



BOSCH



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

Ergo**Mixx** Handmixer

MFQ4..DE

[de]

Gebrauchsanleitung

Handmixer

2

Technische Daten.....	3
Bestimmungsgemäße Verwendung	4
Sicherheitshinweise.....	5
Sachgemäßer Gebrauch	5
Vor dem ersten Gebrauch.....	7
Gerätebeschreibung	8
Sonderzubehör und Ersatzteile.....	9
Grundgerätbeschreibung.....	10
Rührbesen und Knethaken verwenden	11
Schnellmixstab verwenden	14
Universalzerkleinerer verwenden	16
Beispielrezept	19
Anwendungsbeispiele	20
Reinigung und Pflege.....	21
Störungsbehebung.....	22
Entsorgung.....	22
Kundendienst.....	23

Technische Daten

Anschlussspannung 220-240 V~

Netzfrequenz 50/60 Hz

Leistungsaufnahme

MFQ4075DE 550 W

MFQ4835DE 575 W

MFQ4885DE 575 W

Gerätehöhe 142 mm

Gerätebreite 200 mm

Gerätetiefe 75 mm

Gewicht betriebsbereit 0,9 kg

Bestimmungsgemäße Verwendung

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihres neuen Gerätes aus dem Hause Bosch. Weitere Informationen zu unseren Produkten finden Sie auf unserer Internetseite: **www.bosch-home.com**

Die Gebrauchsanleitung sorgfältig durchlesen, danach handeln und aufbewahren! Bei Weitergabe des Geräts diese Anleitung beilegen.

- Dieses Gerät ist nur für den privaten Haushalt und das häusliche Umfeld bestimmt. Gerät nur für haushaltsübliche Verarbeitungsmengen und -zeiten benutzen. Das Gerät nur in Innenräumen bei Raumtemperatur und bis zu 2000 m über Meereshöhe verwenden.
- Das Gerät ist geeignet zum Verrühren, Schlagen und Mixen von weichen Nahrungsmitteln und Flüssigkeiten sowie zum Kneten von weichem Teig. Mit dem Schnellmixstab ist es zum Zerkleinern bzw. Vermischen von Lebensmitteln geeignet. Das Gerät darf nicht zur Verarbeitung von anderen Substanzen bzw. Gegenständen benutzt werden. Das Zubehör ist nur für die in dieser Anleitung beschriebene Verwendung geeignet. Das Zubehör niemals für andere Geräte verwenden. Ausschließlich zusammengehörige Teile verwenden.
- Das Nichtbeachten der Anweisungen für die richtige Anwendung des Gerätes schließt eine Haftung des Herstellers für daraus resultierende Schäden aus.

Sicherheitshinweise

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

Sachgemäßer Gebrauch

- Gerät nur gemäß Angaben auf dem Typenschild anschließen und betreiben. Nur benutzen, wenn Zuleitung und Gerät keine Beschädigungen aufweisen. Reparaturen am Gerät, wie z. B. eine beschädigte Netzanschlussleitung auswechseln, dürfen nur durch unseren Kundendienst ausgeführt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
- Gerät nicht auf oder in die Nähe heißer Oberflächen, wie z. B. Herdplatten, stellen. Das Netzkabel nicht mit heißen Teilen in Berührung bringen oder über scharfe Kanten ziehen.
- Das Gerät muss nach jedem Gebrauch, bei nicht vorhandener Aufsicht, vor dem Zusammenbau, Auseinandernehmen oder Reinigen und im Fehlerfall stets vom Netz getrennt werden.
- Das Gerät nicht mit feuchten Händen benutzen.
- Gerät niemals an Zeitschaltuhren oder fernbedienbaren Steckdosen anschließen. Bei Stromunterbrechung bleibt das Gerät eingeschaltet und läuft nach der Unterbrechung wieder an. Gerät sofort ausschalten.

Sachgemäßer Gebrauch

- Das Gerät während des Betriebs stets beaufsichtigen! Das Gerät niemals länger eingeschaltet lassen, wie für die Verarbeitung der Lebensmittel notwendig. Das Gerät nicht im Leerlauf betreiben.
- Vor dem Auswechseln von Zubehör oder Zusatzteilen, die im Betrieb bewegt werden, muss das Gerät ausgeschaltet und vom Netz getrennt werden. Vollständigen Stillstand des Antriebs abwarten.
- Das Gerät nur mit Originalteilen und -zubehör benutzen. Nur Werkzeuge des gleichen Typs (z. B. 2x Knethaken) paarweise einsetzen. Niemals Werkzeuge und in der Hecköffnung eingesetztes Zubehör gleichzeitig verwenden.
- Das Gerät und Zubehör nach jeder Verwendung oder nach längerem Nichtgebrauch unbedingt gründlich reinigen.
→ „Reinigung und Pflege“ siehe Seite 21

Wichtig!

