



BOSCH



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

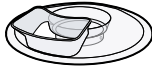
Serie | 8 OptiMUM

MUM9...

[de]	Gebrauchsanleitung	Universal-Küchenmaschine	6
[en]	Information for Use	Universal kitchen machine	24
[fr]	Manuel d'utilisation	Robots pâtisseries	42
[it]	Manuale utente	Macchina da cucina universale	63
[nl]	Gebruikershandleiding	Keukenmachine	82
[da]	Betjeningsvejledning	Køkkenmaskine	101
[no]	Bruksanvisning	Kjøkkenmaskin	119
[sv]	Bruksanvisning	Köksmaskin	137
[fi]	Käyttöohje	Yleiskone	155



A



B



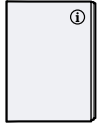
C



D

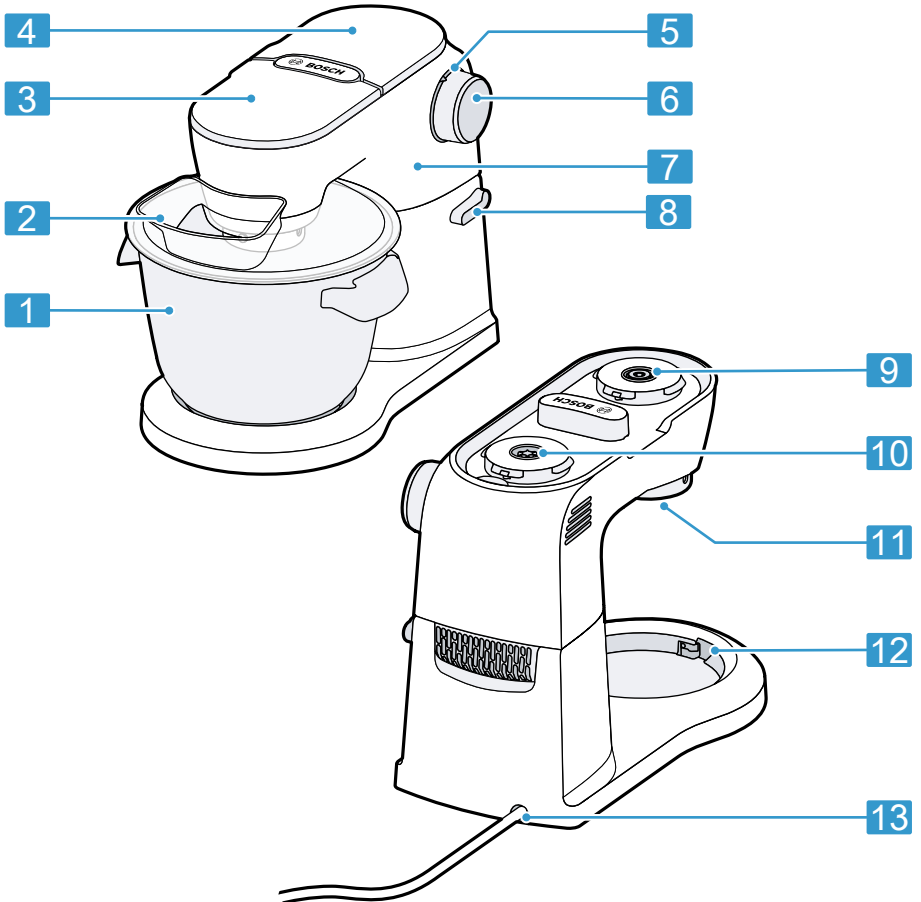


E

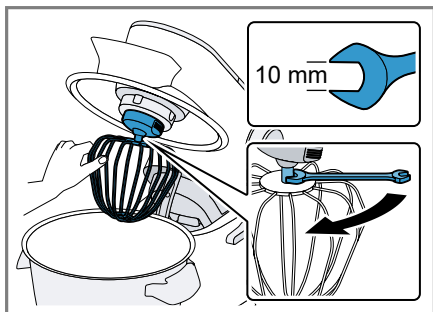


F

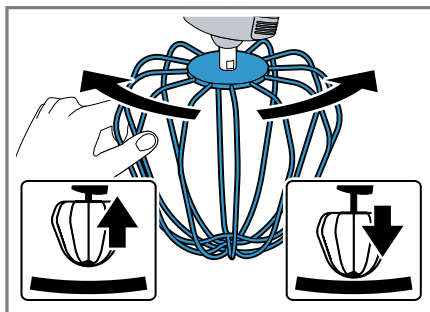
1



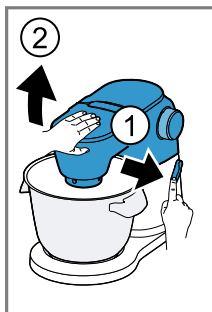
2



3



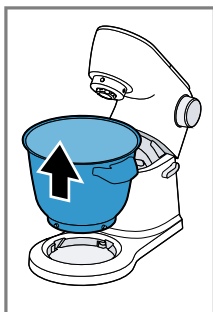
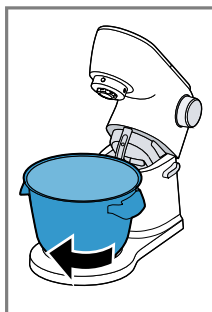
4



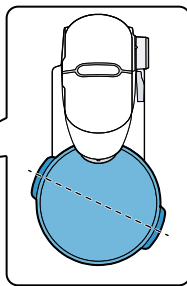
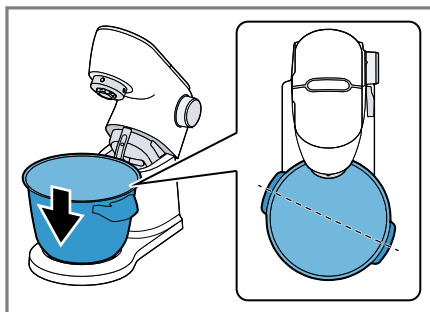
5



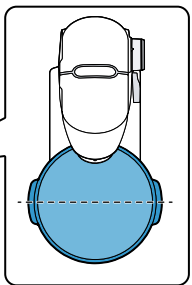
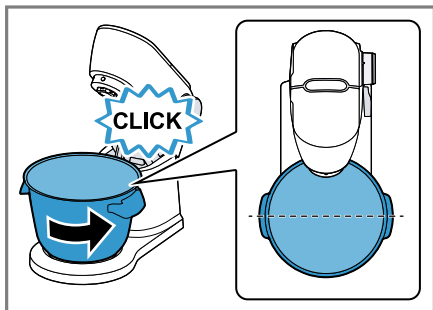
6



