



BOSCH

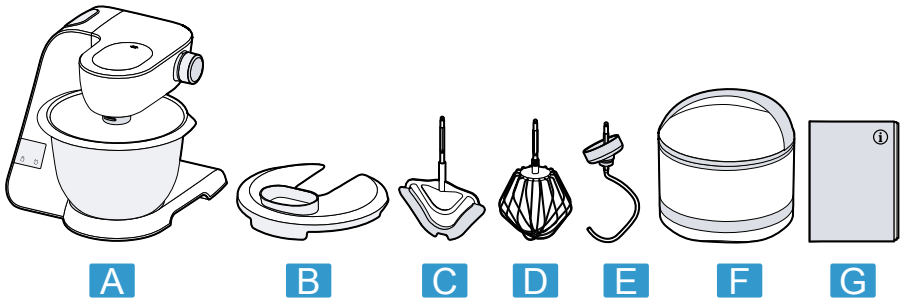


Register your
new device on
MyBosch now and
get free benefits:
[bosch-home.com/
welcome](https://bosch-home.com/welcome)

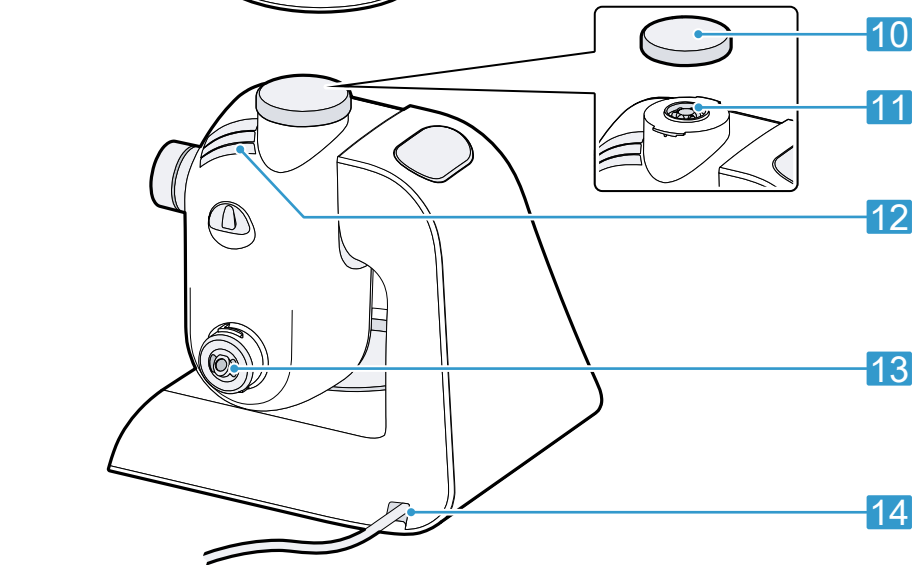
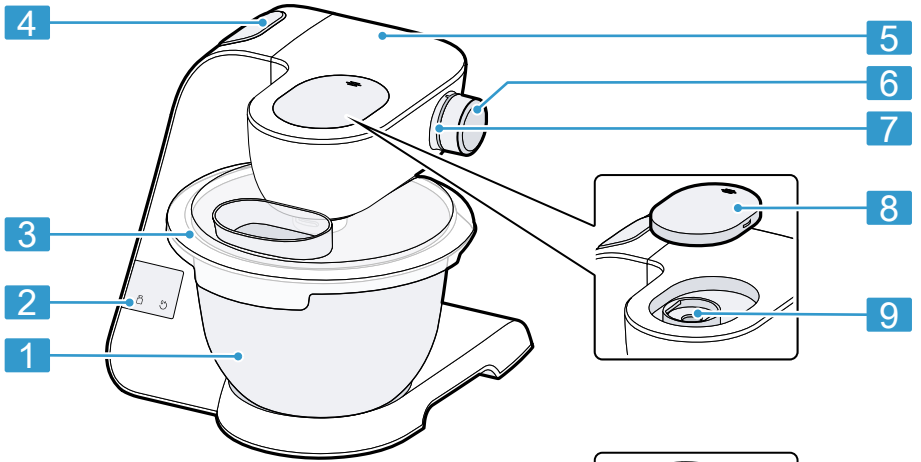
Universal kitchen machine

MUM5X....

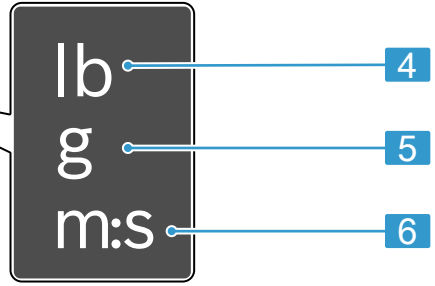
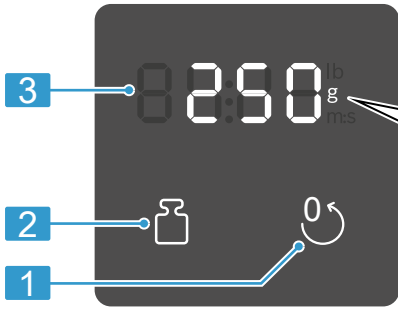
[de]	Gebrauchsanleitung	Universal-Küchenmaschine	7
[en]	User manual	Universal kitchen machine	32
[fr]	Notice d'utilisation	Robots pâtisseries	55
[it]	Istruzioni per l'uso	Macchina da cucina universale	80
[nl]	Gebruiksaanwijzing	Keukenmachine	105
[da]	Brugsanvisning	Køkkenmaskine	130
[no]	Bruksanvisning	Kjøkkenmaskin	153
[sv]	Bruksanvisning	Köksmaskin	174
[fi]	Käyttöohje	Yleiskone	195



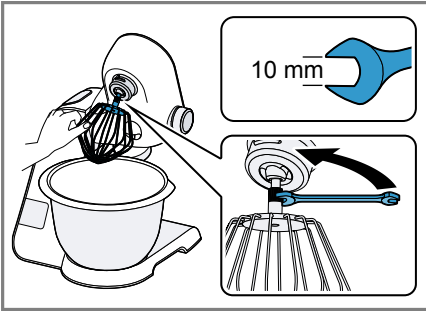
1



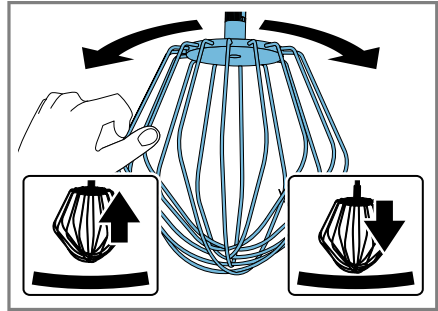
2



3



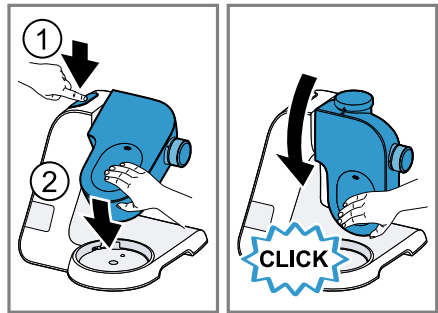
4



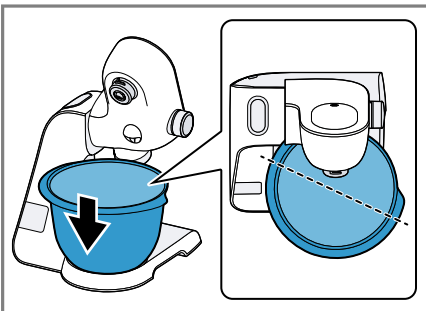
5



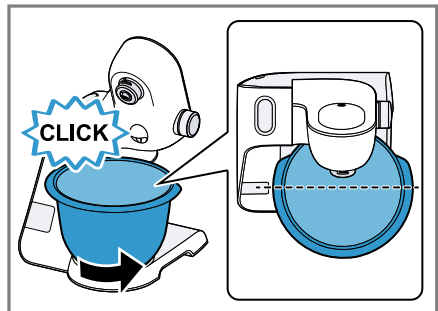
6



7



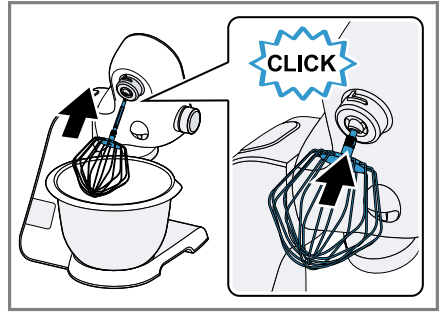
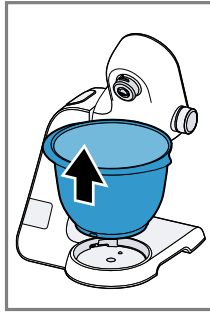
8



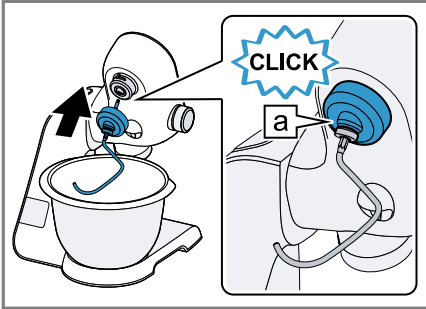
9



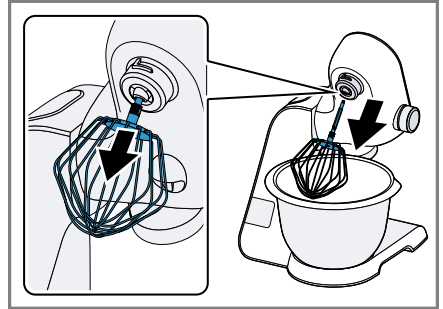
10



11



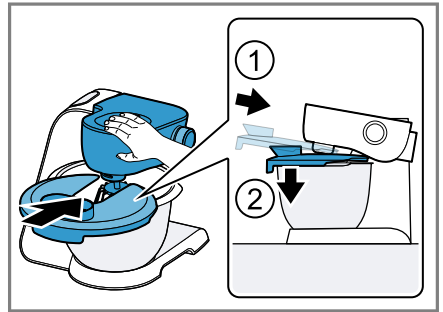
12



13



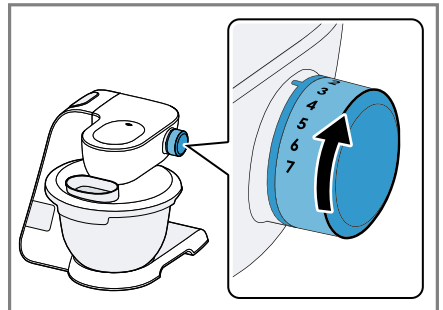
14



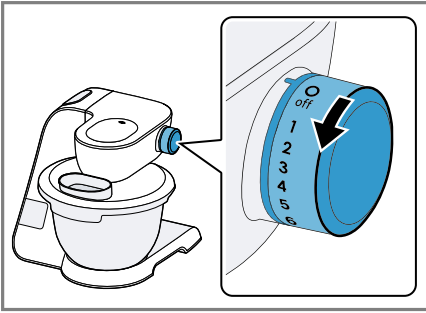
15



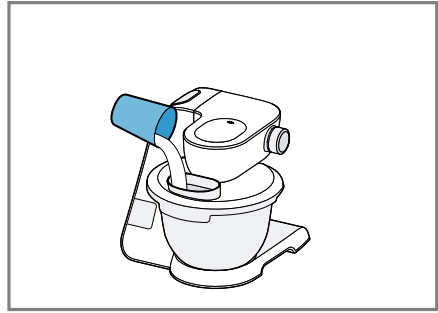
16



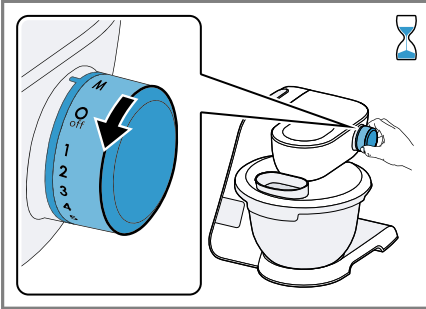
17



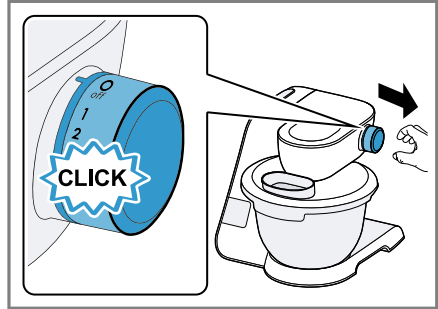
18



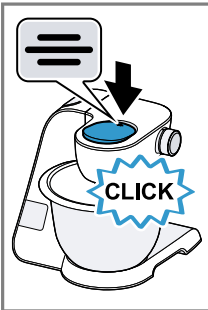
19



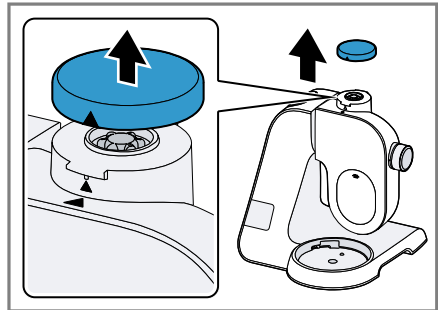
20



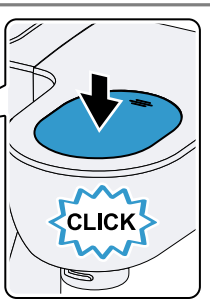
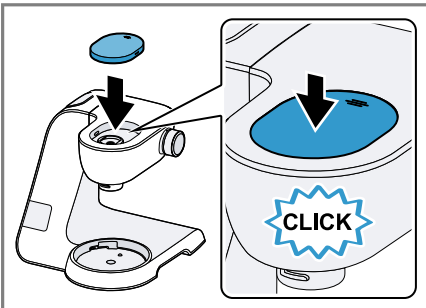
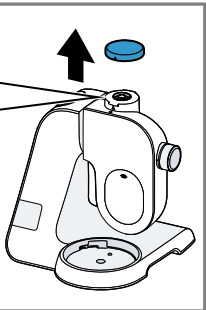
21



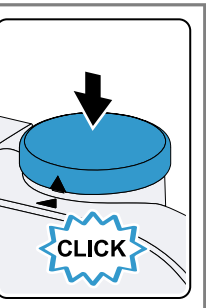
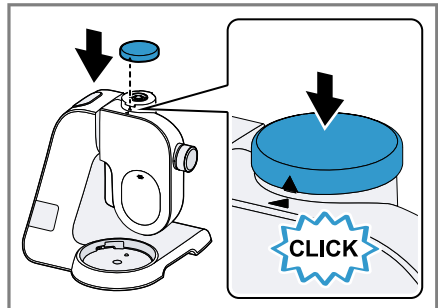
22











23



24



25

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

Inhaltsverzeichnis

Sicherheit	8	Verarbeitung	20
Allgemeine Hinweise	8	Antriebsschutzdeckel	21
Bestimmungsgemäßer Gebrauch	8	Waage	21
Einschränkung des Nutzerkreises	9	Anzeigewerte der Waage	22
Sicherheitshinweise	9	Zutaten wiegen	22
Sachschäden vermeiden	13	Anzeigeeinheiten der Waage ändern	22
Umweltschutz und Sparen	13	Timer	22
Verpackung entsorgen	13	Anzeigewerte des Timers	22
Auspacken und Prüfen	13	Verarbeitungsdauer ablesen und zurücksetzen	23
Gerät und Teile auspacken	13	Reinigen und Pflegen	23
Lieferumfang	13	Reinigungsmittel	23
Gerät aufstellen	14	Reinigungsübersicht	23
Kennenlernen	14	Sonderzubehör	23
Gerät	14	Rezepte	23
Drehschalter	14	Rezeptübersicht	24
Leuchtring	15	Störungen beheben	26
Bedienfeld	15	Funktionsstörungen	26
Funktionstasten	15	Hinweise im Anzeigefeld	27
Display	15	Entsorgen	29
Schwenkarm	15	Altgerät entsorgen	29
Antriebe	16	Kundendienst	29
Werkzeuge	16	Erzeugnisnummer (E-Nr.) und Fertigungsnummer (FD)	29
Symbole	17	Garantiebedingungen	29
Parkposition	17		
Sicherheitssysteme	18		
Vor dem ersten Gebrauch	18		
Gerät vorbereiten	18		
Grundlegende Bedienung	18		
Kabellänge	18		
Schwenkarm bewegen	19		
Schüssel einsetzen	19		
Schüssel entnehmen	19		
Werkzeug einsetzen	19		
Werkzeug entnehmen	19		
Schüsseldeckel aufsetzen	19		
Schüsseldeckel entfernen	19		



Sicherheit

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

Allgemeine Hinweise

Hier finden Sie allgemeine Informationen zu dieser Anleitung.

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

Bestimmungsgemäßer Gebrauch

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

Verwenden Sie das Gerät nur:

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

Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung, wenn Sie:

- das Gerät nicht verwenden.

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

Einschränkung des Nutzerkreises

Vermeiden Sie Risiken für Kinder und gefährdete Personen.

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

Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.

Reinigung und Benutzerwartung dürfen nicht durch Kinder durchgeführt werden.

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

Sicherheitshinweise

Beachten Sie die Sicherheitshinweise.

WARNUNG – Stromschlaggefahr!

- Ein beschädigtes Gerät oder eine beschädigte Netzanschlussleitung ist gefährlich.
 - ▶ Nie ein beschädigtes Gerät betreiben.
 - ▶ Nie ein Gerät mit gerissener oder gebrochener Oberfläche betreiben.
 - ▶ Nie an der Netzanschlussleitung ziehen, um das Gerät vom Stromnetz zu trennen. Immer am Netzstecker der Netzanschlussleitung ziehen.
 - ▶ Wenn das Gerät oder die Netzanschlussleitung beschädigt ist, sofort den Netzstecker der Netzanschlussleitung ziehen oder die Sicherung im Sicherungskasten ausschalten.
 - ▶ "Den Kundendienst rufen." → Seite 29

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



WARNUNG – Brandgefahr!

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

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

 WARNUNG – Verletzungsgefahr!

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

 WARNUNG – Quetschgefahr!

Hände und Finger können eingeklemmt werden.

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

 WARNUNG – Erstickungsgefahr!

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



WARNUNG – Gefahr von Gesundheitsschäden!

Verschmutzungen auf Oberflächen können die Gesundheit gefährden.

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

Sachschäden vermeiden

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

ACHTUNG!

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

Umweltschutz und Sparen

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

Verpackung entsorgen

Die Verpackungsmaterialien sind umweltverträglich und wiederverwertbar.

- ▶ Die einzelnen Bestandteile getrennt nach Sorten entsorgen.

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

Auspacken und Prüfen

Was Sie beim Auspacken beachten müssen, erfahren Sie hier.

Gerät und Teile auspacken

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

Lieferumfang

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

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

→ Abb. **1**

- | | |
|----------|--|
| A | Grundgerät mit Rührschüssel |
| B | Deckel mit integriertem Einfüllschacht |
| C | Profi Flexi-Rührbesen |
| D | Profi Schlagbesen |

E	Knethaken
F	Aufbewahrungstasche
G	Begleitunterlagen

Gerät aufstellen

WARNUNG **Brandgefahr!**

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

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

ACHTUNG!

- Während des Betriebs tritt warme Abluft hinten aus dem Abluftgitter aus. Blockierte Abluft kann zur Überhitzung des Geräts führen.
 - ▶ Das Gerät mit ausreichend Abstand zur Wand, zu empfindlichen Flächen und Geräten aufstellen.
 - Erschütterungen können die Funktionsweise des Geräts beeinträchtigen.
 - ▶ Das Gerät nicht auf bewegliche oder vibrierende Oberflächen stellen.
1. Das Gerät auf eine stabile, ebene, saubere und glatte Arbeitsfläche stellen.
 2. Das Netzkabel auf die benötigte Länge herausziehen.
→ *"Kabellänge", Seite 18*
Nicht den Netzstecker einstecken.

Kennenlernen

Lernen Sie die Bestandteile Ihres Geräts kennen.

Gerät

Hier finden Sie eine Übersicht über die Bestandteile Ihres Geräts.

→ Abb. **2**

1	Edelstahl-Rührschüssel
2	Bedienfeld
3	Deckel mit integriertem Einfüllschacht
4	Entriegelungstaste für Schwenkarm
5	Schwenkarm
6	Drehschalter
8	Schutzdeckel für Antrieb 2
9	Antrieb 2
10	Schutzdeckel für Antrieb 3
11	Antrieb 3
12	Abluftgitter
13	Hauptantrieb
14	Kabelaufbewahrung

Drehschalter

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

Symbol	Funktion
O/off	Verarbeitung stoppen.
1	Zutaten mit niedriger Geschwindigkeit verarbeiten.
7	Zutaten mit höchster Geschwindigkeit verarbeiten.
M	Zutaten kurz mit höchster Geschwindigkeit verarbeiten. → <i>"Momentschaltung verwenden", Seite 21</i>

Leuchtring

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

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

Tipp: Weitere Informationen finden Sie hier:

- "Sicherheitssysteme", Seite 18
- "Störungen beheben", Seite 26

Bedienfeld



Hier finden Sie eine Übersicht des Bedienfelds.

→ Abb. **3**

1	Rücksetztaste
2	Taste Waage
3	Display
4	Symbol Gewicht in Pfund
5	Symbol Gewicht in Gramm
6	Symbol Zeit in Minuten und Sekunden

Funktionstasten

Mit den Funktionstasten wählen Sie Zusatzfunktionen aus oder nehmen Einstellungen vor. Um eine Auswahl zu treffen, berühren Sie die entsprechenden Symbole mit dem Finger.

Symbol	Funktion
	Waage einschalten und ausschalten.
	<ul style="list-style-type: none"> ■ Waage zurücksetzen. ■ Timer zurücksetzen.

Hinweis: Die Tasten mit den Fingern und ohne Küchenhandschuhe bedienen. Sie können die Tasten nicht mit Gegenständen bedienen, z. B. Kochlöffel.

Display

Das Display zeigt Werte und Meldungen zum Betriebszustand an.

Hinweis: Wenn in einer bestimmten Zeit keine Bedienung erfolgt ist, schaltet sich das Display automatisch aus. Um das Display wieder zu aktivieren, eine Taste drücken oder die Verarbeitung starten.

Schwenkarm

Der Schwenkarm kann verstellt und in verschiedenen Positionen fixiert werden.

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

→ "Schwenkarm bewegen", Seite 19

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

Schwenkarmpositionen

Hier finden Sie eine Übersicht der Positionen des Schwenkarms.

Position	Verwendung
Position 1 	Schwenkarm ist geschlossen. <ul style="list-style-type: none"> ▪ Zutaten mit den Werkzeugen verarbeiten. ▪ Zubehör am Hauptantrieb verwenden, z. B. Eisbereiter. ▪ Zubehör am Antrieb 2 verwenden, z. B. Durchlaufschneider
Position 2 	Schwenkarm ist geöffnet. <ul style="list-style-type: none"> ▪ Schüssel einsetzen oder entnehmen. ▪ Werkzeug einsetzen oder entnehmen. ▪ Zutaten in die Schüssel füllen.
Position 3 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Zubehör am Hauptantrieb verwenden, z. B. Fleischwolf. ▪ Zubehör am Antrieb 3 verwenden, z. B. Mixeraufsatz.


Antriebe

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

Hinweis: Die Antriebe 2 und 3 sind mit Schutzdeckeln abgedeckt.
→ "Antriebsschutzdeckel", Seite 21

Übersicht der Antriebe

Hier finden Sie eine Übersicht der Antriebe und deren Verwendungszweck.

Antrieb	Verwendung
Hauptantrieb 	Für die Werkzeuge und für Zubehör, z. B. <ul style="list-style-type: none"> ▪ Fleischwolf ▪ Pastavorsatz ▪ Eisbereiter

Antrieb	Verwendung
Antrieb 2 	Für Zubehör, z. B. <ul style="list-style-type: none"> ▪ Durchlaufschneider ▪ Zitruspresse
Antrieb 3 	Für Zubehör, z. B. <ul style="list-style-type: none"> ▪ Glas-Mixeraufsatz ▪ Kunststoff-Mixeraufsatz ▪ Multi-Zerkleinerer Set

Werkzeuge

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

Übersicht der Werkzeuge

Nutzen Sie je nach Verwendung das geeignete Werkzeug.

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

Feineinstellung des Profi Schlagbesens

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

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

Werkzeugeinstellung korrigieren

ACHTUNG!

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

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

Voraussetzungen

- Der Netzstecker ist nicht eingesteckt.
 - Der Schwenkarm ist geöffnet.
 - Der Profi Schlagbesen ist eingesetzt.
 - Die Schüssel ist eingesetzt.
1. Den Schlagbesen mit einer Hand am unteren Teil festhalten und die Kontermutter mit dem Gabelschlüssel im Uhrzeigersinn lösen. → Abb. **4**
 2. Um den Abstand zu verändern, das Werkzeug drehen. → Abb. **5**

Die Werte in der Tabelle beachten:




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

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

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

Symbole

Hier finden Sie eine Übersicht der Symbole auf Ihrem Gerät.

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

Parkposition

Ihr Gerät ist mit einer automatischen Parkposition ausgestattet.

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

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

Folgende Ursachen führen zu einer falschen Parkposition:

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

de Vor dem ersten Gebrauch

Tipp: Eine falsche Parkposition können Sie leicht selbst korrigieren.
→ *"Störungen beheben", Seite 26*

Sicherheitssysteme

Hier finden Sie eine Übersicht über die Sicherheitssysteme Ihres Geräts.

Einschaltsicherung

Die Einschaltsicherung verhindert, dass Ihr Gerät ungewollt eingeschaltet wird.

Das Gerät lässt sich nur einschalten und bedienen, wenn

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

Wiedereinschaltsicherung

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

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

Überlastsicherung

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

Der Motor schaltet ab, wenn

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

Vor dem ersten Gebrauch

Bereiten Sie das Gerät für die Verwendung vor.

Gerät vorbereiten

1. Die Entriegelungstaste drücken und den Schwenkarm anheben, bis er einrastet.
→ *"Schwenkarm bewegen", Seite 19*
2. Die Schüssel im Uhrzeigersinn drehen und entnehmen.
→ *"Schüssel entnehmen", Seite 19*
3. Alle Teile, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, vor dem ersten Gebrauch reinigen.
→ *"Reinigen und Pflegen", Seite 23*
4. Die gereinigten und getrockneten Teile für die Verwendung bereitlegen.

Grundlegende Bedienung

Hier erfahren Sie das Wesentliche zur Bedienung Ihres Geräts.

Kabellänge

Stellen Sie die Länge des Netzkabels auf Ihre Bedürfnisse ein.

Kabellänge mit dem Kabelaufroller einstellen

1. Das Netzkabel bis zur benötigten Länge herausziehen und langsam loslassen.
2. Um die Kabellänge zu verkürzen,
 - am Kabel ziehen,
 - das Kabel aufrollen lassen,
 - das Kabel erneut herausziehen.

Hinweis: Das Kabel nicht von Hand einschieben. Wenn sich das Kabel verklemmt, das Kabel ganz herausziehen und erneut aufrollen lassen.

Schwenkarm bewegen

1. Die Entriegelungstaste drücken und den Schwenkarm anheben, bis er einrastet.
→ Abb. **6**
- ✓ Der Schwenkarm ist in Position 2 fixiert.
2. Die Entriegelungstaste drücken und den Schwenkarm nach unten bewegen, bis er in der senkrechten Position einrastet.
→ Abb. **7**
- ✓ Der Schwenkarm ist in Position 3 fixiert.

Schüssel einsetzen

1. Die Schüssel in das Grundgerät setzen.
→ Abb. **8**
Die Aussparungen am Grundgerät beachten.
2. Die Schüssel gegen den Uhrzeigersinn drehen, bis sie einrastet.
→ Abb. **9**

Schüssel entnehmen

- ▶ Die Schüssel im Uhrzeigersinn drehen und entnehmen.
→ Abb. **10**

Werkzeug einsetzen

1. Das benötigte Werkzeug auswählen.
→ "Übersicht der Werkzeuge", Seite 16
2. Das Werkzeug in den Hauptantrieb drücken, bis es einrastet.
→ Abb. **11**
3. Um den Knethaken einzusetzen:

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

→ Abb. **12**

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

Werkzeug entnehmen

- ▶ Das Werkzeug vollständig aus dem Antrieb ziehen.
→ Abb. **13**

Schüsseldeckel aufsetzen

Voraussetzungen

- Das gewünschte Werkzeug ist eingesetzt.
 - Die Schüssel ist eingesetzt.
 - Der Schwenkarm ist geschlossen.
1. Die Entriegelungstaste drücken, den Schwenkarm leicht anheben und festhalten.
→ Abb. **14**
 2. Den Deckel vorne leicht anheben, vollständig auf die Schüssel schieben und absetzen.
→ Abb. **15**
Der Einfüllschacht muss nach vorne zeigen.
 3. Den Schwenkarm nach unten drücken, bis er einrastet.
→ Abb. **16**

Schüsseldeckel entfernen















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

Verarbeitung

Hier erfahren Sie das Wesentliche zur Verarbeitung der Lebensmittel.

Geschwindigkeitsempfehlungen

Beachten Sie die Geschwindigkeitsempfehlungen, um optimale Ergebnisse zu erreichen.

Werkzeug oder Zubehör	Stufe
	1-7
	1-5
	1-3
	1
	3-5
	3-7
	3-7
	3-5
	7
	5-7
	3-7
	M
	M
	5-7

Zutaten mit den Werkzeugen verarbeiten



WARNING Verletzungsgefahr!

Rotierende Antriebe, Werkzeuge oder Zubehörteile können zu Verletzungen führen.

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

Voraussetzungen

- Die Schüssel ist eingesetzt.
 - Das benötigte Werkzeug ist eingesetzt.
1. Die Zutaten in die Schüssel füllen.
 2. Die Entriegelungstaste drücken und den Schwenkarm nach unten drücken, bis er einrastet.
 3. Den Schüsseldeckel aufsetzen.
→ "Schüsseldeckel aufsetzen", Seite 19
 4. Den Netzstecker einstecken.
 5. Den Drehschalter auf die gewünschte Geschwindigkeit stellen.
→ Abb. **17**
 6. Die Zutaten verarbeiten, bis das gewünschte Ergebnis erreicht ist.
 7. Den Drehschalter auf O/off stellen.
→ Abb. **18**
Den Stillstand des Geräts abwarten.
 8. Den Netzstecker ziehen.

Tipps

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

Zutaten nachfüllen

1. Während der Verarbeitung die Zutaten durch den Einfüllschacht im Deckel einfüllen.
→ Abb. **19**
2. Um größere Mengen nachzufüllen, den Drehschalter auf **O/off** stellen.
Den Stillstand des Geräts abwarten.
3. Den Schüsseldeckel entfernen.
→ *"Schüsseldeckel entfernen"*, Seite 19
4. Die Zutaten in die Schüssel füllen.
5. Den Schüsseldeckel aufsetzen.
→ *"Schüsseldeckel aufsetzen"*, Seite 19
6. Die Zutaten verarbeiten, bis das gewünschte Ergebnis erreicht ist.

Momentschaltung verwenden

1. Den Drehschalter auf **M** stellen und festhalten.
→ Abb. **20**
- ✓ Die Zutaten werden mit höchster Geschwindigkeit verarbeitet.
2. Den Drehschalter loslassen.
→ Abb. **21**
- ✓ Der Drehschalter springt auf **O/off**.
- ✓ Die Verarbeitung wird gestoppt und die Antriebe bewegen sich in die Parkposition.

Tipp


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

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




Antriebsschutzdeckel

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

Antriebsschutzdeckel entfernen

1. Den Schutzdeckel von Antrieb 2 an der Markierung  nach unten drücken und abnehmen.
→ Abb. **22**
2. Den Schutzdeckel für den Antrieb 3 nach oben ziehen und abnehmen.
→ Abb. **23**

Antriebsschutzdeckel anbringen

1. Den Schutzdeckel für den Antrieb 2 mit der Markierung  nach hinten ausrichten, aufsetzen und festdrücken.
→ Abb. **24**
2. Den Schutzdeckel für den Antrieb 3 aufsetzen und festdrücken.
→ Abb. **25**
Die Markierungen  und  müssen aufeinander ausgerichtet sein.

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

Waage

Ihr Gerät ist mit einer Waage ausgestattet. Sie können Zutaten einzeln abwiegen.

Das Grundgerät hat 4 Gewichtssensoren in den Standfüßen.

Folgende Faktoren können das Messergebnis verfälschen:

- Standfüße sitzen nicht korrekt auf der Arbeitsfläche.
- Vibrationen der Arbeitsfläche
- Gegenstände unter dem Grundgerät

de Timer

- Zutatenmengen unter 5 g oder 0,01 lb
- Verschieben des Grundgeräts
- Berühren des Grundgeräts
- Gegenstände auf dem Grundgerät

Anzeigewerte der Waage

Beachten Sie bei der Verwendung der Waage folgende Werte.

Anzeigeeinheit in Gramm

Anzeigebereich	-990 g bis 5000 g
Anzeigeschritte	5 g


Anzeigeeinheit in Pfund


Anzeigebereich	-2,20 lb bis 11,00 lb
Anzeigeschritte	0,01 lb


Tip: Sie können die Anzeigeeinheiten der Waage jederzeit ändern.
→ "Anzeigeeinheiten der Waage ändern", Seite 22

Zutaten wiegen

Voraussetzungen

- Die Schüssel ist eingesetzt oder ein Zubehör ist angebracht.
 - Der Drehschalter steht auf O/off.
 - Der Netzstecker ist eingesteckt.
1.  drücken und das Gerät nicht mehr berühren.
 - ✓ Die Waage kalibriert sich.
 - ✓ Das Display zeigt "- - - -".
 2. Die Kalibrierung abwarten.
 - ✓ Das Display zeigt "0 g" oder "0.00 lb".
 3. Die gewünschte Zutat einfüllen.
 - ✓ Das Display zeigt das Gewicht.
 4. Um weitere Zutaten zu wiegen, eine der folgenden Optionen wählen:
 - Weitere Zutaten einfüllen und das Gesamtgewicht ablesen.

-  drücken und warten, bis das Display "0 g" oder "0.00 lb" anzeigt.



5. Um die Waage auszuschalten,  drücken oder die Verarbeitung starten.

Tip: Nutzen Sie die Waage auch in Verbindung mit dem Zubehör. Wiegen Sie die Zutaten direkt beim Einfüllen, z. B. in den Mixeraufsatz oder in den Eisbereiter.

Hinweis: Die Waage schaltet sich nach ca. 3 Minuten Inaktivität automatisch aus.

Anzeigeeinheiten der Waage ändern

Voraussetzungen

- Der Drehschalter steht auf O/off.
 - Die Waage ist eingeschaltet.
1.  und  drücken und halten.
Die Anzeigeeinheit der Waage ändert sich.

Symbol	Einheit
	Anzeige in Gramm
	Anzeige in Pfund

2. Beide Tasten loslassen.
 - ✓ Die Waage kalibriert sich und startet mit der geänderten Einstellung neu.
 - ✓ Die Einstellung ist gespeichert.

Timer


Sie können die bisherige Verarbeitungsdauer ablesen oder zurücksetzen.

Anzeigewerte des Timers

Beachten Sie bei der Verwendung des Timers folgende Werte.

Anzeigebereich	0 Sekunden bis 59 Minuten und 59 Sekunden
Anzeigeschritte	1 Sekunde

Verarbeitungsdauer ablesen und zurücksetzen

1. Den Drehschalter auf die gewünschte Geschwindigkeit stellen.
- ✓ Das Display zeigt die Verarbeitungsdauer.
2. Um die Anzeige auf "00:00" zurückzusetzen,  drücken.

Hinweise

- Wenn Sie die Verarbeitung weniger als 30 Sekunden unterbrechen, bleiben die zuletzt angezeigten Werte gespeichert und laufen bei der erneuten Verarbeitung weiter.
- Wenn Sie die Verarbeitung mehr als 30 Sekunden unterbrechen, schaltet das Gerät die Waage ein und kalibriert sich.

Reinigen und Pflegen

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

Reinigungsmittel

Erfahren Sie, welche Reinigungsmittel für Ihr Gerät geeignet sind.

ACHTUNG!

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

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

- ▶ Das Bedienfeld und das Display nur mit einem feuchten Mikrofaser-tuch reinigen.

Reinigungsübersicht

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

→ Abb. **26**

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

Sonderzubehör

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

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

→ Seite 29

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

www.bosch-home.com

Rezepte

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

Tipps

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

de Rezepte

- Sie können Sie die Zutaten beim Einfüllen mit der integrierten Waage wiegen.
→ "Waage", Seite 21
- Sie können die Verarbeitungszeiten mit dem Timer überwachen.
→ "Timer", Seite 22

Rezeptübersicht

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

Rezept	Zutaten	Verarbeitung
Schlagsahne	100-600 g Sahne	<ul style="list-style-type: none">■ Schlagbesen einsetzen.■ Sahne einfüllen.■ 1½-4 Minuten auf Stufe 7 verarbeiten.
Eiweiß	1-8 Eiweiß (Raumtemperatur)	<ul style="list-style-type: none">■ Schlagbesen einsetzen.■ Eiweiß einfüllen.■ 4-6 Minuten auf Stufe 7 verarbeiten.
Biskuitteig	<ul style="list-style-type: none">■ 2 Eier■ 2-3 EL heißes Wasser■ 100 g Zucker■ 1 EL Vanillezucker■ 70 g Mehl (gesiebt)■ 70 g Stärkemehl■ Backpulver (nach Belieben) <p>Hinweis: Maximal 2-fache Menge gleichzeitig verarbeiten.</p>	<ul style="list-style-type: none">■ Schlagbesen einsetzen.■ Alle Zutaten außer Mehl und Stärkemehl einfüllen.■ 4-6 Minuten auf Stufe 7 verarbeiten.■ Auf Stufe 1 stellen.■ Innerhalb von 30-60 Sekunden das Mehl und das Stärkemehl löffelweise dazugeben.
Rührteig	<ul style="list-style-type: none">■ 6 Eier■ 500 g Zucker■ 1 Prise Salz■ 2 EL Vanillezucker oder geriebene Schale einer halben Zitrone■ 500 g Butter oder Margarine (Raumtemperatur)■ 1000 g Mehl■ 15 g Backpulver■ 250 ml Milch <p>Hinweis: Maximal 1-fache Menge gleichzeitig verarbeiten.</p>	<ul style="list-style-type: none">■ Rührbesen einsetzen.■ Eier, Salz, Zucker und Vanillezucker oder geriebene Zitronenschale einfüllen.■ 10 Sekunden auf Stufe 1 verarbeiten.■ Danach 2 Minuten auf Stufe 5 verarbeiten.■ Butter hinzufügen und 60 Sekunden auf Stufe 3 verarbeiten.■ Mehl und Backpulver hinzufügen und 2 Minuten auf Stufe 1 verarbeiten.■ Auf Stufe 3 stellen.■ Innerhalb von 2 Minuten die Milch hinzufügen.

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

Störungen beheben

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



WARNUNG

Stromschlaggefahr!

Unsachgemäße Reparaturen sind gefährlich.

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



Funktionsstörungen

Störung	Ursache	Störungsbehebung
Gerät funktioniert nicht.	Netzstecker der Netzanschlussleitung ist nicht eingesteckt.	▶ Schließen Sie das Gerät am Stromnetz an.
	Sicherung ist defekt.	▶ Prüfen Sie die Sicherung im Sicherungskasten.
	Stromversorgung ist ausgefallen.	▶ Prüfen Sie, ob die Raumbelichtung oder andere Geräte im Raum funktionieren.
Gerät startet die Verarbeitung nicht.	Drehschalter ist falsch eingestellt.	▶ Stellen Sie den Drehschalter vor der Verarbeitung auf O/off .
Gerät startet die Verarbeitung nicht oder schaltet während der Verarbeitung ab.	Verarbeitungsmenge ist zu hoch oder Verarbeitungsdauer war zu lang.	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Stellen Sie den Drehschalter auf O/off. ▶ Reduzieren Sie die Menge an Zutaten. ▶ Lassen Sie das Gerät auf Raumtemperatur abkühlen.
	Gerät oder Zubehör ist blockiert.	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Stellen Sie den Drehschalter auf O/off. ▶ Entfernen Sie die Blockade.
Waage zeigt keine Gewichtsänderung an, obwohl Zutaten eingefüllt werden.	Menge an Zutaten liegt unterhalb des Messbereichs der Waage.	▶ Füllen Sie mindestens 5 g oder 0,01 lb ein, damit die Waage korrekte Werte anzeigt.

Störung	Ursache	Störungsbehebung
Schwenkarm lässt sich nicht öffnen oder schließen, weil das Werkzeug an der Schüssel klemmt.	Antrieb ist nicht in Parkposition, nachdem ein Sicherheitssystem die Verarbeitung gestoppt hat oder die Stromversorgung unterbrochen war.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Stellen Sie den Drehschalter auf O/off. 2. Beheben Sie die Ursache, die zum Stoppen des Geräts geführt hat. → <i>"Sicherheitssysteme", Seite 18</i> 3. Wenn der Schwenkarm geöffnet ist, entnehmen Sie das Werkzeug und schließen den Schwenkarm. 4. Stellen Sie den Drehschalter kurz auf 1 und dann wieder auf O/off. <p>✓ Der Antrieb läuft eine kurze Zeit weiter, bis die Parkposition erreicht ist.</p>

Hinweise im Anzeigefeld

Störung	Ursache	Störungsbehebung
Im Display blinkt "5000 g" oder "11.00 lb".	Anzeigewerte der Waage wurden überschritten.	<p>▶ Beachten Sie die Anzeigewerte der Waage. → <i>"Anzeigewerte der Waage", Seite 22</i></p>
Im Display blinkt "-990 g" oder "-2.20 lb".	Anzeigewerte der Waage wurden unterschritten.	<p>▶ Beachten Sie die Anzeigewerte der Waage. → <i>"Anzeigewerte der Waage", Seite 22</i></p>
Im Display blinkt "59:59 m:s".	Anzeigebereich des Timers wurde überschritten.	<p>▶ Verarbeiten Sie die Lebensmittel nicht länger als 59 Minuten und 59 Sekunden oder setzen Sie die Verarbeitungsdauer innerhalb dieser Zeit zurück. → <i>"Verarbeitungsdauer ablesen und zurücksetzen", Seite 23</i></p>
Das Display zeigt "ERROR"	Waage ist zu starken Vibrationen ausgesetzt.	<p>▶ Verwenden Sie das Gerät nicht auf Arbeitsplatten, die Vibrationen ausgesetzt sind, z. B. unter denen ein Geschirrspüler in Betrieb ist.</p>
	Untergrund ist uneben.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Stellen Sie das Gerät auf eine stabile, ebene, saubere und glatte Arbeitsfläche. 2. Überprüfen Sie, ob alle 4 Standfüße Kontakt zur Arbeitsfläche haben.
	Die Standfüße sind verschmutzt.	<p>▶ Wischen Sie die Standfüße mit einem feuchten Tuch ab.</p>

Störung	Ursache	Störungsbehebung
Das Display zeigt "ERROR"	Die Waage muss neu gestartet werden.	<ol style="list-style-type: none">1. Um die Waage neu zu starten:<ul style="list-style-type: none">- Drücken Sie .- Warten Sie 30-60 Sekunden.- Drücken Sie erneut  und warten die Kalibrierung ab.2. Wenn der Fehler weiterhin angezeigt wird, trennen Sie das Gerät einige Zeit vom Netz und versuchen dann erneut die Waage einzuschalten. <p>Hinweis: Führen Sie die Schritte zur Störungsbehebung mehrfach durch, bevor Sie sich an den Kundendienst wenden.</p>

Entsorgen

Erfahren Sie hier, wie Sie Altgeräte richtig entsorgen.