- Bei Verwendung des Schnellmixstabs im Kochtopf den Topf vorher von der Kochstelle nehmen.
- Das Gerät nicht über die Verbindungsstelle Schnellmixstab-Grundgerät in Flüssigkeit eintauchen.
- Universalzerkleinerer nur im komplett zusammengesetzten Zustand verwenden! Niemals mit dem Schnellmixstab im Zerkleinerer-Behälter arbeiten.
- Das Grundgerät und Aufsatz des Universalzerkleinerers nie in Flüssigkeiten tauchen und nicht unter fließendem Wasser oder in der Spülmaschine reinigen. Keinen Dampfreiniger benutzen.
- Der Mixbecher und Universalzerkleinerer sind nicht für die Verwendung in der Mikrowelle geeignet.

Sachgemäßer Gebrauch

Verletzungsgefahr!

- Niemals in rotierende Teile greifen.
- Messer nicht mit bloßen Händen berühren.
- Nie in das Messer im Universalzerkleinerer greifen. Messer des Universalzerkleinerers nur am Kunststoffgriff anfassen.
- Nie in das Messer am Schnellmixstab greifen.
- Messer nie mit bloßen Händen reinigen. Bürste benutzen.
- Lange Haare oder lose Kleidungsstücke schützen, damit sie nicht in die rotierenden Werkzeuge gelangen.

Verbrennungsgefahr!

- Vorsicht bei der Verarbeitung von heißem Mixgut.
- Heißes Mixgut kann bei der Verarbeitung spritzen.

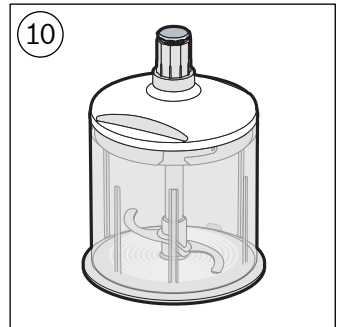
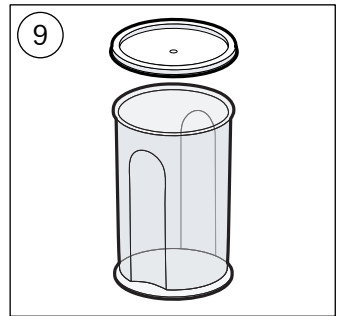
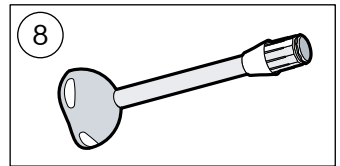
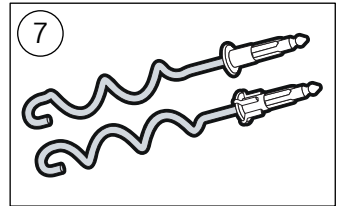
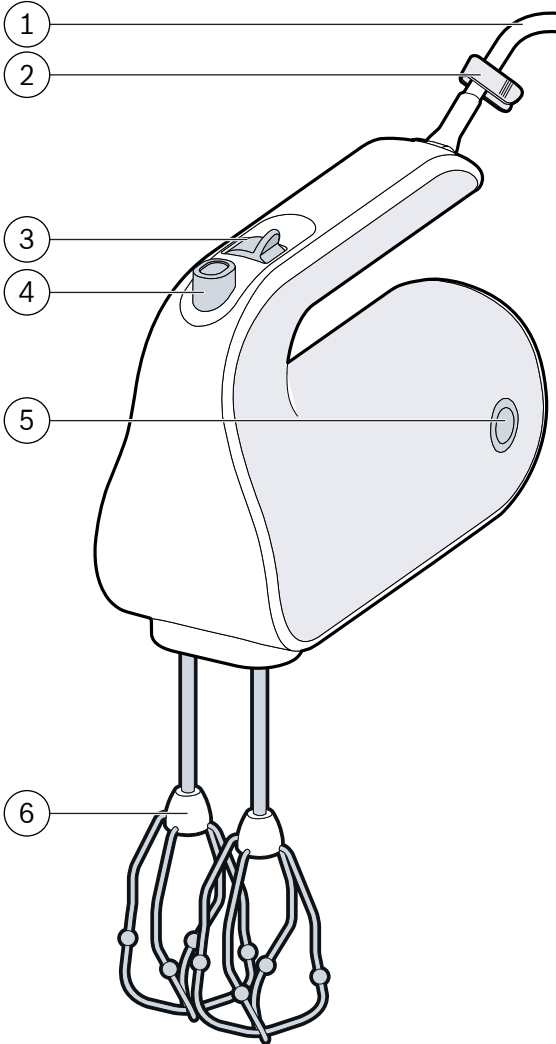
Vor dem ersten Gebrauch

Bevor das neue Gerät benutzt werden kann, muss dieses vollständig entpackt, gereinigt und geprüft werden.