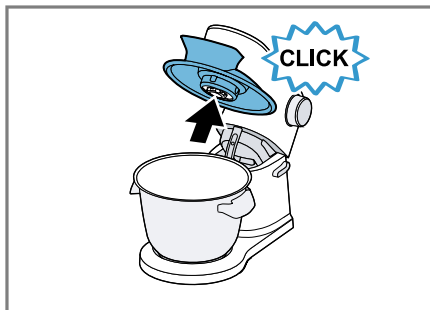
7



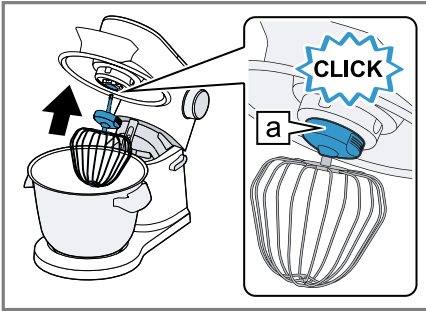
8



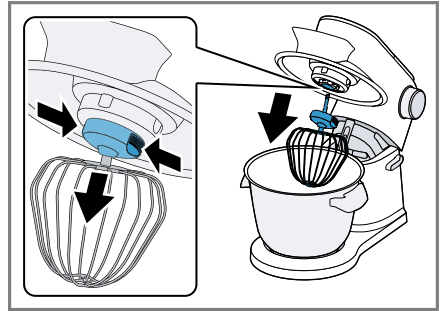
9



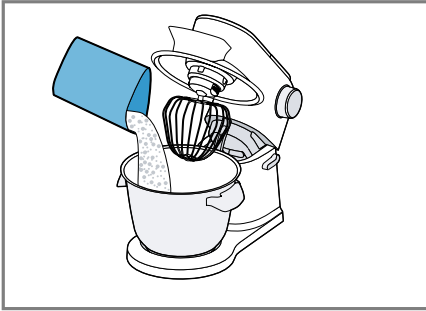
10



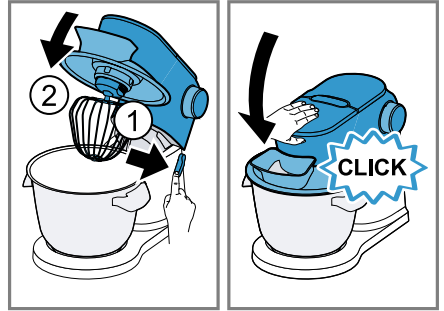
11



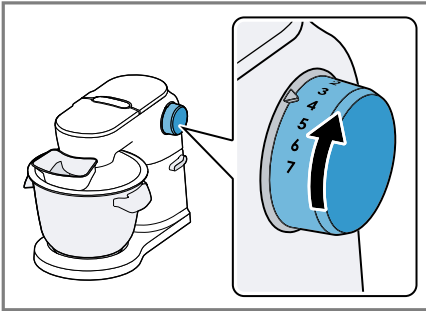
12



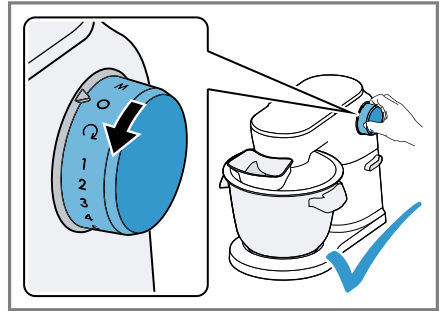
13



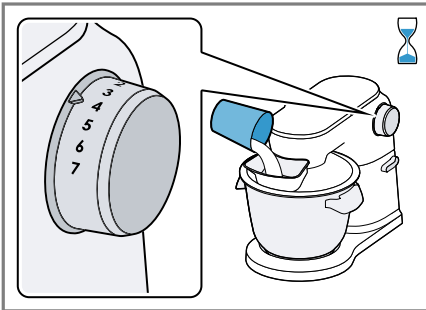
14



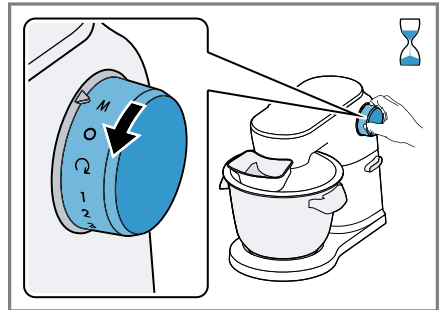
15



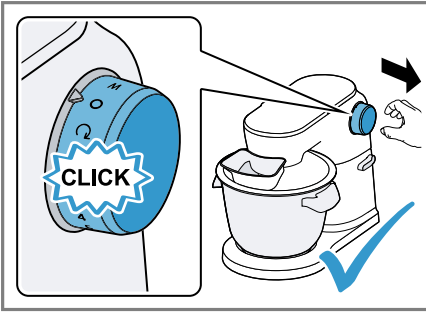
16



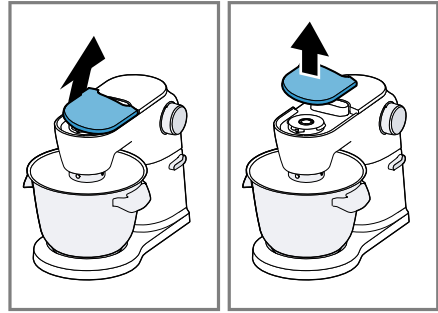
17



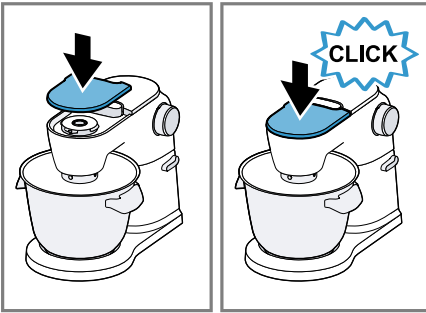
18



19



20



21

	✓	✗	✗	✗	✗
	✓	✓	✓	✓	✓
	✓	✓	✓	✓	✓

22

Weitere Informationen und Erklärungen finden Sie online:



Inhaltsverzeichnis

1 Sicherheit	7		
1.1 Allgemeine Hinweise	7	7.10 Werkzeug entnehmen	16
1.2 Bestimmungsgemäßer Gebrauch	7	7.11 Verarbeitung	16
1.3 Einschränkung des Nutzerkreises	8	7.12 Antriebsschutzdeckel	17
1.4 Sicherheitshinweise	8	8 Reinigen und Pflegen	17
2 Sachschäden vermeiden	11	8.1 Reinigungsmittel	18
3 Umweltschutz und Sparen	11	8.2 Grundgerät reinigen	18
3.1 Verpackung entsorgen	11	8.3 Reinigungsübersicht	18
4 Auspacken und Prüfen	11	9 Sonderzubehör	18
4.1 Gerät und Teile auspacken	11	10 Rezepte und Anwendungsbeispiele	18
4.2 Lieferumfang	11	10.1 Rezeptübersicht	18
4.3 Gerät aufstellen	11	11 Störungen beheben	21
5 Kennenlernen	12	12 Entsorgen	23
5.1 Gerät	12	12.1 Altgerät entsorgen	23
5.2 Drehschalter	12	13 Kundendienst	23
5.3 Antriebe	12	13.1 Erzeugnisnummer (E-Nr.) und Fertigungsnummer (FD)	23
5.4 Werkzeuge	13		
5.5 Sicherheitssysteme	14		
6 Vor dem ersten Gebrauch	14		
6.1 Gerät vorbereiten	14		
7 Grundlegende Bedienung	15		
7.1 Kabellänge	15		
7.2 Schwenkarmpositionen	15		
7.3 Schwenkarm öffnen	15		
7.4 Schwenkarm schließen	15		
7.5 Schüssel entnehmen	15		
7.6 Schüssel einsetzen	15		
7.7 Schüsseldeckel befestigen	16		
7.8 Schüsseldeckel entfernen	16		
7.9 Werkzeug einsetzen	16		



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 23*

Unsachgemäße Installationen sind gefährlich.

- ▶ Das Gerät nur gemäß den Angaben auf dem Typenschild anschließen und betreiben.
- ▶ Das Gerät nur über eine vorschriftsmäßig installierte Steckdose mit Erdung an ein Stromnetz mit Wechselstrom anschließen.
- ▶ Das Schutzleitersystem der elektrischen Hausinstallation muss vorschriftsmäßig installiert sein.

