



BOSCH

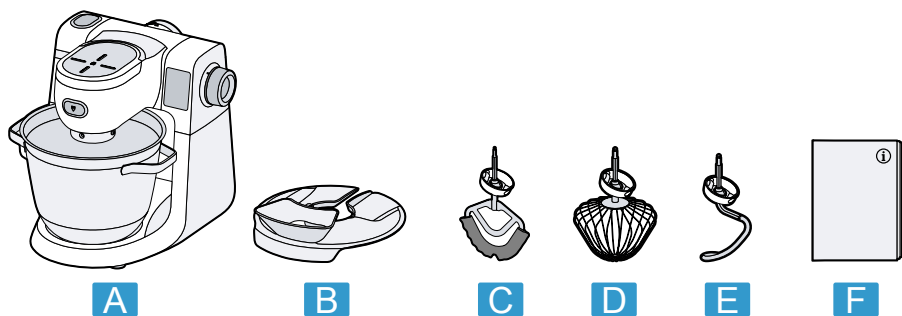
Register your
new device on
MyBosch now and
get free benefits:
**[bosch-home.com/
welcome](https://bosch-home.com/welcome)**



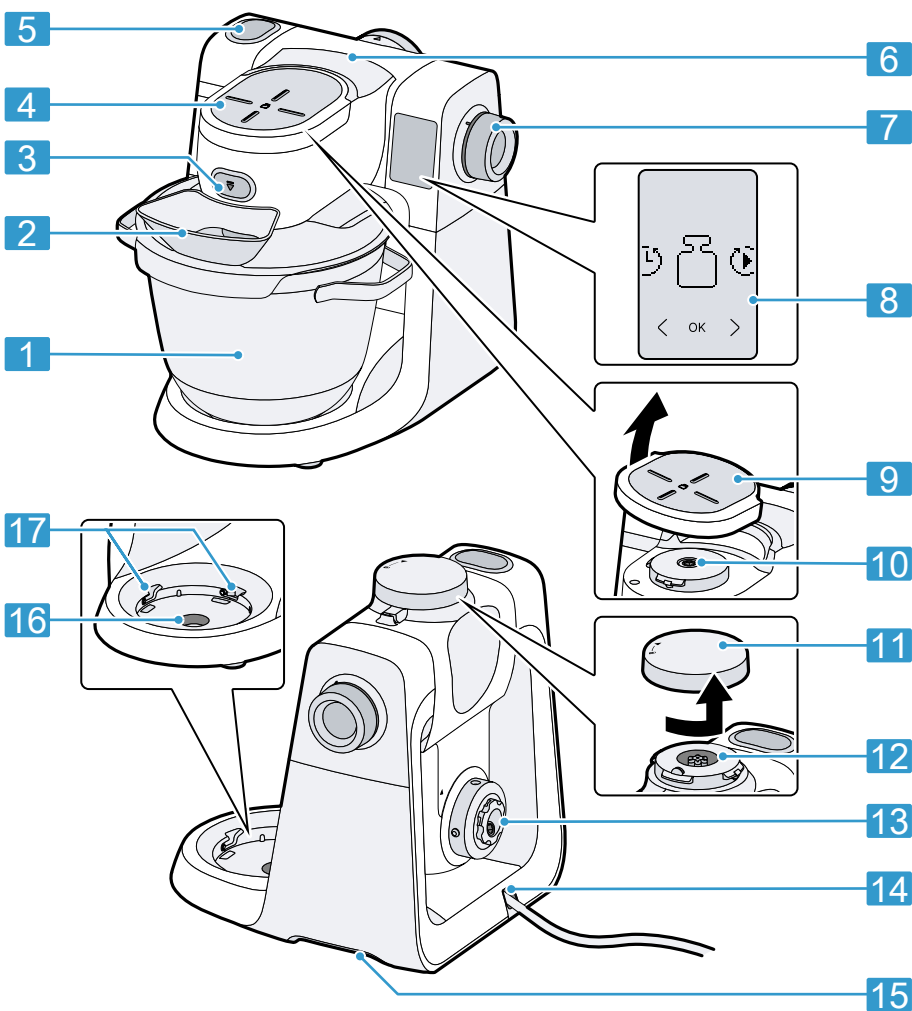
Serie I 6

MUMS6...

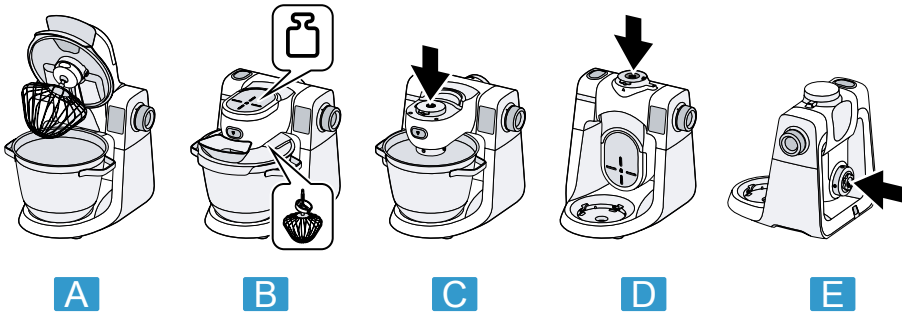
[de]	Gebrauchsanleitung	Universal-Küchenmaschine	8
[fr]	Manuel d'utilisation	Robots pâtissiers	30
[it]	Manuale utente	Macchina da cucina universale	53



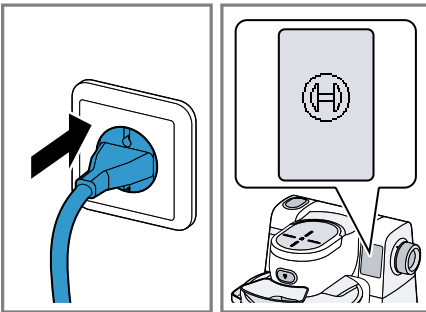
1



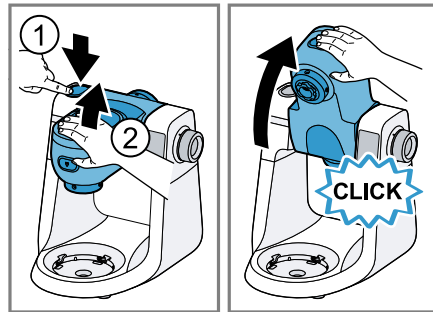
2



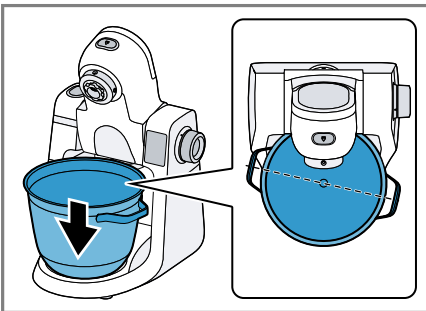
3



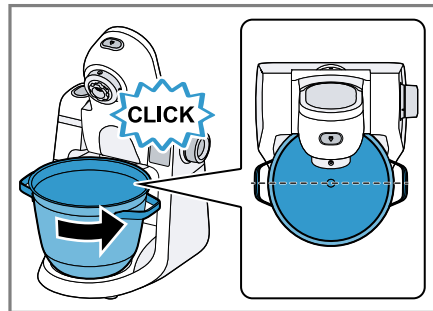
4



5



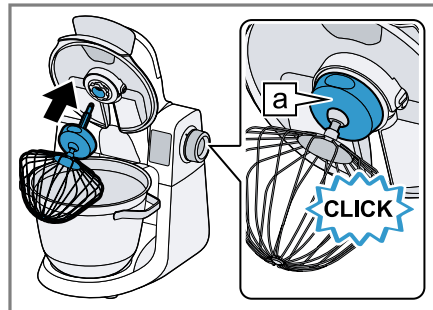
6



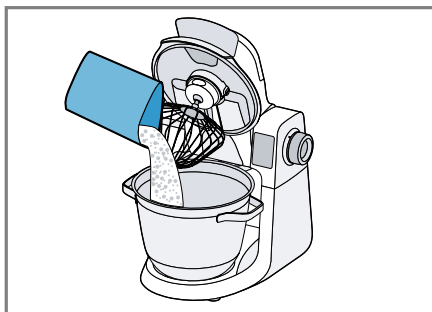
7



8



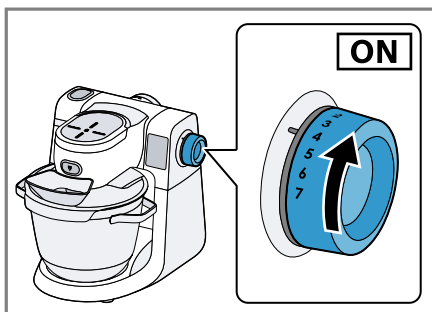
9



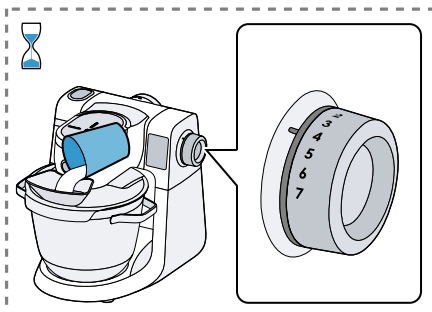
10



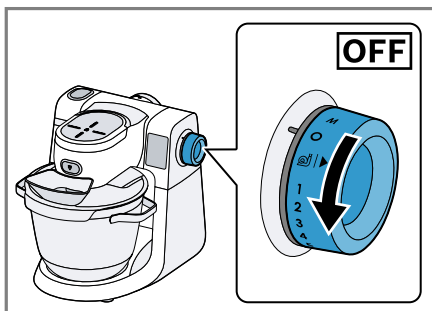
11



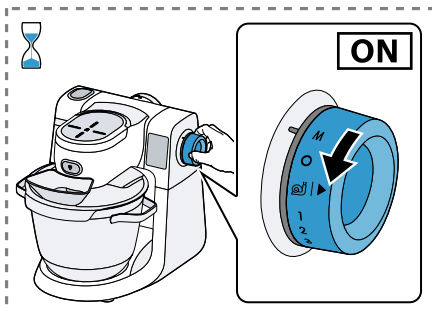
12



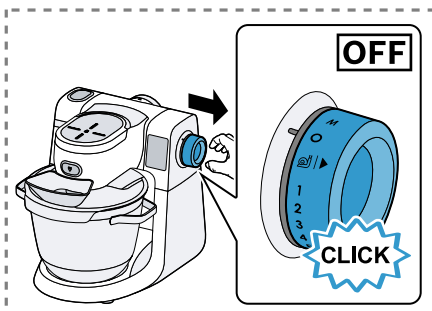
13



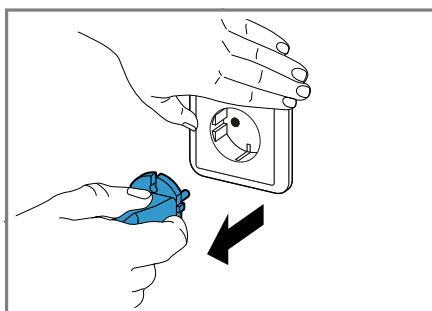
14



15



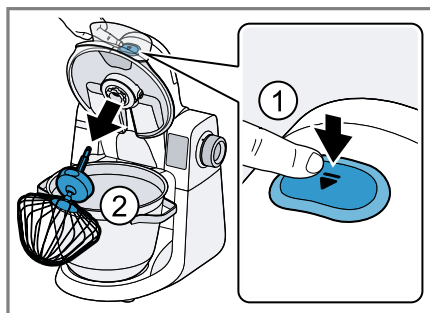
16



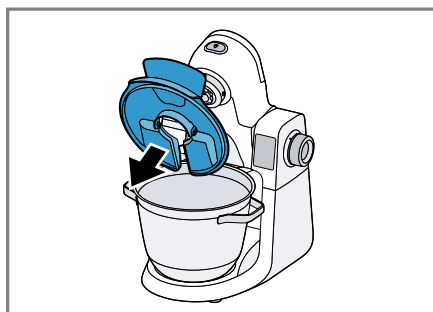
17



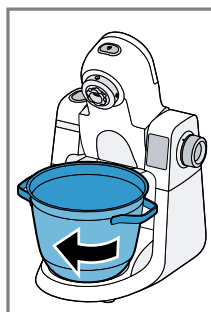
18



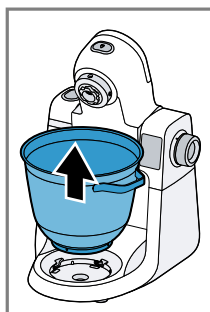
19



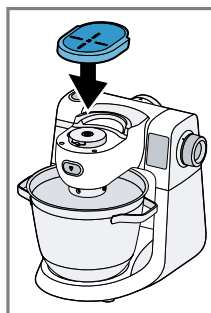
20



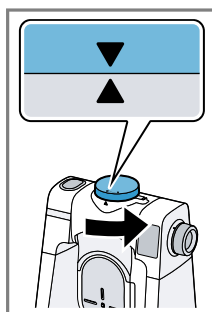
21



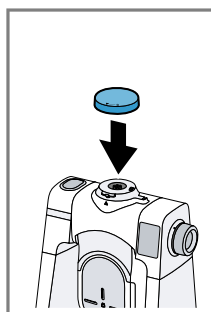
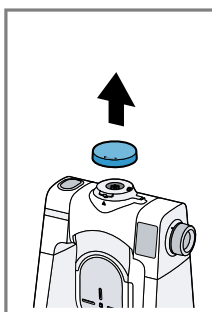
22



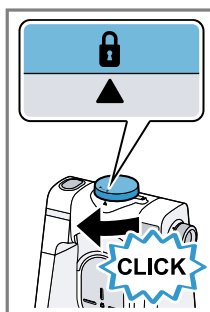
23

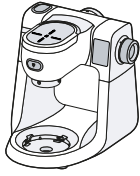


24

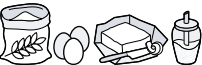


25

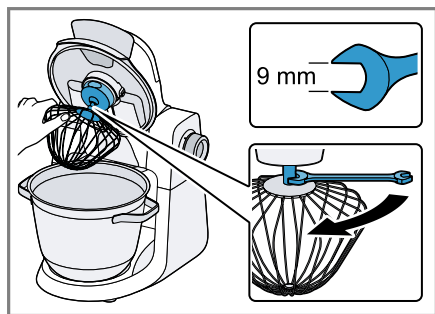


					
	✓	✗	✗	✗	✗
	✓	✓	✓	✓	✓
	✓	✓	✓	✓	✓

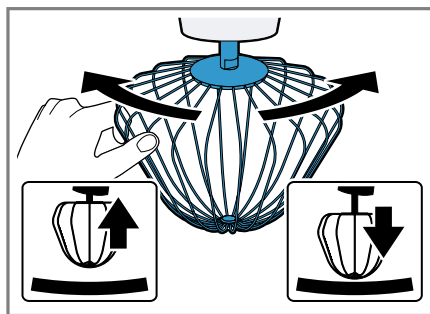
26

				1. ↓ 2.	 1-7 / M	 00:00	 AUTO
	4-8°C 		200-1500 ml ▶ 300-1200 ml		7	1-6 min	✓
	21-25°C 		2-12 x 		7	4-6 min	✓
			Σ 550-3200 g	↓	 4	30 s 3-7 min	✓
			Σ 350-2200 g	↓	 3	30 s 1-3 min	✓
			250-750 g	↓	 3	30 s 5-8 min	✓
			350-1500 g	↓	 3	30 s 6-10 min	✓
			350-1000 g	↓	 3	30 s 4-5 min	✓

