



BOSCH

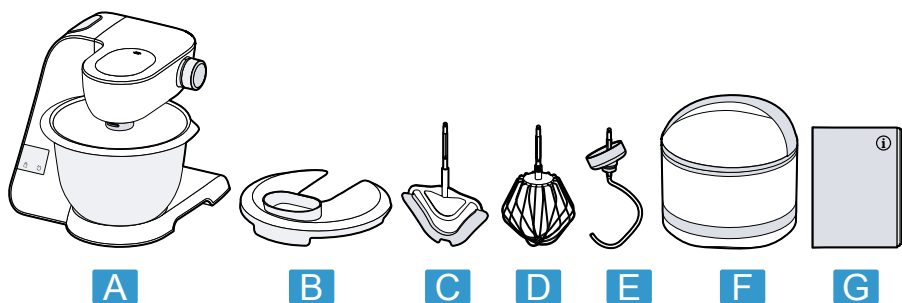


Register your
new device on
MyBosch now and
get free benefits:
[bosch-home.com/
welcome](https://bosch-home.com/welcome)

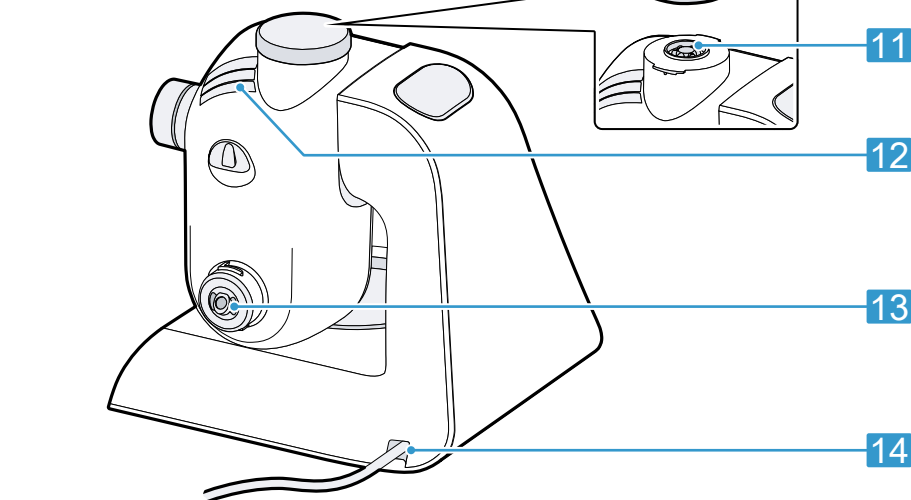
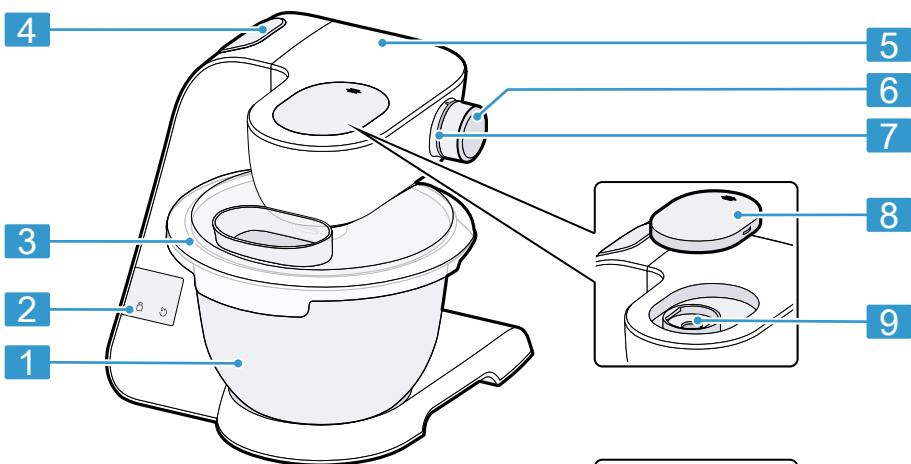
Universal kitchen machine

MUM5X....

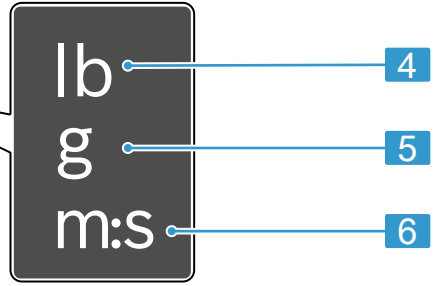
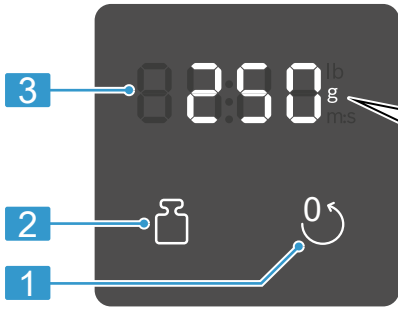
[de]	Gebrauchsanleitung	Universal-Küchenmaschine	7
[en]	User manual	Universal kitchen machine	30
[fr]	Manuel d'utilisation	Robots pâtissiers	50
[it]	Manuale utente	Macchina da cucina universale	74
[nl]	Gebruikershandleiding	Keukenmachine	97
[da]	Betjeningsvejledning	Køkkenmaskine	121
[no]	Bruksanvisning	Kjøkkenmaskin	142
[sv]	Bruksanvisning	Köksmaskin	162
[fi]	Käyttöohje	Yleiskone	183



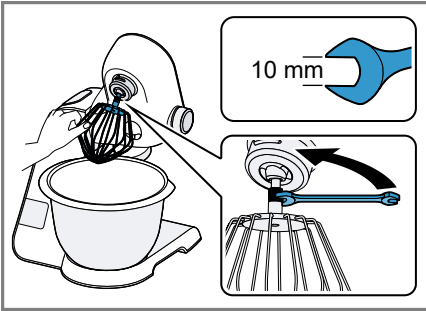
1



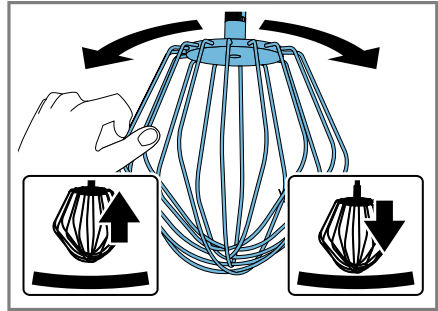
2



3



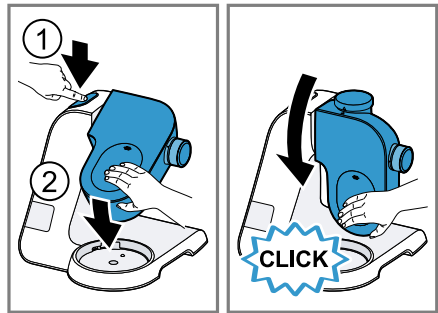
4



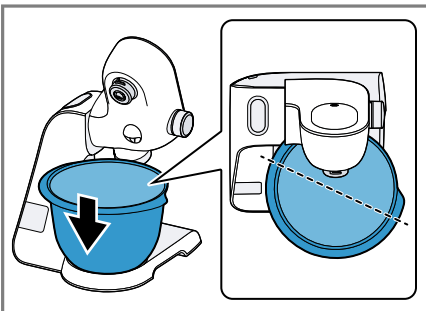
5



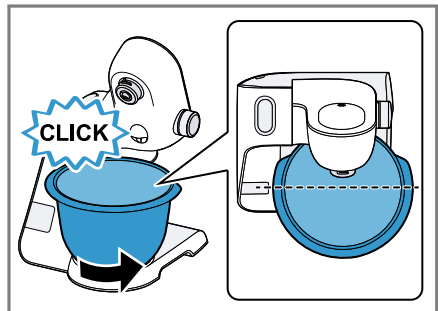
6



7



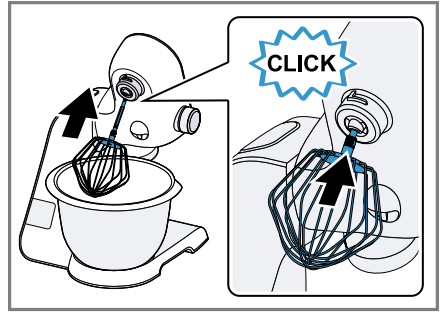
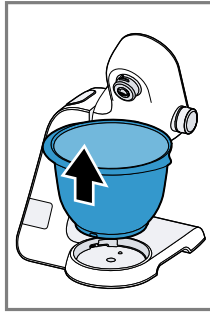
8



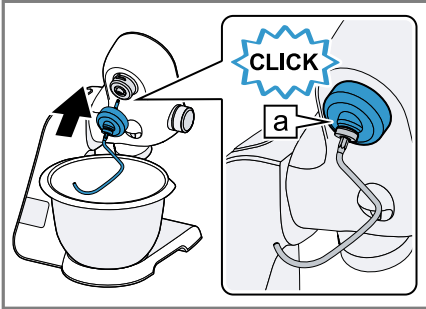
9



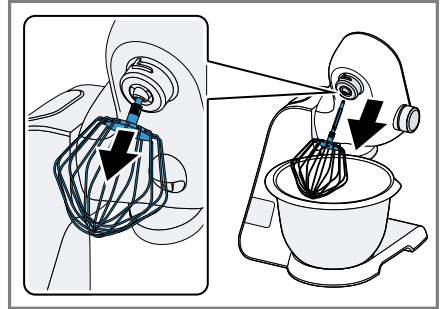
10



11



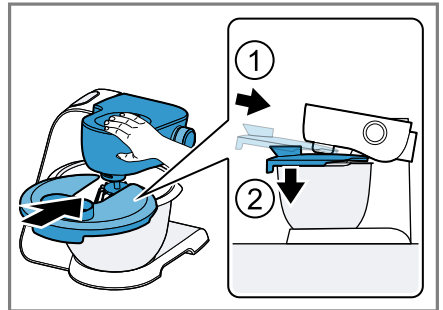
12



13



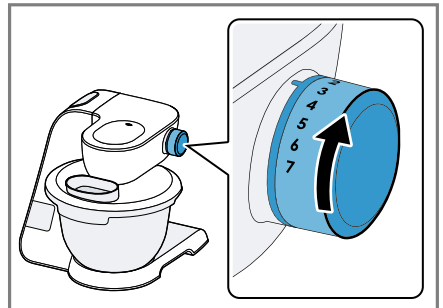
14



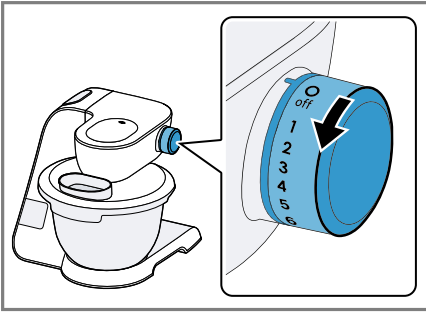
15



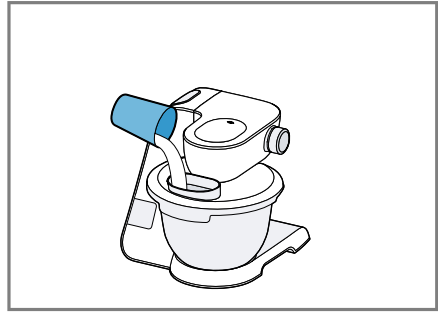
16



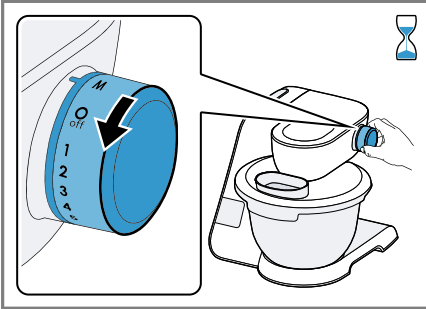
17



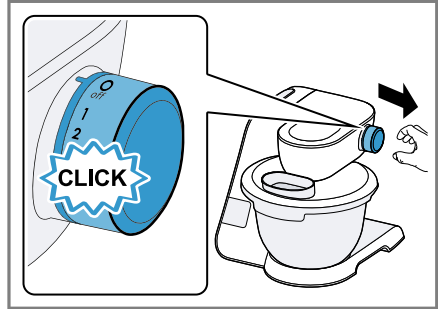
18



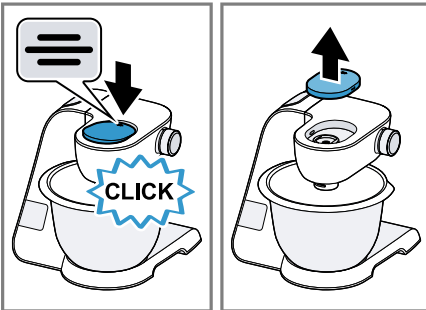
19



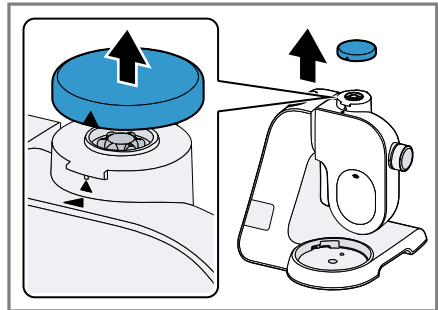
20



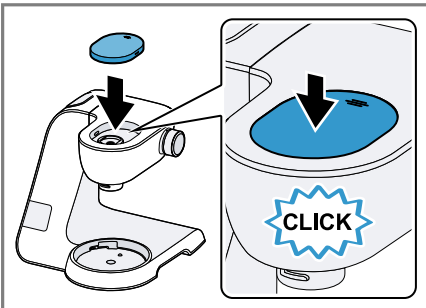
21



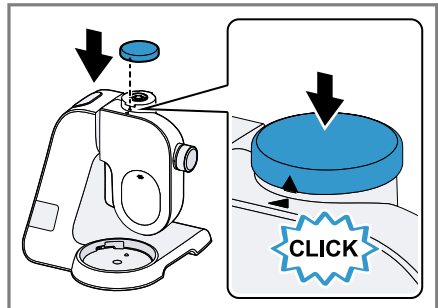
22



23



24



25

	✓	✗	✗	✗	✗
	✓	✓	✓	✓	✓
	✓	✓	✓	✓	✓

26

				1. ↓ 2.		
	4-8°C		MIN-MAX		1-7 / M	00:00
			100-600 ml		7	1-6 min
	21-25°C 		1-8 x		7	4-6 min
			∑ 550-2700 g	↓	1	30 s
			∑ 350-550 g	↓	5	4-6 min
			∑ 560-1100 g	↓	1	30 s
			∑ 350-550 g	↓	3	3-6 min
			∑ 350-1000 g	↓	1	30 s
			∑ 350-1000 g	↓	3	6-7 min
			∑ 350-1000 g	↓	1	30 s
					3	4-5 min

27

Weitere Informationen und Erklärungen finden Sie online:



Inhaltsverzeichnis

1 Sicherheit	8	7.3 Schlüssel einsetzen.....	18
1.1 Allgemeine Hinweise	8	7.4 Schlüssel entnehmen.....	18
1.2 Bestimmungsgemäßer Gebrauch	8	7.5 Werkzeug einsetzen	18
1.3 Einschränkung des Nutzerkreises	9	7.6 Werkzeug entnehmen	18
1.4 Sicherheitshinweise.....	9	7.7 Schlüsseldeckel aufsetzen.....	18
2 Sachschäden vermeiden	12	7.8 Schlüsseldeckel entfernen	18
3 Umweltschutz und Sparen	12	7.9 Verarbeitung.....	19
3.1 Verpackung entsorgen.....	12	7.10 Antriebsschutzdeckel	20
4 Auspacken und Prüfen	12	8 Waage	20
4.1 Gerät und Teile auspacken	12	8.1 Anzeigewerte der Waage	21
4.2 Lieferumfang.....	12	8.2 Zutaten wiegen.....	21
4.3 Gerät aufstellen	13	8.3 Anzeigeeinheiten der Waage ändern	21
5 Kennenlernen	13	9 Timer	21
5.1 Gerät.....	13	9.1 Anzeigewerte des Timers.....	22
5.2 Drehschalter	13	9.2 Verarbeitungsdauer ablesen und zurücksetzen	22
5.3 Leuchtring.....	13	10 Reinigen und Pflegen	22
5.4 Bedienfeld	14	10.1 Reinigungsmittel.....	22
5.5 Funktionstasten	14	10.2 Reinigungsübersicht.....	22
5.6 Display.....	14	11 Sonderzubehör.....	22
5.7 Schwenkarm.....	14	12 Anwendungsbeispiele	22
5.8 Antriebe	15	12.1 Beispielrezept.....	23
5.9 Werkzeuge.....	15	13 Störungen beheben	24
5.10 Symbole.....	16	14 Entsorgen	27
5.11 Parkposition.....	16	14.1 Altgerät entsorgen.....	27
5.12 Sicherheitssysteme	17	15 Kundendienst	27
6 Vor dem ersten Gebrauch	17	15.1 Erzeugnisnummer (E-Nr.) und Fertigungsnummer (FD)	27
6.1 Gerät vorbereiten	17	15.2 Garantiebedingungen.....	27
7 Grundlegende Bedienung	17		
7.1 Kabellänge	17		
7.2 Schwenkarm bewegen.....	18		



1 Sicherheit

Beachten Sie die nachfolgenden Sicherheitshinweise.

1.1 Allgemeine Hinweise

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

1.2 Bestimmungsgemäßer Gebrauch

Verwenden Sie das Gerät nur:

- mit Originalteilen und -zubehör.
- 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.

1.3 Einschränkung des Nutzerkreises

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

Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.

Reinigung und Benutzerwartung dürfen nicht durch Kinder durchgeführt werden.

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

1.4 Sicherheitshinweise

Beachten Sie die Sicherheitshinweise.

⚠️ WARNUNG – Stromschlaggefahr!

Ein beschädigtes Gerät oder eine beschädigte Netzanschlussleitung ist gefährlich.

- ▶ Nie ein beschädigtes Gerät betreiben.
- ▶ Nie ein Gerät mit gerissener oder gebrochener Oberfläche betreiben.
- ▶ Nie an der Netzanschlussleitung ziehen, um das Gerät vom Stromnetz zu trennen. Immer am Netzstecker der Netzanschlussleitung ziehen.
- ▶ Wenn das Gerät oder die Netzanschlussleitung beschädigt ist, sofort den Netzstecker der Netzanschlussleitung ziehen oder die Sicherung im Sicherungskasten ausschalten.
- ▶ Den Kundendienst rufen. → *Seite 27*

Unsachgemäße Installationen sind gefährlich.

- ▶ Das Gerät nur gemäß den Angaben auf dem Typenschild anschließen und betreiben.

Unsachgemäße Reparaturen sind gefährlich.

- ▶ Nur dafür geschultes Fachpersonal darf Reparaturen am Gerät durchführen.
- ▶ Nur Original-Ersatzteile dürfen zur Reparatur des Geräts verwendet werden.

- ▶ Wenn die Netzanschlussleitung dieses Geräts beschädigt wird, muss sie durch den Hersteller oder seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.

Eindringende Feuchtigkeit kann einen Stromschlag verursachen.

- ▶ Nie das Gerät oder die Netzanschlussleitung in Wasser tauchen oder in den Geschirrspüler geben.
- ▶ Das Gerät nur in geschlossenen Räumen verwenden.
- ▶ Nie das Gerät großer Hitze und Nässe aussetzen.
- ▶ Keinen Dampfreiniger oder Hochdruckreiniger verwenden, um das Gerät zu reinigen.

Eine beschädigte Isolierung der Netzanschlussleitung ist gefährlich.

- ▶ Nie die Netzanschlussleitung mit heißen Geräteteilen oder Wärmequellen in Kontakt bringen.
- ▶ Nie die Netzanschlussleitung mit scharfen Spitzen oder Kanten in Kontakt bringen.
- ▶ Nie die Netzanschlussleitung knicken, quetschen oder verändern.

WARNUNG – Brandgefahr!

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

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

WARNUNG – Verletzungsgefahr!

Rotierende Antriebe, Werkzeuge oder Zubehörteile können zu Verletzungen führen.

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

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

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

⚠️ WARNUNG – Quetschgefahr!

Hände und Finger können eingeklemmt werden.

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

⚠️ WARNUNG – Erstickungsgefahr!

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

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

Kinder können Kleinteile einatmen oder verschlucken und dadurch ersticken.

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

⚠️ WARNUNG – Gefahr von Gesundheitsschäden!

Verschmutzungen auf Oberflächen können die Gesundheit gefährden.

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

2 Sachschäden vermeiden

ACHTUNG!

Unsachgemäßer Gebrauch kann zu Sachschäden führen.

- ▶ Nie verschiedene Antriebe gleichzeitig verwenden.
- ▶ Das Gerät nie länger als notwendig betreiben.
- ▶ Das Gerät nie im Leerlauf betreiben.
- ▶ Nie Originalteile und -zubehör für andere Geräte verwenden.
- ▶ Die maximalen Verarbeitungsmengen 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.

3 Umweltschutz und Sparen

3.1 Verpackung entsorgen

Die Verpackungsmaterialien sind umweltverträglich und wiederverwertbar.

- ▶ Die einzelnen Bestandteile getrennt nach Sorten entsorgen.

4 Auspacken und Prüfen

Was Sie beim Auspacken beachten müssen, erfahren Sie hier.

4.1 Gerät und Teile auspacken

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

4.2 Lieferumfang

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

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

→ Abb. 1

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

4.3 Gerät aufstellen

⚠️ WARNUNG
Brandgefahr!

Starke Hitze kann das Gerät und weitere Teile 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 17
Nicht den Netzstecker einstecken.