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 das Gehäuse oder 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.
- ▶ Die Farbkennzeichnung an Zubehör und Antrieb beachten.
- ▶ 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.

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 ¹
D	Profi Schlagbesen
E	Knethaken
F	Begleitunterlagen

¹ Je nach Modell

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.
1. Das Gerät auf eine stabile, ebene, saubere und glatte Arbeitsfläche stellen.
 2. Das Netzkabel auf die benötigte Länge herausziehen.
→ "Kabellänge", Seite 15
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	Deckel mit integriertem Einfüllschacht
3	Schutzdeckel für Antrieb 2
4	Schutzdeckel für Antrieb 3
6	Drehschalter
7	Schwenkarm
8	Entriegelungstaste für Schwenkarm
9	Antrieb 2, gelb
10	Antrieb 3, rot
11	Hauptantrieb, schwarz
12	Aussparungen für Schüssel
13	Kabelaufbewahrung

5.2 Drehschalter

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

Symbol	Funktion
○	Verarbeitung stoppen.
↻	Zutaten mit niedrigster Geschwindigkeit unterheben.
1	Zutaten mit niedriger Geschwindigkeit verarbeiten.
7	Zutaten mit höchster Geschwindigkeit verarbeiten.
M	Zutaten kurz mit höchster Geschwindigkeit verarbeiten. → "Momentschaltung verwenden", Seite 17

Tipp: Sie können die Geschwindigkeit zwischen 1 und 7 stufenlos einstellen.

5.3 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 17




Farbkennzeichnung

Die Antriebe sind durch Farben gekennzeichnet.

Die Farbkennzeichnung ist auch an den Zubehören zu finden, um diese dem richtigen Antrieb zuzuordnen.

Übersicht der Antriebe

Hier finden Sie eine Übersicht der Antriebe und deren Verwendungszweck.

Antrieb	Verwendung
Hauptantrieb, schwarz 	Für die Werkzeuge und für Zubehör, z. B. <ul style="list-style-type: none"> ■ Fleischwolf ■ Pastavorsatz
Antrieb 2, gelb 	Für gelb markiertes Zubehör, z. B. <ul style="list-style-type: none"> ■ Durchlaufschnitzler ■ Multi-Mixer-Aufsatz
Antrieb 3, rot 	Für rot markiertes Zubehör, z. B. <ul style="list-style-type: none"> ■ Glas-Mixeraufsatz ■ Multi-Zerkleinerer Set


5.4 Werkzeuge

Hier erfahren Sie das Wesentliche zu den unterschiedlichen Werkzeugen. Die Werkzeuge sind mit einer Schutzkappe ausgestattet, um den Antrieb vor Verschmutzungen zu schützen. Die beiden Auswurf Tasten an der Schutzkappe erleichtern das Entnehmen der Werkzeuge.

→ "Werkzeug entnehmen", Seite 16

Übersicht der Werkzeuge

Nutzen Sie je nach Verwendung das geeignete Werkzeug.

Werkzeug	Verwendung
	Knethaken <ul style="list-style-type: none"> ■ Teig kneten, z. B. Hefeteig, Brotteig, Pizzateig, Nudelteig, Gebäckteig. ■ Unterheben von Zutaten in den Teig, z. B. Saaten.

¹ Je nach Modell

Werkzeug	Verwendung
	Profi Flexi-Rührbesen ¹ <ul style="list-style-type: none"> ■ Teig rühren, z. B. Kuchenteig, Obstkuchen. ■ Unterheben von Zutaten in den Teig, z. B. Rosinen, Schokoladenstückchen.
	Profi Schlagbesen <ul style="list-style-type: none"> ■ Eischnee und Sahne (mindestens 30 % Fettgehalt) schlagen. ■ Leichte Teige mischen, z. B. Biskuitteige.

¹ Je nach Modell

Feineinstellung des Profi Schlagbesens

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

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

Werkzeugeinstellung korrigieren

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.

de Gebrauch

1. Den Schlagbesen mit einer Hand am unteren Teil festhalten und die Kontermutter mit dem Gabelschlüssel im Uhrzeigersinn lösen.
→ Abb. 3
2. Um den Abstand zu verändern, das Werkzeug drehen.
→ Abb. 4
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.

5.5 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 eingesetzt ist.

- der Schwenkarm in Position 1 eingerastet ist und der Universal-Adapter am Hauptantrieb 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 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.
- zu lange verarbeitet wird.
- das Werkzeug oder Zubehör blockiert wird.

Schwenkarmsicherung

Die Schwenkarmsicherung verhindert, dass der Schwenkarm geöffnet werden kann, wenn ein Zubehör auf dem hinteren Antrieb befestigt ist.

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 öffnen", Seite 15

2. Die Schüssel im Uhrzeigersinn drehen und entnehmen.
→ *"Schüssel entnehmen"*,
Seite 15
3. Alle Teile, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, vor dem ersten Gebrauch reinigen.
→ *"Reinigen und Pflegen"*,
Seite 17
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 Kabelstufach einstellen

1. Das Netzkabel bis zur benötigten Länge herausziehen.
2. Um die Kabellänge zu verkürzen, das Kabel in das Kabelstufach schieben.

7.2 Schwenkarmpositionen

Hier finden Sie eine Übersicht der Positionen des Schwenkarms.

Position	Verwendung
Position 1 	Schwenkarm ist geschlossen. <ul style="list-style-type: none"> ■ Zutaten mit den Werkzeugen verarbeiten. ■ Zubehör am Hauptantrieb verwenden, z. B. Fleischwolf. ■ Zubehör am Antrieb 2 verwenden, z. B. Durchlaufschnitzler

Position	Verwendung
Position 2 	Schwenkarm ist geöffnet. <ul style="list-style-type: none"> ■ Zubehör am Antrieb 3 verwenden, z. B. Glas-Mixeraufsatz ■ Schüssel einsetzen oder entnehmen. ■ Deckel anbringen oder entfernen. ■ Werkzeug einsetzen oder entnehmen. ■ Zutaten in die Schüssel füllen.

7.3 Schwenkarm öffnen

- ▶ Die Entriegelungstaste drücken und den Schwenkarm anheben, bis er einrastet.
→ *Abb. 5*
- ✓ Der Schwenkarm ist in Position 2 fixiert.

7.4 Schwenkarm schließen

- ▶ Die Entriegelungstaste drücken und den Schwenkarm nach unten drücken, bis er einrastet.
→ *Abb. 6*
- ✓ Der Schwenkarm ist in Position 1 fixiert.

7.5 Schüssel entnehmen

- ▶ Die Schüssel im Uhrzeigersinn drehen und entnehmen.
→ *Abb. 7*

7.6 Schüssel einsetzen

1. Die Schüssel in das Grundgerät setzen.
→ *Abb. 8*
Die Aussparungen am Grundgerät beachten.

de Bedienung

- Die Schüssel gegen den Uhrzeigersinn drehen, bis sie einrastet.
→ Abb. 9

7.7 Schüsseldeckel befestigen

Voraussetzung: Kein Werkzeug ist eingesetzt.

- ▶ Den Deckel auf den Hauptantrieb stecken, bis er einrastet.
→ Abb. 10
Der Einfüllschacht muss nach vorne zeigen.

7.8 Schüsseldeckel entfernen

Voraussetzung: Kein Werkzeug ist eingesetzt.