27



28



29

Weitere Informationen und Erklärungen finden Sie online:



Inhaltsverzeichnis

1 Sicherheit	10		
1.1 Allgemeine Hinweise	10	7.3 Momentschaltung verwenden	19
1.2 Bestimmungsgemäßer Gebrauch	10	7.4 Verarbeitung abschließen	19
1.3 Einschränkung des Nutzerkreises	11	7.5 Zubehörantriebe verwenden ...	20
1.4 Sicherheitshinweise	11	8 Grundeinstellungen	20
2 Sachschäden vermeiden	14	8.1 Grundeinstellungen ändern	20
3 Umweltschutz und Sparen	14	8.2 Übersicht der Grundeinstellungen	20
3.1 Verpackung entsorgen	14	9 Timer	21
4 Auspacken und Prüfen	14	9.1 Verarbeitungsdauer einstellen	21
4.1 Gerät und Teile auspacken	14	10 Waage	21
4.2 Lieferumfang	14	10.1 Zutaten wiegen	21
4.3 Gerät aufstellen	14	11 Automatikprogramme	22
5 Kennenlernen	15	11.1 Automatikprogramme verwenden	23
5.1 Gerät	15	12 Reinigen und Pflegen	23
5.2 Symbole	15	12.1 Reinigungsmittel	23
5.3 Drehschalter	15	12.2 Reinigungsübersicht	23
5.4 Leuchtring	15	13 Sonderzubehör	24
5.5 Touchdisplay	16	14 Anwendungsbeispiele	24
5.6 Schwenkarm und Antriebe	16	14.1 Beispielrezept	24
5.7 Werkzeuge	17	15 Störungen beheben	25
5.8 Sicherheitssysteme	17	15.1 Feineinstellung des Schlagbesens	28
6 Vor dem ersten Gebrauch	18	16 Entsorgen	28
6.1 Gerät und Teile vor dem ersten Gebrauch reinigen	18	16.1 Altgerät entsorgen	28
6.2 Erste Inbetriebnahme vornehmen	18		
7 Grundlegende Bedienung	18		
7.1 Gerät vorbereiten	18		
7.2 Zutaten mit den Werkzeugen verarbeiten	19		

17 Kundendienst..... 29

17.1 Erzeugnisnummer (E-Nr.)
und Fertigungsnummer
(FD)..... 29



1 Sicherheit

Beachten Sie die nachfolgenden Sicherheitshinweise.

1.1 Allgemeine Hinweise

- Lesen Sie diese Anleitung sorgfältig.
- Beachten Sie die zusätzlichen Anleitungen bei Verwendung des mitgelieferten oder optionalen Zubehörs.
- Bewahren Sie die Anleitung sowie die Produktinformationen für einen späteren Gebrauch oder Nachbesitzer auf.
- Schließen Sie das Gerät bei einem Transportschaden nicht an.

1.2 Bestimmungsgemäßer Gebrauch

Verwenden Sie das Gerät nur:

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

Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung, wenn Sie:

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

1.3 Einschränkung des Nutzerkreises

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

Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.

Reinigung und Benutzerwartung dürfen nicht durch Kinder durchgeführt werden.

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

1.4 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 29*

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 Zubehöerteile können zu Verletzungen führen.

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

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

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

⚠ WARNUNG – Quetschgefahr!

Hände und Finger können eingeklemmt werden.

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

⚠ WARNUNG – Erstickungsgefahr!

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

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

Kinder können Kleinteile einatmen oder verschlucken und dadurch ersticken.

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

⚠ WARNUNG – Gefahr von Gesundheitsschäden!

Verschmutzungen auf Oberflächen können die Gesundheit gefährden.

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

2 Sachschäden vermeiden

ACHTUNG!

Unsachgemäßer Gebrauch kann zu Sachschäden führen.

- ▶ Nie verschiedene Antriebe gleichzeitig verwenden.
- ▶ Das Gerät nie länger als notwendig betreiben.
- ▶ Das Gerät nie im Leerlauf betreiben.
- ▶ Nie Originalteile und -zubehör für andere Geräte verwenden.
- ▶ Die maximalen Verarbeitungsmengen nicht überschreiten.
- ▶ Keine Fremdgegenstände in der Schüssel lagern.

Erschütterungen können die Funktionsweise des Geräts beeinträchtigen.

- ▶ Das Gerät nicht auf bewegliche oder vibrierende Oberflächen stellen.

3 Umweltschutz und Sparen

3.1 Verpackung entsorgen

Die Verpackungsmaterialien sind umweltverträglich und wiederverwertbar.

- ▶ Die einzelnen Bestandteile getrennt nach Sorten entsorgen.

4 Auspacken und Prüfen

Was Sie beim Auspacken beachten müssen, erfahren Sie hier.

4.1 Gerät und Teile auspacken

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

4.2 Lieferumfang

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

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

→ Abb. **1**

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

4.3 Gerät aufstellen

1. Das Gerät auf eine stabile, ebene, saubere und glatte Arbeitsfläche stellen.
2. Das Netzkabel bis zur benötigten Länge herausziehen.
3. Um die Kabellänge zu verkürzen, das Kabel in das Kabelstaufach schieben.

4. Nicht den Netzstecker einstecken.

5 Kennenlernen

5.1 Gerät

Hier finden Sie eine Übersicht über die Bestandteile Ihres Geräts.

→ Abb. **2**

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

5.2 Symbole

Hier finden Sie eine Übersicht der Symbole auf Ihrem Gerät.

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

5.3 Drehschalter

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

Symbol	Funktion
○	Verarbeitung stoppen.
🔊▶	Je nach Anwendung: ■ Zutaten mit niedrigster Geschwindigkeit unterheben. ■ Automatikprogramm starten.
1	Zutaten mit niedriger Geschwindigkeit verarbeiten.
7	Zutaten mit höchster Geschwindigkeit verarbeiten.
M	Zutaten kurz mit höchster Geschwindigkeit verarbeiten. → "Momentschaltung verwenden", Seite 19

5.4 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 blinkt und die Verarbeitung kann nicht gestartet oder fortgesetzt werden.	■ Ein Sicherheitssystem ist aktiviert. ■ Ein Gerätefehler liegt vor.

Tipp: Weitere Informationen finden Sie hier:
→ "Sicherheitssysteme", Seite 17
→ "Störungen beheben", Seite 25

5.5 Touchdisplay

Das Touchdisplay ist sowohl Anzeige als auch Bedienelement. Im Touchdisplay sehen Sie die Auswahlmöglichkeiten und die vorgenommenen Einstellungen zur aktuellen Funktion.

Hinweis: Wenn das Touchdisplay nass oder verschmutzt ist, kann das die Funktion einschränken.

Touchtasten

Je nach Modus werden im unteren Drittel des Displays unterschiedliche Touchtasten eingeblendet.

Touchtaste	Funktion
OK	Auswahl bestätigen
<	■ Zurück oder Abbrechen ■ Nach links blättern
>	Nach rechts blättern
^	■ Werte erhöhen ■ Nach oben blättern
v	■ Werte verringern ■ Nach unten blättern
	Waage auf 0 stellen (Tara)

Hauptmenü

Im Hauptmenü greifen Sie auf Einstellungen, Funktionen und Programme zu.
Um das Hauptmenü anzuzeigen und die aktuelle Anzeige zu verlassen, < drücken, bis einer der Menüpunkte angezeigt wird.

Menüpunkt	Anwendung
Einstellung 	→ "Grundeinstellungen", Seite 20
Timer 	→ "Timer", Seite 21
Waage 	→ "Waage", Seite 21
Sensor 	→ "Automatikprogramme", Seite 22
Mixer 	Anzeige je nach aktivierten Zubehören → "Grundeinstellungen", Seite 20
Eisbereiter 	Beispiel: zusätzliche Programme für den Mixeraufsatz oder den Eisbereiter
Zubehör Tipps 	Hinweise zur optimalen Verwendung des Geräts, der Werkzeuge und des Zubehörs

5.6 Schwenkarm und Antrieb

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

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

→ Abb. **3**

A

Vorbereitung:

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

B

Hauptantrieb:

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

Wiegefläche:

Waage verwenden.

C

Antrieb 2:

Zubehör verwenden, z. B. Durchlaufschnitzler.

D

Antrieb 3:

Zubehör verwenden, z. B. Mixeraufsatz.

E

Hauptantrieb:

Zubehör verwenden, z. B. Fleischwolf.

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

5.7 Werkzeuge

Hier erfahren Sie das Wesentliche zu den unterschiedlichen Werkzeugen. Die Werkzeuge sind mit einer Schutzkappe ausgestattet, um den Antrieb vor Verschmutzungen zu schützen. Die Auswurfaste am Schwenkarm erleichtert das Entnehmen der Werkzeuge.

Werkzeug	Verwendung
	Kneithaken ■ Teig kneten, z. B. Hefeteig, Brotteig, Pizzateig, Nudelteig, Gebäckteig. ■ Lebensmittel unterheben, die nicht zerkleinert werden sollen, z. B. Rosinen oder Schokoladenplättchen.
	Flexi-Rührbesen ■ Teig rühren, z. B. Mürbeteig, Kuchenteig, Obstkuchen. ■ Unterheben von Zutaten in den Teig, z. B. Rosinen, Schokoladenstückchen.
	Schlagbesen ■ Eischnee und Sahne (mindestens 30 % Fettgehalt) schlagen. ■ Leichte Teige mischen, z. B. Biskuitteige.

5.8 Sicherheitssysteme

Hier finden Sie eine Übersicht über die Sicherheitssysteme Ihres Geräts.

Einschaltsicherung

Die Einschaltsicherung verhindert, dass Ihr Gerät ungewollt eingeschaltet wird.

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

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

Wiedereinschallsicherung

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

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

Überlastsicherung

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

6 Vor dem ersten Gebrauch

Bereiten Sie das Gerät für die Verwendung vor.

6.1 Gerät und Teile vor dem ersten Gebrauch reinigen

1. Die Entriegelungstaste drücken und den Schwenkarm anheben, bis er einrastet.
2. Die Schüssel im Uhrzeigersinn drehen und entnehmen.
3. Alle Teile, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, vor dem ersten Gebrauch reinigen.
→ "Reinigen und Pflegen", Seite 23
4. Die gereinigten und getrockneten Teile für die Verwendung bereitlegen.

6.2 Erste Inbetriebnahme vornehmen

Bei der ersten Inbetriebnahme oder nach dem Zurücksetzen auf Werkeinstellungen erscheint der Willkommensbildschirm.

1. Den Netzstecker einstecken.
- ✓ Das Display zeigt das Bosch-Logo und wechselt dann zur Sprachauswahl.
2. Mit $\vee$ oder $\wedge$ die gewünschte Sprache wählen und mit OK bestätigen.
3. Mit $\vee$ oder $\wedge$ die gewünschten Anzeigeeinheiten wählen und mit OK bestätigen.
- ✓ Das Gerät ist betriebsbereit.

7 Grundlegende Bedienung

7.1 Gerät vorbereiten

1. Den Netzstecker einstecken.
→ Abb. **4**
- ✓ Das Display zeigt das Bosch-Logo.
2. Die Entriegelungstaste drücken und den Schwenkarm anheben, bis er einrastet.
→ Abb. **5**
3. Die Schüssel in das Grundgerät setzen.
→ Abb. **6**
Die Aussparungen am Grundgerät beachten.
4. Die Schüssel gegen den Uhrzeigersinn drehen, bis sie einrastet.
→ Abb. **7**

5. Den Deckel auf den Hauptantrieb stecken, bis er einrastet.
→ Abb. **8**
Der Einfüllschacht muss nach vorne zeigen.
6. Das Werkzeug in den Hauptantrieb drücken, bis es einrastet.
→ Abb. **9**
Die Schutzkappe [a] muss den Hauptantrieb vollständig abdecken.
7. Die Zutaten in die Schüssel füllen.
→ Abb. **10**
8. Die Entriegelungstaste drücken und den Schwenkarm nach unten drücken, bis er einrastet.
→ Abb. **11**

7.2 Zutaten mit den Werkzeugen verarbeiten

1. Den Drehschalter auf die gewünschte Geschwindigkeit stellen.
→ Abb. **12**
✓ Im Display werden die eingestellte Geschwindigkeit und die Verarbeitungsdauer angezeigt.
✓ Wenn die Geschwindigkeit verändert wird, beginnt die Verarbeitungsdauer erneut bei 0 Sekunden.
2. Wenn gewünscht, weitere Zutaten während der Verarbeitung durch den Einfüllschacht einfüllen.
→ Abb. **13**
Um größere Mengen nachzufüllen, das Gerät ausschalten, den Schwenkarm öffnen und die Zutaten in die Schüssel füllen.
3. Die Zutaten verarbeiten, bis das gewünschte Ergebnis erreicht ist.
4. Den Drehschalter auf O stellen.
→ Abb. **14**
Den Stillstand des Geräts abwarten.

Tipp: Sie können die Geschwindigkeit während der Verarbeitung jederzeit ändern oder die Verarbeitung unterbrechen.

7.3 Momentschaltung verwenden

1. Den Drehschalter auf M stellen und festhalten.
→ Abb. **15**
✓ Die Zutaten werden mit höchster Geschwindigkeit verarbeitet.
2. Den Drehschalter loslassen.
→ Abb. **16**
✓ Der Drehschalter springt auf O.
✓ Die Verarbeitung wird gestoppt.

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

7.4 Verarbeitung abschließen

1. Den Netzstecker ziehen.
→ Abb. **17**
2. Die Entriegelungstaste drücken und den Schwenkarm anheben, bis er einrastet.
→ Abb. **18**
3. Wenn sich der Schwenkarm schwer öffnen lässt oder viel Teig am Werkzeug hängt, wie folgt vorgehen:
 - Den Schwenkarm ein Stück weit öffnen und mit einem Spatel oder einem Holzlöffel den Teig vom Werkzeug wegschieben.
 - Den Schwenkarm vollständig öffnen, verbliebene Teigreste vom Werkzeug entfernen und erst dann das Werkzeug entnehmen.