Altgerät entsorgen

Durch umweltgerechte Entsorgung können wertvolle Rohstoffe wiederverwendet werden.

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



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

Kundendienst

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

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

Garantiebedingungen

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

Wir finden immer eine passende Lösung.

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

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

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

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

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

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

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

Für dieses Gerät gelten die von unserer jeweils zuständigen Landesvertretung herausgegebenen Garantiebedingungen des Landes, in dem das Gerät gekauft wurde. Sie können die Garantiebedingungen jederzeit über Ihren Fachhändler, bei dem Sie das Gerät gekauft haben oder direkt bei unserer Landesvertretung anfordern. Die Garantiebedingungen für Deutschland finden Sie am Ende des deutschen Sprachteils. Die Adressen finden Sie auf den letzten Seiten dieses Hefts. Darüber hinaus sind die Garantiebedingungen auch im Internet unter der genannten Web-Adresse hinterlegt. Für die Inanspruchnahme von Garantieleistungen ist in jedem Fall die Vorlage des Kaufbeleges erforderlich.

DE Garantiebedingungen BSH Hausgeräte GmbH, Deutschland Stand: Januar 2020

Die nachstehenden Bedingungen, die Voraussetzungen und Umfang unserer Garantieleistung beschreiben, lassen die Gewährleistungsverpflichtungen des Verkäufers aus dem Kaufvertrag mit dem Endabnehmer unberührt.

Für dieses Gerät leisten wir Garantie gemäß den nachstehenden Bedingungen:

- Wir beheben unentgeltlich nach Maßgabe der folgenden Bedingungen (Nr.2 – 6) Mängel am Gerät, die nachweislich auf einem Material- und/oder Herstellungsfehler beruhen, wenn sie uns unverzüglich nach Feststellung und innerhalb von 24 Monaten nach Lieferung an den Erstendabnehmer gemeldet werden. Zeigt sich der Mangel innerhalb von 6 Monaten ab Lieferung, wird vermutet, dass es sich um einen Material- oder Herstellungsfehler handelt.
- Die Garantie erstreckt sich nicht auf zerbrechliche Teile wie z.B. Glas oder Kunststoff bzw. Glühlampen.

Eine Garantiepflicht wird nicht ausgelöst durch geringfügige Abweichungen von der Soll-Beschaffenheit, die für Wert und Gebrauchstauglichkeit des Gerätes unerheblich sind, oder durch Schäden aus chemischen und elektrochemischen Einwirkungen von Wasser, sowie allgemein aus anomalen Umweltbedingungen oder sachfremden Betriebsbedingungen oder wenn das Gerät sonst mit ungeeigneten Stoffen in Berührung gekommen ist.

Ebenso kann keine Garantie übernommen werden, wenn die Mängel am Gerät auf Transportschäden, die nicht von uns zu vertreten sind, nicht fachgerechte Installation und Montage, Fehlgbrauch, eine nicht haushaltsübliche Nutzung, mangelnde Pflege oder Nichtbeachtung von Bedienungs- oder Montagehinweisen zurückzuführen sind.

Der Garantieanspruch erlischt, wenn Reparaturen oder Eingriffe von Personen vorgenommen werden, die hierzu von uns nicht ermächtigt sind, oder wenn unsere Geräte mit Ersatzteilen, Ergänzungs- oder Zubehörteilen versehen werden, die keine Originalteile sind und dadurch ein Defekt verursacht wird.

- Die Garantieleistung erfolgt in der Weise, dass mangelhafte Teile nach unserer Wahl unentgeltlich instandgesetzt oder durch einwandfreie Teile ersetzt werden.

Geräte, die zumutbar (z. B. im PKW) transportiert werden können, und für die unter Bezugnahme auf diese Garantie eine Garantieleistung beansprucht wird, sind unserer nächstgelegenen Kundendienststelle oder unserem Vertragskundendienst zu übergeben oder zuzusenden. Instandsetzungen am Aufstellungsort können nur für stationär betriebene (feststehende) Geräte verlangt werden.

Es ist jeweils der Kaufbeleg mit Lieferdatum oder wenigstens mit dem Kaufdatum vorzulegen. Ersetzte Teile gehen in unser Eigentum über.

- Sofern die Nachbesserung von uns abgelehnt wird oder fehlschlägt, wird innerhalb der oben genannten Garantiezeit auf Wunsch des Endabnehmers kostenfrei gleichwertiger Ersatz aus dem lokalen Geräteportfolio geliefert.
- Garantieleistungen bewirken weder eine Verlängerung der Garantiefrist, noch setzen sie eine neue Garantiefrist in Lauf. Die Garantiefrist für eingebaute Ersatzteile endet mit der Garantiefrist für das ganze Gerät.
- Weitergehende oder andere Ansprüche, insbesondere solche auf Ersatz außerhalb des Gerätes entstandener Schäden sind – soweit eine Haftung nicht zwingend gesetzlich angeordnet ist – ausgeschlossen.

Diese Garantiebedingungen gelten für Geräte, die in Deutschland gekauft und betrieben werden. Werden Geräte in ein anderes Land der EU/der EFTA verbracht („Zielland“) und dort betrieben, die die technischen Voraussetzungen (z.B. Spannung, Frequenz, Gasarten, etc.) für das Zielland aufweisen und die für die jeweiligen Umweltbedingungen geeignet sind, gelten die Garantiebedingungen des Ziellandes, soweit wir in diesem Land ein Kundendienstnetz haben.

Diese können Sie bei der Landesvertretung des Ziellandes anfordern. Bei Verbringung in Länder außerhalb der EU/der EFTA erlischt die Garantie.

Beachten Sie unser weiteres Kundendienstangebot:

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

Robert Bosch Hausgeräte GmbH
Carl-Wery-Straße 34
81739 München, GERMANY

03/20

Bosch-Infoteam

(Mo-Fr: 8.00-18.00 Uhr erreichbar)

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

Tel.: 0911 70 440 040 oder unter

bosch-infoteam@bshg.com

Nur für Deutschland gültig!

Table of contents

Safety	33	Removing bowl lid.....	43
General information.....	33	Processing.....	43
Intended use.....	33	Drive cover	44
Restriction on user group.....	34	Scales	45
Safety instructions	34	Display values of scales.....	45
Avoiding material damage	37	Weighing ingredients.....	45
Environmental protection and saving energy	37	Changing the display units of the scales	45
Disposing of packaging	37	Timer	46
Unpacking and checking	37	Display values of timer	46
Unpacking the appliance and parts	37	Reading off and resetting the processing time.....	46
Contents of package.....	37	Cleaning and servicing	46
Setting up appliance	38	Cleaning products.....	46
Familiarising yourself with your appliance	38	Overview of cleaning.....	46
Appliance	38	Special accessories	46
Rotary switch.....	38	Recipes	47
Illuminated ring.....	39	Overview of recipes.....	47
Control panel.....	39	Troubleshooting	50
Function buttons.....	39	Malfunctions	50
Display.....	39	Information on display panel.....	51
Swivel arm	39	Disposal	53
Drives	40	Disposing of old appliance	53
Tools.....	40	Customer Service	53
Symbols.....	41	Product number (E-Nr.) and production number (FD).....	53
Parked position	41	Warranty conditions.....	53
Safety systems	41		
Before using for the first time	42		
Preparing the appliance	42		
Basic operation	42		
Cable length.....	42		
Moving the swivel arm	42		
Inserting bowl.....	42		
Removing bowl.....	42		
Inserting tools.....	42		
Removing tools	43		
Attaching bowl lid.....	43		



Safety

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

General information

You can find general information for this instruction manual here.

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

Intended use

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

Only use this appliance:

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

Disconnect the appliance from the power supply when:

- are not using the appliance.

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

Restriction on user group

Avoid risks to children and vulnerable persons.

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

Children must not play with the appliance.

Cleaning and user maintenance must not be performed by children.

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

Safety instructions

Observe the safety instructions.

WARNING – Risk of electric shock!

- If the appliance or the power cord is damaged, this is dangerous.
 - ▶ Never operate a damaged appliance.
 - ▶ Never operate an appliance with a cracked or fractured surface.
 - ▶ Never pull on the power cord to unplug the appliance. Always unplug the appliance at the mains.
 - ▶ If the appliance or the power cord is damaged, immediately unplug the power cord or switch off the fuse in the fuse box.
 - ▶ "Call Customer Service." → *Page 53*
 - ▶ Repairs to the appliance should only be carried out by trained specialist staff.

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

**WARNING – Risk of fire!**

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

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

**WARNING – Risk of injury!**

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

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

 **WARNING – Risk of crushing!**

Your hands and fingers could get caught.

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

 **WARNING – Risk of suffocation!**

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

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

Soiling on surfaces may be harmful to health.

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

Avoiding material damage

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

ATTENTION!

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

Environmental protection and saving energy

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

Disposing of packaging

The packaging materials are environmentally compatible and can be recycled.

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

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

Unpacking and checking

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

Unpacking the appliance and parts

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

Contents of package

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

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

→ Fig. 1

A	Base unit with mixing bowl
B	Lid with integrated filling shaft
C	Professional flexible stirrer

en Familiarising yourself with your appliance

D	Professional beating whisk
E	Kneading hook
F	Storage pouch
G	Accompanying documents

Setting up appliance

WARNING **Risk of fire!**

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

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

ATTENTION!

- During operation warm exhaust air escapes from the vent grille at the rear. If this is blocked, it may cause the appliance to overheat.
 - ▶ Set up the appliance at a sufficient distance from walls, easily damaged surfaces and other appliances.
- Vibrations may impair functioning of the appliance.
 - ▶ Do not place the appliance on moving or vibrating surfaces.

1. Place the appliance on a stable, level, clean and flat work surface.
2. Pull the power cable out to the required length.
→ "Cable length", Page 42
Do not insert the mains plug.

Familiarising yourself with your appliance

Familiarise yourself with the parts of your appliance.

Appliance

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

→ Fig. 2

1	Stainless steel mixing bowl
2	Control panel
3	Lid with integrated filling shaft
4	Release button for swivel arm
5	Swivel arm
6	Rotary switch
8	Protective cover for drive 2
9	Drive 2
10	Protective cover for drive 3
11	Drive 3
12	Vent grille
13	Main drive
14	Cord store

Rotary switch

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

Symbol	Function
O/off	Stop processing.
1	Process ingredients at low speed.
7	Process ingredients at maximum speed.
M	Process ingredients briefly at maximum speed. → "Using instantaneous switching", Page 44

Illuminated ring

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

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

Tip: You can find further information here:

→ "Safety systems", Page 41

→ "Troubleshooting", Page 50

Control panel



You can find an overview of the control panel here.

→ Fig. 8

1	Reset button
2	Scales button
3	Display
4	Symbol Weight in pounds
5	Symbol Weight in grammes
6	Symbol Time in minutes and seconds

Function buttons

You can use the function buttons to select additional functions or configure settings. To make a selection, touch the relevant symbols with your finger.

Symbol	Function
	Switch scales on and off.
	<ul style="list-style-type: none"> ■ Reset scales. ■ Reset timer.

Note: Press the buttons with your fingers without wearing rubber/oven gloves. Do not operate buttons with objects, e.g. a wooden spoon.

Display

The display shows values and messages about the operating status.

Note: The display will switch off automatically if the appliance is not operated for a given period of time. To reactivate the display, press a button or start processing.

Swivel arm

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


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



→ "Moving the swivel arm", Page 42

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

Swivel arm positions

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

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

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

Drives




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

Note: Drives 2 and 3 come with protective covers.

→ "Drive cover", Page 44

Overview of drives

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

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




Tools

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

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

Overview of tools

Use the appropriate tool depending on use.

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

Fine adjustment of the professional whisk

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

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

Correcting tool adjustment

ATTENTION!

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




- ▶ Never operate a tool that touches the bowl.

Requirements

- The mains plug is not inserted.
 - The swivel arm is open.
 - The professional beating whisk is inserted.
 - The bowl has been inserted.
1. Hold the beating whisk at the bottom with one hand and release the lock nut clockwise using a spanner wrench.
→ Fig. 4
 2. To change the distance, turn the tool.
→ Fig. 5
Observe the values in the table:
- | Setting | Distance |
|------------------------|-----------|
| Optimum setting | 3 mm |
| One turn clockwise | 1 mm more |
| One turn anticlockwise | 1 mm less |
3. Press the release button and push the swivel arm down until it engages.
 4. Check the setting.
 5. Press the release button and raise the swivel arm until it engages.
 6. Hold the beating whisk at the bottom with one hand and tighten the lock nut anticlockwise using a spanner wrench.

Symbols

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

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

Parked position

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

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

The following causes result in an incorrect parked position:

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

Tip: You can easily adjust an incorrect parking position yourself.
→ "Troubleshooting", Page 50

Safety systems

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

Start lock-out

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

The appliance can only be switched on and operated if

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

Restart lock-out

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

en Before using for the first time

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

Overload protection

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

The motor will switch off if

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

Before using for the first time

Prepare the appliance for use.

Preparing the appliance

1. Press the release button and raise the swivel arm until it engages.
→ *"Moving the swivel arm"*, Page 42
2. Turn the bowl clockwise and remove.
→ *"Removing bowl"*, Page 42
3. Clean all parts that come into contact with food before using for the first time.
→ *"Cleaning and servicing"*, Page 46
4. Put the cleaned and dried parts out ready for use.

Basic operation

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

Cable length

Adjust the length of the power cable to your needs.

Adjusting cable length via cable rewinder

1. Pull the power cable out to the required length and slowly let go.
2. To shorten the cable,
 - pull the cable,
 - allow the cable to wind up,
 - pull the cable out again.

Note: Do not push the cable in by hand. If the cable jams, pull right out and let it wind up again.

Moving the swivel arm

1. Press the release button and raise the swivel arm until it engages.
→ Fig. **6**
✓ The swivel arm is fixed in position 2.
2. Press the release button and move the swivel arm down until it engages in the vertical position.
→ Fig. **7**
✓ The swivel arm is fixed in position 3.

Inserting bowl


1. Place the bowl in the base unit.
→ Fig. **8**
Use the recesses on the base unit.
2. Turn the bowl anticlockwise until it engages.
→ Fig. **9**

Removing bowl

- ▶ Turn the bowl clockwise and remove.
→ Fig. **10**

Inserting tools

1. Select the tool required.
→ *"Overview of tools"*, Page 40

2. Press the tool into the main drive until it engages.
→ Fig. **11**
3. To insert the kneading hook:
 - Insert the kneading hook with the protective cap fitted in the main drive.
 - Turn the protective cap until the kneading hook engages fully.
→ Fig. **12**
 The protective cap  must cover the main drive completely.

Removing tools

- ▶ Pull the tool completely out of the drive.
→ Fig. **13**

Attaching bowl lid

Requirements

- The required tool is used here.
 - The bowl has been inserted.
 - The swivel arm is closed.
1. Press the release button, raise the swivel arm slightly and hold in place.
→ Fig. **14**
 2. Lift the lid slightly at the front, slide fully onto the bowl and set down.
→ Fig. **15**
The filling shaft must face towards the front.
 3. Push the swivel arm down until it engages.
→ Fig. **16**

Removing bowl lid















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

Processing

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

Recommended speeds

Observe the recommended speeds for optimum results.

Tool or accessory	Setting
	1-7
	1-5
	1-3
	1
	3-5
	3-7
	3-7
	3-5
	7
	5-7
	3-7
	M
	M
	5-7

Processing ingredients with tools

WARNING **Risk of injury!**

Rotating drives, tools or accessory parts may cause injury.

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

en Basic operation

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

Requirements

- The bowl has been inserted.
 - The required tool is inserted.
1. Add the ingredients to the bowl.
 2. Press the release button and push the swivel arm down until it engages.
 3. Attach the bowl lid.
→ "Attaching bowl lid", Page 43
 4. Insert the mains plug.
 5. Set the rotary switch to the required speed.
→ Fig. 17
 6. Process the ingredients until you achieve the required result.
 7. Set the rotary switch to O/off.
→ Fig. 18
Wait until the appliance stops.
 8. Unplug the mains plug.

Tips

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

Adding more ingredients

1. To add ingredients during processing, use the filling shaft in the lid.
→ Fig. 19
2. To add large quantities, set the rotary switch to O/off.

Wait until the appliance stops.

3. Remove the bowl lid.
→ "Removing bowl lid", Page 43
4. Add the ingredients to the bowl.
5. Attach the bowl lid.
→ "Attaching bowl lid", Page 43
6. Process the ingredients until you achieve the required result.

Using instantaneous switching

1. Set the rotary switch to M and hold.
→ Fig. 20
- ✓ The ingredients are processed at maximum speed.
2. Release the rotary switch.
→ Fig. 21
- ✓ The rotary switch springs to O/off.
- ✓ Processing stops and the drives move to the parked position.

Tip


Instantaneous switching is especially suitable when using the following accessories:

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




Drive cover

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

Removing drive cover

1. Press down the protective cover for drive 2 at the marking  and remove.
→ Fig. 22
2. Pull up the protective cover for drive 3 and remove.
→ Fig. 23

Fitting drive cover

1. Align the protective cover for the drive 2 with the marking  towards the back, position and press in place firmly.
→ Fig. 24
2. Position the protective cover for the drive 3 and press in place firmly.
→ Fig. 25
Markings  and  must match up.

Note: Always close unused drives with the protective covers.

Scales

Your appliance is equipped with a set of scales. You can weigh ingredients individually.

The base unit has 4 weight sensors in its feet.

The following factors can falsify the measuring result:

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

Display values of scales

Observe the following values when using the scales.

Display unit in grams

Display range	-990 g to 5000 g
Display steps	5 g

Display unit in pounds





Display range	-2.20 lb to 11.00 lb
---------------	----------------------

Display steps	0.01 lb
---------------	---------

Tip: You can change the display units of the scales at any time.
→ "Changing the display units of the scales", Page 45

Weighing ingredients

Requirements


- The bowl is inserted or an accessory is fitted.
 - The rotary switch is set to /off.
 - The mains plug is inserted.
1. Press  and do not touch the appliance again.
 - ✓ The scales will be calibrated.
 - ✓ The display shows "- - - -".
 2. Wait for calibration to finish.
 - ✓ The display shows "0 g" or "0.00 lb".
 3. Add the required ingredient.
 - ✓ The display shows the weight.
 4. To weigh further ingredients, select one of the following options:
 - Add further ingredients and read off the total weight.
 - Press  and wait until the display shows "0 g" or "0.00 lb".
 5. To switch off the scales, press  or start processing.



Tip: Also use the scales together with the accessory. Weigh the ingredients directly when adding them, e.g. to the blender attachment or the ice maker.

Note: The scales switch off automatically after approx. 3 minutes of inactivity.

Changing the display units of the scales

Requirements

- The rotary switch is set to /off.
- The scales are switched on.

1. Press and hold  and .
- The display unit for the scales changes.

Symbol	Unit
g	Display in grammes
lb	Display in pounds

2. Release both buttons.
- ✓ The scales will calibrate themselves and restart with the changed setting.
 - ✓ The setting is saved.

Timer


You can read off the processing time that has elapsed or reset it.

Display values of timer

Observe the following values when using the timer.

Display range	0 seconds to 59 minutes and 59 seconds
Display steps	1 second

Reading off and resetting the processing time

1. Set the rotary switch to the required speed.
- ✓ The display shows the processing time.
2. To reset the display to "00:00" press .

Notes

- If you interrupt processing for less than 30 seconds, the last values displayed are saved and will resume if processing starts again.
- If you interrupt processing for more than 30 seconds, the appliance will switch on the scales and perform calibration.

Cleaning and servicing

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

Cleaning products

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

ATTENTION!

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

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

Overview of cleaning

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

→ Fig. **26**

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

Special accessories

You can buy accessories from the after-sales service, from specialist retailers or online. Only use genuine accessories as these have been specifically designed for your appliance.

"Accessories vary from one appliance to another. When purchasing accessories, always quote the exact product number (E no.) of your appliance." → *Page 53*

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

Recipes

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

Tips

- For optimum results observe the maximum processing quantities specified here.
- You can use the integrated scales to weigh the ingredients when adding them.
→ *"Scales", Page 45*
- You can use the timer to monitor processing times.
→ *"Timer", Page 46*

Overview of recipes

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

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

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

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

Troubleshooting

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



WARNING

Risk of electric shock!

Incorrect repairs are dangerous.


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


Malfunctions

Fault	Cause	troubleshooting
The appliance is not working.	The mains plug of the power cord is not plugged in.	▶ Connect the appliance to the power supply.
	The circuit breaker is faulty.	▶ Check the circuit breaker in the fuse box.
	There has been a power cut.	▶ Check whether the lighting in your kitchen or other appliances are working.
Appliance does not start processing.	Rotary switch is set incorrectly.	▶ Set the rotary switch to ○/off before processing.
Appliance does not start processing or switches off during processing.	Processing quantity is too great or processing time was too long.	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Set the rotary switch to ○/off. ▶ Reduce the quantity of ingredients. ▶ Allow the appliance to cool down to room temperature.
	Appliance or accessory is blocked.	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Set the rotary switch to ○/off. ▶ Remove the blockage.
Scales show no change in weight despite ingredients being added.	Quantity of ingredients outside measuring range of scales.	▶ Add at least 5 g or 0.01 lb so the scales show correct values.

Fault	Cause	troubleshooting
The swivel arm cannot be opened or closed because the tool is jammed in the bowl.	Drive is not in the parked position after a safety system has stopped processing or the power supply has been interrupted.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Set the rotary switch to ○/off. 2. Eliminate the problem that caused the appliance to stop. → <i>"Safety systems", Page 41</i> 3. When the swivel arm is open, remove the tool and close the swivel arm. 4. Set the rotary switch briefly to 1 and then back to ○/off. <p>✓ The drive remains on for a short time until the parked position is reached.</p>

Information on display panel

Fault	Cause	troubleshooting
"5000 g" or "11.00 lb" is flashing on the display.	Display values of the scales have been exceeded.	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Observe the display values of the scales. → <i>"Display values of scales", Page 45</i>
"-990 g" or "-2.20 lb" is flashing on the display.	Display values of scales have not been attained.	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Observe the display values of the scales. → <i>"Display values of scales", Page 45</i>
"59:59 m:s" is flashing on the display.	Display range of the timer has been exceeded.	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Process food for not longer than 59 minutes and 59 seconds or reset the processing time within this time. → <i>"Reading off and resetting the processing time", Page 46</i>
The display shows "ERROR"	Scales are exposed to excessive vibrations.	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Do not use the appliance on work-tops exposed to vibrations, e.g. with a dishwasher running underneath.
	Base is uneven.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Set up the appliance on a stable, level, clean and flat work surface. 2. Check whether all 4 feet are in contact with the work surface.
	The feet are soiled.	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Wipe the feet down with a damp cloth.
	The scales have to be restarted.	<ol style="list-style-type: none"> 1. To restart the scales: <ul style="list-style-type: none"> - Press . - Wait 30-60 seconds.

Fault	Cause	troubleshooting
The display shows "ERROR"		<ul style="list-style-type: none"><li data-bbox="729 158 1012 212">– Press  again and wait for calibration.<li data-bbox="667 220 1031 328">2 If the fault is still displayed, disconnect the appliance from the power supply for a while and then try to switch the scales back on. <p data-bbox="667 344 1031 458">Note: Please perform the troubleshooting procedure several times before contacting customer service.</p>

Disposal

Find out here how to dispose of old appliances correctly.

Disposing of old appliance

Valuable raw materials can be re-used by recycling.

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



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

Customer Service

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Warranty conditions

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

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

en Customer Service

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

Table des matières

Sécurité	56	Mettre le couvercle du bol mélangeur en place	68
Indications générales	56	Retirer le couvercle du bol mélangeur	68
Conformité d'utilisation.....	56	Traitement.....	68
Restrictions du périmètre utilisateurs.....	57	Capuchon de protection de l'entraînement.....	70
Consignes de sécurité	57		
Prévenir les dégâts matériels	61	Balance	70
Protection de l'environnement et économies d'énergie	61	Valeurs d'affichage de la balance	71
Élimination de l'emballage	61	Peser les ingrédients.....	71
Déballer et contrôler	61	Modifier les unités d'affichage de la balance.....	71
Déballer l'appareil et ses composants.....	61	Minuterie	71
Contenu de la livraison	62	Valeurs d'affichage de la minuterie.....	71
Installer l'appareil	62	Lire et remettre à zéro la durée de traitement	72
Description de l'appareil	62	Nettoyage et entretien	72
Appareil	62	Produits de nettoyage	72
Interrupteur rotatif.....	63	Guide de nettoyage.....	72
Anneau lumineux.....	63	Accessoires en option	72
Bandeau de commande	63	Recettes	72
Touches de fonction.....	63	Aperçu des recettes.....	73
Afficheur	64	Dépannage	75
Bras pivotant	64	Dysfonctionnements.....	75
Entraînements.....	64	Remarques sur le bandeau d'affichage.....	76
Ustensiles	65	Mise au rebut	78
Symboles.....	66	Mettre au rebut un appareil usagé	78
Position de repos	66	Service après-vente	78
Systèmes de sécurité.....	66	Numéro de produit (E-Nr) et numéro de fabrication (FD).....	78
Avant la première utilisation	66	Conditions de garantie	79
Préparer l'appareil.....	67		
Utilisation de base	67		
Longueur du cordon.....	67		
Déplacer le bras pivotant.....	67		
Mettre le bol mélangeur en place.....	67		
Retirer le bol mélangeur.....	67		
Mettre un ustensile en place.....	67		
Retirer l'ustensile.....	68		



Sécurité

Veillez respecter les consignes de sécurité afin d'utiliser l'appareil en toute sécurité.

Indications générales

Vous trouverez ici des informations générales sur la présente notice.

- Lisez attentivement la présente notice. C'est en effet la seule manière d'utiliser l'appareil de manière sûre et efficace.
- Respectez les notices supplémentaires lors de l'utilisation des accessoires optionnels ou fournis.
- Cette notice d'utilisation s'adresse à l'utilisateur de l'appareil.
- Respectez les consignes de sécurité et les avertissements.
- Conservez la notice ainsi que les informations produites en vue d'une réutilisation ultérieure ou pour un futur nouveau propriétaire.
- Contrôlez l'appareil après l'avoir déballé. Ne raccordez pas l'appareil si ce dernier a été endommagé durant le transport.

Conformité d'utilisation

Respectez les consignes d'utilisation afin d'utiliser l'appareil correctement et en toute sécurité.

Utilisez l'appareil uniquement :

- en conformité avec la présente notice d'utilisation.
- avec des pièces et accessoires d'origine.
- pour les utilisations décrites dans les instructions des accessoires fournis ou disponibles en option.
- pour remuer, pétrir et battre les aliments.
- sous surveillance.
- pour un usage domestique privé et dans les pièces fermées d'un domicile, à la température ambiante.
- pour les quantités de préparation et durées de traitement habituelles pour un ménage.
- à une hauteur 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.

Restrictions du périmètre utilisateurs

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

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

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

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

Consignes de sécurité

Respectez les consignes de sécurité.

AVERTISSEMENT – Risque d'électrocution !

- Un appareil endommagé ou un cordon d'alimentation secteur endommagé est dangereux.
 - ▶ N'utilisez jamais un appareil endommagé.
 - ▶ Ne jamais faire fonctionner l'appareil avec une surface fissurée ou cassée.
 - ▶ Ne tirez jamais sur le cordon d'alimentation secteur pour débrancher l'appareil du secteur. Débranchez toujours la fiche du cordon d'alimentation secteur.

- ▶ Si l'appareil ou le cordon d'alimentation secteur est endommagé, débranchez immédiatement le cordon d'alimentation secteur ou coupez le fusible dans le boîtier à fusibles.
- ▶ "Rubrique service après-vente." → *Page 78*
- ▶ Seul un personnel dûment qualifié peut entreprendre des réparations sur l'appareil.
- Les installations non conformes sont dangereuses.
 - ▶ Pour le raccordement et l'utilisation de l'appareil, respectez impérativement les indications figurant sur la plaque signalétique.
- Les réparations non conformes sont dangereuses.
 - ▶ Seul un personnel dûment qualifié peut entreprendre des réparations sur l'appareil.
 - ▶ Seules des pièces de rechange d'origine peuvent être utilisées pour réparer l'appareil.
 - ▶ Afin d'écartier tout danger quand le cordon d'alimentation secteur de cet appareil est endommagé, seul le fabricant ou son service après-vente ou toute autre personne de qualification équivalente est habilité à le remplacer.
- L'infiltration d'humidité peut occasionner un choc électrique.
 - ▶ Ne jamais plonger l'appareil ou le cordon d'alimentation secteur dans l'eau et ne pas les mettre au lave-vaisselle.
 - ▶ Utiliser l'appareil uniquement dans des pièces fermées.
 - ▶ Ne jamais exposer l'appareil à une forte chaleur ou humidité.
 - ▶ Ne pas utiliser de nettoyeur vapeur ou haute pression pour nettoyer l'appareil.
- Le cordon d'alimentation pose un danger si sa gaine de protection est endommagée.
 - ▶ Ne mettez jamais en contact le cordon d'alimentation avec des sources de chaleur et des pièces chaudes de l'appareil.
 - ▶ Ne mettez jamais en contact le cordon d'alimentation avec des pointes acérées ou arêtes tranchantes.
 - ▶ Ne pliez, écrasez ou modifiez jamais le cordon d'alimentation.

AVERTISSEMENT – Risque d’incendie !

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

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

AVERTISSEMENT – Risques de blessures !

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

AVERTISSEMENT – Risque d'écrasement !

Les mains et doigts risquent d'être coincés.

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

AVERTISSEMENT – Risque d'étouffement !

- Les enfants risquent de s'envelopper dans les matériaux d'emballage ou de les mettre sur la tête et de s'étouffer.
 - ▶ Conserver les matériaux d'emballage hors de portée des enfants.
 - ▶ Ne jamais laisser les enfants jouer avec les emballages.

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



AVERTISSEMENT – Risque de préjudice pour la santé !

Les salissures en surface peuvent nuire à la santé.

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

Prévenir les dégâts matériels

Respectez les consignes suivantes afin de ne pas endommager votre appareil, vos accessoires ou autres ustensiles de cuisine.

ATTENTION !

- Une utilisation non conforme peut entraîner des dommages matériels.
 - ▶ Ne jamais utiliser simultanément des entraînements différents.
 - ▶ Ne jamais faire fonctionner l'appareil plus longtemps que nécessaire.
 - ▶ Ne jamais faire tourner l'appareil à vide.
 - ▶ Ne jamais utiliser les pièces et accessoires d'origine appartenant à d'autres appareils.
 - ▶ Respecter les quantités maximales à traiter.
 - ▶ Ne jamais ranger des objets étrangers dans le bol.
- Pendant le fonctionnement, de l'air chaud s'échappe par l'arrière de la grille d'évacuation d'air. Une évacuation de l'air obstruée peut provoquer une surchauffe de l'appareil.
 - ▶ Placer l'appareil à une distance suffisante par rapport au mur, aux surfaces sensibles et aux autres appareils.
- Les chocs peuvent affecter le bon fonctionnement de l'appareil.
 - ▶ Ne pas poser l'appareil sur des surfaces mobiles ou vibrantes.

Protection de l'environnement et économies d'énergie

Protégez l'environnement tout en faisant un usage économique de votre appareil et en éliminant correctement les matériaux recyclables.

Élimination de l'emballage

Les emballages sont écologiques et recyclables.

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

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



Éliminez l'emballage en respectant l'environnement.

Déballer et contrôler

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

Déballer l'appareil et ses composants

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

Contenu de la livraison

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

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

→ Fig. 1

A	Appareil de base avec bol mélangeur
B	Couvercle avec ouverture pour ajout
C	Fouet mixeur « Pro Flexi »
D	Fouet batteur pro
E	Crochet pétrisseur
F	Housse protectrice
G	Documents d'accompagnement

Installer l'appareil

AVERTISSEMENT **Risque d'incendie !**

Une forte chaleur risque de provoquer l'incendie de l'appareil et ses accessoires.

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

ATTENTION !

- Pendant le fonctionnement, de l'air chaud s'échappe par l'arrière de la grille d'évacuation d'air. Une évacuation de l'air obstruée peut provoquer une surchauffe de l'appareil.

- ▶ Placer l'appareil à une distance suffisante par rapport au mur, aux surfaces sensibles et aux autres appareils.
- Les chocs peuvent affecter le bon fonctionnement de l'appareil.
 - ▶ Ne pas poser l'appareil sur des surfaces mobiles ou vibrantes.

1. Placer l'appareil sur un plan de travail stable, plan, propre et lisse.

2. Sortir le cordon d'alimentation à la longueur nécessaire.

→ "Longueur du cordon",
Page 67

Ne pas brancher la fiche dans la prise de courant.

Description de l'appareil

Découvrez les composants de votre appareil.

Appareil

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

→ Fig. 2

1	Bol mélangeur en acier inoxydable
2	Bandeau de commande
3	Couvercle avec ouverture pour ajout
4	Touche de déverrouillage du bras pivotant
5	Bras pivotant
6	Interrupteur rotatif
8	Couvercle de protection de l'entraînement 2
9	Entraînement 2

10	Couvercle de protection de l'entraînement 3
11	Entraînement 3
12	Grille d'évacuation
13	Entraînement principal
14	Rangement du cordon

Interrupteur rotatif

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

Symbole	Fonction
O/off	Arrêter le traitement.
1	Traiter les ingrédients à vitesse faible.
7	Traiter les ingrédients à la vitesse maximale.
M	Traiter les ingrédients brièvement à la vitesse maximale. → "Utiliser le fonctionnement momentané", Page 70

Anneau lumineux

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

Affichage	État
L'anneau lumineux est allumé et le traitement est en cours.	L'appareil fonctionne correctement.
L'anneau lumineux est allumé et le traitement ne peut pas être lancé.	<ul style="list-style-type: none"> ■ L'appareil n'est pas alimenté en électricité. ■ L'appareil présente un défaut.
L'anneau lumineux clignote. Le traitement ne peut pas être démarré ou poursuivi.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Le système de sécurité s'est déclenché.

Affichage	État
	<ul style="list-style-type: none"> ■ L'appareil présente un défaut.

Conseil : Vous trouverez de plus amples informations à ce sujet ici
→ "Systèmes de sécurité", Page 66
→ "Dépannage", Page 75

Bandeau de commande



Vous trouverez ici un aperçu du bandeau de commande.

→ Fig. 3

1	Touche de réinitialisation
2	Touche balance
3	Écran
4	Symbole pour le poids en livres
5	Symbole pour le poids en grammes
6	Symbole pour la durée en minutes et secondes

Touches de fonction

Les touches de fonction permettent de sélectionner les fonctions supplémentaires ou d'effectuer des réglages. Pour effectuer une sélection, effleurer les symboles correspondants avec le doigt.

Symbole	Fonction
	Allumer et éteindre la balance.
	<ul style="list-style-type: none"> ■ Réinitialiser la balance. ■ Remettre la minuterie à zéro.

Remarque : Actionner les touches avec les doigts, sans gants de cuisine. Il n'est pas possible d'actionner les touches à l'aide d'objets, p. ex. d'une cuillère en bois.

Afficheur

L'afficheur indique les valeurs et messages concernant l'état de fonctionnement.

Remarque : L'afficheur s'éteint automatiquement si aucune manipulation n'a lieu pendant un certain temps. Pour réactiver l'afficheur, appuyer sur une touche quelconque ou lancer la préparation.



Bras pivotant


Le bras pivotant peut être déplacé et fixé dans différentes positions. Pour déplacer le bras pivotant dans la position souhaitée, la touche de déverrouillage doit être actionnée. → "Déplacer le bras pivotant", Page 67

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

Positions du bras pivotant

Vous trouverez ici un aperçu des positions du bras pivotant.

Position	Utilisation
Position 1 	Le bras pivotant est fermé. <ul style="list-style-type: none"> ▪ Traiter les ingrédients avec les ustensiles. ▪ Utiliser l'accessoire correspondant sur l'entraînement principal, p. ex. Sorbetière. ▪ Utiliser l'accessoire correspondant sur l'entraînement 2, p. ex. Râpeur
Position 2 	Le bras pivotant est ouvert. <ul style="list-style-type: none"> ▪ Mettre le bol mélangeur en place ou le retirer. ▪ Mettre en place l'ustensile ou le retirer. ▪ Verser les ingrédients dans le bol mélangeur.

Position	Utilisation
Position 3 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Utiliser l'accessoire sur l'entraînement principal, p. ex. Hachoir à viande. ▪ Utiliser l'accessoire sur l'entraînement 3, p. ex. Bol mixeur.

Entraînements




Votre appareil est équipé de différents entraînements qui ont été conçus spécialement pour les ustensiles et accessoires disponibles.

Remarque : Les entraînements 2 et 3 sont recouverts d'un capuchon de protection.

→ "Capuchon de protection de l'entraînement", Page 70

Aperçu des entraînements

Vous trouverez ici un aperçu des entraînements et leurs utilisations.

Entraînement	Utilisation
Entraînement principal 	Pour les ustensiles et accessoires, p. ex. <ul style="list-style-type: none"> ▪ Hachoir à viande ▪ Machine à pâtes ▪ Sorbetière
Entraînement 2 	Pour accessoires, p. ex. <ul style="list-style-type: none"> ▪ Râpeur ▪ Presse-agrumes
Entraînement 3 	Pour accessoires, p. ex. <ul style="list-style-type: none"> ▪ Bol blender en verre ▪ Bol blender en plastique ▪ Kit multibroyeur




Ustensiles

Vous trouverez ici les informations essentielles sur les différents ustensiles.

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

Aperçu des ustensiles

Toujours utiliser l'ustensile approprié au traitement souhaité.

Accessoire	Utilisation
	<p>Crochet pétrisseur</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Pétrir des pâtes lourdes, p. ex. les pâtes levées. ■ Incorporer les aliments qui ne doivent pas être broyés, p. ex. des raisins secs ou des pépites de chocolat.
	<p>Fouet mixeur « Pro Flexi »</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Mélanger les aliments, p. ex. pour les pâtes à cake ou les mousses. ■ Incorporer les aliments, p. ex. des œufs en neige, de la crème chantilly ou des raisins secs.
	<p>Fouet batteur pro</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Battre des œufs en neige ou de la crème chantilly. ■ Mélanger les pâtes légères, p. ex. les pâtes génoises.

Réglage précis 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

ATTENTION !

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

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

Conditions préalables

- 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 avec une main et desserrer le contre-écrou avec une clé à fourche en le tournant dans le sens des aiguilles d'une montre. → Fig. 4
 2. Pour modifier l'interstice, tourner l'ustensile. → Fig. 5

Respecter les valeurs figurant dans le tableau :

Réglage	Interstice
Réglage optimal	3 mm
Une rotation dans le sens des aiguilles d'une montre	1 mm de plus
Une rotation dans le sens inverse des aiguilles d'une montre	1 mm de moins




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 avec une main et serrer le contre-écrou à l'aide d'une clé à

fr Avant la première utilisation

fourche en le tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.

Symboles

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

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.
	Repère de position sur l'entraînement 3.

Position de repos

Votre appareil est équipé d'une position de repos automatique.

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.

Les causes suivantes entraînent une position de repos incorrecte :

- L'alimentation électrique a été coupée pendant le traitement.
- Un système de sécurité a mis fin au traitement.
- Pendant le traitement, le bras pivotant s'est détaché ou la touche de déverrouillage pour le bras pivotant a été actionnée.

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

→ "Dépannage", Page 75

Systèmes de sécurité

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

Sécurité anti-enclenchement

La sécurité anti-enclenchement empêche que votre appareil se mette en marche de façon intempestive.

L'appareil ne peut être allumé et utilisé que si

- le bras pivotant est enclenché en position 1 et si le bol mélangeur ou un accessoire est mis en place, p. ex. Sorbetière.
- le bras pivotant est enclenché en position 3 et si le capuchon de protection ou un accessoire est monté sur l'entraînement 3.

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.

Le moteur se coupe lorsque

- une quantité trop importante est traitée.
- l'ustensile ou l'accessoire est bloqué.

Avant la première utilisation

Préparez l'appareil pour l'utilisation.

Préparer l'appareil

1. Appuyer sur la touche de déverrouillage et soulever le bras pivotant jusqu'à ce qu'il s'enclenche.
→ *"Déplacer le bras pivotant"*,
Page 67
2. Tourner le bol mélangeur dans le sens des aiguilles d'une montre et le retirer.
→ *"Retirer le bol mélangeur"*,
Page 67
3. Avant la première utilisation, nettoyer toutes les pièces qui entreront en contact avec des produits alimentaires.
→ *"Nettoyage et entretien"*,
Page 72
4. Tenir les composants préalablement nettoyés et séchés à disposition pour l'utilisation.

Utilisation de base

Cette section contient des renseignements essentiels sur l'utilisation de votre appareil.

Longueur du cordon

Régler la longueur du cordon d'alimentation en fonction de vos besoins.

Régler la longueur du cordon avec l'enrouleur de câble

1. Sortir la longueur souhaitée du cordon en fonction des besoins, puis relâcher lentement.
2. Pour réduire la longueur du cordon,
 - tirer sur le cordon,
 - laisser le câble s'enrouler,
 - tirer de nouveau sur le câble.

Remarque : Ne pas introduire le câble à la main. Si le cordon se coince, sortir la longueur de câble maximum, puis le laisser à nouveau s'enrouler.

Déplacer le bras pivotant

1. Appuyer sur la touche de déverrouillage et soulever le bras pivotant jusqu'à ce qu'il s'enclenche.
→ Fig. **6**
- ✓ Le bras pivotant est fixé en position 2.
2. Appuyer sur la touche de déverrouillage et abaisser le bras pivotant progressivement jusqu'à ce qu'il s'enclenche en position verticale.
→ Fig. **7**
- ✓ Le bras pivotant est fixé en position 3.


Mettre le bol mélangeur en place

1. Placer le bol mélangeur sur l'appareil de base.
→ Fig. **8**
Respecter ce faisant les évidements de l'appareil de base.
2. Tourner le bol mélangeur dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il s'enclenche.
→ Fig. **9**

Retirer le bol mélangeur

- ▶ Tourner le bol mélangeur dans le sens des aiguilles d'une montre et le retirer.
→ Fig. **10**

Mettre un ustensile en place

1. Sélectionner l'ustensile nécessaire.
→ "Aperçu des ustensiles",
Page 65
2. Insérer l'ustensile dans l'entraînement principal jusqu'à ce qu'il s'enclenche.
→ Fig. 11
3. 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. 12
Le capuchon de protection  doit recouvrir entièrement l'entraînement principal.

Retirer l'ustensile

- ▶ Sortir entièrement l'ustensile de l'entraînement.
→ Fig. 13

Mettre le couvercle du bol mélangeur en place

Conditions préalables

- L'ustensile voulu est inséré.
 - Le bol mélangeur a été mis en place.
 - Le bras pivotant est fermé.
1. Appuyer sur la touche de déverrouillage, soulever légèrement le bras pivotant et le maintenir dans cette position.
→ Fig. 14
 2. Soulever légèrement le couvercle à l'avant, le pousser entièrement sur le bol mélangeur et le rabaisser.
→ Fig. 15
L'orifice d'ajout doit être orienté vers l'avant.

3. Abaisser le bras pivotant jusqu'à ce qu'il s'enclenche.
→ Fig. 16

Retirer le couvercle du bol mélangeur










1. Appuyer sur la touche de déverrouillage, soulever légèrement le bras pivotant et le maintenir dans cette position.
2. Soulever légèrement le couvercle à l'avant et le tirer vers l'avant.
3. Relever le bras pivotant jusqu'à ce qu'il s'enclenche.