- ▶ Den Deckel vom Hauptantrieb abziehen.

7.9 Werkzeug einsetzen

- Das benötigte Werkzeug auswählen.
→ "Übersicht der Werkzeuge", Seite 13
- Das Werkzeug in den Hauptantrieb drücken, bis es einrastet.
→ Abb. 11
Die Schutzkappe [a] muss den Hauptantrieb vollständig abdecken.

7.10 Werkzeug entnehmen

- ▶ Die beiden Auswurftasten [b] zusammendrücken und das Werkzeug vollständig aus dem Antrieb ziehen.
→ Abb. 12

7.11 Verarbeitung

Hier erfahren Sie das Wesentliche zur Verarbeitung der Lebensmittel.

Geschwindigkeitsempfehlungen

Beachten Sie die Geschwindigkeitsempfehlungen, um optimale Ergebnisse zu erreichen.

Einstellung	Verwendung
☞	Zutaten unterheben und schonend vermengen, z. B. Eischnee.
1-2	Zutaten einrühren und vermengen.
3	Schwere Teige kneten, z. B. Hefeteig.
5-7	Zutaten aufschlagen und rühren, z. B. Schlagsahne.
M	Zutaten kurz mit höchster Geschwindigkeit aufschlagen und rühren. → "Momentschaltung verwenden", Seite 17

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.
 - Der Schüsseldeckel ist angebracht.
 - Das benötigte Werkzeug ist eingesetzt.
1. Die Zutaten in die Schüssel füllen.
→ Abb. **13**
 2. Die Entriegelungstaste drücken und den Schwenkarm nach unten drücken, bis er einrastet.
→ Abb. **14**
 3. Den Netzstecker einstecken.
 4. Den Drehschalter auf die gewünschte Geschwindigkeit stellen.
→ Abb. **15**
 5. Die Zutaten verarbeiten, bis das gewünschte Ergebnis erreicht ist.
 6. Den Drehschalter auf O stellen.
→ Abb. **16**
Den Stillstand des Geräts abwarten.
 7. 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. **17**
2. Um größere Mengen nachzufüllen, den Drehschalter auf O stellen.
Den Stillstand des Geräts abwarten.
3. Die Entriegelungstaste drücken und den Schwenkarm anheben, bis er einrastet.
4. Die Zutaten in die Schüssel füllen.

5. Die Entriegelungstaste drücken und den Schwenkarm nach unten drücken, bis er einrastet.
6. Die Zutaten verarbeiten, bis das gewünschte Ergebnis erreicht ist.

Momentschaltung verwenden

1. Den Drehschalter auf M stellen und festhalten.
→ Abb. **18**
- ✓ Die Zutaten werden mit höchster Geschwindigkeit verarbeitet.
2. Den Drehschalter loslassen.
→ Abb. **19**
- ✓ Der Drehschalter springt auf O.
- ✓ Die Verarbeitung wird gestoppt.

Tipps

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

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

7.12 Antriebsschutzdeckel

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

Antriebsschutzdeckel entfernen

- ▶ Den Schutzdeckel von Antrieb 2 oder 3 an der seitlichen Lasche anheben und abnehmen.
→ Abb. **20**

Antriebsschutzdeckel anbringen

- ▶ Den Schutzdeckel von Antrieb 2 oder 3 aufsetzen und festdrücken.
→ Abb. **21**

8 Reinigen und Pflegen

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

8.1 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.

8.2 Grundgerät reinigen

WARNUNG **Stromschlaggefahr!**

Eindringende Feuchtigkeit kann einen Stromschlag verursachen.

- ▶ Nie das Gerät oder die Netzanschlussleitung in Wasser tauchen oder in den Geschirrspüler geben.
 - ▶ Keinen Dampfreiniger oder Hochdruckreiniger verwenden, um das Gerät zu reinigen.
1. Die Antriebsschutzdeckel abnehmen.
 2. Das Grundgerät und die Antriebschutzdeckel mit einem weichen, feuchten Tuch abwischen.
 3. Das Grundgerät und die Antriebschutzdeckel mit einem weichen Tuch abtrocknen.

10.1 Rezeptübersicht

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

8.3 Reinigungsübersicht

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

→ Abb. **22**

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.

9 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 23

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

www.bosch-home.com

10 Rezepte und Anwendungsbeispiele

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

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

Rezept	Zutaten	Verarbeitung
Schlagsahne	200-1500 g Sahne	<ul style="list-style-type: none"> ■ Schlagbesen einsetzen. ■ Sahne einfüllen. ■ 1½-4 Minuten auf Stufe 7 verarbeiten.
Eiweiß	2-12 Eiweiß (Raumtemperatur)	<ul style="list-style-type: none"> ■ Schlagbesen einsetzen. ■ Eiweiß einfüllen. ■ 4-6 Minuten auf Stufe 7 verarbeiten.
Biskuitteig	<ul style="list-style-type: none"> ■ 3 Eier ■ 3-4 EL heißes Wasser ■ 150 g Zucker ■ 1 EL Vanillezucker ■ 150 g Mehl (geseibt) ■ 50 g Stärkemehl ■ Backpulver (nach Belieben) <p>Hinweis: Maximal 2-fache Menge gleichzeitig verarbeiten.</p>	<ul style="list-style-type: none"> ■ Schlagbesen einsetzen. ■ Alle Zutaten außer Mehl und Stärkemehl einfüllen. ■ 4-7 Minuten auf Stufe 7 verarbeiten. ■ Auf Stufe 1 stellen. ■ Innerhalb von 30-60 Sekunden das Mehl und das Stärkemehl löffelweise dazugeben.
Rührteig	<ul style="list-style-type: none"> ■ 3-4 Eier ■ 200-250 g Zucker ■ 1 Prise Salz ■ 1 EL Vanillezucker oder geriebene Schale einer halben Zitrone ■ 200-250 g Butter oder Margarine (Raumtemperatur) ■ 500 g Mehl ■ 15 g Backpulver ■ 150 ml Milch <p>Hinweis: Maximal 2½-fache Menge gleichzeitig verarbeiten.</p>	<ul style="list-style-type: none"> ■ Rührbesen einsetzen. ■ Alle Zutaten einfüllen. ■ 30 Sekunden auf Stufe 2 verarbeiten. ■ 2-3 Minuten auf Stufe 7 verarbeiten.