- 4. Die Auswurf-taste drücken, um das Werkzeug zu lösen und zu entnehmen.
→ Abb. 19
Die Auswurf-taste nur bei geöffnetem Schwenkarm drücken, sonst kann sich das Werkzeug in der Schüssel verklemmen.
- 5. Den Deckel vom Hauptantrieb abziehen.
→ Abb. 20
- 6. Die Schüssel im Uhrzeigersinn drehen und entnehmen.
→ Abb. 21

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

7.5 Zubehörantriebe verwenden

Hinweise

- Entfernen Sie den Schutzdeckel, um Zubehör am Antrieb 2 oder 3 zu verwenden.
 - Verschließen Sie nicht genutzte Antriebe immer mit den Schutzdeckeln.
 - Beachten Sie die Gebrauchsanleitung des Zubehörs.
- 1. Den Schutzdeckel von Antrieb 2 an der seitlichen Öffnung anheben und abnehmen.
→ Abb. 22
 - 2. Den Schutzdeckel von Antrieb 2 aufsetzen und festdrücken.
→ Abb. 23
 - 3. Den Schutzdeckel von Antrieb 3 gegen den Uhrzeigersinn drehen und abnehmen.
→ Abb. 24
 - 4. Den Schutzdeckel von Antrieb 3 aufsetzen und im Uhrzeigersinn festdrehen.
→ Abb. 25

8 Grundeinstellungen

Sie können die Grundeinstellungen Ihres Geräts auf Ihre Bedürfnisse einstellen.

8.1 Grundeinstellungen ändern

- 1. Im Hauptmenü mit < oder > "Einstellung" wählen und mit OK bestätigen.
- 2. Mit ∨ oder ∧ die gewünschte Einstellung wählen und mit OK bestätigen.
- 3. Mit ∨ oder ∧ weitere Optionen wählen oder Einstellungen ändern und mit OK bestätigen.
- 4. Um eine Option oder Einstellung zu verlassen und eine Ebene zurückzugehen, < drücken.

8.2 Übersicht der Grundeinstellungen

Hier finden Sie eine Übersicht der Grundeinstellungen.

Einstellung	Beschreibung
Sprache	Displaysprache einstellen.
Zubehör	Vorhandenes Zubehör aktivieren oder deaktivieren. Aktiviertes Zubehör erscheint im Hauptmenü und zusätzliche Automatikprogramme sind verfügbar.
Ton	Lautstärke der Signaltöne und Taster-töne einstellen.
Schnellzugriff	Automatischen Tareierung der Waage aktivieren oder deaktivieren.

Einstellung	Beschreibung
Einheit	Einheiten der Waage einstellen.
Helligkeit	Displayhelligkeit einstellen.
Ruhemodus	Dauer einstellen, nach der das Display ausschaltet.
Standby Zeit	Dauer einstellen, nach der das Gerät in den Stromsparmodus schaltet.
Auf Werks-einstellungen zurücksetzen	Gerät auf die Werks-einstellungen zurücksetzen.
Geräte Info	Informationen zur Geräte-Software.

9 Timer

Sie können mit dem Timer die gewünschte Verarbeitungsdauer einstellen.

9.1 Verarbeitungsdauer einstellen

1. Im Hauptmenü mit < oder > "Timer" wählen und mit **OK** bestätigen.
 2. Mit ^ oder v die Minuten einstellen und mit **OK** bestätigen.
 3. Mit ^ oder v die Sekunden einstellen und mit **OK** bestätigen.
- ✓ Das Display zeigt "Stufe wählen" und die eingestellte Verarbeitungsdauer.
4. Den Drehschalter auf die gewünschte Geschwindigkeit stellen.
- ✓ Das Display zeigt die eingestellte Geschwindigkeit und die verbleibende Verarbeitungsdauer.

- ✓ Wenn die Zeit abgelaufen ist, stoppt das Gerät die Verarbeitung und das Display zeigt "Stelle auf" O.
5. Den Drehschalter auf O stellen.

10 Waage

Ihr Gerät ist mit einer integrierten Waage ausgestattet. Das Grundgerät hat 4 Gewichtssensoren in den Standfüßen. Folgende Faktoren können das Messergebnis verfälschen:

- Standfüße sitzen nicht korrekt auf der Arbeitsfläche.
- Vibrationen der Arbeitsfläche
- Gegenstände unter dem Grundgerät
- Zutatenmengen unter 5 g oder 0,01 lb
- Verschieben des Grundgeräts
- Berühren des Grundgeräts

Tipp: Wenn in den Grundeinstellungen "Schnellzugriff" aktiviert ist, startet die Waage automatisch. Wird das Gerät eingesteckt, aus dem Stromsparmodus aufgeweckt oder wird die Verarbeitung beendet, kalibriert sich die Waage und das Display zeigt "0" und die voreingestellte Einheit.

10.1 Zutaten wiegen

1. Im Hauptmenü mit < oder > "Waage" wählen und mit **OK** bestätigen.
- ✓ Die Waage kalibriert sich.
 - ✓ Das Display zeigt "0" und die voreingestellte Einheit.
2. Wenn gewünscht, mit v eine andere Einheit wählen mit **OK** bestätigen.

3. Die Zutaten in die eingesetzte Schüssel oder ein aufgesetztes Zubehör füllen.
- ✓ Das Display zeigt die Füllmenge in der gewählten Einheit.
4. Um die Waage wieder auf "0" zu stellen und weitere Zutaten getrennt zu wiegen,  drücken und die Kalibrierung abwarten.

Tipp: Wenn der Schwenkarm in waagrecht Position eingerastet ist, können Behälter oder Verpackungen auf die Wiegefläche  gestellt und gewogen werden.

11 Automatikprogramme

Die Automatikprogrammen unterstützen Sie bei der Verarbeitung der Lebensmittel mit den Werkzeugen und der Verwendung von Zubehör. Sensoren überwachen die Verarbeitung der Zutaten und beenden die Verarbeitung automatisch nach Erreichen der vorprogrammierten Konsistenz.

Um optimale Ergebnisse zu erreichen, die folgenden Hinweise beachten:

- Der Schlagbesen muss die Schüssel leicht berühren, um die Zutaten optimal zu vermengen und damit die Automatikprogramme korrekt funktionieren.
→ *"Werkzeugeinstellung korrigieren", Seite 28*
- Vor der ersten Verwendung der Automatikprogramme das neue Gerät mindestens 2 Minuten im Leerlauf betreiben oder Lebensmittel ohne Automatikprogramm verarbeiten.
- Keine weiteren Lebensmittel einfüllen, nachdem ein Automatikprogramm gestartet wurde.
- Bereits verarbeitete Zutaten nicht erneut mit einem Automatikprogramm verarbeiten.
- Das Alter, die Temperatur und die Inhaltsstoffe der verwendeten Zutaten haben Einfluss auf die benötigte Zeit und das Ergebnis.
- Nur frische Eier verarbeiten. Das Automatikprogramm ist nicht für Alternativen geeignet, z. B. Aquafaba oder Proteinpulver.
- Eischnee gelingt nur, wenn das Werkzeug und die Schüssel sauber, fettfrei und ohne Rückstände von Geschirrspülmittel sind.
- Nur Sahne verarbeiten, die auf ca. 6 °C gekühlt wurde und einen Fettgehalt von 30-36 % hat.
- Zuvor eingefrorene Sahne kann nicht aufgeschlagen werden.
- Für optimale Ergebnisse nach der Auswahl des Programms "Sahne" die verwendete Sahne-Art einstellen. z. B. frische Sahne, haltbare Sahne, vegane Sahne oder laktosefreie Sahne.
- Keine warme Schüssel zum Aufschlagen von Sahne verwenden, z. B. direkt aus dem Geschirrspüler.
- Zucker, Aromen und andere Zusätze für Sahne oder Eischnee erst nach Beendigung des Automatikprogramms untermischen.
- Die vorgeschlagenen Zutaten und Mengen beachten.
- Die Automatikprogramme für Teige funktionieren nicht mit zu trockenen Teigen. Die Teigrezepte benötigen einen ausreichenden Anteil an flüssigen oder feuchten Zutaten.
- Das Programm "Hefeteige und Sauerteige" unterbricht das Kneten für ca. 15 Minuten, damit der Teig gehen kann. Danach startet auto-

matisch ein weiterer Knetvorgang. Den Teig erst nach Programmende entnehmen.

- Für die Programme "Rührteige" und "Mürbeteige" Butter oder Margarine auf Raumtemperatur erwärmen und in 2 cm großen Würfeln verwenden. Kalte oder gefrorene Butter oder Margarine liefern nicht die gewünschten Ergebnisse. Mürbeteige vor dem Backen im Kühlschrank ruhen lassen.
- Das Programm "Rührteige" ist nicht geeignet für sehr flüssige Teige, z. B. Pfannkuchenteige.

Hinweise

- Wenn das Verarbeitungsergebnis des Automatikprogramms nicht Ihren Wünschen entspricht, die Zutaten bis zum gewünschten Ergebnis manuell weiterverarbeiten.
 - Sahne und Eischnee auf Stufe 7
 - Rührteige auf Stufe 4
 - Weitere Teige auf Stufe 3, z. B. Hefeteig
- Wenn ein Zubehör in den Grundeinstellungen aktiviert wurde, erscheint das Zubehör im Hauptmenü und weitere Automatikprogramme stehen zur Verfügung.

11.1 Automatikprogramme verwenden

1. Im Hauptmenü mit < oder > "Sensor" oder ein aktiviertes Zubehör wählen und mit OK bestätigen.
2. Mit ^ oder v das gewünschte Automatikprogramm wählen und mit OK bestätigen.
 - Je nach Programm die angezeigte Zutatenmenge oder "Waa-ge" wählen.
3. Die Zutaten einfüllen und den Anweisungen im Display folgen.

4. Wenn das Display "Stelle auf" ► zeigt, den Drehschalter auf  stellen.
- ✓ Das Display zeigt eine Animation und das Automatikprogramm läuft.
- ✓ Wenn das vorprogrammierte Ergebnis erreicht ist, stoppt das Gerät die Verarbeitung und das Display zeigt "Stelle auf" O.
5. Den Drehschalter auf O stellen.

12 Reinigen und Pflegen

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

12.1 Reinigungsmittel

Erfahren Sie, welche Reinigungsmittel für Ihr Gerät geeignet sind.

ACHTUNG!

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

- ▶ Keine alkohol- oder spiritushaltigen Reinigungsmittel verwenden.
- ▶ Keine scharfen, spitzen oder metallischen Gegenstände benutzen.
- ▶ Keine scheuernden Tücher oder Reinigungsmittel verwenden.
- ▶ Das Bedienfeld und das Display nur mit einem feuchten Mikrofasertuch reinigen.

12.2 Reinigungsübersicht

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

→ Abb. **26**

Tipp: 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.

13 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 29

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

www.bosch-home.com

14.1 Beispielrezept

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

Rezept	Zutaten	Verarbeitung
Schwerer Fruchtkuchen ☺ → Mürbeteige	■ 3 Eier ■ 135 g Zucker ■ 135 g Margarine ■ 255 g Mehl ■ 10 g Backpulver ■ 150 g Korinthen ■ 150 g gemischte Trockenfrüchte Hinweis: Maximal 2-fache Menge gleichzeitig verarbeiten.	■ Rührbesen einsetzen. ■ Alle Zutaten außer den Trockenfrüchten einfüllen. ■ 30 Sekunden auf Stufe verarbeiten. ■ Dann 3-5 Minuten auf Stufe 4 verarbeiten. ■ Auf Stufe stellen. ■ Innerhalb von 30-60 Sekunden die Trockenfrüchte dazugeben. Wenn das Automatikprogramm genutzt wird, die Trockenfrüchte erst nach Abschluss des Programms hinzufügen und auf Stufe unterheben.

14 Anwendungsbeispiele

Beachten Sie die Angaben und Werte in der Tabelle.

→ Abb. **27**

Hinweise

- Damit sich die Zutaten von Hefeteigen oder Sauerteigen mit hohem Wassergehalt am besten vermischen, die Flüssigkeit zuerst in die Schüssel füllen.
- Wenn Sie das zum Rezept passende Automatikprogramm ☺ wählen, stellt das Gerät die richtige Geschwindigkeit ein und überwacht die Verarbeitungsdauer.

→ "Automatikprogramme",
Seite 22

15 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.

Störung	Ursache und Störungsbehebung
Gerät funktioniert nicht.	Netzstecker der Netzanschlussleitung ist nicht eingesteckt. ▶ Schließen Sie das Gerät am Stromnetz an. Sicherung im Sicherungskasten hat ausgelöst. ▶ 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.
Schwenkarm lässt sich nicht öffnen oder schließen, weil das Werkzeug an der Schüssel klemmt.	Antrieb ist nicht in Parkposition. 1. Stellen Sie den Drehschalter auf O. 2. Wenn der Schwenkarm geöffnet ist, entnehmen Sie das Werkzeug und schließen Sie den Schwenkarm. 3. Stellen Sie den Drehschalter kurz auf 1 und dann wieder auf O. ✓ Der Antrieb läuft eine kurze Zeit weiter, bis die Parkposition erreicht ist.
Der Schlagbesen berührt die Schüssel nicht oder die Zutaten werden nicht richtig vermischt.	Der Abstand zur Schüssel ist nicht korrekt eingestellt. ▶ Korrigieren Sie die Feineinstellung des Schlagbesens. → "Feineinstellung des Schlagbesens", Seite 28

Störung	Ursache und Störungsbehebung
Ein Fehlercode erscheint im Display, z. B. "E102".	Die Elektronik hat einen Fehler erkannt. 1. Stellen Sie den Drehschalter auf O und ziehen Sie den Netzstecker. 2. Stecken Sie den Netzstecker wieder ein. 3. Wenn die Störung weiterhin besteht, rufen Sie den Kundendienst.
"SCHÜSSEL EINSETZEN" erscheint im Display.	Schüssel ist nicht eingesetzt oder nicht korrekt eingerastet. ▶ Setzen Sie die Schüssel ein und drehen Sie die Schüssel bis zum Anschlag gegen den Uhrzeigersinn.
"SCHWENKARMPOSITION PRÜFEN" erscheint im Display.	Schwenkarm ist nicht korrekt eingerastet oder hat sich gelöst. 1. Stellen Sie den Drehschalter auf O. 2. Bewegen Sie den Schwenkarm, bis er korrekt eingerastet.
"MOTOR AUTOMATISCH GESTOPPT" erscheint im Display.	Unterschiedliche Ursachen sind möglich. 1. Stellen Sie den Drehschalter auf O. 2. Wenn die Störung weiterhin besteht, rufen Sie den Kundendienst.
"PARK POSITION NICHT ERREICHT: BITTE MOTORSTUFE 1 EINSCHALTEN UND WIEDER AUSSCHALTEN." erscheint im Display.	Antrieb ist nicht in Parkposition. 1. Stellen Sie den Drehschalter auf O. 2. Wenn der Schwenkarm geöffnet ist, entnehmen Sie das Werkzeug und schließen Sie den Schwenkarm. 3. Stellen Sie den Drehschalter kurz auf 1 und dann wieder auf O. ✓ Der Antrieb läuft eine kurze Zeit weiter, bis die Parkposition erreicht ist.
"SCHUTZDECKEL PRÜFEN" erscheint im Display.	Kein Schutzdeckel oder Zubehör auf Antrieb 2 oder 3 angebracht. 1. Verschließen Sie den Antrieb 2 oder 3 mit dem passenden Schutzdeckel. 2. Bringen Sie ein Zubehör am Antrieb 2 oder 3 an und prüfen Sie den korrekten Sitz.
"DISPLAY PRÜFEN" erscheint im Display.	Touchdisplay ist verschmutzt oder wird unbeabsichtigt aktiviert. 1. Reinigen Sie das Display mit einem feuchten Mikrofasertuch. 2. Stellen Sie sicher, dass keine Gegenstände das Display unbeabsichtigt berühren.