Traitement

Vous trouverez ici les informations essentielles sur le traitement des aliments.

Recommandations de vitesse

Pour obtenir des résultats optimaux, respecter les vitesses recommandées.

Ustensiles ou accessoires	Puissance
	1-7
	1-5
	1-3
	1
	3-5
	3-7
	3-7
	3-5
	7

Ustensiles ou accessoires	Puissance
	5-7
	3-7
	M
	M
	5-7

Traiter les ingrédients avec les ustensiles



AVERTISSEMENT

Risques de blessures !

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

- ▶ Tenir les mains, les cheveux, les vêtements et autres ustensiles à distance des pièces en rotation.
- ▶ Mettre en place et retirer les ustensiles et les accessoires uniquement après immobilisation de l'entraînement et débranchement de l'appareil.
- ▶ Avant le changement d'ustensile ou le nettoyage, mettre l'appareil hors tension et le débrancher du secteur.
- ▶ Exploiter les ustensiles uniquement lorsque le bol, son couvercle ainsi que les capuchons de protection des entraînements sont mis en place.
- ▶ Ne jamais ouvrir le bras pivotant lors de la préparation.

Conditions préalables

- Le bol mélangeur a été mis en place.
 - L'ustensile nécessaire est inséré.
1. Verser les ingrédients dans le bol mélangeur.

2. Appuyer sur la touche de déverrouillage et abaisser le bras pivotant progressivement jusqu'à ce qu'il s'enclenche.
3. Mettre le couvercle du bol mélangeur en place.
→ "Mettre le couvercle du bol mélangeur en place", Page 68
4. Brancher la fiche dans la prise de courant.
5. Tourner l'interrupteur rotatif sur la vitesse souhaitée.
→ Fig. 17
6. Traiter les ingrédients jusqu'à avoir atteint le résultat souhaité.
7. Amener l'interrupteur rotatif sur O/off.
→ Fig. 18
Attendre que l'appareil se soit immobilisé.
8. Débrancher la fiche secteur.

Conseils

- Il est possible de modifier, à tout moment, la vitesse pendant le traitement ou d'interrompre le traitement.
- Après utilisation, nettoyer immédiatement toutes les pièces afin d'éviter que les résidus ne se sèchent.

Rajouter des ingrédients

1. Il est possible d'ajouter, pendant le traitement, des ingrédients par l'orifice d'ajout situé dans le couvercle.
→ Fig. 19
2. Pour rajouter de grandes quantités, tourner l'interrupteur rotatif sur O/off.
Attendre que l'appareil se soit immobilisé.
3. Retirer le couvercle du bol mélangeur.
→ "Retirer le couvercle du bol mélangeur", Page 68

4. Verser les ingrédients dans le bol mélangeur.
5. Mettre le couvercle du bol mélangeur en place.
→ "Mettre le couvercle du bol mélangeur en place", Page 68
6. Traiter les ingrédients jusqu'à avoir atteint le résultat souhaité.

Utiliser le fonctionnement momentané

1. Amener l'interrupteur rotatif en position **M** et le maintenir dans cette position.
→ Fig. **20**
 - ✓ Les ingrédients sont traités à la vitesse maximale.
2. Relâcher l'interrupteur rotatif.
→ Fig. **21**
 - ✓ L'interrupteur rotatif passe à **O/off**.
 - ✓ Le traitement s'arrête et les entraînements se déplacent dans la position de repos.

Conseil


Le fonctionnement momentané est particulièrement approprié pour l'utilisation des accessoires suivants :

- Bol blender en verre
- Kit multibroyeur
- Bol mélangeur multifonction

Capuchon de protection de l'entraînement




Retirer le capuchon de protection pour pouvoir utiliser les accessoires sur l'entraînement 2 ou 3.

Retirer le capuchon de protection de l'entraînement

1. Pousser le couvercle de protection de l'entraînement 2 vers le bas au niveau du repère  et le retirer.
→ Fig. **22**

2. Tirer le couvercle de protection de l'entraînement 3 vers le haut et le retirer.
→ Fig. **23**

Mettre en place le capuchon de protection de l'entraînement

1. Positionner le couvercle de protection de l'entraînement 2 avec le repère  vers l'arrière, le mettre en place et bien appuyer.
→ Fig. **24**
2. Positionner le couvercle de protection de l'entraînement 3 et bien appuyer.
→ Fig. **25**
Les repères  et  doivent être alignés.

Remarque : Fermer toujours les entraînements inutilisés avec des couvercles de protection.

Balance

Votre appareil est équipé d'une balance. Vous pouvez peser individuellement tous les ingrédients.

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

Les facteurs suivants peuvent fausser le résultat de la mesure :

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

Valeurs d'affichage de la balance

Lors de l'utilisation de la balance, observer les valeurs suivantes.

Unité d'affichage en grammes

Zone d'affichage	-990 g à 5000 g
Étapes d'affichage	5 g

Unité d'affichage en livres

Zone d'affichage	-2,20 lb à 11,00 lb
Étapes d'affichage	0,01 lb



Conseil : Les unités d'affichage de la balance peuvent être modifiées à tout moment.


→ "Modifier les unités d'affichage de la balance", Page 71

Peser les ingrédients

Conditions préalables

- Le bol mélangeur est inséré ou un accessoire est monté.
- L'interrupteur rotatif est sur O/off.
- La prise de l'appareil est branchée.

1. Appuyer sur la touche  et ne plus toucher l'appareil.
 - ✓ La balance se calibre.
 - ✓ L'afficheur indique "- - - -".
2. Attendre la fin du calibrage.
 - ✓ L'afficheur indique "0 g" ou "0.00 lb".
3. Verser l'aliment souhaité.
 - ✓ L'afficheur indique le poids.
4. Pour peser d'autres ingrédients, sélectionner une des options suivantes :
 - Ajouter des ingrédients et lire le poids total.
 - Appuyer sur  et attendre jusqu'à ce que l'écran affiche "0 g" ou "0.00 lb".

5. Pour éteindre la balance, appuyer sur  ou lancer le traitement.


Conseil : Utiliser aussi la balance en liaison avec les accessoires. Peser les ingrédients directement lors du remplissage, p. ex. dans le bol mixeur ou dans la sorbetière.

Remarque : La balance s'éteint automatiquement après env. 3 minutes d'inactivité.

Modifier les unités d'affichage de la balance

Conditions préalables

- L'interrupteur rotatif est sur O/off.
- La balance est activée.

1. Appuyer sur  et  et maintenir ces touches appuyées.

L'unité d'affichage de la balance change.

Symbole	Unité
g	Affichage en grammes
lb	Affichage en livres

2. Relâcher ces deux touches.

- ✓ La balance se calibre et démarre avec le réglage modifié.
- ✓ Le réglage est mémorisé.

Minuterie


Vous pouvez lire la durée de préparation écoulée jusque-là ou la remettre à zéro.

Valeurs d'affichage de la minuterie

Pour l'utilisation de la minuterie, respecter les valeurs suivantes.

Zone d'affichage	0 secondes à 59 minutes et 59 secondes
------------------	--

Lire et remettre à zéro la durée de traitement

1. Tourner l'interrupteur rotatif sur la vitesse souhaitée.
 - ✓ L'écran affiche la durée de traitement.
2. Pour réinitialiser l'affichage à "00:00", appuyer sur .

Remarques

- Si vous interrompez le traitement pendant moins de 30 secondes, les valeurs affichées en dernier restent mémorisées et recommencent à s'écouler lors du traitement suivant.
- Si vous interrompez le traitement pendant plus de 30 secondes, la balance s'allume et se calibre.

Nettoyage et entretien

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

Produits de nettoyage

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

ATTENTION !

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

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

Guide de nettoyage

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

→ Fig. **26**

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

Accessoires en option

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

"Les accessoires sont spécifiques à l'appareil. Lors de l'achat, indiquez toujours la désignation exacte de votre appareil (E-Nr.)." → *Page 78*
Pour connaître les accessoires disponibles pour votre appareil, consultez notre catalogue, notre boutique en ligne ou le service après-vente.
www.bosch-home.com

Recettes

Vous trouverez ici un choix de recettes spécialement conçues pour votre appareil.

Conseils

- Pour obtenir des résultats optimaux, respecter les quantités maximales indiquées.
- Vous pouvez peser les ingrédients lors du remplissage, avec la balance intégrée.
→ "*Balance*", *Page 70*

- Avec la minuterie, vous pouvez surveiller les durées de préparation.
→ "Minuterie", Page 71

Aperçu des recettes

Dans cet aperçu, vous trouverez les ingrédients ainsi que les étapes de traitement pour différentes recettes.

Recette	Ingrédients	Préparation
Crème chantilly	100-600 g de crème	<ul style="list-style-type: none"> ■ Mettre en place le fouet batteur. ■ Verser la crème chantilly. ■ Travailler le mélange pendant 1½-4 minutes au niveau 7.
Blancs d'oeufs	1-8 blancs d'oeufs (à température ambiante)	<ul style="list-style-type: none"> ■ Mettre en place le fouet batteur. ■ Verser les blancs d'œufs. ■ Travailler pendant 4-6 minutes au niveau 7.
Pâte génoise	<ul style="list-style-type: none"> ■ 2 œufs ■ 2-3 c. à s. d'eau chaude ■ 100 g de sucre ■ 1 c. à s. de sucre vanillé ■ 70 g de farine (tamisée) ■ 70 g de féculé ■ Levure chimique (selon les goûts) <p>Remarque : Traiter simultanément au maximum 2 fois le volume.</p>	<ul style="list-style-type: none"> ■ Mettre en place le fouet batteur. ■ Verser tous les ingrédients, sauf la farine et la féculé. ■ Travailler le mélange pendant 4-6 minutes au niveau 7. ■ Régler sur niveau 1. ■ Dans les 30-60 secondes qui suivent, ajouter la farine et la féculé, cuillère après cuillère.
Pâte à cake	<ul style="list-style-type: none"> ■ 6 œufs ■ 500 g de sucre ■ 1 pincée de sel ■ 2 c. à s. de sucre vanille ou le zeste d'un demi-citron ■ 500 g de beurre ou de margarine (à température ambiante) ■ 1000 g de farine ■ 15 g de levure chimique ■ 250 ml de lait <p>Remarque : Traiter simultanément au maximum 1 fois le volume.</p>	<ul style="list-style-type: none"> ■ Mettre en place le fouet mélangeur. ■ Verser les oeufs, le sel, le sucre et le sucre vanillé ou le zeste d'un demi-citron. ■ Travailler pendant 10 secondes au niveau 1. ■ Travailler ensuite pendant 2 minutes au niveau 5. ■ Ajouter le beurre et travailler pendant 60 secondes au niveau 3. ■ Ajouter la farine et la levure chimique et travailler pendant 2 minutes au niveau 1. ■ Régler sur niveau 3. ■ Ajouter le lait dans les 2 minutes.

Recette	Ingrédients	Préparation
Pâte sablée	<ul style="list-style-type: none"> ■ 125 g de beurre ■ 100-125 g de sucre ■ 1 œuf ■ 1 pincée de sel ■ un peu de sucre vanillé ou de zeste de citron ■ 250 g de farine ■ Levure chimique (selon les goûts) <p>Remarque : Traiter simultanément au maximum 2 fois le volume.</p>	<ul style="list-style-type: none"> ■ Mettre en place le fouet mélangeur. ■ Verser tous les ingrédients. ■ Travailler le mélange pendant 30 secondes au niveau 1. ■ Travailler le mélange pendant 2-3 minutes au niveau 6. <p>À partir de 500 g de farine :</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Utiliser le crochet pétrisseur. ■ Verser tous les ingrédients. ■ Travailler le mélange pendant 30 secondes au niveau 1. ■ Travailler le mélange pendant 3-4 minutes au niveau 3.
Pâte à la levure de boulanger	<ul style="list-style-type: none"> ■ 500 g de farine ■ 1 œuf ■ 80 g de matière grasse (à température ambiante) ■ 80 g de sucre ■ 200-250 ml de lait tiède ■ 25 g de levure de boulanger ou 1 c. à s. de levure sèche. ■ Zeste d'un demi-citron ■ 1 pincée de sel <p>Remarque : Traiter simultanément au maximum 2 fois le volume.</p>	<ul style="list-style-type: none"> ■ Mettre en place le crochet pétrisseur. ■ Verser tous les ingrédients. ■ Travailler pendant 30 secondes au niveau 1. ■ Travailler pendant 3-6 minutes au niveau 3.
Pâte à pâtes	<ul style="list-style-type: none"> ■ 300 g de farine ■ 150 g d'œufs (3 œufs environ) ■ 15-30 ml d'eau froide (selon les goûts) <p>Remarque : Traiter simultanément au maximum 1½ fois le volume.</p>	<ul style="list-style-type: none"> ■ Utiliser le crochet pétrisseur. ■ Verser tous les ingrédients. ■ Travailler le mélange pendant 3-5 minutes au niveau 3.
Pâte à pain	<ul style="list-style-type: none"> ■ 1000 g de farine ■ 2 c. à s. de levure sèche ■ 2 c. à c. de sel ■ 660 ml d'eau tiède <p>Remarque : Traiter simultanément au maximum 1 fois le volume.</p>	<ul style="list-style-type: none"> ■ Mettre en place le crochet pétrisseur. ■ Verser tous les ingrédients. ■ Travailler pendant 30 secondes au niveau 1. ■ Travailler pendant 4-5 minutes au niveau 3.

Dépannage

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



AVERTISSEMENT

Risque d'électrocution !

Les réparations non conformes sont dangereuses.

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



Dysfonctionnements

Dérangement	Cause	Résolution de problème
L'appareil ne fonctionne pas.	La fiche secteur du cordon d'alimentation secteur n'est pas branchée.	▶ Branchez l'appareil au réseau électrique.
	Le fusible est défectueux.	▶ Vérifiez le fusible dans le boîtier à fusibles.
	L'alimentation électrique est tombé en panne.	▶ Vérifiez si l'éclairage du compartiment ou d'autres appareils dans la pièce.
L'appareil ne démarre pas le traitement.	Interrupteur rotatif est mal réglé.	▶ Avant le traitement, positionner l'interrupteur rotatif en position O/off .
L'appareil ne démarre pas ou s'arrête pendant le traitement des aliments.	La quantité à traiter est trop importante ou la durée de traitement est trop longue.	▶ Amenez l'interrupteur sur O/off . ▶ Réduisez la quantité d'ingrédients. ▶ Laisser refroidir l'appareil à température ambiante.
	L'appareil ou l'accessoire est bloqué.	▶ Amenez l'interrupteur sur O/off . ▶ Supprimez le blocage.
La balance n'affiche aucun changement de poids alors que des ingrédients sont ajoutés.	La quantité d'ingrédients est inférieure à la plage de mesure de la balance.	▶ Verser au moins 5 g ou 0,01 lb afin que la balance affiche des valeurs correctes.

Dérangement	Cause	Résolution de problème
Bras pivotant ne se laisse pas ouvrir ou fermer, parce que l'ustensile est coincé sur le bol.	L'entraînement n'est pas en position de repos, après qu'un système de sécurité a arrêté le traitement ou que l'alimentation a été interrompue.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Amenez l'interrupteur sur O/off. 2. Supprimez la cause qui a entraîné l'arrêt de l'appareil. → <i>"Systèmes de sécurité", Page 66</i> 3. Si le bras pivotant est ouvert, retirez l'ustensile et fermez le bras pivotant. 4. Réglez l'interrupteur rotatif brièvement sur 1, puis de nouveau sur O/off. <p>✓ L'entraînement s'actionne brièvement jusqu'à ce que la position de repos soit atteinte.</p>

Remarques sur le bandeau d'affichage

Dérangement	Cause	Résolution de problème
"5000 g" ou "11.00 lb" clignote à l'écran.	Les valeurs d'affichage de la balance ont été dépassées positivement.	<p>▶ Respectez les valeurs d'affichage de la balance. → <i>"Valeurs d'affichage de la balance", Page 71</i></p>
"-990 g" ou "-2.20 lb" clignote à l'écran.	Les valeurs d'affichage de la balance ont été dépassées négativement.	<p>▶ Respectez les valeurs d'affichage de la balance. → <i>"Valeurs d'affichage de la balance", Page 71</i></p>
"59:59 m:s" clignote à l'écran.	La plage d'affichage de la minuterie a été dépassée.	<p>▶ Ne traitez pas les aliments plus de 59 minutes et 59 secondes ou remettez la durée de traitement à zéro pendant cette période. → <i>"Lire et remettre à zéro la durée de traitement", Page 72</i></p>
L'écran indique « ERROR »	La balance est exposée à des vibrations excessives.	<p>▶ N'utilisez pas l'appareil sur des plans de travail exposés à des vibrations, p. ex. sur des plans de travail sous lesquels un lave-vaisselle est en marche.</p>
	La surface est irrégulière.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Placez l'appareil sur un plan de travail stable, plan, propre et lisse. 2. Vérifiez si les 4 pieds sont en contact avec le plan de travail.
	Les pieds sont encrassés.	<p>▶ Essuyez les pieds avec un chiffon humide.</p>

Dérangement	Cause	Résolution de problème
L'écran indique « ERROR »	La balance doit être redémarrée.	<ol style="list-style-type: none">1. Pour redémarrer la balance :<ul style="list-style-type: none">– Appuyez sur .– Patientez 30 à 60 secondes.– Appuyez de nouveau sur  et attendez la fin du calibrage.2. Si la balance affiche encore des défauts, débrancher l'appareil du secteur pendant une certaine durée, puis redémarrer la balance. <p>Remarque : Effectuez les étapes de dépannage plusieurs fois par avant de contacter le Service après-vente.</p>

Mise au rebut

Apprenez comment mettre au rebut correctement les appareils usagés.

Mettre au rebut un appareil usagé

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

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



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

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

Service après-vente

Contactez notre service après-vente si vous avez des questions, si vous n'arrivez pas à corriger un défaut de l'appareil ou si ce dernier doit être réparé.

De nombreux problèmes peuvent être corrigés grâce aux informations de dépannage du présent manuel ou sur notre site internet. Si vous ne parvenez pas à les corriger, veuillez vous adresser à notre service après-vente.

Nous trouverons toujours une solution adaptée.

Nous nous assurons que votre appareil est réparé à l'aide de pièces de rechange d'origine et par un technicien dûment qualifié dans le cadre de la prestation de garantie ou après son échéance.

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

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

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

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

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

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

Conditions de garantie

Les conditions de garantie de votre appareil sont les suivantes.

Les conditions de garantie applicables sont celles publiées par notre distributeur dans le pays où a été effectué l'achat. Le revendeur chez qui vous vous êtes procuré l'appareil fournira les modalités de garantie sur simple demande de votre part. En cas de recours en garantie, veuillez toujours vous munir de la preuve d'achat.

Sommario

Sicurezza	81	Rimozione dell'utensile.....	92
Avvertenze generali.....	81	Posizionamento del coperchio della ciotola impastatrice	93
Utilizzo conforme all'uso previsto...	81	Rimozione del coperchio della ciotola impastatrice	93
Limitazione di utilizzo.....	82	Lavorazione	93
Avvertenze di sicurezza.....	82	Coperchio di sicurezza dell'in- granaggio	94
Prevenzione di danni materiali.....	86	Bilancia	95
Tutela dell'ambiente e rispar- mio	86	Valori di visualizzazione della bi- lancia	95
Smaltimento dell'imballaggio	86	Pesare gli ingredienti	95
Disimballaggio e controllo	86	Modifica delle unità di visualizza- zione della bilancia.....	96
Disimballaggio dell'apparecchio e dei componenti	86	Timer	96
Contenuto della confezione	87	Valori di visualizzazione del ti- mer	96
Installazione dell'apparecchio	87	Letture e ripristino della durata di lavorazione	96
Conoscere l'apparecchio.....	87	Pulizia e cura	96
Apparecchio	87	Detergenti	96
Manopola.....	88	Panoramica per la pulizia.....	97
Anello luminoso.....	88	Accessori speciali.....	97
Pannello di comando	88	Ricette.....	97
Tasti funzione	88	Ricettario	97
Display.....	88	Sistemazione guasti.....	100
Braccio oscillante	88	Anomalie di funzionamento.....	100
Ingranaggi	89	Indicazioni sul display	101
Utensili	89	Smaltimento	103
Simboli.....	90	Rottamazione di un apparecchio dismesso	103
Posizione di riposo.....	91	Servizio di assistenza clienti.....	103
Sistemi di sicurezza.....	91	Codice prodotto (E-Nr.) e codice di produzione (FD)	103
Prima del primo utilizzo	91	Condizioni di garanzia.....	104
Preparazione dell'apparecchio.....	91		
Comandi di base	92		
Lunghezza cavo	92		
Movimentazione del braccio oscillante	92		
Inserimento della ciotola impa- statrice.....	92		
Rimozione della ciotola impasta- trice.....	92		
Applicazione dell'utensile.....	92		



Sicurezza

Osservare le informazioni sul tema della sicurezza per poter utilizzare l'apparecchio in modo sicuro.

Avvertenze generali

Qui sono riportate le informazioni generali relative a queste istruzioni.

- Leggere attentamente le presenti istruzioni. Solo così sarà possibile utilizzare l'apparecchio in modo sicuro ed efficiente.
- Osservare le istruzioni aggiuntive durante l'utilizzo degli accessori forniti in dotazione oppure opzionali.
- Queste istruzioni sono rivolte all'utente dell'apparecchio.
- Osservare le istruzioni di sicurezza e le avvertenze.
- Conservare le istruzioni e le informazioni sul prodotto per il successivo utilizzo o per il futuro proprietario.
- Controllare l'apparecchio dopo averlo disimballato. Non collegare l'apparecchio se ha subito danni durante il trasporto.

Utilizzo conforme all'uso previsto

Per utilizzare l'apparecchio in modo sicuro e corretto, osservare le istruzioni per l'utilizzo conforme all'uso previsto.

Utilizzare l'apparecchio soltanto:

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

Limitazione di utilizzo

Evitare pericoli per i bambini e le persone a rischio.

Questo apparecchio può essere usato da persone con ridotte capacità 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.

Avvertenze di sicurezza

Osservare le avvertenze di sicurezza.

AVVERTENZA – Pericolo di scossa elettrica!

- Un apparecchio o un cavo di alimentazione danneggiati costituiscono un pericolo.
 - ▶ Non mettere mai in funzione un apparecchio danneggiato.
 - ▶ Non utilizzare mai un apparecchio con la superficie danneggiata.
 - ▶ Non tirare mai il cavo di collegamento alla rete elettrica per staccare l'apparecchio dalla rete elettrica. Staccare sempre la spina del cavo di alimentazione.
 - ▶ Se l'apparecchio o il cavo di alimentazione è danneggiato, staccare subito la spina di alimentazione del cavo di alimentazione e spegnere il fusibile nella scatola dei fusibili.
 - ▶ "Rivolgersi al servizio di assistenza clienti." → *Pagina 103*

- ▶ Solo il personale adeguatamente specializzato e formato può eseguire riparazioni sull'apparecchio.
- Le installazioni effettuate in modo non appropriato costituiscono un pericolo.
 - ▶ Collegare e utilizzare l'apparecchio solo in conformità con i dati indicati sulla targhetta identificativa.
- Gli interventi di riparazione effettuati in modo non appropriato rappresentano una fonte di pericolo.
 - ▶ Solo il personale adeguatamente specializzato e formato può eseguire riparazioni sull'apparecchio.
 - ▶ Per la riparazione dell'apparecchio possono essere impiegati soltanto pezzi di ricambio originali.
 - ▶ Al fine di evitare pericoli, se il cavo di alimentazione di questo apparecchio subisce danni deve essere sostituito dal produttore, dal suo servizio di assistenza clienti o da persona in possesso di simile qualifica.
- L'infiltrazione di umidità può provocare una scarica elettrica.
 - ▶ Non immergere mai l'apparecchio o il cavo di alimentazione nell'acqua e non metterli in lavastoviglie.
 - ▶ Utilizzare l'apparecchio esclusivamente in luoghi chiusi.
 - ▶ Non esporre mai l'apparecchio a calore e umidità eccessivi.
 - ▶ Non lavare l'apparecchio con pulitori a vapore o idropulitrici.
- Un isolamento danneggiato del cavo di allacciamento alla rete costituisce un pericolo.
 - ▶ Non mettere mai il cavo di allacciamento alla rete a contatto con fonti di calore o parti dell'apparecchio calde.
 - ▶ Non mettere mai il cavo di allacciamento alla rete a contatto con spigoli vivi.
 - ▶ Non piegare, schiacciare o modificare mai il cavo di allacciamento alla rete.



AVVERTENZA – Pericolo di incendio!

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

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

AVVERTENZA – Pericolo di lesioni!

- Gli ingranaggi, gli utensili o gli accessori rotanti possono causare lesioni.
 - ▶ Tenere lontano mani, capelli, abiti e altri utensili dalle parti rotanti.
 - ▶ Applicare e rimuovere gli utensili e gli accessori solo ad ingranaggio fermo ed apparecchio scollegato.
 - ▶ Spegnerne l'apparecchio e scollegarlo dalla rete prima di sostituire gli utensili o della pulizia.
 - ▶ Mettere in funzione gli utensili soltanto con la ciotola inserita, il coperchio chiuso e i coperchi di sicurezza applicati.
 - ▶ Non aprire mai il braccio oscillante durante la lavorazione.
- L'azionamento dell'apparecchio con componenti danneggiati può causare lesioni.
 - ▶ Sostituire i componenti che presentano incrinature o altri danni o che non possono essere alloggiati correttamente nella propria sede con ricambi originali.

AVVERTENZA – Pericolo di schiacciamento!

Le dita e le mani possono rimanere incastrate.

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

AVVERTENZA – Pericolo di soffocamento!

- I bambini potrebbero mettersi in testa il materiale di imballaggio o avvolgersi nello stesso, rimanendo soffocati.
 - ▶ Tenere lontano il materiale di imballaggio dai bambini.
 - ▶ Vietare ai bambini di giocare con materiali d'imballaggio.
- I bambini possono ispirare o ingoiare le parti piccole, rimanendo soffocati.
 - ▶ Tenere i bambini lontano dalle parti piccole.
 - ▶ Non lasciare che i bambini giochino con le parti piccole.

AVVERTENZA – Rischio di danni alla salute!

La sporcizia sulle superfici può nuocere alla salute.

- ▶ Attenersi alle istruzioni per la pulizia.

- ▶ Pulire le superfici che vengono a contatto con gli alimenti prima di ogni utilizzo.

Prevenzione di danni materiali

Per prevenire danni materiali all'apparecchio, agli accessori o agli oggetti da cucina, osservare le presenti avvertenze.

ATTENZIONE!

- L'utilizzo non conforme può causare danni materiali.
 - ▶ Non utilizzare diversi funzionamenti contemporaneamente.
 - ▶ Non mettere mai in funzione l'apparecchio per un tempo superiore a quello necessario.
 - ▶ Non mettere mai l'apparecchio in funzione a vuoto.
 - ▶ Non utilizzare mai le parti e gli accessori originali con altri apparecchi.
 - ▶ Rispettare le quantità di lavorazione massime.
 - ▶ Non conservare alcun oggetto esterno nella ciotola.
- Durante l'esercizio fuoriesce aria calda dalla parte posteriore della griglia di scarico. L'aria di scarico bloccata può causare il surriscaldamento dell'apparecchio.
 - ▶ Installare l'apparecchio mantenendo una distanza sufficiente dalla parete, dalle superfici e dagli apparecchi sensibili.
- Le vibrazioni possono compromettere il funzionamento dell'apparecchio.
 - ▶ Non disporre l'apparecchio sopra superfici mobili o vibranti.

Tutela dell'ambiente e risparmio

Tutelate l'ambiente utilizzando l'apparecchio cercando di risparmiare le risorse e smaltendo correttamente i materiali riutilizzabili.

Smaltimento dell'imballaggio

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

- ▶ Smaltire le singole parti distintamente secondo il tipo di materiale. Per informazioni sulle attuali procedure di smaltimento rivolgersi al rivenditore specializzato o al comune di competenza.

Disimballaggio e controllo

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

Disimballaggio dell'apparecchio e dei componenti

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

Contenuto della confezione

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

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

→ Fig. **1**

A	Apparecchio base con contenitore di miscelazione
B	Coperchio con bocca di carico integrata
C	Frusta «Profi Flexi»
D	Frusta per montare professionale
E	Gancio impastatore
F	Custodia
G	Documentazione di accompagnamento

Installazione dell'apparecchio



AVVERTENZA

Pericolo di incendio!

Un surriscaldamento eccessivo può provocare un incendio all'apparecchio e agli utensili.

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

ATTENZIONE!

- Durante l'esercizio fuoriesce aria calda dalla parte posteriore della griglia di scarico. L'aria di scarico bloccata può causare il surriscaldamento dell'apparecchio.
 - ▶ Installare l'apparecchio mantenendo una distanza sufficiente dalla parete, dalle superfici e dagli apparecchi sensibili.

- Le vibrazioni possono compromettere il funzionamento dell'apparecchio.
 - ▶ Non disporre l'apparecchio sopra superfici mobili o vibranti.
1. Collocare l'apparecchio su un piano di lavoro stabile, piano, pulito e liscio.
 2. Estrarre il cavo di alimentazione fino alla lunghezza necessaria.
→ "Lunghezza cavo", Pagina 92
Non inserire la spina di alimentazione.

Conoscere l'apparecchio

In questa sezione sono riportati i componenti dell'apparecchio.

Apparecchio

Di seguito è riportata una panoramica dei componenti dell'apparecchio.

→ Fig. **2**

1	Ciotola in acciaio inox
2	Pannello di comando
3	Coperchio con bocca di carico integrata
4	Pulsante di sblocco per braccio oscillante
5	Braccio oscillante
6	Manopola
8	Coperchio per ingranaggio 2
9	Ingranaggio 2
10	Coperchio per ingranaggio 3
11	Ingranaggio 3
12	Griglia aria di scarico
13	Ingranaggio principale

14 Portacavo

Manopola

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

Simbolo	Funzione
O/off	Arrestare la lavorazione.
1	Lavorare gli ingredienti a velocità minima.
7	Lavorare gli ingredienti a massima velocità.
M	Lavorare brevemente gli ingredienti a massima velocità. → "Utilizzo del funzionamento «pulser»", Pagina 94

Anello luminoso

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

Indicatore	Stato
L'anello luminoso si accende e la lavorazione è in corso.	L'apparecchio funziona senza anomalie.
L'anello luminoso non si accende e la lavorazione non può essere avviata.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ L'apparecchio non riceve alimentazione elettrica. ▪ L'apparecchio presenta un guasto.
L'anello luminoso lampeggia e la lavorazione non può essere avviata o proseguita.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Un sistema di sicurezza è attivato. ▪ L'apparecchio presenta un guasto.

Consiglio: Ulteriori informazioni sono disponibili su:

- "Sistemi di sicurezza", Pagina 91
- "Sistemazione guasti", Pagina 100

Pannello di comando

Qui si trova la panoramica del pannello di comando.

→ Fig. 3

1	Tasto Reset
2	Tasto Bilancia
3	Display
4	Simbolo peso in libbre
5	Simbolo peso in grammi
6	Simbolo tempo in minuti e secondi

Tasti funzione

I tasti funzione consentono di selezionare funzioni supplementari o di configurare impostazioni. Per effettuare una selezione, toccare i simboli corrispondenti con il dito.

Simbolo	Funzione
	Accendere e spegnere la bilancia.
	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Ripristinare la bilancia. ▪ Ripristinare il timer.

Nota: Azionare i tasti con le dita e senza guanti da cucina. Non azionare i tasti con oggetti, ad es. mestoli.

Display

Sul display vengono visualizzati i valori e i messaggi relativi allo stato di funzionamento.

Nota: L'apparecchio si spegne automaticamente se resta inattivo per un determinato periodo di tempo. Per riattivare il display, premere un tasto o avviare la lavorazione.

Braccio oscillante

Il braccio oscillante può essere regolato e fissato in diverse posizioni.




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

→ "Movimentazione del braccio oscillante", Pagina 92

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

Posizioni del braccio oscillante

Qui si trova la panoramica delle posizioni del braccio oscillante.

Posizione	Utilizzo
Posizione 1 	Il braccio oscillante è chiuso. <ul style="list-style-type: none"> ▪ Lavorare gli ingredienti con gli utensili. ▪ Utilizzare l'accessorio sull'ingranaggio principale, ad es. Produttore di ghiaccio. ▪ Utilizzare l'accessorio sull'ingranaggio 2, ad es. Sminuzzatore continuo
Posizione 2 	Il braccio oscillante è aperto. <ul style="list-style-type: none"> ▪ Inserire la ciotola o rimuoverla. ▪ Inserire l'utensile o rimuoverlo. ▪ Versare gli ingredienti nella ciotola.
Posizione 3 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Utilizzare l'accessorio sull'ingranaggio principale, ad es. Tritacarne. ▪ Utilizzare l'accessorio sull'ingranaggio 3, ad es. Adattatore frullatore.




Ingranaggi

L'apparecchio è dotato di diversi ingranaggi concepiti appositamente per gli utensili e gli accessori.

Nota: Gli ingranaggi 2 e 3 sono coperti con appositi coperchi.
 → "Coperchio di sicurezza dell'ingranaggio", Pagina 94

Panoramica degli ingranaggi

Qui è riportata una panoramica degli ingranaggi e del relativo ambito di applicazione.

Ingranaggio	Utilizzo
Ingranaggio principale 	Per utensili ed accessori, ad es. <ul style="list-style-type: none"> ▪ Tritacarne ▪ Accessorio pasta ▪ Produttore di ghiaccio
Ingranaggio 2 	Per accessori, ad es. <ul style="list-style-type: none"> ▪ Sminuzzatore continuo ▪ Spremiagrumi
Ingranaggio 3 	Per accessori, ad es. <ul style="list-style-type: none"> ▪ Kit mixer in vetro ▪ Kit mixer in plastica ▪ Kit tritatutto universale

Utensili

Qui sono riportate le informazioni generali sui diversi utensili.

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

Panoramica degli utensili

Adoperare l'utensile idoneo in base all'utilizzo.

Utensile	Utilizzo
	<p>Gancio impastatore</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Impastare impasti duri, ad es. paste lievitate. ■ Amalgamare ingredienti che non devono essere sminuzzati, ad es. uvetta, pezzetti di cioccolato.
	<p>Frusta «Profi Flexi»</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Miscelare gli ingredienti, ad es. paste fluide miscelate o mousse. ■ Incorporare gli alimenti, ad es. albumi montati a neve, panna o uvetta.
	<p>Frusta per montare professionale</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Montare gli albumi montati a neve e la panna. ■ Miscelare impasti molli, ad es. paste biscotto.

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

ATTENZIONE!

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

- ▶ Non azionare mai un utensile che tocca la ciotola.

Condizioni indispensabili

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




1. Fissare la frusta per montare professionale con una mano nella parte inferiore e svitare il controdado in senso orario con una chiave a forchetta.
→ Fig. 4
2. Ruotare l'utensile per modificare la distanza.
→ Fig. 5
Rispettare i valori indicati nella tabella:

Impostazione	Distanza
Regolazione ottimale	3 mm
Un giro in senso orario	più di 1 mm
Un giro in senso antiorario	meno di 1 mm

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. Fissare la frusta per montare professionale con una mano nella parte inferiore e avvitare il controdado in senso antiorario con una chiave a forchetta.

Simboli

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

Simbolo	Descrizione
	Marcatura sul coperchio per ingranaggio 2.
	Marcatura di inserimento sul coperchio per ingranaggio 3.
	Marcatura di posizione sull'ingranaggio 3.

Posizione di riposo

L'apparecchio è dotato di una posizione di riposo automatica. 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.

Le seguenti cause comportano una posizione di riposo errata:

- L'alimentazione elettrica è stata interrotta durante la lavorazione.
- Un sistema di sicurezza ha terminato la lavorazione.
- Durante la lavorazione il braccio oscillante si è sganciato o il pulsante di sblocco corrispondente è stato premuto.

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

→ *"Sistemazione guasti", Pagina 100*

Sistemi di sicurezza

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

Sicurezza d'accensione

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

L'apparecchio può essere acceso ed azionato solo se

- il braccio oscillante è fissato in posizione 1 e viene utilizzata la ciotola o un accessorio, ad es. Produttore di ghiaccio
- il braccio oscillante è fissato in posizione 3 e sull'ingranaggio 3 è applicata la ciotola o un accessorio.

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.

Il motore si spegne se

- viene lavorata una quantità eccessiva,
- l'apparecchio o l'accessorio viene bloccato.

Prima del primo utilizzo

Preparare l'apparecchio per l'uso.

Preparazione dell'apparecchio

1. Premere il pulsante di sblocco e sollevare il braccio oscillante fino all'arresto.
→ *"Movimentazione del braccio oscillante", Pagina 92*
2. Ruotare la ciotola in senso orario e rimuoverla.
→ *"Rimozione della ciotola impastatrice", Pagina 92*
3. Prima del primo uso pulire tutte le parti, che entrano in contatto con gli alimenti.
→ *"Pulizia e cura", Pagina 96*
4. Predisporre le parti pulite ed asciugate per l'utilizzo.

Comandi di base

Qui sono fornite le informazioni essenziali sull'utilizzo dell'apparecchio.

Lunghezza cavo

Regolare la lunghezza del cavo di alimentazione in base alle proprie esigenze.

Regolazione della lunghezza cavo con l'avvolgicavo

1. Estrarre il cavo fino alla lunghezza necessaria e rilasciarlo lentamente.
2. Per accorciare la lunghezza del cavo,
 - tirarlo,
 - farlo avvolgere,
 - estrarlo nuovamente.

Nota: Non reintrodurre il cavo manualmente. Se il cavo si blocca, estrarlo completamente e poi lasciarlo riavvolgere di nuovo.

Movimentazione del braccio oscillante

1. Premere il pulsante di sblocco e sollevare il braccio oscillante fino all'arresto.
→ Fig. **6**
- ✓ Il braccio oscillante è fissato in posizione 2.
2. Premere il pulsante di sblocco e spostare il braccio oscillante verso il basso fino all'arresto in posizione verticale.
→ Fig. **7**
- ✓ Il braccio oscillante è fissato in posizione 3.

Inserimento della ciotola impastatrice

1. Inserire la ciotola nell'apparecchio base.
→ Fig. **8**
Prestare attenzione agli incavi sull'apparecchio base.
2. Ruotare la ciotola in senso antiorario fino allo scatto.
→ Fig. **9**

Rimozione della ciotola impastatrice

- ▶ Ruotare la ciotola in senso orario e rimuoverla.
→ Fig. **10**

Applicazione dell'utensile

1. Selezionare l'utensile necessario.
→ *"Panoramica degli utensili", Pagina 89*
2. Premere l'utensile sull'ingranaggio principale finché non si innesta in posizione.
→ Fig. **11**
3. 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. **12**Il cappuccio di protezione **a** deve coprire completamente l'ingranaggio principale.

Rimozione dell'utensile

- ▶ Estrarre completamente l'utensile dall'ingranaggio.
→ Fig. **13**

Posizionamento del coperchio della ciotola impastatrice

Condizioni indispensabili

- L'utensile desiderato è inserito.
 - La ciotola è inserita.
 - Il braccio oscillante è chiuso.
1. Premere il pulsante di sblocco, sollevare leggermente il braccio oscillante e fissarlo.
→ Fig. **14**
 2. Sollevare leggermente il coperchio anteriore, farlo scorrere completamente sulla ciotola ed appoggiarlo.
→ Fig. **15**
La bocchetta di riempimento deve essere rivolta in avanti.
 3. Premere il braccio oscillante verso il basso fino all'arresto.
→ Fig. **16**

Rimozione del coperchio della ciotola impastatrice


1. Premere il pulsante di sblocco, sollevare leggermente il braccio oscillante e fissarlo.
2. Sollevare leggermente il coperchio anteriore ed estrarlo in avanti.
3. Premere il braccio oscillante verso l'alto fino all'arresto.














Lavorazione

Qui sono fornite le informazioni essenziali sulla lavorazione degli alimenti.

Consigli relativi alla velocità

Prestare attenzione ai consigli relativi alla velocità per ottenere risultati ottimali.

Utensili o accessori	Livello
	1-7

Utensili o accessori	Livello
	1-5
	1-3
	1
	3-5
	3-7
	3-7
	3-5
	7
	5-7
	3-7
	M
	M
	5-7

Lavorazione degli ingredienti con gli utensili

AVVERTENZA **Pericolo di lesioni!**

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

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

it Comandi di base

- ▶ Non aprire mai il braccio oscillante durante la lavorazione.

Condizioni indispensabili

- La ciotola è inserita.
 - L'utensile necessario è inserito.
1. Versare gli ingredienti nella ciotola.
 2. Premere il pulsante di sblocco e premere il braccio oscillante verso il basso fino all'arresto.
 3. Posizionare il coperchio della ciotola impastatrice.
→ *"Posizionamento del coperchio della ciotola impastatrice", Pagina 93*
 4. Inserire la spina di alimentazione.
 5. Riportare la manopola alla velocità desiderata.
→ Fig. **17**
 6. Lavorare gli ingredienti fino a ottenere il risultato desiderato.
 7. Portare la manopola su O/off.
→ Fig. **18**
Attendere che l'apparecchio sia fermo.
 8. Staccare la spina di alimentazione.

Consigli

- È possibile modificare la velocità in qualsiasi momento durante la lavorazione o interrompere la lavorazione stessa.
- Pulire tutte le parti subito dopo l'uso per prevenire l'essiccamento dei residui.

Aggiunta di ingredienti

1. Durante la lavorazione, inserire gli ingredienti nel coperchio attraverso la bocchetta di riempimento.
→ Fig. **19**
2. Per aggiungere quantità maggiori, ruotare la manopola su O/off.
Attendere che l'apparecchio sia fermo.

3. Rimuovere il coperchio della ciotola impastatrice.
→ *"Rimozione del coperchio della ciotola impastatrice", Pagina 93*
4. Versare gli ingredienti nella ciotola.
5. Posizionare il coperchio della ciotola impastatrice.
→ *"Posizionamento del coperchio della ciotola impastatrice", Pagina 93*
6. Lavorare gli ingredienti fino a ottenere il risultato desiderato.

Utilizzo del funzionamento «pulser»

1. Ruotare e mantenere la manopola su M.
→ Fig. **20**
✓ Gli ingredienti vengono lavorati a massima velocità.
2. Rilasciare la manopola.
→ Fig. **21**
✓ La manopola si sposta su O/off.
✓ La lavorazione viene arrestata e gli ingranaggi si spostano in posizione di riposo.

Consiglio


Il funzionamento «pulser» è particolarmente idoneo per l'utilizzo dei seguenti accessori:

- Kit mixer in vetro
- Kit tritatutto universale
- Kit multi-mixer

Coperchio di sicurezza dell'ingranaggio




Rimuovere il coperchio per utilizzare l'accessorio sull'ingranaggio 2 o 3.

Rimozione del coperchio di sicurezza dell'ingranaggio

1. Premere verso il basso e rimuovere il coperchio dell'ingranaggio 2 sulla marcatura 
→ Fig. **22**

2. Tirare il coperchio di protezione per ingranaggio 3 verso l'alto e rimuoverlo.
→ Fig. 23

Applicazione del coperchio di sicurezza dell'ingranaggio

1. Posizionare il coperchio di protezione dell'ingranaggio 2 con la marcatura  verso la parte posteriore, applicarlo e comprimerlo.
→ Fig. 24
2. Applicare e comprimere il coperchio di protezione dell'ingranaggio 3.
→ Fig. 25
Le marcature  e  devono essere allineate.

