press ■ Ice maker
Drive 2 	For accessories, e.g. <ul style="list-style-type: none"> ■ Continuous-feed shredder ■ Citrus press
Drive 3 	For accessories, e.g. <ul style="list-style-type: none"> ■ Glass blender attachment ■ Plastic blender attachment ■ Multi-chopper set






Tools

You can find out everything you need to know about the different tools here.

The kneading hook is equipped with a removable protective cap to protect the drive from soiling.

Overview of tools

Use the appropriate tool depending on use.

Tool	Use
	Kneading hook <ul style="list-style-type: none"> ■ Knead heavy dough, e.g. yeast dough. ■ Fold in food that is not to be cut, e.g. raisins or chocolate chips.
	Stirring whisk ¹ <ul style="list-style-type: none"> ■ Stir food, e.g. cake mixture or mousse. ■ Fold in food, e.g. egg whites, cream or raisins.
	Professional flexible stirrer ¹ <ul style="list-style-type: none"> ■ Stir food, e.g. cake mixture or mousse. ■ Fold in food, e.g. egg whites, cream or raisins.
	Professional beating whisk ¹ <ul style="list-style-type: none"> ■ Beat egg whites and cream. ■ Make light dough, e.g. sponge mixture.
	Whisk ¹ <ul style="list-style-type: none"> ■ Beat egg whites and cream. ■ Make light dough, e.g. sponge mixture.

¹ Depending on the model

Fine adjustment of the professional whisk

Use the fine adjustment system to correct the distance between the bowl and the professional beating whisk.

Note: The professional beating whisk is factory-set so that ingredients are mixed together perfectly.

Correcting tool adjustment

ATTENTION!

The appliance and tools can be damaged if a wrong tool setting is used.

- ▶ Never operate a tool that touches the bowl.

Requirements

- The mains plug is not inserted.
 - The swivel arm is open.
 - The professional beating whisk is inserted.
 - The bowl has been inserted.
1. Hold the beating whisk at the bottom with one hand and release the lock nut clockwise using a spanner wrench.
→ Fig. **3**
 2. To change the distance, turn the tool.
→ Fig. **4**

Observe the values in the table:

Setting	Distance
Optimum setting	3 mm
One turn clockwise	1 mm more
One turn anticlockwise	1 mm less




3. Press the release button and push the swivel arm down until it engages.
4. Check the setting.
5. Press the release button and raise the swivel arm until it engages.

en Before using for the first time

6. Hold the beating whisk at the bottom with one hand and tighten the lock nut anticlockwise using a spanner wrench.

Symbols

You can find an overview of the symbols used on your appliance here.

Symbol	Description
	Marking on the protective cover for drive 2.
	Attachment marking on the protective cover for drive 3.
	Position marking on drive 3.

Parked position

Your appliance is equipped with an automatic parked position. After the appliance has switched off, the drives will continue moving for a few seconds until the correct parked position is reached.

Note: The swivel arm will only open or close with the inserted tool when the drive is located in the correct parked position.

The following causes result in an incorrect parked position:

- The power supply was interrupted during processing.
- A safety system terminated processing.
- During processing the swivel arm disengaged or the release button for the swivel arm was pressed.

Tip: You can easily adjust an incorrect parking position yourself.

→ "Troubleshooting", Page 45

Safety systems

You can find an overview of your appliance's safety systems here.

Start lock-out

Start lock-out prevents your appliance from being switched on accidentally.

The appliance can only be switched on and operated if

- the swivel arm is engaged in position 1 and the bowl or an accessory is inserted, e.g. Ice maker.
- the swivel arm is engaged in position 3 and the protective cover or an accessory is fitted on drive 3.

Restart lock-out

Restart lock-out prevents your appliance from automatically restarting processing after a power failure.

The appliance is switched on again after a power failure. Processing cannot start again until the rotary switch has been set to O/off.

Overload protection

The overload protection system prevents the motor and other components from being damaged through being overloaded.

The motor will switch off if

- too large a quantity is processed.
- a tool or accessory is blocked.

Before using for the first time

Prepare the appliance for use.

Preparing the appliance

1. Press the release button and raise the swivel arm until it engages.
→ "Moving the swivel arm", Page 39
2. Turn the bowl clockwise and remove.
→ "Removing bowl", Page 39

3. Clean all parts that come into contact with food before using for the first time.
→ "Cleaning and servicing",
Page 41
4. Put the cleaned and dried parts out ready for use.

Basic operation

You can find out everything you need to know about operating your appliance here.

Cable length

Adjust the length of the power cable to your needs.

Adjusting cable length via cable storage compartment

1. Pull the power cable out to the required length.
2. To shorten the cable, push it into the cable storage compartment.

Moving the swivel arm

1. Press the release button and raise the swivel arm until it engages.
→ Fig. **5**
✓ The swivel arm is fixed in position 2.
2. Press the release button and move the swivel arm down until it engages in the vertical position.
→ Fig. **6**
✓ The swivel arm is fixed in position 3.

Inserting bowl


1. Place the bowl in the base unit.
→ Fig. **7**
Use the recesses on the base unit.

2. Turn the bowl anticlockwise until it engages.
→ Fig. **8**

Removing bowl

- ▶ Turn the bowl clockwise and remove.
→ Fig. **9**

Inserting tools

1. Select the tool required.
→ "Overview of tools", Page 37
2. Press the tool into the main drive until it engages.
→ Fig. **10**
3. To insert the kneading hook:
 - Insert the kneading hook with the protective cap fitted in the main drive.
 - Turn the protective cap until the kneading hook engages fully.
→ Fig. **11**
 The protective cap  must cover the main drive completely.

Removing tools

- ▶ Pull the tool completely out of the drive.
→ Fig. **12**

Attaching bowl lid

Requirements

- The required tool is used here.
 - The bowl has been inserted.
 - The swivel arm is closed.
1. Press the release button, raise the swivel arm slightly and hold in place.
→ Fig. **13**
 2. Lift the lid slightly at the front, slide fully onto the bowl and set down.
→ Fig. **14**

en Basic operation

The filling shaft must face towards the front.

3. Push the swivel arm down until it engages.
→ Fig. 15

Removing bowl lid

1. Press the release button, raise the swivel arm slightly and hold in place.
2. Lift the lid slightly at the front and pull it out towards the front.
3. Push the swivel arm up until it engages.

Processing

You can find out everything you need to know about processing food here.

Recommended speeds

Observe the recommended speeds for optimum results.

Setting	Use
1-2	Stir in and mix ingredients.
3	Knead heavy dough, e.g. yeast dough.
5-7	Beat and stir ingredients, e.g. whipped cream.
M	Briefly beat and stir ingredients at maximum speed. → "Using instantaneous switching", Page 41

Processing ingredients with tools

WARNING

Risk of injury!

Rotating drives, tools or accessory parts may cause injury.

- ▶ Keep hands, hair, clothing and utensils away from rotating parts.

- ▶ Only attach and remove tools and accessories once the drive has stopped and you have unplugged the appliance.
- ▶ Before changing tools or cleaning the appliance, switch off and disconnect it from the mains.
- ▶ Only use the tools when the bowl is inserted, the lid is fitted and the drive covers are in place.
- ▶ Never open the swivel arm during processing.

Requirements

- The bowl has been inserted.
 - The required tool is inserted.
1. Add the ingredients to the bowl.
 2. Press the release button and push the swivel arm down until it engages.
 3. Attach the bowl lid.
→ "Attaching bowl lid", Page 39
 4. Insert the mains plug.
 5. Set the rotary switch to the required speed.
→ Fig. 16
 6. Process the ingredients until you achieve the required result.
 7. Set the rotary switch to O/off.
→ Fig. 17
Wait until the appliance stops.
 8. Unplug the mains plug.

Tips

- You can change the speed at any time during processing or interrupt processing.
- Clean all parts immediately after use so that residues do not dry on.

