



**BOSCH**

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



# Universal kitchen machine

**MUM5....**

|             |                      |                               |    |
|-------------|----------------------|-------------------------------|----|
| <b>[de]</b> | Gebrauchsanleitung   | Universal-Küchenmaschine      | 9  |
| <b>[fr]</b> | Manuel d'utilisation | Robots pâtissiers             | 18 |
| <b>[it]</b> | Manuale utente       | Macchina da cucina universale | 28 |



<https://digitalguide.bsh-group.com?mat-no=8001317474>



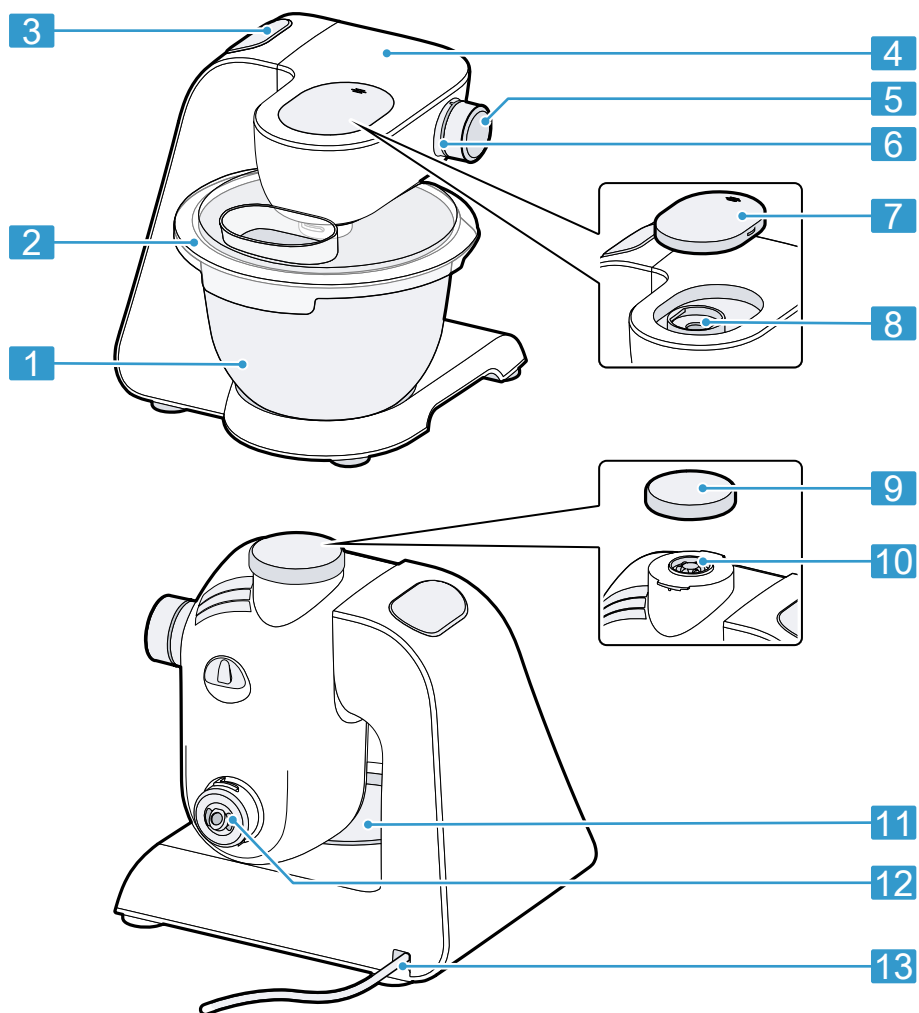
**[de]** Scannen Sie den QR-Code oder besuchen Sie die Webseite, um die erweiterten Hinweise zur Benutzung zu öffnen. Dort finden Sie zusätzliche Informationen zu Ihrem Gerät oder Zubehör.

---

**[fr]** Scanner le code QR ou visiter le site Web pour ouvrir les informations d'utilisation complémentaires. Vous y trouverez des informations supplémentaires concernant votre appareil ou accessoire.

---

**[it]** Scansionare il codice QR oppure visitare il sito Web per indicazioni dettagliate sull'uso. Si trovano informazioni aggiuntive sull'apparecchio o gli accessori.



19



18



17



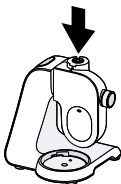
16



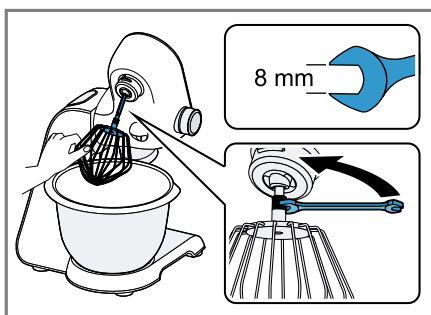
15



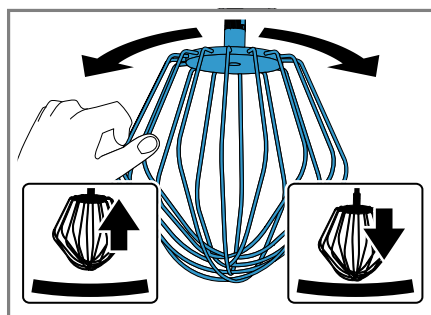
14

|                                                                                   |                                                                                          |                                                                                        |                                                                                          |                                                                                          |                                                                                           |
|-----------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|
|  |         |       |         |          |         |
|  | <br>1-7 | <br>1 | <br>3-7 | <br>5-7 | <br>5-7  |
|  | <br>1-5 |                                                                                        | <br>3-5 | <br>M   | <br>5-7 |
|  | <br>1-5 |                                                                                        | <br>7   | <br>M   |                                                                                           |
|                                                                                   | <br>1-3 |                                                                                        | <br>3-5 | <br>3-7 |                                                                                           |