Störung	Ursache und Störungsbehebung
"GERÄT ABKÜHLEN LASSEN" erscheint im Display.	Motor ist überhitzt. 1. Stellen Sie den Drehschalter auf O. 2. Wenn Sie eine große Menge an Zutaten verarbeiten, reduzieren Sie die Menge, um eine Überhitzung zu verhindern. 3. Wenn ein Werkzeug oder ein Zubehör blockiert wird, entfernen Sie die Blockade. 4. Lassen Sie das Gerät abkühlen, um die Überlastsicherung zu deaktivieren.
"TARA ERNEUT STARTEN" erscheint im Display.	Kalibrierung der Waage ist fehlgeschlagen. 1. Stellen Sie das Gerät auf eine ebene, saubere und vibrationsfreie Arbeitsfläche. 2. Stellen Sie sicher, dass sich keine Gegenstände unter dem Gerät befinden. 3. Drücken Sie , um die Kalibrierung erneut zu starten und berühren Sie das Gerät während der Kalibrierung nicht.
"MAX. GEWICHT ERREICHT" erscheint im Display.	Menge an Zutaten liegt oberhalb des Messbereichs der Waage. 1. Beachten Sie bei Verwendung der Waage das Maximalgewicht von 5000 g oder 11,00 lb. 2. Reduzieren Sie das zu wiegende Gesamtgewicht.
"MIN. GEWICHT ERREICHT" erscheint im Display.	Menge an Zutaten liegt unterhalb des Messbereichs der Waage. 1. Beachten Sie bei Verwendung der Waage das Mindestgewicht von 5 g oder 0,01 lb. 2. Erhöhen Sie das zu wiegende Gesamtgewicht. Gerät ist nicht korrekt aufgestellt. 1. Stellen Sie das Gerät auf eine ebene, saubere und vibrationsfreie Arbeitsfläche. 2. Stellen Sie sicher, dass sich keine Gegenstände unter dem Gerät befinden.

15.1 Feineinstellung des Schlagbesens

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

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

Werkzeugeinstellung korrigieren

ACHTUNG!

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

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

Voraussetzungen

- Der Netzstecker ist nicht eingesteckt.
 - Der Schwenkarm ist geöffnet.
 - Der Schlagbesen ist eingesetzt.
 - Die Schüssel ist eingesetzt.
1. Den Schlagbesen mit einer Hand am unteren Teil festhalten und die Kontermutter mit dem Gabelschlüssel im Uhrzeigersinn lösen.
→ Abb. 28
 2. Um die Einstellung zu verändern, das Werkzeug in die gewünschte Richtung drehen.
→ Abb. 29

Die Tabelle beachten:

Optimale Einstellung	Das Werkzeug berührt die Schüssel leicht.
im Uhrzeigersinn drehen	Werkzeug anheben
gegen den Uhrzeigersinn drehen	Werkzeug absenken

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

16 Entsorgen

16.1 Altgerät entsorgen

Durch umweltgerechte Entsorgung können wertvolle Rohstoffe wiederverwendet werden.

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

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



Dieses Gerät ist entsprechend der europäischen Richtlinie 2012/19/EU über Elektro- und Elektronikaltgeräte (waste electrical and electronic equipment – WEEE) gekennzeichnet. Die Richtlinie gibt den Rahmen für eine EU-weit gültige Rücknahme und Verwertung der Altgeräte vor.

17 Kundendienst

Funktionsrelevante Original-Ersatzteile gemäß der entsprechenden Öko-design-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 Garantiedauer und die Garantiebedingungen in Ihrem Land erhalten Sie bei unserem Kundendienst, Ihrem Händler oder auf unserer Website. Wenn Sie den Kundendienst kontaktieren, benötigen Sie die Erzeugnisnummer (E-Nr.) und die Fertigungsnummer (FD) Ihres Geräts.

Die Kontaktdaten des Kundendienstes finden Sie im beiliegenden Kundendienstverzeichnis oder auf unserer Website.

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

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

Pour plus d'informations, veuillez vous reporter au Guide de l'utilisateur numérique.



Table des matières

1 Sécurité.....	32		
1.1 Indications générales	32	7.2 Traiter les ingrédients avec les ustensiles.....	41
1.2 Conformité d'utilisation.....	32	7.3 Utiliser le fonctionnement momentané	41
1.3 Restrictions du périmètre utilisateurs	33	7.4 Terminer le traitement	42
1.4 Consignes de sécurité	33	7.5 Utiliser les entraînements pour accessoires.....	42
2 Prévenir les dégâts matériels... 36		8 Réglages de base..... 42	
3 Protection de l'environnement et économies d'énergie ... 36		8.1 Modifier les réglages de base.....	42
3.1 Élimination de l'emballage	36	8.2 Vue d'ensemble des réglages de base	43
4 Déballer et contrôler 36		9 Minuterie 43	
4.1 Déballer l'appareil et ses composants.....	36	9.1 Régler la durée de traitement.....	43
4.2 Contenu de la livraison	36	10 Balance 43	
4.3 Installer l'appareil	37	10.1 Peser les ingrédients.....	44
5 Description de l'appareil..... 37		11 Programmes automatiques 44	
5.1 Appareil	37	11.1 Utiliser les programmes automatiques.....	45
5.2 Symboles.....	37	12 Nettoyage et entretien 46	
5.3 Interrupteur rotatif.....	37	12.1 Produits de nettoyage	46
5.4 Anneau lumineux.....	38	12.2 Guide de nettoyage.....	46
5.5 Écran tactile.....	38	13 Accessoires en option 46	
5.6 Bras pivotant et entraînements.....	39	14 Exemples d'utilisations 46	
5.7 Outils	39	14.1 Exemple de recette	46
5.8 Systèmes de sécurité	40	15 Dépannage 48	
6 Avant la première utilisation 40		15.1 Réglage fin du fouet batteur	51
6.1 Nettoyer l'appareil et ses composants avant la première utilisation	40		
6.2 Première mise en service.....	40		
7 Utilisation 41			
7.1 Préparer l'appareil.....	41		

16 Mise au rebut.....	51
16.1 Mettre au rebut un appareil usagé.....	51
17 Service après-vente	52
17.1 Numéro de produit (E-Nr) et numéro de fabrication (FD).....	52



1 Sécurité

Respectez les consignes de sécurité suivantes.

1.1 Indications générales

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

1.2 Conformité d'utilisation

Utilisez l'appareil uniquement :

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

Débranchez l'appareil du secteur lorsque :

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

- vous détectez un défaut.

1.3 Restrictions du périmètre utilisateurs

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

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

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

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

1.4 Consignes de sécurité

Respectez les consignes de sécurité.

⚠ AVERTISSEMENT – Risque d'électrocution !

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

- ▶ N'utilisez jamais un appareil endommagé.
- ▶ Ne jamais faire fonctionner l'appareil avec une surface fissurée ou cassée.
- ▶ Ne tirez jamais sur le cordon d'alimentation secteur pour débrancher l'appareil du secteur. Débranchez toujours la fiche du cordon d'alimentation secteur.
- ▶ Si l'appareil ou le cordon d'alimentation secteur est endommagé, débranchez immédiatement le cordon d'alimentation secteur ou coupez le fusible dans le boîtier à fusibles.
- ▶ Appelez le service après-vente. → *Page 52*

Les installations non conformes sont dangereuses.

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

Les réparations non conformes sont dangereuses.

- ▶ Seul un personnel dûment qualifié peut entreprendre des réparations sur l'appareil.

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

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

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

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

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

AVERTISSEMENT – Risque d'incendie !

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

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

AVERTISSEMENT – Risque de blessure !

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

- ▶ Tenir les mains, les cheveux, les vêtements et autres ustensiles à distance des pièces en rotation.
- ▶ Mettre en place et retirer les ustensiles et les accessoires uniquement après immobilisation de l'entraînement et débranchement de l'appareil.

- ▶ Avant le changement d'ustensile ou le nettoyage, mettre l'appareil hors tension et le débrancher du secteur.
 - ▶ Exploiter les ustensiles uniquement lorsque le bol, son couvercle ainsi que les capuchons de protection des entraînements sont mis en place.
 - ▶ Ne jamais ouvrir le bras pivotant lors de la préparation.
- L'utilisation de l'appareil avec des pièces endommagées peut entraîner des blessures.
- ▶ Les pièces présentant des fissures ou autres défauts évidents ou qui sont mal positionnées doivent être remplacées par des pièces de rechange d'origine.

⚠ AVERTISSEMENT – Risque d'écrasement !

Les mains et doigts risquent d'être coincés.

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

⚠ AVERTISSEMENT – Risque d'asphyxie !

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

- ▶ Conserver les matériaux d'emballage hors de portée des enfants.
 - ▶ Ne jamais laisser les enfants jouer avec les emballages.
- Les enfants risquent d'inhalier ou d'avaler des petits morceaux et s'étouffer.
- ▶ Conserver les petites pièces hors de portée des enfants.
 - ▶ Ne pas laisser les enfants jouer avec les petites pièces.

⚠ AVERTISSEMENT – Risque de préjudice pour la santé !

Les salissures en surface peuvent nuire à la santé.

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

2 Prévenir les dégâts matériels

ATTENTION !

Une utilisation non conforme peut entraîner des dommages matériels.

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

Les chocs peuvent affecter le bon fonctionnement de l'appareil.

- ▶ Ne pas poser l'appareil sur des surfaces mobiles ou vibrantes.

3 Protection de l'environnement et économies d'énergie

3.1 Élimination de l'emballage

Les emballages sont écologiques et recyclables.

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



Éliminez l'emballage en respectant l'environnement.

4 Déballez et contrôlez

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

4.1 Déballez l'appareil et ses composants

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

4.2 Contenu de la livraison

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

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

→ Fig. 1

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

4.3 Installer l'appareil

1. Placer l'appareil sur un plan de travail stable, plan, propre et lisse.
2. Sortir la longueur nécessaire du cordon d'alimentation.
3. Pour réduire la longueur du cordon, repousser le cordon dans le compartiment range cordon.
4. Ne pas brancher la fiche dans la prise de courant.

5 Description de l'appareil

5.1 Appareil

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

→ Fig. **2**

1	Bol mélangeur
2	Couvercle avec ouverture pour ajout
3	Touche d'éjection des outils
4	Surface de pesée
5	Touche de déverrouillage du bras pivotant
6	Bras pivotant
7	Interrupteur rotatif
8	Écran tactile
9	Couvercle de protection de l'entraînement 2
10	Entraînement 2
11	Couvercle de protection de l'entraînement 3
12	Entraînement 3

13	Entraînement principal
14	Rangement du cordon
15	Poignées de transport
16	Trou d'évacuation
17	Évidements pour le bol

5.2 Symboles

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

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

5.3 Interrupteur rotatif

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

Symbole	Fonction
	Arrêter le traitement.
	En fonction de l'application : ■ Incorporer les ingrédients à la vitesse la plus faible. ■ Démarrer le programme automatique.
1	Traiter les ingrédients à vitesse faible.
7	Traiter les ingrédients à la vitesse maximale.

Symbole	Fonction
M	Traiter les ingrédients brièvement à la vitesse maximale. → "Utiliser le fonctionnement momentané", Page 41

5.4 Anneau lumineux

L'anneau lumineux de l'interrupteur rotatif donne des informations sur l'état de fonctionnement de votre appareil.

Affichage	État
L'anneau lumineux est allumé et le traitement est en cours.	L'appareil fonctionne correctement.
L'anneau lumineux clignote. Le traitement ne peut pas être démarré ou poursuivi.	■ Le système de sécurité s'est déclenché. ■ L'appareil présente un défaut.

Conseil : Vous trouverez de plus amples informations à ce sujet ici
→ "Systèmes de sécurité", Page 40
→ "Dépannage", Page 48

5.5 Écran tactile

L'écran tactile sert aussi bien d'affichage que d'élément de commande. L'écran tactile vous montre les sélections possibles et les réglages effectués pour la fonction utilisée.

Remarque : Si l'écran tactile est humide ou sale, cela pourrait compromettre son fonctionnement.

Touches tactiles

Selon le mode, différentes touches tactiles sont affichées dans le tiers inférieur de l'écran.

Touche tactile	Fonction
OK	Confirmer la sélection
<	■ Retour ou Annuler ■ Feuilleter vers la gauche
>	Feuilleter vers la droite
^	■ Augmenter les valeurs ■ Feuilleter vers le haut
∨	■ Réduire les valeurs ■ Feuilleter vers le bas
	Régler la balance sur 0 (tare)

Menu principal

Dans le menu principal, vous avez accès aux réglages, fonctions et programmes.
Pour afficher le menu principal et quitter l'affichage actuel, appuyer sur < jusqu'à l'affichage de l'un des points du menu.

Point de menu	Application
Réglage 	→ "Réglages de base", Page 42
Minuteur 	→ "Minuterie", Page 43
Balance 	→ "Balance", Page 43
Sonde 	→ "Programmes automatiques", Page 44

Point de menu	Application
Blender 	Affichage selon les accessoires activés → "Réglages de base", Page 42
Sorbetière 	Exemple : programmes supplémentaires pour le bol mixeur ou la sorbetière
Astuces accessoires 	Conseils pour une utilisation optimale de l'appareil, des outils et des accessoires

5.6 Bras pivotant et entraînements

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

→ Fig. **3**

A

Préparatifs :

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

B

Entraînement principal :

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

Surface de pesée :

Utiliser la balance.