5 Kennenlernen

5.1 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
7	Leuchtring
8	Schutzdeckel für Antrieb 2
9	Antrieb 2
10	Schutzdeckel für Antrieb 3
11	Antrieb 3
12	Abluftgitter
13	Hauptantrieb
14	Kabelaufbewahrung

5.2 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. → "Momentschaltung verwenden", Seite 20

5.3 Leuchtring

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

Anzeige	Status
Der Leuchtring leuchtet und die Verarbeitung läuft.	Das Gerät funktioniert einwandfrei.

Anzeige	Status
Der Leuchtring 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 17
 → "Störungen beheben", Seite 24



5.4 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

5.5 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.

5.6 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.

5.7 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 18

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	<p>Schwenkarm ist geschlossen.</p> <ul style="list-style-type: none"> Zutaten mit den Werkzeugen verarbeiten. Zubehör am Hauptantrieb verwenden, z. B. Eisbereiter.



Position	Verwendung
	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Zubehör am Antrieb 2 verwenden, z. B. Durchlaufschneider
Position 2	<p>Schwenkarm ist geöffnet.</p> <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.



5.8 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 20

Übersicht der Antriebe

Hier finden Sie eine Übersicht der Antriebe und deren Verwendungszweck.

Antrieb	Verwendung
Hauptantrieb	<p>Für die Werkzeuge und für Zubehör, z. B.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Fleischwolf ▪ Pastavorsatz ▪ Eisbereiter
Antrieb 2	<p>Für Zubehör, z. B.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Durchlaufschneider ▪ Zitruspresse



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






5.9 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
	<p>Knethaken</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Teig kneten, z. B. Hefeteig, Brotteig, Pizzateig, Nudelteig, Gebäckteig. ▪ Unterheben von Zutaten in den Teig, z. B. Saaten.
	<p>Profi Flexi-Rührbesen</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Teig rühren, z. B. Kuchenteig, Obstkuchen. ▪ Unterheben von Zutaten in den Teig, z. B. Rosinen, Schokoladenstückchen.
	<p>Profi Schlagbesen</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Eischnee und Sahne (mindestens 30 % Fettgehalt) schlagen. ▪ Leichte Teige mischen, 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.

5.10 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.

5.11 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.

Tipp: Eine falsche Parkposition können Sie leicht selbst korrigieren.
→ *"Störungen beheben"*, Seite 24

5.12 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.

6 Vor dem ersten Gebrauch

Bereiten Sie das Gerät für die Verwendung vor.

6.1 Gerät vorbereiten

1. Die Entriegelungstaste drücken und den Schwenkarm anheben, bis er einrastet.
→ *"Schwenkarm bewegen"*, Seite 18
2. Die Schüssel im Uhrzeigersinn drehen und entnehmen.
→ *"Schüssel entnehmen"*, Seite 18
3. Alle Teile, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, vor dem ersten Gebrauch reinigen.
→ *"Reinigen und Pflegen"*, Seite 22
4. Die gereinigten und getrockneten Teile für die Verwendung bereitlegen.

7 Grundlegende Bedienung

7.1 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,

de Bedienung

- 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.

7.2 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.

7.3 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

7.4 Schüssel entnehmen

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

7.5 Werkzeug einsetzen

1. Das benötigte Werkzeug auswählen.
→ "Übersicht der Werkzeuge", Seite 15

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.

7.6 Werkzeug entnehmen

- ▶ Das Werkzeug vollständig aus dem Antrieb ziehen.

→ Abb. 13

7.7 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

7.8 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.

7.9 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

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 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 18
 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 18
4. Die Zutaten in die Schüssel füllen.
5. Den Schüsseldeckel aufsetzen.
→ "Schüsseldeckel aufsetzen", Seite 18
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




7.10 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.

8 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
- Zutatmengen unter 5 g oder 0,01 lb
- Verschieben des Grundgeräts
- Berühren des Grundgeräts
- Gegenstände auf dem Grundgerät

8.1 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

Tipp: Sie können die Anzeigeeinheiten der Waage jederzeit ändern.
→ "Anzeigeeinheiten der Waage ändern", Seite 21

8.2 Zutaten wiegen

Voraussetzungen

- Die Schüssel ist eingesetzt oder ein Zubehör ist angebracht.
 - Der Drehschalter steht auf O/off.
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.



Tipp: 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.

8.3 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.

9 Timer


Sie können die bisherige Verarbeitungsdauer ablesen oder zurücksetzen.

9.1 Anzeigewerte des Timers

Beachten Sie bei der Verwendung des Timers folgende Werte.

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

9.2 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.

10 Reinigen und Pflegen

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

10.1 Reinigungsmittel

Erfahren Sie, welche Reinigungsmittel für Ihr Gerät geeignet sind.

ACHTUNG!

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

- ▶ Keine alkohol- oder spiritushaltigen Reinigungsmittel verwenden.

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

10.2 Reinigungsübersicht

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

→ *Abb. 26*

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

11 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 27*

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

www.bosch-home.com

12 Anwendungsbeispiele

Beachten Sie die Angaben und Werte in der Tabelle.

→ *Abb. 27*

12.1 Beispielrezept

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

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

13 Störungen beheben


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


⚠ WARNUNG
Stromschlaggefahr!

Unsachgemäße Reparaturen sind gefährlich.

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

Störung	Ursache und Störungsbehebung
Gerät funktioniert nicht.	Netzstecker der Netzanschlussleitung ist nicht eingesteckt. ▶ Schließen Sie das Gerät am Stromnetz an.
	Sicherung im Sicherungskasten hat ausgelöst. ▶ Prüfen Sie die Sicherung im Sicherungskasten.
	Stromversorgung ist ausgefallen. ▶ Prüfen Sie, ob die Raumbeleuchtung 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. ▶ 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. ▶ 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 und Störungsbehebung
Schwenkarm lässt sich nicht öffnen oder schließen, weil das Werkzeug an der Schüssel klemmt.	<p>Antrieb ist nicht in Parkposition, nachdem ein Sicherheitssystem die Verarbeitung gestoppt hat oder die Stromversorgung unterbrochen war.</p> <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. → "Sicherheitssysteme", Seite 17 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>
Im Display blinkt "5000 g" oder "11.00 lb".	<p>Anzeigewerte der Waage wurden überschritten.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Beachten Sie die Anzeigewerte der Waage. → "Anzeigewerte der Waage", Seite 21
Im Display blinkt "-990 g" oder "-2.20 lb".	<p>Anzeigewerte der Waage wurden unterschritten.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Beachten Sie die Anzeigewerte der Waage. → "Anzeigewerte der Waage", Seite 21
Im Display blinkt "59:59 m:s".	<p>Anzeigebereich des Timers wurde überschritten.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Verarbeiten Sie die Lebensmittel nicht länger als 59 Minuten und 59 Sekunden oder setzen Sie die Verarbeitungsdauer innerhalb dieser Zeit zurück. → "Verarbeitungsdauer ablesen und zurücksetzen", Seite 22
Das Display zeigt "ER-ROR"	<p>Waage ist zu starken Vibrationen ausgesetzt.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Verwenden Sie das Gerät nicht auf Arbeitsplatten, die Vibrationen ausgesetzt sind, z. B. unter denen ein Geschirrspüler in Betrieb ist.
	<p>Untergrund ist uneben.</p> <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.
	<p>Die Standfüße sind verschmutzt.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Wischen Sie die Standfüße mit einem feuchten Tuch ab.
	<p>Die Waage muss neu gestartet werden.</p> <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.

Störung	Ursache und Störungsbehebung
Das Display zeigt "ERROR"	<ul style="list-style-type: none">- 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>

14 Entsorgen

Erfahren Sie hier, wie Sie Altgeräte richtig entsorgen.

14.1 Altgerät entsorgen

Durch umweltgerechte Entsorgung können wertvolle Rohstoffe wiederverwendet werden.

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

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



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

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 Garantiedauer 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.

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

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

15 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.

15.2 Garantiebedingungen

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

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 2021**

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:

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

2. Die Garantie erstreckt sich nicht auf zerbrechliche Teile wie z.B. Glas oder Kunststoff bzw. Glühlampen. Ebenfalls ausgenommen sind Teile, die einem gebrauchsbedingten oder sonstigen natürlichen Verschleiß unterliegen.

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

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

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

3. Die Garantieleistung erfolgt in der Weise, dass mangelhafte Teile nach unserer Wahl unentgeltlich inandergesetzt 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 und wenigstens mit dem Kaufdatum vorzulegen. Ersetzte Teile gehen in unser Eigentum über.

4. Sofern die Nachbesserung von uns abgelehnt wird oder fehlschlägt, wird innerhalb der oben genannten Garantiezeit auf Wunsch des Endabnehmers kostenfrei gleichwertiger Ersatz aus dem lokalen Geräteportfolio geliefert.

5. Garantieleistungen bewirken weder eine Verlängerung der Garantiefrist, noch setzen sie eine neue Garantiefrist in Lauf. Die Garantiefrist für eingebaute Ersatzteile endet mit der Garantiefrist für das ganze Gerät.

6. Weitergehende oder andere Ansprüche, insbesondere solche auf Ersatz außerhalb des Gerätes entstandener Schäden sind – soweit eine Haftung nicht zwingend gesetzlich angeordnet ist – ausgeschlossen.

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

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

Beachten Sie unser weiteres Kundendienst-Angebot:

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

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

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!

Further information and explanations are available online:



Table of contents

1 Safety	31		
1.1 General information.....	31		
1.2 Intended use.....	31		
1.3 Restriction on user group.....	32		
1.4 Safety instructions	32		
2 Avoiding material damage.....	35		
3 Environmental protection and saving energy.....	35		
3.1 Disposing of packaging	35		
4 Unpacking and checking	35		
4.1 Unpacking the appliance and parts	35		
4.2 Contents of package.....	35		
4.3 Setting up appliance	36		
5 Familiarising yourself with your appliance.....	36		
5.1 Appliance	36		
5.2 Rotary switch.....	36		
5.3 Illuminated ring.....	36		
5.4 Control panel.....	37		
5.5 Function buttons.....	37		
5.6 Display.....	37		
5.7 Swivel arm	37		
5.8 Drives	38		
5.9 Tools.....	38		
5.10 Symbols.....	39		
5.11 Parked position	39		
5.12 Safety systems	39		
6 Before using for the first time ...	40		
6.1 Preparing the appliance.....	40		
7 Basic operation	40		
7.1 Cable length.....	40		
		7.2 Moving the swivel arm	40
		7.3 Inserting bowl.....	41
		7.4 Removing bowl.....	41
		7.5 Inserting tools.....	41
		7.6 Removing tools	41
		7.7 Attaching bowl lid.....	41
		7.8 Removing bowl lid.....	41
		7.9 Processing.....	41
		7.10 Drive cover	43
		8 Scales	43
		8.1 Display values of scales.....	43
		8.2 Weighing ingredients.....	43
		8.3 Changing the display units of the scales.....	44
		9 Timer	44
		9.1 Display values of timer	44
		9.2 Reading off and resetting the processing time.....	44
		10 Cleaning and servicing	44
		10.1 Cleaning products	44
		10.2 Overview of cleaning.....	45
		11 Special accessories	45
		12 Application examples	45
		12.1 Sample recipe	45
		13 Troubleshooting.....	46
		14 Disposal	49
		14.1 Disposing of old appliance ...	49
		15 Customer Service.....	49
		15.1 Product number (E-Nr.) and production number (FD).....	49
		15.2 Warranty conditions.....	49



1 Safety

Observe the following safety instructions.

1.1 General information

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

1.2 Intended use

Only use this appliance:

- With genuine parts and accessories.
- For 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.

1.3 Restriction on user group

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

Do not let children play with the appliance.

Cleaning and user maintenance must not be performed by children.

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

1.4 Safety instructions

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 services. → *Page 49*

Incorrect 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.

2 Avoiding material damage

ATTENTION!

Improper use may cause material damage.

- ▶ Never use different drives at the same time.
- ▶ Never operate the appliance longer than necessary.
- ▶ Do not operate the appliance at no-load.
- ▶ Never use genuine parts and accessories for other appliances.
- ▶ 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.

3 Environmental protection and saving energy

3.1 Disposing of packaging

The packaging materials are environmentally compatible and can be recycled.

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

4 Unpacking and checking

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

4.1 Unpacking the appliance and parts

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

4.2 Contents of package

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

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

→ Fig. 1

A	Base unit with mixing bowl
B	Lid with integrated filling shaft
C	Professional flexible stirrer
D	Professional beating whisk
E	Kneading hook
F	Storage pouch
G	Accompanying documents

en Familiarising yourself with your appliance

4.3 Setting up appliance

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.

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 40*
Do not insert the mains plug.

5 Familiarising yourself with your appliance

5.1 Appliance

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

→ *Fig. 2*

1	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
7	Illuminated ring
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

5.2 Rotary switch

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

Symbol	Function
○/off	Stop processing.
1	Process ingredients at low speed.
7	Process ingredients at maximum speed.
M	Process ingredients briefly at maximum speed. → <i>"Using instantaneous switching", Page 42</i>

5.3 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.

Display	Status
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 39

→ "Troubleshooting", Page 46

5.4 Control panel



You can find an overview of the control panel here.


→ Fig. 3

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

5.5 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.

Symbol	Function
	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.

5.6 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.

5.7 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 40

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 	<p>Swivel arm is closed.</p> <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.

5.8 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 43

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

Drive	Use
	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Multi-chopper set




5.9 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 dough, e.g. yeast dough, bread dough, pizza dough, pasta dough, pastry dough. ▪ Fold ingredients into the dough, e.g. seeds.
	Professional flexible stirrer <ul style="list-style-type: none"> ▪ Mix dough, e.g. cake mixture, fruit flan. ▪ Fold ingredients into the dough, e.g. raisins, chocolate chips.
	Professional beating whisk <ul style="list-style-type: none"> ▪ Beat whipped egg whites and cream (at least 30% fat). ▪ Mix 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 anti-clockwise	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.

5.10 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.

5.11 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 46

5.12 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.

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

6 Before using for the first time

Prepare the appliance for use.

6.1 Preparing the appliance

1. Press the release button and raise the swivel arm until it engages.
→ *"Moving the swivel arm"*,
Page 40
2. Turn the bowl clockwise and remove.
→ *"Removing bowl"*, Page 41

3. Clean all parts that come into contact with food before using for the first time.
→ *"Cleaning and servicing"*,
Page 44
4. Put the cleaned and dried parts out ready for use.

7 Basic operation

7.1 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.

7.2 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.

7.3 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

7.4 Removing bowl

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

7.5 Inserting tools

1. Select the tool required.
→ "Overview of tools", Page 38
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 [a] must cover the main drive completely.

7.6 Removing tools

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

7.7 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

7.8 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.








7.9 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

Tool or accessory	Setting
	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.
- ▶ 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 41

4. Insert 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 41
4. Add the ingredients to the bowl.
5. Attach the bowl lid.
→ "Attaching bowl lid", Page 41
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




7.10 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.

8 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

8.1 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 44

8.2 Weighing ingredients**Requirements**

- The bowl is inserted or an accessory is fitted.
 - The rotary switch is set to /off.
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.

en Timer


- 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".
- 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.

8.3 Changing the display units of the scales

Requirements

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

- Press and hold  and .

The display unit for the scales changes.

Symbol	Unit
g	Display in grammes
lb	Display in pounds

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

9 Timer


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

9.1 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

9.2 Reading off and resetting the processing time

- Set the rotary switch to the required speed.
 - ✓ The display shows the processing time.
- 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.

10 Cleaning and servicing

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

10.1 Cleaning products

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

ATTENTION!

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

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

10.2 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.

12.1 Sample recipe

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

Recipe	Ingredients	Processing
Heavy fruit cake	<ul style="list-style-type: none"> ■ 3 eggs ■ 135 g sugar ■ 135 g margarine ■ 255 g flour ■ 10 g baking powder ■ 150 g currants ■ 150 g mixed dried fruit <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 except the dried fruit. ■ Process for 30 seconds at setting 1. ■ Then process for 3-5 minutes at setting 5. ■ Select setting 2. ■ Add the dried fruit within the next 30-60 seconds.

11 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 49

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

12 Application examples

Observe the comments and figures in the table.

→ Fig. 27

13 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.

Fault	Cause and 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 in the fuse box has tripped. ▶ 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 O/off before processing.
Appliance does not start processing or switches off during processing.	Processing quantity is too great or processing time was too long. ▶ Set the rotary switch to O/off. ▶ Reduce the quantity of ingredients. ▶ Allow the appliance to cool down to room temperature.
	Appliance or accessory is blocked. ▶ Set the rotary switch to O/off. ▶ Remove the blockage.
	Quantity of ingredients outside measuring range of scales. ▶ Add at least 5 g or 0.01 lb so the scales show correct values.
Scales show no change in weight despite ingredients being added.	

Fault	Cause and troubleshooting
The swivel arm cannot be opened or closed because the tool is jammed in the bowl.	<p>Drive is not in the parked position after a safety system has stopped processing or the power supply has been interrupted.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Set the rotary switch to O/off. 2. Eliminate the problem that caused the appliance to stop. → "Safety systems", Page 39 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 O/off. <p>✓ The drive remains on for a short time until the parked position is reached.</p>
"5000 g" or "11.00 lb" is flashing on the display.	<p>Display values of the scales have been exceeded.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Observe the display values of the scales. → "Display values of scales", Page 43
"-990 g" or "-2.20 lb" is flashing on the display.	<p>Display values of scales have not been attained.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Observe the display values of the scales. → "Display values of scales", Page 43
"59:59 m:s" is flashing on the display.	<p>Display range of the timer has been exceeded.</p> <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. → "Reading off and resetting the processing time", Page 44
The display shows "ERROR"	<p>Scales are exposed to excessive vibrations.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Do not use the appliance on worktops exposed to vibrations, e.g. with a dishwasher running underneath. <hr/> <p>Base is uneven.</p> <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. <hr/> <p>The feet are soiled.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Wipe the feet down with a damp cloth. <hr/> <p>The scales have to be restarted.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. To restart the scales: <ul style="list-style-type: none"> - Press . - Wait 30-60 seconds. - Press  again and wait for calibration.

Fault	Cause and troubleshooting
The display shows "ERROR"	<p data-bbox="374 156 1039 240">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> <p data-bbox="374 252 1039 312">Note: Please perform the troubleshooting procedure several times before contacting customer service.</p>

14 Disposal

Find out here how to dispose of old appliances correctly.

14.1 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.

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



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

15 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. 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.

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

You can find the product number (E-Nr.) and the production number (FD) on the appliance's rating plate.

Make a note of your appliance's details and the Customer Service telephone number to find them again quickly.

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

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



Table des matières

1 Sécurité.....	52	7.2 Déplacer le bras pivotant.....	62
1.1 Indications générales.....	52	7.3 Mettre le bol mélangeur en place.....	62
1.2 Conformité d'utilisation.....	52	7.4 Retirer le bol mélangeur.....	63
1.3 Restrictions du périmètre utilisateurs.....	53	7.5 Mettre un ustensile en place....	63
1.4 Consignes de sécurité.....	53	7.6 Retirer l'ustensile.....	63
2 Prévenir les dégâts matériels....	56	7.7 Mettre le couvercle du bol mélangeur en place.....	63
3 Protection de l'environnement et économies d'énergie	56	7.8 Retirer le couvercle du bol mélangeur.....	63
3.1 Élimination de l'emballage.....	56	7.9 Traitement.....	63
4 Déballez et contrôlez.....	56	7.10 Capuchon de protection de l'entraînement.....	65
4.1 Déballez l'appareil et ses composants.....	56	8 Balance.....	65
4.2 Contenu de la livraison.....	56	8.1 Valeurs d'affichage de la balance.....	66
4.3 Installer l'appareil.....	57	8.2 Peser les ingrédients.....	66
5 Description de l'appareil.....	57	8.3 Modifier les unités d'affichage de la balance.....	66
5.1 Appareil.....	57	9 Minuterie.....	67
5.2 Interrupteur rotatif.....	57	9.1 Valeurs d'affichage de la minuterie.....	67
5.3 Anneau lumineux.....	58	9.2 Lire et remettre à zéro la durée de traitement.....	67
5.4 Bandeau de commande.....	58	10 Nettoyage et entretien.....	67
5.5 Touches de fonction.....	58	10.1 Produits de nettoyage.....	67
5.6 Afficheur.....	58	10.2 Guide de nettoyage.....	67
5.7 Bras pivotant.....	59	11 Accessoires en option.....	67
5.8 Entraînements.....	59	12 Exemples d'utilisations.....	68
5.9 Ustensiles.....	60	12.1 Exemple de recette.....	68
5.10 Symboles.....	61		
5.11 Position de repos.....	61		
5.12 Systèmes de sécurité.....	61		
6 Avant la première utilisation	62		
6.1 Préparer l'appareil.....	62		
7 Utilisation.....	62		
7.1 Longueur du cordon.....	62		

13 Dépannage	69
14 Mise au rebut.....	72
14.1 Mettre au rebut un appareil usagé.....	72
15 Service après-vente	72
15.1 Numéro de produit (E-Nr) et numéro de fabrication (FD)	72
15.2 Conditions de garantie.....	72



1 Sécurité

Respectez les consignes de sécurité suivantes.

1.1 Indications générales

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

1.2 Conformité d'utilisation

Utilisez l'appareil uniquement :

- avec des pièces et accessoires d'origine.
- pour 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.

1.3 Restrictions du périmètre utilisateurs

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

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

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

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

1.4 Consignes de sécurité

Respectez les consignes de sécurité.

⚠ AVERTISSEMENT – Risque d'électrocution !

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

- ▶ N'utilisez jamais un appareil endommagé.
- ▶ Ne jamais faire fonctionner l'appareil avec une surface fissurée ou cassée.
- ▶ Ne tirez jamais sur le cordon d'alimentation secteur pour débrancher l'appareil du secteur. Débranchez toujours la fiche du cordon d'alimentation secteur.
- ▶ Si l'appareil ou le cordon d'alimentation secteur est endommagé, débranchez immédiatement le cordon d'alimentation secteur ou coupez le fusible dans le boîtier à fusibles.
- ▶ Appelez le service après-vente. → *Page 72*

Les installations non conformes sont dangereuses.