Rezept	Zutaten	Verarbeitung
Mürbeteig	<ul style="list-style-type: none"> ■ 125 g Butter ■ 100-125 g Zucker ■ 1 Ei ■ 1 Prise Salz ■ etwas Vanillezucker oder geriebene Zitronenschale ■ 250 g Mehl ■ Backpulver (nach Belieben) <p>Hinweis: Maximal 4-fache Menge gleichzeitig verarbeiten.</p>	<ul style="list-style-type: none"> ■ Rührbesen einsetzen. ■ Alle Zutaten einfüllen. ■ 30 Sekunden auf Stufe 2 verarbeiten. ■ 2-3 Minuten auf Stufe 6 verarbeiten. ■ Ab 250 g Mehl: ■ Knethaken einsetzen. ■ Alle Zutaten einfüllen. ■ 30 Sekunden auf Stufe 1 verarbeiten. ■ 3-4 Minuten auf Stufe 3 verarbeiten.
Hefeteig	<ul style="list-style-type: none"> ■ 500 g Mehl ■ 1 Ei ■ 80 g Fett (Raumtemperatur) ■ 80 g Zucker ■ 200-250 ml lauwarme Milch ■ 25 g frische Hefe oder 1 EL getrocknete Hefe. ■ geriebene Schale einer halben Zitrone ■ 1 Prise Salz <p>Hinweis: Maximal 3-fache Menge gleichzeitig verarbeiten.</p>	<ul style="list-style-type: none"> ■ Knethaken einsetzen. ■ Alle Zutaten einfüllen. ■ 30 Sekunden auf Stufe 1 verarbeiten. ■ 3-6 Minuten auf Stufe 3 verarbeiten.
Nudelteig	<ul style="list-style-type: none"> ■ 500 g Mehl ■ 250 g Eier (ca. 5 Stück) ■ 20-30 ml kaltes Wasser (nach Belieben) <p>Hinweis: Maximal 1½-fache Menge gleichzeitig verarbeiten.</p>	<ul style="list-style-type: none"> ■ Knethaken einsetzen. ■ Alle Zutaten einfüllen. ■ 3-5 Minuten auf Stufe 3 verarbeiten.
Brotteig	<ul style="list-style-type: none"> ■ 1000 g Mehl ■ 2 EL getrocknete Hefe ■ 2 TL Salz ■ 660 ml lauwarmes Wasser <p>Hinweis: Maximal 1½-fache Menge gleichzeitig verarbeiten.</p>	<ul style="list-style-type: none"> ■ Knethaken einsetzen. ■ Alle Zutaten einfüllen. ■ 30 Sekunden auf Stufe 1 verarbeiten. ■ 3-6 Minuten auf Stufe 3 verarbeiten.

11 Störungen beheben

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



WARNUNG

Stromschlaggefahr!

Unsachgemäße Reparaturen sind gefährlich.

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

Störung	Ursache und Störungsbehebung
Gerät funktioniert nicht.	Netzstecker der Netzanschlussleitung ist nicht eingesteckt. ▶ Schließen Sie das Gerät am Stromnetz an.
	Sicherung im Sicherungskasten hat ausgelöst. ▶ Prüfen Sie die Sicherung im Sicherungskasten.
	Stromversorgung ist ausgefallen. ▶ Prüfen Sie, ob die Raumbelichtung oder andere Geräte im Raum funktionieren.
Gerät startet die Verarbeitung nicht.	Drehschalter ist falsch eingestellt. ▶ Stellen Sie den Drehschalter vor der Verarbeitung auf 0.
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 0. ▶ Reduzieren Sie die Menge an Zutaten. ▶ Lassen Sie das Gerät auf Raumtemperatur abkühlen.
	Gerät oder Zubehör ist blockiert. ▶ Stellen Sie den Drehschalter auf 0. ▶ Entfernen Sie die Blockade.
	Schwenkarm ist nicht korrekt eingerastet oder hat sich gelöst. 1. Stellen Sie den Drehschalter auf 0. 2. Bewegen Sie den Schwenkarm, bis er korrekt eingerastet.
	Schüssel oder Universal-Adapter ist nicht korrekt angebracht oder hat sich gelöst.

de Störungen beheben

Störung	Ursache und Störungsbehebung
Gerät startet die Verarbeitung nicht oder schaltet während der Verarbeitung ab.	<ul style="list-style-type: none">▶ Drehen Sie die Schüssel bis zum Anschlag gegen den Uhrzeigersinn.▶ Befestigen Sie den Universal-Adapter, wie in der Zubehöranleitung beschrieben.
Entriegelungstaste lässt sich nicht drücken.	Auf dem roten Antrieb 3 ist ein Zubehör angebracht. <ul style="list-style-type: none">▶ Nehmen Sie das Zubehör vom Antrieb 3 ab.

12 Entsorgen

12.1 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.

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 beiliegenden Kundendienstverzeichnis oder auf unserer Webseite.

13.1 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.

13 Kundendienst

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

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

Further information and explanations are available online:



Table of contents

1 Safety	25		
1.1 General information.....	25	7.9 Inserting tools.....	33
1.2 Intended use.....	25	7.10 Removing tools	34
1.3 Restriction on user group.....	26	7.11 Processing.....	34
1.4 Safety instructions	26	7.12 Drive cover	35
2 Avoiding material damage.....	29	8 Cleaning and servicing	35
3 Environmental protection and saving energy.....	29	8.1 Cleaning products.....	35
3.1 Disposing of packaging	29	8.2 Cleaning the base unit	35
4 Unpacking and checking	29	8.3 Overview of cleaning.....	35
4.1 Unpacking the appliance and parts	29	9 Special accessories	36
4.2 Contents of package.....	29	10 Recipes and application examples	36
4.3 Setting up appliance	30	10.1 Overview of recipes.....	36
5 Familiarising yourself with your appliance.....	30	11 Troubleshooting.....	39
5.1 Appliance	30	12 Disposal	41
5.2 Rotary switch.....	30	12.1 Disposing of old appliance ...	41
5.3 Drives	30	13 Customer Service.....	41
5.4 Tools.....	31	13.1 Product number (E-Nr.) and production number (FD).....	41
5.5 Safety systems	32		
6 Before using for the first time ...	32		
6.1 Preparing the appliance.....	32		
7 Basic operation	33		
7.1 Cable length.....	33		
7.2 Swivel arm positions	33		
7.3 Opening swivel arm.....	33		
7.4 Closing swivel arm	33		
7.5 Removing bowl.....	33		
7.6 Inserting bowl.....	33		
7.7 Attaching bowl lid.....	33		
7.8 Removing bowl lid.....	33		



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 41*

Incorrect installation is dangerous.

- ▶ Connect and operate the appliance only in accordance with the specifications on the rating plate.
- ▶ Connect the appliance to a power supply with alternating current only via a properly installed socket with earthing.
- ▶ The protective conductor system of the domestic electrical installation must be properly installed.

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 or housing 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.
- ▶ Observe the colour coding marked on the accessories and drive.
- ▶ 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.

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 ¹
D	Professional beating whisk
E	Kneading hook
F	Accompanying documents

¹ Depending on the model

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.

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 33*
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	Lid with integrated filling shaft
3	Protective cover for drive 2
4	Protective cover for drive 3
6	Rotary switch
7	Swivel arm

8	Release button for swivel arm
9	Drive 2, yellow
10	Drive 3, red
11	Main drive, black
12	Recesses for bowl
13	Cord store

5.2 Rotary switch

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

Symbol	Function
○	Stop processing.
↻	Fold in ingredients at the lowest speed.
1	Process ingredients at low speed.
7	Process ingredients at maximum speed.
M	Process ingredients briefly at maximum speed. → <i>"Using instantaneous switching", Page 35</i>

Tip: You can adjust the speed steplessly between 1 and 7.

5.3 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 35*

Colour coding

The drives are colour-coded. The colour coding is also marked on the accessories to ensure they are matched to the correct drive.

Overview of drives

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

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

5.4 Tools


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

Tools are equipped with a protective cap to protect the drive from soiling. The two eject buttons on the protective cap make it easier to remove tools.



→ "Removing tools", Page 34

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.

¹ Depending on the model

Tool	Use
	<ul style="list-style-type: none"> ■ Fold ingredients into the dough, e.g. seeds. Professional flexible stirrer ¹ <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.

¹ Depending on the model

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. 3

en first time

2. To change the distance, turn the tool.

→ Fig. 4

Observe the values in the table:

Setting	Distance
Optimum setting	3 mm
One turn clockwise	1 mm more
One turn anticlockwise	1 mm less

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

5.5 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 is inserted.
- the swivel arm is engaged in position 1 and the bevel gear is fitted on the main drive.