C

Entraînement 2 :

Utiliser un accessoire, p. ex. Râpeur.

D

Entraînement 3 :

Utiliser un accessoire, p. ex. Bol mixeur.

E

Entraînement principal :

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

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

5.7 Outils

Vous trouverez ici les informations essentielles sur les différents ustensiles.

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

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

Outil

Utilisation



Crochet pétrisseur

- Pétrir une pâte, par exemple la pâte levée, la pâte à pain, la pâte à pizza, la pâte à nouilles, de la pâte à pâtisserie.
- Incorporer les aliments qui ne doivent pas être broyés, p. ex. des raisins secs ou des pépites de chocolat.



Fouet mélangeur Flexi

- Mélanger la pâte, p. ex. pâte sablée, pâte à gâteau, gâteau aux fruits.
- Incorporer des ingrédients dans la pâte, par exemple des raisins secs, des pépites de chocolat.

Outil	Utilisation
	Fouet batteur ■ Battre les blancs d'œuf en neige et la crème (au moins 30 % de matière grasse). ■ Mélanger les pâtes légères, p. ex. les pâtes génoises.

5.8 Systèmes de sécurité

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

Sécurité anti-enclenchement

La sécurité anti-enclenchement empêche que votre appareil se mette en marche de façon intempestive. L'appareil ne peut être allumé et utilisé que si l'une des conditions suivantes est remplie.

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

Sécurité anti-réenclenchement

La sécurité anti-réenclenchement empêche que votre appareil ne reprenne le traitement de manière automatique après une coupure de courant.

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

Sécurité anti-surcharge

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

6 Avant la première utilisation

Préparez l'appareil pour l'utilisation.

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

1. Appuyer sur la touche de déverrouillage et soulever le bras pivotant jusqu'à ce qu'il s'enclenche.
2. Tourner le bol mélangeur dans le sens des aiguilles d'une montre et le retirer.
3. Avant la première utilisation, nettoyer toutes les pièces qui entreront en contact avec des produits alimentaires.
→ "Nettoyage et entretien", Page 46
4. Tenir les composants préalablement nettoyés et séchés à disposition pour l'utilisation.

6.2 Première mise en service

L'écran d'accueil apparaît à la première mise en service ou après la restauration des réglages usine.

1. Brancher la fiche dans la prise de courant.
 - ✓ L'écran affiche le logo Bosch puis bascule sur la sélection de la langue.
2. Sélectionner la langue souhaitée avec $\vee$ ou $\wedge$ et confirmer avec OK.
3. Sélectionner les unités d'affichage souhaitées avec $\vee$ ou $\wedge$ et confirmer avec OK.
 - ✓ L'appareil est prêt à fonctionner.

7 Utilisation

7.1 Préparer l'appareil

1. Brancher la fiche dans la prise de courant.
→ Fig. **4**
- ✓ Le logo Bosch est affiché sur l'écran.
2. Appuyer sur la touche de déverrouillage et soulever le bras pivotant jusqu'à ce qu'il s'enclenche.
→ Fig. **5**
3. Placer le bol mélangeur sur l'appareil de base.

→ Fig. **6**

Respecter ce faisant les évidements de l'appareil de base.

4. Tourner le bol mélangeur dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il s'enclenche.
→ Fig. **7**
5. Presser le capuchon sur l'entraînement principal jusqu'à ce qu'il s'enclenche.
→ Fig. **8**

L'orifice d'ajout doit être orienté vers l'avant.

6. Insérer l'ustensile dans l'entraînement principal jusqu'à ce qu'il s'enclenche.
→ Fig. **9**

Le capuchon de protection **a** doit recouvrir entièrement l'entraînement principal.

7. Verser les ingrédients dans le bol mélangeur.
→ Fig. **10**
8. Appuyer sur la touche de déverrouillage et abaisser le bras pivotant progressivement jusqu'à ce qu'il s'enclenche.
→ Fig. **11**

7.2 Traiter les ingrédients avec les ustensiles

1. Tourner l'interrupteur rotatif sur la vitesse souhaitée.
→ Fig. **12**
 - ✓ La vitesse réglée et la durée de traitement sont affichées sur l'écran.
 - ✓ En cas de modification de la vitesse, la durée de traitement recommence à 0 seconde.
 2. Il est possible d'ajouter des ingrédients supplémentaires par l'orifice d'ajout pendant le traitement.
→ Fig. **13**
- Pour rajouter des quantités importantes, arrêter l'appareil, ouvrir le bras pivotant et verser les ingrédients dans le bol.
3. Traiter les ingrédients jusqu'à avoir atteint le résultat souhaité.
 4. Amener l'interrupteur rotatif sur **O**.
→ Fig. **14**
- Attendre que l'appareil se soit immobilisé.

Conseil : Il est possible de modifier, à tout moment, la vitesse pendant le traitement ou d'interrompre le traitement.

7.3 Utiliser le fonctionnement momentané

1. Amener l'interrupteur rotatif en position **M** et le maintenir dans cette position.
→ Fig. **15**
- ✓ Les ingrédients sont traités à la vitesse maximale.
2. Relâcher l'interrupteur rotatif.
→ Fig. **16**
- ✓ L'interrupteur rotatif passe à **O**.
- ✓ Le traitement s'arrête.

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

7.4 Terminer le traitement

1. Débrancher la fiche secteur.
→ Fig. **17**
2. Appuyer sur la touche de déverrouillage et soulever le bras pivotant jusqu'à ce qu'il s'enclenche.
→ Fig. **18**
3. Si le bras pivotant est difficile à ouvrir ou si une quantité de pâte importante est accrochée à l'outil, procéder comme suit :
 - Ouvrir partiellement le bras pivotant et retirer la pâte de l'outil à l'aide d'une spatule ou d'une cuillère en bois.
 - Ouvrir complètement le bras pivotant, retirer les restes de pâte de l'outil puis enlever l'outil.
4. Appuyer sur la touche d'éjection pour libérer et retirer l'outil.
→ Fig. **19**
N'appuyer sur la touche d'éjection que lorsque le bras pivotant est ouvert faute de quoi l'outil risquerait de se coincer dans le bol.
5. Retirer le capuchon de l'entraînement principal.
→ Fig. **20**
6. Tourner le bol mélangeur dans le sens des aiguilles d'une montre et le retirer.
→ Fig. **21**

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

7.5 Utiliser les entraînements pour accessoires

Remarques

- Retirez le couvercle de protection pour utiliser l'accessoire sur l'entraînement 2 ou 3.
 - Fermez toujours les entraînements inutilisés avec les couvercles de protection.
 - Respectez la notice d'utilisation de l'accessoire.
1. Soulever le couvercle de protection de l'entraînement 2 au niveau de l'ouverture latérale et le retirer.
→ Fig. **22**
 2. Mettre le couvercle de protection de l'entraînement 2 en place et bien appuyer.
→ Fig. **23**
 3. Tourner le couvercle de protection de l'entraînement 3 dans le sens inverse des aiguilles d'une montre et le retirer.
→ Fig. **24**
 4. Mettre le couvercle de protection de l'entraînement 3 en place et le serrer en tournant dans le sens des aiguilles d'une montre.
→ Fig. **25**

8 Réglages de base

Vous pouvez modifier les réglages de base de votre appareil en fonction de vos besoins.

8.1 Modifier les réglages de base

1. Sélectionner "Réglage" dans le menu principal avec < ou > et confirmer avec OK.

2. Sélectionner le réglage souhaité avec $\vee$ ou $\wedge$ et confirmer avec OK.
3. Sélectionner d'autres options ou modifier des réglages avec $\vee$ ou $\wedge$ et confirmer avec OK.
4. Pour quitter une option ou un réglage et revenir au niveau précédent, appuyer sur $\lt$.

8.2 Vue d'ensemble des réglages de base

Vous trouverez ici un aperçu des réglages de base de l'appareil.

Réglage	Description
Langue	Régler la langue de l'écran.
Accessoires	Activer ou désactiver un accessoire présent. L'accessoire activé apparaît dans le menu principal et des programmes automatiques supplémentaires sont disponibles.
Son	Régler le volume des signaux sonores et la tonalité des touches.
Accès rapide	Activer ou désactiver le tarage automatique de la balance.
Unité	Régler les unités de la balance.
Luminosité	Régler la luminosité de l'écran.
Mode veille	Régler la durée après laquelle l'écran s'éteint.

Réglage	Description
Temps de veille	Régler la durée après laquelle l'appareil se met en mode économie d'énergie.
Réinitialiser réglages usine	Restaurer les réglages usine de l'appareil.
Informations produit	Informations sur le logiciel de l'appareil.

9 Minuterie

Vous pouvez régler la durée de traitement souhaitée avec la minuterie.

9.1 Régler la durée de traitement

1. Sélectionner "Minuteur" dans le menu principal avec $\lt$ ou $\gt$ et confirmer avec OK.
2. Régler les minutes avec $\wedge$ ou $\vee$ et confirmer avec OK.
3. Régler les secondes avec $\wedge$ ou $\vee$ et confirmer avec OK.
- ✓ L'écran indique "Sélectionner temps" ainsi que la durée de traitement réglée.
4. Tourner l'interrupteur rotatif sur la vitesse souhaitée.
- ✓ L'écran indique la vitesse réglée et la durée de traitement restante.
- ✓ Lorsque la durée est écoulée, l'appareil arrête le traitement et l'écran indique "Niveau de réglage" O.
5. Amener l'interrupteur rotatif sur O.

10 Balance

Votre appareil est équipé d'une balance intégrée.

L'appareil de base dispose de 4 sondes de poids placées dans les pieds.

Les facteurs suivants peuvent fausser le résultat de la mesure :

- Les pieds ne reposent pas correctement sur le plan de travail.
- Le plan de travail est sujet à des vibrations
- Des objets se trouvent sous l'appareil de base
- Les quantités d'ingrédients sont inférieures à 5 g ou 0,01 lb
- L'appareil de base a été déplacé
- L'appareil de base a été touché

Conseil : Si "Accès rapide" est activé dans les réglages de base, la balance démarre automatiquement. Lors du branchement de l'appareil, de son réveil depuis le mode économie d'énergie ou à la fin du traitement, la balance se calibre et l'écran affiche « 0 » et l'unité préréglée.

10.1 Peser les ingrédients

1. Sélectionner "Balance" dans le menu principal avec < ou > et confirmer avec OK.
 - ✓ La balance se calibre.
 - ✓ L'écran indique « 0 » et l'unité préréglée.
2. Une autre unité peut être sélectionnée avec √ et confirmée avec OK.
3. Verser les ingrédients dans le bol ou un accessoire mis en place.
 - ✓ L'écran indique la quantité dans l'unité sélectionnée.
4. Pour remettre la balance à « 0 » et peser séparément d'autres ingrédients, appuyer sur  et attendre le calibrage.

Conseil : Lorsque le bras pivotant est enclenché en position horizontale, il est possible de placer des récipients ou des emballages sur la surface de pesée  et de les peser.

11 Programmes automatiques

Les programmes automatiques vous aident à traiter les aliments avec les outils et à utiliser les accessoires. Les sondes surveillent le traitement des ingrédients et arrêtent le traitement de manière automatique dès que la consistance préprogrammée est obtenue.

Pour obtenir des résultats optimaux, observer les conseils suivants :

- Le fouet batteur doit toucher légèrement le bol pour mixer correctement les ingrédients et pour un fonctionnement correct des programmes automatiques.
→ *"Corriger le réglage des ustensiles", Page 51*
- Avant la première utilisation des programmes automatiques, faire fonctionner l'appareil neuf à vide pendant au moins 2 minutes ou traiter les aliments sans programme automatique.
- Ne plus ajouter d'aliments une fois qu'un programme automatique a été démarré.
- Ne pas traiter une seconde fois avec un programme automatique des ingrédients déjà traités.
- La fraîcheur, la température et les contenus des ingrédients utilisés influent sur le temps nécessaire et le résultat.
- N'utiliser que des œufs frais. Le programme automatique n'est pas prévu pour des succédanés comme p. ex. l'aquafaba ou la poudre de protéines.
- Pour réussir les blancs en neige, l'outil et le bol doivent être propres, non gras et exempts de résidus de détergent.

- Utiliser uniquement de la crème refroidie à env. 6 °C et d'une teneur en matière grasse de 30 à 36 %.
- De la crème auparavant congelée ne peut pas être battue.
- Pour obtenir un résultat optimal, régler le type de crème utilisé après avoir sélectionné le programme "Crème", p. ex. crème fraîche, crème longue conservation, crème végétale ou crème sans lactose.
- Ne pas utiliser le bol chaud, p. ex. sortant directement du lave-vaisselle, pour battre la crème.
- Incorporer le sucre, les arômes et autres additifs pour la crème ou les blancs en neige seulement après la fin du programme automatique.
- Tenir compter des ingrédients et quantités proposés.
- Les programmes automatiques pour pâtes ne fonctionnent pas avec des pâtes trop sèches. Les recettes de pâtes nécessitent une quantité suffisante d'ingrédients liquides ou humides.
- Le programme "Pâte levée / levain" interrompt le pétrissage pendant env. 15 minutes pour que la pâte puisse lever. Un nouveau pétrissage redémarre ensuite. Ne retirer la pâte qu'à la fin du programme.
- Pour les programmes "Pâte à gâteau" et "Pâte brisée", chauffer le beurre ou la margarine à la température ambiante et les utiliser en cubes de 2 cm. Le beurre et la margarine froids ou congelés ne donnent pas les résultats escomptés. Laisser les pâtes brisées reposer au réfrigérateur avant la cuisson.
- Le programme "Pâte à gâteau" ne convient pas pour les pâtes très liquides, p. ex. la pâte à crêpes.

Remarques

- Si le résultat obtenu avec le programme automatique ne correspond pas à votre attente, continuez de traiter les ingrédients manuellement jusqu'à l'obtention du résultat voulu.
 - Crème et blancs en neige sur le niveau 7
 - Pâtes à cake sur le niveau 4
 - Autres pâtes sur le niveau 3, p. ex. pâte levée
- Si un accessoire a été activé dans les réglages de base, l'accessoire apparaît dans le menu principal et d'autres programmes automatiques sont disponibles.

11.1 Utiliser les programmes automatiques

1. Dans le menu principal, sélectionner "Sonde" ou un accessoire activé avec < ou > et confirmer avec OK.
2. Sélectionner le programme automatique souhaité avec ^ ou v et confirmer avec OK.
 - Selon le programme, sélectionner la quantité d'ingrédients affichée ou "Balance".
3. Verser les ingrédients et suivre les instructions figurant à l'écran.
4. Lorsque l'écran indique "Niveau de réglage" ►, placer l'interrupteur rotatif sur  ►.
- ✓ L'écran affiche une animation et le programme automatique est exécuté.
- ✓ Lorsque le résultat programmé est obtenu, l'appareil s'arrête et l'écran indique "Niveau de réglage" ○.
5. Amener l'interrupteur rotatif sur ○.

