BOSCH

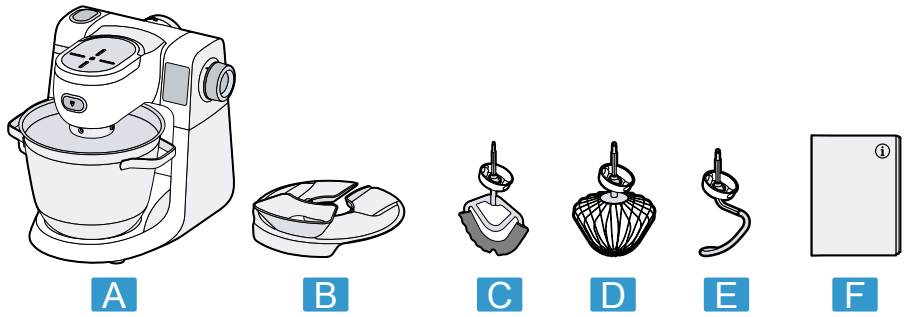
**Register** your new device on MyBosch now and get free benefits:
**bosch-home.com/welcome**

MyBosch

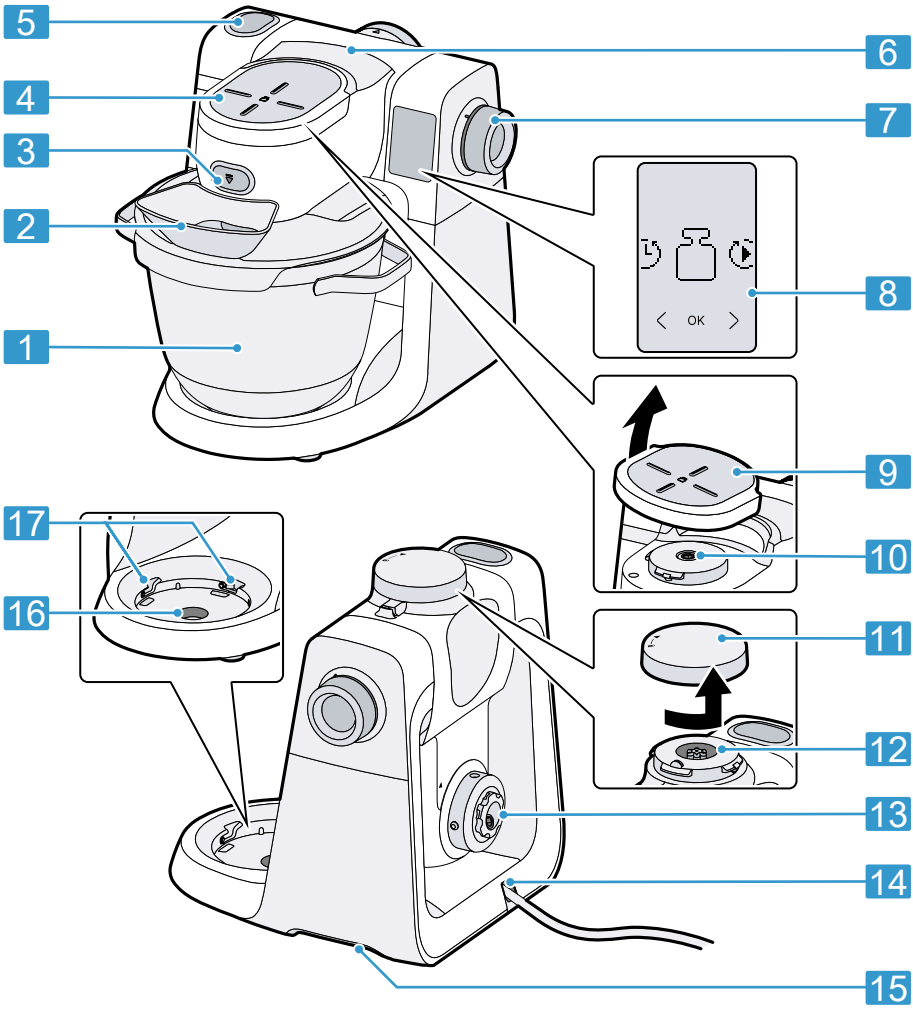
# Serie I 6

**MUMS6...**

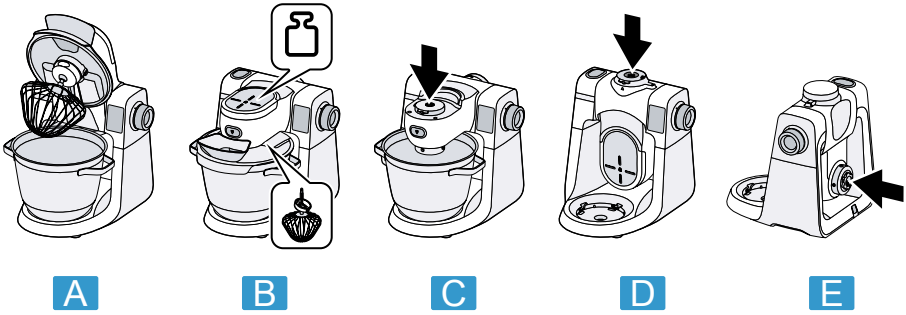

| | | | |
|---|---|---|---|
| **[de]** | Gebrauchsanleitung | Universal-Küchenmaschine | 8 |
| **[en]** | Information for Use | Universal kitchen machine | 30 |
| **[fr]** | Manuel d'utilisation | Robots pâtissiers | 51 |
| **[it]** | Manuale utente | Macchina da cucina universale | 74 |
| **[nl]** | Gebruikershandleiding | Keukenmachine | 97 |
| **[da]** | Betjeningsvejledning | Køkkenmaskine | 120 |
| **[no]** | Bruksanvisning | Kjøkkenmaskin | 142 |
| **[sv]** | Bruksanvisning | Köksmaskin | 162 |
| **[fi]** | Käyttöohje | Yleiskone | 183 |



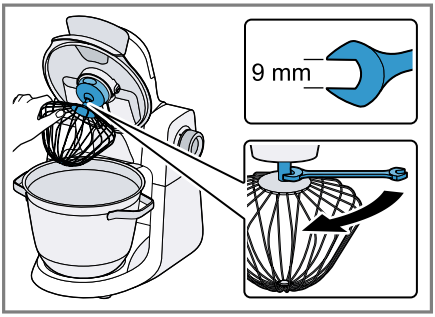

1



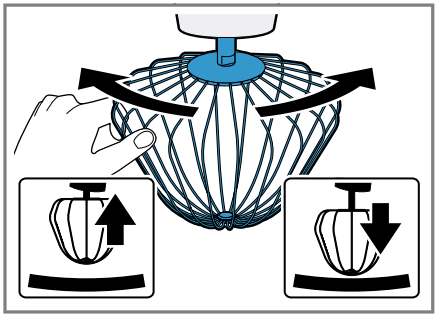

2



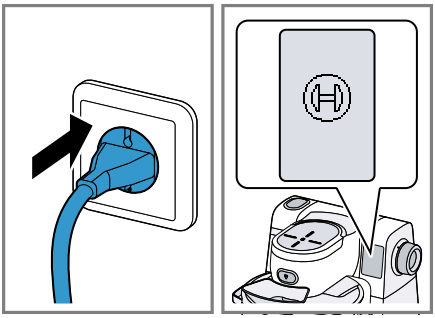

3



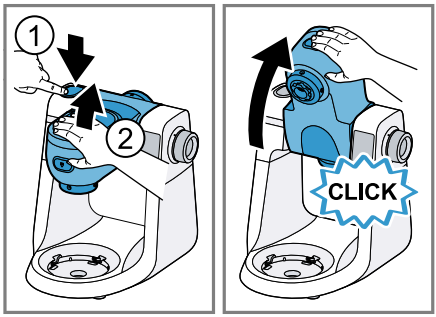

4



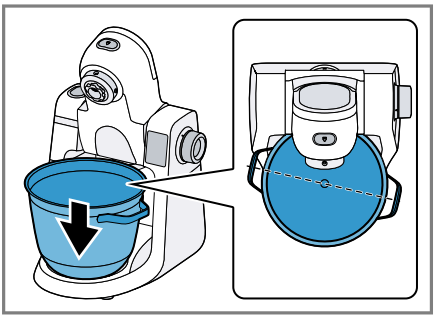
5



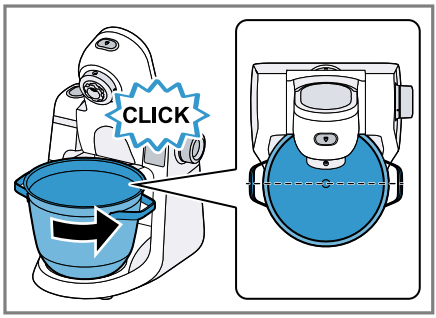
6




7

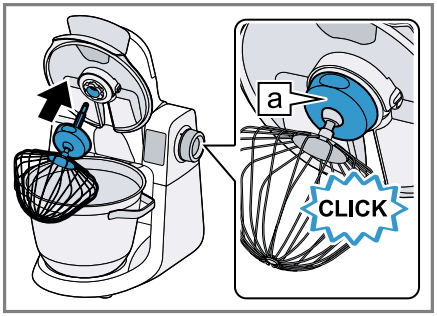


8

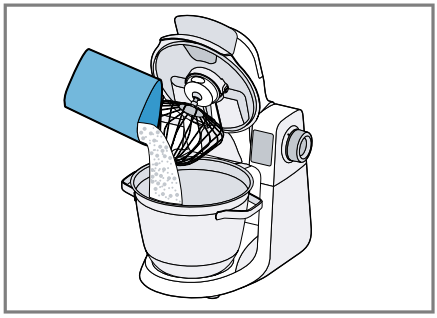



9

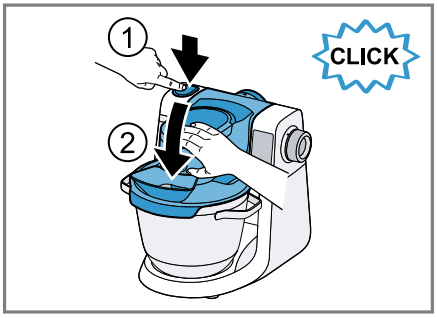
10



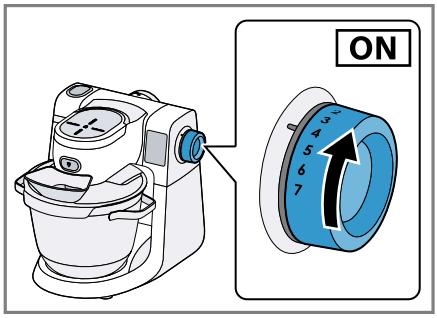

11



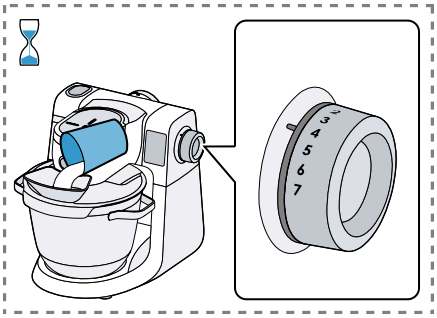
12



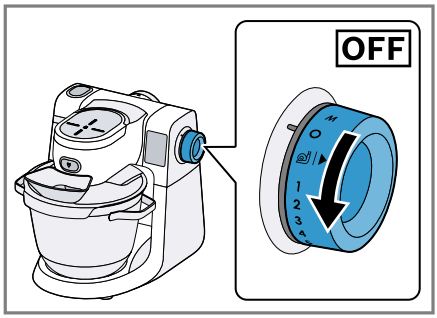

13



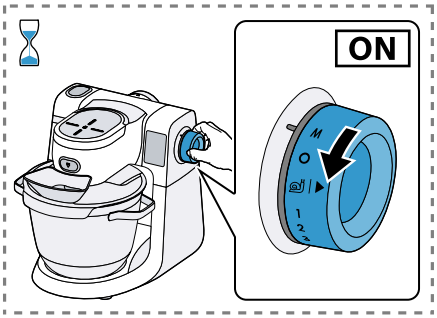

14



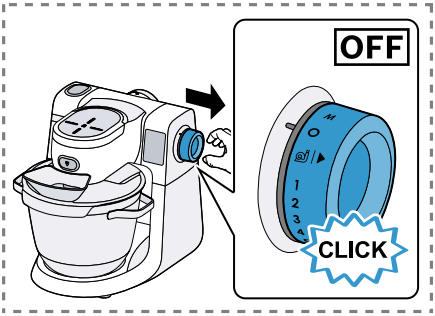
15



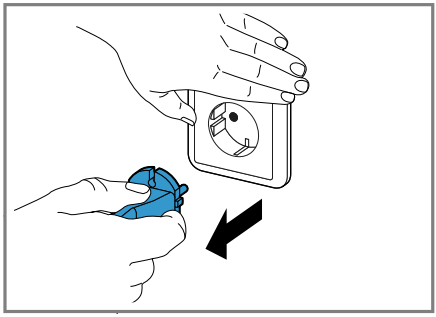

16



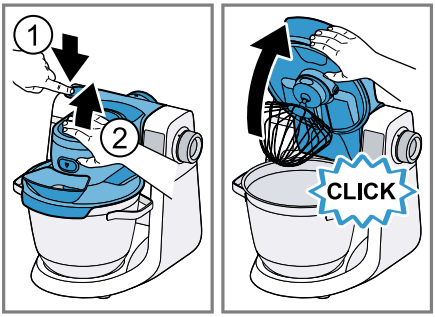

17



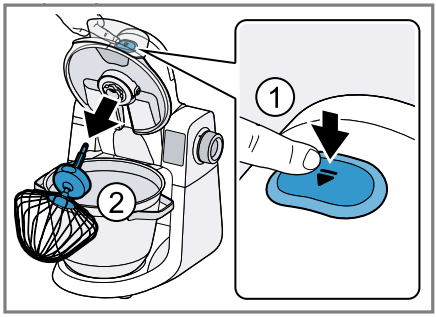

18



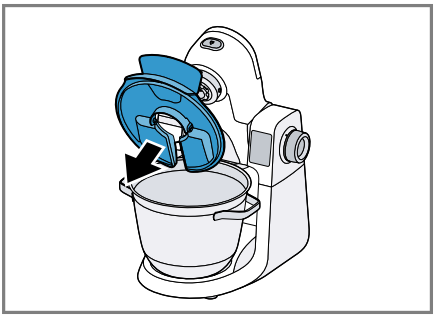
19



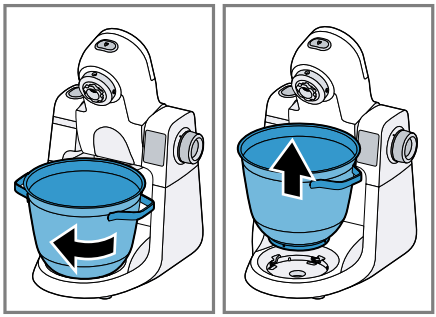

20



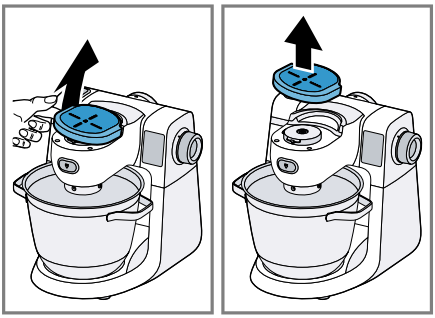

21



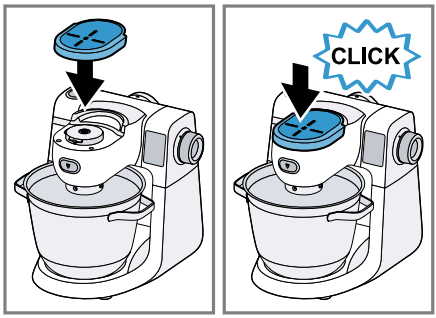
22



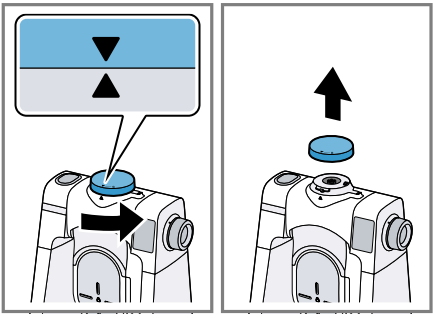
23



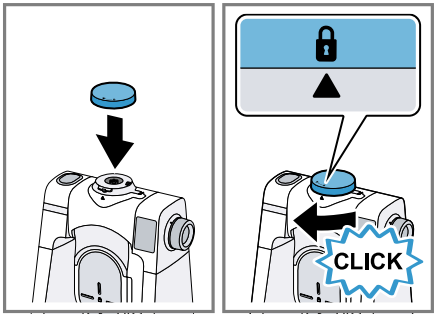
24



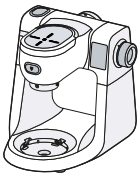

25



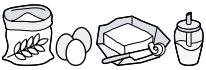
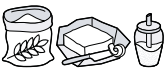
26




27

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
|  | ✓ | ✗ | ✗ | ✗ | ✗ |
| | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |

28

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

## Weitere Informationen und Erklärungen finden Sie online:

# Inhaltsverzeichnis


**1 Sicherheit ..... 10**
1.1 Allgemeine Hinweise ..... 10
1.2 Bestimmungsgemäßer Gebrauch ..... 10
1.3 Einschränkung des Nutzerkreises ..... 11
1.4 Sicherheitshinweise ..... 11

**2 Sachschäden vermeiden ..... 14**

**3 Umweltschutz und Sparen ..... 14**
3.1 Verpackung entsorgen ..... 14

**4 Auspacken und Prüfen ..... 14**
4.1 Gerät und Teile auspacken ..... 14
4.2 Lieferumfang ..... 14
4.3 Gerät aufstellen ..... 14

**5 Kennenlernen ..... 15**
5.1 Gerät ..... 15
5.2 Symbole ..... 15
5.3 Drehschalter ..... 15
5.4 Leuchtring ..... 15
5.5 Signalton ..... 16
5.6 Touchdisplay ..... 16
5.7 Schwenkarm und Antriebe ..... 17
5.8 Werkzeuge ..... 17
5.9 Feineinstellung des Schlagbesens ..... 17
5.10 Sicherheitssysteme ..... 18

**6 Vor dem ersten Gebrauch ..... 19**
6.1 Gerät und Teile vor dem ersten Gebrauch reinigen ..... 19
6.2 Erste Inbetriebnahme vornehmen ..... 19

**7 Grundlegende Bedienung ..... 19**
7.1 Gerät vorbereiten ..... 19
7.2 Zutaten mit den Werkzeugen verarbeiten ..... 20
7.3 Momentschaltung verwenden ..... 20
7.4 Verarbeitung abschließen ..... 20
7.5 Zubehörantriebe verwenden ... 20

**8 Grundeinstellungen ..... 21**
8.1 Grundeinstellungen ändern ..... 21
8.2 Übersicht der Grundeinstellungen ..... 21

**9 Timer ..... 21**
9.1 Verarbeitungsdauer einstellen ..... 22

**10 Waage ..... 22**
10.1 Zutaten wiegen ..... 22

**11 Automatikprogramme ..... 22**
11.1 Automatikprogramme verwenden ..... 24

**12 Reinigen und Pflegen ..... 24**
12.1 Reinigungsmittel ..... 24
12.2 Reinigungsübersicht ..... 24

**13 Sonderzubehör ..... 25**

**14 Anwendungsbeispiele ..... 25**
14.1 Beispielrezept ..... 25

**15 Störungen beheben ..... 26**

**16 Entsorgen ..... 29**
16.1 Altgerät entsorgen ..... 29

**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

### ⚠ 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 Zubehörteile können zu Verletzungen führen.

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

Das Gerät mit beschädigten Teilen zu betreiben, kann zu Verletzungen führen.
- ▸ Teile, die Risse oder sonstige Beschädigungen aufweisen oder nicht korrekt sitzen, gegen Originalersatzteile austauschen.

**⚠ WARNUNG – Quetschgefahr!**
Hände und Finger können eingeklemmt werden.
- ▸ Beim Absenken des Schwenkarms nicht in die Schüssel fassen.

**⚠ WARNUNG – Erstickungsgefahr!**
Kinder können sich Verpackungsmaterial über den Kopf ziehen oder sich darin einwickeln und ersticken.
- ▸ Verpackungsmaterial von Kindern fernhalten.
- ▸ Kinder nicht mit Verpackungsmaterial spielen lassen.

Kinder können Kleinteile einatmen oder verschlucken und dadurch ersticken.
- ▸ Kleinteile von Kindern fernhalten.
- ▸ Kinder nicht mit Kleinteilen spielen lassen.

**⚠ WARNUNG – Gefahr von Gesundheitsschäden!**
Verschmutzungen auf Oberflächen können die Gesundheit gefährden.
- ▸ Die Reinigungshinweise beachten.
- ▸ Oberflächen, die mit Nahrungsmitteln in Berührung kommen, vor jedem Gebrauch reinigen.

# 2 Sachschäden vermeiden

**ACHTUNG!**
Unsachgemäßer Gebrauch kann zu Sachschäden führen.
- ▸ Nie verschiedene Antriebe gleichzeitig verwenden.
- ▸ Das Gerät nie länger als notwendig betreiben.
- ▸ Das Gerät nie im Leerlauf betreiben.
- ▸ Nie Originalteile und -zubehör für andere Geräte verwenden.
- ▸ Die maximalen Verarbeitungsmengen nicht überschreiten.
- ▸ Vor der Verwendung die Schüssel auf Fremdkörper prüfen und diese entfernen.

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 | Auswurftaste 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:<br>■ Zutaten mit niedrigster Geschwindigkeit unterheben.<br>■ Automatikprogramm starten. |
| 1 | Zutaten mit niedriger Geschwindigkeit verarbeiten. |
| 7 | Zutaten mit höchster Geschwindigkeit verarbeiten. |
| M | Zutaten kurz mit höchster Geschwindigkeit verarbeiten.<br>→ *"Momentschaltung verwenden", Seite 20* |

## 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.<br>■ Ein Gerätefehler liegt vor. |

**Tipp:** Weitere Informationen finden Sie hier:
→ *"Sicherheitssysteme", Seite 18*
→ *"Störungen beheben", Seite 26*

## 5.5 Signalton

Wenn eine Störung vorliegt oder ein Sicherheitssystem das Gerät ausschaltet, ertönt ein Signalton. Mögliche Störungen sind z. B. ein nicht korrekt eingerasteter Schwenkarm oder ein überhitztes Gerät.
→ *"Störungen beheben", Seite 26*

## 5.6 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<br>■ Nach links blättern |
| 〉 | Nach rechts blättern |
| ∧ | ■ Werte erhöhen<br>■ Nach oben blättern |
| ∨ | ■ Werte verringern<br>■ Nach unten blättern |
| 0 | 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 21* |
| Timer | → *"Timer", Seite 21* |
| Waage | → *"Waage", Seite 22* |
| Sensor | → *"Automatikprogramme", Seite 22* |
| Mixer<br>Eisbereiter | Anzeige je nach aktivierten Zubehören<br>→ *"Grundeinstellungen", Seite 21*<br>Beispiel: zusätzliche Programme für den Mixeraufsatz oder den Eisbereiter |

| Menüpunkt | Anwendung |
|---|---|
| Zubehör Tipps ⓘ | Hinweise zur optimalen Verwendung des Geräts, der Werkzeuge und des Zubehörs |

## 5.7 Schwenkarm und Antriebe

Hier finden Sie eine Übersicht der Anwendungen je nach Schwenkarmposition und Antrieb.
Wenn die Entriegelungstaste gedrückt wird, lässt sich der Schwenkarm in die gewünschte Position bewegen.
→ *Abb.* **3**

| | |
|---|---|
| A | **Vorbereitung:**<br>■ Schüssel einsetzen oder entnehmen.<br>■ Deckel befestigen oder entfernen.<br>■ Werkzeug in den Hauptantrieb einsetzen oder entnehmen.<br>■ Größere Mengen an Zutaten in die Schüssel füllen. |
| B | **Hauptantrieb:**<br>Zutaten mit den Werkzeugen verarbeiten, z. B. mit dem Schlagbesen.<br>**Wiegefläche:**<br>Waage verwenden. |
| C | **Antrieb 2:**<br>Zubehör verwenden, z. B. Durchlaufschnitzler. |
| D | **Antrieb 3:**<br>Zubehör verwenden, z. B. Mixeraufsatz. |
| E | **Hauptantrieb:**<br>Zubehör verwenden, z. B. Fleischwolf. |

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

## 5.8 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 Auswurftaste am Schwenkarm erleichtert das Entnehmen der Werkzeuge.

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

## 5.9 Feineinstellung des Schlagbesens

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

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

### Werkzeugeinstellung korrigieren

**ACHTUNG!**
Das Gerät und die Werkzeuge können durch eine falsche Werkzeugeinstellung beschädigt werden.
- ▸ Nie ein Werkzeug betreiben, das nicht korrekt eingestellt ist.

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

1. Den Schlagbesen mit einer Hand am unteren Teil festhalten und die Kontermutter mit dem Gabelschlüssel im Uhrzeigersinn lösen.
   → *Abb.* **4**
2. Um die Einstellung zu verändern, das Werkzeug in die gewünschte Richtung drehen.
   → *Abb.* **5**
   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 festdrehen.

## 5.10 Sicherheitssysteme

Hier finden Sie eine Übersicht über die Sicherheitssysteme Ihres Geräts.

### Einschaltsicherung

Die Einschaltsicherung verhindert, dass Ihr Gerät ungewollt eingeschaltet wird.
Das Gerät lässt sich nur einschalten und bedienen, wenn eine der folgenden Voraussetzungen erfüllt ist.
- Der Schwenkarm ist in waagrechter Position korrekt eingerastet.
- Der Schwenkarm ist in senkrechter Position korrekt eingerastet und der Antriebsschutzdeckel oder ein zusammengebautes Zubehör ist korrekt befestigt.

### Wiedereinschaltsicherung

Die Wiedereinschaltsicherung verhindert, dass Ihr Gerät nach einem Stromausfall die Verarbeitung selbstständig startet.
Das Gerät ist nach einem Stromausfall wieder eingeschaltet. Die Verarbeitung kann erst wieder gestartet werden, nachdem der Drehschalter auf O gestellt wurde.

### Überlastsicherung

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

### Signalton

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

Mögliche Störungen sind z. B. ein nicht korrekt eingerasteter Schwenkarm oder ein überhitztes Gerät.
→ *"Störungen beheben", Seite 26*

# 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 24*
4. Die gereinigten und getrockneten Teile für die Verwendung bereitlegen.

## 6.2 Erste Inbetriebnahme vornehmen

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

1. Den Netzstecker einstecken.

✔ Das Display zeigt das Bosch-Logo und wechselt dann zur Sprachauswahl.

2. Mit ∨ oder ∧ die gewünschte Sprache wählen und mit OK bestätigen.
3. Mit ∨ oder ∧ die gewünschten Anzeigeeinheiten wählen und mit OK bestätigen.

✔ Das Gerät ist betriebsbereit.

# 7 Grundlegende Bedienung

## 7.1 Gerät vorbereiten

1. Den Netzstecker einstecken.
→ *Abb.* **6**

✔ Das Display zeigt das Bosch-Logo.

2. Die Entriegelungstaste drücken und den Schwenkarm anheben, bis er einrastet.
→ *Abb.* **7**
3. Die Schüssel in das Grundgerät setzen.
→ *Abb.* **8**
Die Aussparungen am Grundgerät beachten.
4. Die Schüssel gegen den Uhrzeigersinn drehen, bis sie einrastet.
→ *Abb.* **9**
5. Den Deckel auf den Hauptantrieb stecken, bis er einrastet.
→ *Abb.* **10**
Der Einfüllschacht muss nach vorne zeigen.
6. Das Werkzeug in den Hauptantrieb drücken, bis es einrastet.
→ *Abb.* **11**
Die Schutzkappe [a] muss den Hauptantrieb vollständig abdecken.
7. Die Zutaten in die Schüssel füllen.
→ *Abb.* **12**
8. Die Entriegelungstaste drücken und den Schwenkarm nach unten drücken, bis er einrastet.
→ *Abb.* **13**

## 7.2 Zutaten mit den Werkzeugen verarbeiten

1. Den Netzstecker einstecken.
2. Den Drehschalter auf die gewünschte Geschwindigkeit stellen.
   → *Abb.* **14**
✔ Im Display werden die eingestellte Geschwindigkeit und die Verarbeitungsdauer angezeigt.
✔ Wenn die Geschwindigkeit verändert wird, beginnt die Verarbeitungsdauer erneut bei 0 Sekunden.
3. Wenn gewünscht, weitere Zutaten während der Verarbeitung durch den Einfüllschacht einfüllen.
   → *Abb.* **15**
   Um größere Mengen nachzufüllen, das Gerät ausschalten, den Schwenkarm öffnen und die Zutaten in die Schüssel füllen.
4. Die Zutaten verarbeiten, bis das gewünschte Ergebnis erreicht ist.
5. Den Drehschalter auf O stellen.
   → *Abb.* **16**
   Den Stillstand des Geräts abwarten.

## 7.3 Momentschaltung verwenden

1. Den Drehschalter auf M stellen und festhalten.
   → *Abb.* **17**
✔ Die Zutaten werden mit höchster Geschwindigkeit verarbeitet.
2. Den Drehschalter loslassen.
   → *Abb.* **18**
✔ 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.* **19**
2. Die Entriegelungstaste drücken und den Schwenkarm anheben, bis er einrastet.
   → *Abb.* **20**
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 Auswurftaste drücken, um das Werkzeug zu lösen und zu entnehmen.
   → *Abb.* **21**
   Die Auswurftaste nur bei geöffnetem Schwenkarm drücken, sonst kann sich das Werkzeug in der Schüssel verklemmen.
5. Den Deckel vom Hauptantrieb abziehen.
   → *Abb.* **22**
6. Die Schüssel im Uhrzeigersinn drehen und entnehmen.
   → *Abb.* **23**

## 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.* **24**
2. Den Schutzdeckel von Antrieb 2 aufsetzen und festdrücken.
   → *Abb.* **25**
3. Den Schutzdeckel von Antrieb 3 gegen den Uhrzeigersinn drehen und abnehmen.
   → *Abb.* **26**
4. Den Schutzdeckel von Antrieb 3 aufsetzen und im Uhrzeigersinn festdrehen.
   → *Abb.* **27**

# 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 Tastentöne einstellen. |
| Schnellzugriff | Automatischen Tarierung der Waage aktivieren oder deaktivieren. |
| 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 Werkseinstellungen zurücksetzen | Gerät auf die Werkseinstellungen 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 ˇ die Minuten einstellen und mit OK bestätigen.
3. Mit ^ oder ˇ 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 ˇ 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 waagrechter 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 18*
- 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 automatisch 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. Pfannkuchenteig.

**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 ˇ das gewünschte Automatikprogramm wählen und mit OK bestätigen.
   – Je nach Programm die angezeigte Zutatenmenge oder "Waage" 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

Reinigen Sie die einzelnen Teile, wie in der Tabelle angegeben.
Reinigen Sie nach dem Gebrauch sofort alle Teile, damit die Rückstände nicht antrocknen.
→ *Abb.* **28**

**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.

**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 Anwendungsbeispiele

Beachten Sie die Angaben und Werte in der Tabelle.
→ *Abb.* **29**

**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*

## 14.1 Beispielrezept

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

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

# 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.<br>▸ Schließen Sie das Gerät am Stromnetz an. |
| | Sicherung im Sicherungskasten hat ausgelöst.<br>▸ Prüfen Sie die Sicherung im Sicherungskasten. |
| | Stromversorgung ist ausgefallen.<br>▸ Prüfen Sie, ob die Raumbeleuchtung oder andere Geräte im Raum funktionieren. |
| Gerät startet die Verarbeitung nicht. | Drehschalter ist falsch eingestellt.<br>▸ 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.<br>**1.** Stellen Sie den Drehschalter auf O.<br>**2.** Wenn der Schwenkarm geöffnet ist, entnehmen Sie das Werkzeug und schließen Sie den Schwenkarm.<br>**3.** Stellen Sie den Drehschalter kurz auf 1 und dann wieder auf O.<br>✔ 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.<br>▸ Korrigieren Sie die Feineinstellung des Schlagbesens.<br>→ *"Feineinstellung des Schlagbesens", Seite 17* |

| Störung | Ursache und Störungsbehebung |
|---|---|
| Ein Fehlercode erscheint im Display, z. B. "E102". | Die Elektronik hat einen Fehler erkannt.<br>**1.** Stellen Sie den Drehschalter auf O und ziehen Sie den Netzstecker.<br>**2.** Stecken Sie den Netzstecker wieder ein.<br>**3.** Wenn die Störung weiterhin besteht, rufen Sie den Kundendienst. |
| "SCHÜSSEL EINSETZEN" erscheint im Display. | Schüssel ist nicht eingesetzt oder nicht korrekt eingerastet.<br>▸ 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.<br>**1.** Stellen Sie den Drehschalter auf O.<br>**2.** Bewegen Sie den Schwenkarm, bis er korrekt einrastet. |
| "MOTOR AUTOMATISCH GESTOPPT" erscheint im Display. | Unterschiedliche Ursachen sind möglich.<br>**1.** Stellen Sie den Drehschalter auf O.<br>**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.<br>**1.** Stellen Sie den Drehschalter auf O.<br>**2.** Wenn der Schwenkarm geöffnet ist, entnehmen Sie das Werkzeug und schließen Sie den Schwenkarm.<br>**3.** Stellen Sie den Drehschalter kurz auf 1 und dann wieder auf O.<br>✔ 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.<br>**1.** Verschließen Sie den Antrieb 2 oder 3 mit dem passenden Schutzdeckel.<br>**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 unbeabsichtig aktiviert.<br>**1.** Reinigen Sie das Display mit einem feuchten Mikrofasertuch.<br>**2.** Stellen Sie sicher, dass keine Gegenstände das Display unbeabsichtigt berühren. |

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

# 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 Ökodesign-Verordnung erhalten Sie bei unserem Kundendienst für die Dauer von mindestens 7 Jahren ab dem Inverkehrbringen Ihres Geräts innerhalb des Europäischen Wirtschaftsraums.

**Hinweis:** Der Einsatz des Kundendiensts 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 Kundendiensts 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.

## Further information and explanations are available online:

## Table of contents


**1 Safety ..... 31**
1.1 General information ..... 31
1.2 Intended use ..... 31
1.3 Restriction on user group ..... 32
1.4 Safety instructions ..... 32

**2 Avoiding material damage ..... 35**

**3 Environmental protection and saving energy ..... 35**
3.1 Disposing of packaging ..... 35

**4 Unpacking and checking ..... 35**
4.1 Unpacking the appliance and parts ..... 35
4.2 Contents of package ..... 35
4.3 Setting up appliance ..... 35

**5 Familiarising yourself with your appliance ..... 36**
5.1 Appliance ..... 36
5.2 Symbols ..... 36
5.3 Rotary switch ..... 36
5.4 Illuminated ring ..... 36
5.5 Signal tone ..... 37
5.6 Touch display ..... 37
5.7 Swivel arm and drives ..... 37
5.8 Tools ..... 38
5.9 Fine adjustment of beating whisk ..... 38
5.10 Safety systems ..... 39

**6 Before using for the first time .. 39**
6.1 Cleaning the appliance and parts before using for the first time ..... 39
6.2 Performing initial start-up ..... 40

**7 Basic operation ..... 40**
7.1 Preparing the appliance ..... 40
7.2 Processing ingredients with tools ..... 40
7.3 Using instantaneous switching ..... 40
7.4 Finishing processing ..... 41
7.5 Using accessory drives ..... 41

**8 Basic settings ..... 41**
8.1 Changing the basic settings ... 41
8.2 Overview of basic settings ..... 41

**9 Timer ..... 42**
9.1 Setting the processing time .... 42

**10 Scales ..... 42**
10.1 Weighing ingredients ..... 42

**11 Automatic programmes ..... 43**
11.1 Using automatic programmes ..... 44

**12 Cleaning and servicing ..... 44**
12.1 Cleaning products ..... 44
12.2 Overview of cleaning ..... 44

**13 Special accessories ..... 45**

**14 Application examples ..... 45**
14.1 Sample recipe ..... 45

**15 Troubleshooting ..... 47**

**16 Disposal ..... 50**
16.1 Disposing of old appliance ... 50

**17 Customer Service ..... 50**
17.1 Product number (E-Nr.) and production number (FD) ..... 50

# 1 Safety

Observe the following safety instructions.

## 1.1 General information

- Read this instruction manual carefully.
- Please note the additional instructions when using supplied or optionally available accessories.
- Keep the instruction manual and the product information safe for future reference or for the next owner.
- Do not connect the appliance if it has been damaged in transit.

## 1.2 Intended use

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

Disconnect the appliance from the power supply when:
- not using the appliance.
- the appliance is unattended.
- assembling the appliance.
- taking the appliance apart.
- cleaning the appliance.
- approaching rotating parts.
- changing tools.
- confronted with a fault.

## 1.3 Restriction on user group

This appliance can be used by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or a lack of experience and/or knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and if they understand the hazards involved.
Do not let children play with the appliance.
Cleaning and user maintenance must not be performed by children.
The appliance must not be used by children. Keep children away from the appliance and power cable.

## 1.4 Safety instructions

### ⚠ WARNING – Risk of electric shock!

If the appliance or the power cord is damaged, this is dangerous.
- ▸ Never operate a damaged appliance.
- ▸ Never operate an appliance with a cracked or fractured surface.
- ▸ Never pull on the power cord to unplug the appliance. Always unplug the appliance at the mains.
- ▸ If the appliance or the power cord is damaged, immediately unplug the power cord or switch off the fuse in the fuse box.
- ▸ Call customer services. → *Page 50*

Incorrect installation is dangerous.
- ▸ Connect and operate the appliance only in accordance with the specifications on the rating plate.

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

An ingress of moisture can cause an electric shock.
- ▸ Never immerse the appliance or the power cord in water or clean in the dishwasher.
- ▸ Only use the appliance in enclosed spaces.

- ▸ Never expose the appliance to intense heat or humidity.
- ▸ Do not use steam- or high-pressure cleaners to clean the appliance.

If the insulation of the power cord is damaged, this is dangerous.

- ▸ Never let the power cord come into contact with hot appliance parts or heat sources.
- ▸ Never let the power cord come into contact with sharp points or edges.
- ▸ Never kink, crush or modify the power cord.

**⚠ WARNING – Risk of fire!**

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

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

**⚠ WARNING – Risk of injury!**

Rotating drives, tools or accessory parts may cause injury.

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

Operating the appliance with damaged parts may result in injury.

- ▸ Parts which show cracks or other damage or do not fit correctly must be replaced with genuine spare parts.

**⚠ WARNING – Risk of crushing!**

Your hands and fingers could get caught.

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

**⚠ WARNING – Risk of suffocation!**

Children may put packaging material over their heads or wrap themselves up in it and suffocate.

- ▸ Keep packaging material away from children.
- ▸ Do not let children play with packaging material.

Children may breathe in or swallow small parts, causing them to suffocate.

- ▸ Keep small parts away from children.
- ▸ Do not let children play with small parts.

**⚠ WARNING – Risk of harm to health!**

Soiling on surfaces may be harmful to health.

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

# 2 Avoiding material damage

**ATTENTION!**
Improper use may cause material damage.
- ▸ Never use different drives at the same time.
- ▸ Never operate the appliance longer than necessary.
- ▸ Do not operate the appliance at no-load.
- ▸ Never use genuine parts and accessories for other appliances.
- ▸ Do not exceed maximum processing quantities.
- ▸ Before use, check the bowl for foreign objects and remove.