Adding more ingredients

1. To add ingredients during processing, use the filling shaft in the lid.
→ Fig. 18
2. To add large quantities, set the rotary switch to O/off.

Wait until the appliance stops.

3. Remove the bowl lid.
→ "Removing bowl lid", Page 40
4. Add the ingredients to the bowl.
5. Attach the bowl lid.
→ "Attaching bowl lid", Page 39
6. Process the ingredients until you achieve the required result.

Using instantaneous switching

1. Set the rotary switch to **M** and hold.
→ Fig. **19**
 - ✓ The ingredients are processed at maximum speed.
2. Release the rotary switch.
→ Fig. **20**
 - ✓ The rotary switch springs to **O/off**.
 - ✓ Processing stops and the drives move to the parked position.

Tip


Instantaneous switching is especially suitable when using the following accessories:

- Glass blender attachment
- Multi-chopper set
- Multi-blender attachment




Drive cover

Remove the protective cover to use accessories on drive 2 or 3.

Removing drive cover

1. Press down the protective cover for drive 2 at the marking  and remove.
→ Fig. **21**
2. Pull up the protective cover for drive 3 and remove.
→ Fig. **22**

Fitting drive cover

1. Align the protective cover for the drive 2 with the marking  towards the back, position and press in place firmly.
→ Fig. **23**
2. Position the protective cover for the drive 3 and press in place firmly.
→ Fig. **24**
Markings  and  must match up.

Note: Always close unused drives with the protective covers.

Cleaning and servicing

To keep your appliance working efficiently for a long time, it is important to clean and maintain it carefully.

Cleaning products

Find out here which cleaning products are suitable for your appliance.

ATTENTION!

Using unsuitable cleaning agents or incorrect cleaning may damage the appliance.

- ▶ Do not use cleaning agents containing alcohol or spirits.
- ▶ Do not use sharp, pointed or metal objects.
- ▶ Do not use abrasive cloths or cleaning agents.

Overview of cleaning

You can find an overview of how to best clean the appliance and the other parts here.

→ Fig. **25**

Tip: When processing food such as carrots, plastic parts may become discoloured. Remove discolouration with a soft cloth and a few drops of cooking oil.

You can find out which accessories are available for your appliance in our catalogue, in the online shop or from our after-sales service.
www.bosch-home.com

Special accessories

You can buy accessories from the after-sales service, from specialist retailers or online. Only use genuine accessories as these have been specifically designed for your appliance. "Accessories vary from one appliance to another. When purchasing accessories, always quote the exact product number (E no.) of your appliance." → Page 47

Recipes

You can find a selection of recipes specially developed for your appliance here.

Tip: For optimum results observe the maximum processing quantities specified here.

Overview of recipes

This overview lists the ingredients and processing steps for various recipes.

Recipe	Ingredients	Processing
Whipped cream	100-600 g cream	<ul style="list-style-type: none"> ■ Insert beating whisk. ■ Add cream. ■ Process for 1½-4 minutes at setting 7.
Egg whites	1-8 Egg whites (room temperature)	<ul style="list-style-type: none"> ■ Insert beating whisk. ■ Add egg whites. ■ Process for 4-6 minutes at setting 7.
Sponge mixture	<ul style="list-style-type: none"> ■ 2 eggs ■ 2-3 tbsp hot water ■ 100 g sugar ■ 1 tbsp vanilla extract ■ 70 g flour (sifted) ■ 70 g cornflour ■ Baking powder (as wished) <p>Note: Process max. 2 times the quantity at the same time.</p>	<ul style="list-style-type: none"> ■ Insert beating whisk. ■ Add all ingredients except the flour and cornflour. ■ Process for 4-6 minutes at setting 7. ■ Select setting 1. ■ Add the flour and cornflour by the spoonful within 30-60 seconds.

Recipe	Ingredients	Processing
Cake mixture	<ul style="list-style-type: none"> ■ 6 eggs ■ 500 g sugar ■ 1 pinch salt ■ 2 tbsp vanilla sugar or zest of half a lemon ■ 500 g butter or margarine (room temperature) ■ 1000 g flour ■ 15 g baking powder ■ 250 ml milk <p>Note: Process max. 1 times the quantity at the same time.</p>	<ul style="list-style-type: none"> ■ Insert stirring whisk. ■ Add eggs, salt, sugar and vanilla sugar or lemon zest. ■ Process for 10 seconds at setting 1. ■ Then process for 2 minutes at setting 5. ■ Add butter and process for 60 seconds at setting 3. ■ Add flour and baking powder and process for 2 minutes at setting 1. ■ Select setting 3. ■ Add the milk within 2 minutes.
Shortcrust pastry	<ul style="list-style-type: none"> ■ 125 g butter ■ 100-125 g sugar ■ 1 egg ■ 1 pinch salt ■ A little vanilla sugar or lemon zest ■ 250 g flour ■ Baking powder (as wished) <p>Note: Process max. 2 times the quantity at the same time.</p>	<ul style="list-style-type: none"> ■ Insert stirring whisk. ■ Add all ingredients. ■ Process for 30 seconds at setting 1. ■ Process for 2-3 minutes at setting 6. <p>From 500 g flour:</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Insert kneading hook. ■ Add all ingredients. ■ Process for 30 seconds at setting 1. ■ Process for 3-4 minutes at setting 3.
Yeast dough	<ul style="list-style-type: none"> ■ 500 g flour ■ 1 egg ■ 80 g fat (room temperature) ■ 80 g sugar ■ 200-250 ml lukewarm milk ■ 25 g fresh yeast or 1 tbsp dried yeast ■ Zest of half a lemon ■ 1 pinch salt <p>Note: Process max. 2 times the quantity at the same time.</p>	<ul style="list-style-type: none"> ■ Insert kneading hook. ■ Add all ingredients. ■ Process for 30 seconds at setting 1. ■ Process for 3-6 minutes at setting 3.
Pasta dough	<ul style="list-style-type: none"> ■ 300 g flour ■ 150 g eggs (approx 3) ■ 15-30 ml cold water (as wished) <p>Note: Process max. 1½ times the quantity at the same time.</p>	<ul style="list-style-type: none"> ■ Insert kneading hook. ■ Add all ingredients. ■ Process for 3-5 minutes at setting 3.
Bread dough	<ul style="list-style-type: none"> ■ 1000 g flour 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Insert kneading hook.

Recipe	Ingredients	Processing
	<ul style="list-style-type: none"> ■ 2 tbsp dried yeast ■ 2 tsp salt ■ 660 ml lukewarm water <p>Note: Process max. 1 times the quantity at the same time.</p>	<ul style="list-style-type: none"> ■ Add all ingredients. ■ Process for 30 seconds at setting 1. ■ Process for 4-5 minutes at setting 3.

Troubleshooting

You can rectify minor faults on your appliance yourself. Read the troubleshooting information before contacting after-sales service. This will avoid unnecessary costs.

WARNING

Risk of electric shock!

Incorrect repairs are dangerous.

- ▶ Repairs to the appliance should only be carried out by trained specialist staff.
- ▶ Only use genuine spare parts when repairing the appliance.
- ▶ If the power cord of this appliance is damaged, it must be replaced by the manufacturer, the manufacturer's Customer Service or a similarly qualified person in order to prevent any risk.

Malfunions

Fault	Cause	troubleshooting
The appliance is not working.	The mains plug of the power cord is not plugged in.	▶ Connect the appliance to the power supply.
	The circuit breaker is faulty.	▶ Check the circuit breaker in the fuse box.
	There has been a power cut.	▶ Check whether the lighting in your kitchen or other appliances are working.
Appliance does not start processing.	Rotary switch is set incorrectly.	▶ Set the rotary switch to ○/off before processing.
Appliance does not start processing or switches off during processing.	Swivel arm is not engaged properly or has become detached.	1. Set the rotary switch to ○/off . 2. Move the swivel arm until it engages correctly.
	Bowl is not fitted properly or has become detached.	▶ Turn the bowl anticlockwise as far as possible.