12 Nettoyage et entretien

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

12.1 Produits de nettoyage

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

ATTENTION !

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

- ▶ Ne pas utiliser de produit nettoyant contenant de l'alcool ou de l'alcool à brûler.
- ▶ Ne pas utiliser d'objets acérés, pointus ou métalliques.
- ▶ Ne pas utiliser de chiffons abrasifs ou de produits nettoyants.
- ▶ Nettoyer le panneau de commande et l'écran uniquement avec un chiffon en microfibres humide.

12.2 Guide de nettoyage

Vous trouverez ici des instructions sur la meilleure façon de nettoyer l'appareil et les autres éléments.

→ Fig. **26**

Conseil : Des décolorations peuvent apparaître sur les pièces en plastique, p. ex. lors du traitement des carottes. Enlevez les décolorations avec un chiffon doux et quelques gouttes d'huile alimentaire.

14.1 Exemple de recette

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

13 Accessoires en option

Vous pouvez acheter les accessoires auprès du service après-vente, dans le commerce spécialisé ou sur notre site internet. Utilisez uniquement les accessoires d'origine, car ils sont parfaitement adaptés à votre appareil.

Les accessoires sont spécifiques à l'appareil. Lors de l'achat, indiquez toujours la désignation exacte de votre appareil (E-Nr.). → Page 52
Pour connaître les accessoires disponibles pour votre appareil, consultez notre catalogue, notre boutique en ligne ou le service après-vente.
www.bosch-home.com

14 Exemples d'utilisations

Respectez les indications et valeurs figurant dans le tableau.

→ Fig. **27**

Remarques

- Pour que les ingrédients des levains et des pâtes levées à forte teneur en eau se mélangent au mieux, verser d'abord le liquide dans le bol.
- Lorsque vous sélectionnez le programme automatique ► correspondant à la recette, l'appareil règle la bonne vitesse et surveille la durée de traitement.
→ "Programmes automatiques", Page 44

Recette	Ingrédients	Préparation
Gâteau aux fruits secs ▶ → Pâte brisée	■ 3 œufs ■ 135 g de sucre ■ 135 g de margarine ■ 255 g de farine ■ 10 g de levure chimique ■ 150 g de raisins secs ■ 150 g de mélange de fruits secs Remarque : Travailler simultanément au maximum 2 fois la quantité.	■ Mettre en place le fouet mélangeur. ■ Verser tous les ingrédients à l'exception des fruits secs. ■ Travailler pendant 30 secondes au niveau ▶. ■ Travailler ensuite pendant 3-5 minutes au niveau 4. ■ Régler sur le niveau ▶. ■ En l'espace de 30-60 secondes, ajouter les fruits secs. En cas d'utilisation du programme automatique, n'incorporer les fruits secs qu'après la fin du programme et sur le niveau ▶.

15 Dépannage

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

AVERTISSEMENT

Risque d'électrocution !

Les réparations non conformes sont dangereuses.

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

Défaut	Cause et dépannage
L'appareil ne fonctionne pas.	La fiche secteur du cordon d'alimentation secteur n'est pas branchée. ▶ Branchez l'appareil au réseau électrique.
	Le fusible dans le coffret à fusibles s'est déclenché. ▶ Vérifiez le fusible dans le boîtier à fusibles.
	L'alimentation électrique est tombée en panne. ▶ Vérifiez si l'éclairage du compartiment ou d'autres appareils dans la pièce.
	Interrupteur rotatif est mal réglé. ▶ Avant le traitement, positionner l'interrupteur rotatif en position O.
Bras pivotant ne se laisse pas ouvrir ou fermer, parce que l'ustensile est coincé sur le bol.	L'entraînement n'est pas en position de repos. 1. Amenez l'interrupteur sur O. 2. Lorsque le bras pivotant est ouvert, retirez l'outil et fermez le bras pivotant. 3. Placez l'interrupteur rotatif brièvement sur 1, puis de nouveau sur O. ✓ L'entraînement continue de fonctionner brièvement jusqu'à ce que la position de repos soit atteinte.
Le fouet batteur ne touche pas le bol ou les ingrédients ne sont pas bien mélangés.	La distance avec le bol n'est pas réglée correctement. ▶ Rectifiez le réglage fin du fouet batteur. → "Réglage fin du fouet batteur", Page 51

Défaut	Cause et dépannage
Un code d'erreur apparaît sur l'écran, p. ex. « E102 ».	L'électronique a détecté un défaut. 1. Placez l'interrupteur rotatif sur O et débranchez la fiche secteur. 2. Rebranchez la fiche secteur. 3. Si le dysfonctionnement persiste, appelez le Service après-vente.
"INSÉRER BOL" est affiché.	Le bol n'est pas en place ou pas enclenché correctement. ► Mettez le bol en place et tournez-le dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'en butée.
"VÉRIFIER POSITION DU BRAS PIVOTANT" est affiché.	Le bras pivotant n'est pas correctement enclenché ou s'est détaché. 1. Amenez l'interrupteur sur O. 2. Déplacez le bras pivotant jusqu'à ce qu'il soit bien enclenché.
"MOTEUR ARRÊTÉ AUTOMATIQUEMENT" est affiché.	Différentes causes sont possibles. 1. Amenez l'interrupteur sur O. 2. Si le dysfonctionnement persiste, appelez le Service après-vente.
"POS. DE REPOS PAS ATTEINTE°: ENCLENCHER ET ARRÊTER À NOUVEAU LE NIVEAU 1 DU MOTEUR." est affiché.	L'entraînement n'est pas en position de repos. 1. Amenez l'interrupteur sur O. 2. Lorsque le bras pivotant est ouvert, retirez l'outil et fermez le bras pivotant. 3. Placez l'interrupteur rotatif brièvement sur 1, puis de nouveau sur O. ✓ L'entraînement continue de fonctionner brièvement jusqu'à ce que la position de repos soit atteinte.
"VÉRIFIER COUVERCLE" est affiché.	Aucun couvercle de protection ou accessoire n'est monté sur l'entraînement 2 ou 3. 1. Fermez l'entraînement 2 ou 3 avec le couvercle de protection approprié. 2. Montez un accessoire sur l'entraînement 2 ou 3 et vérifiez s'il est bien fixé.
"VÉRIFIER AFFICHAGE" est affiché.	L'écran tactile est sale ou activé involontairement. 1. Nettoyez l'écran avec un chiffon en microfibres. 2. Assurez-vous qu'aucun objet ne touche l'écran involontairement.

Défaut	Cause et dépannage
"LAISSER REFROIDIR APPAREIL" est affiché.	Le moteur a surchauffé. 1. Amenez l'interrupteur sur O. 2. Si vous traitez une grande quantité d'ingrédients, réduisez la quantité pour éviter une surchauffe. 3. Si un outil ou un accessoire est bloqué, éliminez le blocage. 4. Laissez l'appareil refroidir pour désactiver la protection anti-surcharge.
"RELANCER LA TARE" est affiché.	Le calibrage de la balance a échoué. 1. Placez l'appareil sur une surface plane, propre et exempte de vibrations. 2. Assurez-vous qu'il n'y a pas d'objets sous l'appareil. 3. Appuyez sur  pour relancer le calibrage et ne touchez pas l'appareil durant le calibrage.
"POIDS MAX. AT-TEINT" est affiché.	La quantité d'ingrédients est supérieure à la plage de mesure de la balance. 1. Lors de l'utilisation de la balance, observez le poids maximal de 5000 g ou de 11,00 lb. 2. Réduisez le poids total à peser.
"POIDS MIN. AT-TEINT" est affiché.	La quantité d'ingrédients est inférieure à la plage de mesure de la balance. 1. Lors de l'utilisation de la balance, observez le poids minimal de 5 g ou de 0,01 lb. 2. Augmentez le poids total à peser. L'appareil n'est pas installé correctement. 1. Placez l'appareil sur une surface plane, propre et exempte de vibrations. 2. Assurez-vous qu'il n'y a pas d'objets sous l'appareil.

15.1 Réglage fin du fouet batteur

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

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

Corriger le réglage des ustensiles

ATTENTION !

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

- Ne jamais utiliser un outil mal réglé.

Conditions

- La fiche secteur n'est pas branchée.
 - Le bras pivotant est ouvert.
 - Le fouet batteur est en place.
 - Le bol mélangeur a été mis en place.
1. Tenir la partie inférieure du fouet batteur d'une main et desserrer le contre-écrou avec la clé à fourche en le tournant dans le sens des aiguilles d'une montre.
→ Fig. 28
 2. Pour modifier le réglage, tourner l'outil dans la direction souhaitée.
→ Fig. 29

Observer le tableau :

Réglage optimal	L'outil touche légèrement le bol.
Tourner dans le sens des aiguilles d'une montre	Lever l'outil
Tourner dans le sens inverse des aiguilles d'une montre	Abaisser l'outil

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

16 Mise au rebut

16.1 Mettre au rebut un appareil usagé

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

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

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



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

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

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

17 Service après-vente

Les pièces de rechange relatives au fonctionnement de l'appareil et conformes à l'ordonnance d'écoconception correspondante sont disponibles auprès de notre service après-vente pour une durée d'au moins 7 ans à partir de la mise sur le marché de l'appareil dans l'espace économique européen.

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

Pour plus d'informations sur la durée et les conditions de la garantie dans votre pays, adressez-vous à notre service après-vente, à votre revendeur ou consultez notre site Web. Lorsque vous contactez le service après-vente, vous avez besoin du numéro de produit (E-Nr.) et du numéro de fabrication (FD) de votre appareil. Vous trouverez les données de contact du service après-vente dans la liste ci-jointe ou sur notre site Web.

17.1 Numéro de produit (E-Nr) et numéro de fabrication (FD)

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

Per ulteriori informazioni, si prega di fare riferimento alla Guida utente digitale.



Indice

1 Sicurezza	55	7 Comandi di base	63
1.1 Avvertenze generali.....	55	7.1 Preparazione dell'apparecchio.....	63
1.2 Utilizzo conforme all'uso previsto	55	7.2 Lavorazione degli ingredienti con gli utensili	64
1.3 Limitazione di utilizzo.....	56	7.3 Utilizzo del funzionamento «pulser»	64
1.4 Avvertenze di sicurezza.....	56	7.4 Fine della lavorazione	64
2 Prevenzione di danni materiali.....	59	7.5 Utilizzo degli ingranaggi accessori	65
3 Tutela dell'ambiente e risparmio	59	8 Impostazioni di base	65
3.1 Smaltimento dell'imballaggio ..	59	8.1 Modifica delle impostazioni di base.....	65
4 Disimballaggio e controllo	59	8.2 Panoramica delle impostazioni di base	65
4.1 Disimballaggio dell'apparecchio e dei componenti	59	9 Timer	66
4.2 Contenuto della confezione	59	9.1 Impostazione della durata della lavorazione	66
4.3 Installazione dell'apparecchio.....	60	10 Bilancia	66
5 Conoscere l'apparecchio.....	60	10.1 Pesare gli ingredienti.....	67
5.1 Apparecchio	60	11 Programmi automatici	67
5.2 Simboli.....	60	11.1 Utilizzo dei programmi automatici	68
5.3 Manopola.....	60	12 Pulizia e cura	68
5.4 Anello luminoso.....	61	12.1 Detergenti.....	68
5.5 Display touch.....	61	12.2 Panoramica per la pulizia.....	69
5.6 Braccio oscillante e ingranaggi.....	62	13 Accessori speciali.....	69
5.7 Utensili	62	14 Esempi d'impiego	69
5.8 Sistemi di sicurezza.....	63	14.1 Esempio di ricetta	69
6 Prima del primo utilizzo	63	15 Sistemazione guasti.....	71
6.1 Pulizia dell'apparecchio e dei componenti prima di usarlo la prima volta.....	63	15.1 Regolazione fine della frusta per montare	74
6.2 Procedura per la prima messa in funzione	63		

16 Smaltimento 74

16.1 Rottamazione di un apparecchio dismesso 74

17 Servizio di assistenza clienti.. 75

17.1 Codice prodotto (E-Nr.) e codice di produzione (FD) 75



1 Sicurezza

Osservare le seguenti avvertenze di sicurezza.

1.1 Avvertenze generali

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

1.2 Utilizzo conforme all'uso previsto

Utilizzare l'apparecchio soltanto:

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

Scollegare l'apparecchio dall'alimentazione elettrica se:

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

1.3 Limitazione di utilizzo

Questo apparecchio può essere usato da persone con ridotte facoltà psichiche, sensoriali o mentali o con conoscenze e/o esperienza insufficienti, purché siano sotto il controllo di persone adulte o siano stati istruiti sull'uso sicuro dell'apparecchio e abbiano compreso i pericoli connessi all'uso dello stesso.

I bambini non devono giocare con l'apparecchio.

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

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

1.4 Avvertenze di sicurezza

Osservare le avvertenze di sicurezza.

⚠ AVVERTENZA – Pericolo di scosse elettriche!

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

- ▶ Non mettere mai in funzione un apparecchio danneggiato.
- ▶ Non utilizzare mai un apparecchio con la superficie danneggiata.
- ▶ Non tirare mai il cavo di collegamento alla rete elettrica per staccare l'apparecchio dalla rete elettrica. Staccare sempre la spina del cavo di alimentazione.
- ▶ Se l'apparecchio o il cavo di alimentazione è danneggiato, staccare subito la spina di alimentazione del cavo di alimentazione e spegnere il fusibile nella scatola dei fusibili.
- ▶ Rivolgersi al servizio di assistenza clienti. → *Pagina 75*

Le installazioni effettuate in modo non appropriato costituiscono un pericolo.

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

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

- ▶ Solo il personale adeguatamente specializzato e formato può eseguire riparazioni sull'apparecchio.

- Per la riparazione dell'apparecchio possono essere impiegati soltanto pezzi di ricambio originali.
- Al fine di evitare pericoli, se il cavo di alimentazione di questo apparecchio subisce danni deve essere sostituito dal produttore, dal suo servizio di assistenza clienti o da persona in possesso di simile qualifica.

L'infiltrazione di umidità può provocare una scarica elettrica.

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

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

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

⚠ AVVERTENZA – Pericolo di incendio!

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

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

⚠ AVVERTENZA – Pericolo di lesioni!