Vibrations may impair functioning of the appliance.
- ▸ Do not place the appliance on moving or vibrating surfaces.

# 3 Environmental protection and saving energy

## 3.1 Disposing of packaging

The packaging materials are environmentally compatible and can be recycled.
- ▸ Sort the individual components by type and dispose of them separately.

# 4 Unpacking and checking

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

## 4.1 Unpacking the appliance and parts

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

## 4.2 Contents of package

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

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

→ *Fig.* **1**

| | |
|---|---|
| A | Main unit with mixing bowl |
| B | Lid with integrated filling shaft |
| C | Flexible stirrer |
| D | Beating whisk |
| E | Kneading hook |
| F | Accompanying documents |

## 4.3 Setting up appliance

1. Place the appliance on a stable, level, clean and flat work surface.
2. Pull the power cable out to the required length.
3. To shorten the cable, push it into the cable storage compartment.
4. Do not insert the mains plug.

# 5 Familiarising yourself with your appliance

## 5.1 Appliance

You can find an overview of the parts of your appliance here.
→ *Fig.* **2**

| | |
|---|---|
| 1 | Mixing bowl |
| 2 | Lid with integrated filling shaft |
| 3 | Ejector button for tools |
| 4 | Weighing area |
| 5 | Release button for swivel arm |
| 6 | Swivel arm |
| 7 | Rotary switch |
| 8 | Touch display |
| 9 | Protective cover for drive 2 |
| 10 | Drive 2 |
| 11 | Protective cover for drive 3 |
| 12 | Drive 3 |
| 13 | Main drive |
| 14 | Cord storage |
| 15 | Grips for transporting |
| 16 | Drain hole |
| 17 | Recesses for bowl |

## 5.2 Symbols

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

| Symbol | Description |
|---|---|
| ▼ | Position marking on main drive |
| ▲ | Position marking on drive 3 |
| ▼ — 🔒 | Fit the protective drive cover for drive 3 ▼ and turn to secure 🔒 |

## 5.3 Rotary switch

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

| Symbol | Function |
|---|---|
| ○ | Stop processing. |
| | Depending on the application:<br>■ Fold in ingredients at the lowest speed.<br>■ Start automatic programme. |
| 1 | Process ingredients at low speed. |
| 7 | Process ingredients at maximum speed. |
| M | Process ingredients briefly at maximum speed.<br>→ *"Using instantaneous switching", Page 40* |

## 5.4 Illuminated ring

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

| Display | Status |
|---|---|
| The illuminated ring lights up and processing is underway. | The appliance is functioning perfectly. |
| The illuminated ring flashes and processing cannot start or continue. | ■ A safety system has been activated. |

| Display | Status |
|---|---|
| | ■ There is a fault with the appliance. |

**Tip:** You can find further information here:
→ *"Safety systems", Page 39*
→ *"Troubleshooting", Page 47*

## 5.5 Signal tone

In case of a malfunction or if a safety system switches off the appliance, a signal tone is output.
Possible malfunctions included the pivot arm not being correctly engaged or the appliance overheating.
→ *"Troubleshooting", Page 47*

## 5.6 Touch display

The touch display functions both as a display and a control element. The touch display shows the options you can choose from and the settings configured for the current function.

**Note:** If the touch display is wet or soiled, this can restrict functioning.

### Touch buttons

Depending on the mode, different touch buttons are shown in the bottom third of the display.

| Touch button | Function |
|---|---|
| OK | Confirm selection |
| 〈 | ■ Back or cancel<br>■ Scroll left |
| 〉 | Scroll right |
| ∧ | ■ Increase values<br>■ Scroll up |
| ∨ | ■ Reduce values<br>■ Scroll down |
| 0 | Set scales to 0 (tare) |

### Main menu

You can use the main menu to access the settings, functions and programmes.
To show the main menu and to leave the current display, press 〈 until one of the menu items is displayed.

| Menu item | Application |
|---|---|
| Setting | → *"Basic settings", Page 41* |
| Timer | → *"Timer", Page 42* |
| Scale | → *"Scales", Page 42* |
| Sensor | → *"Automatic programmes", Page 43* |
| Blender<br>Ice-cream maker | Display depending on activated accessories<br>→ *"Basic settings", Page 41*<br>Example: additional programmes for the blender attachment or ice maker |
| Accessory tips | Information on optimal use of the appliance, tools and accessories |

## 5.7 Swivel arm and drives

Here you can find an overview of uses depending on the position of the swivel arm and drive.
If the release button is pressed, the swivel arm can be moved to the required position.
→ *Fig.* **3**

| | |
|---|---|
| A | **Preparation:**<br>■ Insert or remove bowl.<br>■ Attach or remove lid.<br>■ Insert tool in main drive or remove.<br>■ Add greater quantities of ingredients to the bowl. |
| B | **Main drive:**<br>Process ingredients with tools, e.g. with beating whisk.<br>**Weighing area:**<br>Use scales. |
| C | **Drive 2:**<br>Use accessories, e.g. Continuous feed shredder. |
| D | **Drive 3:**<br>Use accessories, e.g. Blender attachment. |
| E | **Main drive:**<br>Use accessories, e.g. Meat mincer. |

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

## 5.8 Tools

You can find out everything you need to know about the different tools here.
Tools are equipped with a protective cap to protect the drive from soiling. The ejector button on the swivel arm makes removing the tools easier.

| Tool | Use |
|---|---|
| | Kneading hook<br>■ Knead dough, e.g. yeast dough, bread dough, pizza dough, pasta dough, pastry dough.<br>■ Fold in food that is not to be cut, e.g. raisins or chocolate chips. |
| | Beating whisk<br>■ Beat whipped egg whites and cream (at least 30% fat).<br>■ Mix light dough, e.g. sponge mixture. |
| | Flexible stirrer<br>■ Mix dough, e.g. short-crust pastry, cake mix, fruit flan.<br>■ Fold ingredients into the dough, e.g. raisins, chocolate chips. |

## 5.9 Fine adjustment of beating whisk

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

**Note:** The beating whisk has been factory-set so that ingredients are mixed together perfectly.

### Correcting tool adjustment

**ATTENTION!**
The appliance and tools can be damaged if a wrong tool setting is used.
▸ Never operate a tool that has not been set properly.

**Requirements**
- The mains plug is not inserted.
- The swivel arm is open.
- The beating whisk is inserted.
- The bowl has been inserted.

1. Hold the beating whisk at the bottom with one hand and release the lock nut clockwise using a spanner wrench.
   → *Fig.* **4**

2. To change the setting, turn the tool in the desired direction.
   → *Fig.* **5**
   Observe the table:

| | |
|---|---|
| Optimum setting | The tool is touching the bowl lightly. |
| Turn clockwise | Lift tool |
| Turn anticlockwise | Lower tool |

3. Press the release button and push the swivel arm down until it engages.
4. Check the setting.
5. Press the release button and raise the swivel arm until it engages.
6. Hold the beating whisk at the bottom with one hand and tighten the lock nut anticlockwise using a spanner wrench.

## 5.10 Safety systems

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

**Start lock-out**

Start lock-out prevents your appliance from being switched on accidentally.
The appliance can only be switched on and operated if one of the following conditions is satisfied.
- The swivel arm is correctly engaged in a horizontal position.
- The swivel arm is correctly engaged in a vertical position and the protective drive cover or any assembled accessory is secured correctly.

**Restart lock-out**

Restart lock-out prevents your appliance from automatically restarting processing after a power failure.
The appliance is switched on again after a power failure. Processing cannot start again until the rotary switch has been set to O.

**Overload protection**

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

**Signal tone**

In case of a malfunction or if a safety system switches off the appliance, a signal tone is output.
Possible malfunctions included the pivot arm not being correctly engaged or the appliance overheating.
→ *"Troubleshooting", Page 47*

# 6 Before using for the first time

Prepare the appliance for use.

## 6.1 Cleaning the appliance and parts before using for the first time

1. Press the release button and raise the swivel arm until it engages.
2. Turn the bowl clockwise and remove.
3. Clean all parts that come into contact with food before using for the first time.
   → *"Cleaning and servicing", Page 44*
4. Put the cleaned and dried parts out ready for use.

## 6.2 Performing initial start-up

When switching on the appliance for the first time or after resetting to the factory settings, the Welcome screen will appear.

1. Insert mains plug.

✔ The display shows the Bosch logo and then switches to language selection.

2. Press ﹀ or ﹀ to select the required language and confirm with OK.
3. Use ﹀ or ﹀ to select the required display units and confirm with OK.

✔ The appliance is ready to use.

# 7 Basic operation

## 7.1 Preparing the appliance

1. Insert mains plug.
   → *Fig.* **6**

✔ The display shows the Bosch logo.

2. Press the release button and raise the swivel arm until it engages.
   → *Fig.* **7**
3. Place the bowl in the main unit.
   → *Fig.* **8**
   Use the recesses on the main unit.
4. Turn the bowl anticlockwise until it engages.
   → *Fig.* **9**
5. Fit the lid onto the main drive until it engages.
   → *Fig.* **10**
   The filling shaft must face towards the front.
6. Press the tool into the main drive until it engages.
   → *Fig.* **11**
   The protective cap [a] must cover the main drive completely.
7. Add the ingredients to the bowl.
   → *Fig.* **12**
8. Press the release button and push the swivel arm down until it engages.
   → *Fig.* **13**

## 7.2 Processing ingredients with tools

1. Insert mains plug.
2. Set the rotary switch to the required speed.
   → *Fig.* **14**

✔ The display shows the speed set and the processing time.

✔ If the speed is changed, the processing time will begin again at 0 seconds.

3. If wished, further ingredients can be added during processing using the filling shaft.
   → *Fig.* **15**
   To add greater quantities, switch off the appliance, open the swivel arm and transfer the ingredients to the bowl.
4. Process the ingredients until you achieve the required result.
5. Set the rotary switch to O.
   → *Fig.* **16**
   Wait until the appliance stops.

## 7.3 Using instantaneous switching

1. Set the rotary switch to M and hold.
   → *Fig.* **17**

✔ The ingredients are processed at maximum speed.

2. Release the rotary switch.
   → *Fig.* **18**

✔ The rotary switch springs to O.

✔ Processing stops.

**Tip:** Instantaneous switching is especially suitable when using the glass blender attachment.

## 7.4 Finishing processing

1. Unplug the mains plug.
   → *Fig.* **19**
2. Press the release button and raise the swivel arm until it engages.
   → *Fig.* **20**
3. If the swivel arm does not open easily or there is a lot of dough on the tool, proceed as follows:
   - Open up the swivel arm a bit and use a spatula or wooden spoon to push the dough off the tool.
   - Open the swivel arm right up, remove the dough still remaining on the tool and only then take the tool off.
4. Press the ejector button to release the tool and remove.
   → *Fig.* **21**
   Only ever press the ejector button with the swivel arm open or the tool may get jammed in the bowl.
5. Take the cover off the main drive.
   → *Fig.* **22**
6. Turn the bowl clockwise and remove.
   → *Fig.* **23**

## 7.5 Using accessory drives

**Notes**

- Remove the cover to use accessories on drive 2 or 3.
- Always close unused drives with the covers.
- Please follow the instructions for the accessory.

1. Lift the cover of drive 2 by the side opening and remove.
   → *Fig.* **24**
2. Fit the cover of drive 2 and press down firmly.
   → *Fig.* **25**
3. Turn the cover of drive 3 anticlockwise and remove.
   → *Fig.* **26**
4. Fit the cover of drive 3 and secure by turning clockwise.
   → *Fig.* **27**

# 8 Basic settings

You can configure the basic settings for your appliance to meet your needs.

## 8.1 Changing the basic settings

1. In the main menu use ‹ or › to select "Setting" and confirm with OK.
2. Use ⌄ or ⌃ to select the required setting and confirm with OK.
3. Use ⌄ or ⌃ to select further options or change settings and confirm with OK.
4. To leave an option or setting and go back a level, press ‹.

## 8.2 Overview of basic settings

You can find an overview of the basic settings here.

| Setting | Description |
|---|---|
| Language | Select the display language. |

| Setting | Description |
|---|---|
| Accessory | Activate or deactivate available accessory. The activated accessory appears in the main menu and additional automatic programmes are available. |
| Sound | Set the volume of the audible signals and button tones. |
| Quick access | Activate or deactivate automatic taring of the scales. |
| Unit | Set the units for the scales. |
| Brightness | Select the brightness of the display. |
| Idle mode | Set the time after which the display switches off. |
| Standby time | Set the time after which the appliance switches to power saving mode. |
| Restore the factory settings | Reset appliance to the factory settings. |
| Appliance information | Information about the appliance software. |

# 9 Timer

You can use the timer to set the required processing time.

## 9.1 Setting the processing time

1. In the main menu use ‹ or › to select "Timer" and confirm with OK.
2. Use ^ or ˇ to set the minutes and confirm with OK.
3. Use ^ or ˇ to set the seconds and confirm with OK.

✔ The display shows "Select setting" and the processing time selected.

4. Set the rotary switch to the required speed.

✔ The display shows the speed selected and the remaining processing time.

✔ Once this time has elapsed, the appliance stops processing and the display shows "Set level" O.

5. Set the rotary switch to O.

# 10 Scales

Your appliance is equipped with built-in scales.
The main unit has 4 weight sensors in its feet.
The following factors can falsify the measuring result:

- Feet not standing on the work surface properly
- Work surface vibrating
- Objects underneath the main unit
- Ingredient quantities less than 5 g or 0.01 lb
- Main unit slipped
- Main unit touched

**Tip:** When "Quick access" is activated in the basic settings, the scales will start automatically. Whenever the appliance is plugged in, is woken from power saving mode or if processing ends, the scales will calibrate themselves and the display shows "0" and the preset unit.

## 10.1 Weighing ingredients

1. In the main menu use ‹ or › to select "Scale" and confirm with OK.

✔ The scales will be calibrated.

✔ The display shows "0" and the preset unit.

2. If wished, use ⌄ to select another unit and confirm with OK.
3. Add the ingredients to the bowl you inserted or a fitted accessory.

✔ The display shows the filling quantity in the unit selected.

4. To set the scales back to "0" and weigh further ingredients separately, press ⟲ and wait for calibration.

**Tip:** When the swivel arm is engaged in a horizontal position, containers or packagings can be placed on the weighing area ⏢ and weighed.

# 11 Automatic programmes

The automatic programmes help you to process food with the tools and to use accessories.
Sensors monitor processing of the ingredients and end it automatically once the preprogrammed consistency is reached.
For optimal results please note the following:

- The beating whisk must touch the bowl lightly for the optimal mixing of ingredients and to ensure correct functioning of the automatic programmes.
  → *"Correcting tool adjustment", Page 38*
- Before using the automatic programmes for the first time, operate your new appliance at no-load for at least 2 minutes or process food without an automatic programme.
- Do not add any more food once an automatic programme has started.
- Do not process ingredients that have already been processed once again with an automatic programme.
- The age, temperature and constituents of the ingredients used will affect the time required and the result.
- Only use fresh eggs. The automatic programme is not suitable for alternatives, e.g. aquafaba or protein powders.
- It is only possible to make beaten egg white if the tool and bowl are clean and free of grease or residues from dishwasher detergent.
- Only process cream that has been cooled to approx. 6 °C and has a fat content of 30-36%.
- Cream that was previously frozen cannot be whipped.
- For optimal results after selecting the programme "Whipped Cream" set the type of cream you are using. e.g. fresh cream, long-life cream, vegan cream or lactose-free cream.
- Do not use bowls that are warm when whipping cream, e.g. directly out of the dishwasher.
- Do not add sugar, flavourings or other additives for cream or beaten egg white until the automatic programme has ended.
- Take note of the ingredients and quantities suggested.
- The automatic programmes for dough will not function if it is too dry. Dough recipes need a sufficient quantity of liquid or moist ingredients.
- The programme "Yeast dough and sourdough" interrupts kneading for approx. 15 minutes so the dough can prove. Another kneading process then starts automatically. Do not take the dough out until the end of the programme.
- For the programmes "Cake mixture" and "Shortcrust pastry" heat the butter or margarine to room

temperature and use in cubes 2 cm in size. Cold or frozen butter or margarine will not deliver the desired results. Leave shortcrust pastry to rest in the refrigerator before baking.
- The programme "Cake mixture" is not suitable for very liquid consistencies, e.g. pancake batter.

**Notes**
- If the processing result of the automatic programme does not meet your wishes, continue processing the ingredients manually until you get the desired result.
  - Cream and egg white at setting 7
  - Sponge cake mix at setting 4
  - Other doughs/mixes at setting 3, e.g. yeast dough
- If an accessory has been activated in the basic settings, it appears in the main menu and further automatic programmes are available.

## 11.1 Using automatic programmes

1. In the main menu use ‹ or › to select "Sensor" or an activated accessory and confirm with OK.
2. Use ^ or ˇ to select the required automatic programme and confirm with OK.
   - Depending on the programme, select the ingredient quantity displayed or "Scale".
3. Add the ingredients and follow the instructions on the display.
4. If the display shows "Set level" ▶, set the rotary switch to ▶.

✔ The display shows an animation and the automatic programme is running.

✔ When the preprogrammed result has been achieved, the appliance stops processing and the display shows "Set level" O.

5. Set the rotary switch to O.

# 12 Cleaning and servicing

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

## 12.1 Cleaning products

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

**ATTENTION!**
Using unsuitable cleaning agents or incorrect cleaning may damage the appliance.
- ▸ Do not use cleaning agents containing alcohol or spirits.
- ▸ Do not use sharp, pointed or metal objects.
- ▸ Do not use abrasive cloths or cleaning agents.
- ▸ Only clean the control panel and the display using a damp microfibre cloth.

## 12.2 Overview of cleaning

Clean the individual parts as indicated in the table.
Clean all parts immediately after use so that residues do not dry on.
→ *Fig.* **28**

**ATTENTION!**
Using unsuitable cleaning agents or incorrect cleaning may damage the appliance.
- ▸ Do not use cleaning agents containing alcohol or spirits.

- ▸ Do not use sharp, pointed or metal objects.
- ▸ Do not use abrasive cloths or cleaning agents.
- ▸ Only clean the control panel and the display using a damp microfibre cloth.

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

# 13 Special accessories

You can buy accessories from the after-sales service, from specialist retailers or online. Only use genuine accessories as these have been specifically designed for your appliance. Accessories vary from one appliance to another. When purchasing accessories, always quote the exact product number (E no.) of your appliance. → *Page 50*

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

# 14 Application examples

Observe the comments and figures in the table.
→ *Fig.* **29**

**Notes**

- To ensure that the ingredients of yeast dough or sourdough with a high water content mix best, pour the liquid into the bowl first.
- If you select the appropriate automatic programme ⓘ for the recipe, the appliance will set the right speed and monitor the processing time.
  → *"Automatic programmes", Page 43*

## 14.1 Sample recipe

You can find a sample recipe that has been specially developed for your appliance here.

| Recipe | Ingredients | Processing |
|---|---|---|
| Heavy fruit cake<br>ⓘ → Shortcrust pastry | ■ 3 eggs<br>■ 135 g sugar<br>■ 135 g margarine<br>■ 255 g flour<br>■ 10 g baking powder<br>■ 150 g currants<br>■ 150 g mixed dried fruit<br>**Note:** Process max. 2 times the quantity at the same time. | ■ Insert stirring whisk.<br>■ Add all ingredients except the dried fruit.<br>■ Process for 30 seconds at setting ⏲/▶.<br>■ Then process for 3-5 minutes at setting 4.<br>■ Select setting ⏲/▶.<br>■ Add the dried fruit within the next 30-60 seconds. |

| Recipe | Ingredients | Processing |
|---|---|---|
| | | If you are using the automatic programme, don't add the dried fruit until the programme has finished and fold in at setting ▶. |

# 15 Troubleshooting

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

**⚠ WARNING**
**Risk of electric shock!**
Improper repairs are dangerous.
- ▸ Repairs to the appliance should only be carried out by trained specialist staff.
- ▸ Only use genuine spare parts when repairing the appliance.
- ▸ If the power cord of this appliance is damaged, it must be replaced by the manufacturer, the manufacturer's Customer Service or a similarly qualified person in order to prevent any risk.

| Fault | Cause and troubleshooting |
|---|---|
| The appliance is not working. | The mains plug of the power cord is not plugged in.<br>▸ Connect the appliance to the power supply. |
| | The circuit breaker in the fuse box has tripped.<br>▸ Check the circuit breaker in the fuse box. |
| | There has been a power cut.<br>▸ Check whether the lighting in your room or other appliances are working. |
| Appliance does not start processing. | Rotary switch is set incorrectly.<br>▸ Set the rotary switch to O before processing. |
| The swivel arm cannot be opened or closed because the tool is jammed in the bowl. | Drive is not in the parked position.<br>1. Set the rotary switch to O.<br>2. When the swivel arm is open, remove the tool and close the swivel arm.<br>3. Set the rotary switch briefly to 1 and then back to O.<br>✔ The drive remains on for a short time until the parked position is reached. |
| The beating whisk does not touch the bowl or the ingredients are not mixed properly. | The distance to the bowl is not set correctly.<br>▸ Correct the fine adjustment of the beating whisk. → *"Fine adjustment of beating whisk", Page 38* |
| An error code appears on the display, e.g. "E102". | The electronics have detected a fault.<br>1. Set the rotary switch to O and pull out the mains plug.<br>2. Re-insert the mains plug in the socket.<br>3. If the fault persists, call Customer Service. |

| Fault | Cause and troubleshooting |
|---|---|
| "INSERT BOWL" appears on the display. | Bowl is not inserted or not engaged correctly.<br>▸ Insert the bowl and turn it anticlockwise as far as possible. |
| "CHECK SWIVEL ARM POSITION" appears on the display. | Swivel arm is not engaged properly or has become detached.<br>**1.** Set the rotary switch to O.<br>**2.** Move the swivel arm until it engages correctly. |
| "MOTOR STOPPED AUTOMATICALLY" appears on the display. | Different causes are possible.<br>**1.** Set the rotary switch to O.<br>**2.** If the fault persists, call Customer Service. |
| "PARK POSITION NOT REACHED: PLEASE SWITCH ON MOTOR SETTING 1 AND SWITCH OFF AGAIN." appears on the display. | Drive is not in the parked position.<br>**1.** Set the rotary switch to O.<br>**2.** When the swivel arm is open, remove the tool and close the swivel arm.<br>**3.** Set the rotary switch briefly to 1 and then back to O.<br>✔ The drive remains on for a short time until the parked position is reached. |
| "CHECK COVER" appears on the display. | No cover or accessory fitted to drive 2 or 3.<br>**1.** Close drive 2 or 3 with its cover.<br>**2.** Fit an accessory to drive 2 or 3 and check it is positioned correctly. |
| "CHECK DISPLAY" appears on the display. | Touch display is soiled or has been accidentally activated.<br>**1.** Clean the display with a damp microfibre cloth.<br>**2.** Make sure that no objects touch the display accidentally. |
| "ALLOW APPLIANCE TO COOL DOWN" appears on the display. | Motor is overheated.<br>**1.** Set the rotary switch to O.<br>**2.** If you are processing a large quantity of ingredients, reduce the quantity to prevent overheating.<br>**3.** If a tool or accessory is blocked, remove the blockage.<br>**4.** Allow the appliance to cool down to deactivate the overload protection device. |
| "SCALE RESET" appears on the display. | Calibration of scales has failed.<br>**1.** Set up the appliance on a flat, clean work surface free of vibrations.<br>**2.** Check there are no objects under the appliance.<br>**3.** Press ⟲ to start calibration again, taking care not to touch the appliance during calibration. |

| Fault | Cause and troubleshooting |
|---|---|
| "MAX. WEIGHT REACHED" appears on the display. | Quantity of ingredients above measuring range of scales.<br>**1.** When using the scales, observe the maximum weight of 5000 g or 11.00 lb.<br>**2.** Reduce the total weight to be weighed. |
| "MIN. WEIGHT REACHED" appears on the display. | Quantity of ingredients outside measuring range of scales.<br>**1.** When using the scales, observe the minimum weight of 5 g or 0.01 lb.<br>**2.** Increase the total weight to be weighed. |
| | Appliance is not set up correctly.<br>**1.** Set up the appliance on a flat, clean work surface free of vibrations.<br>**2.** Check there are no objects under the appliance. |

# 16 Disposal

## 16.1 Disposing of old appliance

Valuable raw materials can be reused by recycling.

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

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

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

# 17 Customer Service

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

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

Detailed information on the warranty period and terms of warranty in your country is available from our aftersales service, your retailer or on our website.
If you contact Customer Service, you will require the product number (E-Nr.) and the production number (FD) of your appliance.
The contact details for Customer Service can be found in the enclosed Customer Service directory or on our website.

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

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

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

## Table des matières


**1 Sécurité ..... 53**
1.1 Indications générales ..... 53
1.2 Conformité d'utilisation ..... 53
1.3 Restrictions du périmètre utilisateurs ..... 54
1.4 Consignes de sécurité ..... 54

**2 Prévenir les dégâts matériels ... 57**

**3 Protection de l'environnement et économies d'énergie ... 57**
3.1 Élimination de l'emballage ..... 57

**4 Déballer et contrôler ..... 57**
4.1 Déballer l'appareil et ses composants ..... 57
4.2 Contenu de la livraison ..... 57
4.3 Installer l'appareil ..... 58

**5 Description de l'appareil ..... 58**
5.1 Appareil ..... 58
5.2 Symboles ..... 58
5.3 Interrupteur rotatif ..... 58
5.4 Anneau lumineux ..... 59
5.5 Signal sonore ..... 59
5.6 Écran tactile ..... 59
5.7 Bras pivotant et entraînements ..... 60
5.8 Outils ..... 60
5.9 Réglage fin du fouet batteur ... 61
5.10 Systèmes de sécurité ..... 62

**6 Avant la première utilisation .... 62**
6.1 Nettoyer l'appareil et ses composants avant la première utilisation ..... 62
6.2 Première mise en service ..... 62

**7 Utilisation ..... 63**
7.1 Préparer l'appareil ..... 63
7.2 Traiter les ingrédients avec les ustensiles ..... 63
7.3 Utiliser le fonctionnement momentané ..... 63
7.4 Terminer le traitement ..... 64
7.5 Utiliser les entraînements pour accessoires ..... 64

**8 Réglages de base ..... 64**
8.1 Modifier les réglages de base ..... 64
8.2 Vue d'ensemble des réglages de base ..... 65

**9 Minuterie ..... 65**
9.1 Régler la durée de traitement ..... 65

**10 Balance ..... 65**
10.1 Peser les ingrédients ..... 66

**11 Programmes automatiques .... 66**
11.1 Utiliser les programmes automatiques ..... 67

**12 Nettoyage et entretien ..... 67**
12.1 Produits de nettoyage ..... 67
12.2 Guide de nettoyage ..... 68

**13 Accessoires en option ..... 68**

**14 Exemples d'utilisations ..... 68**
14.1 Exemple de recette ..... 69

**15 Dépannage ..... 70**

**16 Mise au rebut..... 73**
16.1 Mettre au rebut un appareil usagé..... 73

**17 Service après-vente ..... 73**
17.1 Numéro de produit (E-Nr) et numéro de fabrication (FD)..... 73

# 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 produit 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

### ⚠ 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 73*

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'écarter tout danger quand le cordon d'alimentation secteur de cet appareil est endommagé, seul le fabricant ou son service après-vente ou toute autre personne de qualification équivalente est habilité à le remplacer.

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

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

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

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

### ⚠ AVERTISSEMENT – Risque d'incendie !

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

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

### ⚠ AVERTISSEMENT – Risque de blessure !

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

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

- ▸ Avant le changement d'ustensile ou le nettoyage, mettre l'appareil hors tension et le débrancher du secteur.
- ▸ Exploiter les ustensiles uniquement lorsque le bol, son couvercle ainsi que les capuchons de protection des entraînements sont mis en place.
- ▸ Ne jamais ouvrir le bras pivotant lors de la préparation.

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

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

### ⚠ AVERTISSEMENT – Risque d'écrasement !

Les mains et doigts risquent d'être coincés.

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

### ⚠ AVERTISSEMENT – Risque d'asphyxie !

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

- ▸ Conserver les matériaux d'emballage hors de portée des enfants.
- ▸ Ne jamais laisser les enfants jouer avec les emballages.

Les enfants risquent d'inhaler ou d'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.
- ▸ Avant d'utiliser le bol, vérifier qu'il ne contient aucun corps étranger, et les retirer le cas échéant.

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.

| | |
|---|---|
| | Eliminez l'emballage en respectant l'environnement. |

# 4 Déballer et contrôler

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

## 4.1 Déballer l'appareil et ses composants

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

## 4.2 Contenu de la livraison

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

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

→ *Fig.* **1**

| | |
|---|---|
| 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 :<br>■ Incorporer les ingrédients à la vitesse la plus faible.<br>■ 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.<br>→ *"Utiliser le fonctionnement momentané", Page 63* |

## 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.<br>■ L'appareil présente un défaut. |

**Conseil :** Vous trouverez de plus amples informations à ce sujet ici
→ *"Systèmes de sécurité", Page 62*
→ *"Dépannage", Page 70*

## 5.5 Signal sonore

Un signal sonore retentit en cas de dysfonctionnement ou lorsqu'un système de sécurité arrête l'appareil.
Un bras pivotant mal enclenché ou la surchauffe de l'appareil sont des dysfonctionnements possibles.
→ *"Dépannage", Page 70*

## 5.6 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<br>■ Feuilleter vers la gauche |
| 〉 | Feuilleter vers la droite |
| ∧ | ■ Augmenter les valeurs<br>■ Feuilleter vers le haut |
| ∨ | ■ Réduire les valeurs<br>■ Feuilleter vers le bas |
| 0 | 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 64* |
| Minuteur | → *"Minuterie", Page 65* |
| Balance | → *"Balance", Page 65* |
| Sonde | → *"Programmes automatiques", Page 66* |
| Blender Sorbetière | Affichage selon les accessoires activés → *"Réglages de base", Page 64* 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 |

## 5.7 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 :**<br>■ Mettre le bol en place ou le retirer.<br>■ Fixer ou retirer le couvercle.<br>■ Mettre l'outil en place dans l'entraînement principal ou le retirer.<br>■ Verser de grandes quantités d'ingrédients dans le bol. |
| B | **Entraînement principal :**<br>Traiter les ingrédients avec les outils, p. ex. avec le fouet batteur.<br>**Surface de pesée :**<br>Utiliser la balance. |
| C | **Entraînement 2 :**<br>Utiliser un accessoire, p. ex. Râpeur. |
| D | **Entraînement 3 :**<br>Utiliser un accessoire, p. ex. Bol mixeur. |
| E | **Entraînement principal :**<br>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.

## 5.8 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<br>■ 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.<br>■ Incorporer les aliments qui ne doivent pas être broyés, p. ex. des raisins secs ou des pépites de chocolat. |
| | Fouet batteur<br>■ Battre les blancs d'œuf en neige et la crème (au moins 30 % de matière grasse).<br>■ Mélanger les pâtes légères, p. ex. les pâtes génoises. |
| | Fouet mélangeur Flexi<br>■ Mélanger la pâte, p. ex. pâte sablée, pâte à gâteau, gâteau aux fruits.<br>■ Incorporer des ingrédients dans la pâte, par exemple des raisins secs, des pépites de chocolat. |

## 5.9 Réglage fin du fouet batteur

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

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

### Corriger le réglage des ustensiles

**ATTENTION !**
L'appareil et les ustensiles peuvent être endommagés par un mauvais réglage des ustensiles.
▸ Ne jamais utiliser un outil mal réglé.

**Conditions**
- La fiche secteur n'est pas branchée.
- Le bras pivotant est ouvert.
- Le fouet batteur est en place.
- Le bol mélangeur a été mis en place.

1. Tenir la partie inférieure du fouet batteur d'une main et desserrer le contre-écrou avec la clé à fourche en le tournant dans le sens des aiguilles d'une montre.
   → *Fig.* **4**
2. Pour modifier le réglage, tourner l'outil dans la direction souhaitée.
   → *Fig.* **5**
   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.

## 5.10 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 ○.

### Sécurité anti-surcharge

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

### Signal sonore

Un signal sonore retentit en cas de dysfonctionnement ou lorsqu'un système de sécurité arrête l'appareil.
Un bras pivotant mal enclenché ou la surchauffe de l'appareil sont des dysfonctionnements possibles.
→ *"Dépannage", Page 70*

# 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 67*
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 ∨ ou ∧ et confirmer avec OK .
3. Sélectionner les unités d'affichage souhaitées avec ∨ ou ∧ 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.* **6**
✔ 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.* **7**
3. Placer le bol mélangeur sur l'appareil de base.
   → *Fig.* **8**
   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.* **9**
5. Presser le capuchon sur l'entraînement principal jusqu'à ce qu'il s'enclenche.
   → *Fig.* **10**
   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.* **11**
   Le capuchon de protection [a] doit recouvrir entièrement l'entraînement principal.
7. Verser les ingrédients dans le bol mélangeur.
   → *Fig.* **12**
8. Appuyer sur la touche de déverrouillage et abaisser le bras pivotant progressivement jusqu'à ce qu'il s'enclenche.
   → *Fig.* **13**

## 7.2 Traiter les ingrédients avec les ustensiles

1. Brancher la fiche dans la prise de courant.
2. Tourner l'interrupteur rotatif sur la vitesse souhaitée.
   → *Fig.* **14**
✔ 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.
3. Il est possible d'ajouter des ingrédients supplémentaires par l'orifice d'ajout pendant le traitement.
   → *Fig.* **15**
   Pour rajouter des quantités importantes, arrêter l'appareil, ouvrir le bras pivotant et verser les ingrédients dans le bol.
4. Traiter les ingrédients jusqu'à avoir atteint le résultat souhaité.
5. Amener l'interrupteur rotatif sur O.
   → *Fig.* **16**
   Attendre que l'appareil se soit immobilisé.

## 7.3 Utiliser le fonctionnement momentané

1. Amener l'interrupteur rotatif en position M et le maintenir dans cette position.
   → *Fig.* **17**
✔ Les ingrédients sont traités à la vitesse maximale.
2. Relâcher l'interrupteur rotatif.
   → *Fig.* **18**
✔ 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.* **19**
2. Appuyer sur la touche de déverrouillage et soulever le bras pivotant jusqu'à ce qu'il s'enclenche.
   → *Fig.* **20**
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.* **21**
   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.* **22**
6. Tourner le bol mélangeur dans le sens des aiguilles d'une montre et le retirer.
   → *Fig.* **23**

## 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.* **24**
2. Mettre le couvercle de protection de l'entraînement 2 en place et bien appuyer.
   → *Fig.* **25**
3. Tourner le couvercle de protection de l'entraînement 3 dans le sens inverse des aiguilles d'une montre et le retirer.
   → *Fig.* **26**
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.* **27**

# 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 ˇ ou ^ et confirmer avec OK.
3. Sélectionner d'autres options ou modifier des réglages avec ˇ ou ^ et confirmer avec OK.
4. Pour quitter une option ou un réglage et revenir au niveau précédent, appuyer sur ‹.

## 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. |
| 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 〈 ou 〉 et confirmer avec OK.
2. Régler les minutes avec ∧ ou ∨ et confirmer avec OK.
3. Régler les secondes avec ∧ ou ∨ 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 61*
- 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 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 végane 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 ˇ 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

Nettoyez les différents composants comme indiqué dans le tableau. Après utilisation, nettoyer immédiatement toutes les pièces afin d'éviter que les résidus ne sèchent.
→ *Fig.* **28**

**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.

**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.

# 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 73*
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.* **29**

**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 66*

## 14.1 Exemple de recette

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

| Recette | Ingrédients | Préparation |
|---|---|---|
| Gâteau aux fruits secs<br>◔ → Pâte brisée | ■ 3 œufs<br>■ 135 g de sucre<br>■ 135 g de margarine<br>■ 255 g de farine<br>■ 10 g de levure chimique<br>■ 150 g de raisins secs<br>■ 150 g de mélange de fruits secs<br>**Remarque :** Travailler simultanément au maximum 2 fois la quantité. | ■ Mettre en place le fouet mélangeur.<br>■ Verser tous les ingrédients à l'exception des fruits secs.<br>■ Travailler pendant 30 secondes au niveau ⏲\|▶.<br>■ Travailler ensuite pendant 3-5 minutes au niveau 4.<br>■ Régler sur le niveau ⏲\|▶.<br>■ En l'espace de 30-60 secondes, ajouter les fruits secs.<br>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'écarter 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.<br>▸ Branchez l'appareil au réseau électrique. |
| | Le fusible dans le coffret à fusibles s'est déclenché.<br>▸ Vérifiez le fusible dans le boîtier à fusibles. |
| | L'alimentation électrique est tombée en panne.<br>▸ Vérifiez si l'éclairage du compartiment ou d'autres appareils dans la pièce. |
| L'appareil ne démarre pas le traitement. | Interrupteur rotatif est mal réglé.<br>▸ 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.<br>**1.** Amenez l'interrupteur sur O.<br>**2.** Lorsque le bras pivotant est ouvert, retirez l'outil et fermez le bras pivotant.<br>**3.** Placez l'interrupteur rotatif brièvement sur 1, puis de nouveau sur O.<br>✔ 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.<br>▸ Rectifiez le réglage fin du fouet batteur.<br>→ *"Réglage fin du fouet batteur", Page 61* |

| Défaut | Cause et dépannage |
|---|---|
| Un code d'erreur apparaît sur l'écran, p. ex. « E102 ». | L'électronique a détecté un défaut.<br>**1.** Placez l'interrupteur rotatif sur O et débranchez la fiche secteur.<br>**2.** Rebranchez la fiche secteur.<br>**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.<br>▸ 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.<br>**1.** Amenez l'interrupteur sur O.<br>**2.** Déplacez le bras pivotant jusqu'à ce qu'il soit bien enclenché. |
| "MOTEUR ARRÊTÉ AUTOMATIQUEMENT" est affiché. | Différentes causes sont possibles.<br>**1.** Amenez l'interrupteur sur O.<br>**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.<br>**1.** Amenez l'interrupteur sur O.<br>**2.** Lorsque le bras pivotant est ouvert, retirez l'outil et fermez le bras pivotant.<br>**3.** Placez l'interrupteur rotatif brièvement sur 1, puis de nouveau sur O.<br>✔ 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.<br>**1.** Fermez l'entraînement 2 ou 3 avec le couvercle de protection approprié.<br>**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.<br>**1.** Nettoyez l'écran avec un chiffon en microfibres.<br>**2.** Assurez-vous qu'aucun objet ne touche l'écran involontairement. |

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

# 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.

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

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

# Indice


**1 Sicurezza ..... 76**
1.1 Avvertenze generali ..... 76
1.2 Utilizzo conforme all'uso previsto ..... 76
1.3 Limitazione di utilizzo ..... 77
1.4 Avvertenze di sicurezza ..... 77

**2 Prevenzione di danni materiali ..... 80**

**3 Tutela dell'ambiente e risparmio ..... 80**
3.1 Smaltimento dell'imballaggio .. 80

**4 Disimballaggio e controllo ..... 80**
4.1 Disimballaggio dell'apparecchio e dei componenti ..... 80
4.2 Contenuto della confezione .... 80
4.3 Installazione dell'apparecchio ..... 81

**5 Conoscere l'apparecchio ..... 81**
5.1 Apparecchio ..... 81
5.2 Simboli ..... 81
5.3 Manopola ..... 81
5.4 Anello luminoso ..... 82
5.5 Segnale acustico ..... 82
5.6 Display touch ..... 82
5.7 Braccio oscillante e ingranaggi ..... 83
5.8 Utensili ..... 83
5.9 Regolazione fine della frusta per montare ..... 84
5.10 Sistemi di sicurezza ..... 84

**6 Prima del primo utilizzo ..... 85**
6.1 Pulizia dell'apparecchio e dei componenti prima di usarlo la prima volta ..... 85
6.2 Procedura per la prima messa in funzione ..... 85

**7 Comandi di base ..... 85**
7.1 Preparazione dell'apparecchio ..... 85
7.2 Lavorazione degli ingredienti con gli utensili ..... 86
7.3 Utilizzo del funzionamento «pulser» ..... 86
7.4 Fine della lavorazione ..... 86
7.5 Utilizzo degli ingranaggi accessori ..... 87

**8 Impostazioni di base ..... 87**
8.1 Modifica delle impostazioni di base ..... 87
8.2 Panoramica delle impostazioni di base ..... 87

**9 Timer ..... 88**
9.1 Impostazione della durata della lavorazione ..... 88

**10 Bilancia ..... 88**
10.1 Pesare gli ingredienti ..... 89

**11 Programmi automatici ..... 89**
11.1 Utilizzo dei programmi automatici ..... 90

**12 Pulizia e cura ..... 90**
12.1 Detergenti ..... 90
12.2 Panoramica per la pulizia ..... 91

**13 Accessori speciali ..... 91**

**14 Esempi d'impiego ..... 91**
14.1 Esempio di ricetta ..... 91

**15 Sistemazione guasti..... 93**

**16 Smaltimento ..... 96**
16.1 Rottamazione di un apparecchio dismesso ..... 96

**17 Servizio di assistenza clienti .. 96**
17.1 Codice prodotto (E-Nr.) e codice di produzione (FD) .... 96

# 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

**⚠ 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 96*

Le installazioni effettuate in modo non appropriato costituiscono un pericolo.
- ▸ Collegare e utilizzare l'apparecchio solo in conformità con i dati indicati sulla targhetta identificativa.