Ein beschädigtes Gerät oder Zubehör nie in Betrieb nehmen!



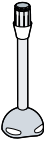
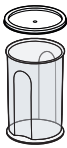

- Vor dem ersten Gebrauch alle Teile gründlich reinigen und trocknen. → „Reinigung und Pflege“ siehe Seite 21

Gerätebeschreibung



Gerätebeschreibung

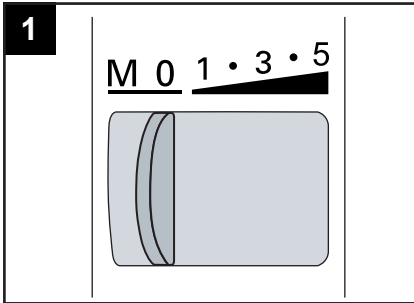
- | | |
|-----------------------|-------------------------|
| ① Netzkabel | ⑥ Rührbesen |
| ② Kabelklammer | ⑦ Knethaken |
| ③ Schalter | ⑧ Schnellmixstab |
| ④ Auswurf-taste | ⑨ Mixbecher mit Deckel |
| ⑤ Entriegelungstasten | ⑩ Universalzerkleinerer |

					
MFQ4075DE	2 x ✓	✓	✓	✓	
MFQ4835DE	2 x ✓	✓			
MFQ4885DE	2 x ✓	✓	✓	✓	✓

Sonderzubehör und Ersatzteile

Sonderzubehör und Ersatzteile können über den Handel und den Kundendienst erworben werden. Besuchen Sie daher **www.bosch-home.com**, um zu sehen, welche aktuellen Zubehörartikel angeboten werden.

Grundgerätbeschreibung



Schalter

Bild 1

Zum Ein- und Ausschalten des Gerätes und Anpassen der Arbeitsgeschwindigkeit.

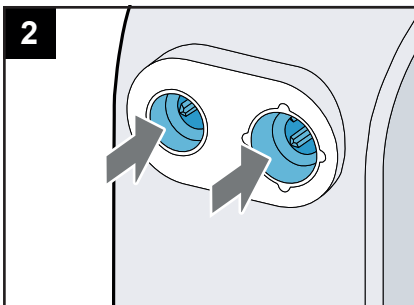
0 = ausgeschaltet

1 = niedrigste Drehzahl

5 = höchste Drehzahl

M = Momentschaltung
(höchste Drehzahl)

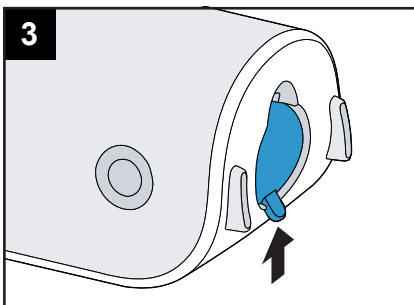
Schalter nach links drücken und festhalten.



Öffnungen mit Verschluss für Werkzeuge

Bild 2

Zum Einsetzen der Werkzeuge. Beim Aufschieben der Hecköffnung werden sie automatisch geschlossen.



Selbstschließende Hecköffnung

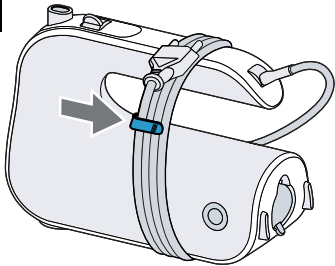
Bild 3

■ Zum Einsetzen von Zubehör, z. B. dem Schnellmixstab. Verschluss nur in Schalterposition **0** bewegen.

Bei geöffneter Hecköffnung lässt sich das Gerät nur in der Momentschaltung **M** betreiben. Die Stufenschaltung 1-5 ist nicht in Funktion. Hecköffnung schließt automatisch nach Abnehmen des Zubehörs.

Grundgerätbeschreibung

4



Gerät aufbewahren

Bild 4

Zum Aufbewahren das Kabel locker um das Gerät wickeln. Netzstecker mit der Kabelklammer befestigen.

- Vor dem Gebrauch des Gerätes, Netzkabel immer vollständig abwickeln.

Rührbesen und Knethaken verwenden

Mit den **Rührbesen** kann man Eiweiss oder Sahne schlagen. Weiterhin können leichte Teige wie z. B. Biskuitteig, Rührteig, Pfannkuchenteig, hergestellt werden.

Die Rührbesen nicht zum Zubereiten von Mayonnaise verwenden. Zum Herstellen von Mayonnaise den Schnellmixstab verwenden!