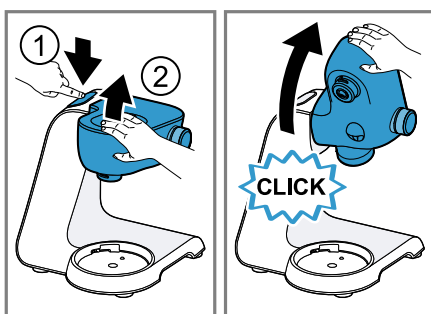
2



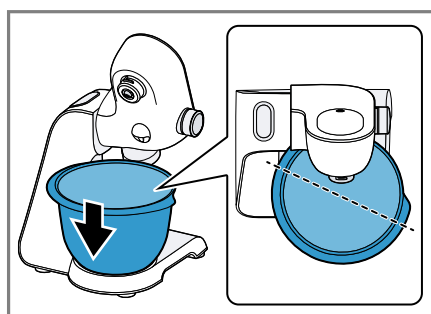
3



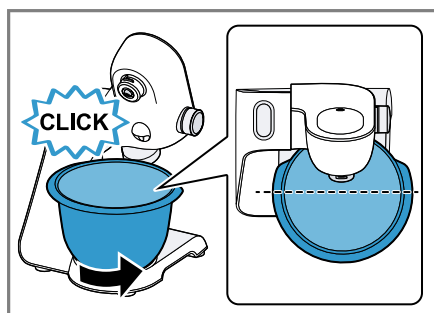
4



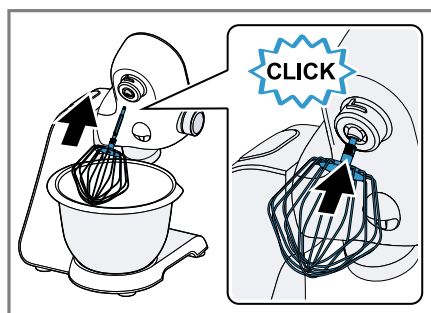
5



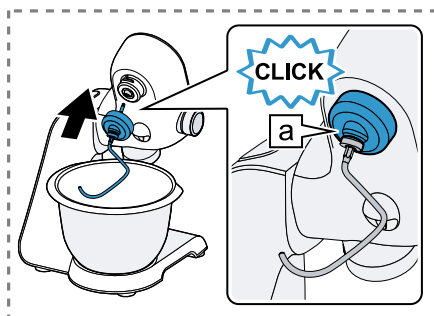
6



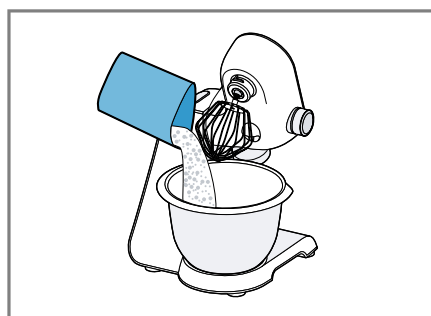
7



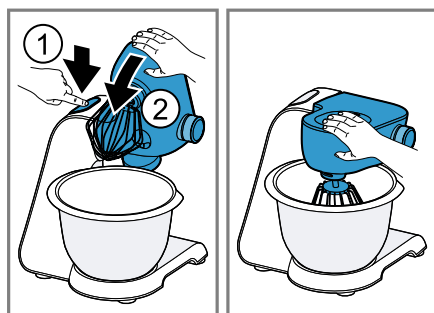
8



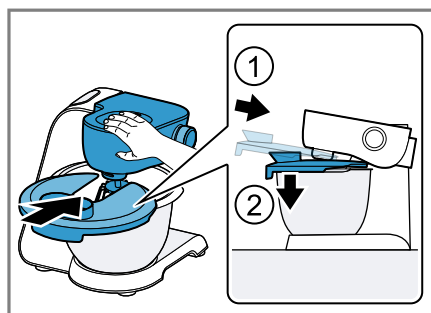
9



10



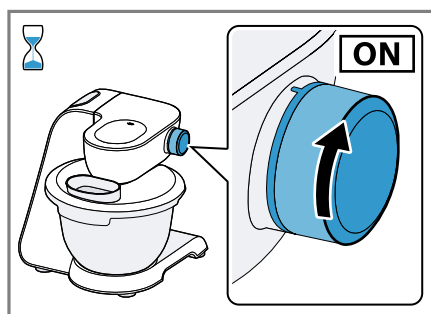
11



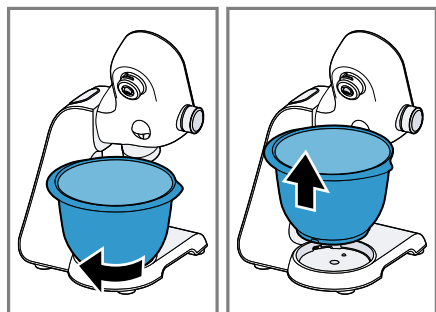
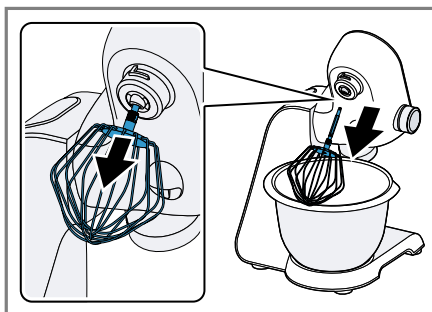
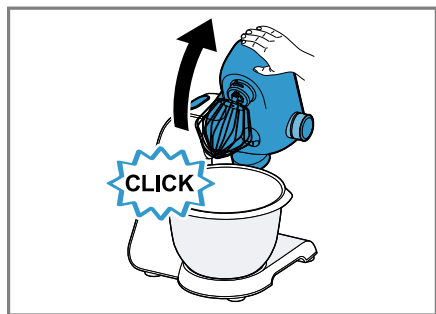
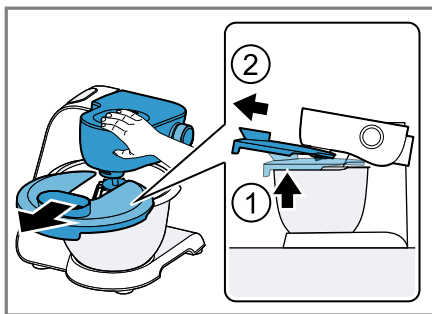
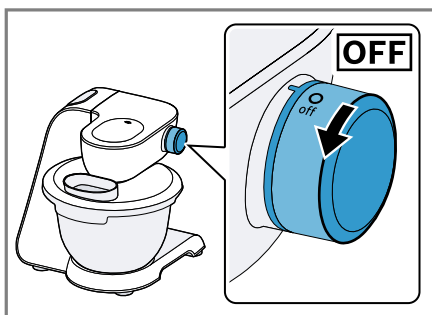
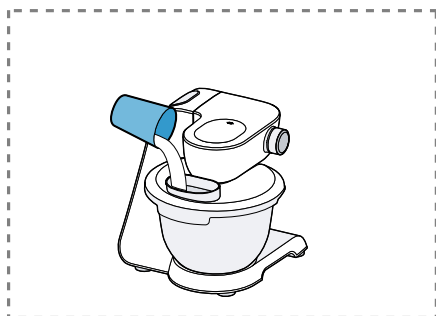
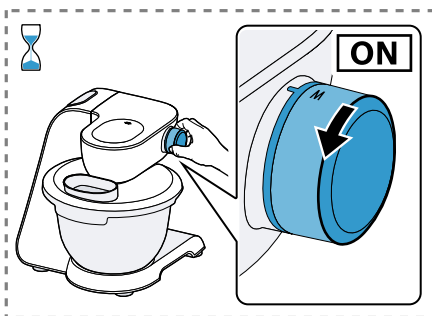
12



13



14

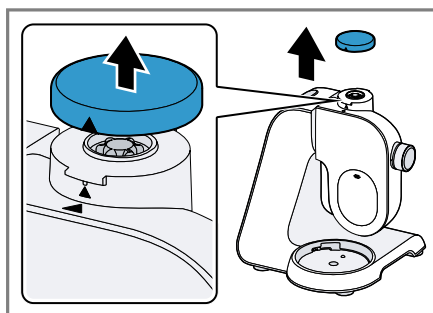
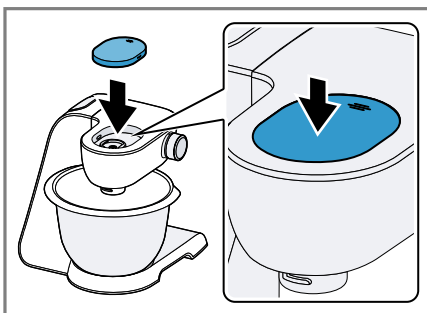




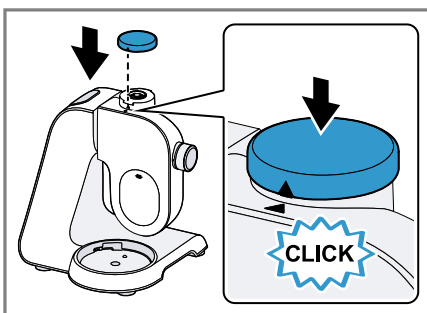
23



24



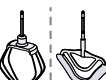
25



26

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

27

|   |               |   | <br>MIN-MAX  | <br>1-7 / M | <br>00:00 |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | <br>4-8 °C   |  | 100-600 ml                                                                                   | 7                                                                                           | 1-6 min                                                                                    |
|                                                                                   | <br>21-25 °C |  | 1-8 x       | 7                                                                                           | 4-6 min                                                                                    |
|  |              |  |  550-2700 g | 1<br>-----<br>5                                                                             | 30 s<br>-----<br>4-6 min                                                                   |
|                                                                                   |              |  |  350-550 g  | 1<br>-----<br>3                                                                             | 30 s<br>-----<br>3-6 min                                                                   |
|  |              |  |  560-1100 g | 1<br>-----<br>3                                                                             | 30 s<br>-----<br>5-6 min                                                                   |
|                                                                                   |              |  |  350-1000 g | 1<br>-----<br>3                                                                             | 30 s<br>-----<br>6-7 min                                                                   |
|                                                                                   |              |  |  350-1000 g | 1<br>-----<br>3                                                                             | 30 s<br>-----<br>4-5 min                                                                   |



## Sicherheit

- 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.