Restart lock-out

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

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

Overload protection

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

The motor will switch off if

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

Swivel arm protection device

The swivel arm protection device prevents the swivel arm from being opened if an accessory is attached to the rear drive.

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.
→ "Opening swivel arm", Page 33
2. Turn the bowl clockwise and remove.
→ "Removing bowl", Page 33
3. Clean all parts that come into contact with food before using for the first time.
→ "Cleaning and servicing", Page 35
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 storage compartment

1. Pull the power cable out to the required length.
2. To shorten the cable, push it into the cable storage compartment.

7.2 Swivel arm positions

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

Position	Use
Position 1 	Swivel arm is closed. <ul style="list-style-type: none"> ■ Process ingredients with tools. ■ Use accessory on main drive, e.g. Meat mincer. ■ Use accessory on drive 2, e.g. Continuous feed shredder ■ Use accessory on drive 3, e.g. Glass blender attachment
Position 2 	Swivel arm is open. <ul style="list-style-type: none"> ■ Insert or remove bowl. ■ Attach or remove lid. ■ Insert or remove tool. ■ Add the ingredients to the bowl.

7.3 Opening swivel arm

- ▶ Press the release button and raise the swivel arm until it engages.
→ Fig. 6
- ✓ The swivel arm is fixed in position 2.

7.4 Closing swivel arm

- ▶ Press the release button and push the swivel arm down until it engages.
→ Fig. 6
- ✓ The swivel arm is fixed in position 1.

7.5 Removing bowl

- ▶ Turn the bowl clockwise and remove.
→ Fig. 7

7.6 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

7.7 Attaching bowl lid

Requirement: No tool is used here.


- ▶ Fit the lid onto the main drive until it engages.
→ Fig. 10
The filling shaft must face towards the front.

7.8 Removing bowl lid


Requirement: No tool is used here.

- ▶ Take the cover off the main drive.

7.9 Inserting tools

1. Select the tool required.
→ "Overview of tools", Page 31
2. Press the tool into the main drive until it engages.
→ Fig. 11
The protective cap  must cover the main drive completely.

7.10 Removing tools


- ▶ Press the two eject buttons  together and pull the tool completely out of the drive.
→ Fig. 12

7.11 Processing

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

Recommended speeds

Observe the recommended speeds for optimum results.

Setting	Use
	Fold in and mix ingredients gently, e.g. beaten egg whites.
1-2	Stir in and mix ingredients.
3	Knead heavy dough, e.g. yeast dough.
5-7	Beat and stir ingredients, e.g. whipped cream.
M	Briefly beat and stir ingredients at maximum speed. → "Using instantaneous switching", Page 35

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 bowl lid is fitted.
 - The required tool is inserted.
1. Add the ingredients to the bowl.
→ Fig. 13
 2. Press the release button and push the swivel arm down until it engages.
→ Fig. 14
 3. Insert mains plug.
 4. Set the rotary switch to the required speed.
→ Fig. 15
 5. Process the ingredients until you achieve the required result.
 6. Set the rotary switch to .
→ Fig. 16
Wait until the appliance stops.
 7. 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. 17
2. To add large quantities, set the rotary switch to .
Wait until the appliance stops.
3. Press the release button and raise the swivel arm until it engages.
4. Add the ingredients to the bowl.

5. Press the release button and push the swivel arm down until it engages.
6. Process the ingredients until you achieve the required result.

Using instantaneous switching

1. Set the rotary switch to M and hold.
→ Fig. 18
- ✓ The ingredients are processed at maximum speed.
2. Release the rotary switch.
→ Fig. 19
- ✓ The rotary switch springs to O.
- ✓ Processing stops.

Tip

Instantaneous switching is especially suitable when using the following accessories:

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

7.12 Drive cover

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

Removing drive cover

- ▶ Lift the protective cover of drive 2 or 3 by the side lug lift and remove.
→ Fig. 20

Fitting drive cover

- ▶ Position the protective cover of drive 2 or 3 and press down firmly.
→ Fig. 21

8 Cleaning and servicing

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

8.1 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.

8.2 Cleaning the base unit

WARNING Risk of electric shock!

An ingress of moisture can cause an electric shock.

- ▶ Never immerse the appliance or the power cord in water or clean in the dishwasher.
- ▶ Do not use steam- or high-pressure cleaners to clean the appliance.

1. Remove the drive covers.
2. Wipe the base unit and drive covers with a soft, damp cloth.
3. Dry the base unit and drive covers with a soft cloth.

8.3 Overview of cleaning

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

→ Fig. 22

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.

9 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 41*

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

10.1 Overview of recipes

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

Recipe	Ingredients	Processing
Whipped cream	200-1500 g cream	<ul style="list-style-type: none"> ■ Insert beating whisk. ■ Add cream. ■ Process for 1½-4 minutes at setting 7.
Egg whites	2-12 Egg whites (room temperature)	<ul style="list-style-type: none"> ■ Insert beating whisk. ■ Add egg whites. ■ Process for 4-6 minutes at setting 7.
Sponge mixture	<ul style="list-style-type: none"> ■ 3 eggs ■ 3-4 tbsp hot water ■ 150 g sugar ■ 1 tbsp vanilla extract ■ 150 g flour (sifted) ■ 50 g cornflour ■ Baking powder (as wished) <p>Note: Process max. 2 times the quantity at the same time.</p>	<ul style="list-style-type: none"> ■ Insert beating whisk. ■ Add all ingredients except the flour and cornflour. ■ Process for 4-7 minutes at setting 7. ■ Select setting 1. ■ Add the flour and cornflour by the spoonful within 30-60 seconds.

10 Recipes and application examples

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

Tip: For optimum results observe the maximum processing quantities specified here.

Recipe	Ingredients	Processing
Cake mixture	<ul style="list-style-type: none"> ▪ 3-4 eggs ▪ 200-250 g sugar ▪ 1 pinch salt ▪ 1 tbsp vanilla sugar or zest of half a lemon ▪ 200-250 g butter or margarine (room temperature) ▪ 500 g flour ▪ 15 g baking powder ▪ 150 ml milk <p>Note: Process max. 2½ times the quantity at the same time.</p>	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Insert stirring whisk. ▪ Add all ingredients. ▪ Process for 30 seconds at setting 2. ▪ Process for 2-3 minutes at setting 7.
Shortcrust pastry	<ul style="list-style-type: none"> ▪ 125 g butter ▪ 100-125 g sugar ▪ 1 egg ▪ 1 pinch salt ▪ A little vanilla sugar or lemon zest ▪ 250 g flour ▪ Baking powder (as wished) <p>Note: Process max. 4 times the quantity at the same time.</p>	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Insert stirring whisk. ▪ Add all ingredients. ▪ Process for 30 seconds at setting 2. ▪ Process for 2-3 minutes at setting 6. ▪ From 250 g flour: ▪ Insert kneading hook. ▪ Add all ingredients. ▪ Process for 30 seconds at setting 1. ▪ Process for 3-4 minutes at setting 3.
Yeast dough	<ul style="list-style-type: none"> ▪ 500 g flour ▪ 1 egg ▪ 80 g fat (room temperature) ▪ 80 g sugar ▪ 200-250 ml lukewarm milk ▪ 25 g fresh yeast or 1 tbsp dried yeast ▪ Zest of half a lemon ▪ 1 pinch salt <p>Note: Process max. 3 times the quantity at the same time.</p>	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Insert kneading hook. ▪ Add all ingredients. ▪ Process for 30 seconds at setting 1. ▪ Process for 3-6 minutes at setting 3.
Pasta dough	<ul style="list-style-type: none"> ▪ 500 g flour ▪ 250 g eggs (approx 5) ▪ 20-30 ml cold water (as wished) <p>Note: Process max. 1½ times the quantity at the same time.</p>	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Insert kneading hook. ▪ Add all ingredients. ▪ Process for 3-5 minutes at setting 3.
Bread dough	<ul style="list-style-type: none"> ▪ 1000 g flour 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Insert kneading hook.