Gli interventi di riparazione effettuati in modo non appropriato rappresentano una fonte di pericolo.
- ▸ Solo il personale adeguatamente specializzato e formato può eseguire riparazioni sull'apparecchio.
- ▸ Per la riparazione dell'apparecchio possono essere impiegati soltanto pezzi di ricambio originali.

- Al fine di evitare pericoli, se il cavo di alimentazione di questo apparecchio subisce danni deve essere sostituito dal produttore, dal suo servizio di assistenza clienti o da persona in possesso di simile qualifica.

L'infiltrazione di umidità può provocare una scarica elettrica.

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

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

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

### ⚠ AVVERTENZA – Pericolo di incendio!

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

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

### ⚠ AVVERTENZA – Pericolo di lesioni!

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

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

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

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

**⚠ AVVERTENZA – Pericolo di schiacciamento!**

Le dita e le mani possono rimanere incastrate.

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

**⚠ AVVERTENZA – Pericolo di soffocamento!**

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

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

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

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

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

La sporcizia sulle superfici può nuocere alla salute.

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

# 2 Prevenzione di danni materiali

**ATTENZIONE!**
L'utilizzo non conforme può causare danni materiali.
- ▸ Non utilizzare diversi funzionamenti contemporaneamente.
- ▸ Non mettere mai in funzione l'apparecchio per un tempo superiore a quello necessario.
- ▸ Non mettere mai l'apparecchio in funzione a vuoto.
- ▸ Non utilizzare mai le parti e gli accessori originali con altri apparecchi.
- ▸ Non superare le quantità massime di lavorazione.
- ▸ Prima di utilizzare la ciotola, individuare e rimuovere eventuali corpi estranei.

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:<br>■ Incorporare gli ingredienti alla velocità minima.<br>■ Avviare il programma automatico. |
| 1 | Lavorare gli ingredienti a velocità minima. |
| 7 | Lavorare gli ingredienti a massima velocità. |

| Simbolo | Funzione |
|---|---|
| M | Lavorare brevemente gli ingredienti a massima velocità.<br>→ *"Utilizzo del funzionamento «pulser»", Pagina 86* |

## 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.<br>■ L'apparecchio presenta un guasto. |

**Consiglio:** Ulteriori informazioni sono disponibili su:
→ *"Sistemi di sicurezza", Pagina 84*
→ *"Sistemazione guasti", Pagina 93*

## 5.5 Segnale acustico

Se è presente un guasto o se un sistema di sicurezza disattiva l'apparecchio, viene emesso un segnale acustico.
Possibili guasti sono, ad esempio, un braccio oscillante non correttamente inserito o un surriscaldamento dell'apparecchio.
→ *"Sistemazione guasti", Pagina 93*

## 5.6 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<br>■ Sfogliare verso sinistra |
| 〉 | Sfogliare verso destra |
| ∧ | ■ Aumentare i valori<br>■ Sfogliare verso l'alto |
| ∨ | ■ Diminuire i valori<br>■ Sfogliare verso il basso |
| 0 | 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 87* |

| Voce di menu | Utilizzo |
|---|---|
| | |
| Timer | → *"Timer", Pagina 88* |
| Bilancia | → *"Bilancia", Pagina 88* |
| Sensore | → *"Programmi automatici", Pagina 89* |
| Frullatore Gelatiera | Visualizzazione in base alle → *"Impostazioni di base", Pagina 87* degli accessori attivati Esempio: ulteriori programmi per il kit mixer o la gelatiera |
| Consigli sugli accessori | Indicazioni sull'utilizzo ottimale dell'apparecchio, degli utensili o degli accessori |

## 5.7 Braccio oscillante e ingranaggi

Qui trovate una panoramica delle applicazioni a seconda della posizione del braccio oscillante e dell'ingranaggio.
Premendo il pulsante di sblocco è possibile spostare il braccio oscillante nella posizione desiderata.
→ *Fig.* **3**

| | |
|---|---|
| A | **Preparazione:**<br>■ Inserire la ciotola o rimuoverla.<br>■ Fissare il coperchio o rimuoverlo.<br>■ Inserire l'utensile nell'ingranaggio principale o rimuoverlo.<br>■ Versare quantità maggiori di ingredienti nella ciotola. |
| B | **Ingranaggio principale:**<br>Lavorare gli ingredienti con gli utensili, ad es. con la frusta per montare.<br>**Superficie di pesatura:**<br>Utilizzare la bilancia. |
| C | **Ingranaggio 2:**<br>Utilizzo degli accessori, ad es. Sminuzzatore continuo. |
| D | **Ingranaggio 3:**<br>Utilizzo degli accessori, ad es. Adattatore frullatore. |
| E | **Ingranaggio principale:**<br>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.

## 5.8 Utensili

Qui sono riportate le informazioni generali sui diversi utensili.
Gli utensili sono dotati di un cappuccio per proteggere l'ingranaggio da imbrattamenti.
Il pulsante di espulsione sul braccio oscillante facilita la rimozione degli utensili.

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

## 5.9 Regolazione fine della frusta per montare

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

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

### Correzione della regolazione degli utensili

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

▸ Non azionare mai un utensile non regolato correttamente.

**Requisiti**

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

1. Tenendo ferma la frusta per montare con una mano dalla parte inferiore, svitare il controdado in senso orario con una chiave a forchetta.
   → *Fig.* **4**
2. Per cambiare l'impostazione ruotare l'utensile nella direzione desiderata.
   → *Fig.* **5**
   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.

## 5.10 Sistemi di sicurezza

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

### Sicurezza d'accensione

Il blocco di accensione previene che l'apparecchio venga acceso inavvertitamente.
L'apparecchio può essere acceso ed azionato solo se è soddisfatto uno dei requisiti seguenti.

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

### Blocco di riaccensione

Il blocco di riaccensione previene che l'apparecchio avvii autonomamente la lavorazione dopo un'interruzione dell'alimentazione.
In caso d'interruzione dell'alimentazione elettrica l'apparecchio viene reinserito. La lavorazione può essere riavviata solo dopo aver impostato la manopola su O.

### Sicurezza di sovraccarico

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

### Segnale acustico

Se è presente un guasto o se un sistema di sicurezza disattiva l'apparecchio, viene emesso un segnale acustico.
Possibili guasti sono, ad esempio, un braccio oscillante non correttamente inserito o un surriscaldamento dell'apparecchio.
→ *"Sistemazione guasti", Pagina 93*

# 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 90*
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 ∨ o ∧ e confermare con OK.
3. Selezionare le unità di visualizzazione desiderate con ∨ o ∧ 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.* **6**

✔ Il display mostra il logo Bosch.

2. Premere il pulsante di sblocco e sollevare il braccio oscillante fino all'arresto.
   → *Fig.* **7**
3. Inserire la ciotola nell'apparecchio base.
   → *Fig.* **8**
   Prestare attenzione agli incavi sull'apparecchio base.
4. Ruotare la ciotola in senso antiorario fino allo scatto.
   → *Fig.* **9**
5. Inserire il coperchio sull'ingranaggio principale finché non si innesta in posizione.
   → *Fig.* **10**
   La bocchetta di riempimento deve essere rivolta in avanti.
6. Premere l'utensile sull'ingranaggio principale finché non si innesta in posizione.
   → *Fig.* **11**
   Il cappuccio di protezione [a] deve coprire completamente l'ingranaggio principale.
7. Versare gli ingredienti nella ciotola.
   → *Fig.* **12**
8. Premere il pulsante di sblocco e premere il braccio oscillante verso il basso fino all'arresto.
   → *Fig.* **13**

## 7.2 Lavorazione degli ingredienti con gli utensili

1. Inserire la spina di alimentazione.
2. Riportare la manopola alla velocità desiderata.
   → *Fig.* **14**
- ✔ 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.

3. Se si desidera, durante la lavorazione aggiungere altri ingredienti attraverso il pozzetto di riempimento.
   → *Fig.* **15**
   Per aggiungere quantità maggiori spegnere l'apparecchio, aprire il braccio oscillante e versare gli ingredienti nella ciotola.
4. Lavorare gli ingredienti fino a ottenere il risultato desiderato.
5. Portare la manopola su O.
   → *Fig.* **16**
   Attendere che l'apparecchio sia fermo.

## 7.3 Utilizzo del funzionamento «pulser»

1. Ruotare e mantenere la manopola su M.
   → *Fig.* **17**
- ✔ Gli ingredienti vengono lavorati a massima velocità.

2. Rilasciare la manopola.
   → *Fig.* **18**
- ✔ 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.* **19**
2. Premere il pulsante di sblocco e sollevare il braccio oscillante fino all'arresto.
   → *Fig.* **20**
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 cucchiaio 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.* **21**
   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.* **22**
6. Ruotare la ciotola in senso orario e rimuoverla.
   → *Fig.* **23**

## 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.* **24**
2. Applicare il coperchio di sicurezza dell'ingranaggio 2 e comprimerlo.
   → *Fig.* **25**
3. Ruotare il coperchio di sicurezza dell'ingranaggio 3 in senso antiorario e rimuoverlo.
   → *Fig.* **26**
4. Applicare il coperchio di sicurezza dell'ingranaggio 3 e bloccarlo ruotandolo in senso orario.
   → *Fig.* **27**

# 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. |
| Accessori | Attivare o disattivare l'accessorio presente. L'accessorio attivato compare nel menu principale; sono disponibili ulteriori programmi automatici. |

| Impostazione | Descrizione |
|---|---|
| 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 ˇ impostare i minuti e confermare con OK.
3. Con ^ o ˇ 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 risparmio 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 84*
- 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 ∨ 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" ○.

5. Portare la manopola su ○.

## 12 Pulizia e cura

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

### 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

Pulire i singoli componenti come indicato nella tabella.
Pulire tutti i componenti subito dopo l'uso per prevenire l'essiccamento dei residui.
→ *Fig.* **28**

**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.

**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.
Gli accessori sono specifici dell'apparecchio. Al momento dell'acquisto indicare sempre il codice prodotto preciso (E-Nr.) dell'apparecchio.
→ *Pagina 96*
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.* **29**

**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 89*

## 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<br>■ 135 g di zucchero | ■ Inserire la frusta. |

| Ricetta | Ingredienti | Lavorazione |
|---|---|---|
| | ■ 135 g di margarina<br>■ 255 g di farina<br>■ 10 g di lievito in polvere<br>■ 150 g di uva passa<br>■ 150 g di frutta secca mista<br>**Nota:** Lavorare contemporaneamente max 2 volte la quantità. | ■ Versare tutti gli ingredienti tranne la frutta secca.<br>■ Lavorare 30 secondi alla velocità ⏲|▶.<br>■ Quindi lavorare 3-5 minuti alla velocità 4.<br>■ Portare alla velocità ⏲|▶.<br>■ Entro 30-60 secondi aggiungere la frutta secca.<br>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.<br>▸ Collegare l'apparecchio alla rete elettrica. |
| | Il fusibile nel contatore elettrico si è attivato.<br>▸ Controllare il fusibile nella scatola corrispondente. |
| | Alimentazione di corrente guasta.<br>▸ Verificare che l'illuminazione interna o altri apparecchi nel locale funzionino correttamente. |
| L'apparecchio non avvia la lavorazione. | Manopola non impostata correttamente.<br>▸ Prima della lavorazione portare la manopola su ○. |
| 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.<br>**1.** Portare la manopola su ○.<br>**2.** Se il braccio oscillante è aperto, rimuovere l'utensile e chiudere il braccio oscillante.<br>**3.** Portare la manopola brevemente su 1 e poi di nuovo su ○.<br>✔ 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.<br>▸ Correggere la regolazione fine della frusta per montare.<br>→ *"Regolazione fine della frusta per montare", Pagina 84* |

| Anomalia | Causa e ricerca guasti |
|---|---|
| Appare un codice d'errore sul display, ad es. "E102". | Il sistema elettronico ha riconosciuto un errore.<br>**1.** Posizionare la manopola su O e staccare la spina di alimentazione.<br>**2.** Reinserire la spina di alimentazione.<br>**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.<br>▸ 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.<br>**1.** Portare la manopola su O.<br>**2.** Muovere il braccio oscillante finché non è inserito correttamente. |
| Sul display compare "BLOCCO AUTOMATICO DEL MOTORE". | Sono possibili diverse cause scatenanti.<br>**1.** Portare la manopola su O.<br>**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.<br>**1.** Portare la manopola su O.<br>**2.** Se il braccio oscillante è aperto, rimuovere l'utensile e chiudere il braccio oscillante.<br>**3.** Portare la manopola brevemente su 1 e poi di nuovo su O.<br>✔ 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.<br>**1.** Chiudere l'ingranaggio 2 o 3 con il coperchio di sicurezza adatto.<br>**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.<br>**1.** Pulire il display con un panno in microfibra umido.<br>**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.<br>**1.** Portare la manopola su O.<br>**2.** Per lavorare una grande quantità di ingredienti, ridurre la quantità per evitare un surriscaldamento.<br>**3.** Se un utensile o un accessorio si bloccano, rimuovere il blocco.<br>**4.** Lasciare raffreddare l'apparecchio per disattivare la sicurezza di sovraccarico. |
| Sul display compare "FAR RIPARTIRE LA TARA". | La calibrazione della bilancia è fallita.<br>**1.** Collocare l'apparecchio su un piano di lavoro piano, pulito e privo di vibrazioni.<br>**2.** Assicurarsi che non vi siano oggetti sotto l'apparecchio.<br>**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.<br>**1.** Durante l'utilizzo della bilancia rispettare il peso massimo di 5000 g o 11,00 lb.<br>**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.<br>**1.** Durante l'utilizzo della bilancia rispettare il peso minimo di 5 g o 0,01 lb.<br>**2.** Aumentare il peso totale da pesare. |
| | L'apparecchio non è posizionato correttamente.<br>**1.** Collocare l'apparecchio su un piano di lavoro piano, pulito e privo di vibrazioni.<br>**2.** Assicurarsi che non vi siano oggetti sotto l'apparecchio. |

# 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.

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

# Raadpleeg de Digitale Gebruikersgids voor meer informatie.

## Inhoudsopgave


**1 Veiligheid ..... 99**
1.1 Algemene aanwijzingen ..... 99
1.2 Bestemming van het apparaat ..... 99
1.3 Inperking van de gebruikers .. 100
1.4 Veiligheidsvoorschriften ..... 100

**2 Materiële schade voorkomen .. 103**

**3 Milieubescherming en besparing ..... 103**
3.1 Afvoeren van de verpakking .. 103

**4 Uitpakken en controleren ..... 103**
4.1 Apparaat en onderdelen uitpakken ..... 103
4.2 Inhoud van de verpakking..... 103
4.3 Apparaat installeren ..... 104

**5 Uw apparaat leren kennen..... 104**
5.1 Apparaat ..... 104
5.2 Symbolen..... 104
5.3 Draaischakelaar ..... 104
5.4 Lichtring ..... 105
5.5 Geluidssignaal..... 105
5.6 Touchdisplay ..... 105
5.7 Draaiarm en aandrijvingen ..... 106
5.8 Hulpmiddelen ..... 106
5.9 Fijnafstelling van de klopgarde ..... 107
5.10 Veiligheidssystemen..... 107

**6 Voor het eerste gebruik ..... 108**
6.1 Apparaat en onderdelen vóór het eerste gebruik reinigen ..... 108
6.2 Eerste ingebruikneming uitvoeren..... 108

**7 De Bediening in essentie..... 108**
7.1 Toestel voorbereiden..... 108
7.2 Ingrediënten met de hulpstukken verwerken ..... 109
7.3 Momentschakeling gebruiken..... 109
7.4 Verwerking afsluiten ..... 109
7.5 Aandrijvingen toebehoren gebruiken ..... 110

**8 Basisinstellingen ..... 110**
8.1 Basisinstellingen wijzigen..... 110
8.2 Overzicht van de basisinstellingen..... 110

**9 Timer..... 111**
9.1 Verwerkingsduur instellen ..... 111

**10 Weegschaal ..... 111**
10.1 Ingrediënten wegen..... 112

**11 Automatische programma's .. 112**
11.1 Automatische programma's gebruiken ..... 113

**12 Reiniging en onderhoud..... 113**
12.1 Reinigingsmiddelen..... 113
12.2 Reinigingsoverzicht ..... 114

**13 Speciale accessoires ..... 114**

**14 Toepassingsvoorbeelden..... 114**
14.1 Voorbeeldrecept..... 114

**15 Storingen verhelpen ..... 116**

**16 Afvoeren ..... 119**
16.1 Afvoeren van uw oude apparaat ..... 119

**17 Servicedienst..... 119**
17.1 Productnummer (E-nr.) en productienummer (FD)..... 119

# 1 Veiligheid

Neem de volgende veiligheidsvoorschriften in acht.

## 1.1 Algemene aanwijzingen

- Lees deze gebruiksaanwijzing zorgvuldig door.
- Neem de extra gebruiksaanwijzingen van meegeleverd of optioneel toebehoren in acht als u dit gebruikt.
- Bewaar de gebruiksaanwijzing en de productinformatie voor later gebruik of voor volgende eigenaren.
- Sluit het apparaat in geval van transportschade niet aan.

## 1.2 Bestemming van het apparaat

Gebruik het apparaat uitsluitend:

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

Koppel het apparaat van de stroomvoorziening los als u:

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

## 1.3 Inperking van de gebruikers

Dit apparaat mag door personen met verminderde lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke vermogens of gebrek aan ervaring en/of kennis worden gebruikt indien dit onder toezicht gebeurt of indien zij over het veilige gebruik van het apparaat zijn geïnstrueerd en de hieruit voortvloeiende gevaren hebben begrepen.
Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.
Reiniging en onderhoud door de gebruiker mogen niet worden uitgevoerd door kinderen.
Het apparaat mag niet door kinderen worden gebruikt. Kinderen uit de buurt van het apparaat en het aansluitsnoer houden.

## 1.4 Veiligheidsvoorschriften

**⚠ WAARSCHUWING – Kans op elektrische schok!**
Een beschadigd apparaat of een beschadigd netsnoer is gevaarlijk.
- ▸ Nooit een beschadigd apparaat gebruiken.
- ▸ Nooit een apparaat met gescheurd of gebroken oppervlak gebruiken.
- ▸ Nooit aan het netsnoer trekken, om het apparaat van het elektriciteitsnet te scheiden. Altijd aan de stekker van het netsnoer trekken.
- ▸ Wanneer het apparaat of het netsnoer is beschadigd, dan direct de stekker van het netsnoer uit het stopcontact halen of de zekering in de meterkast uitschakelen.
- ▸ Contact opnemen met de servicedienst. → *Pagina 119*

Ondeskundige installaties zijn gevaarlijk.
- ▸ Het apparaat uitsluitend aansluiten en gebruiken volgens de gegevens op het typeplaatje.

Ondeskundige reparaties zijn gevaarlijk.
- ▸ Alleen daarvoor geschoold vakpersoneel mag reparaties aan het apparaat uitvoeren.
- ▸ Er mogen uitsluitend originele reserveonderdelen worden gebruikt voor reparatie van het apparaat.

- Als het netsnoer van dit apparaat beschadigd raakt, moet het ter vermijding van risico's worden vervangen door de fabrikant, de servicedienst of een andere gekwalificeerde persoon.

Binnendringend vocht kan tot elektrische schokken leiden.

- Nooit het apparaat of het netsnoer in water dompelen of in de vaatwasser plaatsen.
- Gebruik het apparaat alleen in gesloten ruimtes.
- Stel het apparaat nooit bloot aan grote hitte en vochtigheid.
- Geen stoomreiniger of hogedrukreiniger gebruiken om het apparaat te reinigen.

Een beschadigde isolatie van het netsnoer is gevaarlijk.

- Nooit het aansluitsnoer met hete apparaatonderdelen of warmtebronnen in contact brengen.
- Nooit het aansluitsnoer met scherpe punten of randen in contact brengen.
- Het aansluitsnoer nooit knikken, knellen of veranderen.

### ⚠ WAARSCHUWING – Kans op brand!

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

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

### ⚠ WAARSCHUWING – Kans op letsel!

Roterende aandrijvingen, hulpstukken of toebehoren kunnen letsel veroorzaken.

- De handen, het haar, de kleding en andere voorwerpen uit de buurt van roterende delen houden.
- De hulpstukken en toebehoren alleen bij stilstand van de aandrijving en uit het stopcontact verwijderde stekker aanbrengen en verwijderen.
- Voor het verwisselen van hulpstukken of het reinigen het apparaat uitschakelen en de stekker uit het stopcontact verwijderen.
- De hulpstukken alleen gebruiken als de kom is geplaatst, het deksel is aangebracht en het aandrijvingsbeschermdeksel is geplaatst.
- De draaiarm nooit tijdens de verwerking openen.

In geval van beschadigde onderdelen kan het gebruik van het apparaat tot letsel leiden.

- ▸ Onderdelen die herkenbare barsten of andere beschadigingen vertonen of niet goed zitten, door originele reserveonderdelen vervangen.

### ⚠ WAARSCHUWING – Kans op verpletteren!

Uw handen en vingers kunnen klem komen te zitten.

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

### ⚠ WAARSCHUWING – Kans op verstikking!

Kinderen kunnen verpakkingsmateriaal over het hoofd trekken en hierin verstrikt raken en stikken.

- ▸ Verpakkingsmateriaal uit de buurt van kinderen houden.
- ▸ Laat kinderen niet met verpakkingsmateriaal spelen.

Kinderen kunnen kleine onderdelen inademen of inslikken en hierdoor stikken.

- ▸ Kleine onderdelen uit de buurt van kinderen houden.
- ▸ Kinderen niet met kleine onderdelen laten spelen.

### ⚠ WAARSCHUWING – Kans op gevaar voor de gezondheid!

Verontreinigingen aan de oppervlakken kunnen de gezondheid schaden.

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

# 2 Materiële schade voorkomen

**LET OP!**
Een ondeskundig gebruik kan tot materiële schade leiden.
- ▸ Gebruik nooit verschillende aandrijvingen tegelijkertijd.
- ▸ Het apparaat nooit langer dan noodzakelijk laten werken.
- ▸ Het apparaat nooit onbelast laten draaien.
- ▸ Originele onderdelen en toebehoren nooit voor andere apparaten gebruiken.
- ▸ Overschrijd de maximale verwerkingshoeveelheden niet.
- ▸ Voorafgaand aan het gebruik de schaal op vreemde voorwerpen controleren en eventueel aanwezige vreemde voorwerpen verwijderen.

Schokken en trillingen kunnen de werking van het apparaat negatief beïnvloeden.
- ▸ Het apparaat niet neerzetten op beweegbare of trillende oppervlakken.

# 3 Milieubescherming en besparing

## 3.1 Afvoeren van de verpakking

De verpakkingsmaterialen zijn milieuvriendelijk en kunnen worden hergebruikt.
- ▸ De afzonderlijke componenten op soort gescheiden afvoeren.

# 4 Uitpakken en controleren

Hier wordt beschreven waarop u bij het uitpakken moet letten.

## 4.1 Apparaat en onderdelen uitpakken

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

## 4.2 Inhoud van de verpakking

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

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

→ *Fig.* **1**

| | |
|---|---|
| A | Basisapparaat met mengkom |
| B | Deksel met geïntegreerde vulschacht |
| C | Flexi-roergarde |
| D | Klopgarde |
| E | Kneedhaak |
| F | Begeleidende documenten |

### 4.3 Apparaat installeren

1. Het apparaat op een stabiel, horizontaal, schoon en glad werkvlak neerzetten.
2. Het aansluitsnoer er tot de benodigde lengte uittrekken.
3. Het snoer in het snoeropbergvak schuiven om de snoerlengte te verkorten.
4. De stekker niet in het stopcontact steken.

## 5 Uw apparaat leren kennen

### 5.1 Apparaat

Hier vindt u een overzicht van de onderdelen van uw apparaat.
→ *Fig.* **2**

| | |
|---|---|
| 1 | Mengkom |
| 2 | Deksel met geïntegreerde vulschacht |
| 3 | Uitwerptoets voor hulpstukken |
| 4 | Weegvlak |
| 5 | Ontgrendelknop voor zwenkarm |
| 6 | Draaiarm |
| 7 | Draaischakelaar |
| 8 | Touchdisplay |
| 9 | Beschermdeksel voor aandrijving 2 |
| 10 | Aandrijving 2 |
| 11 | Beschermdeksel voor aandrijving 3 |
| 12 | Aandrijving 3 |
| 13 | Hoofdaandrijving |
| 14 | Kabelvak |
| 15 | Grepen voor het transport |
| 16 | Afvoeropening |
| 17 | Uitsparingen voor de kom |

### 5.2 Symbolen

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

| Symbool | Beschrijving |
|---|---|
| ▼ | Positiemarkering aan de hoofdaandrijving |
| ▲ | Positiemarkering op aandrijving 3 |
| ▼ — 🔒 | Aandrijvingsbeschermdeksel voor aandrijving 3 aanbrengen ▼ en vastdraaien 🔒 |

### 5.3 Draaischakelaar

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

| Symbool | Functie |
|---|---|
| ○ | Verwerking stoppen. |
| | Afhankelijk van de toepassing:<br>■ Ingrediënten op de laagste snelheid mengen.<br>■ Automatisch programma starten. |
| 1 | Ingrediënten op een lage snelheid verwerken. |
| 7 | Ingrediënten op de hoogste snelheid verwerken. |

| Symbool | Functie |
|---|---|
| M | Ingrediënten kort op de hoogste snelheid verwerken.<br>→ *"Momentschakeling gebruiken", Pagina 109* |

## 5.4 Lichtring

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

| Indicatie | Status |
|---|---|
| De lichtring brandt en de verwerking is bezig. | Het apparaat werkt goed. |
| De lichtring knippert en de verwerking kan niet worden gestart of voortgezet. | ■ Er is een veiligheidssysteem is geactiveerd.<br>■ Er is een fout in het apparaat aanwezig. |

**Tip:** Meer informatie vindt u hier:
→ *"Veiligheidssystemen", Pagina 107*
→ *"Storingen verhelpen", Pagina 116*

## 5.5 Geluidssignaal

Bij een storing is of als een veiligheidssysteem het apparaat uitschakelt, klinkt er een geluidssignaal. Mogelijke storingen zijn bijv. een niet correct vastgeklikte draaiarm of een oververhit apparaat.
→ *"Storingen verhelpen", Pagina 116*

## 5.6 Touchdisplay

Het touchdisplay is zowel indicatie als bedieningselement. In het touchdisplay ziet u de keuzemogelijkheden en de instellingen bij de actuele functie.

**Opmerking:** Als het touchdisplay nat of vervuild is, kan dit de functie belemmeren.

### Touchknoppen

Afhankelijk van de modus worden in het onderste derde van het display verschillende touchknoppen weergegeven.

| Touchknop | Functie |
|---|---|
| OK | Keuze bevestigen |
| 〈 | ■ Terug of annuleren<br>■ Naar links bladeren |
| 〉 | Naar rechts bladeren |
| ∧ | ■ Waarden verhogen<br>■ Naar boven bladeren |
| ∨ | ■ Waarden verlagen<br>■ Naar onderen bladeren |
| 0 | Weegschaal op 0 zetten (tarra) |

### Hoofdmenu

In het hoofdmenu hebt u toegang tot instellingen, functies en programma's.
Om het hoofdmenu weer te geven en de actuele weergave te verlaten, op 〈 drukken tot een van de menupunten wordt weergegeven.

| Menupunt | Gebruik |
|---|---|
| Instelling | → *"Basisinstellingen", Pagina 110* |
| Timer | → *"Timer", Pagina 111* |

| Menupunt | Gebruik |
|---|---|
| Weegschaal | → *"Weegschaal", Pagina 111* |
| Sensor | → *"Automatische programma's", Pagina 112* |
| Mixer<br>IJsbereider | Weergave afhankelijk van geactiveerd toebehoren<br>→ *"Basisinstellingen", Pagina 110*<br>Voorbeeld: extra programma's voor het mixeropzetstuk of de ijsbereider |
| Accessoires tips | Aanwijzingen voor het optimale gebruik van het toestel, de hulpstukken en het toebehoren |

## 5.7 Draaiarm en aandrijvingen

Hier vindt u een overzicht van de toepassingen afhankelijk van de draaiarmpositie en de aandrijving.
Wanneer de ontgrendelknop wordt ingedrukt, kan de draaiarm in de gewenste stand worden gezet.
→ *Fig.* **3**

| | |
|---|---|
| A | **Voorbereiding:**<br>■ Kom plaatsen of verwijderen.<br>■ Deksel bevestigen of verwijderen.<br>■ Hulpstuk in de hoofdaandrijving aanbrengen of verwijderen.<br>■ Grotere hoeveelheden ingrediënten in de kom doen. |
| B | **Hoofdaandrijving:**<br>Ingrediënten verwerken met de hulpstukken, bijv. met de klopgarde.<br>**Weegvlak:**<br>Weegschaal gebruiken. |
| C | **Aandrijving 2:**<br>Toebehoren gebruiken, bijv. Continue rasp- en snijapparaat. |
| D | **Aandrijving 3:**<br>Toebehoren gebruiken, bijv. Mixeropzetstuk. |
| E | **Hoofdaandrijving:**<br>Toebehoren gebruiken, bijv. Vleeswolf. |

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

## 5.8 Hulpmiddelen

Hier worden de belangrijkste aspecten van de verschillende hulpstukken beschreven.
De hulpstukken zijn met een beschermkap uitgerust om de aandrijving tegen verontreinigingen te beschermen.
De uitwerptoets aan de draaiarm vergemakkelijkt het verwijderen van de hulpstukken.

| Hulpstukken | Gebruik |
|---|---|
| | Kneedhaak<br>■ Deeg kneden, bijv. gistdeeg, brooddeeg, pizzadeeg, pastadeeg, gebakdeeg.<br>■ Ingrediënten mengen, die niet fijngemaakt mogen worden, bijv. rozijnen, chocolaatjes. |

| Hulpstukken | Gebruik |
|---|---|
| | Klopgarde<br>■ Eiwit en room (minstens 30 % vetgehalte) kloppen.<br>■ Lichte deegsoorten mengen, bijv. biscuitdeeg. |
| | Flexi-roergarde<br>■ Deeg roeren, bijv. zandtaartdeeg, taartdeeg, vruchtentaart.<br>■ Mengen van ingrediënten in het deeg, bijv. rozijnen, stukjes chocolade. |

## 5.9 Fijnafstelling van de klopgarde

Corrigeer met de fijnafstelling de afstand tussen de kom en klopgarde.

**Opmerking:** De klopgarde is in de fabriek zo afgesteld dat de ingrediënten optimaal met elkaar worden vermengd.

### Afstelling van hulpstuk corrigeren

**LET OP!**
Het apparaat en de hulpstukken kunnen door een onjuiste afstelling van een hulpstuk worden beschadigd.
- ▸ Nooit een hulpstuk gebruiken dat niet correct is ingesteld.

**Vereisten**
- ■ De stekker is niet op het stopcontact aangesloten.
- ■ De draaiarm is geopend.
- ■ De klopgarde is aangebracht.
- ■ De kom is aangebracht.

1. De garde met één hand aan het onderstuk vasthouden en de contramoer met een steeksleutel met de klok mee losdraaien.
   → *Fig.* **4**
2. Om de instelling te veranderen, het hulpstuk in de gewenste richting draaien.
   → *Fig.* **5**
   De tabel in acht nemen:

| | |
|---|---|
| Optimale instelling | Het hulpstuk raakt de kom lichtjes. |
| rechtsom draaien | Hulpstuk optillen |
| linksom draaien | Hulpstuk laten zakken |

3. De ontgrendelknop indrukken en de draaiarm omlaag drukken tot deze vastklikt.
4. De instelling controleren.
5. De ontgrendelknop indrukken en de draaiarm omhoog bewegen tot deze vastklikt.
6. De garde met één hand aan het onderstuk vasthouden en de contramoer met een steeksleutel tegen de klok in vastdraaien.

## 5.10 Veiligheidssystemen

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

### Inschakelbeveiliging

De inschakelbeveiliging voorkomt dat uw apparaat ongewild wordt ingeschakeld.
Het toestel kan alleen worden ingeschakeld en bediend wanneer één van de volgende voorwaarden is vervuld.
- ■ De draaiarm is in horizontale positie correct vastgeklikt.

- De draaiarm is in verticale positie correct vastgeklikt en het aandrijvingsbeschermdeksel of een in elkaar gezet toebehoren is correct bevestigd.

**Beveiliging tegen opnieuw inschakelen**

De beveiliging tegen opnieuw inschakelen voorkomt dat het apparaat de verwerking na een stroomuitval automatisch start.
Het apparaat wordt na een stroomuitval weer ingeschakeld. De verwerking kan pas weer worden gestart nadat de draaischakelaar op O is gezet.

**Overbelastingsbeveiliging**

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

**Geluidssignaal**

Bij een storing is of als een veiligheidssysteem het apparaat uitschakelt, klinkt er een geluidssignaal. Mogelijke storingen zijn bijv. een niet correct vastgeklikte draaiarm of een oververhit apparaat.
→ *"Storingen verhelpen", Pagina 116*

# 6 Voor het eerste gebruik

Bereid het apparaat voor voor het gebruik.

## 6.1 Apparaat en onderdelen vóór het eerste gebruik reinigen

1. De ontgrendelknop indrukken en de draaiarm omhoog bewegen tot deze vastklikt.
2. De kom met de klok mee draaien en verwijderen.
3. Alle onderdelen die met levensmiddelen in aanraking komen voor het eerste gebruik reinigen.
→ *"Reiniging en onderhoud", Pagina 113*
4. De gereinigde en gedroogde onderdelen gereed leggen voor het gebruik.

## 6.2 Eerste ingebruikneming uitvoeren

Bij de eerste ingebruikneming of na het resetten naar de fabrieksinstellingen verschijnt het welkomstbeeldscherm.

1. De stekker in het stopcontact steken.
✔ Het display toont het Bosch-logo en wisselt dan naar de taalkeuze.
2. Met ∨ of ∧ de gewenste taal selecteren en met OK bevestigen.
3. Met ∨ of ∧ de gewenste indicatie-elementen selecteren en met OK bevestigen.
✔ Het apparaat is klaar voor gebruik.

# 7 De Bediening in essentie

## 7.1 Toestel voorbereiden

1. De stekker in het stopcontact steken.
→ *Fig.* **6**
✔ Het display toont het Bosch-logo.
2. De ontgrendelknop indrukken en de draaiarm omhoog bewegen tot deze vastklikt.
→ *Fig.* **7**

3. De kom op het basisapparaat plaatsen.
   → *Fig.* **8**
   Op de uitsparingen op het basisapparaat letten.
4. De kom tegen de klok in draaien tot deze vastklikt.
   → *Fig.* **9**
5. Het deksel op de hoofdaandrijving aanbrengen tot het vastklikt.
   → *Fig.* **10**
   De vulopening moet naar voren wijzen.
6. Het hulpstuk in de hoofdaandrijving drukken tot het vastklikt.
   → *Fig.* **11**
   De beschermkap [a] moet de hoofdaandrijving volledig afdekken.
7. De ingrediënten in de kom doen.
   → *Fig.* **12**
8. De ontgrendelknop indrukken en de draaiarm omlaag drukken tot deze vastklikt.
   → *Fig.* **13**

## 7.2 Ingrediënten met de hulpstukken verwerken

1. De stekker in het stopcontact steken.
2. De draaischakelaar weer op de gewenste snelheid zetten.
   → *Fig.* **14**

✔ Op het display worden de ingestelde snelheid en de verwerkingsduur weergegeven.
✔ Als de snelheid wordt veranderd, begint de verwerkingsduur opnieuw bij 0 seconden.

3. Indien gewenst bijkomende ingrediënten tijdens de verwerking door de vulopening toevoegen.
   → *Fig.* **15**
   Om grotere hoeveelheden bij te vullen het toestel uitschakelen, de draaiarm openen en de ingrediënten in de kom doen.
4. De ingrediënten zo lang verwerken tot het gewenste resultaat is bereikt.
5. De draaischakelaar op O zetten.
   → *Fig.* **16**
   Wachten tot het apparaat stilstaat.

## 7.3 Momentschakeling gebruiken

1. De draaischakelaar op M draaien en vasthouden.
   → *Fig.* **17**

✔ De ingrediënten worden op de hoogste snelheid verwerkt.

2. De draaischakelaar loslaten.
   → *Fig.* **18**

✔ De draaischakelaar springt op O.
✔ De verwerking wordt gestopt.

**Tip:** De momentschakeling is bijzonder geschikt voor het gebruik van het glazen mixeropzetstuk.

## 7.4 Verwerking afsluiten

1. De stekker uit het stopcontact halen.
   → *Fig.* **19**
2. De ontgrendelknop indrukken en de draaiarm omhoog bewegen tot deze vastklikt.
   → *Fig.* **20**
3. Als de draaiarm moeilijk kan worden geopend of als er veel deeg aan het hulpstuk hangt, als volgt te werk gaan:

– De draaiarm een stuk openen en met een spatel of een houten lepel het deeg van het hulpstuk wegduwen.
– De draaiarm volledig openen, resterende deegresten van het hulpstuk verwijderen en pas dan het hulpstuk verwijderen.

4. De uitwerptoets indrukken om het hulpstuk los te maken en te verwijderen.
   → *Fig.* **21**
   De uitwerptoets alleen bij geopende draaiarm indrukken, anders kan het hulpstuk in de kom vast komen te zitten.
5. Het deksel van de hoofdaandrijving trekken.
   → *Fig.* **22**
6. De kom met de klok mee draaien en verwijderen.
   → *Fig.* **23**

## 7.5 Aandrijvingen toebehoren gebruiken

**Opmerkingen**

- Verwijder het veiligheidsdeksel om toebehoren op de aandrijving 2 of 3 te gebruiken.
- Sluit niet gebruikte aandrijvingen altijd met de veiligheidsdeksels.
- Neem de gebruiksaanwijzing van het toebehoren in acht.