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

- Tenere lontano mani, capelli, abiti e altri utensili dalle parti rotanti.
- Applicare e rimuovere gli utensili e gli accessori solo ad ingranaggio fermo ed apparecchio scollegato.
- Spegner l'apparecchio e scollegarlo dalla rete prima di sostituire gli utensili o della pulizia.

- ▶ Mettere in funzione gli utensili soltanto con la ciotola inserita, il coperchio chiuso e i coperchi di sicurezza applicati.
 - ▶ Non aprire mai il braccio oscillante durante la lavorazione.
- L'azionamento dell'apparecchio con componenti danneggiati può causare lesioni.
- ▶ Sostituire i componenti che presentano incrinature o altri danni o che non possono essere alloggiati correttamente nella propria sede con ricambi originali.

⚠ AVVERTENZA – Pericolo di schiacciamento!

Le dita e le mani possono rimanere incastrate.

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

⚠ AVVERTENZA – Pericolo di soffocamento!

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

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

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

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

⚠ AVVERTENZA – Pericolo di danni alla salute!

La sporcizia sulle superfici può nuocere alla salute.

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

2 Prevenzione di danni materiali

ATTENZIONE!

L'utilizzo non conforme può causare danni materiali.

- ▶ Non utilizzare diversi funzionamenti contemporaneamente.
- ▶ Non mettere mai in funzione l'apparecchio per un tempo superiore a quello necessario.
- ▶ Non mettere mai l'apparecchio in funzione a vuoto.
- ▶ Non utilizzare mai le parti e gli accessori originali con altri apparecchi.
- ▶ Non superare le quantità massime di lavorazione.
- ▶ Non conservare alcun oggetto esterno nella ciotola.

Le vibrazioni possono compromettere il funzionamento dell'apparecchio.

- ▶ Non disporre l'apparecchio sopra superfici mobili o vibranti.

3 Tutela dell'ambiente e risparmio

3.1 Smaltimento dell'imballaggio

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

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

4 Disimballaggio e controllo

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

4.1 Disimballaggio dell'apparecchio e dei componenti

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

4.2 Contenuto della confezione

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

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

→ Fig. **1**

A	Apparecchio base con contenitore di miscelazione
B	Coperchio con bocca di carico integrata
C	Frusta Flexi
D	Sbattitore
E	Gancio impastatore

F	Documentazione di accompagnamento
----------	-----------------------------------

4.3 Installazione dell'apparecchio

- 1. Collocare l'apparecchio su un piano di lavoro stabile, piano, pulito e liscio.
- 2. Estrarre il cavo fino alla lunghezza necessaria.
- 3. Per accorciare la lunghezza del cavo, inserirlo nell'apposito vano.
- 4. Non inserire la spina di alimentazione.

5 Conoscere l'apparecchio

5.1 Apparecchio

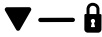
Di seguito è riportata una panoramica dei componenti dell'apparecchio.
→ Fig. **2**

1	Ciotola
2	Coperchio con bocca di carico integrata
3	Pulsante di espulsione degli utensili
4	Superficie di pesatura
5	Pulsante di sblocco per braccio oscillante
6	Braccio oscillante
7	Manopola
8	Display touch
9	Coperchio per ingranaggio 2
10	Ingranaggio 2
11	Coperchio per ingranaggio 3

12	Ingranaggio 3
13	Ingranaggio principale
14	Portacavo
15	Maniglie per il trasporto
16	Apertura di scarico
17	Incavi per la ciotola

5.2 Simboli

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

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

5.3 Manopola

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

Simbolo	Funzione
	Arrestare la lavorazione.
	In base all'utilizzo: ■ Incorporare gli ingredienti alla velocità minima. ■ Avviare il programma automatico.
1	Lavorare gli ingredienti a velocità minima.
7	Lavorare gli ingredienti a massima velocità.

Simbo- lo	Funzione
M	Lavorare brevemente gli ingredienti a massima velocità. → "Utilizzo del funzionamento «pulser»", Pagina 64

5.4 Anello luminoso

L'anello luminoso sulla manopola fornisce informazioni sullo stato operativo dell'apparecchio.

Indicatore	Stato
L'anello luminoso si accende e la lavorazione è in corso.	L'apparecchio funziona senza anomalie.
L'anello luminoso lampeggia e la lavorazione non può essere avviata o proseguita.	■ Un sistema di sicurezza è attivato. ■ L'apparecchio presenta un guasto.

Consiglio: Ulteriori informazioni sono disponibili su:

→ "Sistemi di sicurezza", Pagina 63

→ "Sistemazione guasti", Pagina 71

5.5 Display touch

Il display touch serve sia per la visualizzazione sia come elemento di comando. Il display touch indica le opzioni di selezione e le impostazioni configurate per la funzione attuale.

Nota: Se il display touch è bagnato o sporco, può limitare il funzionamento.

Tasti touch

A seconda della modalità, nel terzo inferiore del display vengono visualizzati diversi tasti touch.

Tasto touch	Funzione
OK	Confermare la selezione
<	■ Indietro o annullare ■ Sfogliare verso sinistra
>	Sfogliare verso destra
^	■ Aumentare i valori ■ Sfogliare verso l'alto
v	■ Diminuire i valori ■ Sfogliare verso il basso
	Portare la bilancia su 0 (tara)

Menu principale

Dal menu principale si accede alle impostazioni, alle funzioni e ai programmi.

Per visualizzare il menu principale e uscire dalla visualizzazione corrente premere < finché non viene visualizzata una voce di menu.

Voce di menu	Utilizzo
Impostazione 	→ "Impostazioni di base", Pagina 65
Timer 	→ "Timer", Pagina 66
Bilancia 	→ "Bilancia", Pagina 66
Sensore 	→ "Programmi automatici", Pagina 67

Voce di menu	Utilizzo
Frullatore 	Visualizzazione in base alle → <i>"Impostazioni di base", Pagina 65</i> degli accessori attivati Esempio: ulteriori programmi per il kit mixer o la gelatiera
Gelatiera 	
Consigli sugli accessori 	Indicazioni sull'utilizzo ottimale dell'apparecchio, degli utensili o degli accessori

5.6 Braccio oscillante e ingranaggio

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

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

→ Fig. **3**

A	Preparazione: ■ Inserire la ciotola o rimuoverla. ■ Fissare il coperchio o rimuoverlo. ■ Inserire l'utensile nell'ingranaggio principale o rimuoverlo. ■ Versare quantità maggiori di ingredienti nella ciotola.
B	Ingranaggio principale: Lavorare gli ingredienti con gli utensili, ad es. con la frusta per montare.  Superficie di pesatura: Utilizzare la bilancia.
C	Ingranaggio 2: Utilizzo degli accessori, ad es. Sminuzzatore continuo.

D	Ingranaggio 3: Utilizzo degli accessori, ad es. Adattatore frullatore.
E	Ingranaggio principale: Utilizzo degli accessori, ad es. Tritacarne.

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

5.7 Utensili

Qui sono riportate le informazioni generali sui diversi utensili.

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

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

Utensili	Utilizzo
	Gancio impastatore ■ Impastare, ad es. pasta lievitata, pasta per il pane, impasto per la pizza, pasta, impasti per dolci. ■ Amalgamare ingredienti che non devono essere sminuzzati, ad es. uvetta, pezzetti di cioccolato.
	Frusta Flexi ■ Impastare, ad es. pasta frolla, impasto per torte, torta alla frutta. ■ Incorporare ingredienti nell'impasto, ad es. uvetta, cioccolato in pezzi.
	Sbattitore ■ Montare gli albumi e la panna (almeno il 30% di grassi).

Utensili	Utilizzo
	■ Miscelare impasti molli, ad es. paste biscotto.

5.8 Sistemi di sicurezza

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

Sicurezza d'accensione

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

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

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

Blocco di riaccensione

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

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

Sicurezza di sovraccarico

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

6 Prima del primo utilizzo

Preparare l'apparecchio per l'uso.

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

1. Premere il pulsante di sblocco e sollevare il braccio oscillante fino all'arresto.
2. Ruotare la ciotola in senso orario e rimuoverla.
3. Prima del primo uso pulire tutte le parti, che entrano in contatto con gli alimenti.
→ *"Pulizia e cura", Pagina 68*
4. Predisporre le parti pulite ed asciugate per l'utilizzo.

6.2 Procedura per la prima messa in funzione

Alla prima messa in funzione o dopo aver ripristinato le impostazioni predefinite viene visualizzata la schermata di benvenuto.

1. Inserire la spina di alimentazione.
 - ✓ Il display mostra il logo Bosch, quindi passa alla selezione della lingua.
2. Selezionare la lingua desiderata con $\vee$ o $\wedge$ e confermare con OK.
3. Selezionare le unità di visualizzazione desiderate con $\vee$ o $\wedge$ e confermare con OK.
 - ✓ L'apparecchio è pronto per il funzionamento.

7 Comandi di base

7.1 Preparazione dell'apparecchio

1. Inserire la spina di alimentazione.
→ *Fig. 4*
- ✓ Il display mostra il logo Bosch.

2. Premere il pulsante di sblocco e sollevare il braccio oscillante fino all'arresto.
→ Fig. **5**
3. Inserire la ciotola nell'apparecchio base.
→ Fig. **6**
Prestare attenzione agli incavi sull'apparecchio base.
4. Ruotare la ciotola in senso antiorario fino allo scatto.
→ Fig. **7**
5. Inserire il coperchio sull'ingranaggio principale finché non si innesta in posizione.
→ Fig. **8**
La bocchetta di riempimento deve essere rivolta in avanti.
6. Premere l'utensile sull'ingranaggio principale finché non si innesta in posizione.
→ Fig. **9**
Il cappuccio di protezione  deve coprire completamente l'ingranaggio principale.
7. Versare gli ingredienti nella ciotola.
→ Fig. **10**
8. Premere il pulsante di sblocco e premere il braccio oscillante verso il basso fino all'arresto.
→ Fig. **11**

7.2 Lavorazione degli ingredienti con gli utensili

1. Riportare la manopola alla velocità desiderata.
→ Fig. **12**
- ✓ Sul display vengono visualizzate la velocità e la durata di lavorazione impostate.
- ✓ Se si cambia la velocità, la durata di lavorazione riparte da 0 secondi.

2. Se si desidera, durante la lavorazione aggiungere altri ingredienti attraverso il pozzetto di riempimento.
→ Fig. **13**
Per aggiungere quantità maggiori spegnere l'apparecchio, aprire il braccio oscillante e versare gli ingredienti nella ciotola.
3. Lavorare gli ingredienti fino a ottenere il risultato desiderato.
4. Portare la manopola su O.
→ Fig. **14**
Attendere che l'apparecchio sia fermo.

Consiglio: È possibile modificare la velocità in qualsiasi momento durante la lavorazione o interrompere la lavorazione stessa.

7.3 Utilizzo del funzionamento «pulser»

1. Ruotare e mantenere la manopola su M.
→ Fig. **15**
- ✓ Gli ingredienti vengono lavorati a massima velocità.
2. Rilasciare la manopola.
→ Fig. **16**
- ✓ La manopola si sposta su O.
- ✓ La lavorazione viene arrestata.

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

7.4 Fine della lavorazione

1. Staccare la spina di alimentazione.
→ Fig. **17**
2. Premere il pulsante di sblocco e sollevare il braccio oscillante fino all'arresto.
→ Fig. **18**

3. Se il braccio oscillante è difficile da aprire o grandi quantità di impasto si attaccano all'utensile, procedere come segue:
 - Aprire un poco il braccio oscillante e spostare l'impasto dall'utensile con una spatola o un cucchiaino di legno.
 - Aprire completamente il braccio oscillante, rimuovere i residui di impasto dall'utensile e solo in seguito togliere l'utensile.
4. Premere il pulsante di espulsione per staccare l'utensile e toglierlo.
→ Fig. **19**
Premere il pulsante di espulsione solo con il braccio oscillante aperto, altrimenti l'utensile si può bloccare nella ciotola.
5. Togliere il coperchio dall'ingranaggio principale.
→ Fig. **20**
6. Ruotare la ciotola in senso orario e rimuoverla.
→ Fig. **21**

Consiglio: Pulire tutte le parti subito dopo l'uso per prevenire l'essiccaimento dei residui.

7.5 Utilizzo degli ingranaggi accessori

Note

- Rimuovere il coperchio di sicurezza per utilizzare l'accessorio sull'ingranaggio 2 o 3.
 - Chiudere sempre gli ingranaggi non utilizzati con i coperchi di sicurezza.
 - Osservare le istruzioni per l'uso dell'accessorio.
1. Sollevare il coperchio di sicurezza dall'ingranaggio 2 dall'apertura laterale e rimuoverlo.
→ Fig. **22**

2. Applicare il coperchio di sicurezza dell'ingranaggio 2 e comprimerlo.
→ Fig. **23**
3. Ruotare il coperchio di sicurezza dell'ingranaggio 3 in senso antiorario e rimuoverlo.
→ Fig. **24**
4. Applicare il coperchio di sicurezza dell'ingranaggio 3 e bloccarlo ruotandolo in senso orario.
→ Fig. **25**

8 Impostazioni di base

È possibile settare le impostazioni di base dell'apparecchio in base alle proprie esigenze.

8.1 Modifica delle impostazioni di base

1. Nel menu principale, con < o > selezionare "Impostazione" e confermare con OK.
2. Selezionare l'impostazione desiderata con ∨ o ^ e confermare con OK.
3. Selezionare ulteriori opzioni con ∨ o ^ oppure modificare le impostazioni e confermarle con OK.
4. Per uscire da un'opzione o da un'impostazione e tornare indietro di un livello premere <.

8.2 Panoramica delle impostazioni di base

Qui si trova la panoramica delle impostazioni di base.

Impostazione	Descrizione
Lingua	Impostare la lingua del display.

Impostazione	Descrizione
Accessori	Attivare o disattivare l'accessorio presente. L'accessorio attivato compare nel menu principale; sono disponibili ulteriori programmi automatici.
Suoneria	Impostare il volume dei segnali acustici e dei toni dei tasti.
Accesso rapido	Attivare o disattivare la taratura della bilancia.
Unità	Impostare le unità della bilancia.
Luminosità	Impostare la luminosità del display.
Modalità riposo	Impostare la durata dopo la quale il display si spegne.
Tempo di standby	Impostare la durata dopo la quale l'apparecchio passa alla modalità di risparmio energetico.
Ripristinare le impostazioni di fabbrica	Ripristinare le impostazioni di fabbrica dell'apparecchio.
Info apparecchio	Informazioni sul software dell'apparecchio.

9 Timer

È possibile impostare la durata di lavorazione desiderata con il timer.