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

Les réparations non conformes sont dangereuses.

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

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

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

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

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

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

AVERTISSEMENT – Risque d'incendie !

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

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

AVERTISSEMENT – Risque de blessure !

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

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

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

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

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

⚠ AVERTISSEMENT – Risque d'écrasement !

Les mains et doigts risquent d'être coincés.

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

⚠ AVERTISSEMENT – Risque d'asphyxie !

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

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

⚠ AVERTISSEMENT – Risque de préjudice pour la santé !

Les salissures en surface peuvent nuire à la santé.

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

2 Prévenir les dégâts matériels

ATTENTION !

Une utilisation non conforme peut entraîner des dommages matériels.

- ▶ Ne jamais utiliser simultanément des entraînements différents.
- ▶ Ne jamais faire fonctionner l'appareil plus longtemps que nécessaire.
- ▶ Ne jamais faire tourner l'appareil à vide.
- ▶ Ne jamais utiliser les pièces et accessoires d'origine appartenant à d'autres appareils.
- ▶ 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.

3 Protection de l'environnement et économies d'énergie

3.1 Élimination de l'emballage

Les emballages sont écologiques et recyclables.

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



Éliminez l'emballage en respectant l'environnement.

4 Déballez et contrôlez

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

4.1 Déballez l'appareil et ses composants

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

4.2 Contenu de la livraison

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

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

→ Fig. 1

A Appareil de base avec bol mélangeur

B Couvercle avec ouverture pour ajout

C Fouet mixeur « Pro Flexi »

D	Fouet batteur pro
E	Crochet pétrisseur
F	Housse protectrice
G	Documents d'accompagnement

4.3 Installer l'appareil

⚠ 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.

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 62

Ne pas brancher la fiche dans la prise de courant.

5 Description de l'appareil

5.1 Appareil

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

→ Fig. 2

1	Bol mélangeur 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
7	Anneau lumineux
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

5.2 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.

Symbole	Fonction
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 65

5.3 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. ■ L'appareil présente un défaut.

Conseil : Vous trouverez de plus amples informations à ce sujet ici
→ "Systèmes de sécurité", Page 61
→ "Dépannage", Page 69



5.4 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

5.5 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.

5.6 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.




5.7 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 62

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

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



- Utiliser l'accessoire sur l'entraînement 3, p. ex. Bol mixeur.

5.8 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 65

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




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

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

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

5.10 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.

5.11 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 69

5.12 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.

6 Avant la première utilisation

Préparez l'appareil pour l'utilisation.

6.1 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 62
2. Tourner le bol mélangeur dans le sens des aiguilles d'une montre et le retirer.
→ *"Retirer le bol mélangeur"*,
Page 63
3. Avant la première utilisation, nettoyer toutes les pièces qui entreront en contact avec des produits alimentaires.
→ *"Nettoyage et entretien"*,
Page 67
4. Tenir les composants préalablement nettoyés et séchés à disposition pour l'utilisation.

7 Utilisation

7.1 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.

7.2 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.

7.3 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*


7.4 Retirer le bol mélangeur

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

7.5 Mettre un ustensile en place

1. Sélectionner l'ustensile nécessaire.
→ "Aperçu des ustensiles", Page 60
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.

7.6 Retirer l'ustensile

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

7.7 Mettre le couvercle du bol mélangeur en place

Conditions

- 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

7.8 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.












7.9 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

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

Traiter les ingrédients avec les ustensiles

AVERTISSEMENT **Risque de blessure !**

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

- ▶ Tenir les mains, les cheveux, les vêtements et autres ustensiles à distance des pièces en rotation.
- ▶ Mettre en place et retirer les ustensiles et les accessoires uniquement après immobilisation de l'entraînement et débranchement de l'appareil.
- ▶ Avant le changement d'ustensile ou le nettoyage, mettre l'appareil hors tension et le débrancher du secteur.

- ▶ Exploiter les ustensiles uniquement lorsque le bol, son couvercle ainsi que les capuchons de protection des entraînements sont mis en place.
- ▶ Ne jamais ouvrir le bras pivotant lors de la préparation.

Conditions

- 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 63
 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 63
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 63
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




7.10 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.

8 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

8.1 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 66

8.2 Peser les ingrédients

Conditions

- Le bol mélangeur est inséré ou un accessoire est monté.
 - L'interrupteur rotatif est sur O/off.
1. Appuyer sur la touche \square 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 \cup et attendre jusqu'à ce que l'écran affiche "0 g" ou "0.00 lb".
 5. Pour éteindre la balance, appuyer sur \square 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.

8.3 Modifier les unités d'affichage de la balance

Conditions

- L'interrupteur rotatif est sur O/off.
 - La balance est activée.
1. Appuyer sur \cup et \square 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.

9 Minuterie


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

9.1 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
Étapes d'affichage	1 seconde

9.2 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.

10 Nettoyage et entretien

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

10.1 Produits de nettoyage

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

ATTENTION !

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

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

10.2 Guide de nettoyage

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

→ Fig. **23**

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.

11 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 72

Pour connaître les accessoires disponibles pour votre appareil, consultez notre catalogue, notre boutique en ligne ou le service après-vente.
www.bosch-home.com

12 Exemples d'utilisations

Respectez les indications et valeurs figurant dans le tableau.

→ Fig. **27**

12.1 Exemple de recette

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

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

13 Dépannage

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




AVERTISSEMENT


Risque d'électrocution !

Les réparations non conformes sont dangereuses.

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

Défaut	Cause et dépannage
L'appareil ne fonctionne pas.	<p>La fiche secteur du cordon d'alimentation secteur n'est pas branchée.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Branchez l'appareil au réseau électrique. <p>Le fusible dans le coffret à fusibles s'est déclenché.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Vérifiez le fusible dans le boîtier à fusibles. <p>L'alimentation électrique est tombée en panne.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Vérifiez si l'éclairage du compartiment ou d'autres appareils dans la pièce.
L'appareil ne démarre pas le traitement.	<p>Interrupteur rotatif est mal réglé.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Avant le traitement, positionner l'interrupteur rotatif en position O/off.
L'appareil ne démarre pas ou s'arrête pendant le traitement des aliments.	<p>La quantité à traiter est trop importante ou la durée de traitement est trop longue.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Amenez l'interrupteur sur O/off. ▶ Réduisez la quantité d'ingrédients. ▶ Laisser refroidir l'appareil à température ambiante. <p>L'appareil ou l'accessoire est bloqué.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Amenez l'interrupteur sur O/off. ▶ Supprimez le blocage.
La balance n'affiche aucun changement de poids alors que des ingrédients sont ajoutés.	<p>La quantité d'ingrédients est inférieure à la plage de mesure de la balance.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Verser au moins 5 g ou 0,01 lb afin que la balance affiche des valeurs correctes.

Défaut	Cause et dépannage
Bras pivotant ne se laisse pas ouvrir ou fermer, parce que l'ustensile est coincé sur le bol.	<p>L'entraînement n'est pas en position de repos, après qu'un système de sécurité a arrêté le traitement ou que l'alimentation a été interrompue.</p> <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 61</i> 3. Si le bras pivotant est ouvert, retirez l'ustensile et fermer 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>
"5000 g" ou "11.00 lb" clignote à l'écran.	<p>Les valeurs d'affichage de la balance ont été dépassées positivement.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Respectez les valeurs d'affichage de la balance. → <i>"Valeurs d'affichage de la balance", Page 66</i>
"-990 g" ou "-2.20 lb" clignote à l'écran.	<p>Les valeurs d'affichage de la balance ont été dépassées négativement.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Respectez les valeurs d'affichage de la balance. → <i>"Valeurs d'affichage de la balance", Page 66</i>
"59:59 m:s" clignote à l'écran.	<p>La plage d'affichage de la minuterie a été dépassée.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ 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 67</i>
L'écran indique « ER-ROR »	<p>La balance est exposée à des vibrations excessives.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ 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.</p> <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. <p>Les pieds sont encrassés.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Essayez les pieds avec un chiffon humide.
	<p>La balance doit être redémarrée.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Pour redémarrer la balance : <ul style="list-style-type: none"> - Appuyez sur .

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

14 Mise au rebut

Apprenez comment mettre au rebut correctement les appareils usagés.

14.1 Mettre au rebut un appareil usagé

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

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

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



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

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

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

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

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

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

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

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

15.2 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

15 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.

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.

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



Indice

1 Sicurezza	76	7 Comandi di base	86
1.1 Avvertenze generali.....	76	7.1 Lunghezza cavo	86
1.2 Utilizzo conforme all'uso previsto	76	7.2 Movimentazione del braccio oscillante	86
1.3 Limitazione di utilizzo.....	77	7.3 Inserimento della ciotola impastatrice.....	86
1.4 Avvertenze di sicurezza.....	77	7.4 Rimozione della ciotola impastatrice.....	86
2 Prevenzione di danni materiali.....	80	7.5 Applicazione dell'utensile.....	86
3 Tutela dell'ambiente e risparmio	80	7.6 Rimozione dell'utensile.....	86
3.1 Smaltimento dell'imballaggio ...	80	7.7 Posizionamento del coperchio della ciotola impastatrice.....	87
4 Disimballaggio e controllo	80	7.8 Rimozione del coperchio della ciotola impastatrice	87
4.1 Disimballaggio dell'apparecchio e dei componenti	80	7.9 Lavorazione	87
4.2 Contenuto della confezione	80	7.10 Coperchio di sicurezza dell'ingranaggio	88
4.3 Installazione dell'apparecchio.....	81	8 Bilancia	89
5 Conoscere l'apparecchio.....	81	8.1 Valori di visualizzazione della bilancia	89
5.1 Apparecchio	81	8.2 Pesare gli ingredienti	89
5.2 Manopola.....	81	8.3 Modifica delle unità di visualizzazione della bilancia.....	90
5.3 Anello luminoso.....	82	9 Timer	90
5.4 Pannello di comando	82	9.1 Valori di visualizzazione del timer	90
5.5 Tasti funzione	82	9.2 Lettura e ripristino della durata di lavorazione.....	90
5.6 Display.....	82	10 Pulizia e cura	90
5.7 Braccio oscillante	82	10.1 Detergenti.....	90
5.8 Ingranaggi	83	10.2 Panoramica per la pulizia.....	91
5.9 Utensili.....	83	11 Accessori speciali.....	91
5.10 Simboli.....	84		
5.11 Posizione di riposo.....	85		
5.12 Sistemi di sicurezza.....	85		
6 Prima del primo utilizzo	85		
6.1 Preparazione dell'apparecchio.....	85		

12 Esempi d'impiego	91
12.1 Esempio di ricetta	91
13 Sistemazione guasti.....	92
14 Smaltimento	95
14.1 Rottamazione di un apparecchio dismesso	95
15 Servizio di assistenza clienti ...	95
15.1 Codice prodotto (E-Nr.) e codice di produzione (FD)	95
15.2 Condizioni di garanzia.....	95



1 Sicurezza

Osservare le seguenti avvertenze di sicurezza.

1.1 Avvertenze generali

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

1.2 Utilizzo conforme all'uso previsto

Utilizzare l'apparecchio soltanto:

- con gli accessori e le parti originali.
- per 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.

1.3 Limitazione di utilizzo

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

I bambini non devono giocare con l'apparecchio.

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

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

1.4 Avvertenze di sicurezza

Osservare le avvertenze di sicurezza.

⚠ AVVERTENZA – Pericolo di scosse elettriche!

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

- ▶ Non mettere mai in funzione un apparecchio danneggiato.
- ▶ Non utilizzare mai un apparecchio con la superficie danneggiata.
- ▶ Non tirare mai il cavo di collegamento alla rete elettrica per staccare l'apparecchio dalla rete elettrica. Staccare sempre la spina del cavo di alimentazione.
- ▶ Se l'apparecchio o il cavo di alimentazione è danneggiato, staccare subito la spina di alimentazione del cavo di alimentazione e spegnere il fusibile nella scatola dei fusibili.
- ▶ Rivolgersi al servizio di assistenza clienti. → *Pagina 95*

Le installazioni effettuate in modo non appropriato costituiscono un pericolo.

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

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

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

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

L'infiltrazione di umidità può provocare una scarica elettrica.

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

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

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

⚠ AVVERTENZA – Pericolo di incendio!

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

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

⚠ AVVERTENZA – Pericolo di lesioni!

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

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

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

⚠ AVVERTENZA – Pericolo di schiacciamento!

Le dita e le mani possono rimanere incastrate.

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

⚠ AVVERTENZA – Pericolo di soffocamento!

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

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

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

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

⚠ AVVERTENZA – Pericolo di danni alla salute!

La sporcizia sulle superfici può nuocere alla salute.

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

2 Prevenzione di danni materiali

ATTENZIONE!

L'utilizzo non conforme può causare danni materiali.

- ▶ Non utilizzare diversi funzionamenti contemporaneamente.
- ▶ Non mettere mai in funzione l'apparecchio per un tempo superiore a quello necessario.
- ▶ Non mettere mai l'apparecchio in funzione a vuoto.
- ▶ Non utilizzare mai le parti e gli accessori originali con altri apparecchi.
- ▶ 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.

3 Tutela dell'ambiente e risparmio

3.1 Smaltimento dell'imballaggio

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

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

4 Disimballaggio e controllo

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

4.1 Disimballaggio dell'apparecchio e dei componenti

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

4.2 Contenuto della confezione

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

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

→ Fig. 1

-
- | | |
|----------|--|
| A | Apparecchio base con contenitore di miscelazione |
| B | Coperchio con bocca di carico integrata |
| C | Frusta «Profi Flexi» |
-

D	Frusta per montare professionale
E	Gancio impastatore
F	Custodia
G	Documentazione di accompagnamento

4.3 Installazione dell'apparecchio

⚠ 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.

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 86
Non inserire la spina di alimentazione.

5 Conoscere l'apparecchio

5.1 Apparecchio

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

1	Ciotola 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
7	Anello luminoso
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

5.2 Manopola

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

Simbo- lo	Funzione
O/off	Arrestare la lavorazione.
1	Lavorare gli ingredienti a velocità minima.

Simbolo	Funzione
7	Lavorare gli ingredienti a massima velocità.
M	Lavorare brevemente gli ingredienti a massima velocità. → "Utilizzo del funzionamento «pulser»", Pagina 88

5.3 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 85

→ "Sistemazione guasti", Pagina 92

5.4 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

5.5 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.

5.6 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.

5.7 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 86

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.




5.8 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 88

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


5.9 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
	Gancio impastatore <ul style="list-style-type: none"> ▪ Impastare, ad es. pasta lievitata, pasta per il pane, impasto per la pizza, pasta, impasti per dolci.

Utensili Utilizzo

- Incorporare ingredienti nell'impasto, ad es. semi.



- Frusta «Profi Flexi»
- Miscelare impasti, ad es. impasto per torte, torta alla frutta.
 - Incorporare ingredienti nell'impasto, ad es. uvetta, cioccolato in pezzi.



- Frusta per montare professionale
- Montare gli albumi e la panna (almeno il 30% di grassi).
 - 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.

Requisiti

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

1. 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.

5.10 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.

5.11 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 92*

5.12 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.

6 Prima del primo utilizzo

Preparare l'apparecchio per l'uso.

6.1 Preparazione dell'apparecchio

1. Premere il pulsante di sblocco e sollevare il braccio oscillante fino all'arresto.
→ *"Movimentazione del braccio oscillante", Pagina 86*
2. Ruotare la ciotola in senso orario e rimuoverla.
→ *"Rimozione della ciotola impastatrice", Pagina 86*
3. Prima del primo uso pulire tutte le parti, che entrano in contatto con gli alimenti.
→ *"Pulizia e cura", Pagina 90*
4. Predisporre le parti pulite ed asciugate per l'utilizzo.

7 Comandi di base

7.1 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.

7.2 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.

7.3 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

7.4 Rimozione della ciotola impastatrice

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

7.5 Applicazione dell'utensile

1. Selezionare l'utensile necessario.
→ "Panoramica degli utensili",
Pagina 83
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. 12Il cappuccio di protezione [a] deve coprire completamente l'ingranaggio principale.

7.6 Rimozione dell'utensile

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

7.7 Posizionamento del coperchio della ciotola impastatrice

Requisiti

- 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

7.8 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.

7.9 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
	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 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.

Requisiti

- 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 87*
 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 87*
4. Versare gli ingredienti nella ciotola.
5. Posizionare il coperchio della ciotola impastatrice.
→ *"Posizionamento del coperchio della ciotola impastatrice", Pagina 87*
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




7.10 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.

8 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

8.1 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 90

8.2 Pesare gli ingredienti

Requisiti

- Viene utilizzata la ciotola o viene applicato un accessorio.
- La manopola si trova su /off.

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.

it Timer

- 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.

8.3 Modifica delle unità di visualizzazione della bilancia

Requisiti

- La manopola si trova su /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.

9 Timer


È possibile rilevare o ripristinare la durata di lavorazione attuale.

9.1 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

9.2 Lettura 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.

10 Pulizia e cura

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

10.1 Detergenti

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

ATTENZIONE!

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

- ▶ Non impiegare 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.

10.2 Panoramica per la pulizia

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

→ Fig. **23**

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.

12.1 Esempio di ricetta

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

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

11 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 95*

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

www.bosch-home.com

12 Esempi d'impiego

Rispettare le indicazioni e i dati nella tabella.

→ Fig. **27**

13 Sistemazione guasti

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

AVVERTENZA



Pericolo di scosse elettriche!

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

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

Anomalia	Causa e ricerca guasti
L'apparecchio non funziona.	La spina non è inserita nella rete elettrica. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Collegare l'apparecchio alla rete elettrica.
	Il fusibile nel contatore elettrico si è attivato. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Controllare il fusibile nella scatola corrispondente.
	Alimentazione di corrente guasta. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Verificare che l'illuminazione interna o altri apparecchi nel locale funzionino correttamente.
L'apparecchio non avvia la lavorazione.	Manopola non impostata correttamente. <ul style="list-style-type: none"> ▶ 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. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Portare la manopola su O/off. ▶ Ridurre la quantità di ingredienti. ▶ Lasciare raffreddare l'apparecchio a temperatura ambiente.
	L'apparecchio o l'accessorio è bloccato. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Portare la manopola su O/off. ▶ Rimuovere il blocco.
	La bilancia non indica variazioni di peso, nonostante siano stati aggiunti ingredienti.

Anomalia	Causa e ricerca guasti
Il braccio oscillante non si apre o si chiude perché l'utensile è bloccato nella ciotola.	<p>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.</p> <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 85</i> 3. Se il braccio oscillante è aperto, rimuovere l'utensile e chiudere il braccio oscillante. 4. Portare la manopola brevemente su 1 e poi di nuovo su O/off. <p>✓ L'ingranaggio continua a girare per un breve periodo fino a raggiungere la posizione di parcheggio.</p>
Sul display lampeggia "5000 g" o "11.00 lb".	<p>Valori di visualizzazione della bilancia al di sopra del limite minimo.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Rispettare i valori di visualizzazione della bilancia. → <i>"Valori di visualizzazione della bilancia", Pagina 89</i>
Sul display lampeggia "-990 g" o "-2.20 lb".	<p>Valori di visualizzazione della bilancia al di sotto del limite minimo.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Rispettare i valori di visualizzazione della bilancia. → <i>"Valori di visualizzazione della bilancia", Pagina 89</i>
Sul display lampeggia "59:59 m:s".	<p>Intervallo di visualizzazione del timer al di sopra del limite massimo.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ 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 90</i>
Il display indica "ER-ROR"	<p>La bilancia è esposta a forti vibrazioni.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Non utilizzare l'apparecchio su superfici di lavoro esposte a vibrazioni sotto le quali è in funzione ad es. una lavastoviglie. <hr/> <p>Fondo d'appoggio non piano.</p> <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. <hr/> <p>Piedini sporchi.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Pulire i piedini servendosi di un panno umido. <hr/> <p>La bilancia deve essere riavviata.</p>

Anomalia	Causa e ricerca guasti
Il display indica "ER-ROR"	<ol style="list-style-type: none">1. Per riavviare la bilancia:<ul style="list-style-type: none">– Premere .– Attendere 30-60 secondi.– Premere nuovamente  ed attendere la taratura.2. Se l'errore persiste, scollegare l'apparecchio dalla rete per qualche tempo quindi tentare di riavviare la bilancia. <p>Nota: Eseguire diverse volte le operazioni per l'eliminazione dei guasti prima di contattare il servizio di assistenza clienti.</p>

14 Smaltimento

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

14.1 Rottamazione di un apparecchio dismesso

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

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

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



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

Questa direttiva definisce le norme per la raccolta e il riciclaggio degli apparecchi dismessi valide su tutto il territorio dell'Unione Europea.

15 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.

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.

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

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

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

15.2 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

it Servizio di assistenza clienti

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.

Raadpleeg de Digitale Gebruikersgids voor meer informatie.