Mit den **Knethaken** kann man verschiedene Teige wie z. B. Hefeteig, Pizzateig, Strudelteig, Brotteige oder Mürbeteig herstellen.

Die maximale Verarbeitungsmenge beträgt 500 g Mehl und Zutaten. Die Maximalmengen und Verarbeitungszeiten in der Tabelle unbedingt beachten. → „Anwendungsbeispiele“ siehe Seite 20.

Rührbesen und Knethaken verwenden

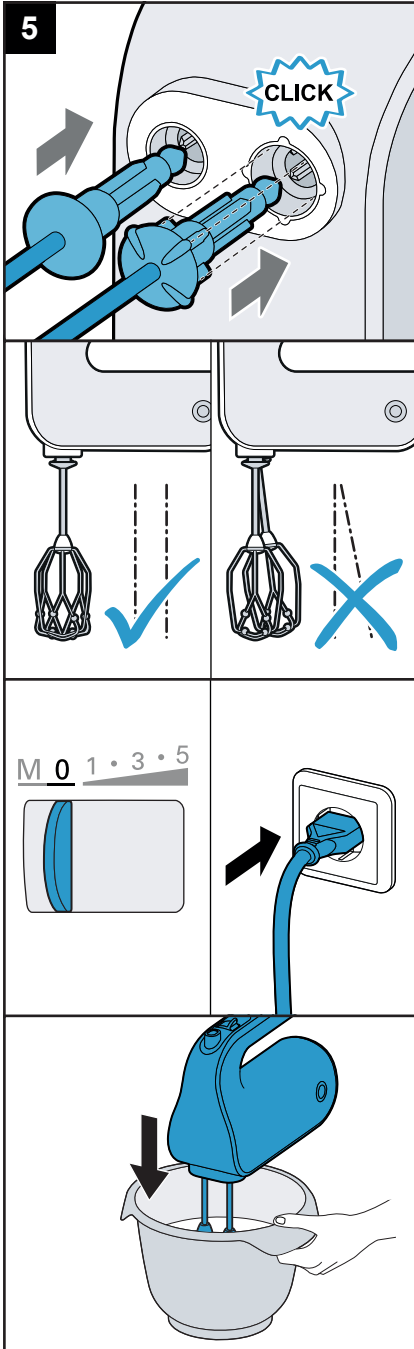
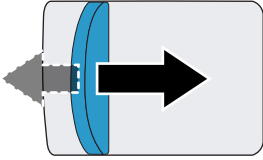


Bild 5

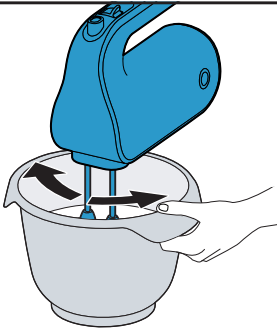
- Das gewünschte Werkzeugpaar in die Öffnungen einsetzen und bis zum Einrasten andrücken. Form der Kunststoffteile an den Werkzeugen beachten, um Verwechslung der Werkzeuge zu vermeiden!
- Werkzeuge einzeln nacheinander einsetzen, um ein Verhaken zu vermeiden!
- Netzstecker einstecken.
- Werkzeuge in das Gefäß einführen.

Rührbesen und Knethaken verwenden

M 0 1 • 3 • 5



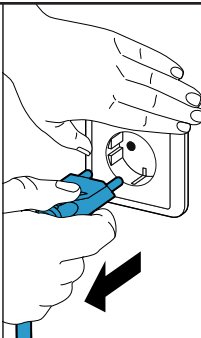
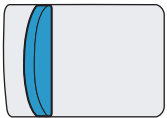
- Gerät auf gewünschte Stufe schalten.
- Stufe **1, 2**: zum Einarbeiten und Untermischen.
- Stufe **3, 4, 5**: zum Kneten und Schlagen.
- Momentschaltung **M**: zum schnellen Unterrühren oder Aufschlagen von Zutaten



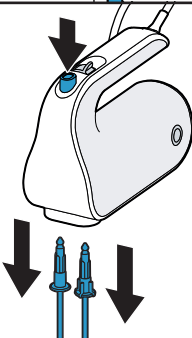
- Zutaten bis zum gewünschten Ergebnis verarbeiten.

Nie in die rotierenden Werkzeuge greifen.

M 0 1 • 3 • 5



- Schalter auf **0** stellen und den Stillstand des Gerätes abwarten.
- Netzstecker ziehen.



- Werkzeuge mit der Auswurf-taste lösen und abnehmen.

Auswurf-taste erst bei Stillstand der Werkzeuge betätigen. Die Auswurf-taste lässt sich nicht betätigen, wenn der Schalter nicht auf **0** steht.