1. Het veiligheidsdeksel van aandrijving 2 aan de zijdelingse opening oplichten en eraf halen.
   → *Fig.* **24**
2. Het veiligheidsdeksel van aandrijving 2 aanbrengen en vastdrukken.
   → *Fig.* **25**
3. Het veiligheidsdeksel van aandrijving 3 linksom draaien en eraf halen.
   → *Fig.* **26**
4. Het veiligheidsdeksel van aandrijving 3 plaatsen en rechtsom vastdraaien.
   → *Fig.* **27**

# 8 Basisinstellingen

U kunt de basisinstellingen van uw apparaat volgens uw wensen instellen.

## 8.1 Basisinstellingen wijzigen

1. In het hoofdmenu met ‹ of ›"Instelling" selecteren en met OK bevestigen.
2. Met ˅ of ˄ de gewenste instelling selecteren en met OK bevestigen.
3. Met ˅ of ˄ andere opties selecteren of instellingen wijzigen en met OK bevestigen.
4. Om een optie of instelling te verlaten en een niveau terug te gaan, ‹ indrukken.

## 8.2 Overzicht van de basisinstellingen

Hier vindt u een overzicht van de basisinstellingen.

| Instelling | Beschrijving |
|---|---|
| Taal | Taal van display instellen. |

| Instelling | Beschrijving |
|---|---|
| Accessoire(s) | Voorhanden toebehoren activeren of deactiveren. Geactiveerd toebehoren verschijnt in het hoofdmenu en extra automatische programma's zijn beschikbaar. |
| Geluid | Volume van de geluidssignalen en toetssignalen instellen. |
| Snelle toegang | Automatische tarrering van de weegschaal activeren of deactiveren. |
| Eenheid | Eenheden van de weegschaal instellen. |
| Helderheid | Helderheid van display instellen. |
| Rustmodus | Tijdsduur instellen waarna het display uitschakelt. |
| Stand-by tijd | Tijdsduur instellen waarna het toestel in de stroomspaarmodus schakelt. |
| Terugzetten naar fabrieksinstellingen | Toestel resetten naar de fabrieksinstellingen. |
| Apparaatinformatie | Informatie over de toestelsoftware. |

# 9 Timer

U kunt met de timer de gewenste verwerkingsduur instellen.

## 9.1 Verwerkingsduur instellen

1. In het hoofdmenu met 〈 of 〉"Timer" selecteren en met OK bevestigen.
2. Met ∧ of ∨ de minuten instellen en met OK bevestigen.
3. Met ∧ of ∨ de seconden instellen en met OK bevestigen.

✔ Op het display worden "Stand kiezen" en de ingestelde verwerkingsduur weergegeven.

4. De draaischakelaar weer op de gewenste snelheid zetten.

✔ Op het display worden de ingestelde snelheid en de resterende verwerkingsduur weergegeven.

✔ Als de tijd verstreken is, stopt het toestel de verwerking en op het display wordt "Niveau instellen" ○ weergegeven.

5. De draaischakelaar op ○ zetten.

# 10 Weegschaal

Uw toestel is met een geïntegreerde weegschaal uitgerust.
Het basisapparaat heeft 4 gewichtssensoren in de standvoeten.
De volgende factoren kunnen het meetresultaat vervalsen:

- Standvoeten staan niet goed op het werkblad.
- Trillingen van het werkblad
- Voorwerpen onder het basistoestel
- Kleinere hoeveelheden ingrediënten dan 5 g of 0,01 lb
- Verschuiving van het basistoestel
- Aanraking van het basistoestel

**Tip:** Als in de basisinstellingen "Snelle toegang" is geactiveerd, start de weegschaal automatisch. Wordt het toestel aangesloten, uit de stroomspaarmodus gewekt of wordt de ver-

werking beëindigd, dan kalibreert de weegschaal en het display toont "0" en de vooringestelde eenheid.

## 10.1 Ingrediënten wegen

1. In het hoofdmenu met ‹ of › "Weegschaal" selecteren en met OK bevestigen.
✔ De weegschaal wordt gekalibreerd.
✔ Het display toont "0" en de vooringestelde eenheid.
2. Indien gewenst met ˅ een andere eenheid selecteren en met OK bevestigen.
3. De ingrediënten in de geplaatste kom of een aangebracht hulpstuk doen.
✔ Het display toont de inhoud in de gekozen eenheid.
4. Om de weegschaal weer op "0" te zetten en andere ingrediënten afzonderlijk te wegen, op ⏲ drukken en de kalibratie afwachten.

**Tip:** Als de draaiarm in horizontale positie is vastgeklikt, kunnen houder of verpakkingen op het weegvlak worden geplaatst en gewogen.

# 11 Automatische programma's

De automatische programma's ondersteunen u bij de verwerking van de levensmiddelen met de hulpstukken en het gebruik van toebehoren. Sensoren bewaken de verwerking van de ingrediënten en beëindigen de verwerking automatisch na het bereiken van de voorgeprogrammeerde consistentie.

Houd u voor optimale resultaten aan de volgende aanwijzingen:

- De klopgarde moet de kom lichtjes raken om de ingrediënten optimaal te mengen en om de automatische programma's correct te laten functioneren.
→ *"Afstelling van hulpstuk corrigeren", Pagina 107*
- Vóór het eerste gebruik van de automatische programma's het nieuwe toestel minstens 2 minuten leeg gebruiken of levensmiddelen zonder automatisch programma verwerken.
- Geen verdere levensmiddelen meer toevoegen nadat er een auto programma is gestart.
- Reeds verwerkte ingrediënten niet opnieuw met een auto programma verwerken.
- De versheid, temperatuur en bestanddelen van de gebruikte ingrediënten zijn van invloed op de benodigde tijd en het resultaat.
- Alleen verse eieren verwerken. Het automatische programma is niet voor alternatieven geschikt, bijv. Aquafaba of proteïnepoeder.
- Eiwit lukt alleen als het hulpstuk en de kom schoon, vetvrij en zonder resten van afwasmiddel zijn.
- Alleen room verwerken die tot ca. 6 °C is afgekoeld en een vetgehalte van 30-36% heeft.
- Voordien bevroren room kan niet geklopt worden.
- Voor optimale resultaten na de selectie van het programma "Room" het gebruikte type room instellen, bijv. verse room, houdbare room, vegane room of lactosevrije room.
- Geen warme kom gebruiken voor het opkloppen van room, bijv. direct uit de vaatwasser.

- Suiker, aroma's en andere additieven voor room of geklopt eiwit pas na beëindiging van het auto programma door de massa mengen.
- De voorgestelde ingrediënten en hoeveelheden in acht nemen.
- De automatische programma's voor deeg functioneren niet met te droog deeg. De deegrecepten hebben een voldoende groot aandeel aan vloeibare of vochtige ingrediënten nodig.
- Het programma "Gistdeeg en zuurdesem" onderbreekt het kneden gedurende ca. 15 minuten zodat het deeg kan rijzen. Daarna start automatisch een bijkomende kneedbewerking. Het deeg pas na afloop van het programma verwijderen.
- Voor de programma's "Roerdeeg" en "Korstdeeg" boter of margarine op kamertemperatuur opwarmen en in 2 cm grote blokjes gebruiken. Koude of bevroren boter of margarine leveren niet de gewenste resultaten. Zanddeeg vóór het bakken in de koelkast laten rusten.
- Het programma "Roerdeeg" is niet geschikt voor erg vloeibaar deeg, bijv. pannenkoekendeeg.

**Opmerkingen**

- Als het verwerkingsresultaat van het automatische programma niet aan uw wensen voldoet, dan de ingrediënten tot het gewenste resultaat handmatig verder verwerken.
  - Room of eiwit op stand 7
  - Roerdeeg op stand 4
  - Ander deeg op stand 3, bijv. gistdeeg
- Als een hulpstuk in de basisinstellingen werd geactiveerd, verschijnt het toebehoren in het hoofdmenu en andere automatische programma's staan ter beschikking.

### 11.1 Automatische programma's gebruiken

1. In het hoofdmenu met ‹ of ›"Sensor" of een geactiveerd hulpstuk selecteren en met OK bevestigen.
2. Met ^ of ˇ het gewenste automatische programma selecteren en met OK bevestigen.
   - Afhankelijk van het programma de weergegeven hoeveelheid ingrediënten of "Weegschaal" selecteren.
3. De ingedriënten erin doen en de instructies op het display volgen.
4. Als het display "Niveau instellen" ▶ toont, de draaischakelaar op ▶ zetten.

✔ Het display toont een animatie en het automatische programma loopt.

✔ Als het voorgeprogrammeerde resultaat is bereikt, stopt het toestel de verwerking en op het display wordt "Niveau instellen" O weergegeven.

5. De draaischakelaar op O zetten.

## 12 Reiniging en onderhoud

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

### 12.1 Reinigingsmiddelen

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

**LET OP!**
Het apparaat kan worden beschadigd bij gebruik van ongeschikte reinigingsmiddelen of een ondeskundige reiniging.
- ▸ Gebruik geen reinigingsmiddelen die alcohol of spiritus bevatten.
- ▸ Gebruik geen scherpe, puntige of metalen voorwerpen.
- ▸ Gebruik geen schurende doeken of schurende reinigingsmiddelen.
- ▸ Het bedieningspaneel en het display alleen reinigen met een vochtig microvezeldoekje.

## 12.2 Reinigingsoverzicht

Reinig de afzonderlijke onderdelen zoals in de tabel is aangegeven. Reinig direct na gebruik alle onderdelen reinigen om het vastkoeken van resten te voorkomen.
→ *Fig.* **28**

**LET OP!**
Het apparaat kan worden beschadigd bij gebruik van ongeschikte reinigingsmiddelen of een ondeskundige reiniging.
- ▸ Gebruik geen reinigingsmiddelen die alcohol of spiritus bevatten.
- ▸ Gebruik geen scherpe, puntige of metalen voorwerpen.
- ▸ Gebruik geen schurende doeken of schurende reinigingsmiddelen.
- ▸ Het bedieningspaneel en het display alleen reinigen met een vochtig microvezeldoekje.

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

# 13 Speciale accessoires

Accessoires kunt u kopen bij de servicedienst, in de vakhandel of op internet. Gebruik alleen originele accessoires, omdat deze precies op uw apparaat zijn afgestemd.
Voor de verschillende apparaten zijn specifieke accessoires beschikbaar. Geef bij de aankoop altijd de precieze aanduiding (E-Nr.) van uw apparaat op. → *Pagina 119*
Welke accessoires beschikbaar zijn voor uw apparaat, kunt u in onze catalogus, in de online-shop of bij de servicedienst te weten komen.
www.bosch-home.com

# 14 Toepassingsvoorbeelden

Neem de gegevens en waarden in de tabel in acht.
→ *Fig.* **29**

**Opmerkingen**
- ■ Om de ingrediënten van gistdeeg of zuurdeeg met hoog watergehalte het best te mengen, de vloeistof eerst in de kom doen.
- ■ Als u het bij het recept passende automatische programma ⓘ selecteert, stelt het toestel de juiste snelheid in en controleert het toestel de verwerkingsduur.
  → *"Automatische programma's", Pagina 112*

## 14.1 Voorbeeldrecept

Hier vindt u een voorbeeldrecept dat speciaal voor uw apparaat is ontwikkeld.

| Recept | Ingrediënten: | Verwerking |
|---|---|---|
| Zware vruchtencake<br>Ⓓ → Korstdeeg | ■ 3 eieren<br>■ 135 g suiker<br>■ 135 g margarine<br>■ 255 g bloem<br>■ 10 g bakpoeder<br>■ 150 g krenten<br>■ 150 g gemengde gedroogde vruchten<br>**Opmerking:** Maximaal 2 keer deze hoeveelheid tegelijk verwerken. | ■ Roergarde plaatsen.<br>■ Alle ingrediënten behalve de gedroogde vruchten erin doen.<br>■ 30 seconden op stand ⏲\|▶ verwerken.<br>■ Vervolgens 3-5 minuten op stand 4 verwerken.<br>■ Op stand ⏲\|▶ zetten.<br>■ Binnen 30-60 seconden de gedroogde vruchten erbij doen.<br>Als het automatische programma wordt gebruikt, de gedroogde vruchten pas na afloop van het programma toevoegen en op stand ⏲\|▶ eronder roeren. |

# 15 Storingen verhelpen

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

**⚠ WAARSCHUWING**
**Kans op elektrische schok!**
Ondeskundige reparaties zijn gevaarlijk.
- ▸ Alleen daarvoor geschoold vakpersoneel mag reparaties aan het apparaat uitvoeren.
- ▸ Er mogen uitsluitend originele reserveonderdelen worden gebruikt voor reparatie van het apparaat.
- ▸ Als het netsnoer van dit apparaat beschadigd raakt, moet het ter vermijding van risico's worden vervangen door de fabrikant, de servicedienst of een andere gekwalificeerde persoon.

| Storing | Oorzaak en probleemoplossing |
|---|---|
| Apparaat werkt niet. | Netstekker van de stroomkabel is niet ingestoken.<br>▸ Apparaat aansluiten op het elektriciteitsnet. |
| | De zekering in de zekeringenkast is in werking getreden.<br>▸ Controleer de zekering in de meterkast. |
| | Stroomvoorziening is uitgevallen.<br>▸ Controleer of de verlichting van de binnenruimte of andere apparaten functioneren. |
| Apparaat start de verwerking niet. | Draaischakelaar is onjuist ingesteld.<br>▸ Zet de draaischakelaar voor de verwerking op O. |
| Draaiarm kan niet worden geopend of gesloten, omdat het hulpstuk aan de kom klemt. | Aandrijving is niet in parkeerstand.<br>1. Zet de draaischakelaar op O.<br>2. Wanneer de draaiarm is geopend, haal dan het hulpstuk er uit en sluit de draaiarm.<br>3. Zet de draaischakelaar even op 1 en dan weer op O .<br>✔ De aandrijving blijft korte tijd draaien tot de parkeerstand is bereikt. |
| De klopgarde raakt de kom niet of de ingrediënten worden niet goed gemengd. | De afstand tot de kom is niet correct ingesteld.<br>▸ Corrigeer de fijnafstelling van de klopgarde.<br>→ *"Fijnafstelling van de klopgarde", Pagina 107* |

| Storing | Oorzaak en probleemoplossing |
|---|---|
| Er verschijnt een foutcode op het display, bijv. "E102". | De elektronica heeft een fout geconstateerd.<br>**1.** Zet de draaischakelaar op O en trek de stekker uit het stopcontact.<br>**2.** Steek de stekker weer in het stopcontact.<br>**3.** Wanneer de storing aanhoudt, neem dan contact op met de klantenservice. |
| "MENGKOM PLAATSEN" verschijnt op het display. | Kom is niet geplaatst of niet correct vastgeklikt.<br>▸ Plaats de kom niet en draai de kom tot aan de aanslag linksom. |
| "ZWENKARMPOSITIE CONTROLEREN" verschijnt op het display. | Draaiarm is niet correct vastgeklikt of is losgeraakt.<br>**1.** Zet de draaischakelaar op O.<br>**2.** Beweeg de draaiarm tot deze correct vastklikt. |
| "MOTOR AUTOMATISCH GESTOPT" verschijnt op het display. | Verschillende oorzaken zijn mogelijk.<br>**1.** Zet de draaischakelaar op O.<br>**2.** Wanneer de storing aanhoudt, neem dan contact op met de klantenservice. |
| "PARKEERSTAND NIET BEREIKT: MOTORSTAND 1 INSCHAKELEN EN WEER UITSCHAKELEN." verschijnt op het display. | Aandrijving is niet in parkeerstand.<br>**1.** Zet de draaischakelaar op O.<br>**2.** Wanneer de draaiarm is geopend, haal dan het hulpstuk er uit en sluit de draaiarm.<br>**3.** Zet de draaischakelaar even op 1 en dan weer op O .<br>✔ De aandrijving blijft korte tijd draaien tot de parkeerstand is bereikt. |
| "VEILIGHEIDSDEKSEL CONTROLEREN" verschijnt op het display. | Geen veiligheidsdeksel of toebehoren op aandrijving 2 of 3 aangebracht.<br>**1.** Sluit de aandrijving 2 of 3 met het passende veiligheidsdeksel.<br>**2.** Breng toebehoren op de aandrijving 2 of 3 aan en controleer de correcte plaatsing. |
| "DISPLAY CONTROLEREN" verschijnt op het display. | Touchdisplay is vervuild of wordt per ongeluk geactiveerd.<br>**1.** Reinig het display met een vochtig microvezeldoekje.<br>**2.** Zorg ervoor dat er geen voorwerpen het display per ongeluk raken. |

| Storing | Oorzaak en probleemoplossing |
|---|---|
| "APPARAAT LATEN AFKOELEN" verschijnt op het display. | Motor is oververhit.<br>**1.** Zet de draaischakelaar op O.<br>**2.** Als u een grote hoeveelheid ingrediënten verwerkt, verminder dan de hoeveelheid om oververhitting te vermijden.<br>**3.** Als een hulpstuk of toebehoren wordt geblokkeerd, verwijder dan de blokkering.<br>**4.** Laat het toestel afkoelen om de overbelastingsbeveiliging te deactiveren. |
| "OPNIEUW TARREREN" verschijnt op het display. | Kalibratie van de weegschaal is mislukt.<br>**1.** Plaats het toestel op een effen, schoon en trillingsvrij werkvlak.<br>**2.** Zorg ervoor dat er zich geen voorwerpen onder het toestel bevinden.<br>**3.** Druk op ⟲ om de kalibratie opnieuw te starten en raak het toestel tijdens de kalibratie niet aan. |
| "MAX. GEWICHT BEREIKT" verschijnt op het display. | Hoeveelheid ingrediënten ligt boven het meetbereik van de weegschaal.<br>**1.** Neem bij het gebruik van de weegschaal het maximumgewicht van 5000 g of 11,00 lb in acht.<br>**2.** Verlaag het te wegen totale gewicht. |
| "MIN. GEWICHT BEREIKT" verschijnt op het display. | Hoeveelheid ingrediënten ligt onder het meetbereik van de weegschaal.<br>**1.** Neem bij het gebruik van de weegschaal het minimumgewicht van 5 g of 0,01 lb in acht.<br>**2.** Verhoog het te wegen totale gewicht. |
| | Toestel is niet correct opgesteld.<br>**1.** Plaats het toestel op een effen, schoon en trillingsvrij werkvlak.<br>**2.** Zorg ervoor dat er zich geen voorwerpen onder het toestel bevinden. |

# 16 Afvoeren

## 16.1 Afvoeren van uw oude apparaat

Door een milieuvriendelijke afvoer kunnen waardevolle grondstoffen opnieuw worden gebruikt.

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

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

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

# 17 Servicedienst

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

**Opmerking:** Het inschakelen van de servicedienst in het kader van de fabrieksgarantievoorwaarden is gratis.

Gedetailleerde informatie over de garantieperiode en garantievoorwaarden in uw land kunt u opvragen bij onze servicedienst, uw dealer of op onze website.
Als u contact opneemt met de servicedienst, hebt u het productnummer (E-Nr.) en het productienummer (FD) van het apparaat nodig.
De contactgegevens van de servicedienst vindt u in de meegeleverde servicedienstlijst of op onze website.

## 17.1 Productnummer (E-nr.) en productienummer (FD)

Het productnummer (E-Nr.) en het productienummer (FD) vindt u op het typeplaatje van het apparaat.
Om uw apparaatgegevens en de servicedienst-telefoonnummers snel terug te kunnen vinden, kunt u de gegevens noteren.

# Du kan finde yderligere oplysninger i den digitale brugervejledning.

## Indholdsfortegnelse


**1 Sikkerhed ..... 122**
1.1 Generelle henvisninger ..... 122
1.2 Bestemmelsesmæssig brug .. 122
1.3 Begrænsning af brugerkreds . 123
1.4 Sikkerhedsanvisninger ..... 123

**2 Forhindring af materielle skader ..... 126**

**3 Miljøbeskyttelse og besparelse ..... 126**
3.1 Bortskaffelse af emballage..... 126

**4 Udpakning og kontrol ..... 126**
4.1 Udpakning af apparatet og delene..... 126
4.2 Leveringsomfang..... 126
4.3 Opstilling af apparatet..... 126

**5 Lær apparatet at kende..... 127**
5.1 Apparat..... 127
5.2 Symboler ..... 127
5.3 Drejekontakt ..... 127
5.4 Lysring ..... 127
5.5 Lydsignal ..... 128
5.6 Touchdisplay ..... 128
5.7 Svingarm og drev..... 128
5.8 Redskaber ..... 129
5.9 Finindstilling af piskeris..... 129
5.10 Sikkerhedssystemer ..... 130

**6 Inden den første ibrugtagning. 130**
6.1 Rengøring af apparat og dele inden første ibrugtagning ... 130
6.2 Udførelse af første ibrugtagning..... 131

**7 Generel betjening..... 131**
7.1 Forberedelse af apparat..... 131
7.2 Forarbejdning af ingredienser med redskaberne..... 131
7.3 Anvendelse af momentfunktion..... 132
7.4 Afslutning af forarbejdning .... 132
7.5 Anvendelse af tilbehørsdrev.. 132

**8 Grundindstillinger ..... 132**
8.1 Ændring af grundindstillinger 132
8.2 Oversigt over grundindstillingerne..... 133

**9 Timer ..... 133**
9.1 Indstilling af forarbejdningsvarighed..... 133

**10 Vægt..... 133**
10.1 Vejning af ingredienser ..... 134

**11 Automatikprogrammer ..... 134**
11.1 Anvendelse af automatikprogrammer..... 135

**12 Rengøring og pleje..... 135**
12.1 Rengøringsmiddel ..... 135
12.2 Rengøringsoversigt ..... 136

**13 Ekstra tilbehør..... 136**

**14 Eksempler på brug..... 136**
14.1 Opskrifteksempel ..... 136

**15 Afhjælpning af fejl..... 138**

**16 Bortskaffelse ..... 141**
16.1 Bortskaffelse af udtjent apparat ..... 141

**17 Kundeservice ..... 141**
17.1 Produktnummer (E-Nr.) og fabrikationsnummer (FD-Nr.)..... 141

# 1 Sikkerhed

Overhold følgende sikkerhedsanvisninger.

## 1.1 Generelle henvisninger

- Læs denne vejledning omhyggeligt igennem.
- Overhold de andre vejledninger, når der anvendes medfølgende eller valgfrit tilbehør.
- Opbevar vejledningen og produktinformationerne til senere brug, og giv dem videre til en senere ejer.
- Tilslut ikke apparatet i tilfælde af en transportskade.

## 1.2 Bestemmelsesmæssig brug

Anvend kun apparatet:

- med originale dele og tilbehør.
- til røring, ældtning og piskning af fødevarer.
- til andre anvendelser, der er beskrevet i vejledningerne til medfølgende eller valgfrit tilbehør.
- til forarbejdningsmængder og -tider, som er almindelige i husholdningen.
- under opsyn
- ved stuetemperatur i privat husholdning og i lukkede rum i huslige omgivelser.
- Op til en højde på maksimalt 2000 m over havets overflade.

Afbryd apparatet fra strømforsyningen, når:

- apparatet ikke anvendes.
- apparatet ikke er under opsyn.
- apparatet samles.
- apparatet skilles ad.
- apparatet rengøres.
- der skal arbejdes i nærheden af roterende dele.
- der skal skiftes redskaber.
- der opstår en fejl.

## 1.3 Begrænsning af brugerkreds

Dette apparat kan bruges af personer med begrænsede fysiske, sensoriske eller psykiske evner eller manglende erfaring og/eller viden, hvis de overvåges eller er blevet instrueret i en sikker brug af apparatet og har forstået de farer, der kan være forbundet med brugen af apparatet.
Børn må ikke bruge apparatet til leg.
Rengøring og brugervedligeholdelse må ikke udføres af børn.
Apparatet må ikke bruges af børn. Børn skal altid befinde sig på sikker afstand af apparatet og dets tilslutningsledning.

## 1.4 Sikkerhedsanvisninger

### ⚠ ADVARSEL – Fare for elektrisk stød!

Et beskadiget apparat eller en beskadiget nettilslutningsledning er farlig.

- ▸ Brug aldrig et beskadiget apparat.
- ▸ Brug aldrig et apparat med revnet eller ødelagt overflade.
- ▸ Træk aldrig i nettilslutningsledningen for at afbryde apparatets forbindelse til strømnettet. Tag altid fat i nettilslutningsledningens netstik, og træk det ud.
- ▸ Hvis apparatet eller nettilslutningsledningen er beskadiget, så træk straks nettilslutningsledningens netstik ud, eller slå sikringen fra i sikringsskabet.
- ▸ Kontakt kundeservice. → *Side 141*

Ukorrekte installationer er farlige.

- ▸ Apparatet må kun tilsluttes og bruges iht. angivelserne på typeskiltet.

Ukorrekte reparationer er farlige.

- ▸ Kun fagpersonale, der er uddannet til det, må udføre reparationer på apparatet.
- ▸ Der må kun anvendes originale reservedele til reparation af apparatet.
- ▸ Hvis nettilslutningsledningen til apparatet bliver beskadiget, skal den udskiftes af producenten, producentens kundeservice eller en lignende kvalificeret person for at undgå, at der opstår fare.

Indtrængende fugtighed kan medføre et elektrisk stød.
- ▸ Dyp aldrig apparatet eller nettilslutningsledningen i vand, og sæt det aldrig i opvaskemaskinen.
- ▸ Anvend kun apparatet i lukkede rum.
- ▸ Udsæt aldrig apparatet for ekstrem varme og fugt.
- ▸ Brug ikke damprenser eller højtryksrenser til at rengøre apparatet.

En beskadiget isolering af nettilslutningsledningen er farlig.
- ▸ Nettilslutningsledningen må aldrig komme i kontakt med varmekilder eller varme apparatdele.
- ▸ Nettilslutningsledningen må aldrig komme i kontakt med skarpe spidser eller kanter.
- ▸ Nettilslutningsledningen må aldrig knækkes, klemmes eller ændres.

### ⚠ ADVARSEL – Brandfare!

Kraftig varme kan antænde apparatet og andre af dets dele.
- ▸ Stil aldrig apparatet på eller i nærheden af varme overflader.

### ⚠ ADVARSEL – Fare for tilskadekomst!

Roterende drev, redskaber eller tilbehørsdele kan medføre personskader.
- ▸ Hold hænder, hår, tøj og andre genstande væk fra roterende dele.
- ▸ Redskaberne og tilbehøret må kun sættes på og tages af, når drevet står stille, og apparatet er afbrudt fra strømnettet.
- ▸ Sluk for apparatet, og afbryd det fra strømnettet, før redskabsskift eller rengøring.
- ▸ Redskaberne må kun benyttes, når skålen er sat i, låget er anbragt og drevbeskyttelseslågene er sat på.
- ▸ Åbn aldrig svingarmen under forarbejdningen.

Brug af apparater med beskadigede dele kan medføre personskader.
- ▸ Alle dele, der har sprækker eller andre skader, eller som ikke sidder rigtigt mere, skal udskiftes med originale reservedele.

### ⚠ ADVARSEL – Fare for klemning!

Hænder og fingre kan komme i klemme.

- ▸ Stik ikke fingre og hænder ned i skålen, når svingarmen sænkes ned.

### ⚠ ADVARSEL – Fare for kvælning!

Børn kan trække emballagemateriale over hovedet eller vikle sig ind i det og blive kvalt.

- ▸ Opbevar emballagematerialet utilgængeligt for børn.
- ▸ Lad ikke børn lege med emballagemateriale.

Børn kan indånde eller sluge smådele og dermed blive kvalt.

- ▸ Opbevar smådele utilgængeligt for børn.
- ▸ Lad ikke børn lege med smådele.

### ⚠ ADVARSEL – Fare for sundhedsskader!

Snavs på overfladerne kan være til fare for sundheden.

- ▸ Følg anvisningerne om rengøring.
- ▸ Rengør overflader, som kommer i kontakt med fødevarer, før hver brug.

# 2 Forhindring af materielle skader

**BEMÆRK!**
Forkert brug kan medføre tingsskader.
- ▸ Brug aldrig de forskellige drev samtidigt.
- ▸ Brug aldrig apparatet i længere tid end nødvendigt.
- ▸ Brug aldrig apparatet i tomgang.
- ▸ Anvend aldrig originale dele eller originalt tilbehør til andre apparater.
- ▸ Overskrid ikke de maksimale forarbejdningsmængder.
- ▸ Kontrollér skålen for fremmedlegemer, og fjern dem, inden brug.

Rystelser kan påvirke apparatets funktionsmåde.
- ▸ Stil ikke apparatet på bevægelige eller vibrerende overflader.

# 3 Miljøbeskyttelse og besparelse

## 3.1 Bortskaffelse af emballage

Alt emballagemateriale er miljøvenligt og egnet til genbrug.
- ▸ Bortskaf de enkelte dele adskilt efter art.

# 4 Udpakning og kontrol

Læs her, hvad du skal være opmærksom på i forbindelse med udpakningen.

## 4.1 Udpakning af apparatet og delene

1. Tag apparatet ud af emballagen.
2. Tag alle andre dele og den medfølgende dokumentation ud af emballagen, og læg det parat.
3. Fjern emballagematerialet.
4. Fjern klistermærker og folier.

## 4.2 Leveringsomfang

Kontrollér alle dele for transportskader efter udpakningen, og om leveringen indeholder alle dele.

**Bemærk:** Afhængigt af udstyret leveres apparatet med yderligere tilbehør. Det ekstra leveringsomfang fremgår af tilbehørsvejledningerne.

→ *Fig.* **1**

| | |
|---|---|
| A | Motorenhed med røreskål |
| B | Låg med integreret påfyldningsskakt |
| C | Røreris "Flexi" |
| D | Piskeris |
| E | Æltekrog |
| F | Medfølgende dokumentation |

## 4.3 Opstilling af apparatet

1. Stil apparatet på en stabil, lige, ren og glat arbejdsflade.
2. Træk netkablet ud i den ønskede længde.
3. Skub kablet ind i kabelrummet for at forkorte kabellængden.
4. Sæt ikke netstikket i stikkontakten.

# 5 Lær apparatet at kende

## 5.1 Apparat

Her kan du finde en oversigt over apparatets bestanddele.
→ *Fig.* **2**

| | |
|---|---|
| 1 | Røreskål |
| 2 | Låg med integreret påfyldningsskakt |
| 3 | Udkastningsknap til redskaber |
| 4 | Vejeflade |
| 5 | Oplåsningsknap til svingarm |
| 6 | Svingarm |
| 7 | Drejekontakt |
| 8 | Touchdisplay |
| 9 | Beskyttelseslåg til drev 2 |
| 10 | Drev 2 |
| 11 | Beskyttelseslåg til drev 3 |
| 12 | Drev 3 |
| 13 | Hoveddrev |
| 14 | Kabelopbevaring |
| 15 | Håndtag til transport |
| 16 | Udløbsåbning |
| 17 | Udsparinger til skål |

## 5.2 Symboler

Her kan du finde en oversigt over symboler på apparatet.

| Symbol | Beskrivelse |
|---|---|
| ▼ | Positionsmarkering på hovedrevet |
| ▲ | Positionsmarkering på drev 3 |
| ▼ — 🔒 | Sæt drevbeskyttelseslåget til drev 3 på ▼, og drej det fast 🔒 |

## 5.3 Drejekontakt

Med drejekontakten starter og stopper du forarbejdningen og vælger hastigheden.

| Symbol | Funktion |
|---|---|
| ○ | Stop forarbejdningen. |
| ⚖\|▶ | Afhængigt af anvendelsen:<br>■ Iblanding af ingredienser med laveste hastighed.<br>■ Start automatikprogrammet. |
| 1 | Forarbejdning af ingredienser ved lav hastighed. |
| 7 | Forarbejdning af ingredienser ved højeste hastighed. |
| M | Kortvarig forarbejdning af ingredienser med højeste hastighed.<br>→ *"Anvendelse af momentfunktion", Side 132* |

## 5.4 Lysring

Lysringen på drejekontakten informerer om apparatets driftstilstand.

| Visning | Status |
|---|---|
| Lysringen lyser, og forarbejdningen er i gang. | Apparatet fungerer fejlfrit. |
| Lysringen blinker, og forarbejdningen kan ikke startes eller fortsættes. | ■ Et sikkerhedssystem er aktiveret.<br>■ Der er en apparatfejl. |

**Tip** Der findes yderligere oplysninger om dette her:
→ *"Sikkerhedssystemer", Side 130*
→ *"Afhjælpning af fejl", Side 138*

## 5.5 Lydsignal

Hvis der er opstået en fejl, eller et sikkerhedssystem afbryder apparatet, høres et lydsignal.
Mulige fejl er f.eks. en svingarm, der ikke er gået rigtigt i indgreb, eller et overophedet apparat.
→ *"Afhjælpning af fejl", Side 138*

## 5.6 Touchdisplay

Touchdisplayet fungerer både som visning og betjeningselement. I touchdisplayet vises valgmulighederne og de foretagne indstillinger for den aktuelle funktion.

**Bemærk:** Hvis touchdisplayet er vådt eller snavset, kan det forringe funktionen.

### Touchtaster

Der vises forskellige touchtaster i den nederste tredjedel af displayet afhængigt af tilstanden.

| Touchtast | Funktion |
|---|---|
| OK | Bekræftelse af valg |
| 〈 | ■ Tilbage eller afbryd<br>■ Bladring mod venstre |
| 〉 | Bladring mod højre |
| ∧ | ■ Forøgelse af værdier<br>■ Bladring opad |
| ∨ | ■ Reducering af værdier<br>■ Bladring nedad |
| 0 | Indstilling af vægt til 0 (tara) |

### Hovedmenu

I hovedmenuen er der adgang til indstillinger, funktioner og programmer.
Tryk på 〈, indtil et af menupunkterne vises, for at få vist hovedmenuen og forlade den aktuelle visning.

| Menupunkt | Anvendelse |
|---|---|
| Indstilling | → *"Grundindstillinger", Side 132* |
| Timer | → *"Timer", Side 133* |
| Vægt | → *"Vægt", Side 133* |
| Sensor | → *"Automatikprogrammer", Side 134* |
| Blender<br>Ismaskine | Visning afhængigt af aktiveret tilbehør<br>→ *"Grundindstillinger", Side 132*<br>Eksempel: Ekstra program til blenderpåsatsen eller ismaskinen |
| Tilbehørstips | Henvisninger om optimal anvendelse af apparatet, redskaberne og tilbehøret |

## 5.7 Svingarm og drev

Her findes en oversigt over anvendelserne afhængigt af svingarmsposition og drev.
Når der trykkes på oplåsningsknappen, kan svingarmen bevæges i den ønskede position.
→ *Fig.* **3**

| | |
|---|---|
| A | **Forberedelse:**<br>■ Isætning eller udtagning af skålen.<br>■ Fastgørelse eller fjernelse af låget.<br>■ Isætning eller udtagning af redskabet i hoveddrevet.<br>■ Fyldning af større mængder ingredienser i skålen. |
| B | **Hoveddrev:**<br>Forarbejdning af ingredienserne med redskaberne, f.eks. med piskeriset.<br>**Vejeflade:**<br>Anvendelse af vægten. |
| C | **Drev 2:**<br>Anvendelse af tilbehør, f.eks. Foodprocessor. |
| D | **Drev 3:**<br>Anvendelse af tilbehør, f.eks. Blenderpåsats. |
| E | **Hoveddrev:**<br>Anvendelse af tilbehør, f.eks. Kødhakker. |

**Bemærk:** Svingarmen er udstyret med funktionen EasyArm Lift. Denne funktion gør det nemmere at bevæge svingarmen opad.

## 5.8 Redskaber

Læs det vigtigste om de forskellige redskaber her.
Redskaberne er udstyret med en beskyttelseskappe for at beskytte drevet mod snavs.
Udkastningsknappen på svingarmen gør det nemmere at tage redskaberne ud.

| Redskab | Anvendelse |
|---|---|
| | Æltekrog<br>■ Ælt dej, f.eks. gærdej, brøddej, pizzadej, pastadej, småkagedej. |
| | ■ Iblanding af fødevarer, som ikke skal finhakkes, f.eks. rosiner eller tynde chokoladeblade. |
| | Piskeris<br>■ Pisk æggehvider og fløde (mindst 30 % fedtindhold) til piskede æggehvider.<br>■ Bland lette deje, f.eks. lagkagedeje. |
| | Røreris "Flexi"<br>■ Rør dej, f.eks. mørdej, kagedej, frugtkage.<br>■ Bland ingredienser i dejen, f.eks. rosiner, chokoladestykker. |

## 5.9 Finindstilling af piskeris

Korrigér afstanden mellem skålen og piskeriset med finindstillingen.

**Bemærk:** Piskeriset er fra fabrikken indstillet sådan, at ingredienserne blandes optimalt med hinanden.

### Korrigering af redskabsindstilling

**BEMÆRK!**
Apparatet og redskaberne kan blive beskadiget som følge af en forkert redskabsindstilling.
▸ Brug aldrig et redskab, der ikke er indstillet korrekt.

**Krav**
- Netstikket er ikke sat i stikkontakten.
- Svingarmen er åbnet.
- Piskeriset er sat i.
- Skålen er sat i.

1. Hold fast i piskeriset med en hånd på den nederste del, og løsn kontramøtrikken med gaffelnøglen i retning med uret.
   → *Fig.* **4**
2. Drej redskabet i den ønskede retning for at ændre indstillingen.
   → *Fig.* **5**
   Vær opmærksom på tabellen:

| | |
|---|---|
| Optimal indstilling | Redskabet berører skålen let. |
| Drejning i retning med uret | Hævning af redskab |
| Drejning i retning mod uret | Sænkning af redskab |

3. Tryk på oplåsningsknappen, og tryk svingarmen nedad, indtil den falder i hak.
4. Kontrollér indstillingen.
5. Tryk på oplåsningsknappen, og løft svingarmen, indtil den falder i hak.
6. Hold fast i piskeriset med en hånd på den nederste del, og spænd kontramøtrikken fast med en gaffelnøgle i retning mod uret.

## 5.10 Sikkerhedssystemer

Her kan du finde en oversigt over apparatets sikkerhedssystemer.

### Indkoblingssikring

Indkoblingssikringen forhindrer, at apparatet tændes utilsigtet.
Apparatet kan kun tændes og betjenes, hvis en af følgende forudsætninger opfyldes.

- Svingarmen er faldet korrekt i hak i vandret position.
- Svingarmen er faldet korrekt i hak i lodret position, og drevbeskyttelseslåget eller et samlet tilbehør er monteret korrekt.

### Genindkoblingssikring

Genindkoblingssikringen forhindrer, at apparatet af sig selv starter forarbejdningen efter en strømafbrydelse. Apparatet er tændt igen efter en strømafbrydelse. Forarbejdningen kan først startes igen, efter drejekontakten er stillet på O.

### Overbelastningssikring

Overbelastningssikringen forhindrer, at motoren og andre dele bliver beskadiget som følge af en for høj belastning.

### Lydsignal

Hvis der er opstået en fejl, eller et sikkerhedssystem afbryder apparatet, høres et lydsignal.
Mulige fejl er f.eks. en svingarm, der ikke er gået rigtigt i indgreb, eller et overophedet apparat.
→ *"Afhjælpning af fejl", Side 138*

# 6 Inden den første ibrugtagning

Forbered apparatet til anvendelse.

## 6.1 Rengøring af apparat og dele inden første ibrugtagning

1. Tryk på oplåsningsknappen, og løft svingarmen, indtil den falder i hak.
2. Drej skålen i retning med uret, og tag den ud.
3. Rengør alle dele, som kommer i kontakt med fødevarer, inden den første ibrugtagning.
   → *"Rengøring og pleje", Side 135*
4. Læg de rengjorte og tørrede dele klar til anvendelsen.