Inhoudsopgave

1 Veiligheid.....	99		
1.1 Algemene aanwijzingen	99	7.2 Draaiarm bewegen.....	109
1.2 Bestemming van het apparaat	99	7.3 Kom aanbrengen	109
1.3 Inperking van de gebruikers ..	100	7.4 Kom verwijderen	109
1.4 Veiligheidsvoorschriften	100	7.5 Hulpstuk aanbrengen	109
2 Materiële schade voorkomen ..	103	7.6 Hulpstuk verwijderen.....	109
3 Milieubescherming en besparing.....	103	7.7 Komdeksel aanbrengen.....	110
3.1 Afvoeren van de verpakking ..	103	7.8 Komdeksel verwijderen.....	110
4 Uitpakken en controleren	103	7.9 Verwerking.....	110
4.1 Apparaat en onderdelen uitpakken.....	103	7.10 Aandrijvingsbeschermd sel.....	111
4.2 Inhoud van de verpakking.....	103	8 Weegschaal	112
4.3 Apparaat installeren	104	8.1 Weergavewaarden van de weegschaal	112
5 Uw apparaat leren kennen.....	104	8.2 Ingrediënten wegen.....	112
5.1 Apparaat.....	104	8.3 Weergave-eenheden van de weegschaal wijzigen	113
5.2 Draaischakelaar	104	9 Timer	113
5.3 Lichtring	105	9.1 Weergavewaarden van de timer	113
5.4 Bedieningspaneel.....	105	9.2 Verwerkingsduur aflezen en terugzetten.....	113
5.5 Functietoetsen	105	10 Reiniging en onderhoud	113
5.6 Display.....	105	10.1 Reinigingsmiddelen.....	114
5.7 Draaiarm.....	105	10.2 Reinigingsoverzicht	114
5.8 Aandrijvingen.....	106	11 Speciale accessoires	114
5.9 Hulpstukken.....	106	12 Toepassingsvoorbeelden	114
5.10 Symbolen.....	107	12.1 Voorbeeldrecept.....	114
5.11 Parkeerstand	108	13 Storingen verhelpen	116
5.12 Veiligheidssystemen.....	108	14 Afvoeren	119
6 Voor het eerste gebruik	108	14.1 Afvoeren van uw oude ap- paraat	119
6.1 Apparaat voorbereiden	108		
7 De Bediening in essentie.....	109		
7.1 Snoerlengte	109		

nl

15 Servicedienst.....	119
15.1 Productnummer (E-nr.) en productienummer (FD).....	119
15.2 Garantievoorwaarden	119



1 Veiligheid

Neem de volgende veiligheidsvoorschriften in acht.

1.1 Algemene aanwijzingen

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

1.2 Bestemming van het apparaat

Gebruik het apparaat uitsluitend:

- met originele onderdelen en accessoires.
- voor 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.

1.3 Inperking van de gebruikers

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

Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.

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

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

1.4 Veiligheidsvoorschriften

Neem de veiligheidsvoorschriften in acht.

⚠ WAARSCHUWING – Kans op elektrische schok!

Een beschadigd apparaat of een beschadigd netsnoer is gevaarlijk.

- ▶ Nooit een beschadigd apparaat gebruiken.
- ▶ Nooit een apparaat met gescheurd of gebroken oppervlak gebruiken.
- ▶ Nooit aan het netsnoer trekken, om het apparaat van het elektriciteitsnet te scheiden. Altijd aan de stekker van het netsnoer trekken.
- ▶ Wanneer het apparaat of het netsnoer is beschadigd, dan direct de stekker van het netsnoer uit het stopcontact halen of de zekering in de meterkast uitschakelen.
- ▶ Contact opnemen met de servicedienst. → *Pagina 119*

Ondeskundige installaties zijn gevaarlijk.

- ▶ Het apparaat uitsluitend aansluiten en gebruiken volgens de gegevens op het typeplaatje.

Ondeskundige reparaties zijn gevaarlijk.

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

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

Binnendringend vocht kan tot elektrische schokken leiden.

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

Een beschadigde isolatie van het netsnoer is gevaarlijk.

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

⚠ WAARSCHUWING – Kans op brand!

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

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

⚠ WAARSCHUWING – Kans op letsel!

Roterende aandrijvingen, hulpstukken of toebehoren kunnen letsel veroorzaken.

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

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

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

⚠ WAARSCHUWING – Kans op verpletteren!

Uw handen en vingers kunnen klem komen te zitten.

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

⚠ WAARSCHUWING – Kans op verstikking!

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

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

Kinderen kunnen kleine onderdelen inademen of inslikken en hierdoor stikken.

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

⚠ WAARSCHUWING – Kans op gevaar voor de gezondheid!

Verontreinigingen aan de oppervlakken kunnen de gezondheid schaden.

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

2 Materiële schade voorkomen

LET OP!

Een ondeskundig gebruik kan tot materiële schade leiden.

- ▶ Gebruik nooit verschillende aandrijvingen tegelijkertijd.
- ▶ Het apparaat nooit langer dan noodzakelijk laten werken.
- ▶ Het apparaat nooit onbelast laten draaien.
- ▶ Originele onderdelen en toebehoren nooit voor andere apparaten gebruiken.
- ▶ 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.

3 Milieubescherming en besparing

3.1 Afvoeren van de verpakking

De verpakkingsmaterialen zijn milieuvriendelijk en kunnen worden hergebruikt.

- ▶ De afzonderlijke componenten op soort gescheiden afvoeren.

4 Uitpakken en controleren

Hier wordt beschreven waarop u bij het uitpakken moet letten.

4.1 Apparaat en onderdelen uitpakken

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

4.2 Inhoud van de verpakking

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

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

→ Fig. 1

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

4.3 Apparaat installeren

WAARSCHUWING

Kans op brand!

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

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

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 aansluitsnoer er tot de benodigde lengte uittrekken.
→ "Snoerlengte", Pagina 109

De stekker niet in het stopcontact steken.

5 Uw apparaat leren kennen

5.1 Apparaat

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

→ Fig. 

	Roestvrijstalen mengkom
	Bedieningspaneel
	Deksel met geïntegreerde vulschacht
	Ontgrendelknop voor zwenkarm
	Draaiarm
	Draaischakelaar
	Lichtring
	Beschermdeksel voor aandrijving 2
	Aandrijving 2
	Beschermdeksel voor aandrijving 3
	Aandrijving 3
	Luchtafvoerrooster
	Hoofdaandrijving
	Kabelvak

5.2 Draaischakelaar

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

Symbool	Functie
O/off	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 111

5.3 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 108
 → "Storingen verhelpen", Pagina 116



5.4 Bedieningspaneel

Hier vindt u een overzicht van het bedieningspaneel.
 → Fig. 3

1	Resettoets
2	Toets Weegschaal
3	Display
4	Symbool gewicht in ponden
5	Symbool gewicht in gram
6	Symbool tijd in minuten en seconden

5.5 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.

Opmerking: De toetsen met de vingers en zonder keukenhandschoenen bedienen. U kunt de toetsen niet bedienen met voorwerpen zoals pollepels.

5.6 Display

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

Opmerking: 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.

5.7 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 109

Opmerking: 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.




5.8 Aandrijvingen

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

Opmerking: De aandrijvingen 2 en 3 zijn afgedekt met beschermdeksels.
→ "Aandrijvingsbeschermdeksel",
Pagina 111

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: <ul style="list-style-type: none"> ▪ Vleeswolf ▪ Pasta-voorzetstuk ▪ IJsbereider
Aandrijving 2 	Voor accessoires, bijv.: <ul style="list-style-type: none"> ▪ Continue rasp- en snijapparaat ▪ Citruspers
Aandrijving 3 	Voor accessoires, bijv.: <ul style="list-style-type: none"> ▪ Glazen mixeropzetstuk ▪ Kunststof mixeropzetstuk ▪ Multi-fijnmaakset


5.9 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 verontreinigen.

Overzicht van de hulpstukken

Gebruik het juiste hulpstuk voor de betreffende toepassing.

Hulpstuk	Gebruik
	Kneedhaak <ul style="list-style-type: none"> ▪ Deeg kneden, bijv. gistdeeg, brooddeeg, pizzadeeg, pastadeeg, gebakdeeg. ▪ Mengen van ingrediënten in het deeg, bijv. zaden.

Hulpstuk	Gebruik
	<p>Roergarde 'Profi Flexi'</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Deeg roeren, bijv. taartdeeg, fruittaart. ■ Mengen van ingrediënten in het deeg, bijv. rozijnen, stukjes chocolade.
	<p>Professionele garde</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Eiwit en room (minstens 30 % vetgehalte) kloppen. ■ Lichte deegsoorten mengen, bijv. biscuitdeeg.

Fijnafstelling van professionele garde

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

Opmerking: 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.

Vereisten

- 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 contramoer met een steeksleutel met de klok mee losdraaien.
→ Fig. 4
 2. Het hulpstuk draaien om de afstand te veranderen.
→ Fig. 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 contramoer met een steeksleutel tegen de klok in vastdraaien.

5.10 Symbolen

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

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

5.11 Parkeerstand

Uw apparaat is voorzien van een automatische parkeerstand.

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

Opmerking: 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 116

5.12 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 in stand 1 is vastgeklikt en de kom of een toebehoren is aangebracht, bijv. IJsbereider.
- de draaiarm in 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.

6 Voor het eerste gebruik

Bereid het apparaat voor voor het gebruik.

6.1 Apparaat voorbereiden

1. De ontgrendelknop indrukken en de draaiarm omhoog bewegen tot deze vastklikt.
→ "Draaiarm bewegen", Pagina 109
2. De kom met de klok mee draaien en verwijderen.
→ "Kom verwijderen", Pagina 109
3. Alle onderdelen die met levensmiddelen in aanraking komen voor het eerste gebruik reinigen.
→ "Reiniging en onderhoud", Pagina 113

4. De gereinigde en gedroogde onderdelen gereed leggen voor het gebruik.

7 De Bediening in essentie

7.1 Snoerlengte

Stel de lengte van het aansluitsnoer naar behoefte in.

Snoerlengte met de snoerproller 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.

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

7.2 Draaiarm bewegen

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

7.3 Kom aanbrengen

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

7.4 Kom verwijderen

- ▶ De kom met de klok mee draaien en verwijderen.
 - Fig. 10

7.5 Hulpstuk aanbrengen

1. Het benodigde hulpstuk selecteren.
 - "Overzicht van de hulpstukken", Pagina 106
2. Het hulpstuk in de hoofdaandrijving drukken tot het vastklikt.
 - Fig. 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.
 - Fig. 12
 - De beschermkap [a] moet de hoofdaandrijving volledig afdekken.

7.6 Hulpstuk verwijderen

- ▶ Het hulpstuk volledig uit de aandrijving trekken.
 - Fig. 13

7.7 Komdeksel aanbrengen

Vereisten

- Het gewenste hulpstuk is aangebracht.
 - De kom is aangebracht.
 - De draaiarm is gesloten.
1. De ontgrendelknop indrukken, de draaiarm iets omhoog tillen en vasthouden.
→ Fig. 14
 2. Het deksel aan de voorzijde iets optillen, volledig op de kom schuiven en neerlaten.
→ Fig. 15
De vulopening moet naar voren wijzen.
 3. De draaiarm omlaag drukken tot deze vastklikt.
→ Fig. 16

7.8 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.













7.9 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

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

Ingrediënten met de hulpstukken verwerken

WAARSCHUWING Kans op letsel!

Roterende aandrijvingen, hulpstukken of toebehoren kunnen letsel veroorzaken.

- ▶ De handen, het haar, de kleding en andere voorwerpen uit de buurt van roterende delen houden.
- ▶ De hulpstukken en toebehoren alleen bij stilstand van de aandrijving en uit het stopcontact verwijderde stekker aanbrengen en verwijderen.
- ▶ Voor het verwisselen van hulpstukken of het reinigen het apparaat uitschakelen en de stekker uit het stopcontact verwijderen.

- ▶ De hulpstukken alleen gebruiken als de kom is geplaatst, het deksel is aangebracht en het aandrijvingsbeschermdoeksel is geplaatst.
- ▶ De draaiarm nooit tijdens de verwerking openen.

Vereisten

- 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 110
 4. De stekker in het stopcontact steken.
 5. De draaischakelaar weer op de gewenste snelheid zetten.
→ *Fig. 17*
 6. De ingrediënten zo lang verwerken tot het gewenste resultaat is bereikt.
 7. De draaischakelaar op O/off zetten.
→ *Fig. 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 vastkoken van resten te voorkomen.

Ingrediënten toevoegen

1. Tijdens de verwerking de ingrediënten voorzichtig via de vulopening in het deksel toevoegen.
→ *Fig. 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 110
4. De ingrediënten in de kom doen.
5. Het komdeksel erop zetten.
→ *"Komdeksel aanbrengen"*,
Pagina 110
6. De ingrediënten zo lang verwerken tot het gewenste resultaat is bereikt.

Momentschakeling gebruiken

1. De draaischakelaar op M draaien en vasthouden.
→ *Fig. 20*
- ✓ De ingrediënten worden op de hoogste snelheid verwerkt.
2. De draaischakelaar loslaten.
→ *Fig. 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




7.10 Aandrijvingsbeschermdoeksel

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

Aandrijvingsbeschermdoeksel verwijderen

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

Aandrijvingsbeschermdoeksel aanbrengen

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

Opmerking: Sluit niet gebruikte aandrijvingen altijd met de beschermdoeksel.

8 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

8.1 Weergavewaarden van de weegschaal

Let bij gebruik van de weegschaal op de volgende waarden.

Weergave-eenheid in gram

Weergavebereik	-990 g tot en met 5000 g
Weergavestap-pen	5 g

Weergave-eenheid in Engels pond


Weergavebereik	-2,20 lb tot en met 11,00 lb
Weergavestap-pen	0,01 lb



Tip: U kunt de weergave-eenheden van de weegschaal op elk moment wijzigen.

→ "Weergave-eenheden van de weegschaal wijzigen", Pagina 113

8.2 Ingrediënten wegen

Vereisten

- De kom is geplaatst of er is een accessoire aangebracht.
 - De draaischakelaar staat op /off.
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.

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



8.3 Weergave-eenheden van de weegschaal wijzigen

Vereisten

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

1.  en  indrukken en ingedrukt houden.

De weergave-eenheid verandert.

Symbol	Eenheid
	Indicatie in gram
	Indicatie in ponden

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

9 Timer


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

9.1 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

9.2 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.

Opmerkingen

- 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.

10 Reiniging en onderhoud

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

10.1 Reinigingsmiddelen

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

LET OP!

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

- ▶ Gebruik geen reinigingsmiddelen die alcohol of spiritus bevatten.
- ▶ Gebruik geen scherpe, puntige of metalen voorwerpen.
- ▶ Gebruik geen schurende doeken of schurende reinigingsmiddelen.
- ▶ Het bedieningspaneel en het display alleen reinigen met een vochtig microvezeldoekje.

10.2 Reinigingsoverzicht

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

→ Fig. **23**

Tip: Aan de kunststof onderdelen kunnen verkleuringen optreden, bijvoorbeeld bij de verwerking van wor-

12.1 Voorbeeldrecept

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

Recept	Ingrediënten:	Verwerking
Zware vruchtencake	<ul style="list-style-type: none">■ 3 eieren■ 135 g suiker■ 135 g margarine■ 255 g bloem■ 10 g bakpoeder■ 150 g krenten■ 150 g gemengde gedroogde vruchten <p>Opmerking: Maximaal 2 keer deze hoeveelheid tegelijk verwerken.</p>	<ul style="list-style-type: none">■ Roergarde plaatsen.■ Alle ingrediënten behalve de gedroogde vruchten erin doen.■ 30 seconden op stand 1 verwerken.■ Vervolgens 3-5 minuten op stand 5 verwerken.■ Op stand 2 zetten.

tel. Verwijder de verkleuringen met een zachte doek en een paar druppels spijsolie.

11 Speciale accessoires

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

Voor de verschillende apparaten zijn specifieke accessoires beschikbaar. Geef bij de aankoop altijd de precieze aanduiding (E-Nr.) van uw apparaat op. → *Pagina 119*

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

www.bosch-home.com

12 Toepassingsvoorbeelden

Neem de gegevens en waarden in de tabel in acht.

→ Fig. **27**

Recept	Ingrediënten:	Verwerking
		■ Binnen 30-60 seconden de gedroogde vruchten erbij doen.

13 Storingen verhelpen

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

WAARSCHUWING



Kans op elektrische schok!

Ondeskundige reparaties zijn gevaarlijk.

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

Storing	Oorzaak en probleemoplossing
Apparaat werkt niet.	Netstekker van de stroomkabel is niet ingestoken. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Apparaat aansluiten op het elektriciteitsnet.
	De zekering in de zekeringenkast is in werking getreden. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Controleer de zekering in de meterkast.
	Stroomvoorziening is uitgevallen. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Controleer of de verlichting van de binnenruimte of andere apparaten functioneren.
Apparaat start de verwerking niet.	Draaischakelaar is onjuist ingesteld. <ul style="list-style-type: none"> ▶ 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. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Zet de draaischakelaar op O/off. ▶ Verminder de hoeveelheid ingrediënten. ▶ Laat het apparaat tot kamertemperatuur afkoelen.
	Apparaat of toebehoren is geblokkeerd. <ul style="list-style-type: none"> ▶ 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. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Voeg minstens 5 g of 0,01 lb toe om correcte waarden op de weegschaal weer te geven.

Storing	Oorzaak en probleemoplossing
Draaiarm kan niet worden geopend of gesloten, omdat het hulpstuk aan de kom klemt.	<p>Aandrijving staat niet in de parkeerstand, nadat een veiligheidssysteem de verwerking heeft gestopt of de stroomvoorziening was onderbroken.</p> <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 108</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>
Op het display knipt "5000 g" of "11.00 lb".	<p>Weergavewaarden van de weegschaal zijn overschreden.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Neem de weergavewaarden van de weegschaal in acht. → <i>"Weergavewaarden van de weegschaal", Pagina 112</i>
Op het display knipt "-990 g" of "-2.20 lb".	<p>Weergavewaarden van de weegschaal zijn niet gehaald.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Neem de weergavewaarden van de weegschaal in acht. → <i>"Weergavewaarden van de weegschaal", Pagina 112</i>
Op het display knipt "59:59 m:s".	<p>Weergavebereik van de timer is overschreden.</p> <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 113</i>
Op het display wordt "ERROR" weergegeven	<p>Weegschaal is blootgesteld aan sterke trillingen.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Gebruik het apparaat niet op werkbladen die zijn blootgesteld aan trillingen, bijvoorbeeld als eronder een vaatwasser draait. <hr/> <p>Ondergrond is niet vlak.</p> <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. <hr/> <p>De standvoeten zijn vervuild.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Neem de standvoeten af met een vochtige doek.

Storing	Oorzaak en probleemoplossing
Op het display wordt "ERROR" weergegeven	<p>De weegschaal moet opnieuw worden gestart.</p> <ol style="list-style-type: none"><li data-bbox="374 188 1042 309">1. Om de weegschaal opnieuw te starten:<ul style="list-style-type: none"><li data-bbox="404 220 566 247">– Druk op .<li data-bbox="404 252 729 279">– Wacht 30-60 seconden.<li data-bbox="404 284 986 309">– Druk opnieuw op  en wacht de kalibratie af.<li data-bbox="374 316 1042 427">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>Opmerking: Voer de stappen voor het verhelpen van storing meerdere keren uit, voordat u contact opneemt met de klantenservice.</p>

14 Afvoeren

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

14.1 Afvoeren van uw oude apparaat

Door een milieuvriendelijke afvoer kunnen waardevolle grondstoffen opnieuw worden gebruikt.

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

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



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 terugname en verwerking van oude apparaten.

15 Servicedienst

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.

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

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

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

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

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

15.1 Productnummer (E-nr.) en productienummer (FD)

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

15.2 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

nl Servicedienst

heeft gekocht, geeft u hierover graag meer informatie. Om aanspraak te maken op de garantie heeft u altijd uw aankoopbewijs nodig.

Du kan finde yderligere oplysninger i den digitale brugervejledning.



Indholdsfortegnelse

1 Sikkerhed.....	123		
1.1 Generelle henvisninger	123	7.2 Bevægelse af svingarmen.....	132
1.2 Bestemmelsesmæssig brug ..	123	7.3 Isætning af skålen	133
1.3 Begrænsning af brugerkreds..	124	7.4 Udtagning af skålen	133
1.4 Sikkerhedsanvisninger	124	7.5 Isætning af redskab	133
2 Forhindring af materielle skader	127	7.6 Udtagning af redskab.....	133
3 Miljøbeskyttelse og besparelse	127	7.7 Påsætning af skållåget.....	133
3.1 Bortskaffelse af emballage.....	127	7.8 Fjernelse af skållåget	133
4 Udpakning og kontrol	127	7.9 Forarbejdning	133
4.1 Udpakning af apparatet og delene.....	127	7.10 Drevbeskyttelseslåg	135
4.2 Leveringsomfang	127	8 Vægt.....	135
4.3 Opstilling af apparatet.....	128	8.1 Vægtens visningsværdier.....	135
5 Lær apparatet at kende.....	128	8.2 Vejning af ingredienser	136
5.1 Apparat.....	128	8.3 Ændring af vægtens visningsenheder	136
5.2 Drejekontakt	128	9 Timer	136
5.3 Lysring	128	9.1 Timerens visningsværdier	136
5.4 Betjeningsfelt	129	9.2 Aflæsning og nulstilling af forarbejdningsvarigheden	136
5.5 Funktionstaster	129	10 Rengøring og pleje.....	136
5.6 Display.....	129	10.1 Rengøringsmiddel	137
5.7 Svingarm	129	10.2 Rengøringsoversigt	137
5.8 Drev	130	11 Ekstra tilbehør.....	137
5.9 Redskaber	130	12 Eksempler på brug.....	137
5.10 Symboler	131	12.1 Opskrift eksempelt	137
5.11 Parkeringsposition.....	131	13 Afhjælpning af fejl.....	138
5.12 Sikkerhedssystemer	132	14 Bortskaffelse	141
6 Inden den første ibrugtagning. 132		14.1 Bortskaffelse af udtjent apparat	141
6.1 Klargøring af apparatet	132		
7 Generel betjening.....	132		
7.1 Kabellængde	132		

da

15 Kundeservice	141
15.1 Produktnummer (E-Nr.) og fabrikationsnummer (FD- Nr.).....	141
15.2 Garantibetingelser	141



1 Sikkerhed

Overhold følgende sikkerhedsanvisninger.