Schnellmixstab verwenden

Der Schnellmixstab ist geeignet zum Mixen von Mayonnaise (nur ganze Eier), Saucen, Mixgetränken, Babynahrung, gekochtem Obst und Gemüse. Zum Pürieren von Suppen. Zum Zerkleinern/Hacken von rohen Lebensmitteln (Zwiebeln, Knoblauch, Kräuter) den Universalzerkleinerer benutzen!

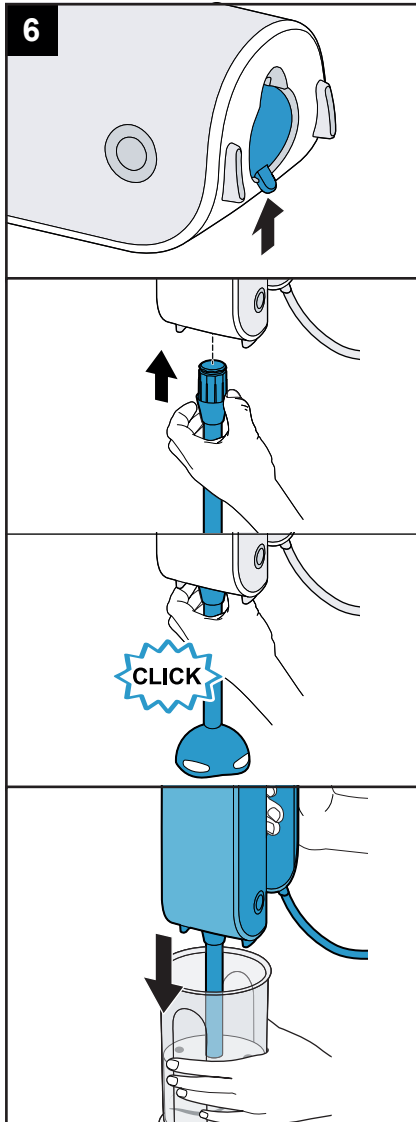
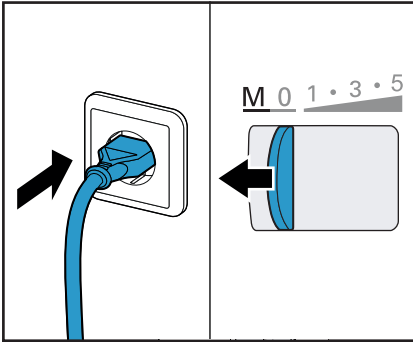


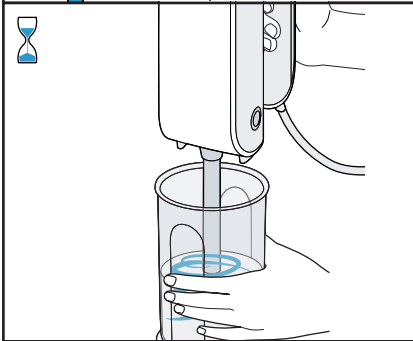
Bild 6

- Verschluss der Hecköffnung öffnen und festhalten.
- Schnellmixstab einsetzen und einrasten.
- Schnellmixstab in das Gefäß einführen.
- Um das Spritzen des Mixguts zu vermeiden, Gerät erst einschalten, wenn der Schnellmixstab in das Mixgut eingetaucht ist.

Schnellmixstab verwenden

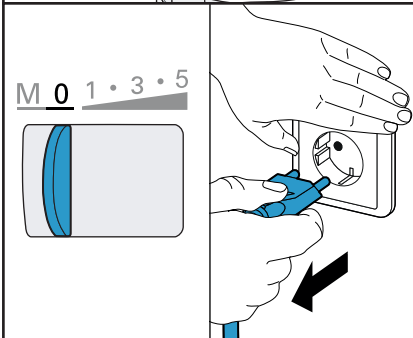


- Netzstecker einstecken.
- Schalter auf Stufe **M** stellen und festhalten.



- Zutaten bis zum gewünschten Ergebnis verarbeiten.

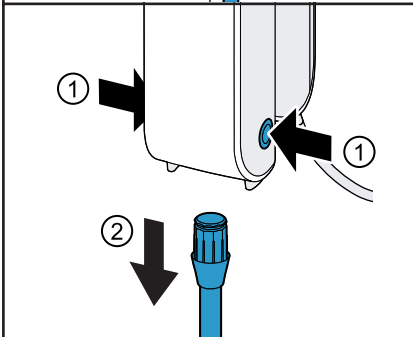
Tipp: Der Schnellmixstab funktioniert besser, wenn sich bei den zu verarbeitenden Lebensmitteln eine Flüssigkeit befindet.



- Schalter loslassen.

Tipp: Um die Reinigung zu erleichtern, nach der Benutzung den Schnellmixstab in ein Gefäß mit klarem Wasser halten und mehrmals kurz Schalter auf Stufe **M** stellen.