Fault	Cause	troubleshooting
The swivel arm cannot be opened or closed because the tool is jammed in the bowl.	Drive is not in the parked position after a safety system has stopped processing or the power supply has been interrupted.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Set the rotary switch to ○/off. 2. Eliminate the problem that caused the appliance to stop. → <i>"Safety systems", Page 38</i> 3. When the swivel arm is open, remove the tool and close the swivel arm. 4. Set the rotary switch briefly to 1 and then back to ○/off. <p>✓ The drive remains on for a short time until the parked position is reached.</p>

Disposal

Find out here how to dispose of old appliances correctly.

Disposing of old appliance

Valuable raw materials can be re-used by recycling.

1. Unplug the appliance from the mains.
2. Cut through the power cord.
3. Dispose of the appliance in an environmentally friendly manner.



This appliance is labelled in accordance with European Directive 2012/19/EU concerning used electrical and electronic appliances (waste electrical and electronic equipment - WEEE). The guideline determines the framework for the return and recycling of used appliances as applicable throughout the EU.

Customer Service

If you have any queries, are unable to rectify faults on the appliance yourself or if your appliance needs to be repaired, contact Customer Service. You can solve many problems yourself by consulting the information on troubleshooting in these instructions or on our website. If this is not the case, contact our after-sales service. We always find an appropriate solution.

With any warranty claims, we will make sure that your appliance is repaired by trained after-sales technicians using genuine spare parts, including after the manufacturer's warranty has expired.

Function-relevant genuine spare parts according to the corresponding Eco-design Order can be obtained from Customer Service for a period of at least 7 years from the date on which your appliance was placed on the market within the European Economic Area.

Note: Under the terms of the manufacturer's warranty the use of Customer Service is free of charge.

Detailed information on the warranty period and terms of warranty in your country is available from our after-sales service, your retailer or on our website.

If you contact Customer Service, you will require the product number (E-Nr.) and the production number (FD) of your appliance.

The contact details for Customer Service can be found in the Customer Service directory at the end of the manual or on our website.

Product number (E-Nr.) and production number (FD)

You can find the product number (E-Nr.) and the production number (FD) on the appliance's rating plate. Make a note of your appliance's details and the Customer Service telephone number to find them again quickly.

Warranty conditions

You can make warranty claims for your appliance under the following conditions.

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

en Customer Service

must be produced when making any claim under the terms of this guarantee.

Inhoudsopgave

Veiligheid	50	Reiniging en onderhoud	63
Algemene aanwijzingen	50	Reinigingsmiddelen	63
Bestemming van het apparaat	50	Reinigingsoverzicht	63
Inperking van de gebruikers	51	Speciale accessoires	63
Veiligheidsvoorschriften	51	Recepten	64
Materiële schade voorkomen	55	Receptenoverzicht	64
Milieubescherming en besparing	55	Storingen verhelpen	66
Afvoeren van de verpakking	55	Functiestoringen	66
Uitpakken en controleren	55	Afvoeren	68
Apparaat en onderdelen uitpakken	55	Afvoeren van uw oude apparaat	68
Inhoud van de verpakking	55	Servicedienst	68
Apparaat installeren	56	Productnummer (E-nr.) en productienummer (FD)	68
Uw apparaat leren kennen	56	Garantievoorwaarden	68
Apparaat	56		
Draaischakelaar	56		
Lichtring	57		
Draaiarm	57		
Aandrijvingen	57		
Hulpstukken	58		
Symbolen	59		
Parkeerstand	59		
Veiligheidssystemen	59		
Voor het eerste gebruik	60		
Apparaat voorbereiden	60		
De Bediening in essentie	60		
Snoerlengte	60		
Draaiarm bewegen	60		
Kom aanbrengen	60		
Kom verwijderen	60		
Hulpstuk aanbrengen	60		
Hulpstuk verwijderen	61		
Komdeksel aanbrengen	61		
Komdeksel verwijderen	61		
Verwerking	61		
Aandrijvingsbeschermdeksel	63		



Veiligheid

Houd de informatie omtrent veiligheid aan, zodat u het apparaat veilig kunt gebruiken.

Algemene aanwijzingen

Hier vindt u algemene informatie over deze gebruiksaanwijzing.

- Lees deze gebruiksaanwijzing zorgvuldig door. Alleen dan kunt u het apparaat veilig en efficiënt gebruiken.
- Neem de extra gebruiksaanwijzingen van meegeleverd of optioneel toebehoren in acht als u dit gebruikt.
- Deze gebruiksaanwijzing is bestemd voor de gebruiker van het apparaat.
- Neem de veiligheidsvoorschriften en waarschuwingen in acht.
- Bewaar de gebruiksaanwijzing en de productinformatie voor later gebruik of voor volgende eigenaren.
- Controleer het apparaat na het uitpakken. Sluit het apparaat in geval van transportschade niet aan.

Bestemming van het apparaat

Om het apparaat veilig en op de juiste manier te gebruiken dient u de aanwijzingen over het correcte gebruik van het apparaat in acht te nemen.

Gebruik het apparaat uitsluitend:

- volgens deze gebruiksaanwijzing.
- met originele onderdelen en accessoires.
- voor extra toepassingen die in de gebruiksaanwijzingen van meegeleverde of optionele accessoires zijn beschreven.
- voor het roeren, kneden en kloppen van levensmiddelen.
- onder toezicht.
- voor huishoudelijk gebruik en in gesloten ruimtes binnen de huishoudelijke omgeving bij kamertemperatuur.
- voor verwerkingshoeveelheden en -tijden die gebruikelijk zijn in het huishouden.
- tot een hoogte van 2000 m boven zeeniveau.

Koppel het apparaat van de stroomvoorziening los als u:

- het apparaat niet gebruiken.
- geen toezicht op het apparaat houdt.
- het apparaat in elkaar zet.
- het apparaat uit elkaar neemt.
- het apparaat reinigt.
- draaiende onderdelen nadert.
- hulpstukken wisselt.
- met een storing wordt geconfronteerd.

Inperking van de gebruikers

Voorkom risico's voor kinderen en kwetsbare personen.

Dit apparaat mag door personen met verminderde lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke vermogens of gebrek aan ervaring en/of kennis worden gebruikt indien dit onder toezicht gebeurt of indien zij over het veilige gebruik van het apparaat zijn geïnstrueerd en de hieruit voortvloeiende gevaren hebben begrepen.

Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.

Reiniging en onderhoud door de gebruiker mogen niet worden uitgevoerd door kinderen.

Het apparaat mag niet door kinderen worden gebruikt. Kinderen uit de buurt van het apparaat en het aansluitsnoer houden.

Veiligheidsvoorschriften

Neem de veiligheidsvoorschriften in acht.

WAARSCHUWING – Gevaar voor een elektrische schok!

- Een beschadigd apparaat of een beschadigd netsnoer is gevaarlijk.
 - ▶ Nooit een beschadigde apparaat gebruiken.
 - ▶ Nooit een apparaat met gescheurd of gebroken oppervlak gebruiken.
 - ▶ Nooit aan het netsnoer trekken, om het apparaat van het elektriciteitsnet te scheiden. Altijd aan de stekker van het netsnoer trekken.