1.1 Generelle henvisninger

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

1.2 Bestemmelsesmæssig brug

Anvend kun apparatet:

- med originale dele og tilbehør.
- til 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 forarbejdning af mængder 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.

1.3 Begrænsning af brugerkreds

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

Børn må ikke bruge apparatet til leg.

Rengøring og brugervedligeholdelse må ikke udføres af børn.

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

1.4 Sikkerhedsanvisninger

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 sikringskabet.
- ▶ Kontakt kundeservice. → *Side 141*

Ukorrekte 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 tilskadekomst!

Roterende drev, redskaber eller tilbehørsdele kan medføre personskader.

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

Brug af apparater med beskadigede dele kan medføre personskader.

- ▶ Alle dele, der har sprækker eller andre skader, eller som ikke sidder rigtigt mere, skal udskiftes med originale reservedele.

⚠ ADVARSEL – Fare for klemning!

Hænder og fingre kan komme i klemme.

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

⚠ ADVARSEL – Fare for kvælning!

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

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

Børn kan indånde eller sluge smådele og dermed blive kvalt.

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

⚠ ADVARSEL – Fare for sundhedsskader!

Snavs på overfladerne kan være til fare for sundheden.

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

2 Forhindring af materielle skader

BEMÆRK!

Forkert brug kan medføre 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, sarte flader og apparater.

Rystelser kan påvirke apparatets funktionsmåde.

- ▶ Stil ikke apparatet på bevægelige eller vibrerende overflader.

3 Miljøbeskyttelse og besparelse

3.1 Bortskaffelse af emballage

Alt emballagemateriale er miljøvenligt og egnet til genbrug.

- ▶ Bortskaf de enkelte dele adskilt efter art.

4 Udpakning og kontrol

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

4.1 Udpakning af apparatet og delene

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

4.2 Leveringsomfang

Kontrollér alle dele for transport-skader 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"
D	Piskeris "Profi"
E	Æltekrog
F	Opbevaringstaske
G	Medfølgende dokumentation

4.3 Opstilling af apparatet

ADVARSEL

Brandfare!

Kraftig varme kan antænde apparatet og andre af dets dele.

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

BEMÆRK!

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 132
Sæt ikke netstikket i stikkontakten.

5 Lær apparatet at kende

5.1 Apparat

Her kan du finde en oversigt over apparatets bestanddele.

→ Fig. 2

1	Røreskål af rustfrit stål
2	Betjeningsfelt
3	Låg med integreret påfyldningsskakt
4	Oplåsningsknap til svingarm

5	Svingarm
6	Drejekontakt
7	Lysring
8	Beskyttelseslåg til drev 2
9	Drev 2
10	Beskyttelseslåg til drev 3
11	Drev 3
12	Udblæsningsluftgitter
13	Hoveddrev
14	Kabelopbevaring

5.2 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 135

5.3 Lysring

Lysringen på drejekontakten informerer om apparatets driftstilstand.

Visning	Status
Lysringen lyser, og forarbejdningen er i gang.	Apparatet fungerer fejlfrit.

Visning	Status
Lysringen lyser ikke, og forarbejdningen kan ikke startes.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Apparatet har ingen strømfor-syning. ▪ 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 132

→ "Afhjælpning af fejl", Side 138

5.4 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

5.5 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.

5.6 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.

5.7 Svingarm

Svingarmen kan bevæges og fastlåses i forskellige positioner.

Når der trykkes på oplåsingsknappen, kan svingarmen bevæges i den ønskede position.

→ "Bevægelse af svingarmen", Side 132



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	<p>Svingarmen er lukket.</p> <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. Blendpåsats.



5.8 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 135

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

Drev	Brug
	




5.9 Redskaber

Læs det vigtigste om de forskellige redskaber her.

Æltekrogen er udstyret med en aftagelig beskyttelseskappe for at beskytte drevet mod snavs.

Oversigt over redskaberne

Brug det egnede redskab afhængigt af anvendelsen.

Redskab	Brug
	Æltekrog <ul style="list-style-type: none"> ▪ Ælt dej, f.eks. gærdej, brøddej, pizzadej, pastadej, småkagedej. ▪ Bland ingredienser i dejen, f.eks. frø.
	Røreris "Profi Flexi" <ul style="list-style-type: none"> ▪ Rør dej, f.eks. kagedej, frugtkage. ▪ Bland ingredienser i dejen, f.eks. rosiner, chokoladestykker.
	Piskeris "Profi" <ul style="list-style-type: none"> ▪ Pisk æggeghvider og fløde (mindst 30 % fedtindhold) til piskede æggeghvider. ▪ Bland 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.

Korrigerig af redskabsindstilling

BEMÆRK!

Apparatet og redskaberne kan blive beskadiget som følge af en forkert redskabsindstilling.

- ▶ Brug aldrig et redskab, der berører skålen.




Krav

- 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 løs 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.

5.10 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.

5.11 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 138

5.12 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. 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.

6 Inden den første ibrugtagning

Forbered apparatet til anvendelse.

6.1 Klargøring af apparatet

1. Tryk på oplåsningsknappen, og løft svingarmen, indtil den falder er i hak.
→ *"Bevægelse af svingarmen", Side 132*
2. Drej skålen i retning med uret, og tag den ud.
→ *"Udtagning af skålen", Side 133*
3. Rengør alle dele, som kommer i kontakt med fødevarer, inden den første ibrugtagning.
→ *"Rengøring og pleje", Side 136*
4. Læg de rengjorte og tørrede dele klar til anvendelsen.

7 Generel betjening

7.1 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.

7.2 Bevægelse af svingarmen

1. Tryk på oplåsningsknappen, og løft svingarmen, indtil den falder i hak.
→ *Fig. 6*
- ✓ Svingarmen er fastlåst i position 2.

- Tryk på oplåsningsknappen, og bevæg svingarmen nedad, indtil den falder i hak i den lodrette position.
→ Fig. 7
- ✓ Svingarmen er fastlåst i position 3.


7.3 Isætning af skålen

- Sæt skålen i på motorenheden.
→ Fig. 8
Vær i den forbindelse opmærksom på udsparingerne på motorenheden.
- Drej skålen i retning mod uret, indtil den falder i hak.
→ Fig. 9

7.4 Udtagning af skålen

- ▶ Drej skålen i retning med uret, og tag den ud.
→ Fig. 10

7.5 Isætning af redskab

- Vælg det ønskede redskab.
→ "Oversigt over redskaberne", Side 130
- Tryk redskabet ind i hoveddrevet, indtil det falder i hak.
→ Fig. 11
- 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.

7.6 Udtagning af redskab

- ▶ Træk redskabet helt ud af drevet.
→ Fig. 13

7.7 Påsætning af skållåget

Krav

- Det ønskede redskab er sat i.
 - Skålen er sat i.
 - Svingarmen er lukket.
- Tryk på oplåsningsknappen, løft svingarmen en smule, og hold den fast.
→ Fig. 14
 - Løft låget fortil en smule, skub det helt på skålen, og sæt det på.
→ Fig. 15
Påfyldningsskakten skal pege fremad.
 - Tryk svingarmen nedad, indtil den falder i hak.
→ Fig. 16

7.8 Fjernelse af skållåget





- Tryk på oplåsningsknappen, løft svingarmen en smule, og hold den fast.
- Løft låget fortil en smule, og det træk fremad og ud.
- Tryk svingarmen opad, indtil den falder i hak.











7.9 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

Værktøj eller tilbehør	Trin
	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 tilskadekomst!

Roterende drev, redskaber eller tilbehørsdele kan medføre personskader.

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

Krav

- 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 133
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 133
4. Fyld ingredienserne i skålen.
5. Sæt skållåget på.
→ "Påsætning af skållåget", Side 133
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




7.10 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.

8 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.

8.1 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 136

8.2 Vejning af ingredienser

Krav

- Skålen er sat i, eller der er anbragt et tilbehør.
- Drejekontakten står på O/off.

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.

8.3 Ændring af vægtens visningsenheder

Krav

- 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.

9 Timer


Du kan aflæse eller nulstille den hidtidige forarbejdningsvarighed.

9.1 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

9.2 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".

Bemærkninger

- 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.

10 Rengøring og pleje

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

10.1 Rengøringsmiddel

Læs hvilke rengøringsmidler, der er egnet til apparatet.

BEMÆRK!

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

- ▶ Brug ikke rengøringsmidler, der indeholder alkohol eller sprit.
- ▶ Brug ikke skarpe, spidse eller metalliske genstande.
- ▶ Der må ikke anvendes skurrende klude eller rengøringsmidler.
- ▶ Rengør kun betjeningsfeltet og displayet med en fugtig mikrofiberklud.

10.2 Rengøringsoversigt

Her kan du finde en oversigt over, hvordan apparatet og de øvrige dele bedst rengøres.

→ Fig. 23

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

12.1 Opskriftseksempel

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

Opskrift	Ingredienser	Forarbejdning
Rig frugtkage	<ul style="list-style-type: none"> ■ 3 æg ■ 135 g sukker ■ 135 g margarine ■ 255 g mel ■ 10 g bagepulver ■ 150 g korender ■ 150 g blandede tørrede frugter <p>Bemærk: Forarbejd maksimalt en 2 gange så stor mængde på en gang.</p>	<ul style="list-style-type: none"> ■ Sæt røriset i. ■ Fyld alle ingredienserne i, bortset fra de tørrede frugter. ■ Forarbejd i 30 sekunder på trin 1. ■ Forarbejd derefter i 3-5 minutter på trin 5. ■ Indstil på trin 2. ■ Tilsæt de tørrede frugter inden for 30-60 sekunder.

11 Ekstra tilbehør

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

12 Eksempler på brug

Vær opmærksom på angivelserne og værdierne i tabellen.

→ Fig. 27

13 Afhjælpning af fejl

Mindre fejl ved apparatet kan afhjælpes selv. Læs oplysningerne om fejlfhjælpning, 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.

Fejl	Årsag og fejlfhjælpning
Apparatet virker ikke.	<p>Netledningens stik er ikke sat i kontakten.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Tilslut apparatet til strømmettet. <p>Sikringen i sikringsskabet er udløst.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Kontroller sikringen i sikringsskabet. <p>Strømforsyning er afbrudt.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Kontroller, om rummets beslysning eller andre apparater i rummet fungerer.
Apparatet starter ikke forarbejdningen.	<p>Drejekontakten er indstillet forkert.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Stil drejekontakten på O/off før forarbejdningen.
Apparatet starter ikke forarbejdningen eller slukker under forarbejdningen.	<p>Forarbejdningmængden er for høj, eller forarbejdningens varighed er for lang.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Stil drejekontakten på O/off. ▶ Reducér mængden af ingredienser. ▶ Lad apparatet køle af til stuetemperatur. <p>Apparatet eller tilbehøret er blokeret.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Stil drejekontakten på O/off. ▶ Fjern blokeringen.
Vægten viser ingen vægtændring, selvom der fyldes ingredienser i.	<p>Mængden af ingredienser ligger under vægtens måleområde.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Fyld mindst 5 g eller 0,01 lb i, så vægten viser korrekte værdier.

Fejl	Årsag og fejlfhjælpning
Svingarmen kan ikke åbnes eller lukkes, fordi redskabet sidder i klemme på skålen.	<p>Drev er ikke i parkeringsposition, efter et sikkerhedssystem har stoppet forarbejdningen, eller strømforsyningen blev afbrudt.</p> <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", Side 132</i> 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>
I displayet blinker "5000 g" eller "11.00 lb".	<p>Vægtens visningsværdier blev overskredet.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Overhold vægtens visningsværdier. → <i>"Vægtens visningsværdier", Side 135</i>
I displayet blinker "-990 g" eller "-2.20 lb".	<p>Vægtens visningsværdier blev overskredet.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Overhold vægtens visningsværdier. → <i>"Vægtens visningsværdier", Side 135</i>
I displayet blinker "59:59 m:s".	<p>Timerens visningsområde blev overskredet.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Forarbejd ikke fødevarerne i mere end 59 minutter og 59 sekunder, eller nulstil forarbejdningsvarigheden inden for dette tidsrum. → <i>"Aflæsning og nulstilling af forarbejdningsvarigheden", Side 136</i>
Displayet viser "ER-ROR"	<p>Vægten udsættes for vibrationer, der er for kraftige.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Anvend ikke apparatet på bordplader, der udsættes for vibrationer, f.eks. hvorunder en opvaskemaskine er i gang.
	<p>Underlaget er ujævnt.</p> <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.
	<p>Ståfødderne er snavsede.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Tør ståfødderne af med en fugtig klud.
	<p>Vægten skal genstartes.</p> <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.

Fejl	Årsag og fejlfhjælpning
Displayet viser "ER-ROR"	<p data-bbox="376 158 1020 240">2. Hvis fejlen stadig vises, så afbryd apparatet fra strømnettet i et stykke tid, og prøv derefter igen at tænde for vægten.</p> <p data-bbox="376 253 1020 312">Bemærk: Gennemfør trinnene til fejlfhjælpning flere gange, inden kundeservice kontaktes.</p>

14 Bortskaffelse

Læs her, hvordan udtjente apparater bortskaffes korrekt.

14.1 Bortskaffelse af udtjent apparat

Ved miljørigtig bortskaffelse kan værdifulde råstoffer genindvindes.

1. Træk nettislutningsledningens netstik ud.
2. Skær nettislutningsledningen over.
3. Bortskaf apparatet miljørigtigt.

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



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

15 Kundeservice

Kontakt vores kundeservice, hvis du har spørgsmål, ikke selv kan afhjælpe en fejl, eller apparatet skal repareres.

Funktionsrelevante originale reservedele iht. den pågældende forordning om miljøvenligt design kan fås hos vores kundeservice i en periode på

mindst 7 år fra apparatets markedsføring i Det Europæiske Økonomiske Samarbejdsområde.

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

Der findes detaljerede oplysninger om garantiperiode og garantibetingelser for det aktuelle land hos vores kundeservice, den lokale forhandler og på vores hjemmeside.

Hav apparatets produktnummer (E-Nr.) og fabrikationsnummer (FD-Nr.) parat, hvis du kontakter kundeservice.

Kontaktdata for kundeservice findes i vedlagte liste over kundeserviceafdelinger sidst i vejledningen eller på vores hjemmeside.

15.1 Produktnummer (E-Nr.) og fabrikationsnummer (FD-Nr.)

Produktnummeret (E-Nr.) og fabrikationsnummeret (FD-Nr.) findes på apparatets typeskilt.

Skriv dataene ned, så du hurtigt kan finde apparatets data og telefonnummeret til kundeservice.

15.2 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 indsendes til vort serviceværksted: BSH Hvidevarer A/S, Telegrafvej 4, 2750 Ballerup, tlf. 44 89 88 10.

For mer informasjon, se Digital brukerhåndbok.



Innholdsfortegnelse

1 Sikkerhet.....	143		
1.1 Generelle merknader.....	143	7.3 Sette inn bollen	152
1.2 Korrekt bruk	143	7.4 Ta ut bollen.....	152
1.3 Begrensning av brukerkretsen.....	144	7.5 Innsetting av verktøy	152
1.4 Sikkerhetsinstruksjoner	144	7.6 Ta ut verktøy.....	153
2 Unngå materielle skader.....	147	7.7 Sette lokk på bollen	153
3 Miljøvern og innsparing.....	147	7.8 Ta lokket av bollen	153
3.1 Avfallsbehandling av emballasje	147	7.9 Bearbeidning	153
4 Pakke ut og kontrollere	147	7.10 Beskyttelsesdeksel for drev ..	154
4.1 Pakke ut apparat og deler	147	8 Vekt	155
4.2 Leveringsomfang	147	8.1 Vektens visningsverdier	155
4.3 Oppstilling av apparatet	148	8.2 Veie ingredienser	155
5 Bli kjent med.....	148	8.3 Endre visningsenheter for vekten	155
5.1 Apparat.....	148	9 Tidsur.....	156
5.2 Dreiebryter	148	9.1 Tidsurets visningsverdier.....	156
5.3 Lysring	148	9.2 Avlese og tilbakestill arbeidstiden.....	156
5.4 Betjeningsfelt	149	10 Rengjøring og pleie.....	156
5.5 Funksjonstaster	149	10.1 Rengjøringsmiddel	156
5.6 Display.....	149	10.2 Oversikt over rengjøring.....	156
5.7 Svingarm	149	11 Spesialtilbehør	156
5.8 Drev	150	12 Eksempler på bruk.....	157
5.9 Verktøy	150	12.1 Eksempel på oppskrift	157
5.10 Symboler	151	13 Utbedring av feil.....	158
5.11 Park-stilling	151	14 Avfallsbehandling	161
5.12 Sikkerhetssystemer	151	14.1 Avfallsbehandling av gammelt apparat	161
6 Før første gangs bruk.....	152	15 Kundeservice	161
6.1 Forberede apparatet	152	15.1 Produktnummer (E-Nr.) og produksjonsnummer (FD)	161
7 Grunnleggende betjening.....	152	15.2 Garantibetingelser	161
7.1 Kabellengde	152		
7.2 Bevege svingarmen	152		



1 Sikkerhet

Følg sikkerhetsanvisningene nedenfor.

1.1 Generelle merknader

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

1.2 Korrekt bruk

Apparatet må kun brukes:

- med originaldeler og -tilbehør.
- til 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.
- opp til høyde på maks 2000 m over havet.

Koble apparatet fra strømforsyningen når du:

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

1.3 Begrensning av brukerkretsen

Dette apparatet kan brukes av personer med reduserte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller mangel på erfaring og/eller kunnskap dersom de er under oppsyn eller har fått opplæring i sikker bruk av apparatet og er informert om farene ved bruk av apparatet.

Barn må ikke få leke med apparatet.

Rengjøring og brukervedlikehold må ikke foretas av barn.

Apparatet må ikke brukes av barn. Barn må holdes borte fra apparatet og strømkabelen.

1.4 Sikkerhetsinstrukser

Følg sikkerhetsinstruksene.

⚠ ADVARSEL – Fare for elektrisk støt!

En vaskemaskin med skader eller en strø姆ledning med skader er farlig.

- ▶ Bruk aldri apparatet hvis det har skader.
- ▶ Bruk aldri apparatet med sprukket eller knust overflate.
- ▶ Dra aldri i strø姆ledningen når du skal koble vaskemaskinen fra strø姆nettet. Dra alltid i pluggen på strø姆ledningen.
- ▶ Hvis vaskemaskinen eller strø姆ledningen er skadet, må du dra ut støpselet eller slå av sikringen i sikringsskapet umiddelbart.
- ▶ Ta kontakt med kundeservice. → *Side 161*

Ukyndige installasjoner er farlig.

- ▶ Maskinen må kun tilkobles og brukes i henhold til angivelsene på typeskiltet.

Ukyndige reparasjoner er farlig.

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

Fuktighet som trenger inn, kan forårsake elektrisk støt.

- ▶ Dypp aldri apparatet eller strømkabelen i vann eller legg dem i oppvaskmaskinen.
- ▶ Apparatet skal kun brukes i lukkede rom.
- ▶ Utsett aldri apparatet for kraftig varme eller fuktighet.
- ▶ Ikke bruk dampstråle eller høytrykksspyler for å rengjøre apparatet.

Hvis isolasjonen på strømledningen er skadet, er dette farlig.

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

⚠ ADVARSEL – Brannfare!

Sterk varme kan sette apparatet og andre deler i brann.

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

⚠ ADVARSEL – Fare for personskade!

Roterende drev, verktøy eller tilbehørsdeler kan føre til personskader.

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

Hender og fingre kan komme i klem.

- ▶ Grip ikke inn i bollen når svingarmen senkes ned.

⚠ ADVARSEL – Kvelningsfare!

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

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

Barn kan puste inn eller svelge smådeler og bli kvalt.

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

⚠ ADVARSEL – Fare for helseskader!

Tilsmussing av overflater kan være helseskadelig.

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

2 Unngå materielle skader

OBS!

Ikke forskriftsmessig bruk kan føre til materielle skader.

- ▶ Ikke bruk forskjellige motorer samtidig.
- ▶ Du må aldri bruke apparatet lenger enn nødvendig.
- ▶ Apparatet må aldri brukes ubelastet.
- ▶ Originaldelene og -tilbehøret må aldri brukes for andre apparater.
- ▶ 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.

3 Miljøvern og innsparing

3.1 Avfallsbehandling av emballasje

Emballasjematerialene er miljøvennlige og resirkulerbare.

- ▶ Kildesortér de enkelte komponentene etter type avfall.

4 Pakke ut og kontrollere

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

4.1 Pakke ut apparat og deler

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

4.2 Leveringsomfang

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

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

→ Fig. 1

A	Basisapparat med rørebolle
B	Lokk med integrert påfyllings-sjakt
C	Visp "Profi Flexi"
D	Profi visp
E	Eltekrok
F	Oppbevaringsveske
G	Ledsagende dokumenter

no Bli kjent med

4.3 Oppstilling av apparatet

ADVARSEL

Brannfare!

Sterk varme kan sette apparatet og andre deler 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 152
Ikke sett i støpselet.

5 Bli kjent med

5.1 Apparat

Her finner du en oversikt over apparatets komponenter.

→ Fig. 2

1	Rørebolle i rustfritt stål
2	Betjeningsfelt
3	Lokk med integrert påfyllings-sjakt
4	Utløsningstast for svingarm

5	Svingarm
6	Dreiebryter
7	Lysring
8	Beskyttelsesdeksel for drev 2
9	Drev 2
10	Beskyttelsesdeksel for drev 3
11	Drev 3
12	Avtrekksluftgitter
13	Hoveddrev
14	Kabeloppbevaring

5.2 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. → "Bruke momentkobling", Side 154

5.3 Lysring

Lysringen på dreiebryteren informerer deg om apparatets driftsstatus.

Visning	Status
Lysringen lyser og bearbeidningen utføres.	Apparatet fungerer som det skal.

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 151
 → "Utbedring av feil", Side 158

5.4 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

5.5 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.