## 6.2 Udførelse af første ibrugtagning

Velkomstskærmen vises ved den første ibrugtagning eller efter nulstilling til fabriksindstillinger.

1. Sæt netstikket i stikkontakten.

✔ Displayet viser Bosch-logoet og skifter derefter til sprogvalg.

2. Vælg det ønskede sprog med ∨ eller ∧, og bekræft med OK.
3. Vælg de ønskede visningsenheder med ∨ eller ∧, og bekræft med OK.

✔ Apparatet er klar til brug.

# 7 Generel betjening

## 7.1 Forberedelse af apparat

1. Sæt netstikket i stikkontakten.
   → *Fig.* **6**

✔ Displayet viser Bosch-logoet.

2. Tryk på oplåsningsknappen, og løft svingarmen, indtil den falder i hak.
   → *Fig.* **7**
3. Sæt skålen i på motorenheden.
   → *Fig.* **8**
   Vær i den forbindelse opmærksom på udsparingerne på motorenheden.
4. Drej skålen i retning mod uret, indtil den falder i hak.
   → *Fig.* **9**
5. Sæt låget på hoveddrevet, og sørg for, at det falder i hak.
   → *Fig.* **10**
   Påfyldningsskakten skal pege fremad.
6. Tryk redskabet ind i hoveddrevet, indtil det falder i hak.
   → *Fig.* **11**
   Beskyttelseskappen [a] skal dække hoveddrevet helt.
7. Fyld ingredienserne i skålen.
   → *Fig.* **12**
8. Tryk på oplåsningsknappen, og tryk svingarmen nedad, indtil den falder i hak.
   → *Fig.* **13**

## 7.2 Forarbejdning af ingredienser med redskaberne

1. Sæt netstikket i stikkontakten.
2. Stil drejekontakten på den ønskede hastighed.
   → *Fig.* **14**

✔ I displayet vises den indstillede hastighed og forarbejdningsvarigheden.

✔ Hvis hastigheden ændres, starter forarbejdningsvarigheden på ny ved 0 sekunder.

3. Fyld flere ingredienser i gennem påfyldningsskakten under forarbejdningen, hvis det ønskes.
   → *Fig.* **15**
   Hvis der skal efterfyldes større mængder, så sluk apparatet, åbn svingarmen, og fyld ingredienserne i skålen.
4. Forarbejd ingredienserne, indtil det ønskede resultat er opnået.
5. Stil drejekontakten på O.
   → *Fig.* **16**
   Vent, indtil apparatet står stille.

## 7.3 Anvendelse af momentfunktion

1. Stil drejekontakten på M, og hold den fast.
   → *Fig.* **17**
✔ Ingredienserne forarbejdes med højeste hastighed.
2. Slip drejekontakten.
   → *Fig.* **18**
✔ Drejekontakten springer hen på O.
✔ Forarbejdningen stoppes.

**Tip** Momentfunktionen er især egnet til anvendelse med glasblenderpåsatsen.

## 7.4 Afslutning af forarbejdning

1. Træk netstikket ud.
   → *Fig.* **19**
2. Tryk på oplåsningsknappen, og løft svingarmen, indtil den falder i hak.
   → *Fig.* **20**
3. Gør følgende, hvis svingarmen er vanskelig at åbne, eller der hænger meget dej på redskabet:
   – Åbn svingarmen et stykke op, og skub dejen af redskabet med en spatel eller træske.
   – Åbn svingarmen helt, fjern resterende dejrester fra redskabet, og tag først derefter redskabet ud.
4. Tryk på udkastningsknappen for at løsne redskabet og tage det ud.
   → *Fig.* **21**
   Tryk kun på udkastningsknappen, når svingarmen er åbnet, da redskabet ellers kan sætte sig i klemme i skålen.
5. Træk låget af hoveddrevet.
   → *Fig.* **22**
6. Drej skålen i retning med uret, og tag den ud.
   → *Fig.* **23**

## 7.5 Anvendelse af tilbehørsdrev

**Bemærkninger**
- Fjern beskyttelseslåget for at anvende tilbehør på drev 2 eller 3.
- Luk altid ubenyttede drev til med beskyttelseslågene.
- Læs og følg brugsanvisningen til tilbehøret.

1. Løft beskyttelseslåget til drev 2 ved at tage fat i åbningen på siden, og tag det af.
   → *Fig.* **24**
2. Sæt beskyttelseslåget til drev 2 på, og tryk det fast.
   → *Fig.* **25**
3. Drej beskyttelseslåget til drev 3 i retning mod uret, og tag det af.
   → *Fig.* **26**
4. Sæt beskyttelseslåget til drev 3 på, og drej det fast i retning med uret.
   → *Fig.* **27**

# 8 Grundindstillinger

Apparatets grundindstillinger kan tilpasses efter egne ønsker og behov.

## 8.1 Ændring af grundindstillinger

1. Vælg "Indstilling" med 〈 eller 〉 i hovedmenuen, og bekræft med OK .
2. Vælg den ønskede indstilling med ﹀ eller ﹀, og bekræft med OK.
3. Vælg yderligere optioner eller ændr indstillinger med ﹀ eller ﹀, og bekræft med OK.

4. Tryk på 〈 for at forlade en option eller indstilling og gå et niveau tilbage.

## 8.2 Oversigt over grundindstillingerne

Her kan du finde en oversigt over grundindstillingerne.

| Indstilling | Beskrivelse |
|---|---|
| Sprog | Indstilling af displaysproget. |
| Tilbehør | Aktivering eller deaktivering af eksisterende tilbehør. Aktiveret tilbehør vises i hovedmenuen, og ekstra automatikprogrammer er til rådighed. |
| Lyd | Indstilling af lydsignalernes og tastelydenes lydstyrke. |
| Hurtig adgang | Aktivering eller deaktivering af automatisk tarering af vægten. |
| Enhed | Indstilling af vægtens enheder. |
| Lysstyrke | Indstilling af displaylysstyrken. |
| Dvaletilstand | Indstilling af varighed, hvorefter displayet slukker. |
| Standbytid | Indstilling af varighed, hvorefter apparatet skifter til strømsparetilstand. |
| Nulstil til fabriksindstillinger | Nulstilling af apparatet til fabriksindstillinger. |
| Apparatoplysninger | Informationer om apparatsoftwaren. |

# 9 Timer

Den ønskede forarbejdningsvarighed kan indstilles med timeren.

## 9.1 Indstilling af forarbejdningsvarighed

1. Vælg "Timer" med 〈 eller 〉 i hovedmenuen, og bekræft med OK .
2. Indstil minutterne med ^ eller ˇ, og bekræft med OK.
3. Indstil sekunderne med ^ eller ˇ, og bekræft med OK.

✔ Displayet viser "Vælg trin" og den indstillede forarbejdningsvarighed.

4. Stil drejekontakten på den ønskede hastighed.

✔ Displayet viser den indstillede hastighed og den resterende forarbejdningsvarighed.

✔ Når tiden er udløbet, stopper apparatet forarbejdningen, og displayet viser "Indstil niveau" O.

5. Stil drejekontakten på O.

# 10 Vægt

Apparatet er udstyret med en integreret vægt.
Motorenheden har 4 vægtsensorer i ståfødderne.
Følgende faktorer kan forfalske måleresultatet:

- Ståfødderne sidder ikke korrekt på arbejdsfladen.
- Vibrationer på arbejdsfladen.
- Genstande under motorenheden.
- Ingrediensmængde under 5 g eller 0,01 lb.
- Forskubning af motorenheden.
- Berøring af motorenheden.

**Tip** Vægten starter automatisk, når "Hurtig adgang" er aktiveret i grundindstillingerne. Når apparatet sættes i stikdåsen, vækkes fra strømsparetilstand, eller når forarbejdningen afsluttes, kalibreres vægten, og displayet viser "0" og den forudindstillede enhed.

## 10.1 Vejning af ingredienser

1. Vælg "Vægt" med ‹ eller › i hovedmenuen, og bekræft med OK .
- ✔ Vægten kalibreres.
- ✔ Displayet viser "0" og den forudindstillede enhed.
2. Hvis det ønskes, så vælg en anden enhed med ⌄, og bekræft med OK .
3. Fyld ingredienserne i den isatte skål eller et påsat tilbehør.
- ✔ Displayet viser fyldningsmængden i den valgte enhed.
4. Tryk på ⏲ og afvent kalibreringen for at "0"-stille vægten igen og veje flere ingredienser separat.

**Tip** Der kan sættes og vejes beholdere eller emballager på vejefladen ⏍ , når svingarmen er faldet i hak i vandret position.

# 11 Automatikprogrammer

Automatikprogrammerne hjælper i forbindelse med forarbejdningen af fødevarerne med redskaberne og anvendelsen af tilbehør.
Sensorer overvåger forarbejdningen af ingredienserne og afslutter forarbejdningen automatisk, når den forprogrammerede konsistens er opnået.

Vær opmærksom på følgende henvisninger for at opnå optimale resultater:

- Piskeriset skal berøre skålen let for at blande ingredienserne optimalt, og for at automatikprogrammerne fungerer korrekt.
  → *"Korrigering af redskabsindstilling", Side 129*
- Inden den første anvendelse af automatikprogrammerne, skal det nye apparat anvendes i tomgang i mindst 2 minutter, eller der skal forarbejdes fødevarer uden automatikprogram.
- Hæld ikke flere fødevarer i, når et automatikprogram er startet.
- Forarbejd ikke ingredienser igen med et automatikprogram, hvis de allerede er forarbejdet.
- De anvendte ingrediensers friskhed, temperatur og indholdsstoffer påvirker den nødvendige tid og resultatet.
- Forarbejd kun friske æg. Automatikprogrammet er ikke egnet til alternativer, f.eks. aquafaba eller proteinpulver.
- Piskede æggehvider lykkes kun, hvis redskabet og skålen er rene, fedtfri og uden rester af opvaskemiddel.
- Forarbejd kun fløde, der er kølet ned til ca 6 °C og har et fedtindhold på 30-36 %.
- Fløde, som tidligere har været frosset ned, kan ikke piskes.
- Indstil den anvendte flødetype, f.eks. frisk fløde, langtidsholdbar fløde, vegansk fløde eller laktosefri fløde, efter valg af programmet "Fløde" for at opnå optimale resultater.
- Brug ikke en varm skål til at piske fløde, f.eks. direkte fra opvaskemaskinen.

- Tilsæt først sukker, aromaer og andre tilsætningsstoffer til fløde eller piskede æggehvider, når automatikprogrammet er afsluttet.
- Vær opmærksom på de foreslåede ingredienser og mængder.
- Automatikprogrammerne til deje fungerer ikke med for tørre deje. Dejopskrifter kræver en tilstrækkelig andel af flydende eller fugtige ingredienser.
- Programmet "Gærdeje og surdeje" afbryder ældtningen i ca. 15 minutter, for at dejen kan hæve. Derefter startes endnu en ældtning automatisk. Tag først dejen ud efter programslut.
- Til programmerne "Røredeje" og "Mørdeje" skal smørret eller margarinen opvarmes til stuetemperatur og anvendes i 2 cm store tern. Kold eller frossen smør eller margarine giver ikke de ønskede resultater. Lad mørdeje hvile i køleskabet inden bagning.
- Programmet "Røredeje" er ikke egnet til meget flydende deje, f.eks. pandekagedej.

**Bemærkninger**

- Hvis automatikprogrammets forarbejdningsresultat ikke lever op til det ønskede resultat, så fortsæt forarbejdningen af ingredienserne manuelt indtil det ønskede resultat.
  - Fløde og piskede æggehvider på trin 7
  - Rørte deje på trin 4
  - Andre deje på trin 3, f.eks. gærdej
- Når et tilbehør er aktiveret i grundindstillingerne, vises tilbehøret i hovedmenuen, og yderligere automatikprogrammer er til rådighed.

## 11.1 Anvendelse af automatikprogrammer

1. Vælg "Sensor" eller et aktiveret tilbehør med 〈 eller 〉 i hovedmenuen, og bekræft med OK.
2. Vælg det ønskede automatikprogram med ^ eller ⌄, og bekræft med OK.
   - Vælg den viste ingrediensmængde eller "Vægt" afhængigt af programmet.
3. Fyld ingredienserne i, og følg anvisningerne i displayet.
4. Stil drejekontakten på ⏲/▶, når displayet viser "Indstil niveau" ▶.

✔ Displayet viser en animation, og automatikprogrammet er i gang.
✔ Når det forprogrammerede resultat er opnået, stopper apparatet forarbejdningen, og displayet viser "Indstil niveau" ○.

5. Stil drejekontakten på ○.

# 12 Rengøring og pleje

Rengør og plej maskinen omhyggeligt, så maskinen forbliver funktionsdygtig længe.

## 12.1 Rengøringsmiddel

Læs hvilke rengøringsmidler, der er egnet til apparatet.

**BEMÆRK!**
Apparatet kan blive beskadiget ved brug af uegnede rengøringsmidler eller ved forkert rengøring.

- ▸ Brug ikke rengøringsmidler, der indeholder alkohol eller sprit.
- ▸ Brug ikke skarpe, spidse eller metalliske genstande.
- ▸ Der må ikke anvendes skurrende klude eller rengøringsmidler.

- Rengør kun betjeningsfeltet og displayet med en fugtig mikrofiberklud.

## 12.2 Rengøringsoversigt

Rengør de enkelte dele som anført i tabellen.
Rengør straks alle dele efter brug, så resterne ikke tørrer fast.
→ *Fig.* **28**

**BEMÆRK!**
Apparatet kan blive beskadiget ved brug af uegnede rengøringsmidler eller ved forkert rengøring.
- Brug ikke rengøringsmidler, der indeholder alkohol eller sprit.
- Brug ikke skarpe, spidse eller metalliske genstande.
- Der må ikke anvendes skurrende klude eller rengøringsmidler.
- Rengør kun betjeningsfeltet og displayet med en fugtig mikrofiberklud.

**Tip** Der kan opstå misfarvninger på plastikdelene, f.eks. når der forarbejdes gulerødder. Fjern misfarvningerne med en blød klud og nogle dråber madolie.

# 13 Ekstra tilbehør

Der kan købes ekstra tilbehør hos kundeservice, hos forhandleren eller på Internettet. Anvend kun originalt tilbehør, fordi det er fuldstændig tilpasset til det aktuelle apparat.
Tilbehør er specifikt for det enkelte apparat. Angiv altid den nøjagtige betegnelse (E-Nr.) for apparatet ved køb af ekstra tilbehør. → *Side 141*
Det tilgængelige tilbehør til det aktuelle apparat kan ses i vores katalog, i onlineshoppen eller hos kundeservice.
www.bosch-home.com

# 14 Eksempler på brug

Vær opmærksom på angivelserne og værdierne i tabellen.
→ *Fig.* **29**

**Bemærkninger**
- Fyld væsken først i skålen, så ingredienserne til gærdeje og surdeje med højt vandindhold blandes bedst muligt.
- Når der vælges det passende automatikprogram ⓘ til opskriften, indstiller apparatet den korrekte hastighed og overvåger forarbejdningsvarigheden.
  → *"Automatikprogrammer", Side 134*

## 14.1 Opskrifteksempel

Her kan du finde et opskrifteksempel, der er udviklet specielt til dit apparat.

| Opskrift | Ingredienser | Forarbejdning |
|---|---|---|
| Rig frugtkage<br>ⓘ → Mørdeje | ■ 3 æg<br>■ 135 g sukker<br>■ 135 g margarine<br>■ 255 g mel<br>■ 10 g bagepulver | ■ Sæt røreriset i.<br>■ Fyld alle ingredienserne i, bortset fra de tørrede frugter.<br>■ Forarbejd i 30 sekunder på trin ⏲\|▶. |

| Opskrift | Ingredienser | Forarbejdning |
|---|---|---|
| | ■ 150 g korender<br>■ 150 g blandede tørrede frugter<br><br>**Bemærk:** Forarbejd maksimalt en 2 gange så stor mængde på en gang. | ■ Forarbejd derefter i 3-5 minutter på trin 4.<br>■ Indstil på trin ⏲|▶.<br>■ Tilsæt de tørrede frugter inden for 30-60 sekunder.<br><br>Når automatikprogrammet anvendes, så tilsæt først de tørrede frugter efter afslutning af programmet, og bland dem i på trin ⏲|▶. |

# 15 Afhjælpning af fejl

Mindre fejl ved apparatet kan afhjælpes selv. Læs oplysningerne om fejlafhjælpning, inden kundeservice kontaktes. Sådan undgås unødige omkostninger.

**⚠ ADVARSEL**
**Fare for elektrisk stød!**
Ukorrekte reparationer er farlige.
- ▸ Kun fagpersonale, der er uddannet til det, må udføre reparationer på apparatet.
- ▸ Der må kun anvendes originale reservedele til reparation af apparatet.
- ▸ Hvis nettilslutningsledningen til apparatet bliver beskadiget, skal den udskiftes af producenten, producentens kundeservice eller en lignende kvalificeret person for at undgå, at der opstår fare.

| Fejl | Årsag og fejlafhjælpning |
|---|---|
| Apparatet virker ikke. | Netledningens stik er ikke sat i kontakten.<br>▸ Tilslut apparatet til strømnettet. |
| | Sikringen i sikringsskabet er udløst.<br>▸ Kontroller sikringen i sikringsskabet. |
| | Strømforsyning er afbrudt.<br>▸ Kontroller, om rummets beslysning eller andre apparater i rummet fungerer. |
| Apparatet starter ikke forarbejdningen. | Drejekontakten er indstillet forkert.<br>▸ Stil drejekontakten på O før forarbejdningen. |
| Svingarmen kan ikke åbnes eller lukkes, fordi redskabet sidder i klemme på skålen. | Drev er ikke i parkeringsposition.<br>**1.** Stil drejekontakten på O.<br>**2.** Når svingarmen er åbnet, så tag redskabet ud, og luk svingarmen.<br>**3.** Stil kortvarigt drejekontakten på 1 og derefter igen på O.<br>✔ Drevet fortsætter med at køre lidt, indtil parkeringspositionen er nået. |
| Piskeriset berører ikke skålen, eller ingredienserne blandes ikke ordentligt. | Afstanden til skålen er ikke indstillet korrekt.<br>▸ Korrigér finindstillingen af piskeriset.<br>→ *"Finindstilling af piskeris", Side 129* |
| En fejlkode vises i displayet, f.eks. "E102". | Elektronikken har registreret en fejl.<br>**1.** Stil drejekontakten på O, og træk netstikket ud.<br>**2.** Sæt netstikket i igen.<br>**3.** Kontakt kundeservice, hvis fejlen fortsætter. |

| Fejl | Årsag og fejlafhjælpning |
|---|---|
| "SÆT SKÅLEN I" vises i displayet. | Skålen er ikke sat i eller er ikke faldet korrekt i hak.<br>▸ Sæt skålen i, og drej skålen i retning mod uret indtil stop. |
| "KONTROLLÉR SVINGARMSPOSITIONEN" vises i displayet. | Svingarmen er ikke faldet korrekt i hak eller har løsnet sig.<br>**1.** Stil drejekontakten på O.<br>**2.** Bevæg svingarmen, indtil den falder korrekt i hak. |
| "MOTOR ER STOPPET AUTOMATISK" vises i displayet. | Forskellige årsager er mulige.<br>**1.** Stil drejekontakten på O.<br>**2.** Kontakt kundeservice, hvis fejlen fortsætter. |
| "PARKERINGSPOSITION IKKE NÅET: TÆND FOR MOTORTRIN 1, OG SLUK DET IGEN." vises i displayet. | Drev er ikke i parkeringsposition.<br>**1.** Stil drejekontakten på O.<br>**2.** Når svingarmen er åbnet, så tag redskabet ud, og luk svingarmen.<br>**3.** Stil kortvarigt drejekontakten på 1 og derefter igen på O.<br>✔ Drevet fortsætter med at køre lidt, indtil parkeringspositionen er nået. |
| "KONTROLLÉR BESKYTTELSESLÅGET" vises i displayet. | Der er ikke anbragt noget beskyttelseslåg eller tilbehør på drev 2 eller 3.<br>**1.** Luk drev 2 eller 3 til med det passende beskyttelseslåg.<br>**2.** Anbring et tilbehør på drev 2 eller 3, og kontrollér, at det sidder korrekt. |
| "KONTROLLÉR DISPLAYET" vises i displayet. | Touchdisplayet er snavset eller aktiveres utilsigtet.<br>**1.** Rengør displayet med en fugtig mikrofiberklud.<br>**2.** Sørg for, at ingen genstande berører displayet utilsigtet. |
| "LAD APPARATET KØLE AF" vises i displayet. | Motoren er overophedet.<br>**1.** Stil drejekontakten på O.<br>**2.** Hvis der forarbejdes en stor mængde af ingredienser, så reducér mængden for at forhindre en overophedning.<br>**3.** Hvis et redskab eller tilbehør blokeres, så fjern blokaden.<br>**4.** Lad apparatet afkøle for at deaktivere overbelastningssikringen. |

| Fejl | Årsag og fejlafhjælpning |
|---|---|
| "GENSTART TARA" vises i displayet. | Kalibrering af vægten er mislykket.<br>**1.** Stil apparatet på en lige, ren og vibrationsfri arbejdsflade.<br>**2.** Sørg for, at der ikke befinder sig genstande under apparatet.<br>**3.** Tryk på ⏲ for at genstarte kalibreringen, og berør ikke apparatet under kalibreringen. |
| "MAKS. VÆGT ER NÅET" vises i displayet. | Mængden af ingredienser ligger over vægtens måleområde.<br>**1.** Vær opmærksom på maksimalvægten på 5000 g eller 11,00 lb i forbindelse med anvendelse af vægten.<br>**2.** Reducér totalvægten, der skal vejes. |
| "MIN. VÆGT ER NÅET" vises i displayet. | Mængden af ingredienser ligger under vægtens måleområde.<br>**1.** Vær opmærksom på mindstevægten på 5 g eller 0,01 lb i forbindelse med anvendelse af vægten.<br>**2.** Forøg totalvægten, der skal vejes. |
| | Apparatet er ikke opstillet korrekt.<br>**1.** Stil apparatet på en lige, ren og vibrationsfri arbejdsflade.<br>**2.** Sørg for, at der ikke befinder sig genstande under apparatet. |

# 16 Bortskaffelse

## 16.1 Bortskaffelse af udtjent apparat

Ved miljørigtig bortskaffelse kan værdifulde råstoffer genindvindes.

1. Træk nettilslutningsledningens netstik ud.
2. Skær nettilslutningsledningen over.
3. Bortskaf apparatet miljørigtigt.

   Hvis der er tvivl om genbrugsordningerne, og om hvor genbrugspladserne er placeret, så kan forhandleren, kommunen eller de kommunale myndigheder kontaktes for at få yderligere information.

Dette apparat er klassificeret iht. det europæiske direktiv 2012/19/EU om affald af elektrisk- og elektronisk udstyr (waste electrical and electronic equipment - WEEE). Dette direktiv angiver rammerne for indlevering og recycling af kasserede apparater gældende for hele EU.

# 17 Kundeservice

Funktionsrelevante originale reservedele iht. den pågældende forordning om miljøvenligt design kan fås hos vores kundeservice i en periode på mindst 7 år fra apparatets markedsføring i Det Europæiske Økonomiske Samarbejdsområde.

**Bemærk:** Anvendelse af kundeservice er gratis inden for rammerne af producentens garantibetingelser.

Der findes detaljerede oplysninger om garantiperiode og garantibetingelser for det aktuelle land hos vores kundeservice, den lokale forhandler og på vores hjemmeside.
Hav apparatets produktnummer (E-Nr.) og fabrikationsnummer (FD-Nr.) parat, hvis du kontakter kundeservice.
Kontaktdata for kundeservice findes i vedlagte liste over kundeserviceafdelinger eller på vores hjemmeside.

## 17.1 Produktnummer (E-Nr.) og fabrikationsnummer (FD-Nr.)

Produktnummeret (E-Nr.) og fabrikationsnummeret (FD-Nr.) findes på apparatets typeskilt.
Skriv dataene ned, så du hurtigt kan finde apparatets data og telefonnummeret til kundeservice.

# For mer informasjon, se Digital brukerhåndbok.

## Innholdsfortegnelse


**1 Sikkerhet ..... 143**
1.1 Generelle merknader ..... 143
1.2 Korrekt bruk ..... 143
1.3 Begrensning av brukerkretsen ..... 144
1.4 Sikkerhetsinstrukser ..... 144

**2 Unngå materielle skader ..... 147**

**3 Miljøvern og innsparing ..... 147**
3.1 Avfallsbehandling av emballasje ..... 147

**4 Pakke ut og kontrollere ..... 147**
4.1 Pakke ut apparat og deler ..... 147
4.2 Leveringsomfang ..... 147
4.3 Oppstilling av apparatet ..... 147

**5 Bli kjent med ..... 148**
5.1 Apparat ..... 148
5.2 Symboler ..... 148
5.3 Dreiebryter ..... 148
5.4 Lysring ..... 148
5.5 Signaltone ..... 149
5.6 Berøringsskjerm ..... 149
5.7 Svingarm og drev ..... 149
5.8 Verktøy ..... 150
5.9 Fininnstilling av visp ..... 150
5.10 Sikkerhetssystemer ..... 151

**6 Før første gangs bruk ..... 151**
6.1 Rengjøre apparat og deler før første gangs bruk ..... 151
6.2 Ta apparatet i bruk for første gang ..... 151

**7 Grunnleggende betjening ..... 152**
7.1 Forberede apparatet ..... 152
7.2 Bearbeide ingredienser med verktøyene ..... 152
7.3 Bruke momentkobling ..... 152
7.4 Avslutte bearbeidingen ..... 152
7.5 Bruke drev for tilbehør ..... 153

**8 Grunninnstillingene ..... 153**
8.1 Endring av grunninnstillingene ..... 153
8.2 Oversikt over grunninnstillingene ..... 153

**9 Tidsur ..... 154**
9.1 Stille inn bearbeidingstid ..... 154

**10 Vekt ..... 154**
10.1 Veie ingredienser ..... 154

**11 Automatiske programmer ..... 155**
11.1 Bruke automatiske programmer ..... 156

**12 Rengjøring og pleie ..... 156**
12.1 Rengjøringsmiddel ..... 156
12.2 Oversikt over rengjøring ..... 156

**13 Spesialtilbehør ..... 157**

**14 Eksempler på bruk ..... 157**
14.1 Eksempel på oppskrift ..... 157

**15 Utbedring av feil ..... 158**

**16 Avfallsbehandling ..... 161**
16.1 Avfallsbehandling av gammelt apparat ..... 161

**17 Kundeservice ..... 161**
17.1 Produktnummer (E-Nr.) og produksjonsnummer (FD) ... 161

# 1 Sikkerhet

Følg sikkerhetsanvisningene nedenfor.

## 1.1 Generelle merknader

- Les nøye gjennom denne anvisningen.
- Følg de andre veiledningene når du bruker tilbehør som fulgte med eller ekstrautstyr.
- Oppbevar veiledningen og produktinformasjonen for senere bruk eller for en senere eier.
- Ikke koble til apparatet dersom det har transportskader.

## 1.2 Korrekt bruk

Apparatet må kun brukes:
- med originaldeler og -tilbehør.
- til røring, elting og pisking av matvarer.
- til andre anvendelser som er beskrevet i veiledningene for inkludert tilbehør eller ekstrautstyr.
- til mengder og arbeidstider som er vanlige i en normal husholdning.
- under tilsyn.
- ved romtemperatur i private husholdninger og i lukkede rom hjemme.
- opp til høyde på maks 2000 m over havet.

Koble apparatet fra strømforsyningen når du:
- ikke bruk apparatet.
- ikke har tilsyn med apparatet.
- monterer apparatet.
- tar apparatet fra hverandre.
- rengjør apparatet.
- kommer i nærheten av roterende deler.
- skifter verktøy.
- står overfor en feil.

## 1.3 Begrensning av brukerkretsen

Dette apparatet kan brukes av personer med reduserte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller mangel på erfaring og/eller kunnskap dersom de er under oppsyn eller har fått opplæring i sikker bruk av apparatet og er informert om farene ved bruk av apparatet.
Barn må ikke få leke med apparatet.
Rengjøring og brukervedlikehold må ikke foretas av barn.
Apparatet må ikke brukes av barn. Barn må holdes borte fra apparatet og strømkabelen.

## 1.4 Sikkerhetsinstrukser

### ⚠ ADVARSEL – Fare for elektrisk støt!

En vaskemaskin med skader eller en strømledning med skader er farlig.
- ▸ Bruk aldri apparatet hvis det har skader.
- ▸ Bruk aldri apparatet med sprukket eller knust overflate.
- ▸ Dra aldri i strømledningen når du skal koble vaskemaskinen fra strømnettet. Dra alltid i pluggen på strømledningen.
- ▸ Hvis vaskemaskinen eller strømledningen er skadet, må du dra ut støpselet eller slå av sikringen i sikringsskapet umiddelbart.
- ▸ Ta kontakt med kundeservice. → *Side 161*

Ukyndige installasjoner er farlig.
- ▸ Maskinen må kun tilkobles og brukes i henhold til angivelsene på typeskiltet.

Ukyndige reparasjoner er farlig.
- ▸ Kun opplært fagpersonell skal utføre reparasjoner på maskinen.
- ▸ Det må kun brukes originale reservedeler til reparasjon av maskinen.
- ▸ Dersom det oppstår skader på apparatets strømkabel, må den skiftes ut av produsenten, kundeservice eller av en annen kvalifisert person for å unngå at det oppstår fare.

Fuktighet som trenger inn, kan forårsake elektrisk støt.
- ▸ Dypp aldri apparatet eller strømkabelen i vann eller legg dem i oppvaskmaskinen.
- ▸ Apparatet skal kun brukes i lukkede rom.

- Utsett aldri apparatet for kraftig varme eller fuktighet.
- Ikke bruk dampstråle eller høytrykksspyler for å rengjøre apparatet.

Hvis isolasjonen på strømledningen er skadet, er dette farlig.

- La aldri strømkabelen være i kontakt med varme maskindeler eller varmekilder.
- La aldri strømkabelen komme i kontakt med skarpe spisser eller kanter.
- Du må aldri få knekk på, klemme sammen eller endre strømkabelen.

**⚠ ADVARSEL – Brannfare!**

Sterk varme kan sette apparatet og andre deler i brann.

- Apparatet må aldri plasseres på eller i nærheten av varme overflater.

**⚠ ADVARSEL – Fare for personskade!**

Roterende drev, verktøy eller tilbehørsdeler kan føre til personskader.

- Hold hender, hår, klær og andre gjenstander på avstand fra roterende deler.
- Verktøy og tilbehør må kun settes på og tas av når drevet og det frakoblede apparatet står stille.
- Slå apparatet av og koble det fra nettet før du bytter verktøy eller rengjør.
- Verktøyet må bare brukes med innsatt bolle, påsatt lokk og beskyttelsedeksel satt på drevet!
- Vingarmen må aldri åpnes under bearbeidningen.

Det kan oppstå personskader ved å bruke apparatet når deler har skader.

- Skift ut deler som har riss eller andre skader, eller som ikke sitter korrekt, med original-reservedeler.

**⚠ ADVARSEL – Knusefare!**

Hender og fingre kan komme i klem.

- Grip ikke inn i bollen når svingarmen senkes ned.

### ⚠ ADVARSEL – Kvelningsfare!

Barn kan få emballasjen over hodet eller vikle seg inn i den og kveles.

- ▸ Hold emballasjen borte fra barn.
- ▸ Barn må ikke få leke med emballasjen.

Barn kan puste inn eller svelge smådeler og bli kvalt.

- ▸ Hold smådeler borte fra barn.
- ▸ Ikke la barn leke med smådeler.

### ⚠ ADVARSEL – Fare for helseskader!

Tilsmussing av overflater kan være helseskadelig.

- ▸ Følg rengjøringsanvisningene.
- ▸ Overflater som kommer i kontakt med næringsmidler skal rengjøres før hver bruk.

# 2 Unngå materielle skader

**OBS!**
Ikke forskriftsmessig bruk kan føre til materielle skader.
- ▸ Ikke bruk forskjellige motorer samtidig.
- ▸ Du må aldri bruke apparatet lenger enn nødvendig.
- ▸ Apparatet må aldri brukes ubelastet.
- ▸ Originaldelene og -tilbehøret må aldri brukes for andre apparater.
- ▸ Ikke gå over maksimal bearbeidingsmengde.
- ▸ Før du bruker bollen, må du se etter og fjerne eventuelle fremmedlegemer i den.

Rystelser kan nedsette apparatets funksjoner.
- ▸ Apparatet må ikke plasseres på bevegelige eller vibrerende overflater.

# 3 Miljøvern og innsparing

## 3.1 Avfallsbehandling av emballasje

Emballasjematerialene er miljøvennlige og resirkulerbare.
- ▸ Kildesortér de enkelte komponentene etter type avfall.

# 4 Pakke ut og kontrollere

Her får du vite om det du må ta hensyn til under utpakkingen.

## 4.1 Pakke ut apparat og deler

1. Ta apparatet ut av emballasjen.
2. Ta alle andre deler og følgepapirer ut av emballasjen og hold dem klar til bruk.
3. Fjern eksisterende forpakningsmateriell.
4. Fjern eksisterende klebemerker og folier.

## 4.2 Leveringsomfang

Etter fjerning av emballasjen må du kontrollere alle delene med henblikk på transportskader og forvisse deg om at ingen deler mangler.

**Merk:** Apparatet leveres med ytterligere tilbehør, avhengig av utstyr. Du finner omfanget av leveringen i de ekstra bruksanvisningene for tilbehøret.

→ *Fig.* **1**

| | |
|---|---|
| A | Basisapparat med rørebolle |
| B | Lokk med integrert påfyllingssjakt |
| C | Flexi-visp |
| D | Visp |
| E | Eltekrok |
| F | Ledsagende dokumenter |

## 4.3 Oppstilling av apparatet

1. Plasser apparatet på en stabil, flat, ren og glatt arbeidsflate.
2. Trekk strømkabelen ut til nødvendig lengde.
3. Skyv kabelen inn i rommet for oppvikling av kabelen for å forkorte kabellengden.
4. Ikke sett i støpselet.

# 5 Bli kjent med

## 5.1 Apparat

Her finner du en oversikt over apparatets komponenter.
→ *Fig.* **2**

| | |
|---|---|
| 1 | Rørebolle |
| 2 | Lokk med integrert påfyllingssjakt |
| 3 | Utkastknapp for verktøy |
| 4 | Veieflate |
| 5 | Utløsningstast for svingarm |
| 6 | Svingarm |
| 7 | Dreiebryter |
| 8 | Berøringsskjerm |
| 9 | Beskyttelsesdeksel for drev 2 |
| 10 | Drev 2 |
| 11 | Beskyttelsesdeksel for drev 3 |
| 12 | Drev 3 |
| 13 | Hoveddrev |
| 14 | Kabeloppbevaring |
| 15 | Fordypede grep for transport |
| 16 | Avløpsåpning |
| 17 | Utsparinger for bolle |

## 5.2 Symboler

Her finner du en oversikt over apparatets symboler.

| Symbol | Beskrivelse |
|---|---|
| ▼ | Posisjonsmerke på hoveddrev |
| ▲ | Posisjonsmerke på drev 3 |
| ▼ — 🔒 | Sett på beskyttelsesdekselet for drev 3 ▼ og skru det fast 🔒 |

## 5.3 Dreiebryter

Med dreiebryteren starter og stopper du bearbeidningen og velger hastighet.

| Symbol | Funksjon |
|---|---|
| ○ | Stopp bearbeidningen. |
| ⚖ \| ▶ | Avhengig av bruk:<br>■ Rør inn ingrediensene med laveste hastighet.<br>■ Start det automatiske programmet. |
| 1 | Bearbeid ingrediensene med lav hastighet. |
| 7 | Bearbeid ingrediensene med høyeste hastighet. |
| M | Bearbeid ingrediensene kort med høyeste hastighet.<br>→ *"Bruke momentkobling", Side 152* |

## 5.4 Lysring

Lysringen på dreiebryteren informerer deg om apparatets driftsstatus.

| Visning | Status |
|---|---|
| Lysringen lyser og bearbeidningen utføres. | Apparatet fungerer som det skal. |
| Lysringen blinker, og det er ikke mulig å starte eller fortsette bearbeidningen. | ■ Et sikkerhetssystem er aktivert.<br>■ Det foreligger en feil på apparatet. |

**Tips:** Her finner du mer informasjon:
→ *"Sikkerhetssystemer", Side 151*
→ *"Utbedring av feil", Side 158*

## 5.5 Signaltone

Hvis det foreligger en feil eller et sikkerhetssystem slår av apparatet, hører du en varsellyd.
Mulige feil kan f.eks. være en svingarm som ikke er låst riktig, eller et overopphetet apparat.
→ *"Utbedring av feil", Side 158*

## 5.6 Berøringsskjerm

Berøringsskjermen er både display og betjeningselement. På berøringsskjermen ser du valgmulighetene og de innstillingene som er gjort for den aktuelle funksjonen.

**Merk:** Hvis berøringsskjermen er våt eller skitten, kan de begrense funksjonen.

### Berøringsknapper

I nederste tredel av displayet vises ulike berøringsknapper, avhengig av modus.

| Berørings-knapp | Funksjon |
|---|---|
| OK | Bekreft valget |
| < | ■ Tilbake eller Avbryt<br>■ Bla mot venstre |
| > | Bla mot høyre |
| ^ | ■ Øk verdiene<br>■ Bla opp |
| v | ■ Reduser verdiene<br>■ Bla ned |
| 0 | Sett vekten på 0 (tara) |

### Hovedmeny

I hovedmenyen får du tilgang til innstillinger, funksjoner og programmer.

For å vise hovedmenyen og forlate den aktuelle visningen, må du trykke på <, helt til et av menypunktene vises.

| Menypunkt | Bruk |
|---|---|
| Innstilling | → *"Grunninnstillingene", Side 153* |
| Tidsur | → *"Tidsur", Side 154* |
| Vekt | → *"Vekt", Side 154* |
| Sensor | → *"Automatiske programmer", Side 155* |
| Mikser<br>Is-kremmaskin | Visningen avhenger av hvilket tilbehør som er aktivert<br>→ *"Grunninnstillingene", Side 153*<br>Eksempel: Tilleggsprogrammer for mikserpåsats eller iskremmaskin |
| Tips om tilbehør | Merknader om optimal bruk av apparatet, verktøyene og tilbehøret |

## 5.7 Svingarm og drev

Her finner du en oversikt over anvendelsene, alt etter svingarmposisjon og drev.
Når utløsertasten trykkes, kan svingarmen beveges til ønsket posisjon.
→ *Fig.* **3**

| | |
|---|---|
| A | **Forberedelse:**<br>■ Sett inn eller ta ut bollen.<br>■ Fest eller ta av lokket.<br>■ Sett verktøyet inn i hoveddrevet, eller ta det ut.<br>■ Fyll større mengder ingredienser på bollen. |
| B | **Hoveddrev:**<br>Bearbeid ingrediensene med verktøyene, f.eks. med vispen.<br>**Veieflate:**<br>Bruk vekten. |
| C | **Drev 2:**<br>Bruk tilbehør, f.eks. Foodprosessor. |
| D | **Drev 3:**<br>Bruk tilbehør, f.eks. Mikserpåsats. |
| E | **Hoveddrev:**<br>Bruk tilbehør, f.eks. Kjøttkvern. |

**Merk:** Svingarmen er utstyrt med EasyArm Lift-funksjon. Denne funksjonen støtter svingarmens bevegelse oppover.

## 5.8 Verktøy

Her får du vite det viktigste om de ulike verktøyene.
Verktøyene er utstyrt med beskyttelsesdeksel for å beskytte drevet mot tilsmussing.
Utkastknappen på svingarmen letter uttaket av verktøyet.

| Verktøy | Bruk |
|---|---|
| | Eltekrok<br>■ Kna deig, f.eks. gjærdeig, brøddeig, pizzadeig, pastadeig, småkakedeig.<br>■ Røre inn matvarer som ikke skal kuttes opp, f.eks. rosiner eller små sjokoladeplater. |
| | Visp<br>■ Piske eggehvite og kremfløte (minst 30 % fett).<br>■ Blande lette deiger, f.eks. biskuitdeig. |
| | Flexi-visp<br>■ Røre deig, f.eks. mørdeig, kakedeig, fruktkake.<br>■ Skjære ingredienser inn i deigen, f.eks. rosiner og sjokoladebiter. |

## 5.9 Fininnstilling av visp

Juster avstanden mellom bolle og visp med fininnstillingen.