- ▶ Wanneer het apparaat of het netsnoer is beschadigd, dan direct de stekker van het netsnoer uit het stopcontact halen of de zekering in de meterkast uitschakelen.
- ▶ "Neem contact op met de servicedienst." → *Pagina 68*
- ▶ Alleen daarvoor geschoold vakpersoneel mag reparaties aan het apparaat uitvoeren.
- Ondeskundige installaties zijn gevaarlijk.
 - ▶ Het apparaat uitsluitend aansluiten en gebruiken volgens de gegevens op het typeplaatje.
- Ondeskundige reparaties zijn gevaarlijk.
 - ▶ Alleen daarvoor geschoold vakpersoneel mag reparaties aan het apparaat uitvoeren.
 - ▶ Er mogen uitsluitend originele reserveonderdelen worden gebruikt voor reparatie van het apparaat.
 - ▶ Als het netsnoer van dit apparaat beschadigd raakt, moet het ter vermindering van risico's worden vervangen door de fabrikant, de servicedienst of een andere gekwalificeerde persoon.
- Binnendringend vocht kan tot elektrische schokken leiden.
 - ▶ Nooit het apparaat of het netsnoer in water dompelen of in de vaatwasser plaatsen.
 - ▶ Gebruik het apparaat alleen in gesloten ruimtes.
 - ▶ Stel het apparaat nooit bloot aan grote hitte en vochtigheid.
 - ▶ Geen stoomreiniger of hogedrukreiniger gebruiken om het apparaat te reinigen.
- Een beschadigde isolatie van het netsnoer is gevaarlijk.
 - ▶ Nooit het aansluitsnoer met hete apparaatonderdelen of warmtebronnen in contact brengen.
 - ▶ Nooit het aansluitsnoer met scherpe punten of randen in contact brengen.
 - ▶ Het aansluitsnoer nooit knikken, knellen of veranderen.

WAARSCHUWING – Risico van brand!

Grote hitte kan er toe leiden dat het apparaat en andere delen ontbranden.

- ▶ Het apparaat nooit neerzetten op of in de buurt van hete oppervlakken.

⚠ WAARSCHUWING – Gevaar voor letsel!

- Roterende aandrijvingen, hulpstukken of toebehoren kunnen letsel veroorzaken.
 - ▶ De handen, het haar, de kleding en andere voorwerpen uit de buurt van roterende delen houden.
 - ▶ De hulpstukken en toebehoren alleen bij stilstand van de aandrijving en uit het stopcontact verwijderde stekker aanbrengen en verwijderen.
 - ▶ Voor het verwisselen van hulpstukken of het reinigen het apparaat uitschakelen en de stekker uit het stopcontact verwijderen.
 - ▶ De hulpstukken alleen gebruiken als de kom is geplaatst, het deksel is aangebracht en het aandrijvingsbeschermdeksel is geplaatst.
 - ▶ De draaiarm nooit tijdens de verwerking openen.
- In geval van beschadigde onderdelen kan het gebruik van het apparaat tot letsel leiden.
 - ▶ Onderdelen die herkenbare barsten of andere beschadigingen vertonen of niet goed zitten, door originele reserveonderdelen vervangen.

⚠ WAARSCHUWING – Gevaar voor kneuzingen!

Uw handen en vingers kunnen klem komen te zitten.

- ▶ Tijdens het omlaagbewegen van de draaiarm niet in de kom grijpen.

⚠ WAARSCHUWING – Verstikkingsgevaar!

- Kinderen kunnen verpakkingsmateriaal over het hoofd trekken en hierin verstrikt raken en stikken.
 - ▶ Verpakkingsmateriaal uit de buurt van kinderen houden.
 - ▶ Laat kinderen niet met verpakkingsmateriaal spelen.
- Kinderen kunnen kleine onderdelen inademen of inslikken en hierdoor stikken.
 - ▶ Kleine onderdelen uit de buurt van kinderen houden.
 - ▶ Kinderen niet met kleine onderdelen laten spelen.

 **WAARSCHUWING – Gezondheidsrisico!**

Verontreinigingen aan de oppervlakken kunnen de gezondheid schaden.

- ▶ De reinigingsinstructies in acht nemen.
- ▶ Oppervlakken die met voedingsmiddelen in contact komen, voor elk gebruik reinigen.

Materiële schade voorkomen

Ter voorkoming van materiële schade, aan het apparaat, de accessoires of keukenvoorwerpen dient u de aanwijzingen in acht te nemen.

LET OP!

- Een ondeskundig gebruik kan tot materiële schade leiden.
 - ▶ Gebruik nooit verschillende aandrijvingen tegelijkertijd.
 - ▶ Het apparaat nooit langer dan noodzakelijk laten werken.
 - ▶ Het apparaat nooit onbelast laten draaien.
 - ▶ Originele onderdelen en toebehoren nooit voor andere apparaten gebruiken.
 - ▶ De maximale verwerkingshoeveelheden in acht nemen.
 - ▶ Geen vreemde voorwerpen in de kom opbergen.
- Tijdens de werking komt warme afvoerlucht van achteren uit het luchtafvoerrooster. Geblokkeerde afvoerlucht kan tot oververhitting van het apparaat leiden.
 - ▶ Bij de plaatsing van het apparaat voldoende afstand tot de wand, gevoelige oppervlakken en apparaten aanhouden.

Milieubescherming en besparing

Bescherm het milieu door het apparaat op een hulpbronnenbesparende manier te gebruiken en herbruikbare materialen op de juiste manier af te voeren.

Afvoeren van de verpakking

De verpakkingsmaterialen zijn milieuvriendelijk en kunnen worden hergebruikt.

- ▶ De afzonderlijke componenten op soort gescheiden afvoeren.

Bij uw dealer en uw gemeente- of deelraadskantoor kunt u informatie verkrijgen over de actuele afvoer-methoden.

Uitpakken en controleren

Hier wordt beschreven waarop u bij het uitpakken moet letten.

Apparaat en onderdelen uitpakken

1. Het apparaat uit de verpakking nemen.
2. Alle verdere onderdelen en de begeleidende documenten uit de verpakking nemen en gereed leggen.
3. Verwijder het aanwezige verpakkingsmateriaal.
4. Verwijder alle stickers en folie.

Inhoud van de verpakking

Controleer na het uitpakken alle onderdelen op transportschade en de volledigheid van de levering.

Aanwijzing Afhankelijk van de uitrusting wordt het apparaat met extra toebehoren geleverd. Neem de gebruiksaanwijzingen van de extra meegeleverde toebehoren uit de verpakking.

→ Afb. **1**

A Basisapparaat met mengkom

B Deksel met geïntegreerde vulschacht

¹ Afhankelijk van het model

C	Roergarde ¹
D	Klopgarde ¹
E	Roergarde 'Profi Flexi' ¹
F	Professionele garde ¹
G	Kneedhaak
H	Opbergetui
I	Begeleidende documenten

¹ Afhankelijk van het model

Apparaat installeren

WAARSCHUWING **Risico van brand!**

Sterke hitte kan ertoe leiden dat het apparaat en de hulpstukken in brand vliegen.

- ▶ Het apparaat nooit neerzetten op of in de buurt van hete oppervlakken.

LET OP!

Tijdens de werking komt warme afvoerlucht van achteren uit het luchtafvoerrooster. Geblokkeerde afvoerlucht kan tot oververhitting van het apparaat leiden.

- ▶ Bij de plaatsing van het apparaat voldoende afstand tot de wand, gevoelige oppervlakken en apparaten aanhouden.

1. Het apparaat op een stabiel, horizontaal, schoon en glad werkvlak neerzetten.

2. Het aansluitsnoer er tot de benodigde lengte uittrekken.
→ "Snoerlengte", Pagina 60

De stekker niet in het stopcontact steken.

Uw apparaat leren kennen

Lees meer over de onderdelen van uw apparaat.

Apparaat

Hier vindt u een overzicht van de onderdelen van uw apparaat.

→ Afb. 