Merk: Betjen tastene med fingrene og uten å bruke kjøkkenhansker. Du kan ikke betjene tastene med gjenstander, f.eks. sleiv.

5.6 Display

Displayet viser verdier og meldinger om driftsstatus.

Merk: Displayet slås automatisk av etter en viss tid uten betjening. For å aktivere displayet igjen, må du trykke på en tast eller starte bearbeidningen.

5.7 Svingarm

Svingarmen kan justeres og festes i ulike posisjoner.



Når utløsertasten trykkes, kan svingarmen beveges til ønsket posisjon.

→ "Bevege svingarmen", Side 152


Merk: 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 	<p>Svingarmen er lukket.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Bearbeid ingrediensene med verktoyene. ▪ Bruk tilbehør på hoveddrevet, f.eks. Isbereder. ▪ Bruk tilbehør på drev 2, f.eks. Foodprosessor
Posisjon 2 	<p>Svingarmen er åpen.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Sett inn eller ta ut bollen. ▪ Sett inn eller ta ut verktoy. ▪ Fyll ingrediensene på bollen.

no Bli kjent med

Posisjon	Bruk
Stilling 3 	<ul style="list-style-type: none">▪ Bruk tilbehør på hoveddrevet, f.eks. Kjøttkvern.▪ Bruk tilbehør på drev 3, f.eks. Mikserpåsats.

5.8 Drev

Apparatet er utstyrt med ulike drev som er tilpasset spesielt verktøyet og tilbehøret.

Merk: Drevene 2 og 3 er dekket med sikkerhetsdeksler.

→ "Beskyttelsesdeksel for drev", Side 154

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

5.9 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

- Kna deig, f.eks. gjærdeig, brøddeig, pizzadeig, pastadeig, småkakedeig.
- Skjære ingredienser inn i deigen, f.eks. frø.



Visp "Profi Flexi"

- Røre deig, f.eks. kakedeig, fruktcake.
- Skjære ingredienser inn i deigen, f.eks. rosiner og sjokoladebiter.



Profi visp

- Piske eggehvite og kremfløte (minst 30 % fett).
- Blande lette deiger, f.eks. biskuitdeig.

Fininnstilling av Profi-visp

Juster avstanden mellom bolle og Profi-visp med fininnstillingen.

Merk: 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*
 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.

5.10 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.

5.11 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.

Merk: 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 158*

5.12 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 strømbrudd. 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.

6 Før første gangs bruk

Klargjør apparatet til bruk.

6.1 Forberede apparatet

1. Trykk inn utløserknappen og løft svingarmen til den går i inngrep.
→ "Bevege svingarmen", Side 152
2. Drei bollen med urviseren og ta den ut.
→ "Ta ut bollen", Side 152
3. Alle deler som kommer i berøring med matvarer, må rengjøres omhyggelig før første bruk.
→ "Rengjøring og pleie", Side 156
4. Legg de rengjorte og tørkede delene klar til bruk.

7 Grunnleggende betjening

7.1 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.

Merk: Ikke skyv inn kabelen for hånd. Dersom kabelen klemmes fast, må du trekke kabelen helt ut og deretter rulle den opp igjen på nytt.

7.2 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 beveg svingarmen ned til den går i inngrep i loddrett stilling.
→ Fig. 7
- ✓ Svingarmen er fiksert i posisjon 3.

7.3 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

7.4 Ta ut bollen

- ▶ Drei bollen med urviseren og ta den ut.
→ Fig. 10

7.5 Innsetting av verktøy

1. Velg nødvendig verktøy.
→ "Oversikt over verktøyet", Side 150

- Press verktøyet inn i hoveddrevet til det går i inngrep.
→ Fig. **11**
- 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.

7.6 Ta ut verktøy

- ▶ Trekk verktøyet helt ut av drevet.
→ Fig. **13**

7.7 Sette lokk på bollen

Forutsetninger

- Ønsket verktøy er satt inn.
 - Bollen er satt inn.
 - Svingarmen er lukket.
- Trykk på utløserknappen, løft litt på svingarmen og hold den fast.
→ Fig. **14**
 - Løft lokket litt foran, skyv det helt inn på bollen og sett det ned.
→ Fig. **15**
Påfyllingssjakten må vende fram.
 - Press svingarmen ned til den går i inngrep.
→ Fig. **16**

7.8 Ta lokket av bollen















- Trykk på utløserknappen, løft litt på svingarmen og hold den fast.
- Løft litt i lokket foran og trekk det av mot forsiden.
- Press svingarmen opp til den går i inngrep.

7.9 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
	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 personskade!

Roterende drev, verktøy eller tilbehørsdeler kan føre til personskader.

- ▶ Hold hender, hår, klær og andre gjenstander på avstand fra roterende deler.

no betjening

- ▶ 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 153
 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. 18
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 153
4. Fyll ingrediensene på bollen.
5. Sett lokk på bollen.
→ "Sette lokk på bollen", Side 153
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




7.10 Beskyttelsesdeksel for drev

Ta beskyttelsesdekslet av for å bruke tilbehør på drev 2 eller 3.

Fjerne beskyttelsesdeksel for drev

1. Press beskyttelsesdekselet 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 beskyttelsesdekselet for drev 2 med merket  vendt bakover, sett det på og trykk det fast.
→ Fig. 24
2. Sett på beskyttelsesdekselet for drevet 3 og trykk det fast.
→ Fig. 25
Merkene  og  må være innrettet på hverandre.

Merk: Drev som ikke er i bruk, må alltid lukkes med beskyttelsesdeksel.

8 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

8.1 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 155

8.2 Veie ingredienser

Forutsetninger

- Bollen er satt inn, eller det er montert et tilbehør.
- Dreiebryteren står på O/off.

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. Vei ingrediensene direkte når du fyller dem på, f.eks. i mikserpåsatsen eller ismaskinen.

Merk: Vekten slår seg automatisk av etter ca. 3 minutter uten aktivitet.

8.3 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

- Slipp begge tastene.
- ✓ Vekten kalibreres og starter på nytt med den endrede innstillingen.
 - ✓ Innstillingen er lagret.

9 Tidsur


Du kan avlese eller tilbakestille bearbeidningstiden som har gått.

9.1 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

9.2 Avlese og tilbakestille arbeidstiden

- Sett dreiebryteren på ønsket hastighet.
- ✓ Displayet viser bearbeidningstiden.
- Trykk på  for å tilbakestille displayet til "00:00".

Merknader

- Hvis du avbryter bearbeidningen i mindre enn 30 sekunder, forblir de viste verdiene lagret og fortsetter å gjelde under den nye bearbeidningen.
- Hvis du avbryter bearbeidningen i mer enn 30 sekunder, slår apparatet på vekten og kalibrerer seg.

10 Rengjøring og pleie

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

10.1 Rengjøringsmiddel

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

OBS!

Apparatet kan bli skadet ved bruk av uegnede rengjøringsmidler eller på grunn av feil rengjøring.

- ▶ Ikke bruk rengjøringsmidler som inneholder alkohol eller sprit.
- ▶ Ikke bruk skarpe, spisse gjenstander eller metallgjenstander.
- ▶ Ikke bruk skurekluter eller skurende rengjøringsmidler.
- ▶ Betjeningsfeltet og displayet skal kun rengjøres med en fuktig mikrofiberklut.

10.2 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.

11 Spesialtilbehør

Tilbehør kan kjøpes hos kundeservice, hos forhandleren eller på Internett. Bruk bare originalt tilbehør, ettersom dette er nøyaktig tilpasset apparatet.

Tilbehør er apparatspesifikt. Oppgi alltid den nøyaktige betegnelsen (E-Nr.) på apparatet når du kjøper tilbehør. → *Side 161*

Du kan få mer informasjon om hvilket tilbehør som finnes for apparatet ditt, i katalogen vår, i nettbutikken eller hos kundeservice.

12 Eksempler på bruk

Overhold opplysningene og verdiene i tabellen.

→ *Fig. 27*

12.1 Eksempel på oppskrift

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

Oppskrift	Ingredienser	Bearbeidning
Tung fruktkake	<ul style="list-style-type: none"> ■ 3 egg ■ 135 g sukker ■ 135 g margarin ■ 255 g mel ■ 10 g bakepulver ■ 150 g korinter ■ 150 g blandet tørr frukt <p>Merk: Bearbeid maks. 2-dobbelt mengde samtidig.</p>	<ul style="list-style-type: none"> ■ Sett inn rørepinnen. ■ Fyll på alle ingrediensene, bortsett fra tørr frukt. ■ 30 sekunder bearbeides på trinn 1. ■ Bearbeid deretter 3-5 minutter på trinn 5. ■ Still inn på trinn 2. ■ Tilsett tørr frukt innen 30-60 sekunder.

13 Utbedring av feil

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



ADVARSEL

Fare for elektrisk støt!

Ukyndige reparasjoner er farlig.

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

Feil	Årsak og feilsøking
Apparatet virker ikke.	Støpselet på strømledningen er ikke satt i. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Koble apparatet til strømmettet.
	Sikringen i sikringsskapet har gått. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Kontroller sikringen i sikringsskapet.
	Svikt på strømforsyningen. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Kontroller om lyset i rommet eller andre apparater i rommet virker.
Apparatet starter ikke bearbeidningen.	Dreiebryteren er feil innstilt. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Sett dreiebryteren på O/off før bearbeidningen.
Apparatet starter ikke bearbeidningen, eller slås av under bearbeidningen.	Bearbeidningsmengden er for stor, eller arbeidstiden var for lang. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Sett dreiebryteren på O/off. ▶ Reduser mengden av ingredienser. ▶ La apparatet avkjøles til romtemperatur.
	Apparatet eller tilbehøret er blokkert. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Sett dreiebryteren på O/off. ▶ Fjern blokkeringen.
Vekten viser ingen vektendring, selv om det fylles på ingredienser.	Mengden av ingredienser ligger under vektens måleområde. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Fyll på minst 5 g eller 0,01 lb, slik at vekten viser korrekte verdier.

Feil	Årsak og feilsøking
Ikke mulig å åpne eller lukke svingarmen, fordi verktøyet er klemt fast i bollen.	<p>Drevet er ikke i park-stilling etter at et sikkerhetssystem har stoppet bearbeidningen eller etter brudd på strømforsyningen.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Sett dreiebryteren på <i>O/off</i>. 2. Utbedre årsaken til at apparatet stoppet. → <i>"Sikkerhetssystemer", Side 151</i> 3. Ta ut verktøyet og lukk svingarmen hvis svingarmen er åpen. 4. Sett dreiebryteren kort på <i>1</i> og deretter på <i>O/off</i> igjen. <p>✓ Drevet fortsetter å gå en kort tid etter at park-stilling er nådd.</p>
I displayet blinker "5000 g" eller "11.00 lb".	<p>Vektens visningsverdier er overskredet.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Overhold vektens visningsverdier. → <i>"Vektens visningsverdier", Side 155</i>
I displayet blinker "-990 g" eller "-2.20 lb".	<p>Visningsverdiene for vekten er underskredet.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Overhold vektens visningsverdier. → <i>"Vektens visningsverdier", Side 155</i>
I displayet blinker "59:59 m:s".	<p>Tidsurets visningsområde er overskredet.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Du må ikke bearbeide matvarene i mer enn 59 minutter og 59 sekunder, eller du må tilbakestille bearbeidningstiden innen utløpet av denne tiden. → <i>"Avlese og tilbakestille arbeidstiden", Side 156</i>
Displayet viser "ERROR"	<p>Vekten utsettes for for sterke vibrasjoner.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Ikke bruk apparatet på arbeidsplater som er utsatt for vibrasjoner, f.eks. dersom en oppvaskmaskin er i bruk under dem.
	<p>Underlaget er ujevnt.</p> <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.
	<p>Føttene er skitne.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Tørk av føttene med en fuktig klut.
	<p>Vekten må startes på nytt.</p> <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 og feilsøking
Displayet viser "ERROR"	2. Hvis feilen fortsatt vises, må du koble apparatet fra nettet en stund og deretter på nytt prøve å slå vekten på. Merk: Utfør trinnene for å utbedre feil gjentatte ganger, før du henvender deg til kundeservice.

14 Avfallsbehandling

Her får du vite hvordan du korrekt kvitter deg med gamle apparater.

14.1 Avfallsbehandling av gammelt apparat

Med miljøvennlig avfallsbehandling kan verdifulle råstoffer gjenvinnes.

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

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



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

15 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.

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

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

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

Når du tar kontakt med kundeservice, trenger du produktnummer (E-Nr.) og produksjonsnummer (FD) for apparatet.

Du finner kontaktopplysningene for kundeservice i kundeservicefortegnelsen helt bak i veiledningen eller på våre nettsider.

15.1 Produktnummer (E-Nr.) og produksjonsnummer (FD)

Du finner produktnummeret (E-Nr.) og produksjonsnummeret (FD) på apparatets typeskilt.

Du kan skrive ned opplysningene, slik at du har data for apparatet og telefonnummeret til kundeservice raskt tilgjengelig når du trenger dem.

15.2 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.

Mer information finns i den digitala användarhandboken.



Innehållsförteckning

1 Säkerhet.....	164		
1.1 Allmänna anvisningar	164	7.2 Förflyttning av svängarmen	173
1.2 Användning för avsett ändamål.....	164	7.3 Insättning av skålen	173
1.3 Begränsning av användarkretsen.....	165	7.4 Uttagning av skålen.....	173
1.4 Säkerhetsföreskrifter	165	7.5 Insättning av verktyg	173
2 Undvika saksador	168	7.6 Uttagning av verktyg	174
3 Miljöskydd och sparsamhet	168	7.7 Påsättning av skålens lock	174
3.1 Förpackningsmaterialet.....	168	7.8 Borttagning av skålens lock...	174
4 Uppackning och kontroll	168	7.9 Bearbetning	174
4.1 Uppackning av apparaten och delarna	168	7.10 Skyddslock till drivning	176
4.2 Leveransomfattning.....	168	8 Våg	176
4.3 Uppställning av apparaten	169	8.1 Vågens visningsvärden	176
5 Lär känna.....	169	8.2 Vägning av ingredienser	176
5.1 Apparat.....	169	8.3 Ändring av vågens visningsenheter	177
5.2 Vridreglage	169	9 Tidur.....	177
5.3 Ljusring	169	9.1 Tidurets visningsvärden	177
5.4 Manöverpanel.....	170	9.2 Avläsning och återställning av bearbetningstiden.....	177
5.5 Funktionsknappar.....	170	10 Rengöring och skötsel	177
5.6 Display.....	170	10.1 Rengöringsmedel.....	177
5.7 Svängarm	170	10.2 Översikt rengöring.....	178
5.8 Drivningar	171	11 Extratillbehör.....	178
5.9 Verktyg	171	12 Användningsexempel	178
5.10 Symboler	172	12.1 Receptexempel	178
5.11 Parkeringsläge	172	13 Avhjälpning av fel	179
5.12 Säkerhetssystem	172	14 Avfallshantering.....	182
6 Före första användningen	173	14.1 Omhändertagande av begagnade apparater.....	182
6.1 Förberedelse av apparaten....	173		
7 Användningsprincip	173		
7.1 Kabellängd	173		

15 Kundtjänst	182
15.1 Produktnummer (E-nr.) och tillverkningsnummer (FD)	182
15.2 Garantivillkor.....	182



1 Säkerhet

Följ säkerhetsanvisningarna nedan.

1.1 Allmänna anvisningar

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

1.2 Användning för avsett ändamål

Använd bara enheten:

- 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.

1.3 Begränsning av användarkretsen

Apparaten får användas av personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga eller brist på erfarenhet och/eller kunskap, om de står under tillsyn eller om de har instruerats om hur apparaten ska användas säkert och har förstått de risker som sammanhänger med detta.

Låt inte barn leka med enheten.

Barn får inte utföra rengöring och användarskötsel.

Låt inte barn använda apparaten. Håll barn borta från apparaten och anslutningsledningen.

1.4 Säkerhetsföreskrifter

Följ säkerhetsanvisningarna.

WARNING! – Risk för elstötar!

Skadad maskin eller sladd är farligt.

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

Obehöriga reparationer är farliga.

- ▶ Anslut och använd bara maskinen enligt uppgifterna på typskylten.

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.

⚠ VARNING! – Risk för krosskador!

Du kan få händer och fingrar i kläm.

- ▶ Håll inte i skålen när du sänker svängarmen.

⚠ VARNING! – Kvävningsrisk!

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

- ▶ Låt inte barn komma i närheten av förpackningsmaterial.
- ▶ Låt inte barn leka med förpackningsmaterialet.

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

- ▶ Låt inte barn komma i närheten av smådelar.
- ▶ Låt inte barn leka med smådelar.

⚠ VARNING! – Risk för hälsoskada!

Smuts på ytor kan vara hälsofarligt.

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

2 Undvika saksador

OBS!

Felaktig användning kan medföra saksador.

- ▶ 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.

3 Miljöskydd och sparsamhet

3.1 Förpackningsmaterialet

Förpackningsmaterialen är miljövänliga och återvinningsbara.

- ▶ Källsortera och omhänderta de olika beståndsdelarna.

4 Uppackning och kontroll

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

4.1 Uppackning av apparaten och delarna

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

4.2 Leveransomfattning

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

Notera: Allt efter utrustning levereras apparaten med ytterligare tillbehör. Ta ut tillbehörsanvisningarna ur den extra leveransen.

→ Fig. 1

A Motordel med blandarskål

B Lock med inbyggt matarrör

C Grovvisp "Profi Flexi"

D Ballongvisp Profi

E Degkrok

F Förvaringsväska

G Medföljande dokument

4.3 Uppställning av apparaten

VARNING!

Brandrisk!

Stark värme kan antända enhet och övriga delar.

- ▶ Ställ aldrig enheten 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", Sid. 173
Sätt inte in nätstickkontakten.

5 Lär känna

5.1 Apparat

Här finns en översikt över apparatens beståndsdelar.

→ Fig. 2

1	Blandarskål av rostfritt stål
2	Kontroller
3	Lock med inbyggt matarrör
4	Frigöringsknapp för svängarm
5	Svängarm

6	Strömvred
7	Ljusring
8	Skyddslock för drivning 2
9	Drivning 2
10	Skyddslock för drivning 3
11	Drivning 3
12	Frånluftgaller
13	Huvuddrivning
14	Kabelfack

5.2 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", Sid. 175

5.3 Ljusring

Lampringen på vridreglaget informerar dig om apparatens drifttillstånd.

Visning	Status
Lampringen är tänd och bearbetningen pågår.	Apparaten fungerar felfritt.

Visning	Status
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.
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", Sid. 172
 → "Avhjälpling av fel", Sid. 179



5.4 Manöverpanel

Här följer en översikt över manöverpanelen.
 → Fig. 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

5.5 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.

Notera: Manövrera knapparna med fingrarna och utan kökshandskar. Det går inte att manövrera knapparna med föremål, t.ex. slevlar.

5.6 Display

Displayen visar värden och meddelanden om driftillståndet.

Notera: 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.

5.7 Svängarm

Svängarmen kan justeras och fixeras i olika lägen.


Om du trycker på frigöringsknappen kan du föra svängarmen till önskat läge.


→ "Förflyttning av svängarmen", Sid. 173

Notera: 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	Användning
Läge 3 	<ul style="list-style-type: none"> Använd tillbehör på huvuddrivningen, t.ex. Köttkvarn. Använd tillbehör på drivning 3, t.ex. Mixertillsats.

5.8 Drivningar




Apparaten har olika drivningar som är speciellt anpassade till verktygen och tillbehören.

Notera: Drivningarna 2 och 3 täcks med skyddslock.

→ "Skyddslock till drivning", Sid. 176

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



5.9 Verktyg

Här får du veta det viktigaste om de olika verktygen.

Degkrokan 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"> Knåda degar, t.ex. jäsddeg, brödddeg, pizzadeg, pastadeg, kakdeg. Röra ner ingredienser i smeten, t.ex. frön.
	Grovvisp "Profi Flexi" <ul style="list-style-type: none"> Röra om smeten, t.ex. kaksmet, fruktkakor. Röra ner ingredienser i smeten, t.ex. russin, chokladspån.
	Ballongvisp Profi <ul style="list-style-type: none"> Vispa äggvita och grädde (minst 30 % fetthalt). Blanda lätta degar, t.ex. småkakdeg.

Fininställning av Profi-ballongvispen

Korrigerar med fininställningen avståndet mellan skålen och ballongvisp Profi.

Notera: 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.

Krav

- Nätstickkontakten 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.
→ Fig. 4
 2. Vrid verktyget för att ändra avståndet.
→ Fig. 5
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.

5.10 Symboler

Här följer en översikt över symbolerna på apparaten.

Symbol	Beskrivning
	Markering på skyddslocket till drivning 2.
	Påsättningsmarkering på skyddslocket för drivning 3.
	Lägesmarkering på drivning 3.

5.11 Parkeringsläge

Apparaten är försedd med ett automatiskt parkeringsläge. Efter avstängning fortsätter drivningarna att röra sig några sekunder till rätt parkeringsläge har nåtts.

Notera: 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", Sid. 179

5.12 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.

6 Före första användningen

Förbered apparaten för användning.

6.1 Förberedelse av apparaten

1. Tryck på frigöringsknappen och lyft upp svängarmen tills den snäpper fast.
→ *"Förflyttning av svängarmen"*, Sid. 173
2. Vrid skålen medurs och ta ut den.
→ *"Uttagning av skålen"*, Sid. 173
3. Rengör alla delar som kommer i kontakt med matvaror innan du använder dem första gången.
→ *"Rengöring och skötsel"*, Sid. 177
4. Lägg fram de rengjorda och torkade delarna så att de är klara att använda.

7 Användningsprincip

7.1 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.

Notera: Skjut inte in kabeln med handen. Om kabeln kör fast måste du dra ut den helt och låta den rullas upp på nytt.