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.
- unter Aufsicht.
- für haushaltsübliche Verarbeitungsmengen und Verarbeitungszeiten.
- 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.

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.

- ▶ 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 17*
- ▶ Das Gerät nur gemäß den Angaben auf dem Typenschild anschließen und betreiben.
- ▶ 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.
- ▶ 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.
- ▶ 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.
- ▶ Nie das Gerät auf oder in die Nähe heißer Oberflächen stellen.
- ▶ 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.
- ▶ Teile, die Risse oder sonstige Beschädigungen aufweisen oder nicht korrekt sitzen, gegen Originalersatzteile austauschen.
- ▶ Beim Absenken des Schwenkarms nicht in die Schüssel fassen.
- ▶ Verpackungsmaterial von Kindern fernhalten.
- ▶ Kinder nicht mit Verpackungsmaterial spielen lassen.
- ▶ Kleinteile von Kindern fernhalten.
- ▶ Kinder nicht mit Kleinteilen spielen lassen.
- ▶ Die Reinigungshinweise beachten.
- ▶ Oberflächen, die mit Nahrungsmitteln in Berührung kommen, vor jedem Gebrauch reinigen.

## Sachschäden vermeiden

- ▶ 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.

## Kennenlernen

### Übersicht

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

→ Abb. **1**

|          |                                        |
|----------|----------------------------------------|
| <b>1</b> | Edelstahl-Rührschüssel                 |
| <b>2</b> | Deckel mit integriertem Einfüllschacht |

<sup>1</sup> Je nach Modell

|           |                                    |
|-----------|------------------------------------|
| <b>3</b>  | Entriegelungstaste für Schwenkarm  |
| <b>4</b>  | Schwenkarm                         |
| <b>5</b>  | Drehschalter                       |
| <b>6</b>  | Leuchtring                         |
| <b>7</b>  | Schutzdeckel für Antrieb 2         |
| <b>8</b>  | Antrieb 2                          |
| <b>9</b>  | Schutzdeckel für Antrieb 3         |
| <b>10</b> | Antrieb 3                          |
| <b>11</b> | Aussparungen für Schüssel          |
| <b>12</b> | Hauptantrieb                       |
| <b>13</b> | Kabelaufbewahrung                  |
| <b>14</b> | Knethaken                          |
| <b>15</b> | Profi Schlagbesen <sup>1</sup>     |
| <b>16</b> | Profi Flexi-Rührbesen <sup>1</sup> |
| <b>17</b> | Schlagbesen <sup>1</sup>           |
| <b>18</b> | Rührbesen <sup>1</sup>             |
| <b>19</b> | Aufbewahrungstasche                |

<sup>1</sup> Je nach Modell

## Symbole

| Symbol                                                                           | Beschreibung                                    |
|----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------|
|  | Markierung am Schutzdeckel für Antrieb 2        |
|  | Aufsetzmarkierung am Schutzdeckel für Antrieb 3 |
|  | Positionsmarkierung am Antrieb 3                |

## Drehschalter

| Symbol | Beschreibung                                                                                        |
|--------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|
| O/off  | Verarbeitung stoppen                                                                                |
| 1      | Niedrige Geschwindigkeit                                                                            |
| 7      | Höchste Geschwindigkeit                                                                             |
| M      | Momentschaltung: höchste Geschwindigkeit, solange der Drehschalter in dieser Position gehalten wird |

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

## Leuchtring

| Status         | Beschreibung                                                                                                                |
|----------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| leuchtet       | Das Gerät funktioniert einwandfrei.                                                                                         |
| blinkt         | <ul style="list-style-type: none"> <li>Ein Sicherheitssystem ist aktiviert.</li> <li>Ein Gerätefehler liegt vor.</li> </ul> |
| leuchtet nicht | <ul style="list-style-type: none"> <li>Das Gerät hat keine Stromversorgung.</li> <li>Ein Gerätefehler liegt vor.</li> </ul> |

**Tipp:** Weitere Informationen finden Sie hier:

→ "Sicherheitssysteme", Seite 13

→ "Störungen beheben", Seite 16

## Schwenkarm, Antriebe und Geschwindigkeitsempfehlungen

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

Der Schwenkarm muss in jeder Arbeitsposition eingerastet sein.

Beachten Sie die Geschwindigkeitsempfehlungen in der Tabelle.

→ Abb. 2

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

## Werkzeuge

Der Knethaken ist mit einer abnehmbaren Schutzkappe ausgestattet, um den Antrieb vor Verschmutzungen zu schützen.

| Werkzeug                                                                            | Verwendung                                                                                                                                                                                                        |
|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|    | Knethaken <ul style="list-style-type: none"> <li>Teig kneten, z. B. Hefeteig, Brotteig, Pizzateig, Nudelteig, Gebäckteig.</li> <li>Unterheben von Zutaten in den Teig, z. B. Saaten.</li> </ul>                   |
|    | Rührbesen <sup>1</sup> <ul style="list-style-type: none"> <li>Teig rühren, z. B. Kuchenteig, Obstkuchen.</li> <li>Unterheben von Zutaten in den Teig, z. B. Rosinen, Schokoladenstückchen.</li> </ul>             |
|   | Schlagbesen <sup>1</sup> <ul style="list-style-type: none"> <li>Eischnee und Sahne (mindestens 30 % Fettgehalt) schlagen.</li> <li>Leichte Teige mischen, z. B. Biskuitteige.</li> </ul>                          |
|  | Profi Flexi-Rührbesen <sup>1</sup> <ul style="list-style-type: none"> <li>Teig rühren, z. B. Kuchenteig, Obstkuchen.</li> <li>Unterheben von Zutaten in den Teig, z. B. Rosinen, Schokoladenstückchen.</li> </ul> |
|  | Profi Schlagbesen <sup>1</sup> <ul style="list-style-type: none"> <li>Eischnee und Sahne (mindestens 30 % Fettgehalt) schlagen.</li> <li>Leichte Teige mischen, z. B. Biskuitteige.</li> </ul>                    |

<sup>1</sup> Je nach Modell

## Feineinstellung des Profi Schlagbesens

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

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

### Werkzeugeinstellung korrigieren

- Nie ein Werkzeug betreiben, das die Schüssel berührt.

### Voraussetzungen

- Der Netzstecker ist nicht eingesteckt.
  - Der Schwenkarm ist geöffnet.
  - Der Profi Schlagbesen ist eingesetzt.
  - Die Schüssel ist eingesetzt.
1. Den Schlagbesen mit einer Hand am unteren Teil festhalten und die Kontermutter mit dem Gabelschlüssel im Uhrzeigersinn lösen.  
→ Abb. **3**
  2. Um die Einstellung zu verändern, das Werkzeug in die gewünschte Richtung drehen.  
→ Abb. **4**

|                                |                                  |
|--------------------------------|----------------------------------|
| Optimale Einstellung           | Abstand zur Schüssel<br>ca. 3 mm |
| 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.

## Parkposition

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

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

**Tipp:** Eine falsche Parkposition können Sie leicht selbst korrigieren.

→ "Störungen beheben", Seite 16

## Sicherheitssysteme

### Einschaltsicherung

Die Einschaltsicherung verhindert, dass Ihr Gerät ungewollt eingeschaltet wird.

Das Gerät lässt sich nur einschalten und bedienen, wenn der Schwenkarm in der Arbeitsposition korrekt eingerastet ist.

Bei einigen Modellen:

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

- Der Schwenkarm ist in waagrechter Position eingerastet und die Schüssel oder Eisbereiter ist eingesetzt.
- Der Schwenkarm ist in senkrechter Position 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/off** gestellt wurde.