- Netzstecker ziehen.



- Schnellmixstab durch gleichzeitiges Drücken der beiden Entriegelungstasten abnehmen.

Universalzerkleinerer verwenden

Der **Universalzerkleinerer** ist geeignet zum Zerkleinern von Fleisch, Hartkäse, Zwiebeln, Kräutern, Knoblauch, Obst, Gemüse, Nüssen, Mandeln.

Universalzerkleinerer nur in komplett zusammengesetztem Zustand verwenden! Vor dem Zerkleinern von Fleisch, Knorpel, Knochen und Sehnen entfernen.

Der Universalzerkleinerer ist nicht geeignet zum Zerkleinern von sehr hartem Gut (Kaffeebohnen, Rettich, Muskatnüsse) und gefrorenem Gut (Obst o. Ä).

7

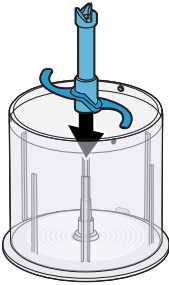
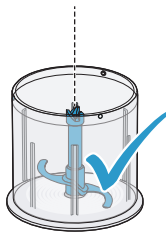
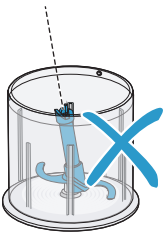


Bild 7

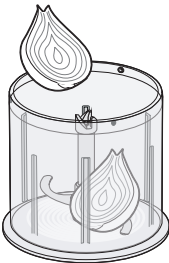
Behälter auf eine glatte, saubere Arbeitsfläche stellen und andrücken.

- Messer einsetzen.

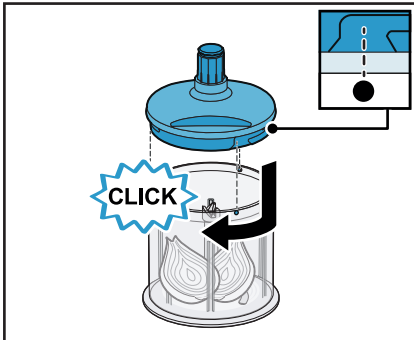


Das Messer muss gerade im Behälter sitzen.

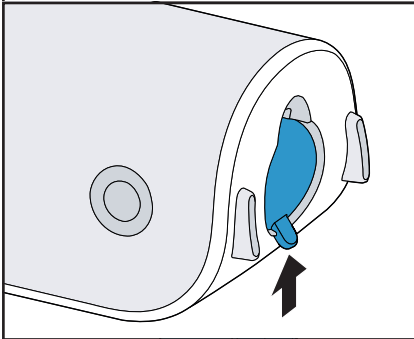
- Lebensmittel einfüllen.



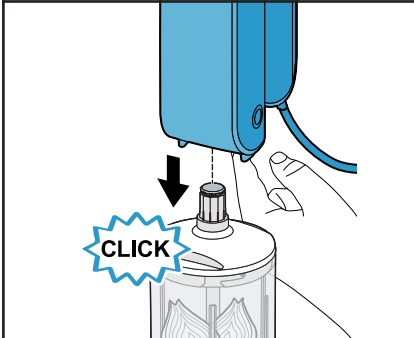
Universalzerkleinerer verwenden



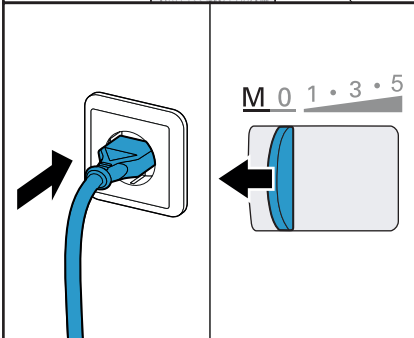
- Getriebeaufsatz auf den Behälter setzen und im Uhrzeigersinn drehen, bis er hörbar einrastet.



- Verschluss der Hecköffnung öffnen und festhalten.

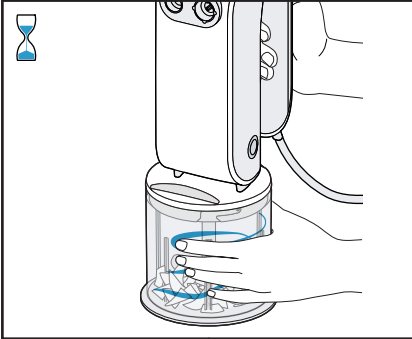


- Das Grundgerät auf den Getriebeaufsatz setzen und drücken, bis es hörbar einrastet.