7.2 Förflyttning av svängarmen

1. Tryck på frigöringsknappen och lyft svängarmen tills den snäpper fast.
→ *Fig. 6*
- ✓ Svängarmen är fixerad i läge 2.
2. Tryck på frigöringsknappen och för svängarmen nedåt tills den snäpper fast i lodrätt läge.
→ *Fig. 7*
- ✓ Svängarmen är fixerad i läge 3.

7.3 Insättning av skålen


1. Sätt in skålen i motordelen.
→ *Fig. 8*
Observera urtagen i motordelen.
2. Vrid skålen moturs till den snäpper fast.
→ *Fig. 9*

7.4 Uttagning av skålen

- ▶ Vrid skålen medurs och ta ut den.
→ *Fig. 10*

7.5 Insättning av verktyg

1. Välj det verktyg som du behöver.
→ *"Översikt över verktygen"*, Sid. 171

- Tryck in verktyget i huvuddrivningen tills det snäpper fast.
→ Fig. 11
- För att sätta in degkroken:
 - Sätt in degkroken med påsatt skyddshuv i huvuddrivningen.
 - Vrid skyddshuven tills det går att snäppa fast degkroken helt.
→ Fig. 12Skyddshuven  måste täcka huvuddrivningen helt.

7.6 Uttagning av verktyg

- Dra ut verktyget helt ur drivningen.
→ Fig. 13

7.7 Påsättning av skålens lock

Krav

- Önskat verktyg är insatt.
 - Skålen är insatt.
 - Svängarmen är stängd.
- Tryck på frigöringsknappen, lyft upp svängarmen något och håll fast den.
→ Fig. 14
 - Lyft upp locket något framtill, skjut det helt över skålen och sätt ned det.
→ Fig. 15
- Matarröret måste vara vänt framåt.
- Tryck ned svängarmen tills den snäpper fast.
→ Fig. 16

7.8 Borttagning av skålens lock















- Tryck på frigöringsknappen, lyft upp svängarmen något och håll fast den.
- Lyft upp locket något framtill och dra ut det framåt.
- Tryck svängarmen uppåt tills den snäpper fast.

7.9 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
	3-5
	3-7
	3-7
	3-5
	7
	5-7
	3-7
	M
	M
	5-7

Bearbetning av ingredienser med verktygen



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.

Krav

- 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", Sid. 174
 4. Sätt in nätstickkontakten.
 5. Ställ in vridreglaget på önskad hastighet.
→ Fig. 17
 6. Bearbeta ingredienserna tills önskat resultat har uppnåtts.
 7. Ställ vridreglaget i läge O/off.
→ Fig. 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.
→ Fig. 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", Sid. 174
4. Lägg ingredienserna i skålen.
5. Sätt på skållocket.
→ "Påsättning av skålens lock", Sid. 174
6. Bearbeta ingredienserna tills önskat resultat har uppnåtts.

Användning av momentkopplingen

1. Ställ vridreglaget i läge M och håll fast det.
→ Fig. 20
- ✓ Ingredienserna bearbetas med den högsta hastigheten.
2. Släpp vridreglaget.
→ Fig. 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




7.10 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.
→ Fig. 22
2. Dra skyddslocket för drivning 3 uppåt och ta av det.
→ Fig. 23

Påsättning av skyddslock

1. Rikta in skyddslocket för drivning 2 med markeringen  bakåt, sätt på och tryck fast det.
→ Fig. 24
2. Sätt på och tryck fast skyddslocket för drivning 3.
→ Fig. 25
Markeringarna  och  måste linjera med varandra.

Notera: Håll alltid drivningar som inte används stängda med skyddslocken.

8 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

8.1 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", Sid. 177

8.2 Vägning av ingredienser

Krav

- Skålen är insatt eller ett tillbehör är monterat.
- Vridreglaget står i läge /off.

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.

Notera: Vågen stängs av automatiskt efter cirka 3 minuter.

8.3 Ändring av vågens visningsenheter

Krav

- 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.

9 Tidur

Du kan avläsa den hittillsvarande bearbetningstiden eller återställa den.

9.1 Tidurets visningsvärden

Tänk på följande värden när du använder tiduret.

Visningsområde	0 sekunder till 59 minuter och 59 sekunder
Visningssteg	1 sekund

9.2 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 ☺.

Anmärkningar

- 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.

10 Rengöring och skötsel

Du måste rengöra och sköta om maskinen noga för att den ska fungera.

10.1 Rengöringsmedel

Här får du veta vilka rengöringsmedel som är lämpliga för din apparat.

OBS!

Olämpliga rengöringsmedel eller felaktig rengöring kan skada enheten.

- ▶ Använd inga alkoholhaltiga rengöringsmedel.
- ▶ Använd inga vassa, spetsiga eller metalliska föremål.
- ▶ Använd inga trasor eller rengöringsmedel som kan repa apparaten.
- ▶ Rengör manöverpanelen och displayen enbart med en fuktig mikrofiberduk.

10.2 Översikt rengöring

Här följer en översikt över hur apparaten och övriga delar bäst kan rengöras.

→ Fig. 26

Tips! Missfärgningar kan uppkomma på plastdelarna, t.ex. vid bearbetning av morötter. Ta bort missfärgningarna med en mjuk trasa och några droppar matolja.

11 Extratillbehör

Du kan köpa tillbehör hos kundtjänsten, i fackhandeln eller via Internet. Använd bara originaltillbehör. De är exakt anpassade till apparaten.

12.1 Receptexempel

Här följer ett receptexempel som har tagits fram speciellt för din apparat.

Recept	Ingredienser	Bearbetning
Tjock fruktkaka	<ul style="list-style-type: none">▪ 3 ägg▪ 135 g socker▪ 135 g margarin▪ 255 g mjöl▪ 10 g bakpulver▪ 150 g korinter▪ 150 g blandad torkad frukt <p>Notera: Bearbeta högst 2 gånger mängden samtidigt.</p>	<ul style="list-style-type: none">▪ Sätt in grovvispen.▪ Tillsätt alla ingredienser utom den torkade frukten.▪ Bearbeta under 30 sekunder på steg 1.▪ Bearbeta sedan under 3-5 minuter på steg 5.▪ Ställ in steg 2.▪ Tillsätt den torkade frukten inom 30-60 sekunder.

Tillbehören är apparatspecifika. Ange alltid din apparats exakta beteckning (E-Nr.) vid köpet. → Sid. 182

De tillbehör som finns till din apparat visas i vår katalog, i online-shopen och hos kundtjänsten.

www.bosch-home.com

12 Användningsexempel

Följ uppgifterna och värdena i tabellen.

→ Fig. 27

13 Avhjälpning av fel

Småfel på enheten kan du åtgärda själv. Använd informationen om felåtgärder innan du kontaktar service. Då slipper du onödiga kostnader.



VARNING!

Risk för elstötar!

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.

Fel	Orsak och felsökning
Apparaten fungerar inte.	<p>Kontakten sitter inte i.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Anslut apparaten till elnätet. <p>Säkringen har gått i proppskåpet.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Kontrollera säkringen i säkringsboxen. <p>Strömförsörjningen har fallit bort.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Kontrollera om rumsbelysningen eller andra apparater i rummet fungerar.
Apparaten startar inte bearbetningen.	<p>Vridreglaget är fel inställt.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Ställ före bearbetningen vridreglaget i läge O/off.
Apparaten startar inte bearbetningen eller stängs av under bearbetningen.	<p>För stor bearbetningsmängd eller för lång bearbetningstid.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Ställ vridreglaget i läge O/off. ▶ Minska mängden ingredienser. ▶ Låt apparaten svalna till rumstemperatur. <p>Apparaten eller tillbehören är blockerade.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Ställ vridreglaget i läge O/off. ▶ Ta bort blockeringen.
Vågen visar ingen viktändring trots att ingredienser fylls på.	<p>Mängden ingredienser är mindre än vågens mätområde.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Fyll på minst 5 g eller 0,01 lb så att vågen visar korrekta värden.

Fel	Orsak och felsökning
Det går inte att öppna eller stänga svängarmen, eftersom ett verktyg sitter fast i skålen.	<p>Drivningen står inte i parkeringsläge efter att ett säkerhetssystem har stoppat bearbetningen eller strömförsörjningen har brutits.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Ställ vridreglaget i läge O/off. 2. Åtgärda orsaken till att apparaten har stoppats. → "Säkerhetssystem", Sid. 172 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>
På displayen blinkar "5000 g" eller "11.00 lb".	<p>Vågens visningsvärden har överskridits.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Följ vågens visningsvärden. → "Vågens visningsvärden", Sid. 176
På displayen blinkar "-990 g" eller "-2.20 lb".	<p>Vågens visningsvärden har underskridits.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Följ vågens visningsvärden. → "Vågens visningsvärden", Sid. 176
På displayen blinkar "59:59 m:s".	<p>Tidurets visningsområde har överskridits.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Bearbeta inte matvarorna längre än 59 minuter och 59 sekunder eller återställ bearbetningstiden inom denna tid. → "Avläsning och återställning av bearbetningstiden", Sid. 177
Displayen visar "ERROR"	<p>Vågen utsätts för kraftiga vibrationer.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Använd inte apparaten på arbetsbänkar som utsätts för vibrationer, t.ex. om en diskmaskin är igång under bänken.
	<p>Underlaget är ojämnt.</p> <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.
	<p>Stativfötterna är smutsiga.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Torka av stativfötterna med en fuktig trasa.
	<p>Du måste starta om vågen.</p> <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 och felsökning
Displayen visar "ER-ROR"	<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>Notera: Genomför felavhjälpningsmomenten flera gånger innan du vänder dig till kundtjänsten.</p>

14 Avfallshantering

Här får du veta hur begagnade apparater ska omhändertas på rätt sätt.

14.1 Omhändertagande av begagnade apparater

Genom en miljökompatibel avfallshantering kan värdefulla råmaterial återanvändas.

1. Ta ut nätanslutningsledningens stickkontakt.
2. Klipp av nätanslutningsledningen.
3. Omhänderta enheten miljövänligt.

Information om aktuell avfallshantering kan du få hos återförsäljare och kommun.



Denna enhet är märkt i enlighet med 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.

15 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. Funktionsrelevanta originalreservdelar enligt gällande ekodesignförordning går att beställa från service minst 7 år efter lanseringen av maskinen inom EES.

Notera: Kundtjänstens åtgärder är kostnadsfria inom ramen för tillverkarens garantivillkor.

Utförligare information om garantitid och garantivillkor i ditt land finns hos service, återförsäljare eller på vår webbsajt.

När du kontaktar kundtjänsten behöver du ha apparatens produktnummer (E-nr.) och tillverkningsnummer (FD).

Kontaktuppgifter till kundtjänsten finns i kundtjänstförteckningen i slutet av bruksanvisningen eller på vår webbplats.

15.1 Produktnummer (E-nr.) och tillverkningsnummer (FD)

Produktnumret (E-nr.) och tillverkningsnumret (FD) står på maskinens typskylt.

Skriv upp dina apparatuppgifter och telefonnumret till kundtjänsten så att du snabbt kan hitta dem.

15.2 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.

Lisätietoja on digitaalisessa käyttöoppaassa.



Sisällysluettelo

1 Turvallisuus.....	185		
1.1 Yleisiä ohjeita	185	7.2 Kääntyvän varren	
1.2 Määräyksenmukainen käyttö..	185	liikuttaminen	195
1.3 Käyttäjien rajoitukset	186	7.3 Kulhon kiinnitys	195
1.4 Turvallisuusohjeet.....	186	7.4 Kulhon poistaminen.....	195
2 Esinevahinkojen välttäminen ..	189	7.5 Välineen kiinnitys.....	195
3 Ympäristönsuojelu ja säästö... 189		7.6 Välineen poistaminen	195
3.1 Pakkausmateriaalin		7.7 Kulhon kannen asettaminen	
hävittäminen	189	paikalleen	195
4 Pakkauksesta purkaminen ja tarkastus..... 189		7.8 Kulhon kannen poistaminen... 195	
4.1 Laitteen ja osien purkaminen		7.9 Käsittely	195
pakkauksesta	189	7.10 Käyttöliitännän suojakansi.... 197	
4.2 Toimituksen sisältö.....	189	8 Vaaka	197
4.3 Laitteen asennus	190	8.1 Vaa'an näyttöarvot.....	197
5 Tutustuminen	190	8.2 Ainesten punnitseminen.....	198
5.1 Laite	190	8.3 Vaa'an näyttöyksiköiden	
5.2 Kierrettävä valitsin	190	muuttaminen.....	198
5.3 Valorengas	190	9 Ajastin.....	198
5.4 Ohjauspaneeli.....	191	9.1 Ajastimen näyttöarvot.....	198
5.5 Toimintopainikkeet	191	9.2 Käsittelyajan lukeminen ja	
5.6 Näyttö	191	nollaaminen	198
5.7 Kääntyvä varsi	191	10 Puhdistus ja hoito	199
5.8 Käyttöliitännät	192	10.1 Puhdistusaine	199
5.9 Välineet.....	192	10.2 Puhdistusohjeet.....	199
5.10 Symbolit.....	193	11 Lisävarusteet.....	199
5.11 Pysäytysasento.....	193	12 Käyttöesimerkkejä	199
5.12 Turvajärjestelmät	194	12.1 Reseptiesimerkki	199
6 Ennen ensimmäistä käyttöä 194		13 Toimintahäiriöiden	
6.1 Laitteen esivalmistelut	194	korjaaminen.....	201
7 Käytön perusteet.....	194	14 Hävittäminen	204
7.1 Johdon pituus.....	194	14.1 Käytöstä poistetun laitteen	
		hävittäminen	204

fi

15 Huoltopalvelu	204
15.1 Mallinumero (E-nro) ja valmistusnumero (FD)	204
15.2 Takuehdot.....	204



1 Turvallisuus

Noudata seuraavia turvallisuusohjeita.

1.1 Yleisiä ohjeita

- Lue tämä ohje huolellisesti.
- Jos käytät toimitukseen sisältyviä tai valinnaisia lisävarusteita, noudata lisäksi niiden ohjeita.
- Säilytä ohjeet ja tuotetiedot myöhempää käyttötarvetta tai mahdollista uutta omistajaa varten.
- Jos laitteessa on kuljetusvaurioita, älä kytke laitetta käyttöön.

1.2 Määräyksenmukainen käyttö

Käytä laitetta vain:

- valmistajan alkuperäisillä osilla ja varusteilla.
- 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.

1.3 Käyttäjien rajoitukset

Fyysisiltä, sensorisilta tai henkisiltä valmiuksiltaan rajoitteiset taikka kokemattomat ja/tai taitamattomat henkilöt voivat käyttää tätä laitetta, jos heidän turvallisuudestaan vastaava henkilö valvoo heitä tai on perehdyttänyt heidät laitteen turvalliseen käyttöön ja käytöstä aiheutuviin vaaroihin.

Lapset eivät saa leikkiä laitteella.

Lapset eivät saa puhdistaa laitetta tai tehdä sille mitään käyttäjälle kuuluvia huoltotöitä.

Lapset eivät saa käyttää laitetta. Pidä lapset poissa laitteen ja liitäntäjohdon lähetyviltä.

1.4 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 204*

Epäasianmukaiset asennukset ovat vaarallisia.

- ▶ Liitä laite ainoastaan tyyppikilvessä olevien tietojen mukaiseen sähköverkkoon.

Epäasianmukaiset korjaukset ovat vaarallisia.

- ▶ Laitteen korjaustöitä saavat tehdä vain alan ammattilaiset.
- ▶ Laitteen korjaukseen saa käyttää vain alkuperäisiä varaosia.
- ▶ Jos laitteen verkkojohto vaurioituu, sen saa turvallisuussyistä vaihtaa vain valmistaja, sen huoltopalvelu tai vastaavan pätevyyden omaava henkilö.

Laitteeseen pääsevä kosteus voi aiheuttaa sähköiskun.

- ▶ Laitetta tai verkkojohtoa ei saa upottaa veteen eikä pestä astianpesukoneessa.
- ▶ Käytä laitetta vain suljetuissa tiloissa.
- ▶ Älä altista laitetta voimakkaalle kuumuudelle tai kosteudelle.
- ▶ Älä käytä laitteen puhdistukseen höyry- tai painepesuria.

Verkkojohdon viallinen eristys on vaarallinen.

- ▶ Varmista, että verkkojohto ei koske laitteen kuumiin osiin tai lämmönlähteisiin.
- ▶ Varmista, että verkkojohto ei koske teräviin ulokkeisiin tai reunoihin.
- ▶ Verkkojohtoa ei saa taittaa, jättää puristuksiin eikä muuttaa.

⚠ VAROITUS – Tulipalovaara!

Voimakas kuumuus voi saada laitteen ja muut osat syttymään.

- ▶ Älä koskaan aseta laitetta kuumien pintojen päälle tai läheisyyteen.

⚠ VAROITUS – Loukkaantumiswaara!

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 – Murskaantumiswaara!

Kädet ja sormet voivat jäädä puristuksiin.

- ▶ Älä koske kulhoon, kun lasket kääntyvän varren alas.

⚠ VAROITUS – Tukehtumisvaara!

Lapset saattavat leikkiessään esim. vetää pakkausmateriaaleja päähänsä tai kääriytyä niihin ja tukehtua.

- ▶ Pidä pakkausmateriaali poissa lasten ulottuvilta.
- ▶ Älä anna lasten leikkiä pakkausmateriaalilla.

Lapset voivat vetää henkeen tai niellä pieniä osia ja tukehtua niihin.

- ▶ Pidä pienet osat poissa lasten ulottuvilta.
- ▶ Älä anna lasten leikkiä pienillä osilla.

⚠ VAROITUS – Terveysriski!

Pinnoilla olevat epäpuhtaudet voivat vaarantaa terveyden.

- ▶ Noudata puhdistusohjeita.
- ▶ Puhdista aina ennen käyttöä kaikki pinnat, jotka ovat kosketuksissa elintarvikkeiden kanssa.

2 Esinevahinkojen välttäminen

HUOMIO!

Epäasianmukainen käyttö voi aiheuttaa aineellisia vahinkoja.

- ▶ Älä käytä erilaisia käyttölaitteita samanaikaisesti.
- ▶ Laitetta ei saa käyttää pitempään kuin on tarpeen.
- ▶ Älä koskaan käytä laitetta tyhjäkäynnillä.
- ▶ Älä koskaan käytä alkuperäisiä osia ja varusteita muiden laitteiden kanssa.
- ▶ 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.

3 Ympäristönsuojelu ja säästö

3.1 Pakkausmateriaalin hävittäminen

Pakkausmateriaalit ovat ympäristöystävällisiä ja kierrätyskelpoisia.

- ▶ Hävitä yksittäiset osat lajiteltuina.

4 Pakkauksesta purkaminen ja tarkastus

Kerromme tässä, mitä on huomioitava purettaessa laitetta pakkauksesta.

4.1 Laitteen ja osien purkaminen pakkauksesta

1. Ota laite pakkauksesta.
2. Ota kaikki muut osat ja mukana toimitetut asiakirjat pakkauksesta ja aseta ne ulottuville.
3. Poista pakkausmateriaali.
4. Poista tarrat ja muovit.

4.2 Toimituksen sisältö

Kun olet poistanut kaikki osat pakkauksesta, tarkista ettei niissä ole kuljetusvaurioita ja että kaikki osat ovat mukana.

Huomautus: Laitteen mukana toimitetaan varustuksesta riippuen erilaisia lisävarusteita. Lisävarusteiden ohjeista löydät niiden toimitukseen kuuluvat osat.

→ Kuva 1

A	Peruslaite ja sekoituskulho
B	Kansi, jossa on integroitu syöttösuppilo
C	Vispilä »Profi Flexi«
D	»Profi«-pallovispilä
E	Taikinakoukku
F	Säilytyspussi
G	Mukana toimitetut asiakirjat

4.3 Laitteen asennus

VAROITUS Tulipalovaara!

Voimakas kuumuus voi saada laitteen ja muut osat 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 194
Älä liitä pistoketta pistorasiaan.

5 Tutustuminen

5.1 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
7	Valorengas
8	Käyttöliitännän suojakansi 2
9	Käyttöliitäntä 2
10	Käyttöliitännän suojakansi 3
11	Käyttöliitäntä 3
12	Ilmanpoistoaukko
13	Pääkäyttöakseli
14	Johdon säilytystila

5.2 Kierrettävä valitsin

Kierrettävällä valitsimella aloitetaan ja lopetetaan ainesten käsittely sekä valitaan nopeus.

Symbol Toiminto

Symbol	Toiminto
i	
○/off	Käsittelyn lopettaminen.
1	Ainesten käsittely alhaisella nopeudella.
7	Ainesten käsittely suurimmalla nopeudella.
M	Ainesten käsittely lyhyen aikaa suurimmalla nopeudella. → " <i>Jaksottainen käyttö</i> ", Sivu 197

5.3 Valorengas

Kierrettävän valitsimen valorengas ilmaisee laitteen käyttötilan.

Näyttö	Tila
Valorengaan valo palaa ja käsittely on käynnissä.	Laite toimii moitteettomasti.

Näyttö	Tila
Valorenaan valo ei pala, käsittelyä ei voi käynnistää.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Laitteessa ei ole virtaa. ■ Laitteessa on vika.
Valorenaan valo vilkkuu, käsittelyä ei voi käynnistää tai jatkaa.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Turvajärjestelmä on aktivoitunut. ■ Laitteessa on vika.

Ohje: Lisätietoja löydät täältä:
 → "Turvajärjestelmät", Sivu 194
 → "Toimintahäiriöiden korjaaminen", Sivu 201

5.4 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

5.5 Toimintopainikkeet

Toimintopainikkeilla valitaan lisätoimintoja tai tehdään asetuksia. Valinnat tehdään koskettamalla haluttua symbolia sormella.