### Überlastsicherung

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

## Bedienung

### Gerät aufstellen

1. Das Gerät auf eine stabile, ebene, saubere und glatte Arbeitsfläche stellen.

## de Bedienung

2. Das Netzkabel auf die benötigte Länge einstellen.

Modelle mit Kabelstaufach:

- Um die Kabellänge zu verkürzen, das Kabel in das Kabelstaufach schieben.
- Um die Kabellänge wieder zu verlängern, das Kabel aus dem Kabelstaufach ziehen.

Modelle mit Kabelaufroller:

- Das Netzkabel bis zur benötigten Länge herausziehen und langsam loslassen.
- Um das Kabel wieder aufzurollen, kurz am Kabel ziehen und das Kabel aufrollen lassen.

**Hinweis:** Das Kabel nicht von Hand in den Kabelaufroller schieben. Wenn sich das Kabel verklemmt, das Kabel ganz herausziehen und erneut aufrollen lassen.

3. Nicht den Netzstecker einstecken.

### Gerät vorbereiten

1. Die Entriegelungstaste drücken und den Schwenkarm anheben, bis er einrastet.

→ Abb. **5**

2. Die Schüssel in das Grundgerät setzen.

→ Abb. **6**

Die Aussparungen am Grundgerät beachten.

3. Die Schüssel gegen den Uhrzeigersinn drehen, bis sie einrastet.

→ Abb. **7**

4. Das Werkzeug in den Hauptantrieb drücken, bis es einrastet.

→ Abb. **8**

5. Um den Knethaken einzusetzen:

- Knethaken mit angebrachter Schutzkappe in den Hauptantrieb stecken.
- Schutzkappe drehen, bis sich der Knethaken vollständig einrasten lässt.

→ Abb. **9**

Die Schutzkappe **[a]** muss den Hauptantrieb vollständig abdecken.

6. Die Zutaten in die Schüssel füllen.

→ Abb. **10**

7. Die Entriegelungstaste drücken und den Schwenkarm nicht ganz nach unten drücken.

→ Abb. **11**

Den Schwenkarm in leicht geöffneter Position festhalten.

8. Den Deckel vorne leicht anheben, vollständig auf die Schüssel schieben und absetzen.

→ Abb. **12**

9. Den Schwenkarm nach unten drücken, bis er einrastet.

→ Abb. **13**

### Zutaten mit den Werkzeugen verarbeiten

1. Den Netzstecker einstecken.

2. Den Drehschalter auf die gewünschte Geschwindigkeit stellen.

→ Abb. **14**

3. Um die Zutaten kurzzeitig mit höchster Geschwindigkeit zu verarbeiten, den Drehschalter auf **M** stellen und für die gewünschte Verarbeitungsdauer festhalten.

→ Abb. **15**

4. Wenn gewünscht, weitere Zutaten während der Verarbeitung durch den Einfüllschacht einfüllen.

→ Abb. **16**

5. Um größere Mengen an Zutaten nachzufüllen:

- Den Drehschalter auf **O/off** stellen und den Stillstand des Geräts abwarten.
- Den Schwenkarm leicht anheben und den Deckel herausziehen.
- Die Zutaten in die Schüssel füllen.
- Den Deckel aufsetzen und den Schwenkarm nach unten drücken, bis er einrastet.

6. Die Zutaten verarbeiten, bis das gewünschte Ergebnis erreicht ist.

7. Den Drehschalter auf **O/off** stellen.  
→ Abb. **17**  
Den Stillstand des Geräts abwarten.
- ✓ Die Verarbeitung wird gestoppt und die Antriebe bewegen sich in die Parkposition.

## Verarbeitung abschließen

→ Abb. **18** - **22**

## 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.

→ Abb. **23** - **26**

## Reinigungsübersicht

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

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

## Beispielrezept

| Rezept                | Zutaten                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | Verarbeitung                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|-----------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Schwerer Fruchtkuchen | <ul style="list-style-type: none"> <li>■ 3 Eier</li> <li>■ 135 g Zucker</li> <li>■ 135 g Margarine</li> <li>■ 255 g Mehl</li> <li>■ 10 g Backpulver</li> <li>■ 150 g Korinthen</li> <li>■ 150 g gemischte Trockenfrüchte</li> </ul> <p><b>Hinweis:</b> Maximal 2-fache Menge gleichzeitig verarbeiten.</p> | <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Rührbesen einsetzen.</li> <li>■ Alle Zutaten außer den Trockenfrüchten einfüllen.</li> <li>■ 30 Sekunden auf Stufe 1 verarbeiten.</li> <li>■ Dann 3-5 Minuten auf Stufe 5 verarbeiten.</li> <li>■ Auf Stufe 2 stellen.</li> <li>■ Innerhalb von 30-60 Sekunden die Trockenfrüchte dazugeben.</li> </ul> |

**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.

Die einzelnen Teile reinigen, wie in der Tabelle angegeben.

→ Abb. **27**

## 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.

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

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

## Anwendungsbeispiele

**Hinweis:** Damit sich die Zutaten von Hefeteigen oder Sauerteigen mit hohem Wassergehalt am besten vermischen, die Flüssigkeit zuerst in die Schüssel füllen.

Die Angaben und Werte in der Tabelle beachten.

→ Abb. **28**

## Störungen beheben

| Störung                                                                                      | Ursache und Störungsbehebung                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|----------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Gerät funktioniert nicht.                                                                    | Gerät hat keinen Strom.<br>▶ Prüfen Sie, ob Ihr Gerät mit Strom versorgt ist.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| Gerät startet die Verarbeitung nicht.                                                        | Drehschalter ist falsch eingestellt.<br>▶ Stellen Sie den Drehschalter vor der Verarbeitung auf <b>O/off</b> .                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| Gerät startet die Verarbeitung nicht oder schaltet während der Verarbeitung ab.              | Verarbeitungs menge ist zu hoch oder Verarbeitungsdauer war zu lang.<br>▶ Stellen Sie den Drehschalter auf <b>O/off</b> .<br>▶ Reduzieren Sie die Menge an Zutaten.<br>▶ Lassen Sie das Gerät abkühlen, um die Überlastsicherung zu deaktivieren.                                                                                                                                                                                                                           |
|                                                                                              | Gerät oder Zubehör ist blockiert.<br>▶ Stellen Sie den Drehschalter auf <b>O/off</b> .<br>▶ Entfernen Sie die Blockade.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|                                                                                              | Ein Sicherheitssystem ist aktiviert.<br>▶ Beheben Sie die Ursache, die zum Stoppen des Geräts geführt hat.<br>→ " <i>Sicherheitssysteme</i> ", Seite 13                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| Schwenkarm lässt sich nicht öffnen oder schließen, weil das Werkzeug an der Schüssel klemmt. | Antrieb ist nicht in Parkposition.<br><b>1.</b> Stellen Sie den Drehschalter auf <b>O/off</b> .<br><b>2.</b> Wenn sich der Schwenkarm nicht schließen lässt, entnehmen Sie das Werkzeug.<br><b>3.</b> Schließen Sie den Schwenkarm, bis er korrekt in der Arbeitsposition eingerastet ist.<br><b>4.</b> Stellen Sie den Drehschalter kurz auf <b>1</b> und dann wieder auf <b>O/off</b> .<br>✓ Der Antrieb läuft eine kurze Zeit weiter, bis die Parkposition erreicht ist. |
| Der Profi Schlagbesen berührt die Schüssel oder die Zutaten werden nicht richtig vermischt.  | Der Abstand zur Schüssel ist nicht korrekt eingestellt.<br>▶ Korrigieren Sie die Feineinstellung des Profi Schlagbesens.<br>→ " <i>Feineinstellung des Profi Schlagbesens</i> ", Seite 13                                                                                                                                                                                                                                                                                   |

## Altgerät entsorgen

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.