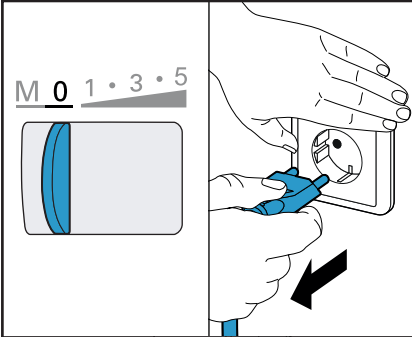
- Netzstecker einstecken.
- Grundgerät und Universalzerkleinerer festhalten. Schalter auf Stufe **M** stellen und festhalten.

Universalzerkleinerer verwenden

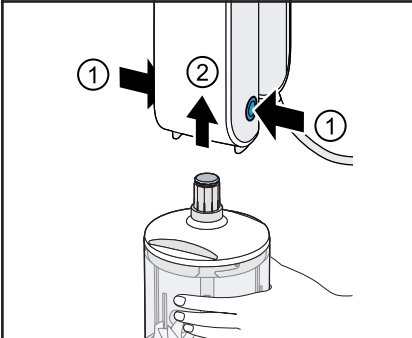


Tipp: Die besten Resultate werden mit Intervallbetrieb (kurz einschalten, Pause, kurz einschalten, ...) erreicht.

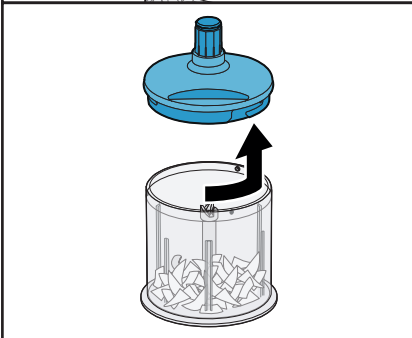
Universalzerkleinerer niemals von der Arbeitsfläche abheben!



- Nach der Verarbeitung den Schalter auf **0** stellen. Stillstand des Antriebs abwarten.
- Netzstecker ziehen.

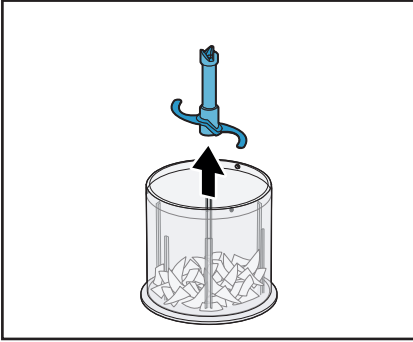


- Beide Entriegelungstasten gedrückt halten und das Grundgerät abnehmen.



- Getriebeaufsatz gegen den Uhrzeigersinn drehen und abnehmen.

Universalzerkleinerer verwenden



- Messer am Kunststoffgriff anfassen und herausnehmen.

Beispielrezept

Honigkuchen mit Äpfeln

Honig-Apfel-Mischung:



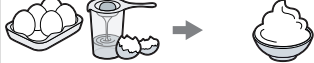



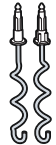
















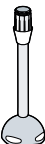



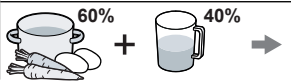
- 120 g Waldhonig (5 °C)
- 20 g Apfel in Würfeln (1 cm)
- In den Universalzerkleinerer geben und 3 Sekunden auf Stufe **M** mixen.

Kuchen:

- 3 Eier
- 60 g Butter
- 100 g Weißmehl (Type 405)
- 60 g gemahlene Walnüsse
- 1 TL Zimt
- 2 Päckchen Vanillezucker
- 1 TL Backpulver
- 1 Apfel

- Die Eier trennen.
- Eiweiß steif schlagen.
- Eigelb mit dem Zucker schlagen, dann die weiche Butter und die **Honig-Apfel-Mischung** hinzugeben.
- Mehl, gemahlene Walnüsse, Zimt und Backpulver in einer separaten Schüssel mischen. Zu den feuchten Zutaten geben und unterrühren. Den Eischnee vorsichtig mit einem Spatel unterziehen.
- Eine Kastenkuchenform (35 x 11 cm) mit Backpapier auslegen und die vorbereitete Mischung hineingeben.
- Den Apfel schälen und in Scheiben schneiden. Die Apfelscheiben auf dem Kuchen verteilen.
- Den Backofen auf 180 °C vorheizen und den Kuchen 30 Minuten backen.