Nota: Chiudere sempre gli ingranaggi non utilizzati con i coperchi di protezione.

Bilancia

L'apparecchio è dotato di una bilancia. È possibile pesare gli ingredienti singolarmente.

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

I seguenti fattori possono alterare il risultato di misurazione:

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

Valori di visualizzazione della bilancia

Durante l'utilizzo della bilancia osservare i seguenti valori.

Unità di visualizzazione in grammi

Intervallo di indicazione	da -990 g a 5000 g
---------------------------	--------------------

Step di visualizzazione	5 g
-------------------------	-----

Unità di visualizzazione in libbre

Intervallo di indicazione	da -2,20 lb a 11,00 lb
---------------------------	------------------------


Step di visualizzazione	0,01 lb
-------------------------	---------



Consiglio: È possibile modificare le unità di visualizzazione della bilancia in qualunque momento.


→ "Modifica delle unità di visualizzazione della bilancia", Pagina 96

Pesare gli ingredienti

Condizioni indispensabili

- Viene utilizzata la ciotola o viene applicato un accessorio.
- La manopola si trova su /off.
- La spina di alimentazione è inserita.

1. Premere  e non toccare più l'apparecchio.
 - ✓ La bilancia si tara.
 - ✓ Il display indica "- - - -".
2. Attendere la taratura.
 - ✓ Il display indica "0 g" o "0.00 lb".
3. Versare l'ingrediente desiderato.
 - ✓ Il display indica il peso.
4. Per pesare altri ingredienti, selezionare una delle seguenti opzioni:
 - Aggiungere gli altri ingredienti e leggere il peso complessivo.
 - Premere  e attendere finché il display non mostra "0 g" o "0.00 lb".

5. Per spegnere la bilancia, premere  o avviare la lavorazione.

Consiglio: Utilizzare la bilancia anche in combinazione con l'accessorio. Pesare gli ingredienti direttamente durante il versamento, ad es. nel kit mixer o nella gelatiera.

Nota: La bilancia si spegne automaticamente dopo circa 3 minuti di inattività.



Modifica delle unità di visualizzazione della bilancia

Condizioni indispensabili

- La manopola si trova su O/off.
- La bilancia è attivata.

1. Premere e mantenere premuti  e .

L'unità di indicazione sulla bilancia cambia.

Simbolo	Unità
	Indicazione in grammi
	Indicazione in libbre

2. Rilasciare i due pulsanti.
 - ✓ La bilancia si calibra e si riavvia con l'impostazione modificata.
 - ✓ L'impostazione è memorizzata.

Timer

È possibile rilevare o ripristinare la durata di lavorazione attuale.


Valori di visualizzazione del timer

Durante l'utilizzo del timer osservare i seguenti valori.

Intervallo di indicazione	0 secondi fino a 59 minuti e 59 secondi
---------------------------	---

Step di visualizzazione 1 secondo

Letture e ripristino della durata di lavorazione

1. Riportare la manopola alla velocità desiderata.
 - ✓ Il display indica la durata di lavorazione.
2. Premere  per ripristinare la visualizzazione su "00:00".

Note

- Se la lavorazione viene interrotta per meno di 30 secondi, gli ultimi valori visualizzati rimangono memorizzati e vengono applicati durante la nuova lavorazione.
- Se la lavorazione viene interrotta per oltre 30 secondi, l'apparecchio attiva la bilancia e si tara.

Pulizia e cura

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

Detergenti

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

ATTENZIONE!

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

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

Panoramica per la pulizia

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

→ Fig. **26**

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

Accessori speciali

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

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

→ *Pagina 103*

Ricettario

Questa panoramica riporta gli ingredienti e le fasi di lavorazione delle diverse ricette.

Ricetta	Ingredienti	Lavorazione
Panna montata	100-600 g di panna	<ul style="list-style-type: none"> ■ Inserire la frusta per montare. ■ Versare la panna. ■ Lavorare 1½-4 minuti alla velocità 7.
Albumi	1-8 albumi (a temperatura ambiente)	<ul style="list-style-type: none"> ■ Inserire la frusta per montare. ■ Versare l'albume. ■ Lavorare 4-6 minuti alla velocità 7.

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

www.bosch-home.com

Ricette

Qui è riportata una selezione di ricette elaborate appositamente per l'apparecchio.

Consigli

- Rispettare le quantità di lavorazione massime indicate per ottenere risultati ottimali.
- Gli ingredienti possono essere pesati durante il versamento con la bilancia integrata.
→ *"Bilancia", Pagina 95*
- Il timer consente di monitorare i tempi di lavorazione.
→ *"Timer", Pagina 96*

Ricetta	Ingredienti	Lavorazione
Pasta biscotto	<ul style="list-style-type: none"> ■ 2 uova ■ 2-3 cucchiaini di acqua calda ■ 100 g di zucchero ■ 1 cucchiaino di zucchero vanigliato ■ 70 g di farina (setacciata) ■ 70 g di fecola ■ Lievito in polvere (a piacere) <p>Nota: Lavorare contemporaneamente 2 volte max la quantità.</p>	<ul style="list-style-type: none"> ■ Inserire la frusta per montare. ■ Versare tutti gli ingredienti tranne la farina e la fecola. ■ Lavorare 4-6 minuti alla velocità 7. ■ Portare sulla velocità 1. ■ Entro 30-60 secondi versare la farina e la fecola con il cucchiaino.
Impasto di base per dolci	<ul style="list-style-type: none"> ■ 6 uova ■ 500 g di zucchero ■ 1 pizzico di sale ■ 2 cucchiaini di zucchero vanigliato o scorza grattugiata di mezzo limone ■ 500 g di margarina o burro (a temperatura ambiente) ■ 1000 g di farina ■ 15 g di lievito in polvere ■ 250 ml di latte <p>Nota: Lavorare contemporaneamente max 1 volte la quantità.</p>	<ul style="list-style-type: none"> ■ Inserire la frusta per mescolare. ■ Aggiungere uova, sale, zucchero e zucchero vanigliato o scorza di limone grattugiata. ■ Lavorare 10 secondi alla velocità 1. ■ Successivamente lavorare 2 minuti alla velocità 5. ■ Aggiungere il burro e lavorare 60 secondi alla velocità 3. ■ Aggiungere la farina e il lievito in polvere e lavorare 2 minuti alla velocità 1. ■ Portare sulla velocità 3. ■ Aggiungere il latte entro 2 minuti.
Pasta frolla	<ul style="list-style-type: none"> ■ 125 g di burro ■ 100-125 g di zucchero ■ 1 uovo ■ 1 pizzico di sale ■ Un poco di scorza di limone grattugiata o zucchero vanigliato ■ 250 g di farina ■ Lievito in polvere (a piacere) <p>Nota: Lavorare contemporaneamente 2 volte max la quantità.</p>	<ul style="list-style-type: none"> ■ Inserire la frusta per mescolare. ■ Versare tutti gli ingredienti. ■ Lavorare 30 secondi alla velocità 1. ■ Lavorare 2-3 minuti alla velocità 6. <p>A partire da 500 g di farina:</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Inserire il gancio per impastare. ■ Versare tutti gli ingredienti. ■ Lavorare 30 secondi alla velocità 1. ■ Lavorare 3-4 minuti alla velocità 3.

Ricetta	Ingredienti	Lavorazione
Pasta lievitata	<ul style="list-style-type: none"> ■ 500 g di farina ■ 1 uovo ■ 80 g di burro (a temperatura ambiente) ■ 80 g di zucchero ■ 200-250 ml di latte tiepido ■ 25 g di lievito fresco o 1 cucchiaino di lievito secco. ■ Scorza grattugiata di mezzo limone ■ 1 pizzico di sale <p>Nota: Lavorare contemporaneamente max 2 volte la quantità.</p>	<ul style="list-style-type: none"> ■ Inserire il gancio per impastare. ■ Versare tutti gli ingredienti. ■ Lavorare 30 secondi alla velocità 1. ■ Lavorare 3-6 minuti alla velocità 3.
Pasta	<ul style="list-style-type: none"> ■ 300 g di farina ■ 150 g di uova (ca. 3 uova) ■ 15-30 ml di acqua fredda (a piacere) <p>Nota: Lavorare contemporaneamente 1½ volte max la quantità.</p>	<ul style="list-style-type: none"> ■ Inserire il gancio per impastare. ■ Versare tutti gli ingredienti. ■ Lavorare 3-5 minuti alla velocità 3.
Pasta per il pane	<ul style="list-style-type: none"> ■ 1000 g di farina ■ 2 cucchiaino di lievito secco ■ 2 cucchiaino di sale ■ 660 ml di acqua tiepida <p>Nota: Lavorare contemporaneamente max 1 volte la quantità.</p>	<ul style="list-style-type: none"> ■ Inserire il gancio per impastare. ■ Versare tutti gli ingredienti. ■ Lavorare 30 secondi alla velocità 1. ■ Lavorare 4-5 minuti alla velocità 3.

Sistemazione guasti

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

AVVERTENZA

Pericolo di scossa elettrica!

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

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



Anomalie di funzionamento

Anomalia	Causa	Eliminazione dell'anomalia
L'apparecchio non funziona.	La spina non è inserita nella rete elettrica.	▶ Collegare l'apparecchio alla rete elettrica.
	Il fusibile è difettoso.	▶ Controllare il fusibile nella scatola corrispondente.
	Alimentazione di corrente guasta.	▶ Verificare che l'illuminazione interna o altri apparecchi nel locale funzionino correttamente.
L'apparecchio non avvia la lavorazione.	Manopola non impostata correttamente.	▶ Prima della lavorazione portare la manopola su O/off .
L'apparecchio non avvia la lavorazione o si spegne durante la lavorazione.	Quantità di lavorazione eccessiva o durata di lavorazione eccessiva.	▶ Portare la manopola su O/off .
		▶ Ridurre la quantità di ingredienti. ▶ Lasciare raffreddare l'apparecchio a temperatura ambiente.
La bilancia non indica variazioni di peso, nonostante siano stati aggiunti ingredienti.	L'apparecchio o l'accessorio è bloccato.	▶ Portare la manopola su O/off .
		▶ Rimuovere il blocco.
La bilancia non indica variazioni di peso, nonostante siano stati aggiunti ingredienti.	La quantità di ingredienti è al di sotto dell'intervallo di misurazione della bilancia.	▶ Versare almeno 5 g o 0,01 lb per la corretta visualizzazione dei valori sulla bilancia.

Anomalia	Causa	Eliminazione dell'anomalia
Il braccio oscillante non si apre o si chiude perché l'utensile è bloccato nella ciotola.	L'ingranaggio non è in posizione di riposo dopo l'interruzione della lavorazione da parte di un sistema di sicurezza o l'interruzione dell'alimentazione elettrica.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Portare la manopola su O/off. 2. Correggere la causa che ha comportato l'arresto dell'apparecchio. → <i>"Sistemi di sicurezza", Pagina 91</i> 3. Se il braccio oscillante è aperto, rimuovere l'utensile e chiudere il braccio oscillante. 4. Portare la manopola brevemente su 1e poi di nuovo su O/off. <p>✓ L'ingranaggio continua a girare per un breve periodo fino a raggiungere la posizione di parcheggio.</p>

Indicazioni sul display

Anomalia	Causa	Eliminazione dell'anomalia
Sul display lampeggia "5000 g" o "11.00 lb".	Valori di visualizzazione della bilancia al di sopra del limite minimo.	▶ Rispettare i valori di visualizzazione della bilancia. → <i>"Valori di visualizzazione della bilancia", Pagina 95</i>
Sul display lampeggia "-990 g" o "-2.20 lb".	Valori di visualizzazione della bilancia al di sotto del limite minimo.	▶ Rispettare i valori di visualizzazione della bilancia. → <i>"Valori di visualizzazione della bilancia", Pagina 95</i>
Sul display lampeggia "59:59 m:s".	Intervallo di visualizzazione del timer al di sopra del limite massimo.	▶ Lavorare gli ingredienti non più di 59 minuti e 59 secondi o ripristinare la durata di lavorazione entro tale intervallo. → <i>"Lettura e ripristino della durata di lavorazione", Pagina 96</i>
Il display indica "ERROR"	La bilancia è esposta a forti vibrazioni.	▶ Non utilizzare l'apparecchio su superfici di lavoro esposte a vibrazioni sotto le quali è in funzione ad es. una lavastoviglie.
	Fondo d'appoggio non piano.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Collocare l'apparecchio su un piano di lavoro stabile, piano, pulito e liscio. 2. Verificare il contatto di tutti e 4 i piedini con il piano di lavoro.
	Piedini sporchi.	▶ Pulire i piedini servendosi di un panno umido.
	La bilancia deve essere riavviata.	1. Per riavviare la bilancia:

Anomalia	Causa	Eliminazione dell'anomalia
Il display indica "ERROR"		<ul style="list-style-type: none">- Premere .- Attendere 30-60 secondi.- Premere nuovamente  ed attendere la taratura. <p>2 Se l'errore persiste, scollegare l'apparecchio dalla rete per qualche tempo quindi tentare di riavviare la bilancia.</p> <p>Nota: Eseguire diverse volte le operazioni per l'eliminazione dei guasti prima di contattare il servizio di assistenza clienti.</p>

Smaltimento

Di seguito sono indicate informazioni sul corretto smaltimento degli apparecchi dismessi.

Rottamazione di un apparecchio dismesso

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

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



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

In caso di domande, se non si riesce a sistemare un guasto in autonomia o se l'apparecchio deve essere riparato, rivolgersi al nostro servizio di assistenza clienti.

Molti problemi possono essere risolti autonomamente dall'utente utilizzando le informazioni sull'eliminazione dei guasti riportate nelle presenti istruzioni o disponibili sul nostro sito

Internet. Qualora ciò non fosse possibile, rivolgersi al nostro servizio di assistenza clienti.

Troviamo sempre una soluzione adatta.

Assicuriamo che l'apparecchio venga riparato con ricambi originali, da personale appositamente formato del servizio di assistenza clienti, sia durante la copertura della garanzia del produttore sia allo scadere della stessa.

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

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

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

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

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

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

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

it Servizio di assistenza clienti

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

Condizioni di garanzia

L'apparecchio è coperto da garanzia alle condizioni seguenti.

Per questo apparecchio sono valide le condizioni di garanzia pubblicate dal nostro rappresentante nel paese di vendita. Il rivenditore, presso il quale è stato acquistato l'apparecchio, è sempre ben disposto a fornire a richiesta informazioni a proposito. Per l'esercizio del diritto di garanzia è comunque necessario presentare il documento di acquisto.

Inhoudsopgave

Veiligheid	106	Verwerking.....	118
Algemene aanwijzingen	106	Aandrijvingsbeschermdoeksel	119
Bestemming van het apparaat.....	106	Weegschaal	120
Inperking van de gebruikers	107	Weergavewaarden van de weeg-	
Veiligheidsvoorschriften	107	schaal	120
Materiële schade voorkomen	111	Ingrediënten wegen.....	120
Milieubescherming en bespa-		Weergave-eenheden van de	
ring	111	weegschaal wijzigen	121
Afvoeren van de verpakking	111	Timer	121
Uitpakken en controleren	111	Weergavewaarden van de timer ..	121
Apparaat en onderdelen uitpak-		Verwerkingsduur aflezen en te-	
ken.....	111	rugzetten.....	121
Inhoud van de verpakking.....	111	Reiniging en onderhoud	121
Apparaat installeren	112	Reinigingsmiddelen.....	121
Uw apparaat leren kennen	112	Reinigingsoverzicht	122
Apparaat.....	112	Speciale accessoires	122
Draaischakelaar	113	Recepten	122
Lichtring.....	113	Receptenoverzicht.....	122
Bedieningspaneel.....	113	Storingen verhelpen	125
Functietoetsen	113	Functiestoringen.....	125
Display.....	113	Aanwijzingen op het display	126
Draaiarm.....	114	Afvoeren	128
Aandrijvingen.....	114	Afvoeren van uw oude apparaat..	128
Hulpstukken.....	114	Servicedienst	128
Symbolen.....	115	Productnummer (E-nr.) en pro-	
Parkeerstand	115	ductienummer (FD)	128
Veiligheidssystemen.....	116	Garantievoorwaarden	128
Voor het eerste gebruik	116		
Apparaat voorbereiden	116		
De Bediening in essentie	116		
Snoerlengte	117		
Draaiarm bewegen.....	117		
Kom aanbrengen.....	117		
Kom verwijderen.....	117		
Hulpstuk aanbrengen	117		
Hulpstuk verwijderen	117		
Komdeksel aanbrengen	117		
Komdeksel verwijderen.....	118		



Veiligheid

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

Algemene aanwijzingen

Hier vindt u algemene informatie over deze gebruiksaanwijzing.

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

Bestemming van het apparaat

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

Gebruik het apparaat uitsluitend:

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

Koppel het apparaat van de stroomvoorziening los als u:

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

Inperking van de gebruikers

Voorkom risico's voor kinderen en kwetsbare personen.

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

Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.

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

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

Veiligheidsvoorschriften

Neem de veiligheidsvoorschriften in acht.



WAARSCHUWING – Gevaar voor een elektrische schok!

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

- ▶ Wanneer het apparaat of het netsnoer is beschadigd, dan direct de stekker van het netsnoer uit het stopcontact halen of de zekering in de meterkast uitschakelen.
- ▶ "Neem contact op met de servicedienst." → *Pagina 128*
- ▶ Alleen daarvoor geschoold vakpersoneel mag reparaties aan het apparaat uitvoeren.
- Ondeskundige installaties zijn gevaarlijk.
 - ▶ Het apparaat uitsluitend aansluiten en gebruiken volgens de gegevens op het typeplaatje.
- Ondeskundige reparaties zijn gevaarlijk.
 - ▶ Alleen daarvoor geschoold vakpersoneel mag reparaties aan het apparaat uitvoeren.
 - ▶ Er mogen uitsluitend originele reserveonderdelen worden gebruikt voor reparatie van het apparaat.
 - ▶ Als het netsnoer van dit apparaat beschadigd raakt, moet het ter vermindering van risico's worden vervangen door de fabrikant, de servicedienst of een andere gekwalificeerde persoon.
- Binnendringend vocht kan tot elektrische schokken leiden.
 - ▶ Nooit het apparaat of het netsnoer in water dompelen of in de vaatwasser plaatsen.
 - ▶ Gebruik het apparaat alleen in gesloten ruimtes.
 - ▶ Stel het apparaat nooit bloot aan grote hitte en vochtigheid.
 - ▶ Geen stoomreiniger of hogedrukreiniger gebruiken om het apparaat te reinigen.
- Een beschadigde isolatie van het netsnoer is gevaarlijk.
 - ▶ Nooit het aansluitsnoer met hete apparaatonderdelen of warmtebronnen in contact brengen.
 - ▶ Nooit het aansluitsnoer met scherpe punten of randen in contact brengen.
 - ▶ Het aansluitsnoer nooit knikken, knellen of veranderen.



WAARSCHUWING – Risico van brand!

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

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

WAARSCHUWING – Gevaar voor letsel!

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

WAARSCHUWING – Gevaar voor kneuzingen!

Uw handen en vingers kunnen klem komen te zitten.

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

WAARSCHUWING – Verstikkingsgevaar!

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



WAARSCHUWING – Gezondheidsrisico!

Verontreinigingen aan de oppervlakken kunnen de gezondheid schaden.

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

Materiële schade voorkomen

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

LET OP!

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

Milieubescherming en besparing

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

Afvoeren van de verpakking

De verpakkingsmaterialen zijn milieuvriendelijk en kunnen worden hergebruikt.

- ▶ De afzonderlijke componenten op soort gescheiden afvoeren.

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

Uitpakken en controleren

Hier wordt beschreven waarop u bij het uitpakken moet letten.

Apparaat en onderdelen uitpakken

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

Inhoud van de verpakking

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

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

→ Afb. 1

A	Basisapparaat met mengkom
B	Deksel met geïntegreerde vulschacht
C	Roergarde 'Profi Flexi'
D	Professionele garde
E	Kneedhaak
F	Opbergetui
G	Begeleidende documenten

Apparaat installeren

WAARSCHUWING **Risico van brand!**

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

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

LET OP!

- Tijdens de werking komt warme afvoerlucht van achteren uit het luchtafvoerrooster. Geblokkeerde afvoerlucht kan tot oververhitting van het apparaat leiden.
 - ▶ Bij de plaatsing van het apparaat voldoende afstand tot de wand, gevoelige oppervlakken en apparaten aanhouden.
- Schokken en trillingen kunnen de werking van het apparaat negatief beïnvloeden.
 - ▶ Het apparaat niet neerzetten op beweegbare of trillende oppervlakken.

1. Het apparaat op een stabiel, horizontaal, schoon en glad werkvlak neerzetten.
2. Het aansluitenoer er tot de benodigde lengte uittrekken.
→ "Snoerlengte", Pagina 117
De stekker niet in het stopcontact steken.

Uw apparaat leren kennen

Lees meer over de onderdelen van uw apparaat.

Apparaat

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

→ Afb. 2

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

Draaischakelaar

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

Symbool	Functie
	Verwerking stoppen.
1	Ingrediënten op een lage snelheid verwerken.
7	Ingrediënten op de hoogste snelheid verwerken.
M	Ingrediënten kort op de hoogste snelheid verwerken. → "Momentschakeling gebruiken", Pagina 119

Lichtring

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

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

Tip: Meer informatie vindt u hier:
→ "Veiligheidssystemen", Pagina 116
→ "Storingen verhelpen", Pagina 125

Bedieningspaneel



Hier vindt u een overzicht van het bedieningspaneel.

→ Afb. 

	Resettoets
	Toets Weegschaal
	Display
	Symbool gewicht in ponden
	Symbool gewicht in gram
	Symbool tijd in minuten en seconden

Functietoetsen

Met de functietoetsen kunt u extra functies kiezen of instellingen opgeven. Voor het maken van een keuze raakt u de gewenste symbolen met uw vinger aan.

Symbool	Functie
	Weegschaal inschakelen/uitschakelen.
	<ul style="list-style-type: none"> ■ Weegschaal resetten. ■ Timer resetten.

Aanwijzing De toetsen met de vingers en zonder keukenhandschoenen bedienen. U kunt de toetsen niet bedienen met voorwerpen zoals polpels.

Display

Op het display worden waarden en meldingen over de bedrijfstoestand weergegeven.

Aanwijzing Als er binnen een bepaalde tijd geen bediening heeft plaatsgevonden, wordt het apparaat automatisch uitgeschakeld. Om het display weer te activeren, kunt u op een toets drukken of de verwerking starten.

Draaiarm

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

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

→ "Draaiarm bewegen", Pagina 117

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

Draaiarmstanden

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

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

Aandrijvingen

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

Aanwijzing De aandrijvingen 2 en 3 zijn afgedekt met beschermdeksels. → "Aandrijvingsbeschermdeksel", Pagina 119

Overzicht van de aandrijvingen

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

Aandrijving Gebruik

Hoofdaandrijving Voor de hulpstukken en voor accessoires, bijvoorbeeld:



- Vleeswolf
- Pasta-voorzetstuk
- IJsbereider

Aandrijving 2



Voor accessoires, bijv.:

- Continue rasp- en snijapparaat
- Citruspers

Aandrijving 3



Voor accessoires, bijv.:

- Glazen mixeropzetstuk
- Kunststof mixeropzetstuk
- Multi-fijnmaakset

Hulpstukken

Hier worden de belangrijkste aspecten van de verschillende hulpstukken beschreven. De kneedhaak is voorzien van een afneembare beschermkap om de aandrijving te beschermen tegen verontreiniging.

Overzicht van de hulpstukken

Gebruik het juiste hulpstuk voor de betreffende toepassing.

Hulpstuk	Gebruik
	<p>Kneedhaak</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Zware deegsoorten kneden, bijv. gistdeeg. ■ Ingrediënten mengen, die niet fijnge maakt mogen worden, bijv. rozijnen, chocolaatjes.
	<p>Roergarde 'Profi Flexi'</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Levensmiddelen roeren, bijv. roerdeeg of mousse. ■ Levensmiddelen mengen, bijv. geklopt eiwit, room of rozijnen.
	<p>Professionele garde</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Eiwit en room kloppen. ■ Lichte deegsoorten roeren, bijv. biscuitdeeg.

Fijnafstelling van professionele garde

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

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

Afstelling van hulpstuk corrigeren

LET OP!

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

- ▶ Nooit een hulpstuk gebruiken dat de kom aanraakt.

Voorwaarden

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

1. De garde met één hand aan het onderstuk vasthouden en de contraarm met een steeksleutel met de klok mee losdraaien.
→ Afb. **4**
2. Het hulpstuk draaien om de afstand te veranderen.
→ Afb. **5**

De waarden in de tabel in acht nemen:

Instelling	Afstand
Optimale instelling	3 mm
Eén slag met de klok mee	1 mm meer
Eén slag tegen de klok in	1 mm minder

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

Symbolen

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

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

Parkeerstand

Uw apparaat is voorzien van een automatische parkeerstand.

nl Voor het eerste gebruik

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

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

Een verkeerde parkeerstand kan de volgende oorzaken hebben:

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

Tip: Een verkeerde parkeerstand kunt u gemakkelijk zelf corrigeren.
→ *"Storingen verhelpen"*, Pagina 125

Veiligheidssystemen

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

Inschakelbeveiliging

De inschakelbeveiliging voorkomt dat uw apparaat ongewild wordt ingeschakeld.

Het apparaat kan alleen worden ingeschakeld en bediend wanneer

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

Beveiliging tegen opnieuw inschakelen

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

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

Overbelastingsbeveiliging

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

De motor wordt uitgeschakeld wanneer

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

Voor het eerste gebruik

Bereid het apparaat voor voor het gebruik.

Apparaat voorbereiden

1. De ontgrendelknop indrukken en de draaiarm omhoog bewegen tot deze vastklikt.
→ *"Draaiarm bewegen"*, Pagina 117
2. De kom met de klok mee draaien en verwijderen.
→ *"Kom verwijderen"*, Pagina 117
3. Alle onderdelen die met levensmiddelen in aanraking komen voor het eerste gebruik reinigen.
→ *"Reiniging en onderhoud"*, Pagina 121
4. De gereinigde en gedroogde onderdelen gereed leggen voor het gebruik.

De Bediening in essentie

Hier wordt de bediening van het apparaat in essentie beschreven.

Snoerlengte

Stel de lengte van het aansluitsnoer naar behoefte in.

Snoerlengte met de snoeroproller instellen

1. Het aansluitsnoer er tot de benodigde lengte uittrekken en langzaam loslaten.
2. Voor het verkorten van de snoerlengte,
 - aan het snoer trekken,
 - het snoer laten opwickelen,
 - het snoer er opnieuw uittrekken.

Aanwijzing Het snoer er niet met de hand inschuiven. Wanneer het snoer klem zit, het snoer er geheel uittrekken en opnieuw laten opwickelen.

Draaiarm bewegen

1. De ontgrendelknop indrukken en de draaiarm omhoog bewegen tot deze vastklikt.
→ Afb. **6**
- ✓ De draaiarm is in stand 2 vastgezet.
2. De ontgrendelknop indrukken en de draaiarm omlaag bewegen tot deze in de verticale stand vastklikt.
→ Afb. **7**
- ✓ De draaiarm is in stand 3 vastgezet.

Kom aanbrengen

1. De kom op het basisapparaat plaatsen.
→ Afb. **8**
Op de uitsparingen op het basisapparaat letten.
2. De kom tegen de klok in draaien tot deze vastklikt.
→ Afb. **9**

Kom verwijderen

- ▶ De kom met de klok mee draaien en verwijderen.
→ Afb. **10**

Hulpstuk aanbrengen

1. Het benodigde hulpstuk selecteren.
→ "Overzicht van de hulpstukken", Pagina 114
2. Het hulpstuk in de hoofdaandrijving drukken tot het vastklikt.
→ Afb. **11**
3. Voor het plaatsen van de kneedhaak:
 - Kneedhaak met aangebrachte beschermkap in de hoofdaandrijving steken.
 - Beschermkap draaien tot de kneedhaak volledig kan worden vastgeklikt.
→ Afb. **12**
 De beschermkap **a** moet de hoofdaandrijving volledig afdekken.

Hulpstuk verwijderen

- ▶ Het hulpstuk volledig uit de aandrijving trekken.
→ Afb. **13**

Komdeksel aanbrengen

Voorwaarden

- Het gewenste hulpstuk is aangebracht.
 - De kom is aangebracht.
 - De draaiarm is gesloten.
1. De ontgrendelknop indrukken, de draaiarm iets omhoog tillen en vasthouden.
→ Afb. **14**

nl De Bediening in essentie

2. Het deksel aan de voorzijde iets optillen, volledig op de kom schuiven en neerlaten.
→ Afb. **15**
De vulopening moet naar voren wijzen.
3. De draaiarm omlaag drukken tot deze vastklikt.
→ Afb. **16**

Komdeksel verwijderen








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








Verwerking

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

Snelheidsadviezen

Houd u aan de snelheidsadviezen om optimale resultaten te bereiken.

Hulpstuk of toebehoren	Stand
	1-7
	1-5
	1-3
	1
	3-5
	3-7
	3-7

Hulpstuk of toebehoren	Stand
	3-5
	7
	5-7
	3-7
	M
	M
	5-7

Ingrediënten met de hulpstukken verwerken

WAARSCHUWING **Gevaar voor letsel!**

Roterende aandrijvingen, hulpstukken of toebehoren kunnen letsel veroorzaken.

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

Voorwaarden

- De kom is aangebracht.
- Het benodigde hulpstuk is aangebracht.

1. De ingrediënten in de kom doen.
2. De ontgrendelknop indrukken en de draaiarm omlaag drukken tot deze vastklikt.
3. Het komdeksel erop zetten.
→ "Komdeksel aanbrengen",
Pagina 117
4. De stekker in het stopcontact stekken.
5. De draaischakelaar weer op de gewenste snelheid zetten.
→ Afb. **17**
6. De ingrediënten zo lang verwerken tot het gewenste resultaat is bereikt.
7. De draaischakelaar op O/off zetten.
→ Afb. **18**
Wachten tot het apparaat stilstaat.
8. De stekker uit het stopcontact halen.

Tips

- U kunt de snelheid tijdens de verwerking op elk moment wijzigen of de verwerking onderbreken.
- Reinig direct na gebruik alle onderdelen reinigen om het vastkoeken van resten te voorkomen.

Ingrediënten toevoegen

1. Tijdens de verwerking de ingrediënten voorzichtig via de vulopening in het deksel toevoegen.
→ Afb. **19**
2. Voor het toevoegen van grotere hoeveelheden ingrediënten de draaischakelaar op O/off zetten.
Wachten tot het apparaat stilstaat.
3. Het komdeksel eraf halen.
→ "Komdeksel verwijderen",
Pagina 118
4. De ingrediënten in de kom doen.
5. Het komdeksel erop zetten.
→ "Komdeksel aanbrengen",
Pagina 117

6. De ingrediënten zo lang verwerken tot het gewenste resultaat is bereikt.

Momentschakeling gebruiken

1. De draaischakelaar op **M** draaien en vasthouden.
→ Afb. **20**
✓ De ingrediënten worden op de hoogste snelheid verwerkt.
2. De draaischakelaar loslaten.
→ Afb. **21**
✓ De draaischakelaar springt op O/off.
✓ De verwerking wordt gestopt en de aandrijvingen gaan naar de parkeerstand.

Tip


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

- Glazen mixeropzetstuk
- Multi-fijnmaakset
- Multimixer-opzetstuk




Aandrijvingsbeschermddeksel

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

Aandrijvingsbeschermddeksel verwijderen

1. Het beschermddeksel van aandrijving 2 bij de markering  naar beneden duwen en eraf halen.
→ Afb. **22**
2. Het beschermddeksel voor aandrijving 3 omhoog trekken en eraf halen.
→ Afb. **23**

Aandrijvingsbeschermdoeksel aanbrengen

1. Het beschermdoeksel voor aandrijving 2 met de markering  naar achteren uitlijnen, erop zetten en vastdrukken.
→ Afb. **24**
2. Het beschermdoeksel voor aandrijving 3 erop zetten en vastdrukken.
→ Afb. **25**
De markeringen  en  moeten ten opzichte van elkaar zijn uitgelijnd.

Aanwijzing Sluit niet gebruikte aandrijvingen altijd met de beschermdoeksel.

Weegschaal

Uw apparaat is voorzien van een weegschaal. U kunt ingrediënten afzonderlijk wegen.

Het basisapparaat heeft 4 gewichtsensoren in de standvoeten.

De volgende factoren kunnen het meetresultaat vervalsen:

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

Weeggewaarden van de weegschaal

Let bij gebruik van de weegschaal op de volgende waarden.

Weeggewaarden in gram

Weeggewaardenbereik	-990 g tot en met 5000 g
Weeggewaardenstappen	5 g

Weeggewaarden in Engels pond

Weeggewaardenbereik	-2,20 lb tot en met 11,00 lb
Weeggewaardenstappen	0,01 lb


Tip: U kunt de weeggewaarden van de weegschaal op elk moment wijzigen.

→ "Weeggewaarden van de weegschaal wijzigen", Pagina 121

Ingrediënten wegen

Voorwaarden

- De kom is geplaatst of er is een accessoire aangebracht.
 - De draaischakelaar staat op **O/off**.
 - De stekker is op het stopcontact aangesloten.
1. Op  drukken en het apparaat niet meer aanraken.
 - ✓ De weegschaal wordt gekalibreerd.
 - ✓ Op het display wordt "- - -" weergegeven.
 2. De kalibratie afwachten.
 - ✓ Op het display wordt "0 g" of "0.00 lb" weergegeven.
 3. Het gewenste ingrediënt erin doen.
 - ✓ Op het display wordt het gewicht weergegeven.
 4. Voor het wegen van meer ingrediënten een van de volgende opties kiezen:
 - Meer ingrediënten erin doen en het totale gewicht aflezen.
 -  indrukken en wachten tot het display "0 g" of "0.00 lb" aangeeft.

5. Om de weegschaal uit te schakelen  indrukken of de verwerking starten.



Tip: Gebruik de weegschaal ook in combinatie met de accessoires. Weeg de ingrediënten direct als u ze in bijvoorbeeld het mixeropzetstuk of de ijsbereider doet.

Aanwijzing De weegschaal schakelt zichzelf na ca. 3 minuten inactiviteit automatisch uit.

Weergave-eenheden van de weegschaal wijzigen

Voorwaarden

- De draaischakelaar staat op **O/off**.
- De weegschaal is ingeschakeld.

1.  en  indrukken en ingedrukt houden.

De weergave-eenheid verandert.

Symbool	Eenheid
g	Indicatie in gram
lb	Indicatie in ponden

2. Beide toetsen loslaten.
 - ✓ De weegschaal wordt gekalibreerd en start opnieuw met de gewijzigde instelling.
 - ✓ De instelling is opgeslagen.

Timer

U kunt de tot nog toe verstreken verwerkingsduur aflezen of resetten.

Weergavewaarden van de timer

Let bij gebruik van de timer op de volgende waarden.

Weergavebereik	0 seconden tot 59 minuten en 59 seconden
----------------	--

Weergavestappen 1 seconde

Verwerkingsduur aflezen en terugzetten

1. De draaischakelaar weer op de gewenste snelheid zetten.
 - ✓ Op het display wordt de verwerkingsduur weergegeven.
2. Om de weergave te resetten naar "00:00"  indrukken.

Aanwijzingen

- Wanneer u de verwerking minder dan 30 seconden onderbreekt, blijven de laatst weergegeven waarden opgeslagen en gaan ze verder als de verwerking wordt hernomen.
- Wanneer u de verwerking langer dan 30 seconden onderbreekt, schakelt het apparaat de weegschaal in en kalibreert het zichzelf.

Reiniging en onderhoud

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

Reinigingsmiddelen

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

LET OP!

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

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

nl Speciale accessoires

- ▶ Het bedieningspaneel en het display alleen reinigen met een vochtig microvezeldoekje.

Reinigingsoverzicht

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

→ Afb. **26**

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

Speciale accessoires

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

Receptenoverzicht

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

Recept	Ingrediënten:	Verwerking
Slagroom	100-600 g room	<ul style="list-style-type: none">■ Klopgarde plaatsen.■ Room erin doen.■ 1½-4 minuten op stand 7 verwerken.
Eiwit	1-8 eiwit (kamertemperatuur)	<ul style="list-style-type: none">■ Klopgarde plaatsen.■ Eiwit toevoegen.■ 4-6 minuten op stand 7 verwerken.

"Voor de verschillende apparaten zijn specifieke accessoires beschikbaar. Geef bij de aankoop altijd de precieze aanduiding (E-Nr.) van uw apparaat op." → *Pagina 128*

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

Recepten

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

Tips

- Houd u voor optimale resultaten aan de opgegeven maximale verwerkingshoeveelheden.
- U kunt de ingrediënten bij het toevoegen wegen met de geïntegreerde weegschaal.
→ *"Weegschaal", Pagina 120*
- U kunt de verwerkingstijden bewaken met de timer.
→ *"Timer", Pagina 121*

Recept	Ingrediënten:	Verwerking
Biscuitdeeg	<ul style="list-style-type: none"> ■ 2 eieren ■ 2-3 eetlepels warm water ■ 100 g suiker ■ 1 eetlepel vanillesuiker ■ 70 g bloem (gezeefd) ■ 70 g zetmeel ■ Bakpoeder (naar wens) <p>Aanwijzing Maximaal 2 keer deze hoeveelheid tegelijk verwerken.</p>	<ul style="list-style-type: none"> ■ Kloggarde plaatsen. ■ Alle ingrediënten behalve de bloem en het zetmeel toevoegen. ■ 4-6 minuten op stand 7 verwerken. ■ Op stand 1 zetten. ■ Binnen 30-60 seconden de bloem en het zetmeel toevoegen.
Roerdeeg	<ul style="list-style-type: none"> ■ 6 eieren ■ 500 g suiker ■ 1 snufje zout ■ 2 eetlepel vanillesuiker of geraspte schil van een halve citroen ■ 500 g boter of margarine (kamertemperatuur) ■ 1000 g bloem ■ 15 g bakpoeder ■ 250 ml melk <p>Aanwijzing Maximaal 1 keer deze hoeveelheid tegelijk verwerken.</p>	<ul style="list-style-type: none"> ■ Roergarde plaatsen. ■ Eieren, zout, suiker en vanillesuiker of geraspte citroenschil in de kom doen. ■ 10 seconden op stand 1 verwerken. ■ Daarna 2 minuten op stand 5 verwerken. ■ Boter toevoegen en 60 seconden op stand 3 verwerken. ■ Bloem en bakpoeder toevoegen en 2 minuten op stand 1 verwerken. ■ Op stand 3 zetten. ■ Binnen 2 minuten de melk toevoegen.
Zandtaartdeeg	<ul style="list-style-type: none"> ■ 125 g boter ■ 100-125 g suiker ■ 1 ei ■ 1 snufje zout ■ wat vanillesuiker of geraspte citroenschil ■ 250 g bloem ■ Bakpoeder (naar wens) <p>Aanwijzing Maximaal 2 keer deze hoeveelheid tegelijk verwerken.</p>	<ul style="list-style-type: none"> ■ Roergarde plaatsen. ■ Alle ingrediënten erin doen. ■ 30 seconden op stand 1 verwerken. ■ 2-3 minuten op stand 6 verwerken. <p>Bij meer dan 500 g bloem:</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Kneedhaak plaatsen. ■ Alle ingrediënten erin doen. ■ 30 seconden op stand 1 verwerken. ■ 3-4 minuten op stand 3 verwerken.

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

Storingen verhelpen

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



WAARSCHUWING

Gevaar voor een elektrische schok!

Ondeskundige reparaties zijn gevaarlijk.

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



Functiestoringen

Storing	Oorzaak	Verhelpen van storingen
Apparaat werkt niet.	Netstekker van de stroomkabel is niet ingestoken.	▶ Apparaat aansluiten op het elektriciteitsnet.
	Zekering is defect.	▶ Controleer de zekering in de meterkast.
	Stroomvoorziening is uitgevallen.	▶ Controleer of de verlichting van de binnenruimte of andere apparaten functioneren.
Apparaat start de verwerking niet.	Draaischakelaar is onjuist ingesteld.	▶ Zet de draaischakelaar voor de verwerking op O/off .
Apparaat start de verwerking niet of gaat tijdens de verwerking uit.	Verwerkingshoeveelheid is te groot of verwerkingsduur was te lang.	▶ Zet de draaischakelaar op O/off . ▶ Verminder de hoeveelheid ingrediënten. ▶ Laat het apparaat tot kamertemperatuur afkoelen.
	Apparaat of toebehoren is geblokkeerd.	▶ Zet de draaischakelaar op O/off . ▶ Verwijder de blokkering.
Weegschaal geeft geen gewichtswijziging aan hoewel er ingrediënten zijn toegevoegd.	Hoeveelheid ingrediënten ligt onder het meetbereik van de weegschaal.	▶ Voeg minstens 5 g of 0,01 lb toe om correcte waarden op de weegschaal weer te geven.

Storing	Oorzaak	Verhelpen van storingen
Draaiarm kan niet worden geopend of gesloten, omdat het hulpstuk aan de kom klemt.	Aandrijving staat niet in de parkeerstand, nadat een veiligheidssysteem de verwerking heeft gestopt of de stroomvoorziening was onderbroken.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Zet de draaischakelaar op O/off. 2. Neem de oorzaak weg die ertoe heeft geleid dat het apparaat is gestopt. → <i>"Veiligheidssystemen", Pagina 116</i> 3. Wanneer de draaiarm is geopend, haal het hulpstuk er dan uit en sluit de draaiarm. 4. Zet de draaischakelaar even op 1 en dan weer op O/off. <p>✓ De aandrijving blijft korte tijd draaien tot de parkeerstand is bereikt.</p>

Aanwijzingen op het display

Storing	Oorzaak	Verhelpen van storingen
Op het display knippert "5000 g" of "11.00 lb".	Weergavewaarden van de weegschaal zijn overschreden.	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Neem de weergavewaarden van de weegschaal in acht. → <i>"Weergavewaarden van de weegschaal", Pagina 120</i>
Op het display knippert "-990 g" of "-2.20 lb".	Weergavewaarden van de weegschaal zijn niet gehaald.	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Neem de weergavewaarden van de weegschaal in acht. → <i>"Weergavewaarden van de weegschaal", Pagina 120</i>
Op het display knippert "59:59 m:s".	Weergavebereik van de timer is overschreden.	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Verwerk de levensmiddelen niet langer dan 59 minuten en 59 seconden of reset de verwerkingsduur binnen deze tijd. → <i>"Verwerkingsduur aflezen en terugzetten", Pagina 121</i>
Op het display wordt "ER-ROR" weergegeven	Weegschaal is blootgesteld aan sterke trillingen.	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Gebruik het apparaat niet op werkbladen die zijn blootgesteld aan trillingen, bijvoorbeeld als eronder een vaatwasser draait.
	Ondergrond is niet vlak.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Plaats het apparaat op een stabiel, vlak, schoon en glad werkvlak. 2. Controleer of alle 4 standvoeten contact hebben met het werkvlak.
	De standvoeten zijn vervuild.	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Neem de standvoeten af met een vochtige doek.
De weegschaal moet opnieuw worden gestart.		<ol style="list-style-type: none"> 1. Om de weegschaal opnieuw te starten:

Storing	Oorzaak	Verhelpen van storingen
Op het display wordt "ER-ROR" weergegeven		<ul style="list-style-type: none">- Druk op .- Wacht 30-60 seconden.- Druk opnieuw op  en wacht de kalibratie af. <p>2 Als de fout nog steeds wordt aangegeven, haal dan de stekker van het apparaat enige tijd uit het stopcontact en probeer dan de weegschaal opnieuw in te schakelen.</p> <p>Aanwijzing Voer de stappen voor het verhelpen van storing meerdere keren uit, voordat u contact opneemt met de klantenservice.</p>

Afvoeren

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

Afvoeren van uw oude apparaat

Door een milieuvriendelijke afvoer kunnen waardevolle grondstoffen opnieuw worden gebruikt.