1	Roestvrijstalen mengkom
2	Deksel met geïntegreerde vulschacht
3	Ontgrendelknop voor zwenkarm
4	Draaiarm
5	Draaischakelaar
6	Beschermdeksel voor aandrijving 2
7	Aandrijving 2
8	Beschermdeksel voor aandrijving 3
9	Aandrijving 3
10	Luchtafvoerrooster
11	Uitsparingen voor de kom
12	Hoofdaandrijving
13	Kabelvak

Draaischakelaar

Met de draaischakelaar start en stopt u de verwerking en kiest u de snelheid.

Symbol	Functie
O/off	Verwerking stoppen.
1	Ingrediënten op een lage snelheid verwerken.
7	Ingrediënten op de hoogste snelheid verwerken.

Symbol	Functie
M	Ingrediënten kort op de hoogste snelheid verwerken. → "Momentschakeling gebruiken", Pagina 62

Lichtring

De lichtring van de draaischakelaar informeert u over de bedrijfstoestand van uw apparaat.

Indicatie	Status
De lichtring brandt en de verwerking is bezig.	Het apparaat werkt goed.
De lichtring brandt niet en de verwerking kan niet worden gestart.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Het apparaat heeft geen stroomvoorziening. ■ Er is een fout in het apparaat aanwezig.
De lichtring knippert en de verwerking kan niet worden gestart of voortgezet.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Er is een veiligheidssysteem is geactiveerd. ■ Er is een fout in het apparaat aanwezig.

Tip: Meer informatie vindt u hier:
→ "Veiligheidssystemen", Pagina 59
→ "Storingen verhelpen", Pagina 66

Draaiarm

De draaiarm kan worden versteld en in verschillende standen worden vastgezet.

Wanneer de ontgrendelknop wordt ingedrukt, kan de draaiarm in de gewenste stand worden gezet.

→ "Draaiarm bewegen", Pagina 60

Aanwijzing De draaiarm beschikt over de functie EasyArm Lift. Deze functie helpt bij de beweging van de draaiarm naar boven.

Draaiarmstanden

Hier vindt u een overzicht van de standen van de draaiarm.

Positie	Gebruik
Stand 1 	Draaiarm is gesloten. <ul style="list-style-type: none"> ■ Ingrediënten verwerken met de hulpstukken. ■ Accessoire aan de hoofdaandrijving gebruiken, bijv. Ijsbereider. ■ Accessoire aan de aandrijving 2 gebruiken, bijv. Continue rasp- en snijapparaat
Stand 2 	Draaiarm is geopend. <ul style="list-style-type: none"> ■ Kom plaatsen of verwijderen. ■ Hulpstuk aanbrengen of verwijderen. ■ Ingrediënten in de kom doen.
Stand 3 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Accessoire op de hoofdaandrijving gebruiken, bijv. Vleeswolf. ■ Accessoire op de aandrijving 3 gebruiken, bijv. Mixeropzetstuk.

Aandrijvingen

Uw apparaat is uitgerust met verschillende aandrijvingen die speciaal op de hulpstukken en toebehoren zijn afgestemd.

Aanwijzing De aandrijvingen 2 en 3 zijn afgedekt met beschermdeksels.
→ "Aandrijvingsbeschermdeksel", Pagina 63

Overzicht van de aandrijvingen

Hier vindt u een overzicht van de aandrijvingen en hun gebruiksdoel.

Aandrijving	Gebruik
Hoofdaandrijving	Voor de hulpstukken en voor accessoires, bijvoorbeeld: <ul style="list-style-type: none"> ■ Vleeswolf ■ Pasta-voorzetstuk ■ Ijsbereider

Aandrijving Gebruik



Aandrijving 2

- Voor accessoires, bijv.:
- Continue rasp- en snijapparaat
 - Citruspers



Aandrijving 3

- Voor accessoires, bijv.:
- Glazen mixeropzetstuk
 - Kunststof mixeropzetstuk
 - Multi-fijnmaakset



Hulpstukken

Hier worden de belangrijkste aspecten van de verschillende hulpstukken beschreven.

De kneedhaak is voorzien van een afneembare beschermkap om de aandrijving te beschermen tegen verontreinigingen.

Overzicht van de hulpstukken

Gebruik het juiste hulpstuk voor de betreffende toepassing.

Hulpstuk Gebruik



- Kneedhaak
- Zware deegsoorten kneden, bijv. gistdeeg.
 - Ingrediënten mengen, die niet fijn gemaakt mogen worden, bijv. rozijnen, chocolaatjes.



- Roergarde¹
- Levensmiddelen roeren, bijv. roerdeeg of mousse.
 - Levensmiddelen mengen, bijv. geklopt eiwit, room of rozijnen.

¹ Afhankelijk van het model

Hulpstuk Gebruik



- Roergarde 'Profi Flexi'¹
- Levensmiddelen roeren, bijv. roerdeeg of mousse.
 - Levensmiddelen mengen, bijv. geklopt eiwit, room of rozijnen.



- Professionele garde¹
- Eiwit en room kloppen.
 - Lichte deegsoorten roeren, bijv. biscuitdeeg.



- Klopgarde¹
- Eiwit en room kloppen.
 - Lichte deegsoorten roeren, bijv. biscuitdeeg.

¹ Afhankelijk van het model

Fijnafstelling van professionele garde

Corrigeer met de fijnafstelling de afstand tussen de kom en professionele garde.

Aanwijzing De professionele garde is in de fabriek zo afgesteld dat de ingrediënten optimaal met elkaar worden vermengd.

Afstelling van hulpstuk corrigeren

LET OP!

Het apparaat en de hulpstukken kunnen door een onjuiste afstelling van een hulpstuk worden beschadigd.

- ▶ Nooit een hulpstuk gebruiken dat de kom aanraakt.

Voorwaarden

- De stekker is niet op het stopcontact aangesloten.
- De draaiarm is geopend.
- De professionele garde is aangebracht.
- De kom is aangebracht.

1. De garde met één hand aan het onderstuk vasthouden en de controer met een steeksleutel met de klok mee losdraaien.
→ Afb. **3**
 2. Het hulpstuk draaien om de afstand te veranderen.
→ Afb. **4**
De waarden in de tabel in acht nemen:
- | Instelling | Afstand |
|---------------------------|-------------|
| Optimale instelling | 3 mm |
| Eén slag met de klok mee | 1 mm meer |
| Eén slag tegen de klok in | 1 mm minder |
3. De ontgrendelknop indrukken en de draaiarm omlaag drukken tot deze vastklikt.
 4. De instelling controleren.
 5. De ontgrendelknop indrukken en de draaiarm omhoog bewegen tot deze vastklikt.
 6. De garde met één hand aan het onderstuk vasthouden en de controer met een steeksleutel tegen de klok in vastdraaien.

Symbolen

Hier vindt u een overzicht van de symbolen op uw apparaat.

Symbool	Beschrijving
	Markering op het beschermdeksel voor aandrijving 2.
	Plaatsingsmarkering op het beschermdeksel voor aandrijving 3.
	Positiemarkering op aandrijving 3.

Parkeerstand

Uw apparaat is voorzien van een automatische parkeerstand.

Na het uitschakelen bewegen de aandrijvingen nog enkele seconden tot de correcte parkeerstand is bereikt.

Aanwijzing De draaiarm kan met een hulpstuk eraan alleen worden geopend of gesloten als de aandrijving in de correcte parkeerstand staat.

Een verkeerde parkeerstand kan de volgende oorzaken hebben:

- De stroomvoorziening is tijdens de verwerking onderbroken.
- De veiligheidssysteem heeft de verwerking beëindigd.
- Tijdens de verwerking is de draaiarm losgegaan of de ontgrendelknop voor de draaiarm is ingedrukt.

Tip: Een verkeerde parkeerstand kunt u gemakkelijk zelf corrigeren.
→ "Storingen verhelpen", Pagina 66

Veiligheidssystemen

Hier vindt u een overzicht van de veiligheidssystemen van uw apparaat.