Anwendungsbeispiele

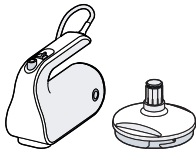
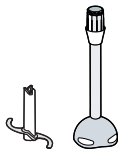
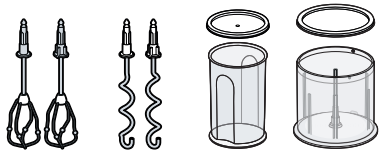



		MIN MAX	M 0 1 3-5	Hourglass
		200 - 600 g	5	1 - 8 min
		1 - 8 x 	5	2 - 5 min
		∑ 600 - 1200 g	1 5	30 s 3 - 4 min
		∑ 500 - 1500 g	1 5	30 s 3 - 5 min
		 350 - 500 g	1 5	30 s 3 - 5 min
		 250 - 500 g	1 5	30 s 3 - 5 min
		50 - 200 g	M	10 - 20 s
		50 - 100 g	M	20 - 40 s
		5 - 20 x 	M	3 - 15 s
		50 - 100 g	M	2 x 2 s
		5 - 15 g	M	8 - 20 s
		50 - 200 g	M	5 - 40 s
		200 g	M	 L 8 - 11 s  M 20 - 30 s  S 30 - 40 s
		1 x 	M	2,5 min
		300 - 600 g	M	40 s - 3 min
		300 - 600 g	M	40 s - 3 min

Reinigung und Pflege

Das Gerät und die verwendeten Einzelteile sofort nach Gebrauch reinigen. So trocknen Rückstände nicht an.

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

Vor dem Reinigen den Netzstecker ausstecken.
Messer nie mit bloßen Händen reinigen. Bürste benutzen

			
	✓	⚠ ✗	✓
	⚠ ✗	✓	✓
	⚠ ✗	✓	✓

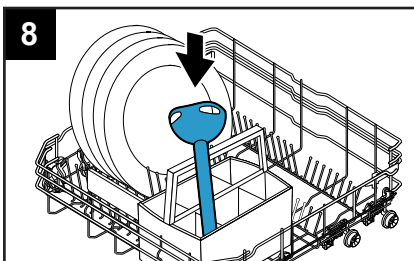


Bild 8

- Schnellmixstab in aufrechter Position (Mixfußmesser nach oben) trocknen lassen, so dass eingedrungenes Wasser herauslaufen kann.

Störungsbehebung

In der folgenden Tabelle finden Sie Lösungen für Probleme oder Störungen, die Sie auf einfache Weise selbst beheben können. Sollte sich eine Störung nicht beseitigen lassen, wenden Sie sich bitte an den Kundendienst.

Störung	Abhilfe
Schalter lässt sich nicht auf Stufe 1–5 bewegen.	■ Bei geöffneter Hecköffnung lässt sich das Gerät nur in der Momentschaltung M betreiben. Für die Stufenschaltung (1–5) die Hecköffnung schließen.
Schnellmixstab verklemmt beim abnehmen.	■ Den Verschluss der Hecköffnung beim abnehmen festhalten, damit sich der Schnellmixstab nicht verklemmt.

Die geschlossene Form des Gehäuses reduziert die Betriebsgeräusche. Trotzdem erreicht es dabei die volle Motorleistung und Drehzahl.

Entsorgung



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.

Hinweise zur Entsorgung

Handmixer, Zubehör und Verpackungen sollen einer umweltgerechten Wiederverwertung zugeführt werden.

Werfen Sie Handmixer nicht in den Hausmüll!

■ Verpackung

Die Verpackung schützt den Handmixer vor Beschädigung auf dem Transport. Sie besteht aus umweltfreundlichen Materialien und ist deshalb recycelbar. Entsorgen Sie nicht mehr benötigte Verpackungsmaterialien an den Sammelstellen für das Verwertungssystem „Grüner Punkt“.

■ Altgerät

Altgeräte enthalten vielfach noch wertvolle Materialien. Geben Sie deshalb Ihr ausgedientes Gerät bei Ihrem Händler bzw. einem Recyclingcenter zur Wiederverwertung ab. Aktuelle Entsorgungswege erfragen Sie bitte bei Ihrem Händler oder Ihrer Gemeindeverwaltung.

DE Deutschland, Germany

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

Online Auftragsstatus und viele weitere Infos unter:
www.bosch-home.de

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

Wir sind an 365 Tagen rund um die Uhr für Sie erreichbar.

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 rund um die Uhr für Sie erreichbar.

DE Garantiebedingungen

BSH Hausgeräte GmbH, Deutschland

Stand: Januar 2021

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!

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. Ebenfalls ausgenommen sind Teile, die einem gebrauchsbedingten oder sonstigen natürlichen Verschleiß unterliegen.

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 Zubehörtteilen 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 Kundendienst-Angebot:

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

BSH Hausgeräte GmbH
Carl-Wery-Straße 34
81739 München, GERMANY
A Bosch Company



Thank you for buying a Bosch Home Appliance!

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

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

Free and easy registration – also on mobile phones:

www.bosch-home.com/welcome

BOSCH
HOME APPLIANCES
SERVICE

Looking for help? You 'll find it here.

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

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

www.bosch-home.com/service

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

BSH Hausgeräte GmbH
Carl-Wery-Straße 34
81739 München, GERMANY
A Bosch Company
www.bosch-home.com



8001246936

(001203)