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



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

Service dienst

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

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

Wij vinden altijd een passende oplossing.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Garantievoorwaarden

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

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

Indholdsfortegnelse

Sikkerhed	131	Forarbejdning	141
Generelle henvisninger	131	Drevbeskyttelseslåg	142
Bestemmelsesmæssig brug	131	Vægt	143
Begrænsning af brugerkreds	132	Vægtens visningsværdier	143
Sikkerhedsanvisninger	132	Vejning af ingredienser	143
Forhindring af materielle skader	135	Ændring af vægtens visningsenheder	144
Miljøbeskyttelse og besparelse ..	135	Timer	144
Bortskaffelse af emballage.....	135	Timerens visningsværdier	144
Udpakning og kontrol	135	Aflæsning og nulstilling af forarbejdningensvarigheden	144
Udpakning af apparatet og dele.....	135	Rengøring og pleje	144
Leveringsomfang	135	Rengøringsmiddel	144
Opstilling af apparatet	136	Rengøringsoversigt	144
Lær apparatet at kende	136	Ekstra tilbehør	145
Apparat	136	Opskrifter	145
Drejekontakt	136	Opskriftoversigt	145
Lysring	137	Afhjælpning af fejl	148
Betjeningsfelt	137	Funktionsfejl	148
Funktionstaster	137	Henvisninger i displayfeltet	149
Display	137	Bortskaffelse	151
Svingarm	137	Bortskaffelse af udtjent apparat ...	151
Drev	138	Kundeservice	151
Redskaber	138	Produktnummer (E-Nr.) og fabriktationsnummer (FD-Nr.)	151
Symboler	139	Garantibetingelser	151
Parkeringsposition	139		
Sikkerhedssystemer	139		
Inden den første ibrugtagning	140		
Klargøring af apparatet	140		
Generel betjening	140		
Kabellængde	140		
Bevægelse af svingarmen.....	140		
Isætning af skålen	140		
Udtagning af skålen	140		
Isætning af redskab	140		
Udtagning af redskab.....	141		
Påsætning af skållåget.....	141		
Fjernelse af skållåget	141		



Sikkerhed

Overhold informationerne om temaet sikkerhed, så du kan bruge dit apparat sikkert.

Generelle henvisninger

Her findes generelle informationer om denne vejledning.

- Læs denne vejledning omhyggeligt igennem. Det er en forudsætning for, at apparatet kan anvendes sikkert og effektivt.
- Overhold de andre vejledninger, når der anvendes medfølgende eller valgfrit tilbehør.
- Denne vejledning retter sig til apparatets bruger.
- Overhold sikkerhedsanvisningerne og advarselshenvisningerne.
- Opbevar vejledningen og produktinformationerne til senere brug, og giv dem videre til en senere ejer.
- Kontrollér apparatet, når det er pakket ud. Tilslut ikke apparatet i tilfælde af transportskader.

Bestemmelsesmæssig brug

For at kunne anvende apparatet sikkert og korrekt skal anvisningerne om anvendelse i henhold til formål overholdes.

Anvend kun apparatet:

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

Afbryd apparatet fra strømforsyningen, når:

- apparatet ikke anvendes.

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

Begrænsning af brugerkreds

Undgå risici for børn og personer i risikogrupper.

Dette apparat kan bruges af personer med begrænsede fysiske, sensoriske eller psykiske evner eller manglende erfaring og/eller viden, hvis de overvåges eller er blevet instrueret i en sikker brug af apparatet og har forstået de farer, der kan være forbundet med brugen af apparatet.

Apparatet er ikke legetøj for børn.

Rengøring og brugervedligeholdelse må ikke udføres af børn.

Apparatet må ikke bruges af børn. Børn skal altid befinde sig på sikker afstand af apparatet og dets tilslutningsledning.

Sikkerhedsanvisninger

Overhold sikkerhedsanvisningerne.

ADVARSEL – Fare for elektrisk stød!

- Et beskadiget apparat eller en beskadiget nettilslutningsledning er farlig.
 - ▶ Brug aldrig et beskadiget apparat.
 - ▶ Brug aldrig et apparat med revnet eller ødelagt overflade.
 - ▶ Træk aldrig i nettilslutningsledningen for at afbryde apparatets forbindelse til strømnettet. Tag altid fat i nettilslutningsledningens netstik, og træk det ud.
 - ▶ Hvis apparatet eller nettilslutningsledningen er beskadiget, så træk straks nettilslutningsledningens netstik ud, eller slå sikringen fra i sikringsskabet.
 - ▶ "Kontakt kundeservice." → *Side 151*
 - ▶ Kun fagpersonale, der er uddannet til det, må udføre reparationer på apparatet.

- Forkert udførte installationer er farlige.
 - ▶ Apparatet må kun tilsluttes og bruges iht. angivelserne på typeskiltet.
- Forkert udførte reparationer er farlige.
 - ▶ Kun fagpersonale, der er uddannet til det, må udføre reparationer på apparatet.
 - ▶ Der må kun anvendes originale reservedele til reparation af apparatet.
 - ▶ Hvis nettilslutningsledningen til apparatet bliver beskadiget, skal den udskiftes af producenten, producentens kundeservice eller en lignende kvalificeret person for at undgå, at der opstår fare.
- Indtrængende fugtighed kan medføre et elektrisk stød.
 - ▶ Dyp aldrig apparatet eller nettilslutningsledningen i vand, og sæt det aldrig i opvaskemaskinen.
 - ▶ Anvend kun apparatet i lukkede rum.
 - ▶ Udsæt aldrig apparatet for ekstrem varme og fugt.
 - ▶ Brug ikke damprensere eller højtryksrensere til at rengøre apparatet.
- En beskadiget isolering af nettilslutningsledningen er farlig.
 - ▶ Nettilslutningsledningen må aldrig komme i kontakt med varmekilder eller varme apparatdele.
 - ▶ Nettilslutningsledningen må aldrig komme i kontakt med skarpe spidser eller kanter.
 - ▶ Nettilslutningsledningen må aldrig knækkes, klemmes eller ændres.



ADVARSEL – Brandfare!

Kraftig varme kan antænde apparatet og andre af dets dele.

- ▶ Stil aldrig apparatet på eller i nærheden af varme overflader.



ADVARSEL – Fare for at komme til skade!

- Roterende drev, redskaber eller tilbehørsdele kan medføre personskader.
 - ▶ Hold hænder, hår, tøj og andre genstande væk fra roterende dele.

- ▶ Redskaberne og tilbehøret må kun sættes på og tages af, når drevet står stille, og apparatet er afbrudt fra strømnettet.
- ▶ Sluk for apparatet, og afbryd det fra strømnettet, før redskabsskift eller rengøring.
- ▶ Redskaberne må kun benyttes, når skålen er sat i, låget er anbragt og drevbeskyttelseslågene er sat på.
- ▶ Åbn aldrig svingarmen under forarbejdningen.
- Brug af apparater med beskadigede dele kan medføre personskader.
 - ▶ Alle dele, der har sprækker eller andre skader, eller som ikke sidder rigtigt mere, skal udskiftes med originale reservedele.

 **ADVARSEL – Fare for klemning!**

Hænder og fingre kan komme i klemme.

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

 **ADVARSEL – Fare for kvælning!**

- Børn kan trække emballagemateriale over hovedet eller vikle sig ind i det og blive kvalt.
 - ▶ Opbevar emballagematerialet utilgængeligt for børn.
 - ▶ Lad ikke børn lege med emballagemateriale.
- Børn kan indånde eller sluge smådele og dermed blive kvalt.
 - ▶ Opbevar smådele utilgængeligt for børn.
 - ▶ Lad ikke børn lege med smådele.

 **ADVARSEL – Fare for sundhedsskader!**

Snavs på overfladerne kan være til fare for sundheden.

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

Forhindring af materielle skader

Overhold disse henvisninger for at undgå tingskader på apparatet, tilbehør eller køkkenredskaber.

OBS!

- Forkert brug kan medføre materielle skader.
 - ▶ Brug aldrig de forskellige drev samtidigt.
 - ▶ Brug aldrig apparatet i længere tid end nødvendigt.
 - ▶ Brug aldrig apparatet i tomgang.
 - ▶ Anvend aldrig originale dele eller originalt tilbehør til andre apparater.
 - ▶ Overhold de maksimale forarbejdningsemængder.
 - ▶ Opbevar ikke fremmede genstande i skålen.
- Når apparatet er i brug, kommer der varm udblæsningsluft ud af udblæsningsluftgitteret på bagsiden. Hvis der spærres for udblæsningsluften, kan det medføre overophedning af apparatet.
 - ▶ Opstil apparatet med tilstrækkelig afstand til væggen, sarteflader og apparater.
- Rystelser kan påvirke apparatets funktionsmåde.
 - ▶ Stil ikke apparatet på bevægelige eller vibrerende overflader.

Miljøbeskyttelse og besparelse

Skån miljøet ved at bruge apparatet ressourceskånsomt, og bortskaf genanvendelige materialer korrekt.

Bortskaffelse af emballage

Alt emballagemateriale er miljøvenligt og egnet til genbrug.

- ▶ Bortskaf de enkelte dele adskilt efter art.

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

Udpakning og kontrol

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

Udpakning af apparatet og delene

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

Leveringsomfang

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

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

→ Fig. 1

A	Motorenhed med røreskål
B	Låg med integreret påfyldningsskakt
C	Røreris "Profi Flexi"

da Lær apparatet at kende

D	Piskeris "Profi"
E	Æltekrog
F	Opbevaringstaske
G	Medfølgende dokumentation

Opstilling af apparatet

ADVARSEL **Brandfare!**

Kraftig varme kan antænde apparatet og redskaberne.

- ▶ Stil aldrig apparatet på eller i nærheden af varme overflader.

OBS!

- Når apparatet er i brug, kommer der varm udblæsningsluft ud af udblæsningsluftgitteret på bagsiden. Hvis der spærres for udblæsningsluften, kan det medføre overophedning af apparatet.
 - ▶ Opstil apparatet med tilstrækkelig afstand til væggen, sarte flader og apparater.
 - Rystelser kan påvirke apparatets funktionsmåde.
 - ▶ Stil ikke apparatet på bevægelige eller vibrerende overflader.
1. Stil apparatet på en stabil, lige, ren og glat arbejdsflade.
 2. Træk netkablet ud til den nødvendige længde.
→ "Kabellængde", Side 140
Sæt ikke netstikket i stikkontakten.

Lær apparatet at kende

Lær apparatets enkeltdele at kende.

Apparat

Her kan du finde en oversigt over apparatets bestanddele.

→ Fig. 2

1	Røreskål af rustfrit stål
2	Betjeningsfelt
3	Låg med integreret påfyldningsskakt
4	Oplåsningssknap til svingarm
5	Svingarm
6	Drejekontakt
8	Beskyttelseslåg til drev 2
9	Drev 2
10	Beskyttelseslåg til drev 3
11	Drev 3
12	Udblæsningsluftgitter
13	Hoveddrev
14	Kabelopbevaring

Drejekontakt

Med drejekontakten starter og stopper du forarbejdningen og vælger hastigheden.

Symbol	Funktion
O/off	Stop forarbejdningen.
1	Forarbejdning af ingredienser ved lav hastighed.
7	Forarbejdning af ingredienser ved højeste hastighed.
M	Kortvarig forarbejdning af ingredienser med højeste hastighed. → "Anvendelse af momentfunktion", Side 142

Lysring

Lysringen på drejekontakten informerer om apparatets driftstilstand.

Visning	Status
Lysringen lyser, og forarbejdningen er i gang.	Apparatet fungerer fejlfrit.
Lysringen lyser ikke, og forarbejdningen kan ikke startes.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Apparatet har ingen strømforsyning. ■ Der er en apparatfejl.
Lysringen blinker, og forarbejdningen kan ikke startes eller fortsættes.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Et sikkerhedssystem er aktiveret. ■ Der er en apparatfejl.

Tip: Der findes yderligere oplysninger om dette her:

→ "Sikkerhedssystemer", Side 139

→ "Afhjælpning af fejl", Side 148

Betjeningsfelt



Her kan du finde en oversigt over betjeningsfeltet.

→ Fig. 3

1	Nulstillingstast
2	Tasten vægt
3	Display
4	Symbol for vægt i pund
5	Symbol for vægt i gram
6	Symbol for tid i minutter og sekunder

Funktionstaster

Med funktionstasterne vælger du ekstrafunktioner eller foretager indstillinger. Berør de pågældende symboler med fingeren for at træffe et valg.

Symbol	Funktion
	Tænding og slukning af vægten.
	<ul style="list-style-type: none"> ■ Nulstilling af vægten. ■ Nulstilling af timeren.

Bemærk: Betjen tasterne med fingrene og uden køkkenhandsker. Tasterne kan ikke betjenes med genstande, f.eks. grydeskeer.

Display

Displayet viser værdier og meldinger angående driftstilstanden.

Bemærk: Hvis der ikke har fundet betjening sted inden for et bestemt tidsrum, slukker displayet automatisk. Tryk på en tast, eller start forarbejdningen, for at aktivere displayet igen.

Svingarm

Svingarmen kan bevæges og fastlåses i forskellige positioner. Når der trykkes på oplåsningsknappen, kan svingarmen bevæges i den ønskede position.

→ "Bevægelse af svingarmen", Side 140

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

Svingarmspositioner

Her kan du finde en oversigt over svingarmens positioner.

Position	Anvendelse
Position 1	Svingarmen er lukket.
	<ul style="list-style-type: none"> ■ Forarbejdning af ingredienserne med redskaberne. ■ Anvendelse af tilbehør på hoveddrevet, f.eks. Ismaskine. ■ Anvendelse af tilbehør på drev 2, f.eks. Foodprocessor

Position	Anvendelse
Position 2	Svingarmen er åbnet. <ul style="list-style-type: none"> ■ Isætning eller udtagning af skålen. ■ Isætning eller udtagning af redskabet. ■ Fyldning af ingredienser i skålen.



Position 3	<ul style="list-style-type: none"> ■ Anvendelse af tilbehør på hoveddrevet, f.eks. Kødhakker. ■ Anvendelse af tilbehør på drev 3, f.eks. Blenderpåsats.
------------	---



Drev

Dit apparat er udstyret med forskellige drev, der er specielt afstemt til redskaberne og tilbehøret.

Bemærk: Drevene 2 og 3 er afdækket med beskyttelseslåg.

→ "Drevbeskyttelseslåg", Side 142

Oversigt over drevene

Her kan du finde en oversigt over drevene og deres anvendelsesformål.

Drev	Brug
Hoveddrev	Til redskaber og tilbehør, f.eks.: <ul style="list-style-type: none"> ■ Kødhakker ■ Pastaforsats ■ Ismaskine
Drev 2	Til tilbehør, f.eks.: <ul style="list-style-type: none"> ■ Foodprocessor ■ Citruspresse
Drev 3	Til tilbehør, f.eks.: <ul style="list-style-type: none"> ■ Mixerkande af glas ■ Mixerkande af plastik ■ Multikværnsæt






Redskaber

Læs det vigtigste om de forskellige redskaber her.

Ælttekrogen er udstyret med en aftagelig beskyttelseskappe for at beskytte drevet mod snavs.

Oversigt over redskaberne

Brug det egnede redskab afhængigt af anvendelsen.

Redskab	Brug
	Ælttekrog <ul style="list-style-type: none"> ■ Æltning af tunge deje, f.eks. gærdej. ■ Iblanding af fødevarer, som ikke skal finhakkedes, f.eks. rosiner eller tynde chokoladeblade.
	Røreris "Profi Flexi" <ul style="list-style-type: none"> ■ Røring af fødevarer, f.eks. røtte deje eller mousse. ■ Iblanding af fødevarer, f.eks. piskede æggehvider, fløde eller rosiner.
	Piskeris "Profi" <ul style="list-style-type: none"> ■ Piskning af æggehvider til piskede æggehvider. ■ Røring af lette deje, f.eks. lagkagedeje.

Finindstilling af piskeris "Profi"

Korriger afstanden mellem skålen og piskeriset "Profi" med finindstillingen.

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

Korrigerings af redskabsindstilling

OBS!

Apparatet og redskaberne kan blive beskadiget som følge af en forkert redskabsindstilling.

- Brug aldrig et redskab, der berører skålen.

Forudsætninger

- Netstikket er ikke sat i stikkontakten.
 - Svingarmen er åbnet.
 - Piskeriset "Profi" er sat i.
 - Skålen er sat i.
1. Hold fast i piskeriset med en hånd på den nederste del, og løsnet kontramøtrikken med gaffelnøglen i retning med uret.
→ Fig. 4
 2. Drej redskabet for at ændre afstanden.
→ Fig. 5
Vær opmærksom på værdierne i tabellen:
- | Indstilling | Afstand |
|----------------------------------|-------------|
| Optimal indstilling | 3 mm |
| En omdrejning i retning med uret | 1 mm mere |
| En omdrejning i retning mod uret | 1 mm mindre |
3. Tryk på oplåsningsknappen, og tryk svingarmen nedad, indtil den falder i hak.
 4. Kontrollér indstillingen.
 5. Tryk på oplåsningsknappen, og løft svingarmen, indtil den falder i hak.
 6. Hold fast i piskeriset med en hånd på den nederste del, og spænd kontramøtrikken fast med en gaffelnøgle i retning mod uret.

Symboler

Her kan du finde en oversigt over symboler på apparatet.

Symbol	Beskrivelse
	Markering på beskyttelseslåget til drev 2.
	Påsætningsmarkering på beskyttelseslåget til drev 3.
	Positionsmarkering på drev 3.

Parkeringsposition

Apparatet er udstyret med en automatisk parkeringsposition. Når der slukkes for apparatet, bevæger drevene sig fortsat i nogle sekunder, indtil den korrekte parkeringsposition er nået.

Bemærk: Svingarmen kan åbnes eller lukkes med isat redskab, når drevet befinder sig i den korrekte parkeringsposition.

Følgende årsager fører til en forkert parkeringsposition:

- Strømforsyningen blev afbrudt under forarbejdningen.
- Et sikkerhedssystem har afsluttet forarbejdningen.
- Under forarbejdningen har svingarmen løsnet sig, eller der blev trykket på oplåsningsknappen til svingarmen.

Tip: Du kan nemt selv afhjælpe en forkert position.

→ "Afhjælpning af fejl", Side 148

Sikkerhedssystemer

Her kan du finde en oversigt over apparatets sikkerhedssystemer.

Indkoblingssikring

Indkoblingssikringen forhindrer, at apparatet tændes utilsigtet.

Apparatet kan kun tændes og betjenes, hvis

- svingarmen er faldet i hak i position 1, og skålen eller et tilbehør er faldet i hak, f.eks. Ismaskine
- svingarmen er faldet i hak i position 3, og beskyttelseslåget eller et tilbehør er anbragt på drev 3.

Genindkoblingssikring

Genindkoblingssikringen forhindrer, at apparatet af sig selv starter forarbejdningen efter en strømafbrydelse.

da Inden den første ibrugtagning

Apparatet er tændt igen efter en strømafbrydelse. Forarbejdningen kan først startes igen, efter drejekontakten er stillet på **O/off**.

Overbelastningssikring

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

Motoren slukker, hvis

- der forarbejdes en for stor mængde
- redskabet eller tilbehøret blokeres.

Inden den første ibrugtagning

Forbered apparatet til anvendelse.

Klargøring af apparatet

1. Tryk på oplåsingsknappen, og løft svingarmen, indtil den falder er i hak.
→ *"Bevægelse af svingarmen", Side 140*
2. Drej skålen i retning med uret, og tag den ud.
→ *"Udtagning af skålen", Side 140*
3. Rengør alle dele, som kommer i kontakt med fødevarer, inden den første ibrugtagning.
→ *"Rengøring og pleje", Side 144*
4. Læg de rengjorte og tørrede dele klar til anvendelsen.

Generel betjening

Her findes de vigtigste oplysninger om betjening af apparatet.

Kabellængde

Indstil netkablets længde til dine behov.

Indstilling af kabellængde med kabeloprulleren

1. Træk netkablet ud i den ønskede længde, og slip det langsomt.
2. For at forkorte kabellængden
 - træk i kablet
 - lad kablet rulle op
 - træk kablet ud igen.

Bemærk: Skub ikke kablet ind med hånden. Hvis kablet kommer til at sidde i klemme, træk da kablet helt ud, og rul det så op igen.

Bevægelse af svingarmen

1. Tryk på oplåsingsknappen, og løft svingarmen, indtil den falder i hak.
→ Fig. **6**
- ✓ Svingarmen er fastlåst i position 2.
2. Tryk på oplåsingsknappen, og bevæg svingarmen nedad, indtil den falder i hak i den lodrette position.
→ Fig. **7**
- ✓ Svingarmen er fastlåst i position 3.


Isætning af skålen

1. Sæt skålen i på motorenheden.
→ Fig. **8**
Vær i den forbindelse opmærksom på udsparingerne på motorenheden.
2. Drej skålen i retning mod uret, indtil den falder i hak.
→ Fig. **9**

Udtagning af skålen

- ▶ Drej skålen i retning med uret, og tag den ud.
→ Fig. **10**

Isætning af redskab

1. Vælg det ønskede redskab.
→ "Oversigt over redskaberne", Side 138
2. Tryk redskabet ind i hoveddrevet, indtil det falder i hak.
→ Fig. 11
3. Gør følgende for at sætte æltekrogen i:
 - Sæt æltekrogen med anbragt beskyttelseskappe ind i hoveddrevet.
 - Drej beskyttelseskappen, indtil æltekrogen kan falde helt i hak.
→ Fig. 12
 Beskyttelseskappen  skal dække hoveddrevet helt.

Udtagning af redskab

- ▶ Træk redskabet helt ud af drevet.
→ Fig. 13

Påsætning af skållåget

Forudsætninger

- Det ønskede redskab er sat i.
 - Skålen er sat i.
 - Svingarmen er lukket.
1. Tryk på oplåsingsknappen, løft svingarmen en smule, og hold den fast.
→ Fig. 14
 2. Løft låget fortil en smule, skub det helt på skålen, og sæt det på.
→ Fig. 15
Påfyldningsskakten skal pege fremad.
 3. Tryk svingarmen nedad, indtil den falder i hak.
→ Fig. 16

Fjernelse af skållåget

1. Tryk på oplåsingsknappen, løft svingarmen en smule, og hold den fast.















2. Løft låget fortil en smule, og det træk fremad og ud.
3. Tryk svingarmen opad, indtil den falder i hak.

Forarbejdning

Læs det vigtigste om forarbejdning af fødevarerne her.

Hastighedsanbefalinger

Overhold hastighedsanbefalingerne for at opnå optimale resultater.

Værktøj eller tilbehør	Trin
	1-7
	1-5
	1-3
	1
	3-5
	3-7
	3-7
	3-5
	7
	5-7
	3-7
	M
	M
	5-7

Forarbejdning af ingredienser med redskaberne

ADVARSEL

Fare for at komme til skade!

Roterende drev, redskaber eller tilbehørsdele kan medføre personskader.

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

Forudsætninger

- Skålen er sat i.
 - Det ønskede redskab er sat i.
1. Fyld ingredienserne i skålen.
 2. Tryk på oplåsningsknappen, og tryk svingarmen nedad, indtil den falder i hak.
 3. Sæt skållåget på.
→ *"Påsætning af skållåget"*, Side 141
 4. Sæt netstikket i stikkontakten.
 5. Stil drejekontakten på den ønskede hastighed.
→ Fig. 17
 6. Forarbejd ingredienserne, indtil det ønskede resultat er opnået.
 7. Stil drejekontakten på O/off.
→ Fig. 18
Vent, indtil apparatet står stille.
 8. Træk netstikket ud.

Tips

- Du kan når som helst ændre hastigheden under forarbejdningen eller afbryde forarbejdningen.

- Rengør straks alle dele efter brug, så resterne ikke tørrer fast.

Påfyldning af flere ingredienser

1. Fyld ingredienserne i gennem påfyldningsskakten i låget under forarbejdningen.
→ Fig. 19
2. Stil drejekontakten på O/off for at påfylde større mængder ingredienser.
Vent, indtil apparatet står stille.
3. Fjern skållåget.
→ *"Fjernelse af skållåget"*, Side 141
4. Fyld ingredienserne i skålen.
5. Sæt skållåget på.
→ *"Påsætning af skållåget"*, Side 141
6. Forarbejd ingredienserne, indtil det ønskede resultat er opnået.

Anvendelse af momentfunktion

1. Stil drejekontakten på M, og hold den fast.
→ Fig. 20
- ✓ Ingredienserne forarbejdes med højeste hastighed.
2. Slip drejekontakten.
→ Fig. 21
- ✓ Drejekontakten springer hen på O/off.
- ✓ Forarbejdningen stoppes, og drevene bevæger sig i parkeringsposition.

Tip


Momentfunktionen er især egnet til anvendelsen af følgende tilbehør:

- Mixerkande af glas
- Multikværnsæt
- Multimixerkande




Drevbeskyttelseslåg

Tag beskyttelseslåget af for at anvende tilbehør på drev 2 eller 3.

Fjernelse af drevbeskyttelseslåget

1. Tryk beskyttelseslåget til drev 2 ned på markeringen , og tag det af.
→ Fig. **22**
2. Træk beskyttelseslåget til drev 3 opad, og tag det af.
→ Fig. **23**

Anbringelse drevbeskyttelseslåget

1. Vend beskyttelseslåget til drev 2, så markeringen  er bagtil, sæt det på, og tryk det fast.
→ Fig. **24**
2. Sæt beskyttelseslåget til drev 3 på, og tryk det fast.
→ Fig. **25**
Markering  og  skal være rettet mod hinanden.

Bemærk: Luk altid ubenyttede drev til med beskyttelseslågene.

Vægt

Apparatet er udstyret med en vægt. Du kan veje ingredienserne af enkeltvist.

Motorenheden har 4 vægtsensorer i ståfødderne.

Følgende faktorer kan forfalske måleresultatet:

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

Vægtens visningsværdier

Vær opmærksom på følgende værdier i forbindelse med anvendelse af vægten.

Visningsenhed i gram

Visningsområde	-990 g til 5000 g
Visningstrin	5 g

Visningsenhed i pund




Visningsområde	-2,20 lb til 11,00 lb
Visningstrin	0,01 lb

Tip: Vægtens visningsenheder kan ændres når som helst.
→ "*Ændring af vægtens visningsenheder*", Side 144

Vejning af ingredienser

Forudsætninger

- Skålen er sat i, eller der er anbragt et tilbehør.
- Drejekontakten står på **O/off**.
- Netstikket er sat i stikkontakten.

1. Tryk på , og berør ikke længere apparatet.
 - ✓ Vægten kalibreres.
 - ✓ Displayet viser "- - - -".
2. Afvent kalibreringen.
 - ✓ Displayet viser "0 g" eller "0.00 lb".
3. Fyld den ønskede ingrediens i.
 - ✓ Displayet viser vægten.
4. Vælg en af de følgende valgmuligheder for at veje yderligere ingredienser:
 - Fyld yderligere ingredienser i, og aflæs den samlede vægt.
 - Tryk på , og vent indtil displayet viser "0 g" eller "0.00 lb".
5. Tryk på , eller start forarbejdningen, for at slukke vægten.



Tip: Vægten kan også bruges i forbindelse med tilbehøret. Vej ingredienserne direkte, når de kommer i, f.eks. i blenderpåsatsen eller ismaskinen.

Bemærk: Vægten slukker automatisk efter ca. 3 minutters inaktivitet.

Ændring af vægtens visningsenheder

Forudsætninger

- Drejekontakten står på O/off.
- Vægten er tændt.

1. Tryk på  og , og hold dem trykket ind.

Vægtens visningsenhed ændres.

Symbol	Enhed
g	Visning i gram
lb	Visning i pund

2. Slip de to taster.
 - ✓ Vægten kalibreres og genstarter med den ændrede indstilling.
 - ✓ Indstillingen er gemt.

Timer


Du kan aflæse eller nulstille den hidtidige forarbejdningsvarighed.

Timerens visningsværdier

Vær opmærksom på følgende værdier i forbindelse med anvendelse af timeren.

Visningsområde	0 sekunder til 59 minutter og 59 sekunder
Visningstrin	1 sekund

Aflæsning og nulstilling af forarbejdningsvarigheden

1. Stil drejekontakten på den ønskede hastighed.
 - ✓ Displayet viser forarbejdningsvarigheden.
2. Tryk på  for at nulstille visningen til "00:00".

Henvisninger

- Hvis du afbryder forarbejdningen i mindre end 30 sekunder, gemmes de senest viste værdier og fortsætter ved den nye forarbejdning.
- Hvis du afbryder forarbejdningen i mere end 30 sekunder, tænder apparatet for vægten og kalibreres.

Rengøring og pleje

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

Rengøringsmiddel

Læs hvilke rengøringsmidler, der er egnet til apparatet.

OBS!

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

- ▶ Brug ikke rengøringsmidler, der indeholder alkohol eller sprit.
- ▶ Brug ikke skarpe, spidse eller metalliske genstande.
- ▶ Der må ikke anvendes skurrende klude eller rengøringsmidler.
- ▶ Rengør kun betjeningsfeltet og displayet med en fugtig mikrofiberklud.

Rengøringsoversigt

Her kan du finde en oversigt over, hvordan apparatet og de øvrige dele bedst rengøres.

→ Fig. **26**

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

Ekstra tilbehør

Der kan købes ekstra tilbehør hos kundeservice, hos forhandleren eller på Internettet. Anvend kun originalt tilbehør, fordi det er fuldstændig tilpasset til det aktuelle apparat.

"Tilbehør er specifikt for det enkelte apparat. Angiv altid den nøjagtige betegnelse (E-Nr.) for apparatet ved køb af ekstra tilbehør." → Side 151

Det tilgængelige tilbehør til det aktuelle apparat kan ses i vores katalog, i onlineshoppene eller hos kundeservice.

www.bosch-home.com

Opskriftsoversigt

I denne oversigt kan du finde ingredienserne og forarbejdningstrinnene til de forskellige opskrifter.

Opskrift	Ingredienser	Forarbejdning
Flødeskum	100-600 g fløde	<ul style="list-style-type: none"> ■ Sæt piskeriset i. ■ Fyld fløde i. ■ Forarbejd i 1½-4 minutter på trin 7.
Æggehvider	1-8 æggehvider (stuetemperatur)	<ul style="list-style-type: none"> ■ Sæt piskeriset i. ■ Fyld æggehvider i. ■ Forarbejd i 4-6 minutter på trin 7.
Lagkagedej	<ul style="list-style-type: none"> ■ 2 æg ■ 2-3 spsk. varmt vand ■ 100 g sukker ■ 1 spsk. vaniljesukker ■ 70 g mel (sigtet) ■ 70 g maizenamel ■ Bagepulver (efter behag) <p>Bemærk: Forarbejd maksimalt en 2 gange så stor mængde på en gang.</p>	<ul style="list-style-type: none"> ■ Sæt piskeriset i. ■ Fyld alle ingredienserne undtagen mel og maizenamel i. ■ Forarbejd i 4-6 minutter på trin 7. ■ Indstil på trin 1. ■ Tilsæt melet og maizenamelet en skefuld ad gangen inden for 30-60 sekunder.

Opskrifter

Her kan du finde et udvalg af opskrifter, der er udviklet specielt til dit apparat.

Tips

- Overhold de anførte maksimale forarbejdningmængder for at opnå optimale resultater.
- Ingredienserne kan vejes med den integrerede vægt, når de fyldes i. → "Vægt", Side 143
- Forarbejdningstiderne kan overvåges med timeren. → "Timer", Side 144

Opskrift	Ingredienser	Forarbejdning
Rørt dej	<ul style="list-style-type: none"> ■ 6 æg ■ 500 g sukker ■ 1 knsp. salt ■ 2 spsk. vaniljesukker eller revet skal af en halv citron ■ 500 g smør eller margarine (stuetemperatur) ■ 1000 g mel ■ 15 g bagepulver ■ 250 ml mælk <p>Bemærk: Forarbejd maksimalt en 1 gang så stor mængde på en gang.</p>	<ul style="list-style-type: none"> ■ Sæt røreriset i. ■ Fyld æg, salt, sukker og vaniljesukker eller revet citronskal i. ■ Forarbejd i 10 sekunder på trin 1. ■ Forarbejd derefter i 2 minutter på trin 5. ■ Tilsæt smør, og forarbejd i 60 sekunder på trin 3. ■ Tilsæt mel og bagepulver, og forarbejd i 2 minutter på trin 1. ■ Indstil på trin 3. ■ Tilsæt mælken inden for 2 minutter.
Mørdej	<ul style="list-style-type: none"> ■ 125 g smør ■ 100-125 g sukker ■ 1 æg ■ 1 knsp. salt ■ En smule vaniljesukker eller revet citronskal ■ 250 g mel ■ Bagepulver (efter behag) <p>Bemærk: Forarbejd maksimalt en 2 gange så stor mængde på en gang.</p>	<ul style="list-style-type: none"> ■ Sæt røreriset i. ■ Fyld alle ingredienserne i. ■ Forarbejd i 30 sekunder på trin 1. ■ Forarbejd i 2-3 minutter på trin 6. <p>Fra 500 g mel:</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Sæt æltekrogen i. ■ Fyld alle ingredienserne i. ■ Forarbejd i 30 sekunder på trin 1. ■ Forarbejd i 3-4 minutter på trin 3.
Gærdej	<ul style="list-style-type: none"> ■ 500 g mel ■ 1 æg ■ 80 g fedt (stuetemperatur) ■ 80 g sukker ■ 200-250 ml lunken mælk ■ 25 g frisk gær eller 1 spsk. tørgær. ■ Revet skal af en halv citron ■ 1 knsp. salt <p>Bemærk: Forarbejd maksimalt en 2 gange så stor mængde på en gang.</p>	<ul style="list-style-type: none"> ■ Sæt æltekrogen i. ■ Fyld alle ingredienserne i. ■ Forarbejd i 30 sekunder på trin 1. ■ Forarbejd i 3-6 minutter på trin 3.
Nudeldej	<ul style="list-style-type: none"> ■ 300 g mel ■ 150 g æg (ca. 3 stk.) ■ 15-30 ml koldt vand (efter behag) <p>Bemærk: Forarbejd maksimalt en 1½ gange så stor mængde på en gang.</p>	<ul style="list-style-type: none"> ■ Sæt æltekrogen i. ■ Fyld alle ingredienserne i. ■ Forarbejd i 3-5 minutter på trin 3.
Brøddej	<ul style="list-style-type: none"> ■ 1000 g mel ■ 2 spsk. tørgær ■ 2 tsk. salt ■ 660 ml lunkent vand 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Sæt æltekrogen i. ■ Fyld alle ingredienserne i. ■ Forarbejd i 30 sekunder på trin 1. ■ Forarbejd i 4-5 minutter på trin 3.

Opskrift	Ingredienser	Forarbejdning
Bemærk: Forarbejd maksimalt en 1 gang så stor mængde på en gang.		

Afhjælpning af fejl

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



ADVARSEL

Fare for elektrisk stød!

Forkert udførte reparationer er farlige.

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

Funktionsfejl

Fejl	Årsag	Afhjælpning af fejl
Apparatet virker ikke.	Netledningens stik er ikke sat i kontakten.	▶ Tilslut apparatet til strømmettet.
	Sikringen er defekt.	▶ Kontroller sikringen i sikringskabet.
	Strømforsyning er afbrudt.	▶ Kontroller, om rummets belysning eller andre apparater i rummet fungerer.
Apparatet starter ikke forarbejdningen.	Drejekontakten er indstillet forkert.	▶ Stil drejekontakten på O/off før forarbejdningen.
Apparatet starter ikke forarbejdningen eller slukker under forarbejdningen.	Forarbejdningsmængden er for høj, eller forarbejdningsvarigheden var for lang.	▶ Stil drejekontakten på O/off . ▶ Reducér mængden af ingredienser. ▶ Lad apparatet køle af til stuetemperatur.
	Apparatet eller tilbehøret er blokeret.	▶ Stil drejekontakten på O/off . ▶ Fjern blokeringen.
Vægten viser ingen vægtændring, selvom der fyldes ingredienser i.	Mængden af ingredienser ligger under vægtens måleområde.	▶ Fyld mindst 5 g eller 0,01 lb i, så vægten viser korrekte værdier.

Fejl	Årsag	Afhjælpning af fejl
Svingarmen kan ikke åbnes eller lukkes, fordi redskabet sidder i klemme på skålen.	Drev er ikke i parkeringsposition, efter et sikkerhedssystem har stoppet forarbejdningen, eller strømforsyningen blev afbrudt.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Stil drejekontakten på O/off. 2. Afhjælp årsagen, som har ført til, at apparatet er stoppet. → "<i>Sikkerhedssystemer</i>", Side 139 3. Når svingarmen er åbnet, så tag redskabet ud, og luk svingarmen. 4. Stil kortvarigt drejekontakten på 1 og derefter igen på O/off. <p>✓ Drevet fortsætter med at køre lidt, indtil parkeringspositionen er nået.</p>

Henvisninger i displayfeltet

Fejl	Årsag	Afhjælpning af fejl
I displayet blinker "5000 g" eller "11.00 lb".	Vægtens visningsværdier blev overskredet.	▶ Overhold vægtens visningsværdier. → " <i>Vægtens visningsværdier</i> ", Side 143
I displayet blinker "-990 g" eller "-2.20 lb".	Vægtens visningsværdier blev overskredet.	▶ Overhold vægtens visningsværdier. → " <i>Vægtens visningsværdier</i> ", Side 143
I displayet blinker "59:59 m:s".	Timerens visningsområde blev overskredet.	▶ Forarbejd ikke fødevarerne i mere end 59 minutter og 59 sekunder, eller nulstil forarbejdningsvarigheden inden for dette tidsrum. → " <i>Aflæsning og nulstilling af forarbejdningsvarigheden</i> ", Side 144
Displayet viser "ERROR"	Vægten udsættes for vibrationer, der er for kraftige.	▶ Anvend ikke apparatet på bordplader, der udsættes for vibrationer, f.eks. hvorunder en opvaskemaskine er i gang.
	Underlaget er ujævnt.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Stil apparatet på en stabil, lige, ren og glat arbejdsflade. 2. Kontrollér, om alle 4 ståfødder har kontakt med arbejdsfladen.
	Ståfødderne er snavsede.	▶ Tør ståfødderne af med en fugtig klud.
	Vægten skal genstartes.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Gør følgende for at genstarte vægten: <ul style="list-style-type: none"> - Tryk på ↵. - Vent 30-60 sekunder. - Tryk igen på ↵, og afvent kalibreringen.

da Afhjælpning af fejl

Fejl	Årsag	Afhjælpning af fejl
Displayet viser "ERROR"		<p>2 Hvis fejlen stadig vises, så afbryd apparatet fra strømnettet i et stykke tid, og prøv derefter igen at tænde for vægten.</p> <p>Bemærk: Gennemfør trinnene til fejlafhjælpning flere gange, inden kundeservice kontaktes.</p>

Bortskaffelse

Læs her, hvordan udtjente apparater bortskaffes korrekt.

Bortskaffelse af udtjent apparat

Ved miljørigtig bortskaffelse kan værdifulde råstoffer genindvindes.

1. Træk netttilslutningsledningens netstik ud.
2. Skær netttilslutningsledningen over.
3. Bortskaf apparatet miljørigtigt.



Dette apparat er klassificeret iht. det europæiske direktiv 2012/19/EU om affald af elektrisk- og elektronisk udstyr (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

Dette direktiv angiver rammerne for indlevering og recycling af kasserede apparater gældende for hele EU.

Kundeservice

Kontakt vores kundeservice, hvis du har spørgsmål, ikke selv kan afhjælpe en fejl, eller apparatet skal repareres.

Mange problemer kan afhjælpes selv ved hjælp af oplysningerne om fejlfhjælpning i denne vejledning eller på vores hjemmeside. Kontakt vores kundeservice, hvis det ikke er tilfældet.

Vi finder altid en passende løsning. Vi garanterer, at apparatet bliver repareret med originale reservedele af uddannet kundeservicepersonale i tilfælde af en garantiydelse og efter udløb af producentgarantien.

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

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

Der findes detaljerede oplysninger om garantiperiode og garantibetingelser for dit land hos vores kundeservice, den lokale forhandler og på vores hjemmeside.

Hav apparatets produktnummer (E-Nr.) og fabriksnummer (FD-Nr.) parat, hvis du kontakter kundeservice.

Kontaktdata for kundeservice findes i vedlagte liste over kundeserviceafdelinger sidst i vejledningen eller på vores hjemmeside.

Produktnummer (E-Nr.) og fabriksnummer (FD-Nr.)

Produktnummeret (E-Nr.) og fabriksnummeret (FD-Nr.) findes på apparatets typeskilt.

Skriv dataene ned, så du hurtigt kan finde apparatets data og telefonnummeret til kundeservice.

Garantibetingelser

Du har krav på garanti for dit apparat iht. de efterfølgende betingelser.

På dette apparat yder Bosch 2 års reklamationsret. Købsnota skal altid vedlægges ved indsendelse til reparation, hvis denne ønskes udført indenfor retten til reklamation. Medfølger købsnota ikke, vil reparationen altid blive udført mod beregning. Indsendelse til reparation Skulle Deres Bosch apparat gå i stykker, kan det

da Kundeservice

indsendes til vort serviceværksted:
BSH Hvidevarer A/S, Telegrafvej 4,
2750 Ballerup, tlf. 44 89 88 10.

Innholdsfortegnelse

Sikkerhet	154	Beskyttelsesdeksel for drev	165
Generelle merknader.....	154	Vekt	166
Korrekt bruk	154	Vektens visningsverdier	166
Begrensning av brukerkretsen	155	Veie ingredienser	166
Sikkerhetsinstruksjer	155	Endre visningsenheter for vekten.	166
Unngå materielle skader	158	Tidsur	166
Miljøvern og innsparing	158	Tidsurets visningsverdier.....	167
Avfallsbehandling av emballasje..	158	Avlese og tilbake stille arbeids-	
Pakke ut og kontrollere	158	tiden.....	167
Pakke ut apparat og deler	158	Rengjøring og pleie	167
Leveringsomfang	158	Rengjøringsmiddel	167
Oppstilling av apparatet	159	Oversikt over rengjøring	167
Bli kjent med	159	Spesialtilbehør	167
Apparat	159	Oppskrifter	167
Dreiebryter	159	Oversikt over oppskrifter	168
Lysring	159	Utbedring av feil	170
Betjeningsfelt	160	Funksjonsfeil.....	170
Funksjonstaster	160	Merknader i displayet.....	171
Display.....	160	Avfallsbehandling	173
Svingarm	160	Avfallsbehandling av gammelt	
Drev	161	apparat	173
Verktøy	161	Kundeservice	173
Symboler	162	Produktnummer (E-Nr.) og	
Park-stilling	162	produksjonsnummer (FD)	173
Sikkerhetssystemer	162	Garantibetingelser	173
Før første gangs bruk	163		
Forberede apparatet	163		
Grunnleggende betjening	163		
Kabellengde	163		
Bevege svingarmen	163		
Sette inn bollen.....	163		
Ta ut bollen.....	163		
Innsetting av verktøy	163		
Ta ut verktøy.....	164		
Sette lokk på bollen	164		
Ta lokket av bollen	164		
Bearbeidning	164		



Sikkerhet

Ta hensyn til informasjonen om temaet sikkerhet, slik at du kan bruke apparatet trygt.