## Kundendienst

Detaillierte Informationen über die Garantiedauer und die Garantiebedingungen in Ihrem Land erhalten Sie bei unserem Kundendienst, Ihrem Händler oder auf unserer Website.

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



## Sécurité

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

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.
- sous surveillance.
- pour les quantités de préparation et durées de traitement habituelles pour un ménage.
- 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.

Cet appareil peut être utilisé par des personnes aux capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou des personnes inexplémentées, 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.

- ▶ 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 26*
- ▶ Pour le raccordement et l'utilisation de l'appareil, respectez impérativement les indications figurant sur la plaque signalétique.
- ▶ Seul un personnel dûment qualifié peut entreprendre des réparations sur l'appareil.
- ▶ Seules des pièces de rechange d'origine peuvent être utilisées pour réparer l'appareil.
- ▶ Afin d'écartier tout danger quand le cordon d'alimentation secteur de cet appareil est endommagé, seul le fabricant ou son service après-vente ou toute autre personne de qualification équivalente est habilité à le remplacer.
- ▶ 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.
- ▶ 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.

## **fr** Prévenir les dégâts matériels

- ▶ Ne jamais poser l'appareil sur des surfaces chaudes ou à proximité de celles-ci.
- ▶ 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.
- ▶ Les pièces présentant des fissures ou autres défauts évidents ou qui sont mal positionnées doivent être remplacées par des pièces de rechange d'origine.
- ▶ Ne pas mettre les doigts dans le bol lors de l'abaissement du bras pivotant.
- ▶ Conserver les matériaux d'emballage hors de portée des enfants.
- ▶ Ne jamais laisser les enfants jouer avec les emballages.
- ▶ Conserver les petites pièces hors de portée des enfants.
- ▶ Ne pas laisser les enfants jouer avec les petites pièces.
- ▶ Respecter les consignes de nettoyage.
- ▶ Nettoyer les surfaces qui entrent en contact avec les denrées alimentaires avant chaque utilisation.

## **Prévenir les dégâts 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.

## **Élimination de l'emballage**

Les emballages sont écologiques et recyclables.

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



Éliminez l'emballage en respectant l'environnement.

## Description de l'appareil

### Aperçu

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.

→ Fig. **1**

|           |                                             |
|-----------|---------------------------------------------|
| <b>1</b>  | Bol mélangeur en acier inoxydable           |
| <b>2</b>  | Couvercle avec ouverture pour ajout         |
| <b>3</b>  | Touche de déverrouillage du bras pivotant   |
| <b>4</b>  | Bras pivotant                               |
| <b>5</b>  | Interrupteur rotatif                        |
| <b>6</b>  | Anneau lumineux                             |
| <b>7</b>  | Couvercle de protection de l'entraînement 2 |
| <b>8</b>  | Entraînement 2                              |
| <b>9</b>  | Couvercle de protection de l'entraînement 3 |
| <b>10</b> | Entraînement 3                              |
| <b>11</b> | Évidements pour le bol                      |
| <b>12</b> | Entraînement principal                      |
| <b>13</b> | Rangement du cordon                         |
| <b>14</b> | Crochets pétrisseurs                        |
| <b>15</b> | Fouet batteur pro <sup>1</sup>              |
| <b>16</b> | Fouet mixeur « Pro Flexi » <sup>1</sup>     |
| <b>17</b> | Fouet batteur <sup>1</sup>                  |
| <b>18</b> | Fouet mélangeur <sup>1</sup>                |
| <b>19</b> | Housse protectrice                          |

<sup>1</sup> Selon le modèle

### Symboles

| Symbole                                                                            | Description                                                                |
|------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------|
|  | Repère sur le couvercle de protection de l'entraînement 2                  |
|  | Repère de mise en place sur le couvercle de protection de l'entraînement 3 |

| Symbole                                                                           | Description                                   |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------|
|  | Repère de positionnement sur l'entraînement 3 |

### Interrupteur rotatif

| Symbole | Description                                                                                         |
|---------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|
| O/off   | Arrêter le traitement                                                                               |
| 1       | Vitesse réduite                                                                                     |
| 7       | Vitesse la plus haute                                                                               |
| M       | Fonctionnement momentané : vitesse maximale tant que l'interrupteur rotatif est dans cette position |

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

### Anneau lumineux

| État     | Description                                                                                                                             |
|----------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| allumé   | L'appareil fonctionne correctement.                                                                                                     |
| clignote | <ul style="list-style-type: none"> <li>Le système de sécurité s'est déclenché.</li> <li>L'appareil présente un défaut.</li> </ul>       |
| éteint   | <ul style="list-style-type: none"> <li>L'appareil n'est pas alimenté en électricité.</li> <li>L'appareil présente un défaut.</li> </ul> |

**Conseil :** Vous trouverez de plus amples informations à ce sujet ici

→ "Systèmes de sécurité", Page 23

→ "Dépannage", Page 25

### Bras pivotant, entraînement et recommandations concernant la vitesse

Pour déplacer le bras pivotant dans la position souhaitée, enfoncer la touche de déverrouillage.

Le bras pivotant doit enclencher dans chaque position de travail.

Respecter les recommandations concernant la vitesse indiquées dans le tableau.

→ Fig. **2**

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

Outils

Le crochet pétrisseur est équipé d'un capuchon de protection amovible destiné à protéger l'entraînement contre les salissures.

| Outil                                                                              | Utilisation                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|    | <p>Crochet pétrisseur</p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ 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.</li><li>■ Incorporer des ingrédients dans la pâte, par ex. des graines.</li></ul> |
|    | <p>Fouet mélangeur<sup>1</sup></p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Mélanger une pâte, p. ex. à gâteau, gâteau aux fruits.</li><li>■ Incorporer des ingrédients dans la pâte, par exemple des raisins secs, des pépites de chocolat.</li></ul>                         |
|    | <p>Fouet batteur<sup>1</sup></p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Battre les blancs d'œuf en neige et la crème (au moins 30 % de matière grasse).</li><li>■ Mélanger les pâtes légères, p. ex. les pâtes génoises.</li></ul>                                           |
|  | <p>Fouet mixeur « Pro Flexi »<sup>1</sup></p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Mélanger une pâte, p. ex. à gâteau, gâteau aux fruits.</li><li>■ Incorporer des ingrédients dans la pâte, par exemple des raisins secs, des pépites de chocolat.</li></ul>              |
|  | <p>Fouet batteur pro<sup>1</sup></p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Battre les blancs d'œuf en neige et la crème (au moins 30 % de matière grasse).</li><li>■ Mélanger les pâtes légères, p. ex. les pâtes génoises.</li></ul>                                       |

<sup>1</sup> Selon le modèle

Réglage fin du fouet batteur professionnel

Corrigez l'interstice entre le bol mélangeur et le fouet batteur pro.

**Remarque :** D'usine, le fouet batteur pro est réglé de manière à mélanger les ingrédients de manière optimale.

Corriger le réglage des ustensiles

- Ne jamais utiliser un ustensile ayant contact avec le bol.

Conditions

- La fiche secteur n'est pas branchée.
  - Le bras pivotant est ouvert.
  - Le fouet batteur pro est inséré.
  - 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. 3
  2. Pour modifier le réglage, tourner l'outil dans la direction souhaitée.  
→ Fig. 4

| Réglage optimal                                         | Distance du bol env. 3 mm |
|---------------------------------------------------------|---------------------------|
| 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.

## Position de repos

Après l'arrêt, les entraînements continuent de tourner pendant quelques secondes jusqu'à ce que la position de repos correcte soit atteinte.

**Remarque :** Le bras pivotant ne peut être ouvert ou fermé avec l'ustensile inséré que si l'entraînement se trouve dans la position de repos correcte.