Recipe	Ingredients	Processing
	<ul style="list-style-type: none">▪ 2 tbsp dried yeast▪ 2 tsp salt▪ 660 ml lukewarm water	<ul style="list-style-type: none">▪ Add all ingredients.▪ Process for 30 seconds at setting 1.▪ Process for 3-6 minutes at setting 3.

11 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 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 . ▶ 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 . ▶ Remove the blockage.
	Swivel arm is not engaged properly or has become detached. 1. Set the rotary switch to O . 2. Move the swivel arm until it engages correctly.
	Bowl or bevel gear is not fitted properly or has become detached.
	▶ Turn the bowl anticlockwise as far as possible.

Fault	Cause and troubleshooting
Appliance does not start processing or switches off during processing.	▶ Attach the bevel gear as described in the instructions for the accessory.
Release button cannot be pressed.	An accessory is fitted to red drive 3. ▶ Remove the accessory from drive 3.

12 Disposal

12.1 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.

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 enclosed Customer Service directory or on our website.

13.1 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.

13 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.

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



Table des matières

1 Sécurité.....	43		
1.1 Indications générales	43	7.8 Retirer le couvercle du bol	
1.2 Conformité d'utilisation.....	43	mélangeur	53
1.3 Restrictions du périmètre uti-		7.9 Mettre un ustensile en place....	54
lisateur	44	7.10 Retirer l'ustensile.....	54
1.4 Consignes de sécurité	44	7.11 Traitement.....	54
2 Prévenir les dégâts matériels....	48	7.12 Capuchon de protection de	
3 Protection de l'environne-		l'entraînement.....	55
 ment et économies d'énergie	48	8 Nettoyage et entretien	56
3.1 Élimination de l'emballage	48	8.1 Produits de nettoyage	56
4 Déballer et contrôler	48	8.2 Nettoyer l'appareil de base.....	56
4.1 Déballer l'appareil et ses		8.3 Guide de nettoyage.....	56
composants.....	48	9 Accessoires en option.....	56
4.2 Contenu de la livraison	48	10 Recettes et exemples d'utili-	
4.3 Installer l'appareil	49	 sation	57
5 Description de l'appareil.....	49	10.1 Aperçu des recettes.....	57
5.1 Appareil	49	11 Dépannage	60
5.2 Interrupteur rotatif.....	49	12 Mise au rebut.....	62
5.3 Entraînements.....	50	12.1 Mettre au rebut un appareil	
5.4 Ustensiles	50	usagé.....	62
5.5 Systèmes de sécurité.....	52	13 Service après-vente	62
6 Avant la première utilisation	52	13.1 Numéro de produit (E-Nr)	
6.1 Préparer l'appareil.....	52	et numéro de fabrication	
7 Utilisation	52	(FD)	62
7.1 Longueur du cordon.....	52		
7.2 Positions du bras pivotant.....	53		
7.3 Ouvrir le bras pivotant.....	53		
7.4 Fermer le bras pivotant	53		
7.5 Retirer le bol mélangeur.....	53		
7.6 Mettre le bol mélangeur en			
place.....	53		
7.7 Fixer le couvercle du bol mé-			
langeur	53		



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.
- jusqu'à une altitude maximale de 2000 m au-dessus du niveau de la mer.

Débranchez l'appareil du secteur lorsque :

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

- vous détectez un défaut.

1.3 Restrictions du périmètre utilisateurs

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

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

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

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

1.4 Consignes de sécurité

Respectez les consignes de sécurité.

⚠ AVERTISSEMENT – Risque d'électrocution !

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

- ▶ N'utilisez jamais un appareil endommagé.
- ▶ Ne jamais faire fonctionner l'appareil avec une surface fissurée ou cassée.
- ▶ Ne tirez jamais sur le cordon d'alimentation secteur pour débrancher l'appareil du secteur. Débranchez toujours la fiche du cordon d'alimentation secteur.
- ▶ Si l'appareil ou le cordon d'alimentation secteur est endommagé, débranchez immédiatement le cordon d'alimentation secteur ou coupez le fusible dans le boîtier à fusibles.
- ▶ Appelez le service après-vente. → *Page 62*

Les installations non conformes sont dangereuses.

- ▶ Pour le raccordement et l'utilisation de l'appareil, respectez impérativement les indications figurant sur la plaque signalétique.
- ▶ L'appareil doit être branché uniquement à une source d'alimentation avec courant alternatif à l'aide d'une prise murale correctement installée et reliée à la terre.

- ▶ Le système à conducteur de protection de l'installation électrique de la maison doit être conforme.

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 boîtier ou le bol lors de l'abaissement du bras pivotant.

⚠ AVERTISSEMENT – Risque d'asphyxie !

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

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

Les enfants risquent d'inhaler ou d'avalier 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.
- ▶ Respecter le code couleur caractérisant les accessoires et les entraînements.
- ▶ 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.

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 »¹

D Fouet batteur pro

¹ Selon le modèle

E Crochet pétrisseur

F Documents d'accompagnement

¹ Selon le modèle

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.

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 52

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. 

-
- | | |
|-----------|---|
| 1 | Bol mélangeur en acier inoxydable |
| 2 | Couvercle avec ouverture pour ajout |
| 3 | Couvercle de protection de l'entraînement 2 |
| 4 | Couvercle de protection de l'entraînement 3 |
| 6 | Interrupteur rotatif |
| 7 | Bras pivotant |
| 8 | Touche de déverrouillage du bras pivotant |
| 9 | Entraînement 2, jaune |
| 10 | Entraînement 3, rouge |
| 11 | Entraînement principal, noir |
| 12 | Évidements pour le bol |
| 13 | 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
○	Arrêter le traitement.
↻	Incorporer les ingrédients à la vitesse la plus faible.

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 55

Conseil : La vitesse peut être réglée progressivement entre 1 et 7.

5.3 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 55

Code couleur

Les entraînements sont identifiés par des couleurs.

Le code couleur est également appliqué aux accessoires, afin que ceux-ci puissent être affectés aux bons entraînements.

Aperçu des entraînements

Vous trouverez ici un aperçu des entraînements et leurs utilisations.

Entraînement	Utilisation
Entraînement principal, noir	Pour les ustensiles et accessoires, p. ex. <ul style="list-style-type: none"> ■ Hachoir à viande ■ Machine à pâtes

Entraînement	Utilisation
--------------	-------------



Entraînement 2, jaune	Pour les accessoires marqués en jaune, p. ex. <ul style="list-style-type: none"> ■ Râpeur ■ Bol mélangeur multifonction
-----------------------	---



Entraînement 3, rouge	Pour les accessoires marqués en rouge, p. ex. <ul style="list-style-type: none"> ■ Bol blender en verre ■ Kit multibroyeur
-----------------------	--



5.4 Ustensiles

Vous trouverez ici les informations essentielles sur les différents ustensiles.