Generelle merknader

Her finner du generell informasjon om denne veiledningen.

- Les nøye gjennom denne veiledningen. Det er en forutsetning for å kunne bruke maskinen sikkert og effektivt.
- Følg de andre veiledningene når du bruker tilbehør som fulgte med eller ekstrautstyr.
- Denne veiledningen er rettet mot brukeren av apparatet.
- Følg sikkerhetsinstruksene og advarslene.
- Oppbevar veiledningen og produktinformasjonen for senere bruk eller for en senere eier.
- Kontroller maskinen etter at du har pakket den ut. Ikke koble til maskinen dersom den har transportskader.

Korrekt bruk

Følg merknadene om forskriftsmessig bruk for å bruke apparatet trygt og riktig.

Apparatet må kun brukes:

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

Koble apparatet fra strømforsyningen når du:

- ikke bruk apparatet.

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

Begrensning av brukerkretsen

Unngå risiko for barn og personer med nedsatt funksjonsevne. Dette apparatet kan brukes av personer med reduserte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller mangel på erfaring og/eller kunnskap dersom de er under oppsyn eller har fått opplæring i sikker bruk av apparatet og er informert om farene ved bruk av apparatet.

Barn må ikke få leke med maskinen.

Rengjøring og brukervedlikehold må ikke foretas av barn.

Apparatet må ikke brukes av barn. Barn må holdes borte fra apparatet og strømkabelen.

Sikkerhetsinstrukser

Følg sikkerhetsinstruksene.

ADVARSEL – Fare for elektrisk støt!

- En vaskemaskin med skader eller en strømledning med skader er farlig.
 - ▶ Bruk aldri maskinen hvis den har skader.
 - ▶ Bruk aldri apparatet med sprukket eller knust overflate.
 - ▶ Dra aldri i strømledningen når du skal koble vaskemaskinen fra strømmettet. Dra alltid i pluggen på strømledningen.
 - ▶ Hvis vaskemaskinen eller strømledningen er skadet, må du dra ut støpselet eller slå av sikringen i sikringsskapet umiddelbart.
 - ▶ "Ta kontakt med kundeservice." → *Side 173*
 - ▶ Kun opplært fagpersonell skal utføre reparasjoner på maskinen.

- Ukyndige installasjoner er farlig.
 - ▶ Maskinen må kun tilkobles og brukes i henhold til angivel- sene på typeskiltet.
- Ukyndige reparasjoner er farlig.
 - ▶ Kun opplært fagpersonell skal utføre reparasjoner på maskinen.
 - ▶ Det må kun brukes originale reservedeler til reparasjon av maskinen.
 - ▶ Dersom det oppstår skader på apparatets strømkabel, må den skiftes ut av produsenten, kundeservice eller av en annen kvalifisert person for å unngå at det oppstår fare.
- Fuktighet som trenger inn, kan forårsake elektrisk støt.
 - ▶ Dypp aldri apparatet eller strømkabelen i vann eller legg dem i oppvaskmaskinen.
 - ▶ Apparatet skal kun brukes i lukkede rom.
 - ▶ Utsett aldri apparatet for kraftig varme eller fuktighet.
 - ▶ Ikke bruk dampstråle eller høytrykksspyler for å rengjøre ap- paratet.
- Hvis isolasjonen på strømledningen er skadet, er dette farlig.
 - ▶ La aldri strømkabelen være i kontakt med varme maskinde- ler eller varmekilder.
 - ▶ La aldri strømkabelen komme i kontakt med skarpe spisser eller kanter.
 - ▶ Du må aldri få knekk på, klemme sammen eller endre strømkabelen.

 **ADVARSEL – Brannfare!**

Sterk varme kan sette apparatet og andre deler i brann.

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

 **ADVARSEL – Fare for personskader!**

- Roterende drev, verktøy eller tilbehørsdeler kan føre til pers- onskader.
 - ▶ Hold hender, hår, klær og andre gjenstander på avstand fra roterende deler.

- ▶ Verktøy og tilbehør må kun settes på og tas av når drevet og det frakoblede apparatet står stille.
- ▶ Slå apparatet av og koble det fra nettet før du bytter verktøy eller rengjør.
- ▶ Verktøyet må bare brukes med innsatt bolle, påsatt lokk og beskyttelsesdeksel satt på drevet!
- ▶ Vingarmen må aldri åpnes under bearbeidningen.
- Det kan oppstå personskader ved å bruke apparatet når deler har skader.
 - ▶ Skift ut deler som har riss eller andre skader, eller som ikke sitter korrekt, med original-reservedeler.

**ADVARSEL – Fare for knusing av legemsdeler!**

Hender og fingre kan komme i klem.

- ▶ Grip ikke inn i bollen når svingarmen senkes ned.

**ADVARSEL – Fare for kvelning!**

- Barn kan få emballasjen over hodet eller vikle seg inn i den og kveles.
 - ▶ Hold emballasjen borte fra barn.
 - ▶ Barn må ikke få leke med emballasjen.
- Barn kan puste inn eller svelge smådeler og bli kvalt.
 - ▶ Hold smådeler borte fra barn.
 - ▶ Ikke la barn leke med smådeler.

**ADVARSEL – Fare for helseskader!**

Tilsmussing av overflater kan være helseskadelig.

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

Unngå materielle skader

Følg disse merknadene for å unngå materielle skader på apparatet, tilbehøret eller kjøkkengjenstander.

OBS!

- Ikke forskriftsmessig bruk kan føre til materielle skader.
 - ▶ Ikke bruk forskjellige motorer samtidig.
 - ▶ Du må aldri bruke apparatet lenger enn nødvendig.
 - ▶ Apparatet må aldri brukes ubelastet.
 - ▶ Originaldelene og -tilbehøret må aldri brukes for andre apparater.
 - ▶ Overhold de maksimale arbeidsmengdene.
 - ▶ Ikke oppbevar uvedkommende gjenstander i bollen.
- Under bruk kommer det varm avtrekksluft ut av avtrekksluftfilteret bak. Blokkert avtrekksluft kan føre til at apparatet blir for varmt.
 - ▶ Apparatet må stilles opp med tilstrekkelig avstand til vegg, ømfintlige overflater og apparater.
- Rystelser kan nedsette apparatets funksjoner.
 - ▶ Apparatet må ikke plasseres på bevegelige eller vibrerende overflater.

Miljøvern og innsparing

Vern om miljøet ved å bruke apparatet på en ressursparende måte og ved å avfallsbehandle resirkulerbare materialer forskriftsmessig.

Avfallsbehandling av emballasje

Emballasjematerialene er miljøvennlige og resirkulerbare.

- ▶ Kildesortér de enkelte komponentene etter type avfall.

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

Pakke ut og kontrollere

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

Pakke ut apparat og deler

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

Leveringsomfang

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

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

→ Fig. 1

A	Basisapparat med rørebolle
B	Lokk med integrert påfyllingssjakt
C	Visp "Profi Flexi"
D	Profi visp
E	Eltekrok
F	Oppbevaringsveske

G Ledsagende dokumenter

Oppstilling av apparatet

ADVARSEL

Brannfare!

Sterk varme kan sette apparatet og verktøyet i brann.

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

OBS!

- Under bruk kommer det varm avtrekksluft ut av avtrekksluftfilteret bak. Blokkert avtrekksluft kan føre til at apparatet blir for varmt.
 - ▶ Apparatet må stilles opp med tilstrekkelig avstand til vegg, ømfintlige overflater og apparater.
- Rystelser kan nedsette apparatets funksjoner.
 - ▶ Apparatet må ikke plasseres på bevegelige eller vibrerende overflater.

1. Plasser apparatet på en stabil, flat, ren og glatt arbeidsflate.
2. Tekk ut strømkabelen i nødvendig lengde.
→ "*Kabellengde*", Side 163
Ikke sett i støpselet.

Bli kjent med

Bli kjent med apparatets komponenter.

Apparat

Her finner du en oversikt over apparatets komponenter.

→ Fig. **2**

1 Rørebolle i rustfritt stål

2 Betjeningsfelt

3 Lokk med integrert påfyllingssjakt

4 Utløsningstast for svingarm

5 Svingarm

6 Dreiebryter

8 Beskyttelsesdeksel for drev 2

9 Drev 2

10 Beskyttelsesdeksel for drev 3

11 Drev 3

12 Avtrekksluftgitter

13 Hoveddrev

14 Kabeloppbevaring

Dreiebryter

Med dreiebryteren starter og stopper du bearbeidningen og velger hastighet.

Symbol	Funksjon
O/off	Stopp bearbeidningen.
1	Bearbeid ingrediensene med lav hastighet.
7	Bearbeid ingrediensene med høyeste hastighet.
M	Bearbeid ingrediensene kort med høyeste hastighet. → " <i>Bruke momentkabling</i> ", Side 165

Lysring

Lysringen på dreiebryteren informerer deg om apparatets driftsstatus.

Visning	Status
Lysringen lyser og bearbeidningen utføres.	Apparatet fungerer som det skal.

no Bli kjent med

Visning	Status
Lysringen lyser ikke, og det er ikke mulig å starte bearbeidningen.	<ul style="list-style-type: none">▪ Apparatet tilføres ikke strøm.▪ Det foreligger en feil på apparatet.
Lysringen blinker, og det er ikke mulig å starte eller fortsette bearbeidningen.	<ul style="list-style-type: none">▪ Et sikkerhetssystem er aktivert.▪ Det foreligger en feil på apparatet.

Tips: Her finner du mer informasjon:
→ "Sikkerhetssystemer", Side 162
→ "Utbedring av feil", Side 170

Betjeningsfelt

Her finner du en oversikt over betjeningsfeltet.

→ Fig. 3

1	Tilbakestillingstast
2	Tast for vekt
3	Display
4	Symbol for vekt i pund
5	Symbol for vekt i gram
6	Symbol for tid i minutter og sekunder

Funksjonstaster

Med funksjonstastene velger du tilleggsfunksjoner eller utfører innstillinger. Berør de relevante symbolene med fingeren for å velge.

Symbol	Funksjon
	Slå vekten på og av.
	<ul style="list-style-type: none">▪ Tilbakestill vekten.▪ Tilbakestill tidsuret.

Merknad: Betjen tastene med fingrene og uten å bruke kjøkkenhansker. Du kan ikke betjene tastene med gjenstander, f.eks. sleiv.

Display

Displayet viser verdier og meldinger om driftsstatus.

Merknad: Displayet slås automatisk av etter en viss tid uten betjening. For å aktivere displayet igjen, må du trykke på en tast eller starte bearbeidningen.

Svingarm

Svingarmen kan justeres og festes i ulike posisjoner.

Når utløsertasten trykkes, kan svingarmen beveges til ønsket posisjon.
→ "Bevege svingarmen", Side 163

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

Svingarmposisjoner

Her finner du en oversikt over svingarmens posisjoner.

Posisjon	Bruk
Posisjon 1	Svingarmen er lukket. <ul style="list-style-type: none">▪ Bearbeid ingrediensene med verktøyene.▪ Bruk tilbehør på hoveddrevet, f.eks. Isbereder.▪ Bruk tilbehør på drev 2, f.eks. Foodprosessor
Posisjon 2	Svingarmen er åpen. <ul style="list-style-type: none">▪ Sett inn eller ta ut bollen.▪ Sett inn eller ta ut verktøy.▪ Fyll ingrediensene på bollen.
Stilling 3	<ul style="list-style-type: none">▪ Bruk tilbehør på hoveddrevet, f.eks. Kjøttkvern.▪ Bruk tilbehør på drev 3, f.eks. Mikserpåsats.

Drev




Apparatet er utstyrt med ulike drev som er tilpasset spesielt verktøyet og tilbehøret.

Merknad: Drevene 2 og 3 er dekket med sikkerhetsdeksler.

→ "Beskyttelsesdeksel for drev", Side 165

Oversikt over drevene

Her finner du en oversikt over drevene og deres bruksformål.

Drev	Bruk
Hoveddrev 	For verktøy og for tilbehør, f.eks. <ul style="list-style-type: none"> ■ Kjøttkvern ■ Forsats for pasta ■ Isbereder
Drev 2 	For tilbehør, f.eks. <ul style="list-style-type: none"> ■ Foodprosessor ■ Sitruspresse
Drev 3 	For tilbehør, f.eks. <ul style="list-style-type: none"> ■ Mikserpåsats av glass ■ Mikserpåsats av plast ■ Multikvernsett

Verktøy

Her får du vite det viktigste om de ulike verktøyene.

Eltekroken er utstyrt med avtakbar beskyttelsesdeksel for å beskytte drevet mot tilsmussing.

Oversikt over verktøyet

Benytt egnet verktøy til den respektive bruken.

Verktøy	Bruk
	Eltekrok <ul style="list-style-type: none"> ■ Elte tunge deiger, f.eks. gjærdeig. ■ Røre inn matvarer som ikke skal kuttes opp, f.eks. rosiner eller små sjokoladeplater.
	Visp "Profi Flexi" <ul style="list-style-type: none"> ■ Røre matvarer, f.eks. formkakerøre eller mousse. ■ Røre inn matvarer, f.eks. stivpisket eggehvite, fløte eller rosiner.
	Profi visp <ul style="list-style-type: none"> ■ Piske eggehvite og kremfløte. ■ Røre lette deiger, f.eks. biskuitdeig.





Fininnstilling av Profi-visp

Juster avstanden mellom bolle og Profi-visp med fininnstillingen.

Merknad: Ved levering fra fabrikken er Profi-vispen innstilt slik at ingrediensene blandes optimalt med hverandre.

Justere verktøyinnstillingen

OBS!

Apparatet og verktøyene kan få skader ved feil innstilling av verktøy.

- ▶ Ikke bruk et verktøy som kommer i berøring med bollen.

Forutsetninger

- Nettstøpslet er ikke satt i.
- Svingarmen er åpen.
- Profi-vispen er satt inn.
- Bollen er satt inn.

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

→ Fig. 4

no Bli kjent med

2. Drei verktøyet for å endre avstanden.

→ Fig. 5


Overhold verdiene i tabellen:

Innstilling	Avstand
Optimal innstilling	3 mm
En omdreining med urviseren	1 mm mer
En omdreining mot urviseren	1 mm mindre

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

Symboler

Her finner du en oversikt over apparatets symboler.

Symbol	Beskrivelse
	Merke på beskyttelsesdeksel for drev 2.
	Merke for plassering på beskyttelsesdeksel for drev 3.
	Posisjonsmerke på drev 3.

Park-stilling

Apparatet er utstyrt med automatisk park-stilling.

Når apparatet slås av, fortsetter drevene å bevege seg i noen sekunder, helt til korrekt park-stilling er nådd.

Merknad: Svingarmen kan bare åpnes eller lukkes med innsatt verktøy når drevet er i korrekt park-stilling.

Følgende årsaker fører til feil park-stilling:

- Brudd på strømtilførselen under bearbeidningen.
- Et sikkerhetssystem har avsluttet bearbeidningen.
- Svingarmen løsnet, eller utløsertasten for svingarmen ble trykket under bearbeidningen.

Tips: Du kan selv lett rette på en feil park-stilling.

→ "Utbedring av feil", Side 170

Sikkerhetssystemer

Her finner du en oversikt over apparatets sikkerhetssystemer.

Innkoblingssikring

Innkoblingssikringen hindrer at apparatet slås på utilsiktet.

Apparatet lar seg kun slå på og betjene når

- svingarmen er i inngrep i posisjon 1, og det er satt inn bolle eller et tilbehør, f.eks. Isbereder.
- svingarmen er i inngrep i posisjon 3, og det er montert beskyttelsesdeksel eller et tilbehør på drevet 3.

Sikring mot gjeninnkobling

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

Slå apparatet på igjen etter strømbrydd. Bearbeidningen kan ikke startes igjen før driebryteren er satt på O/off.

Overbelastningssikring

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

Motoren slås av når

- en for stor mengde bearbeides.
- verktøy eller tilbehør blokkeres.

Før første gangs bruk

Klargjør apparatet til bruk.

Forberede apparatet

1. Trykk inn utløserknappen og løft svingarmen til den går i inngrep.
→ *"Bevege svingarmen", Side 163*
2. Drei bollen med urviseren og ta den ut.
→ *"Ta ut bollen", Side 163*
3. Alle deler som kommer i berøring med matvarer, må rengjøres omhyggelig før første bruk.
→ *"Rengjøring og pleie", Side 167*
4. Legg de rengjorte og tørkede delene klar til bruk.

Grunnleggende betjening

Her får du vite det viktigste om betjening av apparatet.

Kabellengde

Still lengden på strømkabelen inn i samsvar med dine behov.

Innstilling av kabellengde med kabeloppviklingen

1. Trekk strømkabelen ut til nødvendig lengde og slipp den sakte løs.
2. For å forkorte kabellengden,
 - må du dra i kabelen,
 - lar kabelen rulle seg opp,
 - trekke kabelen ut på nytt.

Merknad: Ikke skyv inn kabelen for hånd. Dersom kabelen klemmes fast, må du trekke kabelen helt ut og deretter rulle den opp igjen på nytt.

Bevege svingarmen

1. Trykk inn utløserknappen og løft svingarmen til den går i inngrep.
→ Fig. **6**
- ✓ Svingarmen er fiksert i posisjon 2.
2. Trykk på utløserknappen og bevege svingarmen ned til den går i inngrep i loddrett stilling.
→ Fig. **7**
- ✓ Svingarmen er fiksert i posisjon 3.

Sette inn bollen

1. Sett bollen inn i basisapparatet.
→ Fig. **8**
Vær oppmerksom på utsparingene i basisapparatet.
2. Drei bollen mot urviseren til den går i inngrep.
→ Fig. **9**

Ta ut bollen

- ▶ Drei bollen med urviseren og ta den ut.
→ Fig. **10**

Innsetting av verktøy

1. Velg nødvendig verktøy.
→ *"Oversikt over verktøyet", Side 161*
2. Press verktøyet inn i hoveddrevet til det går i inngrep.
→ Fig. **11**
3. For å sette inn eltekrok:
 - Stikk eltekroken med påsatt beskyttelsesdeksel inn i hoveddrevet.
 - Drei beskyttelsesdekslet til eltekroken kan settes helt i inngrep.
→ Fig. **12**
 Beskyttelsesdekslet **Ⓐ** må dekke hoveddrevet fullstendig.

Ta ut verktøy

- ▶ Trekk verktøyet helt ut av drevet.
→ Fig. 13

Sette lokk på bollen

Forutsetninger

- Ønsket verktøy er satt inn.
 - Bollen er satt inn.
 - Svingarmen er lukket.
1. Trykk på utløserknappen, løft litt på svingarmen og hold den fast.
→ Fig. 14
 2. Løft lokket litt foran, skyv det helt inn på bollen og sett det ned.
→ Fig. 15
Påfyllingssjakten må vende fram.
 3. Press svingarmen ned til den går i inngrep.
→ Fig. 16

Ta lokket av bollen




1. Trykk på utløserknappen, løft litt på svingarmen og hold den fast.
2. Løft litt i lokket foran og trekk det av mot forsiden.
3. Press svingarmen opp til den går i inngrep.












Bearbeidning

Her får du vite det viktigste om bearbeidning av matvarer.

Anbefalte hastigheter

Følg anbefalingene om hastigheter for å oppnå optimale resultater.

Verktøy eller tilbehør	Trinn
	1-7
	1-5
	1-3

Verktøy eller tilbehør	Trinn
	1
	3-5
	3-7
	3-7
	3-5
	7
	5-7
	3-7
	M
	M
	5-7

Bearbeide ingredienser med verktøyene

ADVARSEL

Fare for personskader!

Roterende drev, verktøy eller tilbehørsdeler kan føre til personskader.

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

Forutsetninger

- Bollen er satt inn.
 - Nødvendig verktøy er satt inn.
1. Fyll ingrediensene på bollen.
 2. Trykk på utløserknappen og press svingarmen ned til den går i inn-grep.
 3. Sett lokk på bollen.
→ "Sette lokk på bollen", Side 164
 4. Sett i støpselet.
 5. Sett dreiebryteren på ønsket hastighet.
→ Fig. 17
 6. Bearbeid ingrediensene til ønsket resultat er oppnådd.
 7. Sett dreiebryteren på O/off.
→ Fig. 13
Vent til apparatet står stille.
 8. Trekk ut støpselet.

Tips

- Du kan til enhver tid endre hastighet under bearbeidningen, eller du kan avbryte bearbeidningen.
- Rengjør alle deler rett etter bruk for å hindre at rester tørker inn.

Påfylling av ingredienser

1. Fyll ingredienser på gjennom påfyllingssjakten i lokket under bearbeidningen.
→ Fig. 19
2. Sett dreiebryteren på O/off for å fylle på store mengder.
Vent til apparatet står stille.
3. Ta lokket av bollen.
→ "Ta lokket av bollen", Side 164
4. Fyll ingrediensene på bollen.
5. Sett lokk på bollen.
→ "Sette lokk på bollen", Side 164
6. Bearbeid ingrediensene til ønsket resultat er oppnådd.

Bruke momentkobling

1. Sett dreiebryteren på M og hold den fast.
→ Fig. 20
- ✓ Ingrediensene bearbeides med høyeste hastighet.
2. Slipp løs dreiebryteren.
→ Fig. 21
- ✓ Dreiebryteren går til O/off.
- ✓ Bearbeidningen stoppes, og drevene beveges til park-stilling.

Tips

Momentkoblingen er spesielt egnet til bruk av følgende tilbehør:

- Mikserpåsats av glass
- Multikvernsett
- Multimikser-påsats




Beskyttelsesdeksel for drev

Ta beskyttelsesdekslet av for å bruke tilbehør på drev 2 eller 3.

Fjerne beskyttelsesdeksel for drev

1. Press beskyttelsesdekslet på drev 2 litt ned ved merket  og ta det av.
→ Fig. 22
2. Trekk beskyttelsesdekslet for drevet 3 opp og ta det av.
→ Fig. 23

Sette beskyttelsesdeksel på drev

1. Rett inn beskyttelsesdekslet for drev 2 med merket  vendt bakover, sett det på og trykk det fast.
→ Fig. 24
2. Sett på beskyttelsesdekslet for drevet 3 og trykk det fast.
→ Fig. 25
Merkene  og  må være innrettet på hverandre.

Merknad: Drev som ikke er i bruk, må alltid lukkes med beskyttelsesdeksel.

Vekt

Apparatet er utstyrt med vekt. Du kan veie ingrediensene en for en. Basisapparatet har 4 vektsensorer i føttene.

Følgende faktorer kan forfalske måleresultatet.

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

Vektens visningsverdier

Vær oppmerksom på følgende verdi-er under bruken av vekten.

Visningsenhet i gram

Visningsområde	-990 g til 5000 g
Trinn som vises	5 g

Visningsenhet i pund


Visningsområde	-2,20 lb til 11,00 lb
Trinn som vises	0,01 lb

Tips: Du kan til enhver tid endre visningsenheter for vekten.
→ "Endre visningsenheter for vekten", Side 166



Veie ingredienser

Forutsetninger

- Bollen er satt inn, eller det er montert et tilbehør.
- Dreiebryteren står på O/off.
- Nettstøpslet er satt i.

1. Trykk på  og ikke rør apparatet lenger.

✓ Vekten kalibrerer seg.

- ✓ Displayet viser "- - -".
- 2. Vent til kalibreringen er ferdig.
- ✓ Displayet viser "0 g" eller "0.00 lb".
- 3. Fyll på ønsket ingrediens.
- ✓ Displayet viser vekten.
- 4. Velg et av følgende alternativer for å veie flere ingredienser:
 - Fyll på ytterligere ingredienser og avles totalvekten.
 - Trykk på  og vent til displayet viser "0 g" eller "0.00 lb".
- 5. Trykk på  for å slå av vekten, eller start bearbeidningen.



Tips: Du kan også bruke vekten sammen med tilbehøret. Veie ingrediensene direkte når du fyller dem på, f.eks. i mikserpåsatsen eller ismaskinen.

Merknad: Vekten slår seg automatisk av etter ca. 3 minutter uten aktivitet.

Endre visningsenheter for vekten

Forutsetninger

- Dreiebryteren står på O/off.
- Vekten er slått på.

1. Trykk inn og hold  og .
Vektens visningsenhet endres.

Symbol	Enhet
g	Visning i gram
lb	Visning i pund

2. Slipp begge tastene.

- ✓ Vekten kalibreres og starter på nytt med den endrede innstillingen.
- ✓ Innstillingen er lagret.

Tidsur


Du kan avlese eller tilbakestille bearbeidningstiden som har gått.

Tidsurets visningsverdier

Vær oppmerksom på følgende verdier når du bruker tidsuret.

Visningsområde	0 sekunder til 59 minutter og 59 sekunder
Trinn som vises	1 sekund

Avlese og tilbake stille arbeidstiden

1. Sett dreiebryteren på ønsket hastighet.
 - ✓ Displayet viser bearbeidningstiden.
2. Trykk på  for å tilbake stille displayet til "00:00".

Merknader

- Hvis du avbryter bearbeidningen i mindre enn 30 sekunder, forblir de viste verdiene lagres og fortsetter å gjelde under den nye bearbeidningen.
- Hvis du avbryter bearbeidningen i mer enn 30 sekunder, slår apparatet på vekten og kalibrerer seg.

Rengjøring og pleie

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

Rengjøringsmiddel

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

OBS!

Apparatet kan bli skadet ved bruk av uegnede rengjøringsmidler eller på grunn av feil rengjøring.

- ▶ Ikke bruk rengjøringsmidler som inneholder alkohol eller sprit.

- ▶ Ikke bruk skarpe, spisse gjenstander eller metallgjenstander.
- ▶ Ikke bruk skurekluter eller skurende rengjøringsmidler.
- ▶ Betjeningsfeltet og displayet skal kun rengjøres med en fuktig mikrofiberklut.

Oversikt over rengjøring

Her finner du en oversikt over hvordan du best kan rengjøre apparatet og de andre delene.

→ Fig. **26**

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

Spesialtilbehør

Tilbehør kan kjøpes hos kundeservice, hos forhandleren eller på Internett. Bruk bare originalt tilbehør, ettersom dette er nøyaktig tilpasset apparatet.

"Tilbehør er apparatspesifikt. Oppgi alltid den nøyaktige betegnelsen (E-Nr.) på apparatet når du kjøper tilbehør." → *Side 173*

Du kan få mer informasjon om hvilket tilbehør som finnes for apparatet ditt, i katalogen vår, i nettbutikken eller hos kundeservice.

www.bosch-home.com

Oppskrifter

Her finner du et utvalg oppskrifter som er utviklet spesielt for ditt apparat.

Tips

- Overhold angitte maksimale arbeidsmengder for å oppnå optimale resultater.

no Oppskrifter

- Du kan veie ingrediensene med den integrerte vekten under påfyllingen.
→ "Vekt", Side 166
- Du kan overvåke arbeidstidene med tidsuret.
→ "Tidsur", Side 166

Oversikt over oppskrifter

I denne overskriften finner du ingredienser og bearbeidningstrinn for ulike oppskrifter.

Oppskrift	Ingredienser	Bearbeidning
Stivpisket kremfløte	100-600 g fløte	<ul style="list-style-type: none">▪ Sett inn vispen.▪ Fyll på kremfløte.▪ 1½-4 minutter bearbeides på trinn 7.
Eggehvite	1-8 eggehvite (romtemperatur)	<ul style="list-style-type: none">▪ Sett inn vispen.▪ Fyll på eggehvite.▪ 4-6 minutter bearbeides på trinn 7.
Sukkerbrødrøre	<ul style="list-style-type: none">▪ 2 egg▪ 2-3 ss varmt vann▪ 100 g sukker▪ 1 ss vaniljesukker▪ 70 g mel (siktet)▪ 70 g stivelse▪ Bakepulver (smakes til) <p>Merknad: Bearbeid maks. 2-dobbelt mengde samtidig.</p>	<ul style="list-style-type: none">▪ Sett inn vispen.▪ Fyll på alle ingredienser, bortsett fra mel og stivelse.▪ 4-6 minutter bearbeides på trinn 7.▪ Still inn på trinn 1.▪ Tilfør mel og stivelse skje for skje innen 30-60 sekunder.
Formkakerøre	<ul style="list-style-type: none">▪ 6 egg▪ 500 g sukker▪ 1 klype salt▪ 2 ss vaniljesukker eller revet skall fra en halv sitron▪ 500 g smør eller margarin (romtemperatur)▪ 1000 g mel▪ 15 g bakepulver▪ 250 ml melk <p>Merknad: Bearbeid maks. 1-dobbelt mengde samtidig.</p>	<ul style="list-style-type: none">▪ Sett inn rørepinnen.▪ Fyll på egg, salt, sukker og vaniljesukker eller revet sitronskall.▪ 10 sekunder bearbeides på trinn 1.▪ 2 minutter bearbeides deretter på trinn 5.▪ Tilsett smør og bearbeid 60 sekunder på trinn 3.▪ Tilsett mel og bakepulver og bearbeid 2 minutter på trinn 1.▪ Still inn på trinn 3.▪ Tilsett melken innen 2 minutter.

Oppskrift	Ingredienser	Bearbeidning
Mørdeig	<ul style="list-style-type: none"> ■ 125 g smør ■ 100-125 g sukker ■ 1 egg ■ 1 klype salt ■ litt vaniljesukker eller revet sitronskall ■ 250 g mel ■ Bakepulver (smakes til) <p>Merknad: Bearbeid maks. 2-dobbelt mengde samtidig.</p>	<ul style="list-style-type: none"> ■ Sett inn rørepinnen. ■ Fyll på alle ingrediensene. ■ 30 sekunder bearbeides på trinn 1. ■ 2-3 minutter bearbeides på trinn 6. <p>Fra 500 g Mel:</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Sett inn eltekroken. ■ Fyll på alle ingrediensene. ■ 30 sekunder bearbeides på trinn 1. ■ 3-4 minutter bearbeides på trinn 3.
Gjærdeig	<ul style="list-style-type: none"> ■ 500 g mel ■ 1 egg ■ 80 g fett (romtemperatur) ■ 80 g sukker ■ 200-250 ml lunken melk ■ 25 g fersk gjær eller 1 ss tørrgjær. ■ revet skall av en halv sitron ■ 1 klype salt <p>Merknad: Bearbeid maks. 2-dobbelt mengde samtidig.</p>	<ul style="list-style-type: none"> ■ Sett inn eltekroken. ■ Fyll på alle ingrediensene. ■ 30 sekunder bearbeides på trinn 1. ■ 3-6 minutter bearbeides på trinn 3.
Pastadeig	<ul style="list-style-type: none"> ■ 300 g mel ■ 150 g egg (ca. 3 stk.) ■ 15-30 ml kaldt vann (smakes til) <p>Merknad: Bearbeid maks. 1½-dobbelt mengde samtidig.</p>	<ul style="list-style-type: none"> ■ Sett inn eltekroken. ■ Fyll på alle ingrediensene. ■ 3-5 minutter bearbeides på trinn 3.
Brøddeig	<ul style="list-style-type: none"> ■ 1000 g mel ■ 2 ss tørrgjær ■ 2 ts salt ■ 660 ml lunkent vann <p>Merknad: Bearbeid maks. 1-dobbelt mengde samtidig.</p>	<ul style="list-style-type: none"> ■ Sett inn eltekroken. ■ Fyll på alle ingrediensene. ■ 30 sekunder bearbeides på trinn 1. ■ 4-5 minutter bearbeides på trinn 3.

Utbedring av feil

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



ADVARSEL

Fare for elektrisk støt!

Ukyndige reparasjoner er farlig.



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

Funksjonsfeil

Feil	Årsak	Utbedring av feil
Apparatet virker ikke.	Støpselet på strømledningen er ikke satt i.	▶ Koble apparatet til strømmettet.
	Sikringen er defekt.	▶ Kontroller sikringen i sikrings-skapet.
	Svikt på strømforsyningen.	▶ Kontroller om lyset i rommet eller andre apparater i rommet virker.
Apparatet starter ikke be- arbeidningen.	Dreiebryteren er feil innstilt.	▶ Sett dreiebryteren på O/off før be- arbeidningen.
Apparatet starter ikke be- arbeidningen, eller slås av under bearbeidningen.	Bearbeidningsmengden er for stor, eller arbeidstiden var for lang.	▶ Sett dreiebryteren på O/off . ▶ Reduser mengden av ingredienser. ▶ La apparatet avkjøles til romtem- peratur.
	Apparatet eller tilbehøret er blokkert.	▶ Sett dreiebryteren på O/off . ▶ Fjern blokkeringen.
Vekten viser ingen vektend- ring, selv om det fylles på in- gredienser.	Mengden av ingredienser ligger under vektens måle- område.	▶ Fyll på minst 5 g eller 0,01 lb, slik at vekten viser korrekte verdier.

Feil	Årsak	Utbedring av feil
Ikke mulig å åpne eller lukke svingarmen, fordi verktøyet er klemt fast i bollen.	Drevet er ikke i park-stilling etter at et sikkerhetssystem har stoppet bearbeidningen eller etter brudd på strømforsyningen.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Sett dreiebryteren på O/off. 2. Utbedre årsaken til at apparatet stoppet. → "Sikkerhetssystemer", Side 162 3. Ta ut verktøyet og lukk svingarmen hvis svingarmen er åpen. 4. Sett dreiebryteren kort på 1 og deretter på O/off igjen. <p>✓ Drevet fortsetter å gå en kort tid etter at park-stilling er nådd.</p>

Merknader i displayet

Feil	Årsak	Utbedring av feil
I displayet blinker "5000 g" eller "11.00 lb".	Vektens visningsverdier er overskredet.	▶ Overhold vektens visningsverdier. → "Vektens visningsverdier", Side 166
I displayet blinker "-990 g" eller "-2.20 lb".	Visningsverdiene for vekten er underskredet.	▶ Overhold vektens visningsverdier. → "Vektens visningsverdier", Side 166
I displayet blinker "59:59 m:s".	Tidsurets visningsområde er overskredet.	▶ Du må ikke bearbeide matvarene i mer enn 59 minutter og 59 sekunder, eller du må tilbakestille bearbeidningstiden innen utløpet av denne tiden. → "Avlese og tilbakestille arbeidstiden", Side 167
Displayet viser "ERROR"	Vekten utsettes for for sterke vibrasjoner.	▶ Ikke bruk apparatet på arbeidsflater som er utsatt for vibrasjoner, f.eks. dersom en oppvaskmaskin er i bruk under dem.
	Underlaget er ujevnt.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Still opp apparatet på en stabil, flat, ren og glatt arbeidsflate. 2. Kontroller at alle 4 føtter er i kontakt med arbeidsflaten.
	Føttene er skitne.	▶ Tørk av føttene med en fuktig klut.
	Vekten må startes på nytt.	<ol style="list-style-type: none"> 1. For å starte vekten på nytt: <ul style="list-style-type: none"> - Trykk på . - Vent i 30-60 sekunder. - Trykk en gang til på  og vent til kalibreringen er fullført.

Feil	Årsak	Utbedring av feil
Displayet viser "ERROR"		<p data-bbox="666 151 1049 271">2 Hvis feilen fortsatt vises, må du koble apparatet fra nettet en stund og deretter på nytt prøve å slå vekten på.</p> <p data-bbox="666 279 1049 367">Merknad: Utfør trinnene for å utbedre feil gjentatte ganger, før du henvender deg til kundeservice.</p>

Avfallsbehandling

Her får du vite hvordan du korrekt kvitter deg med gamle apparater.

Avfallsbehandling av gammelt apparat

Med miljøvennlig avfallsbehandling kan verdifulle råstoffer gjenvinnes.

1. Trekk ut strømkabelens støpsel.
2. Kapp av strømkabelen.
3. Kvitt deg med apparatet på miljøvennlig måte.



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

Direktivet angir rammene for innlevering og gjenvinning av innbytteprodukter.

Kundeservice

Hvis du har spørsmål, hvis du ikke selv kan utbedre en feil på apparatet, eller hvis apparatet må repareres, må du henvende deg til vår kundeservice.

Mange problemer kan du løse selv ved å bruke informasjonen om utbedring av feil i denne bruksanvisningen eller på våre nettsider. Hvis dette ikke er tilfelle, må du ta kontakt med vår kundeservice.

Vi finner alltid en passende løsning. Vi sørger for at apparatet repareres med original-reservedeler av opplært kundeservicepersonale, innenfor garantitiden og etter at produsentens garanti er utløpt.

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

Merknad: I rammen av produsentens garantivilkår er bruk av kundeservice gratis.

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

Når du tar kontakt med kundeservice, trenger du produktnummer (E-Nr.) og produksjonsnummer (FD) for apparatet.

Du finner kontaktopplysningene for kundeservice i kundeservicefortegnelsen helt bak i veiledningen eller på våre nettsider.

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

Du finner produktnummeret (E-Nr.) og produksjonsnummeret (FD) på apparatets typeskilt.

Du kan skrive ned opplysningene, slik at du har data for apparatet og telefonnummeret til kundeservice raskt tilgjengelig når du trenger dem.

Garantibetingelser

Du har krav på garanti i samsvar med vilkårene nedenfor.

For dette apparatet gjelder de garantibetingelser som er oppgitt av vår representant i de respektive land. Detaljer om disse garantibetingelsene får du ved å henvende deg til elektrohandelen der du har kjøpt apparatet. Ved krav i forbindelse med garantiytelser, er det i alle fall nødvendig å legge fram kvittering for kjøpet av apparatet.

Innehållsförteckning

Säkerhet	175	Bearbetning	185
Allmänna anvisningar	175	Skyddslock till drivning	186
Användning för avsett ändamål ...	175	Våg	187
Begränsning av användarkretsen.....	176	Vågens visningsvärden	187
Säkerhetsföreskrifter	176	Vägning av ingredienser	187
Undvika saksador	179	Ändring av vågens visningsenheter	187
Miljöskydd och sparsamhet	179	Tidur	187
Förpackningsmaterialet.....	179	Tidurets visningsvärden	188
Uppackning och kontroll	179	Avläsning och återställning av bearbetningstiden.....	188
Uppackning av apparaten och delarna	179	Rengöring och skötsel	188
Leveransomfattning	179	Rengöringsmedel	188
Uppställning av apparaten	180	Översikt rengöring.....	188
Lär känna	180	Extratillbehör	188
Apparat.....	180	Recept	188
Vridreglage.....	180	Receptöversikt.....	189
Ljusring	180	Avhjälpning av fel	191
Manöverpanel.....	181	Funktionsfel	191
Funktionsknappar.....	181	Information i displayen	192
Display.....	181	Avfallshantering	194
Svängarm	181	Omhändertagande av begagnade apparater.....	194
Drivningar	182	Kundtjänst	194
Verktyg	182	Produktnummer (E-nr.) och tillverkningsnummer (FD).....	194
Symboler	183	Garantivillkor.....	194
Parkeringsläge	183		
Säkerhetssystem	183		
Före första användningen	184		
Förberedelse av apparaten	184		
Användningsprincip	184		
Kabellängd	184		
Förflyttning av svängarmen	184		
Insättning av skålen.....	184		
Uttagning av skålen.....	184		
Insättning av verktyg	184		
Uttagning av verktyg	184		
Påsättning av skålens lock.....	185		
Borttagning av skålens lock.....	185		



Säkerhet

Följ informationen om säkerhet så att du använder apparaten på ett säkert sätt.

Allmänna anvisningar

Här finns allmän information om bruksanvisningen.

- Läs noga igenom bruksanvisningen. Först därefter kan du använda apparaten säkert och effektivt.
- Följ de extra anvisningarna när du använder tillbehör som medföljer eller som är tillval.
- Denna bruksanvisning riktar sig till den som använder apparaten.
- Följ säkerhetsföreskrifterna och varningstexterna.
- Förvara bruksanvisningen och produktinformationen för senare användning eller till nästa ägare.
- Kontrollera apparaten efter upppackningen. Anslut inte apparaten om den har transportskador.

Användning för avsett ändamål

För att använda enheten säkert och rätt måste du följa anvisningarna om avsedd användning.

Använd bara enheten:

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

Koppla bort apparaten från elnätet när du:

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

Begränsning av användarkretsen

Förhindra risker för barn och utsatta personer.

Apparaten får användas av personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga eller brist på erfarenhet och/eller kunskap, om de står under tillsyn eller om de har instruerats om hur apparaten ska användas säkert och har förstått de risker som sammanhänger med detta.

Låt inte barn leka med enheten.

Barn får inte utföra rengöring och användarskötsel.

Låt inte barn använda apparaten. Håll barn borta från apparaten och anslutningsledningen.

Säkerhetsföreskrifter

Följ säkerhetsanvisningarna.

VARNING – Risk för elstöt!

- Skadad maskin eller sladd är farligt.
 - ▶ Använd aldrig en skadad maskin.
 - ▶ Använd aldrig en apparat med sprucken trasig yta.
 - ▶ Dra aldrig i sladden för att göra maskinen strömlös. Dra alltid i kontakten, inte sladden.
 - ▶ Dra direkt ur sladdens kontakt eller slå av säkringen i proppskåpet om maskin eller sladd är skadade.
 - ▶ "Ring service!" → *Sida 194*
 - ▶ Det är bara specialutbildad personal som får reparera maskinen.

- Felinstallationer är farliga.
 - ▶ Anslut och använd bara maskinen enligt uppgifterna på typskylten.
- Felinstallationer är farliga.
 - ▶ Det är bara specialutbildad personal som får reparera maskinen.
 - ▶ Maskinen får bara repareras med originalreservdelar.
 - ▶ Om apparatens nätanslutningsledning blir skadad måste den för att risker ska förhindras bytas av tillverkaren eller dennes kundtjänst eller av en person med likvärdiga kvalifikationer.
- Risk för stötar om fukt tränger in!
 - ▶ Sänk aldrig ner apparaten eller nätanslutningsledningen i vatten och maskindiska dem inte.
 - ▶ Använd bara maskinen i slutna utrymmen.
 - ▶ Exponera aldrig maskinen för kraftig värme och fukt.
 - ▶ Använd inte ångrengöring eller högtryckstvätt för att rengöra apparaten.
- Skadad sladdisolering är farligt.
 - ▶ Låt aldrig sladden komma i kontakt med heta maskindelar eller värmekällor.
 - ▶ Låt aldrig sladden komma i kontakt med vassa spetsar eller kanter.
 - ▶ Vecka, kläm och ändra aldrig sladden.

**VARNING – Brandrisk!**

Stark värme kan antända enhet och övriga delar.

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

**VARNING – Risk för personskador!**

- Roterande drivningar, verktyg eller tillbehör kan orsaka personskador.
 - ▶ Låt inte händer, hår, kläder eller andra husgeråd komma i närheten av roterande delar.
 - ▶ Sätt in och ta bort verktyg och tillbehör bara när apparaten står stilla och nätstickkontakten är uttagen.

- ▶ Stäng av apparaten och ta ut nätstickkontakten före verktygsbyte eller rengöring.
- ▶ Använd verktygen bara om skålen är insatt, locket är påsatt och skyddslocken är monterade på drivningarna.
- ▶ Öppna aldrig svängarmen under bearbetningen.
- Om apparaten används med skadade delar finns risk för personskador.
 - ▶ Byt delar som är spruckna eller skadade på annat sätt, eller som inte sitter fast korrekt, mot originalreservdelar.



WARNING – Risk för krosskador!!

Du kan få händer och fingrar i kläm.

- ▶ Håll inte i skålen när du sänker svängarmen.



WARNING – Risk för kvävning!

- Barn kan dra förpackningsmaterial över huvudet eller trassla in sig i det och kvävas.
 - ▶ Låt inte barn komma i närheten av förpackningsmaterial.
 - ▶ Låt inte barn leka med förpackningsmaterialet.
- Barn kan andas in eller svälja smådelar och kvävas av dem.
 - ▶ Låt inte barn komma i närheten av smådelar.
 - ▶ Låt inte barn leka med smådelar.