**Conseil :** Vous pouvez facilement corriger vous-même une position de repos incorrecte.

→ "Dépannage", Page 25

## Systèmes de sécurité

### 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 fonctionner que si le bras pivotant est correctement enclenché en position de travail.

sur certains modèles:

L'appareil ne peut être allumé et utilisé que si l'une des conditions suivantes est remplie :

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

### Sécurité anti-réenclenchement

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

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

### Sécurité anti-surcharge

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

## Utilisation

### Installer l'appareil

1. Placer l'appareil sur un plan de travail stable, plan, propre et lisse.
2. Dérouler le cordon d'alimentation à la longueur nécessaire.  
Modèles avec compartiment de rangement du cordon :
  - Pour réduire la longueur du cordon, repousser le cordon dans le compartiment range cordon.
  - Pour réduire la longueur du cordon, le repousser dans le compartiment de rangement du cordon.

Modèles avec enrouleur de cordon :

- Sortir la longueur souhaitée du cordon en fonction des besoins, puis relâcher lentement.
- Pour réenrouler le cordon, tirer brièvement sur le cordon, puis le laisser s'enrouler.

**Remarque :** Ne pas pousser le cordon manuellement dans l'enrouleur. Si le cordon se coince, sortir la longueur de câble maximum, puis le laisser à nouveau s'enrouler.

3. Ne pas brancher la fiche dans la prise de courant.

### Préparer l'appareil

1. Appuyer sur la touche de déverrouillage et soulever le bras pivotant jusqu'à ce qu'il s'enclenche.  
→ Fig. 5
2. Placer le bol mélangeur sur l'appareil de base.  
→ Fig. 6  
Respecter ce faisant les évidements de l'appareil de base.
3. Tourner le bol mélangeur dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il s'enclenche.  
→ Fig. 7
4. Insérer l'ustensile dans l'entraînement principal jusqu'à ce qu'il s'enclenche.  
→ Fig. 8

5. Pour insérer le crochet pétrisseur :
  - Insérer le crochet pétrisseur avec capuchon de protection dans l'entraînement principal.
  - Tourner le capuchon de protection jusqu'à ce que le crochet pétrisseur s'enclenche complètement.→ Fig. **9**  
Le capuchon de protection **[a]** doit recouvrir entièrement l'entraînement principal.
6. Verser les ingrédients dans le bol mélangeur.  
→ Fig. **10**
7. Appuyer sur la touche de déverrouillage et abaisser partiellement le bras pivotant.  
→ Fig. **11**  
Maintenir le bras pivotant en position légèrement ouverte.
8. Soulever légèrement le couvercle à l'avant, le pousser entièrement sur le bol mélangeur et le rabaisser.  
→ Fig. **12**
9. Abaisser le bras pivotant jusqu'à ce qu'il s'enclenche.  
→ Fig. **13**

## 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**
3. Pour traiter brièvement les ingrédients à haute vitesse, placer l'interrupteur rotatif sur **M** et le maintenir en position pendant la durée désirée.  
→ Fig. **15**
4. Il est possible d'ajouter des ingrédients supplémentaires par l'orifice d'ajout pendant le traitement.  
→ Fig. **16**
5. Pour verser de grandes quantités d'ingrédients :

- Commuter l'interrupteur rotatif sur **O/off** et attendre l'immobilisation complète de l'appareil.
- Soulever légèrement le bras pivotant vers l'avant et retirer le couvercle.
- Verser les ingrédients dans le bol mélangeur.
- Mettre en place le couvercle et abaisser le bras pivotant jusqu'à ce qu'il s'enclenche.

6. Traiter les ingrédients jusqu'à avoir atteint le résultat souhaité.

7. Amener l'interrupteur rotatif sur **O/off**.  
→ Fig. **17**

Attendre que l'appareil se soit immobilisé.

- ✓ Le traitement s'arrête et les entraînements se déplacent dans la position de repos.

## Terminer le traitement

→ Fig. **18** - **22**

## Utiliser les entraînements pour accessoires

### Remarques

- Retirez le couvercle de protection pour utiliser l'accessoire sur l'entraînement 2 ou 3.
- Fermer toujours les entraînements inutilisés avec des couvercles de protection.
- Respectez la notice d'utilisation de l'accessoire.

→ Fig. **23** - **26**

## Guide de nettoyage

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

- ▶ 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.

**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.

Nettoyer les différents composants comme indiqué dans le tableau.

→ Fig. **27**

## 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.). Pour connaître les accessoires disponibles pour votre appareil, consultez notre catalogue, notre boutique en ligne ou le service après-vente.

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

## Exemples d'utilisations

**Remarque :** 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.

Respecter les indications et valeurs figurant dans le tableau.

→ Fig. **28**

## Exemple de recette

| Recette                | Ingrédients                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | Préparation                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Gâteau aux fruits secs | <ul style="list-style-type: none"> <li>■ 3 œufs</li> <li>■ 135 g de sucre</li> <li>■ 135 g de margarine</li> <li>■ 255 g de farine</li> <li>■ 10 g de levure chimique</li> <li>■ 150 g de raisins secs</li> <li>■ 150 g de mélange de fruits secs</li> </ul> <p><b>Remarque :</b> Travailler simultanément au maximum 2 fois le volume.</p> | <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Mettre en place le fouet mélangeur.</li> <li>■ Verser tous les ingrédients à l'exception des fruits secs.</li> <li>■ Travailler pendant 30 secondes au niveau 1.</li> <li>■ Travailler ensuite pendant 3-5 minutes au niveau 5.</li> <li>■ Régler sur niveau 2.</li> <li>■ En l'espace de 30-60 secondes, ajouter les fruits secs.</li> </ul> |

## Dépannage

| Défaut                                   | Cause et dépannage                                                                                                                                                               |
|------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| L'appareil ne fonctionne pas.            | <p>L'appareil n'est pas sous tension.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>► Vérifiez si l'appareil est bel et bien branché.</li> </ul>                                    |
| L'appareil ne démarre pas le traitement. | <p>Interrupteur rotatif est mal réglé.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>► Avant le traitement, positionner l'interrupteur rotatif en position <b>O/off</b>.</li> </ul> |

| Défaut                                                                                        | Cause et dépannage                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| L'appareil ne démarre pas ou s'arrête pendant le traitement des aliments.                     | <p>La quantité à traiter est trop importante ou la durée de traitement est trop longue.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Amenez l'interrupteur sur <b>O/off</b>.</li> <li>▶ Réduisez la quantité d'ingrédients.</li> <li>▶ Laissez l'appareil refroidir pour désactiver la protection anti-surcharge.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                         |
|                                                                                               | <p>L'appareil ou l'accessoire est bloqué.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Amenez l'interrupteur sur <b>O/off</b>.</li> <li>▶ Supprimez le blocage.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|                                                                                               | <p>Le système de sécurité s'est déclenché.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Supprimez la cause qui a entraîné l'arrêt de l'appareil.<br/>→ <i>"Systèmes de sécurité", Page 23</i></li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| Bras pivotant ne se laisse pas ouvrir ou fermer, parce que l'ustensile est coincé sur le bol. | <p>L'entraînement n'est pas en position de repos.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Amenez l'interrupteur sur <b>O/off</b>.</li> <li>2. Si le bras pivotant ne se ferme pas, retirez l'ustensile.</li> <li>3. Fermez le bras pivotant jusqu'à ce qu'il soit correctement enclenché en position de travail.</li> <li>4. Placez l'interrupteur rotatif brièvement sur <b>1</b>, puis de nouveau sur <b>O/off</b>.</li> </ol> <p>✓ L'entraînement continue de fonctionner brièvement jusqu'à ce que la position de repos soit atteinte.</p> |
| Le fouet batteur professionnel touche le bol ou les ingrédients ne sont pas bien mélangés.    | <p>La distance avec le bol n'est pas réglée correctement.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Rectifiez le réglage fin du fouet batteur professionnel.<br/>→ <i>"Réglage fin du fouet batteur professionnel", Page 22</i></li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |

## Mettre au rebut un appareil usagé

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 électro-

niques 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.

## Service après-vente

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.