Inschakelbeveiliging

De inschakelbeveiliging voorkomt dat uw apparaat ongewild wordt ingeschakeld.

Het apparaat kan alleen worden ingeschakeld en bediend wanneer

- de draaiarm is stand 1 is vastgekliekt en de kom of een toebehoren is aangebracht, bijv. IJsbereider.
- de draaiarm is stand 3 is vastgekliekt en op de aandrijving 3 van het beschermdeksel of een toebehoren is aangebracht.

Beveiliging tegen opnieuw inschakelen

De beveiliging tegen opnieuw inschakelen voorkomt dat het apparaat de verwerking na een stroomuitval automatisch start.

nl Voor het eerste gebruik

Het apparaat wordt na een stroomuitval weer ingeschakeld. De verwerking kan pas weer worden gestart nadat de draaischakelaar op **O/off** is gezet.

Overbelastingsbeveiliging

De overbelastingsbeveiliging voorkomt dat de motor en andere onderdelen door een te hoge belasting worden beschadigd.

De motor wordt uitgeschakeld wanneer

- er een te grote hoeveelheid wordt verwerkt.
- het hulpstuk of een accessoire geblokkeerd raakt.

Voor het eerste gebruik

Bereid het apparaat voor voor het gebruik.

Apparaat voorbereiden

1. De ontgrendelknop indrukken en de draaiarm omhoog bewegen tot deze vastklikt.
→ *"Draaiarm bewegen", Pagina 60*
2. De kom met de klok mee draaien en verwijderen.
→ *"Kom verwijderen", Pagina 60*
3. Alle onderdelen die met levensmiddelen in aanraking komen voor het eerste gebruik reinigen.
→ *"Reiniging en onderhoud", Pagina 63*
4. De gereinigde en gedroogde onderdelen gereed leggen voor het gebruik.

De Bediening in essentie

Hier wordt de bediening van het apparaat in essentie beschreven.

Snoerlengte

Stel de lengte van het aansluitsnoer naar behoefte in.

Snoerlengte met het snoeropbergvak instellen

1. Het aansluitsnoer er tot de benodigde lengte uittrekken.
2. Het snoer in het snoeropbergvak schuiven om de snoerlengte te verkorten.

Draaiarm bewegen

1. De ontgrendelknop indrukken en de draaiarm omhoog bewegen tot deze vastklikt.
→ Afb. **6**
- ✓ De draaiarm is in stand 2 vastgezet.
2. De ontgrendelknop indrukken en de draaiarm omlaag bewegen tot deze in de verticale stand vastklikt.
→ Afb. **6**
- ✓ De draaiarm is in stand 3 vastgezet.


Kom aanbrengen

1. De kom op het basisapparaat plaatsen.
→ Afb. **7**
Op de uitsparingen op het basisapparaat letten.
2. De kom tegen de klok in draaien tot deze vastklikt.
→ Afb. **8**

Kom verwijderen

- ▶ De kom met de klok mee draaien en verwijderen.
→ Afb. **9**

Hulpstuk aanbrengen

1. Het benodigde hulpstuk selecteren.
→ "Overzicht van de hulpstukken", Pagina 58
2. Het hulpstuk in de hoofdaandrijving drukken tot het vastklikt.
→ Afb. **10**
3. Voor het plaatsen van de kneedhaak:
 - Kneedhaak met aangebrachte beschermkap in de hoofdaandrijving steken.
 - Beschermkap draaien tot de kneedhaak volledig kan worden vastgeklikt.
 → Afb. **11**
 De beschermkap  moet de hoofdaandrijving volledig afdekken.

Hulpstuk verwijderen

- ▶ Het hulpstuk volledig uit de aandrijving trekken.
→ Afb. **12**

Komdeksel aanbrengen

Voorwaarden

- Het gewenste hulpstuk is aangebracht.
 - De kom is aangebracht.
 - De draaiarm is gesloten.
1. De ontgrendelknop indrukken, de draaiarm iets omhoog tillen en vasthouden.
→ Afb. **13**
 2. Het deksel aan de voorzijde iets optillen, volledig op de kom schuiven en neerlaten.
→ Afb. **14**
De vulopening moet naar voren wijzen.
 3. De draaiarm omlaag drukken tot deze vastklikt.
→ Afb. **15**

Komdeksel verwijderen

1. De ontgrendelknop indrukken, de draaiarm iets omhoog tillen en vasthouden.
2. Het deksel aan de voorzijde iets optillen en er naar voren uittrekken.
3. De draaiarm omhoog drukken tot deze vastklikt.

Verwerking

Hier worden de belangrijkste aspecten van de verwerking van levensmiddelen beschreven.

Snelheidsadviezen

Houd u aan de snelheidsadviezen om optimale resultaten te bereiken.

Instelling	Gebruik
1-2	Ingrediënten roeren en mengen.
3	Zware deegsoorten kneden, bijv. gistdeeg.
5-7	Ingrediënten kloppen en roeren, bijv. slagroom.
M	Ingrediënten kort op de hoogste snelheid kloppen en roeren. → "Momentschakeling gebruiken", Pagina 62

Ingrediënten met de hulpstukken verwerken

WAARSCHUWING **Gevaar voor letsel!**

Roterende aandrijvingen, hulpstukken of toebehoren kunnen letsel veroorzaken.

- ▶ De handen, het haar, de kleding en andere voorwerpen uit de buurt van roterende delen houden.

nl De Bediening in essentie

- ▶ De hulpstukken en toebehoren alleen bij stilstand van de aandrijving en uit het stopcontact verwijderde stekker aanbrengen en verwijderen.
- ▶ Voor het verwisselen van hulpstukken of het reinigen het apparaat uitschakelen en de stekker uit het stopcontact verwijderen.
- ▶ De hulpstukken alleen gebruiken als de kom is geplaatst, het deksel is aangebracht en het aandrijvingsbeschermdoeksel is geplaatst.
- ▶ De draaiarm nooit tijdens de verwerking openen.

Voorwaarden

- De kom is aangebracht.
 - Het benodigde hulpstuk is aangebracht.
1. De ingrediënten in de kom doen.
 2. De ontgrendelknop indrukken en de draaiarm omlaag drukken tot deze vastklikt.
 3. Het komdeksel erop zetten.
→ "Komdeksel aanbrengen",
Pagina 61
 4. De stekker in het stopcontact stekken.
 5. De draaischakelaar weer op de gewenste snelheid zetten.
→ Afb. 16
 6. De ingrediënten zo lang verwerken tot het gewenste resultaat is bereikt.
 7. De draaischakelaar op O/off zetten.
→ Afb. 17
Wachten tot het apparaat stilstaat.
 8. De stekker uit het stopcontact halen.

Tips

- U kunt de snelheid tijdens de verwerking op elk moment wijzigen of de verwerking onderbreken.

- Reinig direct na gebruik alle onderdelen reinigen om het vastkoeken van resten te voorkomen.

Ingrediënten toevoegen

1. Tijdens de verwerking de ingrediënten voorzichtig via de vulopening in het deksel toevoegen.
→ Afb. 18
2. Voor het toevoegen van grotere hoeveelheden ingrediënten de draaischakelaar op O/off zetten. Wachten tot het apparaat stilstaat.
3. Het komdeksel eraf halen.
→ "Komdeksel verwijderen",
Pagina 61
4. De ingrediënten in de kom doen.
5. Het komdeksel erop zetten.
→ "Komdeksel aanbrengen",
Pagina 61
6. De ingrediënten zo lang verwerken tot het gewenste resultaat is bereikt.

Momentschakeling gebruiken

1. De draaischakelaar op M draaien en vasthouden.
→ Afb. 19
- ✓ De ingrediënten worden op de hoogste snelheid verwerkt.
2. De draaischakelaar loslaten.
→ Afb. 20
- ✓ De draaischakelaar springt op O/off.
- ✓ De verwerking wordt gestopt en de aandrijvingen gaan naar de parkeerstand.