WARNING – Risk för hälsoskador!

Smuts på ytor kan vara hälsofarligt.

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

Undvika sakskador

Förhindra sakskador på apparaten, tillbehören eller köksutrustningen genom att följa de här anvisningarna.

OBS!

- Felanvändning kan ge sakskador.
 - ▶ Använd inte olika drivningar samtidigt.
 - ▶ Kör aldrig apparaten längre tid än nödvändigt.
 - ▶ Kör aldrig apparaten på tomgång.
 - ▶ Använd aldrig originaldelar och originaltillbehör som är avsedda för andra apparater.
 - ▶ Följ de största bearbetningsmängderna.
 - ▶ Förvara inte främmande föremål i skålen.
- Under användningen strömmar varm frånluft ut genom frånluftgallret på baksidan. Om frånluften blockeras kan apparaten bli överhettad.
 - ▶ Ställ upp apparaten med tillräckligt avstånd till väggen och till känsliga ytor och apparater.
- Skakningar kan försämra apparatens funktionssätt.
 - ▶ Ställ inte apparaten på rörliga eller vibrerande ytor.

Miljöskydd och sparsamhet

Skona miljön genom att använda apparaten resursbesparande och omhändertata återanvändningsbara material korrekt.

Förpackningsmaterialet

Förpackningsmaterialen är miljövänliga och återvinningsbara.

- ▶ Källsortera och omhänderta de olika beståndsdelarna.

Information om aktuell avfallshandtering kan du få hos återförsäljare och kommun.

Uppackning och kontroll

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

Uppackning av apparaten och delarna

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

Leveransomfattning

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

Anmärkning: Allt efter utrustning levereras apparaten med ytterligare tillbehör. Ta ut tillbehörsanvisningarna ur den extra leveransen.

→ Figur 1

A	Motordel med blandarskål
B	Lock med inbyggt matarrör
C	Grovvisp "Profi Flexi"
D	Ballongvisp Profi
E	Degkrok
F	Förvaringsväska
G	Medföljande dokument

Uppställning av apparaten

VARNING

Brandrisk!

Stark värme kan antända apparaten och verktygen.

- ▶ Ställ aldrig apparaten på eller i närheten av heta ytor.

OBS!

- Under användningen strömmar varm frånluft ut genom frånluftgallret på baksidan. Om frånluften blockeras kan apparaten bli överhettad.
 - ▶ Ställ upp apparaten med tillräckligt avstånd till väggen och till känsliga ytor och apparater.
 - Skakningar kan försämra apparatens funktionssätt.
 - ▶ Ställ inte apparaten på rörliga eller vibrerande ytor.
1. Ställ apparaten på en stabil, vågrät, ren och slät arbetsyta.
 2. Dra ut nätkabeln till den längd som behövs.
→ "Kabellängd", Sida 184
Sätt inte in nätstickkontakten.

Lär känna

Lär dig enhetens komponenter.

Apparat

Här finns en översikt över apparatens beståndsdelar.

→ Figur 2

1	Blandarskål av rostfritt stål
2	Kontroller
3	Lock med inbyggt matarrör
4	Frigöringsknapp för svängarm

5	Svängarm
6	Strömvred
8	Skyddslock för drivning 2
9	Drivning 2
10	Skyddslock för drivning 3
11	Drivning 3
12	Frånluftgaller
13	Huvuddrivning
14	Kabelfack

Vridreglage

Med vridreglaget startar och stoppar du bearbetningen och väljer hastigheten.

Symbol	Funktion
O/off	Stopp av bearbetningen.
1	Bearbeta ingredienser på låg hastighet.
7	Bearbeta ingredienser på maxhastighet.
M	Bearbeta ingredienser kortvarigt med den högsta hastigheten. → "Användning av momentkopplingen", Sida 186

Ljusring

Lampringen på vridreglaget informerar dig om apparatens drifttillstånd.

Visning	Status
Lampringen är tänd och bearbetningen pågår.	Apparaten fungerar felfritt.
Lampringen är släckt och det går inte att starta bearbetningen.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Apparaten har ingen strömförsörjning. ■ Det finns ett fel hos apparaten.

Visning	Status
Lampringen blinkar och det går inte att starta eller fortsätta bearbetningen.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Ett säkerhetssystem har aktiverats. ▪ Det finns ett fel hos apparaten.

Tips Mer information finnshär:
 → "Säkerhetssystem", Sida 183
 → "Avhjälpling av fel", Sida 191

Manöverpanel



Här följer en översikt över manöverpanelen.

→ Figur 3

1	Återställningsknapp
2	Knapp Våg
3	Display
4	Symbol Vikt i pund
5	Symbol Vikt i gram
6	Symbol Tid i minuter och sekunder

Funktionsknappar

Med funktionsknapparna väljer du extrafunktioner eller gör inställningar. För att göra ett val vidrör du de tillhörande symbolerna med ett finger.

Symbol	Funktion
	Starta och stäng av vågen.
	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Återställ vågen. ▪ Återställ tiduret.

Anmärkning: Manövrera knapparna med fingrarna och utan kökshandskar. Det går inte att manövrera knapparna med föremål, t.ex. slevar.

Display

Displayen visar värden och meddelanden om drifttillståndet.

Anmärkning: Om inga manövrer har gjorts under en viss tid stängs displayen av automatiskt. Aktivera displayen på nytt genom att trycka på en knapp eller starta bearbetningen.

Svängarm

Svängarmen kan justeras och fixeras i olika lägen.

Om du trycker på frigöringsknappen kan du föra svängarmen till önskat läge.

→ "Förflyttning av svängarmen", Sida 184

Anmärkning: Svängarmen är försedd med funktionen EasyArm Lift. Funktionen stöder svängarmens uppåtrörelse.

Svängarmslägen

Här följer en översikt över svängarmens lägen.

Läge	Användning
Läge 1 	Svängarmen är stängd. <ul style="list-style-type: none"> ▪ Bearbeta ingredienserna med verktygen. ▪ Använd tillbehör på huvuddrivningen, t.ex. Ismaskin. ▪ Använd tillbehör på drivning 2, t.ex. Grönsaksskärare
Läge 2 	Svängarmen är öppen. <ul style="list-style-type: none"> ▪ Sätt in eller ta ut skålen. ▪ Sätt in eller ta ut verktyget. ▪ Lägg ingredienserna i skålen.
Läge 3 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Använd tillbehör på huvuddrivningen, t.ex. Köttkvarn. ▪ Använd tillbehör på drivning 3, t.ex. Mixertillsats.

Drivningar




Apparaten har olika drivningar som är speciellt anpassade till verktygen och tillbehören.

Anmärkning: Drivningarna 2 och 3 täcks med skyddslock.

→ "Skyddslock till drivning", Sida 186

Översikt ver drivningarna

Här följer en översikt över drivningarna och deras användning.

Drivning	Användning
Huvuddrivning 	För verktygen och för tillbehör, t.ex. <ul style="list-style-type: none"> ■ Köttkvarn ■ Pastatillsats ■ Ismaskin
Drivning 2 	För tillbehör, t.ex. <ul style="list-style-type: none"> ■ Grönsaksskärare ■ Citruspress
Drivning 3 	För tillbehör, t.ex. <ul style="list-style-type: none"> ■ Glasmixertillsats ■ Plastmixertillsats ■ Multihackarset




Verktyg

Här får du veta det viktigaste om de olika verktygen.

Degkroken är försedd med en avtagbar skyddshuv som skyddar drivningen mot smuts.

Översikt över verktygen

Använd lämpligt verktyg allt efter ändamålet.

Verktyg	Användning
	Degkrok <ul style="list-style-type: none"> ■ Knådning av kraftiga degar, t.ex. jäsdeg. ■ Nedrörning av matvaror som inte ska sönderdelas, t.ex. rusin eller chokladbitar.
	Groovisp "Profi Flexi" <ul style="list-style-type: none"> ■ Omrörning av matvaror, t.ex. kaksmet eller mousse. ■ Nedrörning av matvaror, t.ex. äggviteskum, grädde eller rusin.
	Ballongvisp Profi <ul style="list-style-type: none"> ■ Vispning av äggviteskum och grädde. ■ Omrörning av lätta degar, t.ex. småkakdeg.

Fininställning av Profi-ballongvispen

Korrigerar med fininställningen avståndet mellan skålen och ballongvisp Profi.

Anmärkning: Ballongvispen Profi är fabriksinställd så att ingredienserna ska bli optimalt sammanblandade.

Korrigerar av verktygsinställning

OBS!

Apparaten och verktygen kan bli skadade om verktygen är fel inställda.

- Använd aldrig ett verktyg som vidrör skålen.

Förutsättningar

- Nästickkontakten är inte insatt.
- Svängarmen är öppen.
- Ballongvispen Profi är insatt.
- Skålen är insatt.

1. Håll fast ballongvispen i underdelen med ena handen och lossa kontramuttern medurs med skiftnyckeln.

→ Figur 4

2. Vrid verktyget för att ändra avståndet.

→ Figur 6

Följ värdena i tabellen.

Inställning	Avstånd
Optima inställning	3 mm
Ett varv medurs	1 mm mer
Ett varv moturs	1 mm mindre

3. Tryck på frigöringsknappen och tryck ned svängarmen tills den snäpper fast.
4. Kontrollera inställningen.
5. Tryck på frigöringsknappen och lyft svängarmen tills den snäpper fast.
6. Håll fast ballongvispen i underdelen med ena handen och dra åt kontramuttern moturs med skiftnyckeln.

Symboler

Här följer en översikt över symbolerna på apparaten.

Symbol	Beskrivning
	Markering på skyddslocket till drivning 2.
	Påställningsmarkering på skyddslocket för drivning 3.
	Lägesmarkering på drivning 3.

Parkeringsläge

Apparaten är försedd med ett automatiskt parkeringsläge. Efter avstängning fortsätter drivningarna att röra sig några sekunder till rätt parkeringsläge har nåtts.

Anmärkning: När ett verktyg är insatt i svängarmen kan den bara öppnas eller stängas om drivningen står i rätt parkeringsläge.

Ett felaktigt parkeringsläge kan ha följande orsaker:

- Strömförsörjningen har brutits under bearbetningen.
- Ett säkerhetssystem har avslutat bearbetningen.
- Svängarmen har lossnat under bearbetningen, eller svängarmens frigöringsknapp har tryckts in.

Tips Du kan lätt själv korrigera ett felaktigt parkeringsläge.

→ "Avhjälplning av fel", Sida 191

Säkerhetssystem

Här följer en översikt över apparatens säkerhetssystem.

Startspärr

Startspärren förhindrar att apparaten startas oavsiktligt.

Apparaten kan startas och manövreras bara om

- svängarmen har snäppt fast i läge 1 eller ett tillbehör har satts in, t.ex. Ismaskin.
- svängarmen har snäppt fast i läge 3 och skyddslocket eller ett tillbehör är påsatt på drivning 3.

Återstartspärr

Återstartspärren förhindrar att apparaten startar bearbetningen automatiskt efter ett strömbortfall.

Apparaten är åter inkopplad efter ett strömbortfall. Bearbetningen kan inte startas om förrän vridreglaget har ställts i läge O/off.

Överlastskydd

Överlastskyddet förhindrar att motorn och andra komponenter skadas på grund av alltför hög belastning.

Motorn stängs av om

- en för stor mängd bearbetas.
- verktygen eller tillbehören blockeras.

Före första användningen

Förbered apparaten för användning.

Förberedelse av apparaten

1. Tryck på frigöringsknappen och lyft upp svängarmen tills den snäpper fast.
→ "Förflyttning av svängarmen", Sida 184
2. Vrid skålen medurs och ta ut den.
→ "Uttagning av skålen", Sida 184
3. Rengör alla delar som kommer i kontakt med matvaror innan du använder dem första gången.
→ "Rengöring och skötsel", Sida 188
4. Lägg fram de rengjorda och torkade delarna så att de är klara att använda.

Användningsprincip

Här får du veta det väsentligaste om hur du använder enheten.

Kabellängd

Ställ in nätkabelns längd efter dina behov.

Inställning av kabellängden med kabelupprullaren

1. Dra ut nätkabeln till den längd som du behöver och släpp den långsamt.
2. Om du vill förkorta kabellängden
 - drar du i kabeln
 - och låter kabeln rullas upp.
 - Sedan drar du ut kabeln på nytt.

Anmärkning: Skjut inte in kabeln med handen. Om kabeln kör fast måste du dra ut den helt och låta den rullas upp på nytt.

Förflyttning av svängarmen

1. Tryck på frigöringsknappen och lyft svängarmen tills den snäpper fast.
→ Figur 6
- ✓ Svängarmen är fixerad i läge 2.
2. Tryck på frigöringsknappen och för svängarmen nedåt tills den snäpper fast i lodrätt läge.
→ Figur 7
- ✓ Svängarmen är fixerad i läge 3.

Insättning av skålen

1. Sätt in skålen i motordelen.
→ Figur 8
Observera urtagen i motordelen.
2. Vrid skålen moturs till den snäpper fast.
→ Figur 9

Uttagning av skålen

- ▶ Vrid skålen medurs och ta ut den.
→ Figur 10

Insättning av verktyg

1. Välj det verktyg som du behöver.
→ "Översikt över verktygen", Sida 182
2. Tryck in verktyget i huvuddrivningen tills det snäpper fast.
→ Figur 11
3. För att sätta in degkroken:
 - Sätt in degkroken med påsatt skyddshuv i huvuddrivningen.
 - Vrid skyddshuven tills det går att snäppa fast degkroken helt.
→ Figur 12Skyddshuven [a] måste täcka huvuddrivningen helt.

Uttagning av verktyg

- ▶ Dra ut verktyget helt ur drivningen.
→ Figur 13

Påsättning av skålens lock

Förutsättningar

- Önskat verktyg är insatt.
 - Skålen är insatt.
 - Svängarmen är stängd.
1. Tryck på frigöringsknappen, lyft upp svängarmen något och håll fast den.
→ Figur 14
 2. Lyft upp locket något framtill, skjut det helt över skålen och sätt ned det.
→ Figur 15
Matarröret måste vara vänt framåt.
 3. Tryck ned svängarmen tills den snäpper fast.
→ Figur 16

Borttagning av skålens lock





1. Tryck på frigöringsknappen, lyft upp svängarmen något och håll fast den.
2. Lyft upp locket något framtill och dra ut det framåt.
3. Tryck svängarmen uppåt tills den snäpper fast.











Bearbetning

Här får du veta det viktigaste om bearbetning av matvaror.

Hastighetsrekommendationer

Följ hastighetsrekommendationerna, så får du optimala resultat.

Verktyg eller tillbehör	Läge
	1-7
	1-5
	1-3
	1

Verktyg eller tillbehör	Läge
	3-5
	3-7
	3-7
	3-5
	7
	5-7
	3-7
	M
	M
	5-7

Bearbetning av ingredienser med verktygen



WARNING

Risk för personskador!

Roterande drivningar, verktyg eller tillbehör kan orsaka personskador.

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

Förutsättningar

- Skålen är insatt.
- Det verktyg som behövs är insatt.

1. Lägg ingredienserna i skålen.
2. Tryck på frigöringsknappen och tryck ned svängarmen tills den snäpper fast.
3. Sätt på skållocket.
→ *"Påsättning av skålens lock", Sida 185*
4. Sätt in nätstickkontakten.
5. Ställ in vridreglaget på önskad hastighet.
→ Figur 17
6. Bearbeta ingredienserna tills önskat resultat har uppnåtts.
7. Ställ vridreglaget i läge O/off.
→ Figur 18
Vänta tills apparaten står stilla.
8. Ta ut stickkontakten.

Tips

- Du kan när som helst under bearbetningen ändra hastigheten eller avbryta bearbetningen.
- Rengör alla delar direkt efter användningen så att inga rester torkar in.

Påfyllning av ingredienser

1. Fyll under bearbetningen på ingredienser genom matarröret i locket.
→ Figur 19
2. Om du vill fylla på större mängder ställer du vridreglaget i läge O/off.
Vänta tills apparaten står stilla.
3. Ta av skållocket.
→ *"Borttagning av skålens lock", Sida 185*
4. Lägg ingredienserna i skålen.
5. Sätt på skållocket.
→ *"Påsättning av skålens lock", Sida 185*
6. Bearbeta ingredienserna tills önskat resultat har uppnåtts.

Användning av momentkopplingen

1. Ställ vridreglaget i läge M och håll fast det.
→ Figur 20
- ✓ Ingredienserna bearbetas med den högsta hastigheten.
2. Släpp vridreglaget.
→ Figur 21
- ✓ Vridreglaget hoppar till läge O/off.
- ✓ bearbetningen stoppas och drivningarna rör sig till parkeringsläget.

Tips


Momentkopplingen är särskilt lämplig när följande tillbehör används:

- Glasmixertillsats
- Multihackarset
- Multi Mixer-tillsats




Skyddslock till drivning

Ta av skyddslocket när du ska använda tillbehör på drivning 2 eller 3.

Borttagning av skyddslock

1. Tryck ned skyddslocket för drivning 2 vid markeringen  och ta av det.
→ Figur 22
2. Dra skyddslocket för drivning 3 uppåt och ta av det.
→ Figur 23

Påsättning av skyddslock

1. Rikta in skyddslocket för drivning 2 med markeringen  bakåt, sätt på och tryck fast det.
→ Figur 24
2. Sätt på och tryck fast skyddslocket för drivning 3.
→ Figur 25
Markeringarna  och  måste linjera med varandra.

Anmärkning: Håll alltid drivningar som inte används stängda med skyddslocken.

Våg

Apparaten är försedd med en våg. Du kan väga upp ingredienser var för sig.

Motordelen har 4 viktsensorer i stativfötterna.

Följande faktorer kan förvanska mätresultatet:

- Stativfötterna ligger inte an korrekt mot arbetsytan.
- Vibrationer hos arbetsytan
- Föremål under motordelen
- Ingrediensmängder under 5 g eller 0,01 lb
- Förskjutning av motordelen
- Beröring av motordelen
- Föremål på motordelen

Vågens visningsvärden

Tänk på följande värden när du använder vågen.

Visningsenhet i gram

Visningsområde	-990 g till 5000 g
Visningssteg	5 g

Visningsenhet i pund

Visningsområde	-2,20 lb till 11,00 lb
Visningssteg	0,01 lb


Tips Du kan när som helst ändra vågens visningsenheter.



→ "Ändring av vågens visningsenheter", Sida 187

Vägning av ingredienser

Förutsättningar

- Skålen är insatt eller ett tillbehör är monterat.
- Vridreglaget står i läge O/off.
- Nätstickkontakten är insatt.

1. Tryck på  och rör sedan inte apparaten.

- ✓ Vågen kalibreras.
 - ✓ Displayen visar "- - - -".
2. Vänta tills kalibreringen är färdig.
 - ✓ Displayen visar "0 g" eller "0.00 lb".
 3. Fyll på önskad ingrediens.
 - ✓ Displayen visar vikten.
 4. Om du vill väga fler ingredienser väljer du ett av följande alternativ:
 - Fyll på fler ingredienser och avläs den sammanlagda vikten.
 - Tryck på  och vänta tills displayen visar "0 g" eller "0.00 lb".
 5. Stäng av vågen genom att trycka på  eller starta bearbetningen.

Tips Använd också vågen i kombination med tillbehören. Väg ingredienserna direkt vid påfyllningen, t.ex. i mixertillsatsen eller i glassmaskinen.

Anmärkning: Vågen stängs av automatiskt efter cirka 3 minuter.

Ändring av vågens visningsenheter

Förutsättningar

- Vridreglaget står i läge O/off.
- Vågen är inkopplad.

1. Håll  och  intryckta.

Vågens visningsenhet ändras.

Symbol	Enhet
g	Visning i gram
lb	Visning i pund

2. Släpp båda knapparna.

- ✓ Vågen kalibrerar sig själv och startar om med den ändrade inställningen.
- ✓ Inställningen har sparats.

Tidur

Du kan avläsa den hittillsvarande bearbetningstiden eller återställa den.

Tidurets visningsvärden

Tänk på följande värden när du använder tiduret.

Visningsområde	0 sekunder till 59 minuter och 59 sekunder
Visningssteg	1 sekund

Avläsning och återställning av bearbetningstiden

1. Ställ in vridreglaget på önskad hastighet.
 - ✓ Displayen visar bearbetningstiden.
2. Om du vill återställa visningen till "00:00" trycker du på .

Anmärkingar

- Om du avbryter bearbetningen under kortare tid än 30 sekunder är de senast visade värdena fortfarande lagrade och används när bearbetningen fortsätts.
- Om du avbryter bearbetningen längre än 30 sekunder startar apparaten vågen och kalibrerar sig själv.

Rengöring och skötsel

Du måste rengöra och sköta om maskinen noga för att den ska fungera.

Rengöringsmedel

Här får du veta vilka rengöringsmedel som är lämpliga för din apparat.

OBS!

Olämpliga rengöringsmedel eller felaktig rengöring kan skada enheten.

- ▶ Använd inga alkoholhaltiga rengöringsmedel.
- ▶ Använd inga vassa, spetsiga eller metalliska föremål.

- ▶ Använd inga trasor eller rengöringsmedel som kan repa apparaten.
- ▶ Rengör manöverpanelen och displayen enbart med en fuktig mikrofiberduk.

Översikt rengöring

Här följer en översikt över hur apparaten och övriga delar bäst kan rengöras.

→ Figur **26**

Tips Missfärgningar kan uppkomma på plastdelarna, t.ex. vid bearbetning av morötter. Ta bort missfärgningarna med en mjuk trasa och några droppar matolja.

Extratillbehör

Du kan köpa tillbehör hos kundtjänsten, i fackhandeln eller via Internet. Använd bara originaltillbehör. De är exakt anpassade till apparaten. "Tillbehören är apparatspecifika. Ange alltid din apparats exakta beteckning (E-Nr.) vid köpet." → *Sida 194*
De tillbehör som finns till din apparat visas i vår katalog, i online-shopen och hos kundtjänsten.
www.bosch-home.com

Recept

Här följer ett urval av recept som har utvecklats speciellt för apparaten.

Tips

- Följ de angivna största bearbetningsmängderna så får du optimala resultat.
- Du kan väga ingredienserna vid påfyllningen med den inbyggda vågen.
→ "Våg", *Sida 187*

- Du kan övervaka bearbetningstiderna med tiduret.
→ "Tidur", Sida 187

Receptöversikt

I översikten hittar du ingredienser och bearbetningstider för olika recept.

Recept	Ingredienser	Bearbetning
Vispgrädde	100-600 g grädde	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Sätt in ballongvispen. ▪ Fyll på grädde. ▪ Bearbeta i 1½-4 minuter på steg 7.
Äggvita	1-8 äggvita (rumstemperatur)	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Sätt in ballongvispen. ▪ Fyll på äggvitor. ▪ Bearbeta under 4-6 minuter på steg 7.
Biskvismet	<ul style="list-style-type: none"> ▪ 2 ägg ▪ 2-3 msk varmt vatten ▪ 100 g socker ▪ 1 msk vanillinsocker ▪ 70 g mjöl (siktat) ▪ 70 g potatismjöl ▪ Bakpulver (efter behag) <p>Anmärkning: Bearbeta högst den 2-faldiga mängden samtidigt.</p>	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Sätt in ballongvispen. ▪ Fyll på alla ingredienser utom mjöl och stärkelse. ▪ Bearbeta i 4-6 minuter på steg 7. ▪ Ställ in steg 1. ▪ Tillsätt inom 30-60 sekunder mjölet och stärkelsen skedvis.
Sockerkaksmet	<ul style="list-style-type: none"> ▪ 6 ägg ▪ 500 g socker ▪ 1 nypa salt ▪ 2 msk vanillinsocker eller rivet skal av en halv citron ▪ 500 g smör eller margarin (rums-temperatur) ▪ 1000 g mjöl ▪ 15 g bakpulver ▪ 250 ml mjölk <p>Anmärkning: Bearbeta högst 1 gång-er mängden samtidigt.</p>	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Sätt in growvispen. ▪ Lägg i ägg, salt, socker och vanillinsocker eller rivet citronskal. ▪ Bearbeta under 10 sekunder på steg 1. ▪ Bearbeta sedan under 2 minuter på steg 5. ▪ Tillsätt smöret och bearbeta under 60 sekunder på steg 3. ▪ Tillsätt mjöl och bakpulver och bearbeta under 2 minuter på steg 1. ▪ Ställ in steg 3. ▪ Tillsätt mjölken senast efter 2 minuter.

Recept	Ingredienser	Bearbetning
Mördeg	<ul style="list-style-type: none"> ■ 125 g smör ■ 100-125 g socker ■ 1 ägg ■ 1 nypa salt ■ litet vanillinsocker eller rivet citronskal ■ 250 g mjöl ■ Bakpulver (efter behag) <p>Anmärkning: Bearbeta högst den 2-faldiga mängden samtidigt.</p>	<ul style="list-style-type: none"> ■ Sätt in growvispen. ■ Fyll på alla ingredienser. ■ Bearbeta i 30 sekunder på steg 1. ■ Bearbeta i 2-3 minuter på steg 6. <p>Från 500 g mjöl:</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Sätt in degkroken. ■ Fyll på alla ingredienser. ■ Bearbeta i 30 sekunder på steg 1. ■ Bearbeta i 3-4 minuter på steg 3.
Jäsdeg	<ul style="list-style-type: none"> ■ 500 g mjöl ■ 1 ägg ■ 80 g fett (rumstemperatur) ■ 80 g socker ■ 200-250 ml ljum mjölk ■ 25 g färsk jäst eller 1 msk torrjäst. ■ rivet skal av en halv citron ■ 1 nypa salt <p>Anmärkning: Bearbeta högst 2 gånger mängden samtidigt.</p>	<ul style="list-style-type: none"> ■ Sätt in degkroken. ■ Lägg i alla ingredienser. ■ Bearbeta under 30 sekunder på steg 1. ■ Bearbeta under 3-6 minuter på steg 3.
Nudeldeg	<ul style="list-style-type: none"> ■ 300 g mjöl ■ 150 g ägg (cirka 3 st) ■ 15-30 ml kallt vatten (efter behag) <p>Anmärkning: Bearbeta högst den 1½-faldiga mängden samtidigt.</p>	<ul style="list-style-type: none"> ■ Sätt in degkroken. ■ Fyll på alla ingredienser. ■ Bearbeta i 3-5 minuter på steg 3.
Brödeg	<ul style="list-style-type: none"> ■ 1000 g mjöl ■ 2 msk torrjäst ■ 2 tsk salt ■ 660 ml ljumt vatten <p>Anmärkning: Bearbeta högst 1 gånger mängden samtidigt.</p>	<ul style="list-style-type: none"> ■ Sätt in degkroken. ■ Lägg i alla ingredienser. ■ Bearbeta under 30 sekunder på steg 1. ■ Bearbeta under 4-5 minuter på steg 3.

Avhjälpning av fel

Småfel på enheten kan du åtgärda själv. Använd informationen om felåtgärder innan du kontaktar service. Då slipper du onödiga kostnader.

VARNING

Risk för elstöt!

Felinstallationer är farliga.



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

Funktionsfel

Fel	Orsak	Felavhjälpning
Apparaten fungerar inte.	Kontakten sitter inte i.	▶ Anslut apparaten till elnätet.
	Säkringen är defekt.	▶ Kontrollera säkringen i säkringsboxen.
	Strömförsörjningen har fallit bort.	▶ Kontrollera om rumsbelysningen eller andra apparater i rummet fungerar.
Apparaten startar inte bearbetningen.	Vridreglaget är fel inställt.	▶ Ställ före bearbetningen vridreglaget i läge O/off .
Apparaten startar inte bearbetningen eller stängs av under bearbetningen.	För stor bearbetningsmängd eller för lång bearbetningstid.	▶ Ställ vridreglaget i läge O/off . ▶ Minska mängden ingredienser. ▶ Låt apparaten svalna till rumstemperatur.
	Apparaten eller tillbehören är blockerade.	▶ Ställ vridreglaget i läge O/off . ▶ Ta bort blockeringen.
Vågen visar ingen viktändring trots att ingredienser fylls på.	Mängden ingredienser är mindre än vågens mätområde.	▶ Fyll på minst 5 g eller 0,01 lb så att vågen visar korrekta värden.

Fel	Orsak	Felavhjälpning
Det går inte att öppna eller stänga svängarmen, eftersom ett verktyg sitter fast i skålen.	Drivningen står inte i parkeringsläge efter att ett säkerhetssystem har stoppat bearbetningen eller strömförsörjningen har brutits.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Ställ vridreglaget i läge O/off. 2. Åtgärda orsaken till att apparaten har stoppats. → "Säkerhetssystem", Sida 183 3. Om svängarmen är öppen tar du ut verktyget och stänger svängarmen. 4. Ställ vredet kortvarigt i läge 1 och sedan åter i läge O/off. <p>✓ Drivningen fortsätter att gå en kort tid tills parkeringsläget har nåtts.</p>

Information i displayen

Fel	Orsak	Felavhjälpning
På displayen blinkar "5000 g" eller "11.00 lb".	Vågens visningsvärden har överskridits.	▶ Följ vågens visningsvärden. → "Vågens visningsvärden", Sida 187
På displayen blinkar "-990 g" eller "-2.20 lb".	Vågens visningsvärden har underskridits.	▶ Följ vågens visningsvärden. → "Vågens visningsvärden", Sida 187
På displayen blinkar "59:59 m:s".	Tidurets visningsområde har överskridits.	▶ Bearbeta inte matvarorna längre än 59 minuter och 59 sekunder eller återställ bearbetningstiden inom denna tid. → "Avläsning och återställning av bearbetningstiden", Sida 188
Displayen visar "ERROR"	Vågen utsätts för kraftiga vibrationer.	▶ Använd inte apparaten på arbetsbänkar som utsätts för vibrationer, t.ex. om en diskmaskin är igång under bänken.
	Underlaget är ojämnt.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Ställ apparaten på en stabil, plan, ren och slät arbetsyta. 2. Kontrollera att alla 4 stativfötterna har kontakt med arbetsytan.
	Stativfötterna är smutsiga.	▶ Torka av stativfötterna med en fuktig trasa.
Du måste starta om vågen.		<ol style="list-style-type: none"> 1. Gör så här för att starta om vågen: <ul style="list-style-type: none"> - Tryck på . - Vänta 30-60 sekunder. - Tryck en gång till på  och vänta tills kalibreringen är klar.

Fel	Orsak	Felavhjälpning
Displayen visar "ERROR"		<p>2 Om felet fortfarande visas måste du koppla bort apparaten från elnätet under en stund. Försök sedan på nytt att starta vågen.</p> <p>Anmärkning: Genomför felavhjälpningsmomenten flera gånger innan du vänder dig till kundtjänsten.</p>

Avfallshantering

Här får du veta hur begagnade apparater ska omhändertas på rätt sätt.

Omhändertagande av begagnade apparater

Genom en miljökompatibel avfallshantering kan värdefulla råmaterial återanvändas.

1. Ta ut nätanslutningsledningens stickkontakt.
2. Klipp av nätanslutningsledningen.
3. Omhänderta apparaten miljömässigt korrekt.



Denna enhet är märkt i enlighet med det europeiska direktivet 2012/19/EU om avfall som utgörs av eller innehåller elektroniska produkter (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

Direktivet anger ramarna för inom EU giltigt återtagande och korrekt återvinning av uttjänta enheter.

Kundtjänst

Om du har frågor, om du inte själv kan avhjälpa ett fel på apparaten eller om apparaten måste repareras ska du vända dig till vår kundtjänst. Du kan åtgärda många problem själv med informationen om felåtgärder i bruksanvisningen eller på vår webbsajt. Om det inte går, kontakta service.

Vi hittar alltid en lämplig lösning.

Vi ser till så att enheten blir reparerad av utbildad servicepersonal med originalreservdelar vid garantiärenden och när tillverkarens garanti gått ut.

Funktionsrelevanta originalreservdelar enligt gällande ekodesignförordning går att beställa från service minst 7 år efter lanseringen av maskinen inom EES.

Anmärkning: Kundtjänstens åtgärder är kostnadsfria inom ramen för tillverkarens garantivillkor.

Utförligare information om garantitid och garantivillkor i ditt land finns hos service, återförsäljare eller på vår webbsajt.

När du kontaktar kundtjänsten behöver du ha apparatens produktnummer (E-nr.) och tillverkningsnummer (FD).

Kontaktuppgifter till kundtjänsten finns i kundtjänstförteckningen i slutet av bruksanvisningen eller på vår webbplats.

Produktnummer (E-nr.) och tillverkningsnummer (FD)

Produktnumret (E-nr.) och tillverkningsnumret (FD) står på maskinens typskylt.

Skriv upp dina apparatuppgifter och telefonnumret till kundtjänsten så att du snabbt kan hitta dem.

Garantivillkor

Du har rätt till garanti för din apparat enligt följande villkor.

I Sverige gäller av EHL antagna konsumentbestämmelser. Den fullständiga texten finns hos din handlare.

Spar kvittot.

Sisällysluettelo

Turvallisuus	196	Kulhon kannen poistaminen.....	206
Yleisiä ohjeita	196	Käsittely	206
Määräyksenmukainen käyttö.....	196	Käyttöliitännän suojakansi.....	208
Käyttäjien rajoitukset	197	Vaaka	208
Turvallisuusohjeet.....	197	Vaa'an näyttöarvot.....	208
Esinevahinkojen välttäminen	200	Ainesten punnitseminen	209
Ympäristönsuojelu ja säästö	200	Vaa'an näyttöyksiköiden muuttaminen.....	209
Pakkausmateriaalin hävittäminen.	200	Ajastin	209
Pakkauksesta purkaminen ja tarkastus	200	Ajastimen näyttöarvot.....	209
Laitteen ja osien purkaminen pakkauksesta	200	Käsittelyajan lukeminen ja nollaaminen	209
Toimituksen sisältö.....	200	Puhdistus ja hoito	210
Laitteen asennus	201	Puhdistusaine	210
Tutustuminen	201	Puhdistusohjeet.....	210
Laite	201	Lisävarusteet	210
Kierrettävä valitsin	201	Reseptit	210
Valorengas	202	Reseptien yhteenveto	210
Ohjauspaneeli.....	202	Toimintahäiriöiden korjaaminen	213
Toimintopainikkeet	202	Toimintahäiriöt	213
Näyttö	202	Ilmoitukset näyttöruudussa	214
Kääntyvä varsi	202	Hävittäminen	216
Käyttöliitännät	203	Käytöstä poistetun laitteen hävittäminen	216
Välineet.....	203	Huoltopalvelu	216
Symbolit.....	204	Mallinumero (E-nro) ja valmistusnumero (FD)	216
Pysäytysasento.....	204	Takuuehdot.....	216
Turvajärjestelmät	205		
Ennen ensimmäistä käyttöä	205		
Laitteen esivalmistelut	205		
Käytön perusteet	205		
Johdon pituus.....	205		
Kääntyvän varren liikuttaminen	205		
Kulhon kiinnitys	206		
Kulhon poistaminen.....	206		
Välineen kiinnitys.....	206		
Välineen poistaminen	206		
Kulhon kannen asettaminen paikalleen	206		



Turvallisuus

Noudata turvallisuuteen liittyviä ohjeita, jotta laitteen käyttö on turvallista.

Yleisiä ohjeita

Tästä löydät tätä ohjetta koskevia yleisiä tietoja.

- Lue tämä ohje huolellisesti. Vain silloin voit käyttää laitetta turvallisesti ja taloudellisesti.
- Jos käytät toimitukseen sisältyviä tai valinnaisia lisävarusteita, noudata lisäksi niiden ohjeita.
- Tämä ohje on tarkoitettu laitteen käyttäjälle.
- Noudata turvallisuusohjeita ja varoituksia.
- Säilytä ohjeet ja tuotetiedot myöhempää käyttötarvetta tai mahdollista uutta omistajaa varten.
- Tarkasta laite, kun olet purkanut sen pakkauksesta. Jos laitteessa on kuljetusvaurioita, älä kytke laitetta käyttöön.

Määräyksenmukainen käyttö

Noudata määräyksenmukaista käyttöä koskevia ohjeita, jotta voit käyttää laitetta turvallisesti ja oikein.

Käytä laitetta vain:

- tämän käyttöohjeen mukaisesti.
- valmistajan alkuperäisillä osilla ja varusteilla.
- muihin käyttötarkoituksiin, jotka on kuvattu toimitukseen sisältyvässä käyttöohjeessa tai lisävarusteiden ohjeissa.
- ruoka-aineiden sekoittamiseen, vatkaamiseen ja taikinan vaivaamiseen.
- valvonnan alaisena.
- yksityisissä kotitalouksissa ja kodinomaisen ympäristön suljetuissa tiloissa huonelämpötilassa.
- kotitalouksissa tavallisten määrien käsittelyyn ja keskeytyksettä ainoastaan ohjeissa ilmoitetun ajan.
- enintään 2000 m korkeudella merenpinnasta.

Katkaise laitteen virransyöttö, kun:

- Älä käytä laitetta.
- et valvo laitetta.
- kokoat laitetta.
- irrotat laitteen osia.
- puhdistat laitetta.
- lähestyt pyöriviä osia.
- vaihdat työkaluja.
- havaitset virheen.

Käyttäjien rajoitukset

Vältä lapsiin ja apua tarvitseviin henkilöihin kohdistuvat riskit. Fyysisiltä, sensorisilta tai henkisiltä valmiuksiltaan rajoitteiset taikka kokemattomat ja/tai taitamattomat henkilöt voivat käyttää tätä laitetta, jos heidän turvallisuudestaan vastaava henkilö valvoo heitä tai on perehdyttänyt heidät laitteen turvalliseen käyttöön ja käytöstä aiheutuviin vaaroihin.

Lapset eivät saa leikkiä laitteella.

Lapset eivät saa puhdistaa laitetta tai tehdä sille mitään käyttäjälle kuuluvia huoltotöitä.

Lapset eivät saa käyttää laitetta. Pidä lapset poissa laitteen ja liitäntäjohdon lähetyviltä.

Turvallisuusohjeet

Noudata turvallisuusohjeita.

VAROITUS – Sähköiskun vaara!

- Viallinen laite tai verkkojohto on vaarallinen.
 - ▶ Älä käytä viallista laitetta.
 - ▶ Jos laitteen pinta on haljennut tai murtunut, sitä ei saa missään tapauksessa käyttää.
 - ▶ Älä vedä verkkojohdosta, kun irrotat laitteen sähköverkosta. Vedä aina verkkojohdon pistokkeesta.
 - ▶ Jos laite tai verkkojohto on rikki, irrota heti verkkojohdon pistoke tai kytke sulake sulakerasiassa pois päältä.
 - ▶ "Soita huoltopalveluun." → *Sivu 216*
 - ▶ Laitteen korjaustöitä saavat tehdä vain alan ammattilaiset.

- Epäasianmukaiset asennukset ovat vaarallisia.
 - ▶ Liitä laite ainoastaan tyyppikilvessä olevien tietojen mukaiseen sähköverkkoon.
- Epäasianmukaiset korjaukset ovat vaarallisia.
 - ▶ Laitteen korjaustöitä saavat tehdä vain alan ammattilaiset.
 - ▶ Laitteen korjaukseen saa käyttää vain alkuperäisiä varaosia.
 - ▶ Jos laitteen verkkojohto vaurioituu, sen saa turvallisuussyistä vaihtaa vain valmistaja, sen huoltopalvelu tai vastaavan pätevyyden omaava henkilö.
- Laitteeseen pääsevä kosteus voi aiheuttaa sähköiskun.
 - ▶ Laitetta tai verkkojohtoa ei saa upottaa veteen eikä pestä astianpesukoneessa.
 - ▶ Käytä laitetta vain suljetuissa tiloissa.
 - ▶ Älä altista laitetta voimakkaalle kuumuudelle tai kosteudelle.
 - ▶ Älä käytä laitteen puhdistukseen höyry- tai painepesuria.
- Verkkojohdon viallinen eristys on vaarallinen.
 - ▶ Varmista, että verkkojohto ei koske laitteen kuumiin osiin tai lämmönlähteisiin.
 - ▶ Varmista, että verkkojohto ei koske teräviin reunoihin.
 - ▶ Verkkojohtoa ei saa taittaa, jättää puristuksiin eikä muuttaa.



VAROITUS – Palovaara!

Voimakas kuumuus voi saada laitteen ja muut osat syttymään.

- ▶ Älä koskaan aseta laitetta kuumien pintojen päälle tai läheisyyteen.



VAROITUS – Loukkaantumisvaara!

- Pyörivät käyttöliitännät, välineet tai varusteet voivat aiheuttaa tapaturmia.
 - ▶ Pidä kädet, hiukset, vaatteet tms. loitolla pyörivistä osista.
 - ▶ Irrota ja kiinnitä välineitä ja varusteita vain, kun käyttöliitäntä on pysähtynyt ja laite irrotettu pistorasiasta.
 - ▶ Ennen välineiden vaihtoa ja puhdistusta kytke laite pois toiminnasta ja vedä pistoke pistorasiasta.
 - ▶ Käytä välineitä vain, kun kulho, kansi ja käyttöliitäntöjen suojakannet ovat paikoillaan.
 - ▶ Älä koskaan avaa kääntyvää vartta laitteen käydessä.

- Viallisia osia sisältävän laitteen käyttö voi aiheuttaa tapaturmia.
 - ▶ Osat, joissa on halkeamia tai muita vaurioita tai jotka eivät ole kunnolla kohdallaan, on vaihdettava valmistajan alkuperäisiin varaosiin.

**VAROITUS – Ruhjevamman vaara!**

Kädet ja sormet voivat jäädä puristuksiin.

- ▶ Älä koske kulhoon, kun lasket kääntyvän varren alas.

**VAROITUS – Tukehtumisvaara!**

- Lapset saattavat leikkiessään esim. vetää pakkausmateriaaleja päähänsä tai kääriytyä niihin ja tukehtua.
 - ▶ Pidä pakkausmateriaali poissa lasten ulottuvilta.
 - ▶ Älä anna lasten leikkiä pakkausmateriaalilla.
- Lapset voivat vetää henkeen tai niellä pieniä osia ja tukehtua niihin.
 - ▶ Pidä pienet osat poissa lasten ulottuvilta.
 - ▶ Älä anna lasten leikkiä pienillä osilla.

**VAROITUS – Terveysvahinkojen vaara!**

Pinnoilla olevat epäpuhtaudet voivat vaarantaa terveyden.

- ▶ Noudata puhdistusohjeita.
- ▶ Puhdista aina ennen käyttöä kaikki pinnat, jotka ovat kosketuksissa elintarvikkeiden kanssa.

Esinevahinkojen välttäminen

Noudata näitä ohjeita, jotta vältät laitteen, lisävarusteiden ja keittiöesineiden vahinkoja.

HUOMIO!

- Epäasianmukainen käyttö voi aiheuttaa aineellisia vahinkoja.
 - ▶ Älä käytä erilaisia käyttölaitteita samanaikaisesti.
 - ▶ Laitetta ei saa käyttää pitempään kuin on tarpeen.
 - ▶ Älä koskaan käytä laitetta tyhjäkännillä.
 - ▶ Älä koskaan käytä alkuperäisiä osia ja varusteita muiden laitteiden kanssa.
 - ▶ Noudata suurimpia mahdollisia käsittelymääriä.
 - ▶ Älä säilytä kulhossa vieraita esineitä.
- Takana olevasta ilmanpoistoaukosta tulee lämmintä ilmaa käytön aikana. Jos ilma ei pääse poistumaan, laite voi kuumentua.
 - ▶ Asenna laite riittävän kauas seinästä, aroista pinnoista ja laitteista.
- Tärinä voi heikentää laitteen toimintaa.
 - ▶ Älä sijoita laitetta liikkuville tai täriseville pinnoille.