9.1 Impostazione della durata della lavorazione

1. Nel menu principale, con < o > selezionare "Timer" e confermare con OK.
 2. Con ^ o v impostare i minuti e confermare con OK.
 3. Con ^ o v impostare i secondi e confermare con OK.
- ✓ Il display indica "Selezionare livello" e la durata di lavorazione impostata.
4. Riportare la manopola alla velocità desiderata.
- ✓ Il display mostra la velocità impostata e la durata di lavorazione restante.
 - ✓ Allo scadere del tempo, l'apparecchio interrompe la lavorazione e il display mostra "Imposta livello" O.
5. Portare la manopola su O.

10 Bilancia

L'apparecchio è dotato di una bilancia integrata.

L'apparecchio base ha 4 sensori di peso nei piedini di appoggio.

I seguenti fattori possono alterare il risultato di misurazione:

- I piedini di appoggio non poggiano correttamente sul piano di lavoro.
- Vibrazioni del piano di lavoro
- Oggetti sotto l'apparecchio base
- Quantità degli ingredienti inferiori a 5 g o 0,01 lb
- Spostamento dell'apparecchio base
- Contatto dell'apparecchio base

Consiglio: Quando nelle impostazioni di base è attivato "Accesso rapido", la bilancia si avvia automaticamente. Se l'apparecchio viene collegato o riattivato dalla modalità di ri-

sparmio energetico o la lavorazione termina, la bilancia si calibra e il display indica "0" e l'unità preimpostata.

10.1 Pesare gli ingredienti

1. Nel menu principale, con < o > selezionare "Bilancia" e confermare con OK.
 - ✓ La bilancia si tara.
 - ✓ Il display indica "0" e l'unità preimpostata.
2. Se si desidera, selezionare un'altra unità con √ e confermare con OK.
3. Versare gli ingredienti nella ciotola inserita o in una ciotola agganciata.
 - ✓ Il display indica la capacità nell'unità selezionata.
4. Per riportare la bilancia su "0" e pesare ulteriori ingredienti separatamente, premere ☺ e attendere la calibrazione.

Consiglio: Quando il braccio oscillante è fissato in posizione orizzontale è possibile poggiare contenitori o confezioni sulla superficie di pesatura ☺ e pesarli.

11 Programmi automatici

I programmi automatici sono di supporto durante la lavorazione degli alimenti con gli utensili e l'utilizzo degli accessori.

I sensori controllano la lavorazione degli ingredienti e, una volta raggiunta la consistenza prevista, terminano automaticamente la lavorazione.

Attenersi alle seguenti avvertenze per ottenere risultati ottimali:

- La frusta per montare deve toccare leggermente la ciotola per mescolare gli ingredienti in modo ottimale e far funzionare correttamente i

programmi automatici.

→ *"Correzione della regolazione degli utensili", Pagina 74*

- Prima di utilizzare i programmi automatici per la prima volta azionare l'apparecchio nuovo al minimo per almeno 2 minuti o lavorare gli alimenti senza programma automatico.
- Non versare altri alimenti dopo aver avviato un programma automatico.
- Non lavorare nuovamente gli ingredienti già lavorati con un programma automatico.
- La freschezza, la temperatura e le sostanze degli ingredienti utilizzati influenzano il tempo necessario e il risultato.
- Lavorare solo uova fresche. Il programma automatico non è adatto per gli alimenti alternativi, ad es. aquafaba o proteine in polvere.
- Gli albumi si montano a neve solo se l'utensile e la ciotola sono puliti, privi di grasso e di residui di detersivo.
- Lavorare solo panna raffreddata a ca. 6 °C e con un contenuto di grasso del 30-36%.
- La panna che è stata congelata non può essere montata.
- Per risultati ottimali, dopo la scelta del programma "Panna" impostare il tipo di panna utilizzato. Ad es. panna fresca, panna a lunga conservazione, panna vegana o panna senza lattosio.
- Non usare ciotole calde per sbattere la panna, ad es. alla temperatura del frigorifero.
- Incorporare zucchero, aromi e altri additivi per panna o albumi montati a neve solo dopo il termine del programma automatico.
- Rispettare gli ingredienti e le quantità indicate.

- I programmi automatici per gli impasti non funzionano con gli impasti secchi. Le ricette di impasti necessitano di una parte sufficiente di ingredienti liquidi o umidi.
- Il programma "Impasti lievitati e lievito madre" interrompe la lavorazione dell'impasto per ca. 15 minuti per permetterne la lievitazione. Dopodiché inizia automaticamente un'ulteriore fase di impasto. Prelevare l'impasto solo al termine del programma.
- Per i programmi "Impasti base per dolci" e "Pasta frolla" portare il burro o la margarina alla temperatura ambiente e usarli a cubetti di circa 2 cm. Il burro o la margarina freddi o surgelati non consentono di ottenere i risultati desiderati. Lasciar riposare la pasta frolla in frigorifero prima di cuocerla.
- Il programma "Impasti base per dolci" non è adatto per impasti molto liquidi, ad es. per pancake.

Note

- Se il risultato della lavorazione del programma automatico non corrisponde a quanto desiderato, continuare a lavorare gli ingredienti fino a ottenere il risultato desiderato.
 - Panna e albumi a neve alla velocità 7
 - Impasti di base per dolci alla velocità 4
 - Altri impasti alla velocità 3, ad es. pasta lievitata
- Quando un accessorio è stato attivato nelle impostazioni di base, l'accessorio compare nel menu principale e diventano disponibili ulteriori programmi automatici.

11.1 Utilizzo dei programmi automatici

1. Nel menu principale, con < o > selezionare "Sensore" o un accessorio attivato e confermare con OK.
2. Con ^ o v selezionare il programma automatico desiderato e confermare con OK.
 - A seconda del programma, scegliere la quantità di ingredienti indicata o "Bilancia".
3. Versare gli ingredienti e seguire le istruzioni sul display.
4. Quando il display indica "Imposta livello" ►, portare la manopola su  ►.
 - ✓ Il display indica un'animazione e il programma automatico è in corso.
 - ✓ Una volta raggiunto il risultato preprogrammato, l'apparecchio interrompe la lavorazione e il display indica "Imposta livello" O.
5. Portare la manopola su O.

12 Pulizia e cura

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

12.1 Detergenti

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

ATTENZIONE!

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

- Non impiegare detergenti a base di alcol.

- ▶ Non utilizzare oggetti taglienti, appuntiti o metallici.
- ▶ Non usare panni o detergenti abrasivi.
- ▶ Pulire il pannello dei comandi e il display solo con un panno in microfibra umido.

12.2 Panoramica per la pulizia

Di seguito è riportata una panoramica per una pulizia ottimale dell'apparecchio e dei componenti.

→ Fig. **26**

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

13 Accessori speciali

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

14.1 Esempio di ricetta

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

Ricetta	Ingredienti	Lavorazione
Torta alla frutta secca ☺ → Pasta frolla	■ 3 uova ■ 135 g di zucchero ■ 135 g di margarina ■ 255 g di farina ■ 10 g di lievito in polvere ■ 150 g di uva passa ■ 150 g di frutta secca mista	■ Inserire la frusta. ■ Versare tutti gli ingredienti tranne la frutta secca. ■ Lavorare 30 secondi alla velocità   . ■ Quindi lavorare 3-5 minuti alla velocità 4.

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

→ Pagina 75

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

www.bosch-home.com

14 Esempi d'impiego

Rispettare le indicazioni e i dati nella tabella.

→ Fig. **27**

Note

- Per mescolare al meglio gli ingredienti di impasti con lievito o con lievito madre con un elevato contenuto di acqua, versare prima il liquido nella ciotola.
- Se si seleziona il programma automatico  adatto per la ricetta, l'apparecchio imposta la velocità corretta e monitora la durata della lavorazione.

→ "Programmi automatici", Pagina 67

Ricetta	Ingredienti	Lavorazione
	Nota: Lavorare contemporaneamente max 2 volte la quantità.	■ Portare alla velocità . ■ Entro 30-60 secondi aggiungere la frutta secca. Se si usa il programma automatico, aggiungere la frutta secca solo al termine del programma e incorporarla alla velocità .

15 Sistemazione guasti

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

AVVERTENZA

Pericolo di scosse elettriche!

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

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

Anomalia	Causa e ricerca guasti
L'apparecchio non funziona.	La spina non è inserita nella rete elettrica. ▶ Collegare l'apparecchio alla rete elettrica.
	Il fusibile nel contatore elettrico si è attivato. ▶ Controllare il fusibile nella scatola corrispondente.
	Alimentazione di corrente guasta. ▶ Verificare che l'illuminazione interna o altri apparecchi nel locale funzionino correttamente.
L'apparecchio non avvia la lavorazione.	Manopola non impostata correttamente. ▶ Prima della lavorazione portare la manopola su O.
Il braccio oscillante non si apre o si chiude perché l'utensile è bloccato nella ciotola.	L'ingranaggio non si trova in posizione di parcheggio. 1. Portare la manopola su O. 2. Se il braccio oscillante è aperto, rimuovere l'utensile e chiudere il braccio oscillante. 3. Portare la manopola brevemente su 1 e poi di nuovo su O. ✓ L'ingranaggio continua a girare per un breve periodo fino a raggiungere la posizione di parcheggio.
La frusta per montare non tocca la ciotola o gli ingredienti non vengono miscelati correttamente.	La distanza dalla ciotola non è impostata correttamente. ▶ Correggere la regolazione fine della frusta per montare. → <i>"Regolazione fine della frusta per montare", Pagina 74</i>

Anomalia	Causa e ricerca guasti
Appare un codice d'errore sul display, ad es. "E102".	Il sistema elettronico ha riconosciuto un errore. 1. Posizionare la manopola su O e staccare la spina di alimentazione. 2. Reinserire la spina di alimentazione. 3. Se l'anomalia continua a manifestarsi, contattare il servizio di assistenza clienti.
Sul display compare "INSERIRE CIOTOLA".	La ciotola non è inserita o non è fissata correttamente. ► Inserire la ciotola e ruotarla in senso antiorario fino all'arresto.
Sul display compare "CONTROLLARE POSIZIONE DEL BRACCIO OSCILLANTE".	Il braccio oscillante non è inserito correttamente o si è sganciato. 1. Portare la manopola su O. 2. Muovere il braccio oscillante finché non è inserito correttamente.
Sul display compare "BLOCCO AUTOMATICO DEL MOTORE".	Sono possibili diverse cause scatenanti. 1. Portare la manopola su O. 2. Se l'anomalia continua a manifestarsi, contattare il servizio di assistenza clienti.
Sul display compare "POSIZIONE DI PARCHEGGIO NON RAGGIUNTA: ATTIVARE IL LIVELLO MOTORE 1 E DISATTIVARLO NUOVAMENTE".	L'ingranaggio non si trova in posizione di parcheggio. 1. Portare la manopola su O. 2. Se il braccio oscillante è aperto, rimuovere l'utensile e chiudere il braccio oscillante. 3. Portare la manopola brevemente su 1 e poi di nuovo su O. ✓ L'ingranaggio continua a girare per un breve periodo fino a raggiungere la posizione di parcheggio.
Sul display compare "CONTROLLARE COPERCHIO DI SICUREZZA".	Nessun coperchio di sicurezza o accessorio applicato sull'ingranaggio 2 o 3. 1. Chiudere l'ingranaggio 2 o 3 con il coperchio di sicurezza adatto. 2. Applicare un accessorio sull'ingranaggio 2 o 3 e controllare che sia alloggiato correttamente.
Sul display compare "CONTROLLARE DISPLAY".	Il display touch è sporco o si attiva inavvertitamente. 1. Pulire il display con un panno in microfibra umido. 2. Assicurarsi che nessun oggetto tocchi inavvertitamente il display.

Anomalia	Causa e ricerca guasti
Sul display compare "LASCIARE RAFFREDDARE L'APPARECCHIO".	Il motore è surriscaldato. 1. Portare la manopola su O. 2. Per lavorare una grande quantità di ingredienti, ridurre la quantità per evitare un surriscaldamento. 3. Se un utensile o un accessorio si bloccano, rimuovere il blocco. 4. Lasciare raffreddare l'apparecchio per disattivare la sicurezza di sovraccarico.
Sul display compare "FAR RIPARTIRE LA TARA".	La calibrazione della bilancia è fallita. 1. Collocare l'apparecchio su un piano di lavoro piano, pulito e privo di vibrazioni. 2. Assicurarsi che non vi siano oggetti sotto l'apparecchio. 3. Premere  per riavviare la calibrazione e non toccare l'apparecchio durante la calibrazione.
Sul display compare "PESO MAX RAGGIUNTO".	La quantità di ingredienti è al di sopra dell'intervallo di misurazione della bilancia. 1. Durante l'utilizzo della bilancia rispettare il peso massimo di 5000 g o 11,00 lb. 2. Ridurre il peso totale da pesare.
Sul display compare "PESO MIN RAGGIUNTO".	La quantità di ingredienti è al di sotto dell'intervallo di misurazione della bilancia. 1. Durante l'utilizzo della bilancia rispettare il peso minimo di 5 g o 0,01 lb. 2. Aumentare il peso totale da pesare. L'apparecchio non è posizionato correttamente. 1. Collocare l'apparecchio su un piano di lavoro piano, pulito e privo di vibrazioni. 2. Assicurarsi che non vi siano oggetti sotto l'apparecchio.

15.1 Regolazione fine della frusta per montare

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

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

Correzione della regolazione degli utensili

ATTENZIONE!

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

- Non azionare mai un utensile non regolato correttamente.

Requisiti

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

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

→ Fig. 28

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

→ Fig. 29

Rispettare la tabella:

Regolazione ottimale	L'utensile tocca leggermente la ciotola.
ruotare in senso orario	Sollevare l'utensile
ruotare in senso antiorario	Abbassare l'utensile

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

16 Smaltimento

16.1 Rottamazione di un apparecchio dismesso

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

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

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



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

Questa direttiva definisce le norme per la raccolta e il riciclaggio degli

apparecchi dismessi valide su tutto il territorio dell'Unione Europea.

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

17 Servizio di assistenza clienti

I ricambi originali rilevanti per il funzionamento secondo il corrispondente regolamento Ecodesign sono reperibili presso il nostro servizio di assistenza clienti per un periodo di almeno 7 anni a partire dalla messa in circolazione dell'apparecchio all'interno dello Spazio economico europeo.

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

Informazioni dettagliate sulla durata della garanzia e sulle condizioni di garanzia in ciascun Paese sono reperibili presso il nostro servizio di assistenza clienti, presso il proprio rivenditore o sul nostro sito Internet.

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

I dati di contatto del servizio di assistenza clienti sono disponibili nell'elenco dei centri di assistenza allegato o sul nostro sito Internet.

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

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



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



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.

BSH Hausgeräte GmbH

Carl-Wery-Straße 34
81739 München, GERMANY
www.bosch-home.com

A Bosch Company



8001284564 (031013)

de, fr, it