**Merk:** Ved levering fra fabrikken er vispen innstilt slik at ingrediensene blandes optimalt med hverandre.

### Justere verktøyinnstillingen

**OBS!**
Apparatet og verktøyene kan få skader ved feil innstilling av verktøy.
▸ Bruk aldri et verktøy som ikke er korrekt innstilt.

**Forutsetninger**
- Nettstøpslet er ikke satt i.
- Svingarmen er åpen.
- Vispen er satt inn.
- Bollen er satt inn.

1. Hold den nederste delen av vispen fast med en hånd og løsne kontramutteren med urviseren med fastnøkkelen.
   → *Fig.* **4**

2. Drei verktøyet i ønsket retning for å endre innstillingen.
   → *Fig.* **5**
   Overhold tabellen:

| | |
|---|---|
| Optimal innstilling | Verktøyet er i lett berøring med bollen. |
| dreies med urviseren | Heve verktøyet |
| dreies mot urviseren | Senke verktøyet |

3. Trykk på utløserknappen og press svingarmen ned til den går i inngrep.
4. Kontroller innstillingen.
5. Trykk inn utløserknappen og løft svingarmen til den går i inngrep.
6. Hold nederste del av vispen fast med en hånd og skru kontramutteren fast mot urviseren med en fastnøkkel.

## 5.10 Sikkerhetssystemer

Her finner du en oversikt over apparatets sikkerhetssystemer.

### Innkoblingssikring

Innkoblingssikringen hindrer at apparatet slås på utilsiktet.
Apparatet lar seg kun slå på og betjene når en av følgende forutsetninger er oppfylt.

- Svingarmen er korrekt i inngrep i vannrett posisjon.
- Svingarmen er korrekt i inngrep i loddrett posisjon, og beskyttelsesdekselet for drev eller montert tilbehør er korrekt festet.

### Sikring mot gjeninnkobling

Sikringen mot gjeninnkobling hindrer at apparatet starter bearbeidningen automatisk etter et strømbrudd.

Slå apparatet på igjen etter strømbrudd. Bearbeidningen kan ikke startes igjen før driebryteren er satt på O.

### Overbelastningssikring

Overbelastningssikringen hindrer at motoren og andre komponenter får skader på grunn av for høy belastning.

### Signaltone

Hvis det foreligger en feil eller et sikkerhetssystem slår av apparatet, hører du en varsellyd.
Mulige feil kan f.eks. være en svingarm som ikke er låst riktig, eller et overopphetet apparat.
→ *"Utbedring av feil", Side 158*

# 6 Før første gangs bruk

Klargjør apparatet til bruk.

## 6.1 Rengjøre apparat og deler før første gangs bruk

1. Trykk inn utløserknappen og løft svingarmen til den går i inngrep.
2. Drei bollen med urviseren og ta den ut.
3. Alle deler som kommer i berøring med matvarer, må rengjøres omhyggelig før første bruk.
   → *"Rengjøring og pleie", Side 156*
4. Legg de rengjorte og tørkede delene klar til bruk.

## 6.2 Ta apparatet i bruk for første gang

Under første oppstart, eller etter tilbakestilling til fabrikkinnstillingene, vises velkommen-skjermen.

1. Sett i støpselet.

✔ Displayet viser Bosch-logoen og veksler så til språkvalg.

2. Velg ønsket språk med ∨ eller ∧ og bekreft med OK.
3. Velg ønskede visningsenheter med ∨ eller ∧ og bekreft med OK.

✔ Apparatet er klar til bruk.

# 7 Grunnleggende betjening

## 7.1 Forberede apparatet

1. Sett i støpselet.
   → *Fig.* **6**

✔ Displayet viser Bosch-logoen.

2. Trykk inn utløserknappen og løft svingarmen til den går i inngrep.
   → *Fig.* **7**
3. Sett bollen inn i basisapparatet.
   → *Fig.* **8**
   Vær oppmerksom på utsparingene i basisapparatet.
4. Drei bollen mot urviseren til den går i inngrep.
   → *Fig.* **9**
5. Sett lokket på hoveddrevet til det går i inngrep.
   → *Fig.* **10**
   Påfyllingssjakten må vende fram.
6. Press verktøyet inn i hoveddrevet til det går i inngrep.
   → *Fig.* **11**
   Beskyttelsesdekslet [a] må dekke hoveddrevet fullstendig.
7. Fyll ingrediensene på bollen.
   → *Fig.* **12**
8. Trykk på utløserknappen og press svingarmen ned til den går i inngrep.
   → *Fig.* **13**

## 7.2 Bearbeide ingredienser med verktøyene

1. Sett i støpselet.
2. Sett dreiebryteren på ønsket hastighet.
   → *Fig.* **14**

✔ Displayet viser innstilt hastighet og bearbeidingstid.

✔ Hvis hastigheten endres, starter bearbeidingstiden på nytt fra 0 sekunder.

3. Fyll flere ingredienser på gjennom påfyllingssjakten under bearbeidningen om du ønsker det.
   → *Fig.* **15**
   For å etterfylle større mengder, må du slå apparatet av, åpne svingarmen og fylle ingrediensene på bollen.
4. Bearbeid ingrediensene til ønsket resultat er oppnådd.
5. Sett dreiebryteren på O.
   → *Fig.* **16**
   Vent til apparatet står stille.

## 7.3 Bruke momentkobling

1. Sett dreiebryteren på M og hold den fast.
   → *Fig.* **17**

✔ Ingrediensene bearbeides med høyeste hastighet.

2. Slipp løs dreiebryteren.
   → *Fig.* **18**

✔ Dreiebryteren går til O.

✔ Bearbeidningen stoppes.

**Tips:** Momentkoblingen er spesielt egnet til bruk av mikserpåsatsen av glass.

## 7.4 Avslutte bearbeidingen

1. Trekk ut støpselet.
   → *Fig.* **19**

2. Trykk inn utløserknappen og løft svingarmen til den går i inngrep.
   → *Fig.* **20**
3. Hvis det er vanskelig å åpne svingarmen, eller hvis det henger mye deig på verktøyet, må du gå frem på følgende måte:
   – Åpne svingarmen noe og skyv deigen av verktøyet med en slikkepott eller tresleiv.
   – Åpne svingarmen fullstendig, fjern gjenværende deigrester fra verktøyet og ta først deretter ut verktøyet.
4. Trykk på utkastknappen for å løsne og ta ut verktøyet.
   → *Fig.* **21**
   Utkastknappen må kun trykkes når svingarmen er åpen, ellers kan verktøyet bli fastklemt i bollen.
5. Trekk lokket av hoveddrevet.
   → *Fig.* **22**
6. Drei bollen med urviseren og ta den ut.
   → *Fig.* **23**

## 7.5 Bruke drev for tilbehør

**Merknader**
- Ta beskyttelseslokket av for å bruke tilbehør på drev 2 eller 3.
- Drev som ikke er i bruk, må alltid lukkes med beskyttelseslokk.
- Følg bruksanvisningen for tilbehøret.

1. Løft beskyttelseslokket av drevet 2 etter åpningen på siden og ta det av.
   → *Fig.* **24**
2. Sett på beskyttelseslokket for drev 2 og trykk det fast.
   → *Fig.* **25**
3. Drei beskyttelseslokket for drevet 3 mot urviseren og ta det av.
   → *Fig.* **26**
4. Sett på beskyttelseslokket for drevet 3 og skru det fast med urviseren.
   → *Fig.* **27**

# 8 Grunninnstillingene

Du kan tilpasse grunninnstillingene til apparatet etter dine personlige behov.

## 8.1 Endring av grunninnstillingene

1. Velg 〈 med 〉 eller "Innstilling" i hovedmenyen og bekreft med OK.
2. Velg ønsket innstilling med ﹀ eller ﹀ og bekreft med OK.
3. Velg flere alternativer med ﹀ eller ﹀, eller endre innstillingene og bekreft med OK.
4. Trykk på 〈 for å forlate et alternativ eller en innstilling og gå et nivå tilbake.

## 8.2 Oversikt over grunninnstillingene

Her finner du en oversikt over grunninnstillingene.

| Innstilling | Beskrivelse |
|---|---|
| Språk | Still inn displayspråk. |
| Tilbehør | Aktiver eller deaktiver eksisterende tilbehør. Aktivert tilbehør vises i hovedmenyen, og ekstra automatiske programmer er tilgjengelige. |
| Lyd | Still inn lydstyrke på signaltonene og tastelydene. |

| Innstilling | Beskrivelse |
|---|---|
| Hurtigtilgang | Aktiver eller deaktiver automatisk tarering av vekten. |
| Enhet | Still inn vektens enheter. |
| Lysstyrke | Still inn lysstyrken på displayet. |
| Hvilemodus | Still inn den tiden som skal gå, før displayet slår seg av. |
| Standby tid | Still inn den tiden som skal gå, før apparatet slår seg over på strømsparemodus. |
| Tilbakestille til fabrikkinnstillinger | Tilbakestill apparatet til fabrikkinnstillingene. |
| Informasjon om apparat | Informasjon om apparatets programvare. |

# 9 Tidsur

Du kan stille inn ønsket bearbeidingstid med tidsuret.

## 9.1 Stille inn bearbeidingstid

1. Velg 〈 med 〉 eller "Tidsur" i hovedmenyen og bekreft med OK.
2. Still inn minuttene med ∧ eller ∨ og bekreft med OK.
3. Still inn sekundene med ∧ eller ∨ og bekreft med OK.

✔ Displayet viser "Velge trinn" og innstilt bearbeidingstid.

4. Sett dreiebryteren på ønsket hastighet.

✔ Displayet viser innstilt hastighet og gjenværende bearbeidingstid.

✔ Når tiden er utløpt, stopper ,apparatet bearbeidingen, og displayet viser "Still inn nivå" O.

5. Sett dreiebryteren på O.

# 10 Vekt

Apparatet er utstyrt med en integrert vekt.
Basisapparatet har 4 vektsensorer i føttene.
Følgende faktorer kan forfalske måleresultatet:

- Føttene sitter ikke korrekt på arbeidsflaten.
- Vibrasjoner på arbeidsflaten
- Gjenstander under grunnapparatet
- Mengde ingredienser under 5 g eller 0,01 lb
- Forskyvning av grunnapparatet
- Berøring av grunnapparatet

**Tips:** Hvis "Hurtigtilgang" er aktivert i grunninnstillingene, starter vekten automatisk. Når apparatet kobles til, aktiveres fra strømsparemodus, eller hvis bearbeidingen avsluttes, kalibreres vekten, og displayet viser "0" og forhåndsinnstilt enhet.

## 10.1 Veie ingredienser

1. Velg 〈 med 〉 eller "Vekt" i hovedmenyen og bekreft med OK.

✔ Vekten kalibrerer seg.
✔ Displayet viser "0" og forhåndsinnstilt enhet.

2. Om du ønsker det, kan du velge en annen enhet med ∨ og bekrefte med OK.
3. Fyll ingrediensene på den innsatte bollen eller et påsatt tilbehør.

✔ Displayet viser fyllmengde i valgt enhet.

4. Trykk på ⏲ og vent til kalibreringen er ferdig for å sette vekten på "0" igjen og veie flere ingredienser separat.

**Tips:** Når svingarmen er gått i inngrep i vannrett posisjon, kan beholdere eller pakninger settes på veieflaten ⚖ og veies.

# 11 Automatiske programmer

De automatiske programmene hjelper deg under bearbeiding av matvarer med verktøyet og bruk av tilbehør.
Sensorer overvåker bearbeidingen av ingrediensene og avslutter bearbeidningen automatisk når forprogrammert konsistens er oppnådd.
Vær oppmerksom på følgende merknader for å oppnå optimale resultater:

- Vispen må berøre bollen lett for å blande ingrediensene optimalt, og for at de automatiske programmene skal virke korrekt.
  → *"Justere verktøyinnstillingen", Side 150*
- Før første bruk av de automatiske programmene må det nye apparatet brukes uten belastning i minst 2 minutter, eller matvarene må bearbeides uten bruk av automatisk program.
- Ikke fyll på ytterligere matvarer etter at et automatisk program er startet.
- Ikke bearbeid en gang til ingredienser som allerede er bearbeidet med et automatisk program.
- Alderen, temperaturen og innholdsstoffene i de ingrediensene som brukes, har innflytelse på nødvendig tid og resultat.
- Bearbeid kun ferske egg. Det automatiske programmet er ikke egnet for alternativer, f.eks. aquafaba eller proteinpulver.
- Pisket eggehvite lykkes kun dersom verktøyet og bollen er rene, fri for fett og uten rester av oppvaskmiddel.
- Bearbeid bare kremfløte som er kjølt ned til ca. 6 °C og har et fettinnhold på 30-36 %.
- Det er ikke mulig å piske tidligere frosset kremfløte.
- For optimale resultater etter å ha valgt programmet "Fløte" må benyttet type kremfløte stilles inn, f.eks. fersk kremfløte, holdbar kremfløte, vegan kremfløte eller laktosefri kremfløte.
- Ikke bruk varm bolle til å piske krem i, f.eks. en bolle som kommer rett ut av oppvaskmaskinen.
- Vent med å tilføre sukker, aromastoffer og andre tilsetningsstoffer til kremfløte eller stivpisket eggehvite til etter at det automatiske programmet er avsluttet.
- Overhold anbefalte ingredienser og mengder.
- De automatisk programmene for deiger virker ikke med for tørre deiger. Deigoppskriftene trenger tilstrekkelig andel flytende eller fuktige ingredienser.
- Programmet "Gjærdeiger og surdeiger" avbryter eltingen i ca. 15 minutter, slik at deigen får anledning til å heve seg. Deretter startes automatisk en ny elteprosess. Vent med å ta deigen ut til etter programslutt.
- For programmene "Røredeiger" og "Mørdeiger" varmes smør eller margarin opp til romtemperatur og brukes i 2 cm store terninger. Kald eller dypfryst smør eller

margarin gir ikke ønskede resultater. Mørdeiger skal hvile i kjøleskapet før baking.
- Programmet "Røredeiger" er ikke egnet for svært flytende deiger, f.eks. pannekakerøre.

**Merknader**
- Hvis resultatet av bearbeidingen med det automatiske programmet ikke oppfyller dine ønsker, kan du bearbeide ingrediensene manuelt etterpå, helt til du får ønsket resultat.
  – Kremfløte og pisket eggehvite på trinn 7
  – Røredeiger på trinn 4
  – Andre deiger på trinn 3, f.eks. gjærdeig
- Hvis et tilbehør er aktivert i grunninnstillingene, vises tilbehøret i hovedmenyen, og ytterligere automatiske programmer er tilgjengelige.

## 11.1 Bruke automatiske programmer

1. Velg 〈 eller et aktivert tilbehør med 〉 eller "Sensor" i hovedmenyen og bekreft med OK.
2. Velg ønsket automatisk program med ∧ eller ∨ og bekreft med OK.
   – Velg vist mengde ingredienser eller "Vekt", alt etter program.
3. Fyll på ingrediensene og følg anvisningene i displayet.
4. Hvis displayet "Still inn nivå" viser ▶ , settes dreiebryteren på ⏲|▶.

✔ Displayet viser en animasjon, og det automatiske programmet utføres.
✔ Når det forprogrammerte resultatet er oppnådd, stopper apparatet bearbeidingen, og displayet viser "Still inn nivå" ○.

5. Sett dreiebryteren på ○.

# 12 Rengjøring og pleie

Rengjør og vedlikehold vaskemaskinen omhyggelig, slik at den holder seg funksjonsdyktig i lang tid.

## 12.1 Rengjøringsmiddel

Her får du vite hvilke rengjøringsmidler som er egnet for apparatet.

**OBS!**
Apparatet kan bli skadet ved bruk av uegnede rengjøringsmidler eller på grunn av feil rengjøring.
- ▸ Ikke bruk rengjøringsmidler som inneholder alkohol eller sprit.
- ▸ Ikke bruk skarpe, spisse gjenstander eller metallgjenstander.
- ▸ Ikke bruk skurekluter eller skurende rengjøringsmidler.
- ▸ Betjeningsfeltet og displayet skal kun rengjøres med en fuktig mikrofiberklut.

## 12.2 Oversikt over rengjøring

Rengjør enkeltdelene som angitt i tabellen.
Rengjør alle deler rett etter bruk for å hindre at rester tørker inn.
→ *Fig.* **28**

**OBS!**
Apparatet kan bli skadet ved bruk av uegnede rengjøringsmidler eller på grunn av feil rengjøring.
- ▸ Ikke bruk rengjøringsmidler som inneholder alkohol eller sprit.
- ▸ Ikke bruk skarpe, spisse gjenstander eller metallgjenstander.
- ▸ Ikke bruk skurekluter eller skurende rengjøringsmidler.
- ▸ Betjeningsfeltet og displayet skal kun rengjøres med en fuktig mikrofiberklut.

**Tips:** Det kan oppstå misfarging av plastdelene, f.eks. når det bearbeides gulrøtter. Fjern misfarging med en myk klut og noen dråper matolje.

# 13 Spesialtilbehør

Tilbehør kan kjøpes hos kundeservice, hos forhandleren eller på Internett. Bruk bare originalt tilbehør, ettersom dette er nøyaktig tilpasset apparatet.
Tilbehør er apparatspesifikt. Oppgi alltid den nøyaktige betegnelsen (E-Nr.) på apparatet når du kjøper tilbehør. → *Side 161*
Du kan få mer informasjon om hvilket tilbehør som finnes for apparatet ditt, i katalogen vår, i nettbutikken eller hos kundeservice.

www.bosch-home.com

# 14 Eksempler på bruk

Overhold opplysningene og verdiene i tabellen.
→ *Fig.* **29**

**Merknader**
- For at ingrediensene i gjærdeig eller surdeig med høyt vanninnhold skal blandes best mulig, må væsken has i bollen først.
- Når du velger automatisk program ⓘ som passer til oppskriften, stiller apparatet inn korrekt hastighet og overvåker bearbeidingstiden.
  → *"Automatiske programmer", Side 155*

## 14.1 Eksempel på oppskrift

Her finner du et eksempel på oppskrift som er utviklet spesielt for ditt apparat.

| Oppskrift | Ingredienser | Bearbeidning |
|---|---|---|
| Tung fruktkake<br>ⓘ → Mørdeiger | ■ 3 egg<br>■ 135 g sukker<br>■ 135 g margarin<br>■ 255 g mel<br>■ 10 g bakepulver<br>■ 150 g korinter<br>■ 150 g blandet tørr frukt<br>**Merk:** Bearbeid maks. 2-dobbelt mengde samtidig. | ■ Sett inn rørepinnen.<br>■ Fyll på alle ingrediensene, bortsett fra tørr frukt.<br>■ 30 sekunder bearbeides på trinn ⏲/▶.<br>■ Bearbeid deretter 3-5 minutter på trinn 4.<br>■ Still inn på trinn ⏲/▶.<br>■ Tilsett tørr frukt innen 30-60 sekunder.<br>Når det automatiske programmet brukes, må tørket frukt ikke tilsettes før etter at programmet er slutt, og den må da skjæres inn på trinn ⏲/▶. |

# 15 Utbedring av feil

Du kan selv utbedre små feil på apparatet. Benytt deg av informasjonen om feilsøking før du tar kontakt med kundeservice. På den måten unngår du unødige kostnader.

**⚠ ADVARSEL**
**Fare for elektrisk støt!**
Ukyndige reparasjoner er farlig.
- ▸ Kun opplært fagpersonell skal utføre reparasjoner på maskinen.
- ▸ Det må kun brukes originale reservedeler til reparasjon av maskinen.
- ▸ Dersom det oppstår skader på apparatets strømkabel, må den skiftes ut av produsenten, kundeservice eller av en annen kvalifisert person for å unngå at det oppstår fare.

| Feil | Årsak og feilsøking |
|---|---|
| Apparatet virker ikke. | Støpselet på strømledningen er ikke satt i.<br>▸ Koble apparatet til strømnettet. |
| | Sikringen i sikringsskapet har gått.<br>▸ Kontroller sikringen i sikringsskapet. |
| | Svikt på strømforsyningen.<br>▸ Kontroller om lyset i rommet eller andre apparater i rommet virker. |
| Apparatet starter ikke bearbeidningen. | Dreiebryteren er feil innstilt.<br>▸ Sett dreiebryteren på O før bearbeidningen. |
| Ikke mulig å åpne eller lukke svingarmen, fordi verktøyet er klemt fast i bollen. | Drevet er ikke i park-stilling.<br>**1.** Sett dreiebryteren på O.<br>**2.** Ta ut verktøyet og lukk svingarmen hvis svingarmen er åpen.<br>**3.** Sett dreiebryteren kort på 1 og deretter på O igjen.<br>✔ Drevet fortsetter å gå en kort tid etter at park-stilling er nådd. |
| Vispen berører ikke bollen, eller ingrediensene blandes ikke riktig sammen. | Avstanden til bollen er ikke korrekt innstilt.<br>▸ Juster fininnstillingen av vispen.<br>→ *"Fininnstilling av visp", Side 150* |
| Det vises en feilkode i displayet, f.eks. "E102". | Elektronikken har registrert en feil.<br>**1.** Sett dreiebryteren på O og trekk ut støpselet.<br>**2.** Koble støpselet til stikkontakten igjen.<br>**3.** Hvis feilen vedvarer, må du ta kontakt med kundeservice. |

| Feil | Årsak og feilsøking |
|---|---|
| "SETTE INN BOLLEN" vises i displayet. | Bollen er ikke satt inn, eller den er ikke gått korrekt i inngrep.<br>▸ Sett inn bollen og drei bollen til stopp mot urviseren. |
| "KONTROLLER SVINGARMPOSISJONEN" vises i displayet. | Svingarmen er ikke korrekt i inngrep eller har løsnet.<br>**1.** Sett dreiebryteren på O.<br>**2.** Beveg svingarmen til den går korrekt i inngrep. |
| "MOTOR STOPPET AUTOMATISK" vises i displayet. | Ulike årsaker er mulige.<br>**1.** Sett dreiebryteren på O.<br>**2.** Hvis feilen vedvarer, må du ta kontakt med kundeservice. |
| " PARKSTILLING IKKE NÅDD: SLÅ MOTORTRINN 1 PÅ OG AV IGJEN." vises i displayet. | Drevet er ikke i park-stilling.<br>**1.** Sett dreiebryteren på O.<br>**2.** Ta ut verktøyet og lukk svingarmen hvis svingarmen er åpen.<br>**3.** Sett dreiebryteren kort på 1 og deretter på O igjen.<br>✔ Drevet fortsetter å gå en kort tid etter at park-stilling er nådd. |
| "KONTROLLER BESKYTTELSESLOKKET" vises i displayet. | Ikke beskyttelseslokk eller tilbehør satt på drev 2 eller 3.<br>**1.** Lukk drev 2 eller 3 med passende beskyttelseslokk.<br>**2.** Sett tilbehør på drev 2 eller 3 og kontroller at det sitter korrekt. |
| "KONTROLLER DISPLAYET" vises i displayet. | Berøringsskjermen er skitten eller aktiveres utilsiktet.<br>**1.** Rengjør displayet med en fuktig mikrofiberklut.<br>**2.** Kontroller at ingen gjenstander berører displayet utilsiktet. |
| "LA APPARATET AVKJØLES" vises i displayet. | Motoren er overopphetet.<br>**1.** Sett dreiebryteren på O.<br>**2.** Hvis du bearbeider en stor mengde ingredienser, må du redusere mengden for å forhindre overopphetning.<br>**3.** Hvis et verktøy eller tilbehør blokkeres, må du fjerne blokkeringen.<br>**4.** La apparatet avkjøles for å deaktivere overlastvernet. |

| Feil | Årsak og feilsøking |
|---|---|
| "STARTE TARERING PÅ NYTT" vises i displayet. | Kalibrering av vekten feilet.<br>**1.** Still opp apparatet på en flat, ren og vibrasjonsfri arbeidsflate.<br>**2.** Kontroller at det ikke finnes gjenstander under apparatet.<br>**3.** Trykk på ⏲ for å starte kalibreringen på nytt, og ikke berør apparatet under kalibreringen. |
| "MAKS. VEKT NÅDD" vises i displayet. | Mengden av ingredienser ligger over vektens måleområde.<br>**1.** Under bruken av vekten må du overholde maksimal vekt på 5000 g eller 11,00 lb.<br>**2.** Reduser totalvekten som skal veies. |
| "MIN. VEKT NÅDD" vises i displayet. | Mengden av ingredienser ligger under vektens måleområde.<br>**1.** Under bruken av vekten må du overholde minimal vekt på 5 g eller 0,01 lb.<br>**2.** Øk totalvekten som skal veies. |
| | Apparatet er ikke stilt opp korrekt.<br>**1.** Still opp apparatet på en flat, ren og vibrasjonsfri arbeidsflate.<br>**2.** Kontroller at det ikke finnes gjenstander under apparatet. |

# 16 Avfallsbehandling

## 16.1 Avfallsbehandling av gammelt apparat

Med miljøvennlig avfallsbehandling kan verdifulle råstoffer gjenvinnes.

1. Trekk ut strømkabelens støpsel.
2. Kapp av strømkabelen.
3. Kast apparatet på en miljøvennlig måte.

   Du kan innhente informasjon om aktuelle muligheter for avfallsbehandling hos en spesialisert forhandler eller hos kommuneadministrasjonen der du bor.

Dette apparatet er klassifisert i henhold til det europeiske direktivet 2012/19/EU om avhending av elektrisk- og elektronisk utstyr (waste electrical and electronic equipment – WEEE). Direktivet angir rammene for innlevering og gjenvinning av innbyttemodeller.

# 17 Kundeservice

Innenfor EØS får du funksjonsrelevante original-reservedeler i samsvar med gjeldende økodesigndirektivet hos vår kundeservice i minst 7 år fra apparatet bringes ut på markedet.

**Merk:** I rammen av produsentens garantivilkår er bruk av kundeservice gratis.

Du får detaljert informasjon om garantitid og garantivilkår i ditt land hos vår kundeservice, din forhandler eller på våre nettsider.

Når du tar kontakt med kundeservice, trenger du produktnummer (E-Nr.) og produksjonsnummer (FD) for apparatet. Kontaktinformasjonen for kundeservice finner du i den vedlagte kundeserviceoversikten eller på våre nettsider.

## 17.1 Produktnummer (E-Nr.) og produksjonsnummer (FD)

Du finner produktnummeret (E-Nr.) og produksjonsnummeret (FD) på apparatets typeskilt.
Du kan skrive ned opplysningene, slik at du har data for apparatet og telefonnummeret til kundeservice raskt tilgjengelig når du trenger dem.

# Mer information finns i den digitala användarhandboken.

## Innehållsförteckning

**1 Säkerhet ..... 164**
1.1 Allmänna anvisningar ..... 164
1.2 Användning för avsett ändamål ..... 164
1.3 Begränsning av användarkretsen ..... 165
1.4 Säkerhetsföreskrifter ..... 165

**2 Undvika sakskador ..... 168**

**3 Miljöskydd och sparsamhet .... 168**
3.1 Förpackningsmaterialet ..... 168

**4 Uppackning och kontroll ..... 168**
4.1 Uppackning av apparaten och delarna ..... 168
4.2 Leveransomfattning ..... 168
4.3 Uppställning av apparaten ..... 168

**5 Lär känna ..... 169**
5.1 Apparat ..... 169
5.2 Symboler ..... 169
5.3 Vridreglage ..... 169
5.4 Ljusring ..... 169
5.5 Ljudsignal ..... 170
5.6 Pekdisplay ..... 170
5.7 Svängarm och drivningar ..... 170
5.8 Verktyg ..... 171
5.9 Feineinstellung des Schlagbesens ..... 171
5.10 Säkerhetssystem ..... 172

**6 Före första användningen ..... 172**
6.1 Rengöring av apparater och delar före den första användningen ..... 172
6.2 Genomför första idrifttagning . 173

**7 Användningsprincip ..... 173**
7.1 Förbered apparaten ..... 173
7.2 Bearbetning av ingredienser med verktygen ..... 173
7.3 Användning av momentkopplingen ..... 173
7.4 Slutför bearbetningen ..... 174
7.5 Användning av tillbehörsdrivningar ..... 174

**8 Grundinställningar ..... 174**
8.1 Ändra grundinställningar ..... 174
8.2 Översikt över grundinställningar ..... 174

**9 Tidur ..... 175**
9.1 Ställ in bearbetningstiden ..... 175

**10 Våg ..... 175**
10.1 Väg ingredienserna ..... 175

**11 Automatiska program ..... 176**
11.1 Användning av automatiska program ..... 177

**12 Rengöring och skötsel ..... 177**
12.1 Rengöringsmedel ..... 177
12.2 Översikt rengöring ..... 177

**13 Extratillbehör ..... 178**

**14 Användningsexempel ..... 178**
14.1 Receptexempel ..... 178

**15 Avhjälpning av fel ..... 179**

**16 Avfallshantering ..... 182**
16.1 Omhändertagande av begagnade apparater ..... 182

**17 Kundtjänst ..... 182**
17.1 Produktnummer (E-nr.) och tillverkningsnummer (FD) ..... 182

# 1 Säkerhet

Följ säkerhetsanvisningarna nedan.

## 1.1 Allmänna anvisningar

- Läs igenom anvisningen noga.
- Följ de extra anvisningarna när du använder tillbehör som medföljer eller som är tillval.
- Förvara bruksanvisningen och produktinformationen för senare användning eller till nästa ägare.
- Anslut inte enheten om den har transportskador.

## 1.2 Användning för avsett ändamål

Använd bara enheten för:
- med originaldelar och originaltillbehör.
- för att röra om, knåda och vispa matvaror.
- för ytterligare tillämpningar som beskrivs i bruksanvisningarna för medföljande eller tillvalda tillbehör.
- med de bearbetningsmängder och bearbetningstider som normalt förekommer i hushåll.
- under tillsyn.
- i privata hushåll och i slutna utrymmen i hemmiljö vid rumstemperatur.
- upp till max. 2000°möh.

Koppla bort apparaten från elnätet när du:
- bör apparaten inte användas.
- inte har tillsyn över den.
- sätter ihop den.
- tar isär den.
- rengör den.
- kommer i närheten av roterande delar.
- byter verktyg.
- råkar ut för ett fel.

## 1.3 Begränsning av användarkretsen

Apparaten får användas av personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga eller brist på erfarenhet och/eller kunskap, om de står under tillsyn eller om de har instruerats om hur apparaten ska användas säkert och har förstått de risker som sammanhänger med detta.
Låt inte barn leka med enheten.
Barn får inte utföra rengöring och användarskötsel.
Låt inte barn använda apparaten. Håll barn borta från apparaten och anslutningsledningen.

## 1.4 Säkerhetsföreskrifter

### ⚠ VARNING! – Risk för elstötar!

Skadad maskin eller sladd är farligt.
- ▸ Använd aldrig skadad enhet.
- ▸ Använd aldrig en apparat med sprucken trasig yta.
- ▸ Dra aldrig i sladden för att göra maskinen strömlös. Dra alltid i kontakten, inte sladden.
- ▸ Dra direkt ur sladdens kontakt eller slå av säkringen i proppskåpet om maskin eller sladd är skadade.
- ▸ Ring service. → *Sid. 182*

Obehöriga reparationer är farliga.
- ▸ Anslut och använd bara maskinen enligt uppgifterna på typskylten.

Obehöriga reparationer är farliga.
- ▸ Det är bara specialutbildad personal som får reparera maskinen.
- ▸ Maskinen får bara repareras med originalreservdelar.
- ▸ Om apparatens nätanslutningsledning blir skadad måste den för att risker ska förhindras bytas av tillverkaren eller dennes kundtjänst eller av en person med likvärdiga kvalifikationer.

Risk för stötar om fukt tränger in!
- ▸ Sänk aldrig ner apparaten eller nätanslutningsledningen i vatten och maskindiska dem inte.
- ▸ Använd bara maskinen i slutna utrymmen.
- ▸ Exponera aldrig maskinen för kraftig värme och fukt.

- ▸ Använd inte ångrengöring eller högtryckstvätt för att rengöra apparaten.

Skadad sladdisolering är farligt.

- ▸ Låt aldrig sladden komma i kontakt med heta maskindelar eller värmekällor.
- ▸ Låt aldrig sladden komma i kontakt med vassa spetsar eller kanter.
- ▸ Vecka, kläm och ändra aldrig sladden.

### ⚠ VARNING! – Brandrisk!

Stark värme kan antända enhet och övriga delar.

- ▸ Ställ aldrig enheten på eller i närheten av heta ytor.

### ⚠ VARNING! – Risk för personskador!

Roterande drivningar, verktyg eller tillbehör kan orsaka personskador.

- ▸ Låt inte händer, hår, kläder eller andra husgeråd komma i närheten av roterande delar.
- ▸ Sätt in och ta bort verktyg och tillbehör bara när apparaten står stilla och nätstickkontakten är uttagen.
- ▸ Stäng av apparaten och ta ut nätstickkontakten före verktygsbyte eller rengöring.
- ▸ Använd verktygen bara om skålen är insatt, locket är påsatt och skyddslocken är monterade på drivningarna.
- ▸ Öppna aldrig svängarmen under bearbetningen.

Om apparaten används med skadade delar finns risk för personskador.

- ▸ Byt delar som är spruckna eller skadade på annat sätt, eller som inte sitter fast korrekt, mot originalreservdelar.

### ⚠ VARNING! – Risk för krosskador!

Du kan få händer och fingrar i kläm.

- ▸ Håll inte i skålen när du sänker svängarmen.

### ⚠ VARNING! – Kvävningsrisk!

Barn kan dra förpackningsmaterial över huvudet eller trassla in sig i det och kvävas.

- ▸ Låt inte barn komma i närheten av förpackningsmaterial.

▸ Låt inte barn leka med förpackningsmaterialet.

Barn kan andas in eller svälja smådelar och kvävas av dem.

▸ Låt inte barn komma i närheten av smådelar.
▸ Låt inte barn leka med smådelar.

**⚠ VARNING! – Risk för hälsoskada!**

Smuts på ytor kan vara hälsofarligt.

▸ Följ rengöringsanvisningarna.
▸ Rengör före varje användning de ytor som kan komma i kontakt med matvaror.

# 2 Undvika sakskador

**OBS!**
Felaktig användning kan orsaka sakskador.
- ▸ Använd inte olika drivningar samtidigt.
- ▸ Kör aldrig apparaten längre tid än nödvändigt.
- ▸ Kör aldrig apparaten på tomgång.
- ▸ Använd aldrig originaldelar och originaltillbehör som är avsedda för andra apparater.
- ▸ Överskrid inte de maximala bearbetningsmängderna.
- ▸ Kontrollera före användningen om det finns främmande föremål i skålarna och ta i så fall bort föremålen.

Skakningar kan försämra apparatens funktionssätt.
- ▸ Ställ inte apparaten på rörliga eller vibrerande ytor.

# 3 Miljöskydd och sparsamhet

## 3.1 Förpackningsmaterialet

Förpackningsmaterialen är miljövänliga och återvinningsbara.
- ▸ Källsortera och omhänderta de olika beståndsdelarna.

# 4 Uppackning och kontroll

Här får du veta vad du måste tänka på vid uppackningen.

## 4.1 Uppackning av apparaten och delarna

1. Ta ut apparaten ur förpackningen.
2. Ta ut alla andra delar och medföljande dokument ur förpackningen och ha dem till hands.
3. Omhänderta förpackningsmaterialet.
4. Ta bort dekaler och folier.

## 4.2 Leveransomfattning

Kontrollera efter uppackningen att inga delar är transportskadade och att leveransen är komplett.

**Notera:** Allt efter utrustning levereras apparaten med ytterligare tillbehör. Ta ut tillbehörsanvisningarna ur den extra leveransen.

→ *Fig.* **1**

| | |
|---|---|
| A | Motordel med blandarskål |
| B | Lock med inbyggt matarrör |
| C | Flexi-visp |
| D | Ballongvisp |
| E | Degkrok |
| F | Medföljande dokument |

## 4.3 Uppställning av apparaten

1. Ställ apparaten på en stabil, vågrät, ren och slät arbetsyta.
2. Dra ut nätkabeln till den längd som du behöver.
3. Om du vill förkorta kabellängden skjuter du in kabeln i kabelfacket.
4. Sätt inte in nätstickkontakten.

# 5 Lär känna

## 5.1 Apparat

Här finns en översikt över apparatens beståndsdelar.
→ *Fig.* **2**

| | |
|---|---|
| 1 | Blandarskål |
| 2 | Lock med inbyggt matarrör |
| 3 | Utkastarknapp för verktyg |
| 4 | Vägningsyta |
| 5 | Frigöringsknapp för svängarm |
| 6 | Svängarm |
| 7 | Strömvred |
| 8 | Pekdisplay |
| 9 | Skyddslock för drivning 2 |
| 10 | Drivning 2 |
| 11 | Skyddslock för drivning 3 |
| 12 | Drivning 3 |
| 13 | Huvuddrivning |
| 14 | Kabelfack |
| 15 | Greppurtag för transport |
| 16 | Utloppsöppning |
| 17 | Urtag för skål |

## 5.2 Symboler

Här följer en översikt över symbolerna på apparaten.

| Symbol | Beskrivning |
|---|---|
| ▼ | Positionsmarkering på huvudmenyn |
| ▲ | Positionsmarkering på drivning 3 |
| ▼ — 🔒 | Sätt på skyddslocket för drivning 3 och ▼ och skruva fast det 🔒 |

## 5.3 Vridreglage

Med vridreglaget startar och stoppar du bearbetningen och väljer hastigheten.

| Symbol | Funktion |
|---|---|
| ○ | Stopp av bearbetningen. |
| ⏲ \| ▶ | Allt efter användningssätt:<br>■ Rör ned ingredienserna med lägsta möjliga hastighet.<br>■ Starta det automatiska programmet. |
| 1 | Bearbeta ingredienser på låg hastighet. |
| 7 | Bearbeta ingredienser på maxhastighet. |
| M | Bearbeta ingredienser kortvarigt med den högsta hastigheten.<br>→ *"Användning av momentkopplingen", Sid. 173* |

## 5.4 Ljusring

Lampringen på vridreglaget informerar dig om apparatens drifttillstånd.

| Visning | Status |
|---|---|
| Lampringen är tänd och bearbetningen pågår. | Apparaten fungerar felfritt. |
| Lampringen blinkar och det går inte att starta eller fortsätta bearbetningen. | ■ Ett säkerhetssystem har aktiverats.<br>■ Det finns ett fel hos apparaten. |

**Tips!** Mer information finnshär:
→ *"Säkerhetssystem", Sid. 172*
→ *"Avhjälpning av fel", Sid. 179*

## 5.5 Ljudsignal

Om det uppstår ett fel eller ett säkerhetssystem stänger av enheten hörs en ljudsignal.
Möjliga störningar inkluderar: Till exempel en svängarm som inte är ordentligt inkopplad eller en överhettad enhet.
→ *"Avhjälpning av fel", Sid. 179*

## 5.6 Pekdisplay

Pekdisplayen fungerar både för visning och som manöverorgan. På pekdisplayen kan du se alternativen och de inställningar som har gjorts för den aktuella funktionen.