Ympäristönsuojelu ja säästö

Suojele ympäristöä käyttämällä laitetta ympäristöystävällisesti, ja hävitä kierrätettävä materiaali oikein.

Pakkausmateriaalin hävittäminen

Pakkausmateriaalit ovat ympäristöystävällisiä ja kierrätyskelpoisia.

- ▶ Hävitä yksittäiset osat lajiteltuina. Tarkempia tietoja kierrätysmahdollisuuksista saat kodinkoneliikkeistä sekä paikkakuntasi jätehuollosta vastaavilta viranomaisilta.

Pakkauksesta purkaminen ja tarkastus

Kerromme tässä, mitä on huomioitava purettaessa laitetta pakkauksesta.

Laitteen ja osien purkaminen pakkauksesta

1. Ota laite pakkauksesta.
2. Ota kaikki muut osat ja mukana toimitetut asiakirjat pakkauksesta ja aseta ne ulottuville.
3. Poista pakkausmateriaali.
4. Poista tarrat ja muovit.

Toimituksen sisältö

Kun olet poistanut kaikki osat pakkauksesta, tarkista ettei niissä ole kuljetusvaurioita ja että kaikki osat ovat mukana.

Huom: Laitteen mukana toimitetaan varustuksesta riippuen erilaisia lisävarusteita. Lisävarusteiden ohjeista löydät niiden toimitukseen kuuluvat osat.

→ Kuva **1**



Peruslaite ja sekoituskulho

B	Kansi, jossa on integroitu syöttösuppilo
C	Vispilä »Profi Flexi«
D	»Profi«-pallovispilä
E	Taikinakoukku
F	Säilytuspussi
G	Mukana toimitetut asiakirjat

Laitteen asennus

VAROITUS

Palovaara!

Kuumuus voi saada laitteen ja välineet syttymään.

- ▶ Älä koskaan aseta laitetta kuumien pintojen päälle tai läheisyyteen.

HUOMIO!

- Takana olevasta ilmanpoistoaukosta tulee lämmintä ilmaa käytön aikana. Jos ilma ei pääse poistumaan, laite voi kuumentua.
 - ▶ Asenna laite riittävän kauas seinästä, aroista pinnoista ja laitteista.
- Tärinä voi heikentää laitteen toimintaa.
 - ▶ Älä sijoita laitetta liikkuville tai täriseville pinnoille.

1. Aseta laite tukevalle, tasaiselle ja puhtaalle työtasolle.
2. Vedä verkkojohto vaadittavaan pituuteen.
→ "Johdon pituus", Sivu 205
Älä liitä pistoketta pistorasiaan.

Tutustuminen

Tutustu laitteen osiin.

Laite

Tästä löydät yleiskuvan laitteen osista.

→ Kuva 

1	Teräskulho
2	Ohjauspaneeli
3	Kansi, jossa on integroitu syöttösuppilo
4	Kääntyvän varren avaamispainike
5	Kääntyvä varsi
6	Kierrettävä valitsin
8	Käyttöliitännän suojakansi 2
9	Käyttöliitäntä 2
10	Käyttöliitännän suojakansi 3
11	Käyttöliitäntä 3
12	Ilmanpoistoaukko
13	Pääkäyttöakseli
14	Johdon säilytystila

Kierrettävä valitsin

Kierrettävällä valitsimella aloitetaan ja lopetetaan ainesten käsittely sekä valitaan nopeus.

Symboli	Toiminto
O/off	Käsittelyn lopettaminen.
1	Ainesten käsittely alhaisella nopeudella.
7	Ainesten käsittely suurimmalla nopeudella.
M	Ainesten käsittely lyhyen aikaa suurimmalla nopeudella. → "Jaksottainen käyttö", Sivu 208

Valorengas

Kierrettävän valitsimen valorengas ilmaisee laitteen käyttötilan.

Näyttö	Tila
Valorengaan valo palaa ja käsittely on käynnissä.	Laitte toimii moitteettomasti.
Valorengaan valo ei pala, käsittelyä ei voi käynnistää.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Laitteessa ei ole virtaa. ■ Laitteessa on vika.
Valorengaan valo vilkkuu, käsittelyä ei voi käynnistää tai jatkaa.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Turvajärjestelmä on aktivoitunut. ■ Laitteessa on vika.

Vinkki: Lisätietoja löydät täältä:
→ "Turvajärjestelmät", Sivu 205
→ "Toimintahäiriöiden korjaaminen", Sivu 213

Ohjauspaneeli

Tästä löydät yleiskuvan ohjauspaneelistä.

→ Kuva 3

1	Palautuspainike
2	Vaakapainike
3	Näyttö
4	Symboli, paino paunoina
5	Symboli, paino grammoina
6	Symboli, aika minuutteina ja sekunteina

Toimintopainikkeet

Toimintopainikkeilla valitaan lisätoimintoja tai tehdään asetuksia. Valinnat tehdään koskettamalla haluttua symbolia sormella.

Symboli	Toiminto
	Vaa'an kytkeminen päälle ja pois päältä.

Symboli	Toiminto
	<ul style="list-style-type: none"> ■ Vaa'an nollaus. ■ Ajastimen nollaus.

Huom: Käytä painikkeita sormilla ilman keittiökäsineitä. Painikkeita ei voi käyttää esineillä kuten esim. kauhalla.

Näyttö

Näytössä näytetään arvot ja käyttötilaan liittyvät ilmoitukset.

Huom: Näyttö kytkeytyy automaattisesti pois päältä, kun se on ollut tietyn aikaa käyttämättä. Näyttö voidaan aktivoida painamalla jotain painiketta tai aloittamalla käsittely.

Kääntyvä varsi

Kääntyvä varsi voidaan säätää ja lukita eri asentoihin.

Kun avaamispainiketta painetaan, kääntyvä varsi voidaan siirtää haluttuun asentoon.

→ "Kääntyvän varren liikuttaminen", Sivu 205

Huom: Kääntyvässä varressa on EasyArm Lift-toiminto. Se tukee kääntyvän varren liikettä ylös.

Kääntyvän varren asennot

Tästä löydät yhteenvedon kääntyvän varren asennoista.

Asento	Käyttö
Asento 1	Kääntyvä varsi on kiinni.
	<ul style="list-style-type: none"> ■ Ainesten käsittely välineillä. ■ Varusteiden käyttö pääkäyttöakselissa, esim. Jäätelökone. ■ Varusteiden käyttö käyttöliitäntässä 2, esim. Vihannesleikkuri

Asento	Käyttö
Asento 2 	Kääntyvä varsi on auki. <ul style="list-style-type: none"> ▪ Kulhon kiinnitys tai poistaminen. ▪ Välineen kiinnitys tai poistaminen. ▪ Ainesten mittaaminen kulhoon.
Kohta 3 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Varusteiden käyttö pääkäyttöakselissa, esim. Lihamyly. ▪ Varusteiden käyttö käyttöliitännässä 3, esim. Tehosekoitin.

Käyttöliitännät

Laitteessa on erilaisia käyttöliitännöitä, jotka sopivat eri välineille ja varusteille.

Huom: Käyttöliitännät 2 ja 3 on peitetty suojakansilla.

→ "Käyttöliitännän suojakansi",
Sivu 208

Yhteenveto käyttöliitännöistä

Tästä löydät yhteenvedon eri käyttöliitännöistä ja niiden käyttötarkoituksesta.

Käyttöliitäntä	Käyttö
Pääkäyttöakseli 	Välineille ja varusteille, esim. <ul style="list-style-type: none"> ▪ Lihamyly ▪ Pastasuutin ▪ Jäätelökone
Käyttöliitäntä 2 	Varusteille, esim. <ul style="list-style-type: none"> ▪ Vihannesleikkuri ▪ Sitruspuserrin
Käyttöliitäntä 3	Varusteille, esim. <ul style="list-style-type: none"> ▪ Lasinen sekoituskannu ▪ Muovinen sekoituskannu

Käyttöliitäntä	Käyttö
	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Minileikkurisarja

Välineet

Tässä kerromme eri välineiden oleelliset ominaisuudet. Taikinakoukussa on irrotettava suojuus, joka suojaa käyttöliitännää lialta.

Yhteenveto välineistä

Käytä kuhunkin käyttötarkoitukseen soveltuvaa välinettä.

Väline	Käyttö
	Taikinakoukku <ul style="list-style-type: none"> ▪ Raskaiden taikinoiden vaivaaminen, esim. hiivataikina. ▪ Sekoittaa taikinaan ainekset, joita ei tarvitse hienontaa, esim. rusinat tai suklaalastut.
	Vispilä »Profi Flexi« <ul style="list-style-type: none"> ▪ Sekoittaa elintarvikkeet, esim. kakkutaikinan tai vaahtomaiset jälkiruoat. ▪ Sekoittaa joukkoon elintarvikkeet, esim. valkuaisvaahdon, kerman tai rusinat.
	»Profi«-pallovispiä <ul style="list-style-type: none"> ▪ Vatkaa kerma- ja valkuaisvaahdon. ▪ Vatkaa kevyet taikinat, esim. sokerikakkutaikinan.

»Profi«-pallovispilän hienosäätö

Korjaa kulhon ja »Profi«-pallovispilän välistä etäisyyttä hienosäädön avulla.

Huom: »Profi«-pallovispilä on säädetty tehtaalla niin, että ainekset sekoittuvat parhaalla mahdollisella tavalla.

Välineiden säädön korjaaminen

HUOMIO!

Laite ja välineet voivat vahingoittua, jos välineet on säädetty väärin.

- ▶ Älä käytä välinettä, joka koskee kulhoon.

Edellytykset

- Pistoketta ei ole liitetty pistorasiaan.
- Kääntyvä varsi on auki.
- »Profi«-pallovispilä on kiinnitetty paikoilleen.
- Kulho on paikallaan.

1. Pidä yhdellä kädellä kiinni pallovispilän alaosasta ja avaa vastamutteri kiertämällä sitä kiintoavaimella myötäpäivään.
→ Kuva 4

2. Säädä etäisyyttä kiertämällä välinettä.

→ Kuva 5

Noudata taulukossa annettuja arvoja:

Säätö	Etäisyys
Optimaalinen säätö	3 mm
Yksi kierros myötäpäivään	1 mm enemmän
Yksi kierros vastapäivään	1 mm vähemmän

3. Paina avaamispainiketta ja paina kääntyvää vartta alas, kunnes se lukittuu.

4. Tarkista säätö.

5. Paina avaamispainiketta ja nosta kääntyvää vartta, kunnes se lukittuu.

6. Pidä yhdellä kädellä kiinni pallovispilän alaosasta ja kiristä vastamutteri kiertämällä sitä kiintoavaimella vastapäivään.

Symbolit

Tästä löydät yleiskuvan laitteen symboleista.

Symboli	Kuvaus
	Merkintä käyttöliitännän 2 suojakannessa.
	Asetusmerkki käyttöliitännän 3 suojakannessa.
	Kohdistusmerkki käyttöliitännässä 3.

Pysäytysasento

Laitteessa on automaattinen pysäytysasento.

Poiskytkemisen jälkeen käyttöliitännät liikkuvat vielä muutaman sekunnin, kunnes oikea pysäytysasento on saavutettu.

Huom: Kääntyvän varren ja siihen kiinnitetyn välineen voi avata tai sulkea vain, kun käyttöliitännä on oikeassa pysäytysasennossa.

Laite voi jäädä väärään

pysäytysasentoon seuraavista syistä:

- Virransaanti on keskeytynyt käsittelyn aikana.
- Turvajärjestelmä on lopettanut käsittelyn.
- Kääntyvä varsi on irronnut käsittelyn aikana tai sen avaamispainiketta on painettu.

Vinkki: Voit helposti itse korjata virheellisen pysäytysasennon.

→ "Toimintahäiriöiden korjaaminen", Sivu 213

Turvajärjestelmät

Tästä löydät yhteenvedon laitteen turvajärjestelmistä.

Turvalukko

Turvalukko estää laitteen tahattoman päällekytkemisen.

Laitteen voi käynnistää ja sitä voi käyttää vain, kun

- kääntyvä varsi on lukittunut asentoon 1 ja kulho tai varuste on kiinnitetty, esim. Jäätelökone.
- kääntyvä varsi on lukittunut asentoon 3 ja käyttöliitäntään 3 on kiinnitetty suojakansi tai varuste.

Uudelleenkäynnistymissuoja

Uudelleenkäynnistymissuoja estää laitteen käynnistymisen itsestään virran katkettua.

Laite kytkeytyy jälleen päälle sähkökatkon jälkeen. Käsittely voidaan aloittaa uudelleen vasta, kun kierrettävä valitsin on viety asentoon O/off.

Ylikuormitussuoja

Ylikuormitussuoja estää moottorin ja muiden osien vioittumisen liian suuren kuormituksen seurauksena.

Moottori kytkeytyy pois päältä, kun

- käsitellään liian suuria määriä.
- väline tai varuste on jumitunut.

Ennen ensimmäistä käyttöä

Valmistele laite käyttöä varten.

Laitteen esivalmistelut

1. Paina avaamispainiketta ja nosta kääntyvää vartta, kunnes se lukittuu.
→ *"Kääntyvän varren liikuttaminen"*, Sivu 205

2. Poista kulho myötöpäivään kääntäen.
→ *"Kulhon poistaminen"*, Sivu 206
3. Puhdista ennen käyttöä kaikki laitteen osat, jotka joutuvat kosketuksiin elintarvikkeiden kanssa.
→ *"Puhdistus ja hoito"*, Sivu 210
4. Aseta puhdistetut ja kuivatut osat valmiiksi käyttöä varten.

Käytön perusteet

Tästä näet tärkeimmät tiedot laitteen käytöstä.

Johdon pituus

Säädä verkkojohdon pituus tarpeen mukaan.

Johdon pituuden säätö johtokelan avulla

1. Vedä verkkojohto vaadittavaan pituuteen ja päästä hitaasti irti.
2. Voit lyhentää johtoa
 - vetämällä johdosta,
 - antamalla sen kelautua sisään,
 - vetämällä johto uudelleen ulos.

Huom: Älä työnnä johtoa sisään käsin. Jos johto juuttuu kiinni, vedä se kokonaan ulos ja anna sen sitten kelautua uudelleen.

Kääntyvän varren liikuttaminen

1. Paina avaamispainiketta ja nosta kääntyvää vartta, kunnes se lukittuu.
→ Kuva 6
- ✓ Kääntyvä varsi on lukittunut asentoon 2.

fi Käytön perusteet

2. Paina avaamispainiketta ja siirrä kääntyvää vartta alas, kunnes se lukittuu pystysuoraan.
→ Kuva **7**
- ✓ Kääntyvä varsi on lukittunut asentoon 3.


Kulhon kiinnitys

1. Aseta kulho peruslaitteeseen.
→ Kuva **8**
Huomioi peruslaitteessa olevat kolot.
2. Käänä kulhoa vastapäivään, kunnes se lukittuu.
→ Kuva **9**

Kulhon poistaminen

- ▶ Poista kulho myötäpäivään kääntäen.
→ Kuva **10**

Välineen kiinnitys

1. Valitse vaadittava väline.
→ *"Yhteen veto välineistä", Sivu 203*
2. Paina väline pääkäyttöakseliin niin, että se lukittuu.
→ Kuva **11**
3. Taikinakoukun kiinnittäminen:
 - Työnnä taikinakoukku suojuksineen pääkäyttöakseliin.
 - Käänä suojusta, kunnes taikinakoukku lukittuu kokonaan.
→ Kuva **12**Suojuksen  täytyy peittää koko pääkäyttöakseli.

Välineen poistaminen

- ▶ Vedä väline kokonaan ulos käyttöliitännästä.
→ Kuva **13**

Kulhon kannen asettaminen paikalleen

Edellytykset

- Haluttu väline on kiinnitetty.
 - Kulho on paikallaan.
 - Kääntyvä varsi on kiinni.
1. Paina avaamispainiketta, nosta kääntyvää vartta hieman ja pidä siitä kiinni.
→ Kuva **14**
 2. Nosta kantta hieman edestä, työnnä se kokonaan kulhon päälle ja aseta kohdalleen.
→ Kuva **15**
Täyttösuppilon tulee osoittaa eteenpäin.
 3. Paina kääntyvää vartta alas, kunnes se lukittuu.
→ Kuva **16**

Kulhon kannen poistaminen




1. Paina avaamispainiketta, nosta kääntyvää vartta hieman ja pidä siitä kiinni.
2. Nosta kantta hieman edestä ja vedä se eteenpäin ulos.
3. Paina kääntyvää vartta ylös, kunnes se lukittuu.












Käsittely

Tästä saat tärkeimmät tiedot elintarvikkeiden käsittelystä.

Nopeussuositukset

Noudata nopeussuosituksia, jotta lopputulos on paras mahdollinen.

Väline tai varuste	Teho
	1-7
	1-5
	1-3

Väline tai varuste	Teho
	1
	3-5
	3-7
	3-7
	3-5
	7
	5-7
	3-7
	M
	M
	5-7

Ainesten käsittely välineillä



VAROITUS

Loukkaantumisvaara!

Pyörivät käyttöliitännät, välineet tai varusteet voivat aiheuttaa tapaturmia.

- ▶ Pidä kädet, hiukset, vaatteet tms. loitolla pyörivistä osista.
- ▶ Irrota ja kiinnitä välineitä ja varusteita vain, kun käyttöliitännä on pysähtynyt ja laite irrotettu pistorasiasta.
- ▶ Ennen välineiden vaihtoa ja puhdistusta kytke laite pois toiminnasta ja vedä pistoke pistorasiasta.
- ▶ Käytä välineitä vain, kun kulho, kansi ja käyttöliitännöjen suojakannet ovat paikoillaan.
- ▶ Älä koskaan avaa kääntyvää vartta laitteen käydessä.

Edellytykset

- Kulho on paikallaan.
 - Vaadittava väline on kiinnitetty.
1. Mittaa ainekset kulhoon.
 2. Paina avaamispainiketta ja paina kääntyvää vartta alas, kunnes se lukittuu.
 3. Aseta kulhon kansi paikalleen.
→ "Kulhon kannen asettaminen paikalleen", Sivut 206
 4. Liitä pistoke pistorasiiaan.
 5. Käännä kierrettävä valitsin haluttuun nopeuteen.
→ Kuva 17
 6. Käsittele aineksia, kunnes lopputulos on haluamasi.
 7. Käännä kierrettävä valitsin asentoon O/off.
→ Kuva 18
Odota, kunnes laite pysähtyy.
 8. Irrota pistoke pistorasiasta.

Vinkkejä

- Voit muuttaa nopeutta milloin tahansa käsittelyn aikana tai keskeyttää toiminnan.
- Puhdista kaikki osat käytön jälkeen, jotta elintarvikkeiden jäänteet eivät kuivu niihin kiinni.

Ainesten lisääminen

1. Lisää aineksia käsittelyn aikana kannessa olevan täyttöaukon kautta.
→ Kuva 19
2. Kun lisää suurempia määriä, aseta kierrettävä valitsin asentoon O/off.
Odota, kunnes laite pysähtyy.
3. Poista kulhon kansi.
→ "Kulhon kannen poistaminen", Sivut 206
4. Mittaa ainekset kulhoon.
5. Aseta kulhon kansi paikalleen.
→ "Kulhon kannen asettaminen paikalleen", Sivut 206

6. Käsittele aineksia, kunnes lopputulos on haluamasi.

Jaksottainen käyttö

1. Käänä kierrettävä valitsin asentoon **M** ja pidä siitä kiinni.
→ Kuva **20**
- ✓ Aineksia käsitellään suurimmalla nopeudella.
2. Päästä kierrettävä valitsin irti.
→ Kuva **21**
- ✓ Kierrettävä valitsin siirtyä asentoon **O/off**.
- ✓ Käsitteily pysähtyy ja käyttölaitteet siirtyvät pysäytysasentoon.

Vinkki


Jaksottainen käyttö soveltuu erityisesti seuraaville varusteille:

- Lasinen sekoituskannu
- Minileikkurisarja
- Teholeikkuri


Käyttöliitännän suojakansi

Irrota suojakansi, jotta voit käyttää varusteita käyttöliitännässä 2 tai 3.

Käyttöliitännän suojakannen poistaminen

1. Paina käyttöliitännän 2 suojakantta merkinnän  kohdalta alas ja poista se.
→ Kuva **22**
2. Vedä käyttöliitännän 3 suojakansi ylös ja poista se.
→ Kuva **23**

Käyttöliitännän suojakannen kiinnitys

1. Aseta käyttöliitännän 2 suojakannen merkintä  taakse, aseta kansi paikoilleen ja paina se kiinni.
→ Kuva **24**
2. Laita käyttöliitännän 3 suojakansi paikoilleen ja paina se kiinni.
→ Kuva **25**

Merkintöjen  ja  on oltava kohdakkain.

Huom: Suojaa käyttämättömät käyttöliitännät aina suojakansilla.

Vaaka

Laitteessa on vaaka. Voit punnita ainekset erikseen.

Peruslaitteen tukijaloissa on 4 painoanturia.

Seuraavat tekijät voivat väärentää mittaustuloksen:

- Tukijalat eivät ole kunnolla kiinni työtasossa.
- Työtason tärinä
- Peruslaitteen alla olevat esineet
- Ainesten määrä on alle 5 g tai 0,01 lb
- Peruslaitteen siirtyminen
- Peruslaitteeseen koskeminen
- Peruslaitteen päällä olevat esineet

Vaa'an näyttöarvot

Noudata vaa'an käytössä seuraavia arvoja.

Näyttöyksikkönä grammat

Näyttöalue	-990 g - 5000 g
Näyttöväli	5 g

Näyttöyksikkönä paunat




Näyttöalue	-2,20 lb - 11,00 lb
Näyttöväli	0,01 lb

Vinkki: Vaa'an näyttöyksiköitä voidaan muuttaa milloin tahansa.
→ "Vaa'an näyttöyksiköiden muuttaminen", Sivut 209

Ainesten punnitseminen

Edellytykset

- Kulho on paikoillaan tai varuste on kiinnitetty.
- Kierrettävä valitsin on asennossa O/off.
- Pistoke on liitetty pistorasiaan.



1. Paina valitsinta  äläkä enää koske laitteeseen.
 - ✓ Vaaka kalibroitu.
 - ✓ Näytössä näkyy "- - - -".
2. Odota, kunnes kalibrointi päättyy.
 - ✓ Näytössä näkyy "0 g" tai "0.00 lb".
3. Lisää haluamasi aines.
 - ✓ Näyttö ilmoittaa painon.
4. Punnitse lisää aineksia valitsemalla jokin seuraavista vaihtoehdoista:
 - Lisää seuraava aines ja lue kokonaispaino.
 - Paina  ja odota, kunnes "0 g" tai "0.00 lb" tulee näyttöön.
5. Kytke vaaka pois päältä painamalla  tai käynnistä käsittely.

Vinkki: Käytä vaakaa myös yhdessä varusteen kanssa. Punnitse ainekset samalla kuin lisäät ne esim. tehosekoittimeen tai jäätelökoneeseen.

Huom: Vaaka kytkeytyy pois päältä automaattisesti oltuaan n. 3 minuuttia toimettomana.

Vaa'an näyttöyksiköiden muuttaminen

Edellytykset

- Kierrettävä valitsin on asennossa O/off.
 - Vaaka on kytketty päälle.
1. Paina  ja  ja pidä painettuna. Vaa'an näyttöyksikkö muuttuu.

Symboli	Yksikkö
	Näyttö grammoina
	Näyttö paunoina

2. Vapauta molemmat valitsimet.
 - ✓ Vaaka kalibroitu ja käynnistyy uudelleen muutetuilla asetuksilla.
 - ✓ Asetus tallentuu muistiin.

Ajastin


Voit lukea tähänastisen käsittelyajan tai nollata sen.

Ajastimen näyttöarvot

Noudata ajastimen käytössä seuraavia arvoja.

Näyttöalue	0 sekuntia – 59 minuuttia ja 59 sekuntia
Näyttöväli	1 sekunti

Käsittelyajan lukeminen ja nollaaminen

1. Käänä kierrettävä valitsin haluttuun nopeuteen.
 - ✓ Näytössä näkyy käsittelyaika.
2. Voit nollata ajan arvoon "00:00" painamalla .

Huomautuksia

- Jos keskeytät käsittelyn alle 30 sekunnin ajaksi, viimeksi näytetyt arvot pysyvät tallennettuina ja ajan kuluminen jatkuu seuraavan käsittelyn yhteydessä.
- Jos keskeytät käsittelyn yli 30 sekunnin ajaksi, laite kytkee vaa'an päälle ja kalibroitu.

Puhdistus ja hoito

Puhdista ja hoida laitetta huolellisesti, jotta se pysyy pitkään toimintakuntoisena.

Puhdistusaine

Kerromme tässä, mitkä puhdistusaineet soveltuvat laitteelle.

HUOMIO!

Epäsopivat puhdistusaineet tai virheellinen puhdistus voi vaurioittaa laitetta.

- ▶ Älä käytä alkoholi- tai spriipitoista puhdistusainetta.
- ▶ Älä käytä teräväreunaisia tai -kärkisiä tai metalliesineitä.
- ▶ Älä käytä hankaavia liinoja tai puhdistusaineita.
- ▶ Puhdista ohjauspaneeli ja näyttö vain kostealla mikrokuituliinalla.

Puhdistusohjeet

Tästä löydät ohjeita laitteen ja muiden osien puhdistusta varten.

→ Kuva **26**

Vinkki: Muoviosiin voi tulla värjäntymiä, jos käsittelet esimerkiksi porkkanoita. Poista värjäntymät pehmeällä liinalla ja tipalla ruokaöljyä.

Reseptien yhteenveto

Tähän on koottu eri reseptien ainekset ja käsittelyvaiheet.

Resepti	Ainekset	Käsittely
Kermavaahto	100-600 g kermää	<ul style="list-style-type: none">■ Käytä pallovispilää.■ Lisää kerma.■ Käsittele 1½-4 minuuttia nopeudella 7.
Valkuainen	1-8 valkuaista (huoneenlämpöistä)	<ul style="list-style-type: none">■ Käytä pallovispilää.■ Lisää valkuainen.■ Käsittele 4-6 minuuttia nopeudella 7.

Lisävarusteet

Varusteita voit ostaa huoltopalvelusta, alan liikkeistä tai Internetin kautta. Käytä vain alkuperäisiä varusteita, koska ne sopivat tarkasti laitteeseen. "Varusteet ovat laitekohtaisia. Ilmoita ostaessasi aina laitteesi tarkka mallinumero (E-Nr.)." → *Sivu 216*
Tiedot laitteeseesi sopivista varusteista löydät esitteestämme, verkkokaupasta tai huoltopalvelusta. www.bosch-home.com

Reseptit

Tästä löydät valikoiman reseptejä, jotka on suunniteltu erityisesti laitettasi varten.

Vinkkejä

- Noudata ilmoitettuja suurimpia sallittuja käsittelymääriä, jotta lopputulos on paras mahdollinen.
- Voit punnita ainekset integroidulla vaa'alla samalla kun lisäät niitä.
→ "*Vaaka*", *Sivu 208*
- Ajastimella voit valvoa käsittelyaikoja.
→ "*Ajastin*", *Sivu 209*

Resepti	Ainekset	Käsittely
Sokerikakkutaikina	<ul style="list-style-type: none"> ■ 2 kananmunaa ■ 2-3 rkl kuumaa vettä ■ 100 g sokeria ■ 1 rkl vaniljasokeria ■ 70 g jauhoja (siivilöitynä) ■ 70 g perunajauhoja ■ Leivinjauhetta (maun mukaan) <p>Huom: Käsittele kerrallaan enintään 2-kertainen määrä.</p>	<ul style="list-style-type: none"> ■ Käytä pallovispilää. ■ Täytä kulhoon kaikki muut ainekset paitsi jauhot ja perunajauho. ■ Käsittele 4-6 minuuttia nopeudella 7. ■ Valitse nopeus 1. ■ Lisää jauhot ja perunajauho 30-60 sekuntia kuluessa lusikallinen kerrallaan.
Kakkutaikina	<ul style="list-style-type: none"> ■ 6 kananmunaa ■ 500 g sokeria ■ 1 ripaus suolaa ■ 2 rkl vaniljasokeria tai puolikkaan sitruunan kuori raastettuna ■ 500 g voita tai margariinia (huoneenlämpöistä) ■ 1000 g jauhoja ■ 15 g leivinjauhetta ■ 250 ml maitoa <p>Huom: Käsittele kerrallaan enintään 1-kertainen määrä.</p>	<ul style="list-style-type: none"> ■ Käytä vispilää. ■ Laita kulhoon kananmunat, suola, sokeri ja vaniljasokeri tai raastettu sitruunankuori. ■ Käsittele 10 sekuntia nopeudella 1. ■ Sen jälkeen sekoita 2 minuuttia nopeudella 5. ■ Lisää voi ja sekoita 60 sekuntia nopeudella 3. ■ Lisää jauhot ja leivinjauhe ja sekoita 2 minuuttia nopeudella 1. ■ Valitse nopeus 3. ■ Lisää maito 2 minuuttia kuluessa.
Murotaikina	<ul style="list-style-type: none"> ■ 125 g voita ■ 100-125 g sokeria ■ 1 kananmuna ■ 1 ripaus suolaa ■ Hieman vaniljasokeria tai raastettua sitruunankuorta ■ 250 g jauhoja ■ Leivinjauhetta (maun mukaan) <p>Huom: Käsittele kerrallaan enintään 2-kertainen määrä.</p>	<ul style="list-style-type: none"> ■ Käytä vispilää. ■ Lisää kulhoon kaikki ainekset. ■ Käsittele 30 sekuntia nopeudella 1. ■ Käsittele 2-3 minuuttia nopeudella 6. <p>500 g jauhoja tai enemmän:</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Käytä taikinakoukkuja. ■ Lisää kulhoon kaikki ainekset. ■ Käsittele 30 sekuntia nopeudella 1. ■ Käsittele 3-4 minuuttia nopeudella 3.

Resepti	Ainekset	Käsittely
Hiivataikina	<ul style="list-style-type: none"> ■ 500 g jauhoja ■ 1 kananmuna ■ 80 g rasvaa (huoneenlämpöistä) ■ 80 g sokeria ■ 200-250 ml haaleaa maitoa ■ 25 g tuoretta hiivaa tai 1 rkl kuivahiivaa. ■ Puolikkaan sitruunan kuori raastettuna ■ 1 ripaus suolaa <p>Huom: Käsittele kerrallaan enintään 2-kertainen määrä.</p>	<ul style="list-style-type: none"> ■ Käytä taikinakoukkua. ■ Lisää kulhoon kaikki ainekset. ■ Käsittele 30 sekuntia nopeudella 1. ■ Käsittele 3-6 minuuttia nopeudella 3.
Pastataikina	<ul style="list-style-type: none"> ■ 300 g jauhoja ■ 150 g kananmunia (n. 3 kpl) ■ 15-30 ml kylmää vettä (maun mukaan) <p>Huom: Käsittele kerrallaan enintään 1½-kertainen määrä.</p>	<ul style="list-style-type: none"> ■ Käytä taikinakoukkua. ■ Lisää kulhoon kaikki ainekset. ■ Käsittele 3-5 minuuttia nopeudella 3.
Leipätaikina	<ul style="list-style-type: none"> ■ 1000 g jauhoja ■ 2 rkl kuivahiivaa ■ 2 tl suolaa ■ 660 ml haaleaa vettä <p>Huom: Käsittele kerrallaan enintään 1-kertainen määrä.</p>	<ul style="list-style-type: none"> ■ Käytä taikinakoukkua. ■ Lisää kulhoon kaikki ainekset. ■ Käsittele 30 sekuntia nopeudella 1. ■ Käsittele 4-5 minuuttia nopeudella 3.

Toimintahäiriöiden korjaaminen

Voit poistaa itse laitteen pienet toimintahäiriöt. Tutustu häiriöiden korjaamisesta annettuihin ohjeisiin ennen kuin otat yhteyden huoltopalveluun. Näin vältät turhia kustannuksia.



VAROITUS

Sähköiskun vaara!

Epäasianmukaiset korjaukset ovat vaarallisia.



- ▶ Laitteen korjaustöitä saavat tehdä vain alan ammattilaiset.
- ▶ Laitteen korjaukseen saa käyttää vain alkuperäisiä varaosia.
- ▶ Jos laitteen verkkojohto vaurioituu, sen saa turvallisuussyistä vaihtaa vain valmistaja, sen huoltopalvelu tai vastaavan pätevyyden omaava henkilö.

Toimintahäiriöt

Häiriö	Syy	Häiriön poisto
Laitte ei toimi.	Verkkojohdon pistoke ei ole liitetty.	▶ Liitä laite sähköverkkoon.
	Sulake on palanut.	▶ Tarkasta sulakerasiassa oleva sulake.
	Virransaanti on katkennut.	▶ Tarkista, toimivatko huoneen valot tai muut huoneessa olevat laitteet.
Laite ei aloita käsittelyä.	Kierrettävä valitsin on asetettu väärin.	▶ Käännä kierrettävä valitsin ennen käsittelyn aloittamista asentoon O/off .
Laite ei aloita käsittelyä tai kytkeytyy pois toiminnasta käytön aikana.	Käsitteltävä määrä on liian suuri tai käsittelyaika liian pitkä.	▶ Käännä kierrettävä valitsin asentoon O/off . ▶ Pienennä ainesten määrää. ▶ Anna laitteen jäähtyä huoneenlämpöiseksi.
	Laite tai varuste on jumiutunut.	▶ Käännä kierrettävä valitsin asentoon O/off . ▶ Avaa jumiutunut kohta.
Vaaka ei näytä painon muutosta, vaikka aineksia lisätään.	Ainesten määrä on pienempi kuin vaa'an mittausalue.	▶ Lisää vähintään 5 g tai 0,01 lb aineksia, jotta vaaka näyttää oikeat arvot.

Häiriö	Syy	Häiriön poisto
Kääntyvää vartta ei voi avata tai sulkea, koska väline on juuttunut kulhoon.	Käyttölaite ei ole pysäytysasennossa sen jälkeen, kun turvajärjestelmä on pysäyttänyt käsittelyn tai virransaanti on keskeytynyt.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Käännä kierrettävä valitsin asentoon O/off. 2. Korjaa syy, joka aiheutti laitteen pysähtymisen. → <i>"Turvajärjestelmät", Sivu 205</i> 3. Kun kääntyvä varsi on auki, poista väline ja sulje kääntyvä varsi. 4. Käännä kierrettävä valitsin hetkeksi asentoon 1 ja sitten takaisin asentoon O/off. <p>✓ Käyttöliitäntä pyörii vielä hetken ja jää sitten pysäytysasentoon.</p>

Ilmoitukset näyttöruudussa

Häiriö	Syy	Häiriön poisto
Näytössä vilkkuu "5000 g" tai "11.00 lb".	Vaa'an näyttöarvot ylittyvät.	▶ Huomioi vaa'an näyttöarvot. → <i>"Vaa'an näyttöarvot", Sivu 208</i>
Näytössä vilkkuu "-990 g" tai "-2.20 lb".	Vaa'an näyttöarvot alittuvat.	▶ Huomioi vaa'an näyttöarvot. → <i>"Vaa'an näyttöarvot", Sivu 208</i>
Näytössä vilkkuu "59:59 m:s".	Ajastimen näyttöalue ylittyy.	▶ Älä käsittele aineksia enempää kuin 59 minuuttia ja 59 sekuntia tai nollaa käsittelyaika tämän ajan kuluessa. → <i>"Käsittelyajan lukeminen ja nollaaminen", Sivu 209</i>
Näytössä näkyy "ERROR"	Vaaka altistuu liian voimakkaalle tärinälle.	▶ Älä käytä laitetta työtasoilla, joihin kohdistuu tärinää, esim. joiden alapuolella on käynnissä oleva astianpesukone.
	Alusta on epätasainen.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Aseta laite tukevalle, tasaiselle, puhtaalle ja sileälle työtasolle. 2. Tarkista, ovatko kaikki 4 jalkaa kiinni työtasossa.
	Jalat ovat likaiset.	▶ Pyyhi jalat kostella liinalla.
	Vaaka on käynnistettävä uudelleen.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Käynnistä vaaka uudelleen seuraavasti: <ul style="list-style-type: none"> - Paina  - Odota 30-60 sekuntia. - Paina uudelleen  ja odota, kunnes kalibrointi on päättynyt.

Häiriö	Syy	Häiriön poisto
Näytössä näkyy "ERROR"		<p>2 Jos virhe näkyy edelleen, erota laite hetkeksi verkkovirrasta ja yritä sitten käynnistää vaaka uudelleen.</p> <p>Huom: Suorita häiriön korjaustoimenpiteet useita kertoja, ennen kuin otat yhteyden huoltopalveluun.</p>

Hävittäminen

Tästä saat tietoa käytöstä poistettujen laitteiden oikeasta hävittämisestä.

Käytöstä poistetun laitteen hävittäminen

Ympäristön huomioivan hävittämisen avulla arvokkaita raaka-aineita voidaan käyttää uudelleen.

1. Irrota verkkojohdon pistoke pistorasiasta.
2. Katkaise verkkojohto.
3. Hävitä laite ympäristöystävällisesti.



Tämän laitteen merkintä perustuu käytettyjä sähkö- ja elektroniikkalaitteita (waste electrical and electronic equipment - WEEE) koskevaan direktiiviin 2012/19/EU. Tämä direktiivi määrittää käytettyjen laitteiden palautus- ja kierrätys-säännökset koko EU:n alueella.

Huoltopalvelu

Jos sinulla on kysyttävää, et saa poistettua häiriötä itse tai laite on korjattava, käänny huoltopalvelumme puoleen.

Voit poistaa monia ongelmia itse tässä käyttöohjeessa annettujen häiriönpoisto-ohjeiden tai verkkosivujemme ohjeiden avulla. Ota muussa tapauksessa yhteys huoltopalveluun.

Löydämme varmasti aina sopivan ratkaisun.

Varmistamme, että laitteesi korjataan koulutetun huoltohenkilöstön toimesta valmistajan alkuperäisiä varaosia käyttäen niin takuutapauksissa kuin takuuajan päätyttyäkin.

Ekosuunnittelua koskevan asetuksen mukaisia toiminnan kannalta oleellisia osia on saatavilla huoltopalvelumme kautta vähintään 7 vuoden ajan laitteen markkinoille saattamisen jälkeen Euroopan talousalueella.

Huom: Huoltopalvelu on valmistajan takuun puitteissa maksuton.

Lisätietoja käyttömaan takuuajasta ja takuuehdoista saat huoltopalvelustamme, kauppiaalta tai verkkosivuiltamme.

Kun otat yhteyden huoltopalveluun, tarvitset laitteen mallinumeron (E-Nr.) ja valmistusnumeron (FD).

Huoltopalvelun yhteystiedot löydät ohjeen lopussa olevasta huoltopalveluluettelosta tai internet-sivuiltamme.

Mallinnumero (E-nro) ja valmistusnumero (FD)

Mallinnumero (E-nro) ja valmistusnumero (FD) on merkitty koneen tyyppikilpeen. Merkitse laitteen tiedot ja huoltopalvelun puhelinnumero muistiin, niin löydät ne taas nopeasti.

Takuuehdot

Sinulla on oikeus takuuseen seuraavassa mainittujen ehtojen mukaisesti.

Tälle laitteelle ovat voimassa maahantuojaan myöntämät takuuehdot. Täydelliset takuuehdot saat myyntiliikkeeltä, josta olet ostanut laitteen. Takuutapauksessa on näytettävä ostokuitti.

Service world-wide

Central Service Contacts

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

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

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

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

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

DK Danmark, Denmark
 BSH Hvidevarer A/S
 Telegrafvej 4
 2750 Ballerup
 Tel.: 44 89 80 18
mailto:BSH-Service.dk@bshg.com
www.bosch-home.dk

FI Suomi, Finland
 BSH Kodinkoneet Oy
 Itälähdenkatu 18 A, PL 123
 00201 Helsinki
 Tel.: 0207 510 705*
mailto:Bosch-Service-FI@bshg.com
www.bosch-home.fi
 *Soittajahinta on kiinteästä verkosta ja
 matkapuhelimesta 8,35 snt/puh +
 16,69 snt/min.

FR France
 BSH Electroménager S.A.S.
 26 ave Michelet - CS 90045
 93582 SAINT-OUEN cedex
 Service interventions à domicile: 0 140
 101 100
 Service Consommateurs: 0 892 698
 010*
 Service Pièces Détachées et Ac-
 cessoires: 0 892 698 009*
mailto:serviceconsommateur.fr@bosch-home.com
www.bosch-home.com/fr
 *(Service 0,40 €/min + prix appel)

GB Great Britain
 BSH Home Appliances Ltd.
 Grand Union House, Old Wolverton
 Road, Wolverton
 Milton Keynes MK12 5PT
 To arrange an engineer visit, to order
 spare parts and accessories or for
 product advice please visit www.bosch-home.co.uk Or call Tel.: 0344 892
 8979*
 *Calls are charged at the basic rate,
 please check with your telephone ser-
 vice provider for exact charges.

IE Republic of Ireland
 BSH Home Appliances Ltd.
 M50 Business Park, Ballymount Road
 Upper, Walkinstown
 Dublin 12
 To arrange an engineer visit, to order
 spare parts and accessories or for
 product advice please call Tel.: 01450
 2655*
www.bosch-home.ie
 *Calls are charged at the basic rate,
 please check with your telephone ser-
 vice provider for exact charges

IT Italia, Italy
 BSH Elettrodomestici S.p.A.
 Via. M. Nizzoli 1
 20147 Milano (MI)
 Tel. 02 412 678 100
mailto:info.it@bosch-home.com
www.bosch-home.com/it

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

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

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

NO Norge, Norway
 BSH Husholdningsapparater A/S
 Grensvesingen 9
 0661 Oslo
 Tel.: 22 66 05 54, -06 00
mailto:Bosch-Service-NO@bshg.com
www.bosch-home.no

NZ New Zealand
 BSH Home Appliances Ltd.
 Level 3, Air NZ Building, Smales Farm
 Business Park, 74 Taharoto Road, Taka-
 puna
 Auckland 0622
 Tel.: 0800 245 700*
mailto:aftersales.nz@bshg.com
www.bosch-home.co.nz
 *Mon-Fri 8.30am to 5pm (exclude public
 holidays)

SE Sverige, Sweden
 BSH Home Appliances AB
 Landsvägen 32
 169 29 Solna
 Tel.: 0771 197 000 local rate
mailto:Bosch-Service-SE@bshg.com
www.bosch-home.se

Service world-wide

SG Singapore, 新加坡

BSH Home Appliances Pte. Ltd.

38C Jalan Pemimpin, #01-01

Singapore 577180

Tel.: 6751 5000*

mailto:bshsgp.service@bshg.com

www.bosch-home.com.sg

*Mon-Fri 9am to 6pm, Sat: 9am to 1pm

(exclude public holidays)

ZA South Africa

BSH Home Appliances (Pty) Ltd.

96 Fifteenth Road, Randjespark

1685 Midrand - Johannesburg

Tel.: 086 002 6724

mailto:bsh@iopen.co.za

mailto:applianceserviceza@bshg.com

www.bosch-home.com/za



Thank you for buying a Bosch Home Appliance!

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

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

Free and easy registration – also on mobile phones:

www.bosch-home.com/welcome



Looking for help? You'll find it here.

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

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

www.bosch-home.com/service

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

Robert Bosch Hausgeräte GmbH

Carl-Wery-Straße 34

81739 München

GERMANY

www.bosch-home.com



8001180752 (000706)

de, en, fr, it, nl, da, no, sv, fi