Tip


De momentschakeling is bijzonder geschikt voor het gebruik van de volgende toebehoren:

- Glazen mixeropzetstuk
- Multi-fijnmaakset
- Multimixer-opzetstuk




Aandrijvingsbeschermdoeksel

Verwijder het beschermdoeksel om toebehoren op de aandrijving 2 of 3 te gebruiken.

Aandrijvingsbeschermdoeksel verwijderen

1. Het beschermdoeksel van aandrijving 2 bij de markering  naar beneden duwen en eraf halen.
→ Afb. **21**
2. Het beschermdoeksel voor aandrijving 3 omhoog trekken en eraf halen.
→ Afb. **22**

Aandrijvingsbeschermdoeksel aanbrengen

1. Het beschermdoeksel voor aandrijving 2 met de markering  naar achteren uitlijnen, erop zetten en vastdrukken.
→ Afb. **23**
2. Het beschermdoeksel voor aandrijving 3 erop zetten en vastdrukken.
→ Afb. **24**
De markeringen  en  moeten ten opzichte van elkaar zijn uitgelijnd.

Aanwijzing Sluit niet gebruikte aandrijvingen altijd met de beschermdoeksel.

Reiniging en onderhoud

Reinig en onderhoud uw apparaat zorgvuldig om er voor te zorgen dat het lang goed blijft werken.

Reinigingsmiddelen

In het navolgende leert u welke reinigingsmiddelen geschikt zijn voor het apparaat.

LET OP!

Het apparaat kan worden beschadigd bij gebruik van ongeschikte reinigingsmiddelen of een ondeskundige reiniging.

- ▶ Gebruik geen reinigingsmiddelen die alcohol of spiritus bevatten.
- ▶ Gebruik geen scherpe, puntige of metalen voorwerpen.
- ▶ Gebruik geen schurende doeken of schurende reinigingsmiddelen.

Reinigingsoverzicht

In dit overzicht wordt aangegeven hoe u het apparaat en de verdere onderdelen het beste kunt reinigen.

→ Afb. **25**

Tip: Aan de kunststof onderdelen kunnen verkleuringen optreden, bijvoorbeeld bij de verwerking van wortel. Verwijder de verkleuringen met een zachte doek en een paar druppels spijsolie.

Speciale accessoires

Accessoires kunt u kopen bij de servicedienst, in de vakhandel of op internet. Gebruik alleen originele accessoires, omdat deze precies op uw apparaat zijn afgestemd.

"Voor de verschillende apparaten zijn specifieke accessoires beschikbaar. Geef bij de aankoop altijd de precieze aanduiding (E-Nr.) van uw apparaat op." → *Pagina 68*

Welke accessoires beschikbaar zijn voor uw apparaat, kunt u in onze catalogus, in de online-shop of bij de servicedienst te weten komen.

www.bosch-home.com

Recepten

Hier vindt u verschillende recepten die speciaal voor uw apparaat zijn ontwikkeld.

Tip: Houd u voor optimale resultaten aan de opgegeven maximale verwerkingshoeveelheden.

Receptenoverzicht

In dit overzicht vindt u de ingrediënten en verwerkingsstappen voor verschillende recepten.

Recept	Ingrediënten:	Verwerking
Slagroom	100-600 g room	<ul style="list-style-type: none"> ■ Klopgarde plaatsen. ■ Room erin doen. ■ 1½-4 minuten op stand 7 verwerken.
Eiwit	1-8 eiwit (kamertemperatuur)	<ul style="list-style-type: none"> ■ Klopgarde plaatsen. ■ Eiwit toevoegen. ■ 4-6 minuten op stand 7 verwerken.
Biscuitdeeg	<ul style="list-style-type: none"> ■ 2 eieren ■ 2-3 eetlepels warm water ■ 100 g suiker ■ 1 eetlepel vanillesuiker ■ 70 g bloem (gezeefd) ■ 70 g zetmeel ■ Bakpoeder (naar wens) <p>Aanwijzing Maximaal 2 keer deze hoeveelheid tegelijk verwerken.</p>	<ul style="list-style-type: none"> ■ Klopgarde plaatsen. ■ Alle ingrediënten behalve de bloem en het zetmeel toevoegen. ■ 4-6 minuten op stand 7 verwerken. ■ Op stand 1 zetten. ■ Binnen 30-60 seconden de bloem en het zetmeel toevoegen.
Roerdeeg	<ul style="list-style-type: none"> ■ 6 eieren ■ 500 g suiker ■ 1 snufje zout ■ 2 eetlepel vanillesuiker of geraspte schil van een halve citroen ■ 500 g boter of margarine (kamertemperatuur) ■ 1000 g bloem ■ 15 g bakpoeder ■ 250 ml melk <p>Aanwijzing Maximaal 1 keer deze hoeveelheid tegelijk verwerken.</p>	<ul style="list-style-type: none"> ■ Roergarde plaatsen. ■ Eieren, zout, suiker en vanillesuiker of geraspte citroenschil in de kom doen. ■ 10 seconden op stand 1 verwerken. ■ Daarna 2 minuten op stand 5 verwerken. ■ Boter toevoegen en 60 seconden op stand 3 verwerken. ■ Bloem en bakpoeder toevoegen en 2 minuten op stand 1 verwerken. ■ Op stand 3 zetten. ■ Binnen 2 minuten de melk toevoegen.

Recept	Ingrediënten:	Verwerking
Zandtaartdeeg	<ul style="list-style-type: none"> ■ 125 g boter ■ 100-125 g suiker ■ 1 ei ■ 1 snufje zout ■ wat vanillesuiker of geraspte citroenschil ■ 250 g bloem ■ Bakpoeder (naar wens) <p>Aanwijzing Maximaal 2 keer deze hoeveelheid tegelijk verwerken.</p>	<ul style="list-style-type: none"> ■ Roergarde plaatsen. ■ Alle ingrediënten erin doen. ■ 30 seconden op stand 1 verwerken. ■ 2-3 minuten op stand 6 verwerken. <p>Bij meer dan 500 g bloem:</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Kneedhaak plaatsen. ■ Alle ingrediënten erin doen. ■ 30 seconden op stand 1 verwerken. ■ 3-4 minuten op stand 3 verwerken.
Gistdeeg	<ul style="list-style-type: none"> ■ 500 g bloem ■ 1 ei ■ 80 g vet (kamertemperatuur) ■ 80 g suiker ■ 200-250 ml lauwe melk ■ 25 g verse gist of 1 el droge gist. ■ geraspte schil van een halve citroen ■ 1 snufje zout <p>Aanwijzing Maximaal 2 keer deze hoeveelheid tegelijk verwerken.</p>	<ul style="list-style-type: none"> ■ Kneedhaak plaatsen. ■ Alle ingrediënten erin doen. ■ 30 seconden op stand 1 verwerken. ■ 3-6 minuten op stand 3 verwerken.
Pastadeeg	<ul style="list-style-type: none"> ■ 300 g bloem ■ 150 g eieren (ca. 3 stuks) ■ 15-30 ml koud water (naar wens) <p>Aanwijzing Maximaal 1½ keer deze hoeveelheid tegelijk verwerken.</p>	<ul style="list-style-type: none"> ■ Kneedhaak plaatsen. ■ Alle ingrediënten erin doen. ■ 3-5 minuten op stand 3 verwerken.
Brooddeeg	<ul style="list-style-type: none"> ■ 1000 g bloem ■ 2 el droge gist ■ 2 theelepels zout ■ 660 ml lauwwater <p>Aanwijzing Maximaal 1 keer deze hoeveelheid tegelijk verwerken.</p>	<ul style="list-style-type: none"> ■ Kneedhaak plaatsen. ■ Alle ingrediënten erin doen. ■ 30 seconden op stand 1 verwerken. ■ 4-5 minuten op stand 3 verwerken.