Symboli Toiminto

	Vaa'an kytkeminen päälle ja pois päältä.
	<ul style="list-style-type: none"> ■ Vaa'an nollaus. ■ Ajastimen nollaus.

Huomautus: Käytä painikkeita sormilla ilman keittiökäsineitä. Painikkeita ei voi käyttää esineillä kuten esim. kauhalla.

5.6 Näyttö

Näytössä näytetään arvot ja käyttötilaan liittyvät ilmoitukset.

Huomautus: Näyttö kytkeytyy automaattisesti pois päältä, kun se on ollut tietyn aikaa käyttämättä. Näyttö voidaan aktivoida painamalla jotain painiketta tai aloittamalla käsittely.

5.7 Kääntyvä varsi

Kääntyvä varsi voidaan säätää ja lukita eri asentoihin.

Kun avaamispainiketta painetaan, kääntyvä varsi voidaan siirtää haluttuun asentoon.

→ "Kääntyvän varren liikuttaminen", Sivu 195

Huomautus: 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	<p>Kääntyvä varsi on kiinni.</p> <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. ▪ Aineiden mittaaminen kulhoon.
Kohta 3 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Varusteiden käyttö pääkäyttöakselissa, esim. Lihamyly. ▪ Varusteiden käyttö käyttöliitännässä 3, esim. Tehosekoitin.

5.8 Käyttöliitännät



Laitteessa on erilaisia käyttöliitännöitä, jotka sopivat eri välineille ja varusteille.

Huomaus: Käyttöliitännät 2 ja 3 on peitetty suojakansilla.


→ "Käyttöliitännän suojakansi", Sivu 197

Yhteenveto käyttöliitännöistä

Tästä löydät yhteenvedon eri käyttöliitännöistä ja niiden käyttötarkoituksesta.

Käyttöliitäntä	Käyttö
Pääkäyttö akseli 	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.




Käyttöliitäntä	Käyttö
	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Lasinen sekoituskannu ▪ Muovinen sekoituskannu ▪ Minileikkurisarja

5.9 Välineet

Tässä kerromme eri välineiden oleelliset ominaisuudet. Taikinakoukussa on irrotettava suojus, joka suojaa käyttöliitännää liialta.

Yhteenveto välineistä

Käytä kuhunkin käyttötarkoitukseen soveltuvaa välinettä.

Väline	Käyttö
	Taikinakoukku <ul style="list-style-type: none"> ▪ Vaivaa esim. hiivataikin, leipätaikin, pizzataikin, nuudeltaikin, pikkuleipätaikin. ▪ Sekoittaa taikinan joukkoon ainekset, esim. siemenet.
	Vispilä »Profi Flexi« <ul style="list-style-type: none"> ▪ Sekoittaa taikinat, esim. kakkutaikina, hedelmäkakkutaikina. ▪ Sekoittaa taikinan joukkoon ainekset, esim. rusinat ja suklaarouheen.
	»Profi«-pallovispiä <ul style="list-style-type: none"> ▪ Vatkaa kerma- ja valkuaisvaahdon (rasvapitoisuus vähintään 30 %). ▪ Sekoittaa kevyet taikinat, esim. sokerikakkutaikinan.

»Profi«-pallovispilän hienosäätö

Korjaa kulhon ja »Profi«-pallovispilän välistä etäisyyttä hienosäädön avulla.

Huomautus: »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.

Vaatimukset

- 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.

5.10 Symbolit

Tästä löydät yleiskuvan laitteen symboleista.

Symboli	Kuvaus
	Merkintä käyttöliitännän 2 suojakannessa.
	Asetusmerkki käyttöliitännän 3 suojakannessa.
	Kohdistusmerkki käyttöliitännässä 3.

5.11 Pysäytysasento

Laitteessa on automaattinen pysäytysasento.

Poiskytkemisen jälkeen käyttöliitännät liikkuvat vielä muutaman sekunnin, kunnes oikea pysäytysasento on saavutettu.

Huomautus: Kääntyvän varren ja siihen kiinnitetyn välineen voi avata tai sulkea vain, kun käyttöliitäntä 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.

Ohje: Voit helposti itse korjata virheellisen pysäytysasennon.
→ *"Toimintahäiriöiden korjaaminen"*,
Sivu 201

5.12 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 käyttöliitintään 3 on kiinnitetty suojakansi tai varuste.

Uudelleenkäynnistymissuoja

Uudelleenkäynnistymissuoja estää laitteen käynnistymisen itsestään virran katkettua.

Laitte kytkeytyy jälleen päälle sähkökatkon jälkeen. Käsitteily 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.

6 Ennen ensimmäistä käyttöä

Valmistele laite käyttöä varten.

6.1 Laitteen esivalmistelut

1. Paina avaamispainiketta ja nosta kääntyvää vartta, kunnes se lukittuu.
→ *"Kääntyvän varren liikuttaminen"*,
Sivu 195
2. Poista kulho myötöpäivään kääntäen.
→ *"Kulhon poistaminen"*, Sivu 195
3. Puhdista ennen käyttöä kaikki laitteen osat, jotka joutuvat kosketuksiin elintarvikkeiden kanssa.
→ *"Puhdistus ja hoito"*, Sivu 199
4. Aseta puhdistetut ja kuivatut osat valmiiksi käyttöä varten.

7 Käytön perusteet

7.1 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.

Huomautus: Älä työnnä johtoa sisään käsin. Jos johto juuttuu kiinni, vedä se kokonaan ulos ja anna sen sitten kelautua uudelleen.

7.2 Kääntyvän varren liikuttaminen

1. Paina avaamispainiketta ja nosta kääntyvää vartta, kunnes se lukittuu.
→ Kuva 6
- ✓ Kääntyvä varsi on lukittunut asentoon 2.
2. Paina avaamispainiketta ja siirrä kääntyvää vartta alas, kunnes se lukittuu pystysuoraan.
→ Kuva 7
- ✓ Kääntyvä varsi on lukittunut asentoon 3.


7.3 Kulhon kiinnitys

1. Aseta kulho peruslaitteeseen.
→ Kuva 8
Huomioi peruslaitteessa olevat kolot.
2. Käännä kulhoa vastapäivään, kunnes se lukittuu.
→ Kuva 9

7.4 Kulhon poistaminen

- ▶ Poista kulho myötäpäivään kääntäen.
→ Kuva 10

7.5 Välineen kiinnitys

1. Valitse vaadittava väline.
→ "Yhteenveto välineistä", Sivu 192
2. Paina väline pääkäyttöakseliin niin, että se lukittuu.
→ Kuva 11
3. Taikinakoukun kiinnittäminen:
 - Työnnä taikinakoukku suojuksineen pääkäyttöakseliin.
 - Käännä suojusta, kunnes taikinakoukku lukittuu kokonaan.
→ Kuva 12
 Suojuksen  täytyy peittää koko pääkäyttöakseli.

7.6 Välineen poistaminen

- ▶ Vedä väline kokonaan ulos käyttöliitännästä.
→ Kuva 13

7.7 Kulhon kannen asettaminen paikalleen

Vaativuudet

- 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

7.8 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.

7.9 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
	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 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 käyttöliitännöjen suojakannet ovat paikoillaan.
- ▶ Älä koskaan avaa kääntyvää vartta laitteen käydessä.

Vaativukset

- 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", Sivuu 195
 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.

Ohjeet

- 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", Sivuu 195

- Mittaa ainekset kulhoon.
- Aseta kulhon kansi paikalleen.
→ "Kulhon kannen asettaminen paikalleen", Sivu 195
- Käsittele aineksia, kunnes lopputulos on haluamasi.

Jaksottainen käyttö

- Käännä kierrettävä valitsin asentoon M ja pidä siitä kiinni.
→ Kuva 20
- ✓ Aineksia käsitellään suurimmalla nopeudella.
- Päästä kierrettävä valitsin irti.
→ Kuva 21
- ✓ Kierrettävä valitsin siirtyä asentoon O/off.
- ✓ Käsitteily pysähtyy ja käyttölaitteet siirtyvät pysäytysasentoon.

Ohje


Jaksottainen käyttö soveltuu erityisesti seuraaville varusteille:

- Lasinen sekoituskannu
- Minileikkurisarja
- Teholeikkuri




7.10 Käyttöliitännän suojakansi

Irrota suojakansi, jotta voit käyttää varusteita käyttöliitännässä 2 tai 3.

Käyttöliitännän suojakannen poistaminen

- Paina käyttöliitännän 2 suojakantta merkinnän  kohdalta alas ja poista se.
→ Kuva 22
- Vedä käyttöliitännän 3 suojakansi ylös ja poista se.
→ Kuva 23

Käyttöliitännän suojakannen kiinnitys

- Aseta käyttöliitännän 2 suojakannen merkintä  taakse, aseta kansi paikoilleen ja paina se kiinni.
→ Kuva 24
- Laita käyttöliitännän 3 suojakansi paikoilleen ja paina se kiinni.
→ Kuva 25
Merkintöjen  ja  on oltava kohdakkain.

Huomautus: Suojaa käyttämättömät käyttöliitännät aina suojakansilla.

8 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

8.1 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
------------	---------

Ohje: Vaa'an näyttöyksiköitä voidaan muuttaa milloin tahansa.

→ "Vaa'an näyttöyksiköiden muuttaminen", Sivuu 198

8.2 Ainesten punnitseminen

Vaativukset

- Kulho on paikoillaan tai varuste on kiinnitetty.
 - Kierrettävä valitsin on asennossa O/off.
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.

Ohje: Käytä vaakaa myös yhdessä varusteen kanssa. Punnitse ainekset samalla kuin lisäät ne esim. tehosekoittimeen tai jäätelökoneeseen.

Huomautus: Vaaka kytkeytyy pois päältä automaattisesti oltuaan n. 3 minuuttia toimettomana.

8.3 Vaa'an näyttöyksiköiden muuttaminen

Vaativukset

- Kierrettävä valitsin on asennossa O/off.
 - Vaaka on kytketty päälle.
1. Paina ↺ ja ↻ ja pidä painettuna. Vaa'an näyttöyksikkö muuttuu.

Symboli	Yksikkö
g	Näyttö grammoina
lb	Näyttö paunoina

- 2 Vapauta molemmat valitsimet.
 - ✓ Vaaka kalibroitu ja käynnistyy uudelleen muutetuilla asetuksilla.
 - ✓ Asetus tallentuu muistiin.

9 Ajastin

Voit lukea tähänastisen käsittelyajan tai nollata sen.

9.1 Ajastimen näyttöarvot

Noudata ajastimen käytössä seuraavia arvoja.

Näyttöalue	0 sekuntia – 59 minuuttia ja 59 sekuntia
Näyttöväli	1 sekunti

9.2 Käsittelyajan lukeminen ja nollaaminen

1. Käänä kierrettävä valitsin haluttuun nopeuteen.
 - ✓ Näytössä näkyy käsittelyaika.
2. Voit nollata ajan arvoon "00:00" painamalla ↺ .

Huomautukset

- 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.

10 Puhdistus ja hoito

Puhdista ja hoida laitetta huolellisesti, jotta se pysyy pitkään toimintakuntoisena.

10.1 Puhdistusaine

Kerromme tässä, mitkä puhdistusaineet soveltuvat laitteelle.

HUOMIO!

Epäsopivat puhdistusaineet tai virheellinen puhdistus voi vaurioittaa laitetta.

- ▶ Älä käytä alkoholi- tai spriipitoista puhdistusainetta.
- ▶ Älä käytä teräväreunaisia tai -kärkisiä tai metalliesineitä.
- ▶ Älä käytä hankaavia liinoja tai puhdistusaineita.
- ▶ Puhdista ohjauspaneeli ja näyttö vain kostealla mikrokuituliinalla.

12.1 Reseptiesimerkki

Tästä löydät reseptiesimerkin, joka on suunniteltu erityisesti laitettasi varten.

Resepti	Ainekset	Käsittely
Mehevä hedelmäkakku	<ul style="list-style-type: none"> ■ 3 kananmunaa ■ 135 g sokeria ■ 135 g margariinia ■ 255 g jauhoja ■ 10 g leivinjauhetta ■ 150 g korinteja 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Käytä vispilää. ■ Lisää kulhoon kaikki muut ainekset paitsi kuivatut hedelmät. ■ Käsittele 30 sekuntia nopeudella 1.

10.2 Puhdistusohjeet

Tästä löydät ohjeita laitteen ja muiden osien puhdistusta varten.

→ *Kuva 26*

Ohje: Muoviosiin voi tulla värjäntymiä, jos käsittelet esimerkiksi porkkanoita. Poista värjäntymät pehmeällä liinalla ja tipalla ruokaöljyä.

11 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 204*

Tiedot laitteeseesi sopivista varusteista löydät esitteestämme, verkkokaupasta tai huoltopalvelusta. www.bosch-home.com

12 Käyttöesimerkkejä

Noudata taulukossa annettuja tietoja ja arvoja.

→ *Kuva 27*

Resepti	Ainekset	Käsittely
	<ul style="list-style-type: none">▪ 150 g kuivattuja sekahedelmiä <p>Huomautus: Käsittele kerrallaan enintään 2-kertainen määrä.</p>	<ul style="list-style-type: none">▪ Käsittele sitten 3-5 minuuttia nopeudella 5.▪ Valitse nopeus 2.▪ Lisää kuivatut hedelmät 30-60 sekuntia kuluessa.

13 Toimintahäiriöiden korjaaminen

Voit poistaa itse laitteen pienet toimintahäiriöt. Tutustu häiriöiden korjaamisesta annettuihin ohjeisiin ennen kuin otat yhteyden huoltopalveluun. Näin vältät turhia kustannuksia.

VAROITUS

Sähköiskun vaara!

Epäasianmukaiset korjaukset ovat vaarallisia.

- ▶ Laitteen korjaustöitä saavat tehdä vain alan ammattilaiset.
- ▶ Laitteen korjaukseen saa käyttää vain alkuperäisiä varaosia.
- ▶ Jos laitteen verkkojohto vaurioituu, sen saa turvallisuussyistä vaihtaa vain valmistaja, sen huoltopalvelu tai vastaavan pätevyyden omaava henkilö.

Vika	Syy ja vianhaku
Laite ei toimi.	<p>Verkkojohdon pistoke ei ole liitetty.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Liitä laite sähköverkkoon.
	<p>Sulake on luennut sulakerasiassa.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Tarkasta sulakerasiassa oleva sulake.
	<p>Virransaanti on katkennut.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Tarkista, toimivatko huoneen valot tai muut huoneessa olevat laitteet.
Laite ei aloita käsittelyä.	<p>Kierrettävä valitsin on asetettu väärin.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Käännä kierrettävä valitsin ennen käsittelyn aloittamista asentoon O/off.
Laite ei aloita käsittelyä tai kytkeytyy pois toiminnasta käytön aikana.	<p>Käsiteltävä määrä on liian suuri tai käsittelyaika liian pitkä.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Käännä kierrettävä valitsin asentoon O/off. ▶ Pienennä aineiden määrää. ▶ Anna laitteen jäähtyä huoneenlämpöiseksi.
	<p>Laite tai varuste on jumiutunut.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Käännä kierrettävä valitsin asentoon O/off. ▶ Avaa jumiutunut kohta.
Vaaka ei näytä painon muutosta, vaikka aineksia lisätään.	<p>Aineiden määrä on pienempi kuin vaa'an mitta-alue.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Lisää vähintään 5 g tai 0,01 lb aineksia, jotta vaaka näyttää oikeat arvot.

Vika	Syy ja vianhaku
Kääntyvää vartta ei voi avata tai sulkea, koska väline on juuttunut kulhoon.	<p>Käyttölaite ei ole pysäytysasennossa sen jälkeen, kun turvajärjestelmä on pysäyttänyt käsittelyn tai virransaanti on keskeytynyt.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Käännä kierrettävä valitsin asentoon O/off. 2. Korjaa syy, joka aiheutti laitteen pysäytymisen. → <i>"Turvajärjestelmät", Sivu 194</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>
Näytössä vilkkuu "5000 g" tai "11.00 lb".	<p>Vaa'an näyttöarvot ylittyvät.</p> <ul style="list-style-type: none"> ► Huomioi vaa'an näyttöarvot. → <i>"Vaa'an näyttöarvot", Sivu 197</i>
Näytössä vilkkuu "-990 g" tai "-2.20 lb".	<p>Vaa'an näyttöarvot alittuvat.</p> <ul style="list-style-type: none"> ► Huomioi vaa'an näyttöarvot. → <i>"Vaa'an näyttöarvot", Sivu 197</i>
Näytössä vilkkuu "59:59 m:s".	<p>Ajastimen näyttöalue ylittyy.</p> <ul style="list-style-type: none"> ► Älä käsittele aineksia enempää kuin 59 minuuttia ja 59 sekuntia tai nollaa käsittelyaika tämän ajan kuluessa. → <i>"Käsittelyajan lukeminen ja nollaaminen", Sivu 198</i>
Näytössä näkyy "ERROR"	<p>Vaaka altistuu liian voimakkaalle tärinälle.</p> <ul style="list-style-type: none"> ► Älä käytä laitetta työtasoilla, joihin kohdistuu tärinää, esim. joiden alapuolella on käynnissä oleva astianpesukone. <hr/> <p>Alusta on epätasainen.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Aseta laite tukevalle, tasaiselle, puhtaalle ja sileälle työtasolle. 2. Tarkista, ovatko kaikki 4 jalkaa kiinni työtasossa. <hr/> <p>Jalat ovat likaiset.</p> <ul style="list-style-type: none"> ► Pyyhi jalat kostella liinalla. <hr/> <p>Vaaka on käynnistettävä uudelleen.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Käynnistä vaaka uudelleen seuraavasti: <ul style="list-style-type: none"> - Paina Œ. - Odota 30-60 sekuntia. - Paina uudelleen Œ ja odota, kunnes kalibrointi on päättynyt.

Vika**Syy ja vianhaku**

Näytössä näkyy
"ERROR"

2 Jos virhe näkyy edelleen, erota laite hetkeksi verkkovirrasta ja yritä sitten käynnistää vaaka uudelleen.

Huomautus: Suorita häiriön korjaustoimenpiteet useita kertoja, ennen kuin otat yhteyden huoltopalveluun.

14 Hävittäminen

Tästä saat tietoa käytöstä poistettujen laitteiden oikeasta hävittämisestä.

14.1 Käytöstä poistetun laitteen hävittäminen

Ympäristön huomioivan hävittämisen avulla arvokkaita raaka-aineita voidaan käyttää uudelleen.

1. Irrota verkkojohdon pistoke pistorasiasta.
2. Katkaise verkkojohto.
3. Hävitä laite ympäristöystävällisesti.

Tarkempia tietoja kierrätysmahdollisuuksista saat kodinkoneliikkeistä sekä paikkakuntasi jätehuollosta vastaavilta viranomaisilta.



Tämän laitteen merkintä perustuu käytettyjä sähkö- ja elektroniikkalaitteita (waste electrical and electronic equipment - WEEE) koskevaan direktiiviin 2012/19/EU. Tämä direktiivi määrittää käytettyjen laitteiden palautus- ja kierrätys-säännökset koko EU:n alueella.

15 Huoltopalvelu

Jos sinulla on kysyttävää, et saa poistettua häiriötä itse tai laite on korjattava, käänny huoltopalvelumme puoleen.

Ekosuunnittelua koskevan asetuksen mukaisia toiminnan kannalta oleellisia osia on saatavilla huoltopalvelumme

kautta vähintään 7 vuoden ajan laitteen markkinoille saattamisen jälkeen Euroopan talousalueella.

Huomautus: Huoltopalvelu on valmistajan takuun puitteissa maksuton.

Lisätietoja käyttömaan takuuajasta ja takuuehdoista saat huoltopalvelustamme, jälleenmyyjältäsi tai verkkosivuiltamme.

Kun otat yhteyden huoltopalveluun, tarvitset laitteen mallinumeron (E-Nr.) ja valmistusnumeron (FD). Huoltopalvelun yhteystiedot löydät ohjeen lopussa olevasta huoltopalveluluettelosta tai internet-sivuiltamme.

15.1 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.

15.2 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-stoerungsan-
 nahme@bshg.com](mailto:mailto:vie-stoerungsan-

 nahme@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.
 Rue Picard 7, box 400, Picardstraat 7,
 box 400
 1000 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:Kleingeraete@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: 01 40
 101 100
 Service Consommateurs:

0 892 698 010 Service 0,40 €/min
 * prix appel

Service Pièces Détachées et Ac-
 cessoires:

0 892 698 009 Service 0,40 €/min
 * prix appel

[mailto:serviceconsommateur.fr@bosch-
 home.com](mailto:mailto:serviceconsommateur.fr@bosch-

 home.com)
www.bosch-home.com/fr

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](http://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

IS Iceland
 Smith & Norland hf.
 Noatun 4
 105 Reykjavik
 Tel.: 0520 3000
www.sminor.is

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
 Reparatoren: 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
 Grensesvingen 9
 0661 Oslo
 Tel.: 22 66 05 54
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.: +64 0800 245 700*
mailto:aftersales.nz@bshg.com
www.bosch-home.co.nz
 *Mon-Fri 8.30am to 5pm (exclude public
 holidays)

Service world-wide

SE Sverige, Sweden
BSH Home Appliances AB
Landsvägen 32
169 29 Solna
Tel.: 0771 197 000
mailto:Bosch-Service-SE@bshg.com
www.bosch-home.se

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@open.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

BOSCH
HOME APPLIANCES
SERVICE

Looking for help? You'll find it here.

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

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

www.bosch-home.com/service

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

BSH Hausgeräte GmbH

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

A Bosch Company

Valid within Great Britain:
Imported to Great Britain by
BSH Home Appliances Ltd.
Grand Union House
Old Wolverton Road
Wolverton, Milton Keynes
MK12 5PT
United Kingdom



8001216338 (020302)

de, en, fr, it, nl, da, no, sv, fi