Vous trouverez les données de contact du service après-vente dans la liste ci-jointe ou sur notre site Web.



## Sicurezza

- 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.

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.
- sotto sorveglianza;
- per quantità e tempi di lavoro usuali nell'attività domestica.
- 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.

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.

- ▶ 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 36*
- ▶ Collegare e utilizzare l'apparecchio solo in conformità con i dati indicati sulla targhetta identificativa.
- ▶ 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.
- ▶ 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.
- ▶ 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.
- ▶ Non disporre mai l'apparecchio sopra oppure in prossimità di superfici calde.
- ▶ 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.

**it** Prevenzione di danni materiali

- ▶ 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.
- ▶ Sostituire i componenti che presentano incrinature o altri danni o che non possono essere alloggiati correttamente nella propria sede con ricambi originali.
- ▶ Durante l'abbassamento del braccio oscillante, non afferrare la ciotola.
- ▶ Tenere lontano il materiale di imballaggio dai bambini.
- ▶ Vietare ai bambini di giocare con materiali d'imballaggio.
- ▶ Tenere i bambini lontano dalle parti piccole.
- ▶ Non lasciare che i bambini giochino con le parti piccole.
- ▶ Attenersi alle istruzioni per la pulizia.
- ▶ Pulire le superfici che vengono a contatto con gli alimenti prima di ogni utilizzo.

**Prevenzione di 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.

**Conoscere l'apparecchio**

**Panoramica**

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

→ Fig. **1**

|          |                         |
|----------|-------------------------|
| <b>1</b> | Ciotola in acciaio inox |
|----------|-------------------------|

<sup>1</sup> A seconda del modello

|           |                                               |
|-----------|-----------------------------------------------|
| <b>2</b>  | Coperchio con bocca di carico integrata       |
| <b>3</b>  | Pulsante di sblocco per braccio oscillante    |
| <b>4</b>  | Braccio oscillante                            |
| <b>5</b>  | Manopola                                      |
| <b>6</b>  | Anello luminoso                               |
| <b>7</b>  | Coperchio per ingranaggio 2                   |
| <b>8</b>  | Ingranaggio 2                                 |
| <b>9</b>  | Coperchio per ingranaggio 3                   |
| <b>10</b> | Ingranaggio 3                                 |
| <b>11</b> | Incavi per la ciotola                         |
| <b>12</b> | Ingranaggio principale                        |
| <b>13</b> | Portacavo                                     |
| <b>14</b> | Gancio impastatore                            |
| <b>15</b> | Frusta per montare professionale <sup>1</sup> |
| <b>16</b> | Frusta «Profi Flexi» <sup>1</sup>             |
| <b>17</b> | Sbattitore <sup>1</sup>                       |

<sup>1</sup> A seconda del modello

**18** Frusta<sup>1</sup>

**19** Custodia

<sup>1</sup> A seconda del modello

## Simboli

| Simbolo                                                                          | Descrizione                                                            |
|----------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------|
|  | Tacca sul coperchio di sicurezza dell'ingranaggio 2                    |
|  | Marcatura di inserimento sul coperchio di sicurezza dell'ingranaggio 3 |
|  | Tacca di posizionamento sull'ingranaggio 3                             |

## Manopola

| Simbolo | Descrizione                                                                             |
|---------|-----------------------------------------------------------------------------------------|
| O/off   | Arresto della lavorazione                                                               |
| 1       | Bassa velocità                                                                          |
| 7       | Velocità massima                                                                        |
| M       | Funzionamento «pulse»: massima velocità finché la manopola è tenuta in questa posizione |

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

## Anello luminoso

| Stato          | Descrizione                                                                                                                                    |
|----------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| è visualizzato | L'apparecchio funziona senza anomalie.                                                                                                         |
| intermittente  | <ul style="list-style-type: none"> <li>Un sistema di sicurezza è attivato.</li> <li>L'apparecchio presenta un guasto.</li> </ul>               |
| spento         | <ul style="list-style-type: none"> <li>L'apparecchio non riceve alimentazione elettrica.</li> <li>L'apparecchio presenta un guasto.</li> </ul> |

**Consiglio:** Ulteriori informazioni sono disponibili su:

→ "Sistemi di sicurezza", Pagina 32

→ "Sistemazione guasti", Pagina 35

## Braccio oscillante, ingranaggi und consigli relativi alla velocità

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

Il gancio oscillante deve essere arrestato in ogni posizione.

Rispettare le velocità raccomandate nella tabella.

→ Fig. 2

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

## Utensili

Il gancio impastatore è dotato di un cappuccio rimovibile per proteggere l'ingranaggio da imbrattamenti.

| Utensile                                                                            | Utilizzo                                                                                                                                                                                                                                      |
|-------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|    | <p>Gancio impastatore</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Impastare, ad es. pasta lievitata, pasta per il pane, impasto per la pizza, pasta, impasti per dolci.</li> <li>Incorporare ingredienti nell'impasto, ad es. semi.</li> </ul> |
|   | <p>Frusta<sup>1</sup></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Miscelare impasti, ad es. impasto per torte, torta alla frutta.</li> <li>Incorporare ingredienti nell'impasto, ad es. uvetta, cioccolato in pezzi.</li> </ul>                |
|  | <p>Sbattitore<sup>1</sup></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Montare gli albumi e la panna (almeno il 30% di grassi).</li> <li>Miscelare impasti molli, ad es. paste biscotto.</li> </ul>                                             |

<sup>1</sup> A seconda del modello

| Utensile                                                                         | Utilizzo                                                                                                                                                                                                                                         |
|----------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | <p>Frusta «Profi Flexi»<sup>1</sup></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Miscelare impasti, ad es. impasto per torte, torta alla frutta.</li> <li>■ Incorporare ingredienti nell'impasto, ad es. uvetta, cioccolato in pezzi.</li> </ul> |
|  | <p>Frusta per montare professionale<sup>1</sup></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Montare gli albumi e la panna (almeno il 30% di grassi).</li> <li>■ Miscelare impasti molli, ad es. paste biscotto.</li> </ul>                      |

<sup>1</sup> A seconda del modello

## Regolazione fine della frusta per montare professionale

Correggere la distanza tra la ciotola e la frusta per montare professionale con la regolazione di precisione.

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

## Correzione della regolazione degli utensili

- Non azionare mai un utensile che tocca la ciotola.

### Requisiti

- La spina di alimentazione non è inserita.
- Il braccio oscillante è aperto.
- La frusta per montare professionale 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. **3**

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

→ Fig. **4**

|                             |                                   |
|-----------------------------|-----------------------------------|
| Regolazione ottimale        | Distanza dalla ciotola circa 3 mm |
| 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.

## Posizione di riposo

Dopo lo spegnimento, gli ingranaggi continuano a muoversi per alcuni secondi fino al raggiungimento della corretta posizione di riposo.

**Nota:** Il braccio oscillante può essere aperto o chiuso solamente con l'utensile inserito, se l'ingranaggio si trova nella corretta posizione di riposo.

**Consiglio:** Una posizione di riposo errata può essere facilmente corretta in tutta autonomia.

→ "Sistemazione guasti", Pagina 35

## Sistemi di sicurezza

### Sicurezza d'accensione

Il blocco di accensione previene che l'apparecchio venga acceso inavvertitamente. L'apparecchio può essere acceso ed azionato solo se il braccio oscillante è inserito correttamente nella posizione di lavoro. In alcuni modelli:

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

- Il braccio oscillante è fissato in posizione orizzontale e viene utilizzata la ciotola o la gelatiera.
- Il braccio oscillante è inserito 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/off**.

### Sicurezza di sovraccarico

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

## Funzionamento

### Installazione dell'apparecchio

1. Collocare l'apparecchio su un piano di lavoro stabile, piano, pulito e liscio.
2. Regolare il cavo di alimentazione alla lunghezza necessaria.
 