Storingen verhelpen

Kleinere storingen aan het apparaat kunt u zelf verhelpen. Raadpleeg voordat u contact opneemt met de klantenservice de informatie over het verhelpen van storingen. Zo voorkomt u onnodige kosten.

WAARSCHUWING

Gevaar voor een elektrische schok!

Ondeskundige reparaties zijn gevaarlijk.

- ▶ Alleen daarvoor geschoold vakpersoneel mag reparaties aan het apparaat uitvoeren.
- ▶ Er mogen uitsluitend originele reserveonderdelen worden gebruikt voor reparatie van het apparaat.
- ▶ Als het netsnoer van dit apparaat beschadigd raakt, moet het ter vermindering van risico's worden vervangen door de fabrikant, de servicedienst of een andere gekwalificeerde persoon.

Functiestoringen

Storing	Oorzaak	Verhelpen van storingen
Apparaat werkt niet.	Netstekker van de stroomkabel is niet ingestoken.	▶ Apparaat aansluiten op het elektriciteitsnet.
	Zekering is defect.	▶ Controleer de zekering in de meterkast.
	Stroomvoorziening is uitgevallen.	▶ Controleer of de verlichting van de binnenruimte of andere apparaten functioneren.
Apparaat start de verwerking niet.	Draaischakelaar is onjuist ingesteld.	▶ Zet de draaischakelaar voor de verwerking op O/off .
Apparaat start de verwerking niet of schakelt tijdens de verwerking uit.	Draaiarm is niet correct vastgeklikt of is losgeraakt.	1. Zet de draaischakelaar op O/off . 2. Beweeg de draaiarm tot deze correct vastklikt.
	Kom is niet correct aangebracht of is losgeraakt.	▶ Draai de kom tegen de klok in tot aan de aanslag.

Storing	Oorzaak	Verhelpen van storingen
Draaiarm kan niet worden geopend of gesloten, omdat het hulpstuk aan de kom klemt.	Aandrijving staat niet in de parkeerstand, nadat een veiligheidssysteem de verwerking heeft gestopt of de stroomvoorziening was onderbroken.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Zet de draaischakelaar op O/off. 2. Neem de oorzaak weg die ertoe heeft geleid dat het apparaat is gestopt. → "<i>Veiligheidssystemen</i>", <i>Pagina 59</i> 3. Wanneer de draaiarm is geopend, haal het hulpstuk er dan uit en sluit de draaiarm. 4. Zet de draaischakelaar even op 1 en dan weer op O/off. <p>✓ De aandrijving blijft korte tijd draaien tot de parkeerstand is bereikt.</p>

Afvoeren

Wij leggen u hier uit hoe u afgedankte apparaten op de juiste manier afvoert.

Afvoeren van uw oude apparaat

Door een milieuvriendelijke afvoer kunnen waardevolle grondstoffen opnieuw worden gebruikt.

1. De stekker van het netsnoer uit het stopcontact trekken.
2. Het netsnoer doorknippen.
3. Het apparaat milieuvriendelijk afvoeren.



Dit apparaat is gekenmerkt in overeenstemming met de Europese richtlijn 2012/19/EU betreffende afgedankte elektrische en elektronische apparatuur (waste electrical and electronic equipment - WEEE). De richtlijn geeft het kader aan voor de in de EU geldige terugnemering en verwerking van oude apparaten.

ServiceDienst

Als u vragen hebt, een storing aan het apparaat niet zelf kunt verhelpen of als het apparaat moet worden gerepareerd, neem dan contact op met onze servicedienst.

Veel problemen kunt u via de informatie voor het verhelpen van storingen in deze gebruiksaanwijzing of op onze website zelf verhelpen. Als dit niet het geval is, neem dan contact op met onze servicedienst.

Wij vinden altijd een passende oplossing.

We zorgen ervoor dat het apparaat zowel binnen de garantieperiode als na het verstrijken van de fabrieksgarantie met originele reserveonderdelen door geschoolde servicetechnici wordt gerepareerd.

Originele vervangende onderdelen die relevant zijn voor de werking in overeenstemming met de desbetreffende Ecodesign-verordening kunt u voor de duur van ten minste 7 jaar vanaf het moment van in de handel brengen van het apparaat binnen de Europese Economische Ruimte bij onze servicedienst verkrijgen.

Aanwijzing Het inschakelen van de servicedienst in het kader van de fabrieksgarantievoorwaarden is gratis.

Gedetailleerde informatie over de garantieperiode en garantievoorwaarden in uw land kunt u opvragen bij onze servicedienst, uw dealer of op onze website.

Als u contact opneemt met de servicedienst, hebt u het productnummer (E-Nr.) en het productnummer (FD) van het apparaat nodig.

De contactgegevens van de servicedienst vindt u in de servicedienstlijst aan het einde van de gebruiksaanwijzing of op onze website.

Productnummer (E-nr.) en productnummer (FD)

Het productnummer (E-Nr.) en het productnummer (FD) vindt u op het typeplaatje van het apparaat.

Om uw apparaatgegevens en de servicedienst-telefoonnummers snel terug te kunnen vinden, kunt u de gegevens noteren.

Garantievoorwaarden

U heeft voor het apparaat recht op garantie volgens de volgende voorwaarden.

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

Service world-wide

Central Service Contacts

AT Österreich, Austria
BSH Hausgeräte Gesellschaft mbH
Werkskundendienst für Hausgeräte
Quellenstrasse 2a
1100 Wien
Online Reparaturannahme, Ersatzteile und
Zubehör und viele weitere Infos unter:
www.bosch-home.at
Reparaturservice, Ersatzteile & Zubehör,
Produktinformationen Tel.: 0810 550
511*
<mailto:vie-stoerungsannahme@bshg.com>
*Wir sind an 365 Tagen von 07:00 bis
22:00 Uhr für Sie erreichbar.

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

BE Belgique, België, Belgium
BSH Home Appliances S.A. - N.V.
Avenue du Laerbeek 74 Laarbeeklaan 74
1090 Bruxelles - Brussel
Tel.: 02 475 70 01
<mailto:bru-repairs@bshg.com>
www.bosch-home.be

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

DE Deutschland, Germany
BSH Hausgeräte Service GmbH
Zentralwerkstatt für kleine Hausgeräte
Trautskirchener Strasse 6-8
90431 Nürnberg
Online Auftragsstatus, Filterbeutel-Konfig-
urator und viele weitere Infos unter:
www.bosch-home.com
Reparaturservice, Ersatzteile & Zubehör,
Produkt-Informationen: Tel.: 0911 70
440 040
<mailto:cp-servicecenter@bshg.com>

FR France
BSH Electroménager S.A.S.
26 ave Michelet - CS 90045
93582 SAINT-OUEN cedex
Service interventions à domicile: 0 140
101 100
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
*(Service 0,40 €/ min + prix appel)

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.

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

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

LU Luxembourg
BSH électroménagers S.A.
13-15, ZI Breedeweues
1259 Senningerberg
Tel.: 26349 811
Reparaturen: lux-repair@bshg.com
Ersatzteile: lux-spare@bshg.com
www.bosch-home.com/lu

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

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

NZ New Zealand
BSH Home Appliances Ltd.
Level 3, Air NZ Building, Smales Farm
Business Park, 74 Taharoto Road, Taka-
puna
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)

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)

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



Thank you for buying a Bosch Home Appliance!

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

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

Free and easy registration – also on mobile phones:

www.bosch-home.com/welcome

BOSCH
HOME APPLIANCES
SERVICE

Looking for help? You'll find it here.

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

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

www.bosch-home.com/service

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

Robert Bosch Hausgeräte GmbH

Carl-Wery-Straße 34

81739 München

GERMANY

www.bosch-home.com



8001192293 (000610)

de, en, nl