**Notera:** Om pekdisplayen är våt eller smutsig kan funktionen påverkas.

### Skärmknappar

Allt efter läget visas nu på displayens undre tredjedel olika skärmknappar.

| Skärmknapp | Funktion |
|---|---|
| OK | Bekräfta valet |
| 〈 | ■ Tillbaka eller Avbryt<br>■ Bläddra åt vänster |
| 〉 | Bläddra åt höger |
| ∧ | ■ Öka värden<br>■ Bläddra uppåt |
| ∨ | ■ Minska värden<br>■ Bläddra nedåt |
| 0 | Nollställ vågen (Tara) |

### Huvudmeny

I huvudmenyn klickar du på Inställningar, Funktioner och Program.

On du vill se huvudmenyn och lämna den aktuella skärmbilden trycker du på 〈 tills någon av menypunkterna visas.

| Menypunkt | Användning |
|---|---|
| Inställning | → *"Grundinställningar", Sid. 174* |
| Timer | → *"Tidur", Sid. 175* |
| Våg | → *"Våg", Sid. 175* |
| Sensor | → *"Automatiska program", Sid. 176* |
| Mixer<br>Ismaskin | Visning allt efter aktiverade tillbehör<br>→ *"Grundinställningar", Sid. 174*<br>Exempel: extra program för mixertillsatsen eller glassberedaren |
| Tillbehörstips | Anvisningar för optimal användning av apparaten, verktygen och tillbehören |

## 5.7 Svängarm och drivningar

Här följer en översikt över tillämpningarna allt efter svängarmposition och drivning.
Om du trycker på frigöringsknappen kan du föra svängarmen till önskat läge.
→ *Fig.* **3**

| | |
|---|---|
| A | **Förberedelser:**<br>■ Sätt in eller ta ut skålen.<br>■ Sätt fast eller ta bort locket.<br>■ Sätt in verktyget i huvuddrivningen eller ta ut det.<br>■ Lägg större mängder av ingredienser i skålen. |
| B | **Huvuddrivning:**<br>Bearbeta ingredienserna med verktygen,t.ex. med grovvispen.<br>**Vägningsyta:**<br>Använd vågen. |
| C | **Drivning 2:**<br>Använd tillbehör, t.ex. Grönsaksskärare. |
| D | **Drivning 3:**<br>Använd tillbehör, t.ex. Mixertillsats. |
| E | **Huvuddrivning:**<br>Använd tillbehör, t.ex. Köttkvarn. |

**Notera:** Svängarmen är försedd med funktionen EasyArm Lift. Funktionen stöder svängarmens uppåtrörelse.

## 5.8 Verktyg

Här får du veta det viktigaste om de olika verktygen.
Verktygen är försedda med en skyddshuv som skyddar drivningen mot smuts.
Utkastarknappen på svängarmen gör det lättare att ta bort verktygen.

| Verktyg | Användning |
|---|---|
| | Degkrok<br>■ Knåda degar, t.ex. jäsdeg, bröddeg, pizzadeg, pastadeg, kakdeg.<br>■ Nedrörning av matvaror som inte ska sönderdelas, t.ex. russin eller chokladbitar. |
| | Ballongvisp<br>■ Vispa äggvita och grädde (minst 30 % fetthalt).<br>■ Blanda lätta degar, t.ex. småkakdegar. |
| | Flexi-visp<br>■ Rör ihop en deg, t.ex. mördeg, tårtdeg, fruktkaka.<br>■ Röra ner ingredienser i smeten, t.ex. russin, chokladspån. |

## 5.9 Feineinstellung des Schlagbesens

Korrigera avståndet mellan skålen och grovvispen med fineinställningen.

**Notera:** Grovvispen är fabriksinställd så att ingredienserna ska blandas optimalt med varandra.

### Korrigering av verktygsinställning

**OBS!**
Apparaten och verktygen kan bli skadade om verktygen är fel inställda.
▸ Använd aldrig ett verktyg som inte är som inte är rätt inställt.

**Krav**
- Nätstickkontakten är inte insatt.
- Svängarmen är öppen.
- Grovvispen är insatt.
- Skålen är insatt.

1. Håll fast ballongvispen i underdelen med ena handen och lossa kontramuttern medurs med skiftnyckeln.
   → *Fig.* **4**

2. Ändra inställningen genom att vrida verktyget i önskad riktning.
   → *Fig.* **5**
   Följ tabellen:

| | |
|---|---|
| Optima inställning | Verltyget vidrör skålen lätt. |
| vrid medurs | Lyft upp verktyget |
| vrid moturs | Sänk ned verktyget |

3. Tryck på frigöringsknappen och tryck ned svängarmen tills den snäpper fast.
4. Kontrollera inställningen.
5. Tryck på frigöringsknappen och lyft svängarmen tills den snäpper fast.
6. Håll fast ballongvispen i underdelen med ena handen och dra åt kontramuttern moturs med skiftnyckeln.

## 5.10 Säkerhetssystem

Här följer en översikt över apparatens säkerhetssystem.

### Startspärr

Startspärren förhindrar att apparaten startas oavsiktligt.
Apparaten kan bara slås på och manövreras om något av följande villkor är uppfyllt.

- Svängarmen har snäppt fast rätt i vågrätt läge.
- Svängarmen har snäppt fast rätt i lodrätt läge och drivningens skyddslock eller ett sammansatt tillbehör är rätt fastsatt.

### Återstartspärr

Återstartspärren förhindrar att apparaten startar bearbetningen automatiskt efter ett strömbortfall.
Apparaten är åter inkopplad efter ett strömbortfall. Bearbetningen kan inte startas om förrän vridreglaget har ställts i läge O.

### Överlastskydd

Överlastskyddet förhindrar att motorn och andra komponenter skadas på grund av alltför hög belastning.

### Ljudsignal

Om det uppstår ett fel eller ett säkerhetssystem stänger av enheten hörs en ljudsignal.
Möjliga störningar inkluderar: Till exempel en svängarm som inte är ordentligt inkopplad eller en överhettad enhet.
→ *"Avhjälpning av fel", Sid. 179*

# 6 Före första användningen

Förbered apparaten för användning.

## 6.1 Rengöring av apparater och delar före den första användningen

1. Tryck på frigöringsknappen och lyft svängarmen tills den snäpper fast.
2. Vrid skålen medurs och ta ut den.
3. Rengör alla delar som kommer i kontakt med matvaror innan du använder dem första gången.
   → *"Rengöring och skötsel", Sid. 177*
4. Lägg fram de rengjorda och torkade delarna så att de är klara att använda.

## 6.2 Genomför första idrifttagning

Vid den första idrifttagningen eller efter eller efter återställning till fabriksinställningar visas Välkommen-menyn.

1. Sätt in nätstickkontakten.

✔ Displayen visar Bosch-logotypen och växlar sedan till språkvalet.

2. Välj önskat språk med ﹀ eller ﹀ och bekräfta med OK.
3. Välj önskade visningsenheter med ﹀ eller ﹀ och bekräfta med OK.

✔ Apparaten är klar att använda.

# 7 Användningsprincip

## 7.1 Förbered apparaten

1. Sätt in nätstickkontakten.
   → *Fig.* **6**

✔ Displayen visar Bosch-logotypen.

2. Tryck på frigöringsknappen och lyft svängarmen tills den snäpper fast.
   → *Fig.* **7**
3. Sätt in skålen i motordelen.
   → *Fig.* **8**
   Observera urtagen i motordelen.
4. Vrid skålen moturs till den snäpper fast.
   → *Fig.* **9**
5. Sätt på locket på huvuddrivningen tills det snäpper fast.
   → *Fig.* **10**
   Matarröret måste vara vänt framåt.
6. Tryck in verktyget i huvuddrivningen tills det snäpper fast.
   → *Fig.* **11**
   Skyddshuven [a] måste täcka huvuddrivningen helt.
7. Lägg ingredienserna i skålen.
   → *Fig.* **12**
8. Tryck på frigöringsknappen och tryck ned svängarmen tills den snäpper fast.
   → *Fig.* **13**

## 7.2 Bearbetning av ingredienser med verktygen

1. Sätt in nätstickkontakten.
2. Ställ in vridreglaget på önskad hastighet.
   → *Fig.* **14**

✔ På displayen visas den inställda hastigheten och bearbetningstiden.

✔ Om hastigheten ändras börjar bearbetningstiden på nytt från 0 sekunder.

3. Wenn gewünscht, weitere Zutaten während der Tillsätt de matvaror som ska bearbetas genom påfyllningsrlret.
   → *Fig.* **15**
   Om du ska tillsätta större mängder bör du stänga av apparaten, öppna svängarmen och lägga ingredienserna i sk¨len.
4. Bearbeta ingredienserna tills önskat resultat har uppnåtts.
5. Ställ vridreglaget i läge O.
   → *Fig.* **16**
   Vänta tills apparaten står stilla.

## 7.3 Användning av momentkopplingen

1. Ställ vridreglaget i läge M och håll fast det.
   → *Fig.* **17**

✔ Ingredienserna bearbetas med den högsta hastigheten.

2. Släpp vridreglaget.
   → *Fig.* **18**

✔ Vridreglaget hoppar till läge O.

✔ Bearbetningen stoppas.

**Tips!** Momentkopplingen är särskilt lämplig för vearbetning med glasmixertillsats.

## 7.4 Slutför bearbetningen

1. Ta ut stickkontakten.
   → *Fig.* **19**
2. Tryck på frigöringsknappen och lyft svängarmen tills den snäpper fast.
   → *Fig.* **20**
3. Om det är svårt att öppna svängarmen, eller im mycket deg jar klibbat fast på verktyget, ska du glra så här:
   – Öppna svängarmen något och skrapa bort degen från verktyget med en degskrapa eller en träsked.
   – Öppna svvängarmen helt, ta bort kvarvarande degrester från verktyget och ta först därefter ut verktyget.
4. Tryck på utkastarknappen för att lossa verktygen.
   → *Fig.* **21**
   Tryck på utkastarknappen bara om svängarmen är öppen, annars kan verktyget klämmas vast i skålen.
5. Dra av locket från huvuddrivningen.
   → *Fig.* **22**
6. Vrid skålen medurs och ta ut den.
   → *Fig.* **23**

## 7.5 Användning av tillbehörsdrivningar

**Anmärkningar**

- Ta av skyddslocket om du vill använda tillbehör på drivning 2 eller 3.
- Håll alltid drivningar som inte används stängda med skyddslocken.
- Följ bruksanvisningen för tillbehören.

1. Lyft upp skyddslocket från drivningen 2 vud hålet på sidan och ta bort det.
   → *Fig.* **24**
2. Sätt på skyddslocket på drivningen 2 och tryck fast det.
   → *Fig.* **25**
3. Vrid skyddslocket på drivning 3 moturs och ta av det.
   → *Fig.* **26**
4. Sätt på skyddslocket för drivning 3 och skruva fast det medurs.
   → *Fig.* **27**

# 8 Grundinställningar

Du kan ställa in enhetens grundinställningar som du vill ha dem.

## 8.1 Ändra grundinställningar

1. Välj i huvudmenyn med ‹ eller › "Inställning" och bekräfta med OK.
2. Välj önskad inställning med ˇ eller ^ och bekräfta med OK.
3. Välj ytterligare alternativ med ˇ eller ^, eller ändra inställningar, och belräfta med OK.
4. Om du vill lämna ett alternativ eller en inställning och backa en nivå trycker du på ‹.

## 8.2 Översikt över grundinställningar

Här följer en översikt över grundinställningarna.

| Inställning | Beskrivning |
|---|---|
| Språk | Ställ in displayspråket. |

| Inställning | Beskrivning |
|---|---|
| Tillbehör | Aktivera eller avaktivera befintliga tillbehör. Aktiverade tillbehör visas i huvudmenyn och extra automationsprogram är tillgängliga. |
| Ljud | Ställ in signaltonens och knappljudens volym. |
| Snabbåtkomst | Aktivera eller avaktivera automatisk tarering av vågen. |
| Enhet | Ställ in vågens enheter. |
| Ljusstyrka | Ställ in displayljusstyrkan. |
| Viloläge | Ställ in den tid efter vilken displayen ska släckas. |
| Standbytid | Ställ in den tid efter vilken apparaten ska kopplas om till strömsparläget. |
| Återställa till fabriksinställningarna | Återställ apparaten till fabriksinställningarna. |
| Apparatinformation | Information om apparatens programvara. |

# 9 Tidur

Med timern kan du ställa in bearbetningstiden.

## 9.1 Ställ in bearbetningstiden

1. Välj i huvudmenyn med 〈 eller 〉 "Timer" och bekräfta med OK.
2. Ställ in antaket minuter med ^ eller ⌄ och bekräfta med OK.
3. Ställ in antalet sekunder med ^ eller ⌄ och bekräfta med OK.

✔ Displayen visar "Välj läge" och den inställda bearbetningstiden.

4. Ställ in vridreglaget på önskad hastighet.

✔ Displayen visar den inställda hastigheten och den pterstpende bearbetningstiden.

✔ När tiden har förflutit stoppar apparaten bearbetningen och displayen visar "Ställ nivå" O.

5. Ställ vridreglaget i läge O.

# 10 Våg

Din apparat är utrustad med en inbyggd våg.
Motordelen har 4 viktsensorer i stativfötterna.
Följande faktorer kan förvanska mätresultatet:

- Stativfötterna ligger inte an korrekt mot arbetsytan.
- Vibrationer hos arbetsytan
- Föremål under motordelen
- Ingrediensmängder under 5 g eller 0,01 lb
- Förskjutning av motordelen
- Beröring av motordelen

**Tips!** Om "Snabbåtkomst" har aktiverats i grundinställningarna startar vågen automatiskt. Im apparaten ansluts till elnätet väcks ur strömsparläget, eller om bearbetningen avskytas, kalibreras vågen och displayen visar "0" och den förinställda enheten.

## 10.1 Väg ingredienserna

1. Välj i huvudmenyn med 〈 eller 〉 "Våg" och bekräfta med OK.

✔ Vågen kalibreras.
✔ Displayen visar "0" ich den förinställda enheten.

2. Om du så vill kan du med ⌄ välja en annan enhetoch belräfta med OK.
3. Tillsätt ingredienserna i den insatta skålen ekker ett opsatt tillbehör.

✔ Displayen visar den tillsatta mängden i den valda enheten.

4. För att åter nollställa vågen och väga fler ingredienser separat trycker du på ⟲ och väljer bort kalibreringen.

**Tips!** När svängarmen har snäppt fast i vågrätt läge kan du ställa behållare eller förpackningar på vägningsytan ⚖ ich väga dem.

# 11 Automatiska program

De automatiska programmen hjälper dig att bearbeta matvarorna med verktygen och att använda tillbehören.
Sensorer övervakar bearbetningen av ingredienserna och avslutar bearbetningen automatiskt när den förprogrammerade konsistensen har uppnåtts.
Följ de här anvisningarna så får du optimala resultat:

- Grovvispen får bara vidröra sl¨len lätt så att ingredienserna bliur optimalt blandade och därmed de automatiska programmen fungerar korrekt.
  → *"Korrigering av verktygsinställning", Sid. 171*
- Vor der ersten Verwendung der Automatikprogramme das neue Gerät mindestens 2 Minuten im Leerlauf betreiben oder Lebensmittel ohne Automatikprogramm verarbeiten.
- Fyll inte på fler matvaror efter att ett automatiskt program har startats.
- Bearbeta inte redan bearbetade ingredienser på nytt med ett automatiskt program.
- De använda ingrediensernas ålder, temperatur och beståndsdelar påverkar tidsåtgången och resultatet.
- Bearbeta enbart färska ägg. Det automatiska programmet ör inte lämpligty för alternativen, t.ex. Aquafaba eller Proteinpulver.
- Vispad äggvita lyckas bara om verktyget och skålen är rena, fettfria och utan rester av diskmedel.
- Bearbeta grädde om den jar kylöts till cirka 6 °C och har 30-36 % fetthalt.
- Grädde som har varit fryst går inte att vispa upp.
- För att få optimala resultat när du har valt programmet "Grädde" ska du ställa in den gräddtyp som du använder, t.ex. färsk grädde, grädde med lång hållbarhet, vegetarisk , grädde eller laktosfri grädde.
- Använd inga varma skålar för att vispa grädde z. B. direkt aus dem Geschirrspüler.
- Blanda inte i socker, smakämnen och andra tillsatser till grädde eller äggviteskum förrän det automatiskaprogrammet har avslutats.
- Följ deföreslagna ingredienserna och mängderna .
- De automatiska programmen för degar fungerar inte om degen är alltför torr. Degrecepten kräver en tillräckligt stor andel av flytande eller fuktiga ingredienser.
- Programmet "Vetedeg och surdeg" avbryter knådningen under cirka 15 minuter så att degen får sätta sig. Sedan startar en ny knådningsetapp automatiskt. Ta inte ut degen förrän programmet har slutförts.
- För programmen "Sockerkakssmet" och "Mördeg" värmer du smör eller margarin till rumstempe-

ratur och tillsätter det i 2 cm stora tärningar. Kallt eller fryst smör eller margarin ger inte önskade resutat. Låt mjölkmängden stå kvar i kylskåoet före utbakningen.
- Programmet "Sockerkakssmet" är inte lämpligt för mycket flytande lättrinnande degar, t.ex. pannkaksmet.

**Anmärkningar**
- In de automatiska programmens bearbetningsresultat inte motsvarar dina önskemål ska du fortsätta att bearbeta ingredienserna för hand tills resultatet är som du vill ha det.
  – Grädde och äggvita på steg 7
  – Kaksmet på steg 4
  – Andra degar op steg 3, t.ex. jäsdegg
- Om ett tillbehör har aktiverats i grundinställningarna visas tillbehöret i huvudmenyn och fler automatiska program blir tillgängliga.

## 11.1 Användning av automatiska program

1. ;arlera i huvudmenyn med 〈 eller 〉"Sensor" eller ett aktiverat tillbehör och bekräfta med OK.
2. Markera det önskade automatiska programmet med ^ eller ⌄ och bekräfta med OK.
   – Välj allt efter program den ingrediensmängd som visas eller "Våg".
3. Tillsätt ingredienserna och följ instruktionerna på displayen.
4. När displayen visar "Ställ nivå" ▶ ställer du vredet i läge ▶.

✔ Displayen visar en animering och det automatiska programmet körs.
✔ Wenn das vorprogrammierte Ergebnis erreicht ist, stoppt das Gerät die Verarbeitung und das Display zeigt "Ställ nivå" O.

5. Ställ vridreglaget i läge O.

# 12 Rengöring och skötsel

Du måste rengöra och sköta om maskinen noga för att den ska fungera.

## 12.1 Rengöringsmedel

Här får du veta vilka rengöringsmedel som är lämpliga för din apparat.

**OBS!**
Olämpliga rengöringsmedel eller felaktig rengöring kan skada enheten.
- ▸ Använd inga alkoholhaltiga rengöringsmedel.
- ▸ Använd inga vassa, spetsiga eller metalliska föremål.
- ▸ Använd inga trasor eller rengöringsmedel som kan repa apparaten.
- ▸ Rengör manöverpanelen och displayen enbart med en fuktig mikrofiberduk.

## 12.2 Översikt rengöring

Rengör de olika delarna enligt anvisningarna i tabellen.
Rengör alla delar direkt efter användningen så att inga rester torkar in.
→ *Fig.* **28**

**OBS!**
Olämpliga rengöringsmedel eller felaktig rengöring kan skada enheten.
- ▸ Använd inga alkoholhaltiga rengöringsmedel.
- ▸ Använd inga vassa, spetsiga eller metalliska föremål.
- ▸ Använd inga trasor eller rengöringsmedel som kan repa apparaten.
- ▸ Rengör manöverpanelen och displayen enbart med en fuktig mikrofiberduk.

**Tips!** Missfärgningar kan uppkomma på plastdelarna, t.ex. vid bearbetning av morötter. Ta bort missfärgningarna med en mjuk trasa och några droppar matolja.

# 13 Extratillbehör

Du kan köpa tillbehör hos kundtjänsten, i fackhandeln eller via Internet. Använd bara originaltillbehör. De är exakt anpassade till apparaten. Tillbehören är apparatspecifika. Ange alltid din apparats exakta beteckning (E-Nr.) vid köpet. → *Sid. 182*
De tillbehör som finns till din apparat visas i vår katalog, i online-shopen och hos kundtjänsten.

www.bosch-home.com

# 14 Användningsexempel

Följ uppgifterna och värdena i tabellen.
→ *Fig.* **29**

**Anmärkningar**
- För att bäst blanda ingredienserna för jästdegar eller surdegar med hög vattenhalt, häll vätskan i skålen först.
- Om du väljer det automatiska program ⓘ som passar till receptet ställer apparaten in rätt hastighet och övervakar bearbetningstiden. → *"Automatiska program", Sid. 176*

## 14.1 Receptexempel

Här följer ett receptexempel som har tagits fram speciellt för din apparat.

| Recept | Ingredienser | Bearbetning |
|---|---|---|
| Tjock fruktkaka<br>ⓘ → Mördeg | ■ 3 ägg<br>■ 135 g socker<br>■ 135 g margarin<br>■ 255 g mjöl<br>■ 10 g bakpulver<br>■ 150 g korinter<br>■ 150 g blandad torkad frukt<br>**Notera:** Bearbeta högst 2 gånger mängden samtidigt. | ■ Sätt in grovvispen.<br>■ Tillsätt alla ingredienser utom den torkade frukten.<br>■ Bearbeta under 30 sekunder på steg ⏲/▶.<br>■ Bearbeta sedan under 3-5 minuter på steg 4.<br>■ Ställ in steg ⏲/▶.<br>■ Tillsätt den torkade frukten inom 30-60 sekunder.<br>Om du använder det automatiska programmet ska du inte tillsätta den torkade frukten förrän programmet har slutförts. och då blanda med den på steg ⏲/▶. |

# 15 Avhjälpning av fel

Småfel på enheten kan du åtgärda själv. Använd informationen om felåtgärder innan du kontaktar service. Då slipper du onödiga kostnader.

**⚠ VARNING!**
**Risk för elstötar!**
Obehöriga reparationer är farliga.
- ▸ Det är bara specialutbildad personal som får reparera maskinen.
- ▸ Maskinen får bara repareras med originalreservdelar.
- ▸ Om apparatens nätanslutningsledning blir skadad måste den för att risker ska förhindras bytas av tillverkaren eller dennes kundtjänst eller av en person med likvärdiga kvalifikationer.

| Fel | Orsak och felsökning |
|---|---|
| Apparaten fungerar inte. | Kontakten sitter inte i.<br>▸ Anslut apparaten till elnätet. |
| | Säkringen har gått i proppskåpet.<br>▸ Kontrollera säkringen i säkringsboxen. |
| | Strömförsörjningen har fallit bort.<br>▸ Kontrollera om rumsbelysningen eller andra apparater i rummet fungerar. |
| Apparaten startar inte bearbetningen. | Vridreglaget är fel inställt.<br>▸ Ställ före bearbetningen vridreglaget i läge O. |
| Det går inte att öppna eller stänga svängarmen, eftersom ett verktyg sitter fast i skålen. | Drivningen står inte i parkeringsläge.<br>**1.** Ställ vridreglaget i läge O.<br>**2.** När svängarmen är öppen kan du ta ut verktygen och stänga svängarmen.<br>**3.** Ställ vredet kortvarigt i läge 1 och sedan åter i läge O.<br>✔ Drivningen fortsätter att gå en kort tid tills parkeringsläget har nåtts. |
| Grovvispen berör inte skålen eller ingredienserna blir inte rätt blandade. | Avståndet till skålen ör inte rätt inställt.<br>▸ Korrigera grovvispens → *"Feineinstellung des Schlagbesens", Sid. 171* fininställning. |
| En felkod visas på displayen, t.ex. "E102". | Elektronikfel.<br>**1.** Ställ vredet i läge O ich ta ut nätstickkontakten.<br>**2.** Sätt in stickkontakten igen.<br>**3.** Om felet kvarstår måste du kontakta kundtjänsten . |
| "MONTERA SKÅLEN" visas på displayen. | Skålen har inte satts in eller inte satts in rätt.<br>▸ Sätt in skålen och vrid den moturs till stopp. |

| Fel | Orsak och felsökning |
|---|---|
| "KONTROLLERA SVÄNGARMSPOSITION" visas på displayen. | Svängarmen har inte snäppt fast korrekt eller har lossnat.<br>**1.** Ställ vridreglaget i läge O.<br>**2.** För svängarmen tills den snäpper fast rätt. |
| "MOTORN STOPPAD AUTOMATISKT" visas på displayen. | Olika orsakar är möjliga.<br>**1.** Ställ vridreglaget i läge O.<br>**2.** Om felet kvarstår måste du kontakta kundtjänsten . |
| "PARKERINGSLÄGE EJ UPPNÅTT: SLÅ PÅ MOTORLÄGE 1 OCH STÄNG AV IGEN." visas på displayen. | Drivningen står inte i parkeringsläge.<br>**1.** Ställ vridreglaget i läge O.<br>**2.** När svängarmen är öppen kan du ta ut verktygen och stänga svängarmen.<br>**3.** Ställ vredet kortvarigt i läge 1 och sedan åter i läge O.<br>✔ Drivningen fortsätter att gå en kort tid tills parkeringsläget har nåtts. |
| "KONTROLLERA SKYDDSLOCK" visas på displayen. | Inget skyddslock eller tillbehör påsatt på drivning 2 eller 3.<br>**1.** Stäng drivning 2 eller 3 med ett passande skyddslock.<br>**2.** Sätt på ett tillbehör på drivning 2 eller 3 och kontrollera att det sitter stadigt. |
| "KONTROLLERA DISPLAY" visas på displayen. | Pekdisplay är smutsig eller har aktiverats oavsiktligt.<br>**1.** Rengör displayen med en fuktig mikrofiberduk.<br>**2.** Se noga till att inga föremål kan vidröra displayen oavsiktligt. |
| "LÅT ENHETEN SVALNA" visas på displayen. | Motorn är överhettad.<br>**1.** Ställ vridreglaget i läge O.<br>**2.** Om du bearbetar en stor mängd ingredienser bör du minska mängden för att förhindra överhettning.<br>**3.** Om ett verktyg eller ett tillbehör blockeras måste du ta bort det som blockerar.<br>**4.** Låt apparaten svalna så att överlastsäkringen avaktiveras. |
| "STARTA OM TARERING" visas på displayen. | Kalibreringen av vågen misslyckades.<br>**1.** Ställ apparaten på en olan, ren och vibrationsfri arbeityta.<br>**2.** Se noga till att inga föremål finns under apparaten.<br>**3.** Tryck på ⟲ för att starta om kalibreringen och vidrör inte apparaten medan kalibreringen pågår. |

| Fel | Orsak och felsökning |
|---|---|
| "MAX. VIKT NÅDD" visas på displayen. | Mängden ingredienser är större än vågens mätområde.<br>**1.** När du använder vågen måste du tänka på att maximivikten är 5000 g eller 11,00 lb.<br>**2.** Reducera den sammanlagda vikt som ska vägas. |
| "MIN. VIKT NÅDD" visas på displayen. | Mängden ingredienser är mindre än vågens mätområde.<br>**1.** När du använder vågen måste du tänka på att att minimivikten är 5 g eller 0,01 lb.<br>**2.** Öka den sammanlagade vikt som ska vägas. |
| | Apparaten har inte ställts upp rätt.<br>**1.** Ställ apparaten på en olan, ren och vibrationsfri arbeityta.<br>**2.** Se noga till att inga föremål finns under apparaten. |

# 16 Avfallshantering

## 16.1 Omhändertagande av begagnade apparater

Genom en miljökompatibel avfallshantering kan värdefulla råmaterial återanvändas.

1. Ta ut nätanslutningsledningens stickkontakt.
2. Klipp av nätanslutningsledningen.
3. Omhänderta enheten miljövänligt.

   Information om aktuell avfallshantering kan du få hos återförsäljare och kommun.

Denna enhet är märkt i enlighet med der europeiska direktivet 2012/19/EU om avfall som utgörs av eller innehåller elektroniska produkter (waste electrical and electronic equipment - WEEE). Direktivet anger ramarna för inom EU giltigt återtagande och korrekt återvinning av uttjänta enheter.

# 17 Kundtjänst

Funktionsrelevanta originalreservdelar enligt gällande ekodesignförordning går att beställa från service minst 7 år efter lanseringen av maskinen inom EES.

**Notera:** Kundtjänstens åtgärder är kostnadsfria inom ramen för tillverkarens garantivillkor.

Utförligare information om garantitid och garantivillkor i ditt land finns hos service, återförsäljare eller på vår webbsajt.
När du kontaktar kundtjänsten behöver du ha apparatens produktnummer (E-nr.) och tillverkningsnummer (FD).
Kontaktuppgifterna till kundtjänsten finns i den medföljande kundtjänstförteckningen eller på vår webbplats.

## 17.1 Produktnummer (E-nr.) och tillverkningsnummer (FD)

Produktnumret (E-nr.) och tillverkningsnumret (FD) står på maskinens typskylt.
Skriv upp dina apparatuppgifter och telefonnumret till kundtjänsten så att du snabbt kan hitta dem.

# Lisätietoja on digitaalisessa käyttöoppaassa.

## Sisällysluettelo


**1 Turvallisuus ..... 184**
1.1 Yleisiä ohjeita ..... 184
1.2 Määräyksenmukainen käyttö.. 184
1.3 Käyttäjien rajoitukset ..... 185
1.4 Turvallisuusohjeet..... 185

**2 Esinevahinkojen välttäminen .. 188**

**3 Ympäristönsuojelu ja säästö... 188**
3.1 Pakkausmateriaalin hävittäminen ..... 188

**4 Pakkauksesta purkaminen ja tarkastus ..... 188**
4.1 Laitteen ja osien purkaminen pakkauksesta ..... 188
4.2 Toimituksen sisältö..... 188
4.3 Laitteen asennus ..... 188

**5 Tutustuminen ..... 189**
5.1 Laite..... 189
5.2 Symbolit..... 189
5.3 Kierrettävä valitsin ..... 189
5.4 Valorengas ..... 189
5.5 Äänimerkki..... 190
5.6 Kosketusnäyttö..... 190
5.7 Kääntyvä varsi ja käyttö ..... 191
5.8 Varusteet ..... 191
5.9 Pallovispilän hienosäätö..... 191
5.10 Turvajärjestelmät ..... 192

**6 Ennen ensimmäistä käyttöä .... 192**
6.1 Laitteen ja sen osien puhdistaminen ennen ensimmäistä käyttöä..... 193
6.2 Ensimmäisen käyttöönoton toimenpiteet..... 193

**7 Käytön perusteet..... 193**
7.1 Laitteen alkuvalmistelut ..... 193
7.2 Ainesten käsittely välineillä.... 193
7.3 Jaksottainen käyttö..... 194
7.4 Käsittelyn lopetus ..... 194
7.5 Varusteiden käyttöliitännän käyttö ..... 194

**8 Perusasetukset ..... 195**
8.1 Perusasetusten muuttaminen 195
8.2 Yhteenveto perusasetuksista 195

**9 Ajastin..... 195**
9.1 Käsittelyajan asetus..... 195

**10 Vaaka ..... 196**
10.1 Ainesten punnitseminen..... 196

**11 Automaattiohjelmat..... 196**
11.1 Automaattiohjelmien käyttö. 197

**12 Puhdistus ja hoito..... 198**
12.1 Puhdistusaine ..... 198
12.2 Puhdistusohjeet..... 198

**13 Lisävarusteet..... 198**

**14 Käyttöesimerkkejä ..... 198**
14.1 Reseptiesimerkki..... 198

**15 Toimintahäiriöiden korjaaminen..... 200**

**16 Hävittäminen ..... 203**
16.1 Käytöstä poistetun laitteen hävittäminen ..... 203

**17 Huoltopalvelu ..... 203**
17.1 Mallinumero (E-nro) ja valmistusnumero (FD)..... 203

# 1 Turvallisuus

Noudata seuraavia turvallisuusohjeita.

## 1.1 Yleisiä ohjeita

- Lue tämä ohje huolellisesti.
- Jos käytät toimitukseen sisältyviä tai valinnaisia lisävarusteita, noudata lisäksi niiden ohjeita.
- Säilytä ohjeet ja tuotetiedot myöhempää käyttötarvetta tai mahdollista uutta omistajaa varten.
- Jos laitteessa on kuljetusvaurioita, älä kytke laitetta käyttöön.

## 1.2 Määräyksenmukainen käyttö

Käytä laitetta vain:
- valmistajan alkuperäisillä osilla ja varusteilla.
- ruoka-aineiden sekoittamiseen, vatkaamiseen ja taikinan vaivaamiseen.
- muihin käyttötarkoituksiin, jotka on kuvattu toimitukseen sisältyvässä käyttöohjeessa tai lisävarusteiden ohjeissa.
- kotitalouksissa tavallisten määrien käsittelyyn ja keskeytyksettä ainoastaan ohjeissa ilmoitetun ajan.
- valvonnan alaisena.
- yksityisissä kotitalouksissa ja kodinomaisen ympäristön suljetuissa tiloissa huonelämpötilassa.
- enintään 2000 m korkeudella merenpinnasta.

Katkaise laitteen virransyöttö, kun:
- Älä käytä laitetta.
- et valvo laitetta.
- kokoat laitetta.
- irrotat laitteen osia.
- puhdistat laitetta.
- lähestyt pyöriviä osia.
- vaihdat työkaluja.
- havaitset virheen.

## 1.3 Käyttäjien rajoitukset

Fyysisiltä, sensorisilta tai henkisiltä valmiuksiltaan rajoitteiset taikka kokemattomat ja/tai taitamattomat henkilöt voivat käyttää tätä laitetta, jos heidän turvallisuudestaan vastaava henkilö valvoo heitä tai on perehdyttänyt heidät laitteen turvalliseen käyttöön ja käytöstä aiheutuviin vaaroihin.
Lapset eivät saa leikkiä laitteella.
Lapset eivät saa puhdistaa laitetta tai tehdä sille mitään käyttäjälle kuuluvia huoltotöitä.
Lapset eivät saa käyttää laitetta. Pidä lapset poissa laitteen ja liitäntäjohdon lähettyviltä.

## 1.4 Turvallisuusohjeet

### ⚠ VAROITUS – Sähköiskun vaara!

Viallinen laite tai verkkojohto on vaarallinen.
- ▸ Älä käytä viallista laitetta.
- ▸ Jos laitteen pinta on haljennut tai murtunut, sitä ei saa missään tapauksessa käyttää.
- ▸ Älä vedä verkkojohdosta, kun irrotat laitteen sähköverkosta. Vedä aina verkkojohdon pistokkeesta.
- ▸ Jos laite tai verkkojohto on rikki, irrota heti verkkojohdon pistoke tai kytke sulake sulakerasiassa pois päältä.
- ▸ Soita huoltopalveluun. → *Sivu 203*

Epäasianmukaiset asennukset ovat vaarallisia.
- ▸ Liitä laite ainoastaan tyyppikilvessä olevien tietojen mukaiseen sähköverkkoon.

Epäasianmukaiset korjaukset ovat vaarallisia.
- ▸ Laitteen korjaustöitä saavat tehdä vain alan ammattilaiset.
- ▸ Laitteen korjaukseen saa käyttää vain alkuperäisiä varaosia.
- ▸ Jos laitteen verkkojohto vaurioituu, sen saa turvallisuussyistä vaihtaa vain valmistaja, sen huoltopalvelu tai vastaavan pätevyyden omaava henkilö.

Laitteeseen pääsevä kosteus voi aiheuttaa sähköiskun.
- ▸ Laitetta tai verkkojohtoa ei saa upottaa veteen eikä pestä astianpesukoneessa.
- ▸ Käytä laitetta vain suljetuissa tiloissa.

- Älä altista laitetta voimakkaalle kuumuudelle tai kosteudelle.
- Älä käytä laitteen puhdistukseen höyry- tai painepesuria.

Verkkojohdon viallinen eristys on vaarallinen.

- Varmista, että verkkojohto ei koske laitteen kuumiin osiin tai lämmönlähteisiin.
- Varmista, että verkkojohto ei koske teräviin ulokkeisiin tai reunoihin.
- Verkkojohtoa ei saa taittaa, jättää puristuksiin eikä muuttaa.

### ⚠ VAROITUS – Tulipalovaara!

Voimakas kuumuus voi saada laitteen ja muut osat syttymään.

- Älä koskaan aseta laitetta kuumien pintojen päälle tai läheisyyteen.

### ⚠ VAROITUS – Loukkaantumisvaara!

Pyörivät käyttöliitännät, välineet tai varusteet voivat aiheuttaa tapaturmia.

- Pidä kädet, hiukset, vaatteet tms. loitolla pyörivistä osista.
- Irrota ja kiinnitä välineitä ja varusteita vain, kun käyttöliitäntä on pysähtynyt ja laite irrotettu pistorasiasta.
- Ennen välineiden vaihtoa ja puhdistusta kytke laite pois toiminnasta ja vedä pistoke pistorasiasta.
- Käytä välineitä vain, kun kulho, kansi ja käyttöliitäntöjen suojakannet ovat paikoillaan.
- Älä koskaan avaa kääntyvää vartta laitteen käydessä.

Viallisia osia sisältävän laitteen käyttö voi aiheuttaa tapaturmia.

- Osat, joissa on halkeamia tai muita vaurioita tai jotka eivät ole kunnolla kohdallaan, on vaihdettava valmistajan alkuperäisiin varaosiin.

### ⚠ VAROITUS – Murskaantumisvaara!

Kädet ja sormet voivat jäädä puristuksiin.

- Älä koske kulhoon, kun lasket kääntyvän varren alas.

### ⚠ VAROITUS – Tukehtumisvaara!

Lapset saattavat leikkiessään esim. vetää pakkausmateriaaleja päähänsä tai kääriytyä niihin ja tukehtua.

- Pidä pakkausmateriaali poissa lasten ulottuvilta.

▶ Älä anna lasten leikkiä pakkausmateriaalilla.

Lapset voivat vetää henkeen tai niellä pieniä osia ja tukehtua niihin.

▶ Pidä pienet osat poissa lasten ulottuvilta.
▶ Älä anna lasten leikkiä pienillä osilla.

### ⚠ VAROITUS – Terveysriski!

Pinnoilla olevat epäpuhtaudet voivat vaarantaa terveyden.

▶ Noudata puhdistusohjeita.
▶ Puhdista aina ennen käyttöä kaikki pinnat, jotka ovat kosketuksissa elintarvikkeiden kanssa.

# 2 Esinevahinkojen välttäminen

**HUOMIO!**
Epäasianmukainen käyttö voi aiheuttaa aineellisia vahinkoja.
- ▸ Älä käytä erilaisia käyttölaitteita samanaikaisesti.
- ▸ Laitetta ei saa käyttää pitempään kuin on tarpeen.
- ▸ Älä koskaan käytä laitetta tyhjäkäynnillä.
- ▸ Älä koskaan käytä alkuperäisiä osia ja varusteita muiden laitteiden kanssa.
- ▸ Älä ylitä enimmäiskäsittelymääriä.
- ▸ Tarkista ennen käyttöä, ettei astiassa ole vierasesineitä, ja poista mahdolliset vierasesineet.

Tärinä voi heikentää laitteen toimintaa.
- ▸ Älä sijoita laitetta liikkuville tai täriseville pinnoille.