Modelli con vano portacavo:

  - Per accorciare la lunghezza del cavo, inserirlo nell'apposito vano.
  - Per aumentare nuovamente la lunghezza del cavo, estrarre il cavo dal vano portacavo.

Modelli con avvolgicavo:

  - Estrarre il cavo fino alla lunghezza necessaria e rilasciarlo lentamente.
  - Per avvolgere di nuovo il cavo, tirare brevemente il cavo e lasciarlo avvolgere.

**Nota:** Non spingere il cavo a mano nell'avvolgicavo. Se il cavo si blocca, estrarlo completamente e poi lasciarlo riavvolgere di nuovo.
3. Non inserire la spina di alimentazione.

### Preparazione dell'apparecchio

1. Premere il pulsante di sblocco e sollevare il braccio oscillante fino all'arresto.  
→ Fig. **5**
2. Inserire la ciotola nell'apparecchio base.  
→ Fig. **6**  
Prestare attenzione agli incavi sull'apparecchio base.
3. Ruotare la ciotola in senso antiorario fino allo scatto.  
→ Fig. **7**
4. Premere l'utensile sull'ingranaggio principale finché non si innesta in posizione.  
→ Fig. **8**
5. Per utilizzare il gancio impastatore:
  - Inserire il gancio impastatore con il cappuccio di protezione applicato nell'ingranaggio principale.
  - Ruotare il cappuccio di protezione finché non è possibile innestare completamente il gancio impastatore.
 → Fig. **9**  
Il cappuccio di protezione **a** deve coprire completamente l'ingranaggio principale.
6. Versare gli ingredienti nella ciotola.  
→ Fig. **10**
7. Premere il pulsante di sblocco e spingere il braccio oscillante non fino in basso.  
→ Fig. **11**  
Tener fermo il braccio oscillante in posizione leggermente aperta.
8. Sollevare leggermente il coperchio anteriore, farlo scorrere completamente sulla ciotola ed appoggiarlo.  
→ Fig. **12**
9. Premere il braccio oscillante verso il basso fino all'arresto.  
→ Fig. **13**

### Lavorazione degli ingredienti con gli utensili

1. Inserire la spina di alimentazione.

## it Panoramica per la pulizia

2. Riportare la manopola alla velocità desiderata.

→ Fig. 14

3. Per lavorare brevemente gli ingredienti alla massima velocità, ruotare la manopola su **M** e tenerla ferma per la durata della lavorazione desiderata.

→ Fig. 15

4. Se si desidera, durante la lavorazione aggiungere altri ingredienti attraverso il pozzetto di riempimento.

→ Fig. 16

5. Per versare quantità maggiori di ingredienti nella ciotola:

- Ruotare la manopola su **O/off** e attendere l'arresto dell'apparecchio.
- Sollevare leggermente il braccio oscillante ed estrarre il coperchio.
- Versare gli ingredienti nella ciotola.
- Applicare il coperchio e spingere il braccio oscillante verso il basso finché si innesta in posizione.

6. Lavorare gli ingredienti fino a ottenere il risultato desiderato.

7. Portare la manopola su **O/off**.

→ Fig. 17

Attendere che l'apparecchio sia fermo.

- ✓ La lavorazione viene arrestata e gli ingranaggi si spostano in posizione di riposo.

## Fine della lavorazione

→ Fig. 18 - 22

## Utilizzo degli ingranaggi accessori

### Nota

- Rimuovere il coperchio di sicurezza per utilizzare l'accessorio sull'ingranaggio 2 o 3.
- Chiudere sempre gli ingranaggi non utilizzati con i coperchi di protezione.
- Osservare le istruzioni per l'uso dell'accessorio.

→ Fig. 23 - 26

## Esempio di ricetta

| Ricetta           | Ingredienti | Lavorazione           |
|-------------------|-------------|-----------------------|
| Torta alla frutta | ■ 3 uova    | ■ Inserire la frusta. |

## Panoramica per la pulizia

Pulire tutti i componenti subito dopo l'uso per prevenire l'essiccamento dei residui.

- Non impiegare detergenti a base di alcool.
- Non utilizzare oggetti taglienti, appuntiti o metallici.
- Non usare panni o detergenti abrasivi.

**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.

Pulire i singoli componenti come indicato nella tabella.

→ Fig. 27

## 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.

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

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

## Esempi d'impiego

**Nota:** 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.

Rispettare le indicazioni e i dati nella tabella.

→ Fig. 28

| Ricetta | Ingredienti                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | Lavorazione                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|---------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|         | <ul style="list-style-type: none"> <li>■ 135 g di zucchero</li> <li>■ 135 g di margarina</li> <li>■ 255 g di farina</li> <li>■ 10 g di lievito in polvere</li> <li>■ 150 g di uva passa</li> <li>■ 150 g di frutta secca mista</li> </ul> <p><b>Nota:</b> Lavorare contemporaneamente al massimo la quantità per 2.</p> | <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Versare tutti gli ingredienti tranne la frutta secca.</li> <li>■ Lavorare 30 secondi alla velocità 1.</li> <li>■ Quindi lavorare 3-5 minuti alla velocità 5.</li> <li>■ Portare alla velocità 2.</li> <li>■ Entro 30-60 secondi aggiungere la frutta secca.</li> </ul> |

## Sistemazione guasti

| Anomalia                                                                                  | Causa e ricerca guasti                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|-------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| L'apparecchio non funziona.                                                               | <p>All'apparecchio non arriva elettricità.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>► Controllare che l'apparecchio riceva corrente elettrica.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| L'apparecchio non avvia la lavorazione.                                                   | <p>Manopola non impostata correttamente.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>► Prima della lavorazione portare la manopola su <b>O/off</b>.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| L'apparecchio non avvia la lavorazione o si spegne durante la lavorazione.                | <p>Quantità di lavorazione eccessiva o durata di lavorazione eccessiva.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>► Portare la manopola su <b>O/off</b>.</li> <li>► Ridurre la quantità di ingredienti.</li> <li>► Lasciare raffreddare l'apparecchio per disattivare la sicurezza di sovraccarico.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                 |
|                                                                                           | <p>L'apparecchio o l'accessorio è bloccato.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>► Portare la manopola su <b>O/off</b>.</li> <li>► Rimuovere il blocco.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|                                                                                           | <p>Un sistema di sicurezza è attivato.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>► Correggere la causa che ha comportato l'arresto dell'apparecchio.</li> </ul> <p>→ "Sistemi di sicurezza", Pagina 32</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| Il braccio oscillante non si apre o si chiude perché l'utensile è bloccato nella ciotola. | <p>L'ingranaggio non si trova in posizione di parcheggio.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Portare la manopola su <b>O/off</b>.</li> <li>2. Se non è possibile chiudere il braccio oscillante, rimuovere l'utensile.</li> <li>3. Chiudere il braccio oscillante fino al corretto innesto nella posizione di lavoro.</li> <li>4. Portare la manopola brevemente su <b>1</b> e poi di nuovo su <b>O/off</b>.</li> </ol> <p>✓ L'ingranaggio continua a girare per un breve periodo fino a raggiungere la posizione di parcheggio.</p> |

| Anomalia                                                                                            | Causa e ricerca guasti                                                                                                                                                                                         |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| La frusta per montare Profi 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 professionale.<br>→ "Regolazione fine della frusta per montare professionale", Pagina 32 |

## Rottamazione di un apparecchio dismesso

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.

## Servizio di assistenza clienti

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

This image shows a full page of blank, lined paper. It features approximately 20 evenly spaced horizontal blue or grey lines across the entire width of the page, typical of notebook paper. There are no margins, text, or other markings present.



A series of horizontal lines for writing, consisting of 20 lines in total. The lines are evenly spaced and extend across the width of the page.



A series of horizontal lines for writing, consisting of 20 lines in total. The lines are evenly spaced and extend across the width of the page.



## Thank you for buying a Bosch Home Appliance!

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

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

Free and easy registration – also on mobile phones:

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



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

A Bosch Company



**8001318333** (040603)

de, fr, it