# 3 Ympäristönsuojelu ja säästö

## 3.1 Pakkausmateriaalin hävittäminen

Pakkausmateriaalit ovat ympäristöystävällisiä ja kierrätyskelpoisia.
- ▸ Hävitä yksittäiset osat lajiteltuina.

# 4 Pakkauksesta purkaminen ja tarkastus

Kerromme tässä, mitä on huomioitava purettaessa laitetta pakkauksesta.

## 4.1 Laitteen ja osien purkaminen pakkauksesta

1. Ota laite pakkauksesta.
2. Ota kaikki muut osat ja mukana toimitetut asiakirjat pakkauksesta ja aseta ne ulottuville.
3. Poista pakkausmateriaali.
4. Poista tarrat ja muovit.

## 4.2 Toimituksen sisältö

Kun olet poistanut kaikki osat pakkauksesta, tarkista ettei niissä ole kuljetusvaurioita ja että kaikki osat ovat mukana.

**Huomautus:** Laitteen mukana toimitetaan varustuksesta riippuen erilaisia lisävarusteita. Lisävarusteiden ohjeista löydät niiden toimitukseen kuuluvat osat.

→ *Kuva* **1**

| | |
|---|---|
| A | Peruslaite ja sekoituskulho |
| B | Kansi, jossa on integroitu syöttösuppilo |
| C | Flexi-vispilät |
| D | Pallovispilä |
| E | Taikinakoukku |
| F | Mukana toimitetut asiakirjat |

## 4.3 Laitteen asennus

1. Aseta laite tukevalle, tasaiselle ja puhtaalle työtasolle.
2. Vedä verkkojohto vaadittavaan pituuteen.
3. Voit lyhentää johtoa työntämällä sitä säilytyslokeroon.
4. Älä liitä pistoketta pistorasiaan.

# 5 Tutustuminen

## 5.1 Laite

Tästä löydät yleiskuvan laitteen osista.
→ *Kuva* **2**

| | |
|---|---|
| 1 | Sekoituskulho |
| 2 | Kansi, jossa on integroitu syöttösuppilo |
| 3 | Vapautuspainike varusteita varten |
| 4 | Punnitustaso |
| 5 | Kääntyvän varren avaamispainike |
| 6 | Kääntyvä varsi |
| 7 | Kierrettävä valitsin |
| 8 | Kosketusnäyttö |
| 9 | Käyttöliitännän suojakansi 2 |
| 10 | Käyttöliitäntä 2 |
| 11 | Käyttöliitännän suojakansi 3 |
| 12 | Käyttöliitäntä 3 |
| 13 | Pääkäyttöakseli |
| 14 | Johdon säilytystila |
| 15 | Kahvat kuljetusta varten |
| 16 | Poistoaukko |
| 17 | Kolot kulhoa varten |

## 5.2 Symbolit

Tästä löydät yleiskuvan laitteen symboleista.

| Symboli | Kuvaus |
|---|---|
| ▼ | Kohdistusmerkinnät pääkäyttökäytöllä |
| ▲ | Kohdistusmerkki käyttöliitännässä 3. |
| ▼ — 🔒 | Aseta käyttöliitännän 3 suojakansi paikalleen ja ▼ kierrä 🔒 kiinni. |

## 5.3 Kierrettävä valitsin

Kierrettävällä valitsimella aloitetaan ja lopetetaan ainesten käsittely sekä valitaan nopeus.

| Symboli | Toiminto |
|---|---|
| ○ | Käsittelyn lopettaminen. |
| ⚖\|▶ | Käyttötilanteen mukaan:<br>■ Ainesten sekoittaminen joukkoon pienimmällä nopeudella.<br>■ Automaattisen ohjelman käynnistäminen. |
| 1 | Ainesten käsittely alhaisella nopeudella. |
| 7 | Ainesten käsittely suurimmalla nopeudella. |
| M | Ainesten käsittely lyhyen aikaa suurimmalla nopeudella.<br>→ *"Jaksottainen käyttö", Sivu 194* |

## 5.4 Valorengas

Kierrettävän valitsimen valorengas ilmaisee laitteen käyttötilan.

| Näyttö | Tila |
|---|---|
| Valorenkaan valo palaa ja käsittely on käynnissä. | Laite toimii moitteettomasti. |

| Näyttö | Tila |
|---|---|
| Valorenkaan valo vilkkuu, käsittelyä ei voi käynnistää tai jatkaa. | ■ Turvajärjestelmä on aktivoitunut.<br>■ Laitteessa on vika. |

**Ohje:** Lisätietoja löydät täältä:
→ *"Turvajärjestelmät", Sivu 192*
→ *"Toimintahäiriöiden korjaaminen", Sivu 200*

## 5.5 Äänimerkki

Jos laitteessa on toimintahäiriö tai turvajärjestelmä sammuttaa laitteen, kuuluu äänimerkki.
Mahdollisia häiriöitä ovat esim. kääntövarsi, joka ei ole kunnolla kiinni, tai ylikuumentunut laite.
→ *"Toimintahäiriöiden korjaaminen", Sivu 200*

## 5.6 Kosketusnäyttö

Kosketusnäyttö toimii sekä näyttönä että valitsimena. Kosketusnäytössä näkyvät senhetkiseen toimintoon liittyvät valintamahdollisuudet ja tehdyt asetukset.

**Huomautus:** Jos kosketusnäyttö on märkä tai likainen, se voi rajoittaa sen toimivuutta.

### Kosketusvalitsimet

Erilaisia kosketusvalitsimia näytetään tilasta riippuen näytön alemmassa kolmanneksessa.

| Kosketusvalitsin | Toiminto |
|---|---|
| OK | Vahvista valinta |
| 〈 | ■ Takaisin tai keskeytä<br>■ Selaa vasemmalle |
| 〉 | Selaa oikealle |
| ∧ | ■ Suurenna arvoa<br>■ Selaa ylös |
| ∨ | ■ Pienn ä arvoa<br>■ Selaa alas |
| 0 | Aseta vaakalukemaksi 0 (taaraa) |

### Päävalikko

Päävalikosta pääset asetuksiin, toimintoihin ja ohjelmiin.
Voit tuoda päävalikon näkyviin ja poistua nykyisestä näytöstä painamalla 〈, kunnes jokin valikon kohdista tulee näkyviin.

| Valikkokohta | Käyttö |
|---|---|
| Asetus | → *"Perusasetukset", Sivu 195* |
| Ajastin | → *"Ajastin", Sivu 195* |
| Vaaka | → *"Vaaka", Sivu 196* |
| Anturi | → *"Automaattiohjelmat", Sivu 196* |
| Tehosekoitin<br>Jäätelökone | Näyttö riippuen aktivoiduista varusteita<br>→ *"Perusasetukset", Sivu 195*<br>Esimerkki: lisäohjelmat tehosekoittimelle tai jäätelökoneelle |
| Lisävarustevinkkejä | Neuvoja laitteen, työkalujen ja lisävarusteiden optimaaliseen käyttöön |

## 5.7 Kääntyvä varsi ja käyttö

Täältä löydät yleiskuvauksen kääntyvän varren asennosta ja käyttötavoista riippuen sovelluksista. Kun avaamispainiketta painetaan, kääntyvä varsi voidaan siirtää haluttuun asentoon.
→ *Kuva* **3**

| | |
|---|---|
| A | **Valmistelut:**<br>■ Kiinnitä tai poista kulho.<br>■ Kiinnitä tai irrota kansi.<br>■ Kiinnitä väline pääkäyttöakseliin tai poista.<br>■ Täytä kulhoon suuri määrä ainesta. |
| B | **Pääkäyttöakseli:**<br>Käsittele aineksia välineillä, esim. vispilällä.<br>**Punnitustaso:**<br>Vaa'an käyttö. |
| C | **Käyttöliitäntä 2:**<br>Käytä varusteita, esim. Vihannesleikkuri. |
| D | **Käyttöliitäntä 3:**<br>Käytä varusteita, esim. Tehosekoitin. |
| E | **Pääkäyttöakseli:**<br>Käytä varusteita, esim. Lihamylly. |

**Huomautus:** Kääntyvässä varressa on EasyArm Lift-toiminto. Se tukee kääntyvän varren liikettä ylös.

## 5.8 Varusteet

Tässä kerromme eri välineiden oleelliset ominaisuudet.
Välineissä on suojus, joka suojaa käyttöliitäntää lialta.
Kääntyvä varren vapautuspainike helpottaa välineiden poistamista.

| Väline | Käyttö |
|---|---|
| | Taikinakoukku<br>■ Vaivaa esim. hiivataikinan, leipätaikinan, pizzataikinan, nuudelitaikinan, pikkuleipätaikinan.<br>■ Sekoittaa taikinaan ainekset, joita ei tarvitse hienontaa, esim. rusinat tai suklaalastut. |
| | Pallovispilä<br>■ Vatkaa kerma- ja valkuaisvaahdon (rasvapitoisuus vähintään 30 %).<br>■ Sekoittaa kevyet taikinat, esim. sokerikakkutaikinan. |
| | Flexi-vispilät<br>■ Sekoittaa taikinan, esim. murotaikinan, kakkutaikinan, hedelmäkakkutaikinan.<br>■ Sekoittaa taikinan joukkoon ainekset, esim. rusinat ja suklaarouheen. |

## 5.9 Pallovispilän hienosäätö

Korjaa kulhon ja pallovispilän välistä etäisyyttä hienosäädön avulla.

**Huomautus:** Pallovispilä on säädetty tehtaalla niin, että ainekset sekoittuvat parhaalla mahdollisella tavalla.

### Välineiden säädön korjaaminen

**HUOMIO!**
Laite ja välineet voivat vahingoittua, jos välineet on säädetty väärin.
▸ Älä käytä välinettä, jos sitä ei ole asetettu oikein.

**Vaatimukset**
- Pistoketta ei ole liitetty pistorasiaan.
- Kääntyvä varsi on auki.
- Pallovispilä on kiinnitetty paikoilleen.
- Kulho on paikallaan.

1. Pidä yhdellä kädellä kiinni pallovispilän alaosasta ja avaa vastamutteri kiertämällä sitä kiintoavaimella myötäpäivään.
   → *Kuva* **4**
2. Asetuksen muuttamiseksi kierrä väline haluamaasi asentoon.
   → *Kuva* **5**
   Noudata taulukossa annettuja arvoja:

| | |
|---|---|
| Optimaalinen säätö | Väline koskettaa kevyesti kulhoon. |
| kierrää myötäpäivään | Nosta välinettä |
| kierrä vastapäivään | Laske välinettä |

3. Paina avaamispainiketta ja paina kääntyvää vartta alas, kunnes se lukittuu.
4. Tarkista säätö.
5. Paina avaamispainiketta ja nosta kääntyvää vartta, kunnes se lukittuu.
6. Pidä yhdellä kädellä kiinni pallovispilän alaosasta ja kiristä vastamutteri kiertämällä sitä kiintoavaimella vastapäivään.

## 5.10 Turvajärjestelmät

Tästä löydät yhteenvedon laitteen turvajärjestelmistä.

**Turvalukko**

Turvalukko estää laitteen tahattoman päällekytkemisen.

Laitteen voi käynnistää ja sitä voi käyttää vain, kun jokin seuraavista edellytyksistä täyttyy.
- Kääntyvä varsi on lukittunut oikein vaakasuoraan asentoon.
- Kääntyvä varsi on lukittunut oikein pystysuoraan asentoon ja käyttöliitännän suojakansi tai asennettu varuste on kiinnitetty oikein.

**Uudelleenkäynnistymissuoja**

Uudelleenkäynnistymissuoja estää laitteen käynnistymisen itsestään virran katkettua.
Laite kytkeytyy jälleen päälle sähkökatkon jälkeen. Käsittely voidaan aloittaa uudelleen vasta, kun kierrettävä valitsin on viety asentoon ○.

**Ylikuormitussuoja**

Ylikuormitussuoja estää moottorin ja muiden osien vioittumisen liian suuren kuormituksen seurauksena.

**Äänimerkki**

Jos laitteessa on toimintahäiriö tai turvajärjestelmä sammuttaa laitteen, kuuluu äänimerkki.
Mahdollisia häiriöitä ovat esim. kääntövarsi, joka ei ole kunnolla kiinni, tai ylikuumentunut laite.
→ *"Toimintahäiriöiden korjaaminen", Sivu 200*

# 6 Ennen ensimmäistä käyttöä

Valmistele laite käyttöä varten.

### 6.1 Laitteen ja sen osien puhdistaminen ennen ensimmäistä käyttöä

1. Paina avaamispainiketta ja nosta kääntyvää vartta, kunnes se lukittuu.
2. Poista kulho myötäpäivään kääntäen.
3. Puhdista ennen käyttöä kaikki laitteen osat, jotka joutuvat kosketuksiin elintarvikkeiden kanssa.
   → *"Puhdistus ja hoito", Sivu 198*
4. Aseta puhdistetut ja kuivatut osat valmiiksi käyttöä varten.

### 6.2 Ensimmäisen käyttöönoton toimenpiteet

Tervetulonäyttö tulee ensimmäisen käynnistyksen aikana tai tehdasasetusten palauttamisen jälkeen.

1. Liitä pistoke pistorasiaan.

✔ Näytössä näkyy Bosch-logo ja se vaihtaa sitten kielen valintaan.

2. Valitse haluamasi kieli valitsemalla ∨ ja ∧ ja vahvista valitsemalla OK.
3. Valitse haluamasi näyttöyksikkö valitsemalla ∨ ja ∧ ja vahvista valitsemalla OK.

✔ Laite on käyttövalmis.

## 7 Käytön perusteet

### 7.1 Laitteen alkuvalmistelut

1. Liitä pistoke pistorasiaan.
   → *Kuva* **6**

✔ Näyttö esittää Bosch-logoa.

2. Paina avaamispainiketta ja nosta kääntyvää vartta, kunnes se lukittuu.
   → *Kuva* **7**
3. Aseta kulho peruslaitteeseen.
   → *Kuva* **8**
   Huomioi peruslaitteessa olevat kolot.
4. Käännä kulhoa vastapäivään, kunnes se lukittuu.
   → *Kuva* **9**
5. Paina kansi pääkäyttöakselin päälle niin, että se lukittuu.
   → *Kuva* **10**
   Täyttösuppilon tulee osoittaa eteenpäin.
6. Paina väline pääkäyttöakseliin niin, että se lukittuu.
   → *Kuva* **11**
   Suojuksen [a] täytyy peittää koko pääkäyttöakseli.
7. Mittaa ainekset kulhoon.
   → *Kuva* **12**
8. Paina avaamispainiketta ja paina kääntyvää vartta alas, kunnes se lukittuu.
   → *Kuva* **13**

### 7.2 Ainesten käsittely välineillä

1. Liitä pistoke pistorasiaan.
2. Käännä kierrettävä valitsin haluttuun nopeuteen.
   → *Kuva* **14**

✔ Asetettu nopeus ja käsittelyaika näkyvät näytöllä.

✔ Jos nopeutta muutetaan, käsittelyaika alkaa uudelleen 0 sekunnista.

3. Halutessasi lisää aineksia käsittelyn aikana kannessa olevan täyttöaukon kautta.
   → *Kuva* **15**
   Täytä kulhoon suurempi määrä ainesta sammuttamalla laite, avaamalla kääntyvä varsi ja kaatamalla ainesta kulhoon.
4. Käsittele aineksia, kunnes lopputulos on haluamasi.
5. Käännä kierrettävä valitsin asentoon O.
   → *Kuva* **16**
   Odota, kunnes laite pysähtyy.

## 7.3 Jaksottainen käyttö

1. Käännä kierrettävä valitsin asentoon M ja pidä siitä kiinni.
   → *Kuva* **17**

✔ Aineksia käsitellään suurimmalla nopeudella.

2. Päästä kierrettävä valitsin irti.
   → *Kuva* **18**

✔ Kierrettävä valitsin siirtyy asentoon O.

✔ Käsittely pysähtyy.

**Ohje:** Pitoasento soveltuu erityisesti lasitehosekoittimen käytölle.

## 7.4 Käsittelyn lopetus

1. Irrota pistoke pistorasiasta.
   → *Kuva* **19**
2. Paina avaamispainiketta ja nosta kääntyvää vartta, kunnes se lukittuu.
   → *Kuva* **20**
3. Jos kääntyvää vartta on vaikea avata tai välineessä on paljon taikinaa, toimi seuraavasti:
   – Avaa hieman kääntyvää vartta ja kaavi taikina pois välineestä lastalla tai puulusikalla.
   – Avaa kääntyvä varsi kokonaan, poista jäljellä oleva taikinajäännös välineestä ja poista väline vasta sitten.
4. Vapauta ja poista työkalu painamalla vapautuspainiketta.
   → *Kuva* **21**
   Paina vapautuspainiketta vain, kun kääntyvä varsi on auki, muuten väline voi juuttua kulhoon.
5. Vedä kansi irti pääkäyttöakselilta.
   → *Kuva* **22**
6. Poista kulho myötäpäivään kääntäen.
   → *Kuva* **23**

## 7.5 Varusteiden käyttöliitännän käyttö

**Huomautukset**

- Irrota suojakansi, jotta voit käyttää varusteita käyttöliitännässä 2 tai 3.
- Suojaa käyttämättömät käyttöliitännät aina suojakansilla.
- Noudata myös erillisen varusteiden käyttöohjeen ohjeita.

1. Nosta käyttöliitännän 2 suojakantta sivuaukon kohdalla ja poista se.
   → *Kuva* **24**
2. Laita käyttöliitännän 2 suojakansi paikoilleen ja paina se kiinni.
   → *Kuva* **25**
3. Käännä käyttöliitännän 3 suojakantta vastapäivään ja poista se.
   → *Kuva* **26**
4. Aseta käyttöliitännän 3 suojakansi paikoilleen ja käännä sitä myötäpäivään.
   → *Kuva* **27**

# 8 Perusasetukset

Voit säätää laitteen perusasetukset tarpeidesi mukaisiksi.

## 8.1 Perusasetusten muuttaminen

1. Valitse päävalikolla 〈 tai 〉 "Asetus" ja vahvista valitsemalla OK.
2. Valitse haluamasi asetus valitsemalla ﹀ ja ﹀ ja vahvista valitsemalla OK.
3. Valitse lisäasetuksia valitsemalla ﹀ tai ﹀ tai muuta asetuksia ja vahvista valitsemalla OK.
4. Voit poistua erikoistoiminnosta tai asetuksesta ja palata yhden tason taaksepäin painamalla 〈.

## 8.2 Yhteenveto perusasetuksista

Tästä löydät yhteenvedon perusasetuksista.

| Asetus | Kuvaus |
|---|---|
| Kieli | Näyttökielen valinta. |
| Varusteet | Olemassa olevan varusteen aktivointi tai deaktivointi. Aktivoitu varuste näkyy päävalikossa ja automaattiset lisäohjelmat ovat käytettävissä. |
| Ääni | Säädä äänimerkkien ja kosketusvalitsinten äänenvoimakkuus. |
| Pikavalinta | Vaa'an automaattisen taarauksen aktivointi tai deaktivointi. |
| Yksikkö | Vaa'an näyttöyksiköiden asettaminen. |
| Kirkkaus | Näytön kirkkauden säätäminen. |
| Lepotila | Asetetaan aika, jonka jälkeen näyttö kytkeytyy pois päältä. |
| Valmiusaika | Asetetaan aika, jonka jälkeen laite kytkeytyy virransäästötilaan. |
| Palautus tehdasasetuksiin | Laitteen palautus tehdasasetuksiin. |
| Laitetiedot | Tietoja laiteohjelmistosta. |

# 9 Ajastin

Voit asettaa halutun käsittelyajan ajastimella.

## 9.1 Käsittelyajan asetus

1. Valitse päävalikolla 〈 tai 〉 "Ajastin" ja vahvista valitsemalla OK.
2. Valitse päävalikolla ﹀ tai ﹀ minuuttia ja vahvista valitsemalla OK.
3. Valitse päävalikolla ﹀ tai ﹀ sekuntia ja vahvista valitsemalla OK.

✔ Näytössä näkyy "Valitse teho" ja asetettu käsittelyaika.

4. Käännä kierrettävä valitsin haluttuun nopeuteen.

✔ Näyttö esittää asetetun nopeuden ja jäljellä olevan käsittelyajan.
✔ Kun aika on kulunut umpeen, laite lopettaa käsittelyn automaattisesti ja näytössä näkyy "Aseta taso" O.

5. Käännä kierrettävä valitsin asentoon ○.

# 10 Vaaka

Laitteessa on integroitu vaaka. Peruslaitteen tukijaloissa on 4 painoanturia.
Seuraavat tekijät voivat väärentää mittaustuloksen:
- Tukijalat eivät ole kunnolla kiinni työtasossa.
- Työtason tärinä
- Peruslaitteen alla olevat esineet
- Ainesten määrä on alle 5 g tai 0,01 lb
- Peruslaitteen siirtyminen
- Peruslaitteeseen koskeminen

**Ohje:** Jos perusasetuksissa on aktivoitu "Pikavalinta", vaaka käynnistyy automaattisesti. Kun laite kytketään pistorasiaan, se herää virransäästötilasta tai käsittely keskeytyy, vaaka kalibroi itsensä ja näytössä näkyy "0" ja esiasetettu yksikkö.

## 10.1 Ainesten punnitseminen

1. Valitse päävalikolla 〈 tai 〉"Vaaka" ja vahvista valitsemalla OK.
✔ Vaaka kalibroituu.
✔ Näytössä näkyy "0" ja esiasetettu yksikkö.
2. Halutessasi valitse ∨ asettaaksesi toisen yksikön ja vahvista valitsemalla OK.
3. Täytä ainekset käytettävään kulhoon asetettuun välineeseen.
✔ Näytössä näkyy täyttömäärä valitussa yksikössä.
4. Jos haluat asettaa vaa'an takaisin asentoon lukemaan "0" ja punnita muut ainekset erikseen, paina ⏲ ja odota kalibrointia.

**Ohje:** Kun kääntyvä varsi on lukittu vaaka-asentoon, säiliöt tai pakkaukset voidaan asettaa punnitustasolle ⏢ ja punnita.

# 11 Automaattiohjelmat

Automaattiohjelmat tukevat elintarvikkeiden käsittelyä välineillä ja lisävarusteiden käytössä.
Anturit valvovat ainesten käsittelyä ja lopettavat toiminnan automaattisesti, kun ohjelmoitu koostumus on saavutettu.
Huomioi seuraavat seikat, jotta lopputulos on paras mahdollinen:
- Vispilän tulee koskettaa kulhoa kevyesti, jotta ainekset sekoittuvat optimaalisesti ja automaattiohjelmat toimivat oikein. → *"Välineiden säädön korjaaminen", Sivu 191*
- Ennen kuin käytät automaattiohjelmia ensimmäisen kerran, käytä uutta laitetta tyhjänä tai käsittele elintarvikkeita ilman automaattista ohjelmaa vähintään 2 minuuttia.
- Älä lisää elintarvikkeita sen jälkeen, kun automaattinen ohjelma on käynnistetty.
- Kertaalleen käsiteltyjä elintarvikkeita ei saa käsitellä uudestaan automaattisella ohjelmalla.
- Ainesten tuoreus, lämpötila ja niiden sisältämät aineet vaikuttavat vaadittavaan aikaan ja lopputulokseen.
- Käytä vain tuoreita kananmunia. Automaattiohjelma ei sovellu vaihtoehtoihin kuten esim. viskoosi vesi tai proteiinijauhe.
- Valkuaisvaadot onnistuvat vain, jos välinen ja kulho ovat puhtaita, rasvattomia eikä niissä ei ole astianpesuainejäämiä.

- Käytä vain kermaa, joka on jäähdytetty lämpötilaan n. 6 °C ja jonka rasvapitoisuus on 30 - 36 %.
- Aiemmin pakastettua kermaa ei voi vatkata.
- Saat parhaat tulokset määrittämällä käytettävän kerman tyypin ohjelman "Kerma" valinnan jälkeen, esim. tuorekerma, kestokerma, vegaaninen kerma tai laktoositon kerma.
- Älä käytä lämmintä kulhoa kerman vatkaamiseen, esim. suoraan astianpesukoneesta.
- Lisää kerma- tai valkuaisvaahtoon sokeria, aromeja ja muita aineita vasta, kun automaattinen ohjelma on päättynyt.
- Huomioi ehdotetut ainesosat ja määrät
- Automaattiset taikinaohjelmat eivät toimi liian kuivan taikinan kanssa. Taikinan reseptissä vaaditaan riittävä määrä nestemäisiä tai kosteita aineksia.
- Ohjelma "Hiivataikinat ja hapanjuuritaikinat" keskeyttää vaivaamisen noin 15 minuutiksi, jotta taikina kohoaa. Seuraava vaivausprosessi alkaa sitten automaattisesti. Älä poista taikinaa ennen ohjelman päättymistä.
- Ohjelmia "Kakkutaikinat" ja "Murotaikinat" varten lämmitä voi tai margariini huoneenlämpöiseksi ja käytä 2 cm kokoisina kuutioina. Kylmä tai pakastettu voi tai margariini ei anna toivottuja tuloksia. Anna murotaikinan seisoa jääkaapissa ennen paistamista.
- Ohjelma "Kakkutaikinat" ei sovellu erittäin nestemäiselle taikinalle, esim. pannukakkutaikinalle.

**Huomautukset**

- Jos automaattiohjelman käsittelytulos ei ole haluamasi, käsittele aineksia manuaalisesti, kunnes saat halutun tuloksen.
  - Kerma- ja valkuaisvaahto tasolla 7
  - Kakkutaikinat tasolla 4
  - Muut taikina tasolla 3, esim. hiivataikina
- Jos varuste on aktivoitu perusasetuksissa, varuste ilmestyy päävalikkoon ja muita automaattisia ohjelmia on käytettävissä.

## 11.1 Automaattiohjelmien käyttö

1. Valitse päävalikolla 〈 tai 〉"Anturi" tai valitse aktivoitu lisävaruste ja vahvista valitsemalla OK.
2. Valitse haluamasi automaattiohjelma valitsemalla ^ ja ⌄ ja vahvista valitsemalla OK.
   - Ohjelmasta riippuen valitse näytettävä ainesosien määrä tai "Vaaka".
3. Täytä ainekset ja noudata näytössä olevia ohjeita.
4. Jos näytöllä on "Aseta taso" ▶, aseta kierrettävä valitsin asetukseen ▶.

✔ Näytössä näkyy animaatio ja automaattinen ohjelma käy.
✔ Kun esiohjelmoitu tulos on saavutettu, laite lopettaa käsittelyn automaattisesti ja näytössä näkyy "Aseta taso" ○.

5. Käännä kierrettävä valitsin asentoon ○.

# 12 Puhdistus ja hoito

Puhdista ja hoida laitetta huolellisesti, jotta se pysyy pitkään toimintakuntoisena.

## 12.1 Puhdistusaine

Kerromme tässä, mitkä puhdistusaineet soveltuvat laitteelle.

**HUOMIO!**
Epäsopivat puhdistusaineet tai virheellinen puhdistus voi vaurioittaa laitetta.
- ▸ Älä käytä alkoholi- tai spriipitoista puhdistusainetta.
- ▸ Älä käytä teräväreunaisia tai -kärkisiä tai metalliesineitä.
- ▸ Älä käytä hankaavia liinoja tai puhdistusaineita.
- ▸ Puhdista ohjauspaneeli ja näyttö vain kostealla mikrokuituliinalla.

## 12.2 Puhdistusohjeet

Puhdista yksittäiset osat taulukon tietojen mukaan.
Puhdista kaikki osat käytön jälkeen, jotta elintarvikkeiden jäänteet eivät kuivu niihin kiinni.
→ *Kuva* **28**

**HUOMIO!**
Epäsopivat puhdistusaineet tai virheellinen puhdistus voi vaurioittaa laitetta.
- ▸ Älä käytä alkoholi- tai spriipitoista puhdistusainetta.
- ▸ Älä käytä teräväreunaisia tai -kärkisiä tai metalliesineitä.
- ▸ Älä käytä hankaavia liinoja tai puhdistusaineita.
- ▸ Puhdista ohjauspaneeli ja näyttö vain kostealla mikrokuituliinalla.

**Ohje:** Muoviosiin voi tulla värjääntymiä, jos käsittelet esimerkiksi porkkanoita. Poista värjääntymät pehmeällä liinalla ja tipalla ruokaöljyä.

# 13 Lisävarusteet

Varusteita voit ostaa huoltopalvelusta, alan liikkeistä tai Internetin kautta. Käytä vain alkuperäisiä varusteita, koska ne sopivat tarkasti laitteeseen. Varusteet ovat laitekohtaisia. Ilmoita ostaessasi aina laitteesi tarkka mallinumero (E-Nr.). → *Sivu 203*
Tiedot laitteeseesi sopivista varusteista löydät esitteestämme, verkkokaupasta tai huoltopalvelusta. www.bosch-home.com

# 14 Käyttöesimerkkejä

Noudata taulukossa annettuja tietoja ja arvoja.
→ *Kuva* **29**

**Huomautukset**
- ■ Runsaasti vettä sisältävien hiivataikinoiden tai hapantaikinoiden ainekset sekoittuvat parhaiten, kun kaadat kulhoon ensin nesteen.
- ■ Jos valitset reseptiä vastaavan automaattiohjelman ⓘ, laite asettaa oikean nopeuden ja valvoo käsittelyaikaa.
  → *"Automaattiohjelmat", Sivu 196*

## 14.1 Reseptiesimerkki

Tästä löydät reseptiesimerkin, joka on suunniteltu erityisesti laitettasi varten.

| Resepti | Ainekset | Käsittely |
|---|---|---|
| Mehevä hedelmäkakku<br>⏲ → Murotaikinat | ■ 3 kananmunaa<br>■ 135 g sokeria<br>■ 135 g margariinia<br>■ 255 g jauhoja<br>■ 10 g leivinjauhetta<br>■ 150 g korintteja<br>■ 150 g kuivattuja sekahedelmiä<br><br>**Huomautus:** Käsittele kerrallaan enintään 2-kertainen määrä. | ■ Käytä vispilää.<br>■ Lisää kulhoon kaikki muut ainekset paitsi kuivatut hedelmät.<br>■ Käsittele 30 sekuntia nopeudella 🍮\|▶.<br>■ Käsittele sitten 3-5 minuuttia nopeudella 4.<br>■ Valitse nopeus 🍮\|▶.<br>■ Lisää kuivatut hedelmät 30-60 sekuntia kuluessa.<br><br>Jos käytät automaattiohjelmaa, lisää kuivatut hedelmät vasta ohjelman päätyttyä ja taita sisään nopeustasolla 🍮\|▶. |

# 15 Toimintahäiriöiden korjaaminen

Voit poistaa itse laitteen pienet toimintahäiriöt. Tutustu häiriöiden korjaamisesta annettuihin ohjeisiin ennen kuin otat yhteyden huoltopalveluun. Näin vältät turhia kustannuksia.

**⚠ VAROITUS**
**Sähköiskun vaara!**
Epäasianmukaiset korjaukset ovat vaarallisia.
- ▸ Laitteen korjaustöitä saavat tehdä vain alan ammattilaiset.
- ▸ Laitteen korjaukseen saa käyttää vain alkuperäisiä varaosia.
- ▸ Jos laitteen verkkojohto vaurioituu, sen saa turvallisuussyistä vaihtaa vain valmistaja, sen huoltopalvelu tai vastaavan pätevyyden omaava henkilö.

| Vika | Syy ja vianhaku |
|---|---|
| Laite ei toimi. | Verkkojohdon pistoke ei ole liitetty.<br>▸ Liitä laite sähköverkkoon. |
| | Sulake on luennut sulakerasiassa.<br>▸ Tarkasta sulakerasiassa oleva sulake. |
| | Virransaanti on katkennut.<br>▸ Tarkista, toimivatko huoneen valot tai muut huoneessa olevat laitteet. |
| Laite ei aloita käsittelyä. | Kierrettävä valitsin on asetettu väärin.<br>▸ Käännä kierrettävä valitsin ennen käsittelyn aloittamista asentoon O. |
| Kääntyvää vartta ei voi avata tai sulkea, koska väline on juuttunut kulhoon. | Käyttöliitäntä ei ole pysäytysasennossa.<br>**1.** Käännä kierrettävä valitsin asentoon O.<br>**2.** Kun kääntyvä varsi on auki, poista väline ja sulje kääntyvä varsi.<br>**3.** Käännä kierrettävä valitsin hetkeksi asentoon 1 ja sitten takaisin asentoon O.<br>✔ Käyttöliitäntä pyörii vielä hetken ja jää sitten pysäytysasentoon. |
| Vispilä ei koske kulhoon tai ainekset eivät ole sekoittuneet kunnolla. | Etäisyyttä kulhoon ei ole oikein asetettu.<br>▸ Korjaa pallovispilän hienosäätö.<br>→ *"Pallovispilän hienosäätö", Sivu 191* |
| Näyttöön ilmestyy virhekoodi, esim. "E102". | Elektroniikka on tunnistanut jonkin vian.<br>**1.** Aseta kierrettävä valitsin asentoon O ja irrota verkkopistoke.<br>**2.** Liitä verkkopistoke takaisin pistorasiaan.<br>**3.** Jos häiriö ei poistu, soita huoltopalveluun. |

| Vika | Syy ja vianhaku |
|---|---|
| "ASETA KULHO PAIKOILLEEN" ilmestyy näyttöön. | Kulho ei ole paikallaan tai väärin lukittu.<br>▸ Aseta kulho päälle ja käännä kulhoa vastapäivään vasteeseen asti. |
| "TARKISTA KÄÄNTÖVARREN ASENTO" ilmestyy näyttöön. | Kääntyvä varsi ei ole lukittunut kunnolla tai se on löystynyt.<br>**1.** Käännä kierrettävä valitsin asentoon O.<br>**2.** Liikuta kääntyvää vartta, kunnes se lukittuu oikein. |
| "MOOTTORI PYSÄHTYNYT AUTOMAATTISESTI" ilmestyy näyttöön. | Mahdollisia syitä on useita.<br>**1.** Käännä kierrettävä valitsin asentoon O.<br>**2.** Jos häiriö ei poistu, soita huoltopalveluun. |
| " PYSÄKÖINTIASENTO A EI SAAVUTETTU: KÄYNNISTÄ MOOTTORI TEHOLLA 1 JA KYTKE SE JÄLLEEN POIS PÄÄLTÄ." ilmestyy näyttöön. | Käyttöliitäntä ei ole pysäytysasennossa.<br>**1.** Käännä kierrettävä valitsin asentoon O.<br>**2.** Kun kääntyvä varsi on auki, poista väline ja sulje kääntyvä varsi.<br>**3.** Käännä kierrettävä valitsin hetkeksi asentoon 1 ja sitten takaisin asentoon O.<br>✔ Käyttöliitäntä pyörii vielä hetken ja jää sitten pysäytysasentoon. |
| "TARKISTA SUOJAKANSI" ilmestyy näyttöön. | Ei suojakantta tai varustetta kiinnitettynä käyttöliitäntään 2 tai 3.<br>**1.** Sulje käyttöliitäntä 2 tai 3 sopivalla suojakannella.<br>**2.** Kiinnitä varuste käyttöliitäntään 2 tai 3 ja tarkista oikea istuvuus. |
| "TARKISTA NÄYTTÖ" ilmestyy näyttöön. | Kosketusnäyttö on likainen tai aktivoitu vahingossa.<br>**1.** Puhdista näyttö kostealla mikrokuituliinalla.<br>**2.** Varmista, että mikään esine ei kosketa näyttöä vahingossa. |
| "ANNA LAITTEEN JÄÄHTYÄ" ilmestyy näyttöön. | Moottori on ylikuumentunut.<br>**1.** Käännä kierrettävä valitsin asentoon O.<br>**2.** Jos käsittelet suuria ainesmääriä, vähennä määrää ylikuumenemisen estämiseksi.<br>**3.** Jos väline tai lisävaruste tukkeutuu, poista tukos.<br>**4.** Anna laitteen jäähtyä, jotta ylikuormitussuoja palautuu normaalitilaan. |
| "KÄYNNISTÄ TAARA UUDELLEEN" ilmestyy näyttöön. | Vaa'an kalibrointi epäonnistui.<br>**1.** Aseta laite tukevalle, tasaiselle, puhtaalle ja tärinättömälle työtasolle.<br>**2.** Varmista, että laitteen alla ei ole esineitä.<br>**3.** Aloita kalibrointi uudelleen painamalla ⟲ äläkä kosketa laitetta kalibroinnin aikana. |

| Vika | Syy ja vianhaku |
|---|---|
| "MAKS. PAINO SAAVUTETTU" ilmestyy näyttöön. | Ainesten määrä on suurempi kuin vaa'an mittausalue.<br>**1.** Noudata vaa'an käytössä maksimiarvoja 5000 g tai 11,00 lb.<br>**2.** Vähennä punnittavaa kokonaispainoa. |
| "MIN. PAINO SAAVUTETTU" ilmestyy näyttöön. | Ainesten määrä on pienempi kuin vaa'an mittausalue.<br>**1.** Noudata vaa'an käytössä minimiarvoja 5 g tai 0,01 lb.<br>**2.** Suurenna punnittavaa kokonaispainoa. |
| | Laitetta ei ole sijoitettu oikein.<br>**1.** Aseta laite tukevalle, tasaiselle, puhtaalle ja tärinättömälle työtasolle.<br>**2.** Varmista, että laitteen alla ei ole esineitä. |

# 16 Hävittäminen

## 16.1 Käytöstä poistetun laitteen hävittäminen

Ympäristön huomioivan hävittämisen avulla arvokkaita raaka-aineita voidaan käyttää uudelleen.

1. Irrota verkkojohdon pistoke pistorasiasta.
2. Katkaise verkkojohto.
3. Hävitä laite ympäristöystävällisesti.

   Tarkempia tietoja kierrätysmahdollisuuksista saat kodinkoneliikkeistä sekä paikkakuntasi jätehuollosta vastaavilta viranomaisilta.

Tämän laitteen merkintä perustuu käytettyjä sähkö- ja elektroniikkalaitteita (waste electrical and electronic equipment - WEEE) koskevaan direktiiviin 2012/19/EU. Tämä direktiivi määrittää käytettyjen laitteiden palautus- ja kierrätys-säännökset koko EU:n alueella.

# 17 Huoltopalvelu

Ekosuunnittelua koskevan asetuksen mukaisia toiminnan kannalta oleellisia osia on saatavilla huoltopalvelumme kautta vähintään 7 vuoden ajan laitteen markkinoille saattamisen jälkeen Euroopan talousalueella.

**Huomautus:** Huoltopalvelu on valmistajan takuun puitteissa maksuton.

Lisätietoja käyttömaan takuuajasta ja takuuehdoista saat huoltopalvelustamme, jälleenmyyjältäsi tai verkkosivultamme.
Kun otat yhteyden huoltopalveluun, tarvitset laitteen mallinumeron (E-Nr.) ja valmistusnumeron (FD).
Huoltopalvelun yhteystiedot löytyvät oheisesta huoltopalveluluettelosta tai internet-sivuiltamme.

## 17.1 Mallinumero (E-nro) ja valmistusnumero (FD)

Mallinumero (E-nro) ja valmistusnumero (FD) on merkitty koneen tyyppikilpeen.
Merkitse laitteen tiedot ja huoltopalvelun puhelinnumero muistiin, niin löydät ne taas nopeasti.

# 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

**8001292948** (031222)
de, en, fr, it, nl, da, no, sv, fi

Valid within Great Britain:
Imported to Great Britain by
BSH Home Appliances Ltd.
Grand Union House
Old Wolverton Road
Wolverton, Milton Keynes
MK12 5PT
United Kingdom