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

Les deux touches d'éjection situées au niveau du capuchon de protection facilitent le retrait des ustensiles.

→ "Retirer l'ustensile", Page 54

Aperçu des ustensiles

Toujours utiliser l'ustensile approprié au traitement souhaité.

Accessoire	Utilisation
------------	-------------



Crochet pétrisseur	<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.
--------------------	---

¹ Selon le modèle

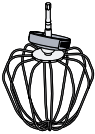
Accessoire Utilisation

- Incorporer des ingrédients dans la pâte, par ex. des graines.



Fouet mixeur « Pro Flexi »¹

- 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.



Fouet batteur pro

- Battaer les blancs d'œuf en neige et la crème (au moins 30 % de matière grasse).
- Mélanger les pâtes légères, p. ex. les pâtes génoises.

¹ Selon le modèle

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. 3
2. Pour modifier l'interstice, tourner l'ustensile. → Fig. 4

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.

5.5 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 est mis en place.
- le bras pivotant est enclenché en position 1 et si l'adaptateur universel est posé sur l'entraînement principal.

Sécurité anti-réenclenchement

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

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

Sécurité anti-surcharge

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

Le moteur se coupe lorsque

- une quantité trop importante est traitée.
- la durée de traitement est trop longue.
- l'ustensile ou l'accessoire est bloqué.

Sécurité du bras pivotant

La sécurité du bras pivotant empêche que le bras pivotant puisse être ouvert, lorsqu'un accessoire est fixé sur l'entraînement arrière.

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.
→ "*Ouvrir le bras pivotant*",
Page 53
2. Tourner le bol mélangeur dans le sens des aiguilles d'une montre et le retirer.
→ "*Retirer le bol mélangeur*",
Page 53
3. Avant la première utilisation, nettoyer toutes les pièces qui entreront en contact avec des produits alimentaires.
→ "*Nettoyage et entretien*",
Page 56
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 le compartiment de rangement

1. Sortir la longueur souhaitée du cordon en fonction des besoins.
2. Pour réduire la longueur du cordon, repousser le câble dans le compartiment de rangement.

7.2 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. Hachoir à viande. ■ Utiliser l'accessoire correspondant sur l'entraînement 2, p. ex. Râpeur ■ Utiliser l'accessoire correspondant sur l'entraînement 3, p. ex. Bol blender en verre
Position 2 	Le bras pivotant est ouvert. <ul style="list-style-type: none"> ■ Mettre le bol mélangeur en place ou le retirer. ■ Poser ou retirer le couvercle. ■ Mettre en place l'ustensile ou le retirer. ■ Verser les ingrédients dans le bol mélangeur.

7.3 Ouvrir le bras pivotant

- ▶ Appuyer sur la touche de déverrouillage et soulever le bras pivotant jusqu'à ce qu'il s'enclenche. → Fig. 5
- ✓ Le bras pivotant est fixé en position 2.

7.4 Fermer le bras pivotant

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

7.5 Retirer le bol mélangeur

- ▶ Tourner le bol mélangeur dans le sens des aiguilles d'une montre et le retirer. → Fig. 7

7.6 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

7.7 Fixer le couvercle du bol mélangeur

Condition : Aucun ustensile est inséré.

- ▶ Presser le capuchon sur l'entraînement principal jusqu'à ce qu'il s'enclenche. → Fig. 10
L'orifice d'ajout doit être orienté vers l'avant.

7.8 Retirer le couvercle du bol mélangeur

Condition : Aucun ustensile est inséré.

- ▶ Retirer le capuchon de l'entraînement principal.

7.9 Mettre un ustensile en place

1. Sélectionner l'ustensile nécessaire.
→ *"Aperçu des ustensiles"*,
Page 50
2. Insérer l'ustensile dans l'entraînement principal jusqu'à ce qu'il s'enclenche.
→ Fig. 11
Le capuchon de protection [a] doit recouvrir entièrement l'entraînement principal.

7.10 Retirer l'ustensile

- ▶ Presser les deux touches d'éjection [b] et retirer l'ustensile entièrement de l'entraînement.
→ Fig. 12

7.11 Traitement

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

Recommandations de vitesse

Pour obtenir des résultats optimaux, respecter les vitesses recommandées.

Ré-glage	Utilisation
↻	Incorporer les ingrédients et les mélanger en douceur, p. ex. des blancs en neige.
1-2	Incorporer et mélanger les ingrédients.
3	Pétrir des pâtes lourdes, p. ex. les pâtes levées.

Ré-glage	Utilisation
5-7	Battre et mélanger des ingrédients, p. ex. de la crème chantilly.
M	Battre et mélanger brièvement des ingrédients à vitesse maximale. → <i>"Utiliser le fonctionnement momentané"</i> , Page 55

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.
- Le couvercle du bol mélangeur est monté.
- L'ustensile nécessaire est inséré.

1. Verser les ingrédients dans le bol mélangeur.
→ Fig. **13**
2. Appuyer sur la touche de déverrouillage et abaisser le bras pivotant progressivement jusqu'à ce qu'il s'enclenche.
→ Fig. **14**
3. Brancher la fiche dans la prise de courant.
4. Tourner l'interrupteur rotatif sur la vitesse souhaitée.
→ Fig. **15**
5. Traiter les ingrédients jusqu'à avoir atteint le résultat souhaité.
6. Amener l'interrupteur rotatif sur O.
→ Fig. **16**
Attendre que l'appareil se soit immobilisé.
7. 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. **17**
2. Pour rajouter de grandes quantités, tourner l'interrupteur rotatif sur O.
Attendre que l'appareil se soit immobilisé.
3. Appuyer sur la touche de déverrouillage et soulever le bras pivotant jusqu'à ce qu'il s'enclenche.
4. Verser les ingrédients dans le bol mélangeur.

5. Appuyer sur la touche de déverrouillage et abaisser le bras pivotant progressivement jusqu'à ce qu'il s'enclenche.
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. **18**
- ✓ Les ingrédients sont traités à la vitesse maximale.
2. Relâcher l'interrupteur rotatif.
→ Fig. **19**
- ✓ L'interrupteur rotatif passe à O.
- ✓ Le traitement s'arrête.

Conseil

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

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

7.12 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

- ▶ Soulever le capuchon de protection de l'entraînement 2 ou 3 au niveau des pattes latérales et le retirer.
→ Fig. **20**

Mettre en place le capuchon de protection de l'entraînement

- ▶ Positionner le capuchon de protection de l'entraînement 2 ou 3 et bien l'appuyer.
→ Fig. 21

8 Nettoyage et entretien

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

8.1 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.

8.2 Nettoyer l'appareil de base

AVERTISSEMENT Risque d'électrocution !

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.
- ▶ Ne pas utiliser de nettoyeur vapeur ou haute pression pour nettoyer l'appareil.

1. Retirer le capuchon de protection de l'entraînement.

2. Essuyer l'appareil de base et les capuchons de protection des entraînements avec un chiffon doux humidifié.
3. Sécher l'appareil de base et les capuchons de protection des entraînements avec un chiffon doux.

8.3 Guide de nettoyage

Vous trouverez ici des instructions sur la meilleure façon de nettoyer l'appareil et les autres éléments.
→ Fig. 22

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.

9 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 62
Pour connaître les accessoires disponibles pour votre appareil, consultez notre catalogue, notre boutique en ligne ou le service après-vente.
www.bosch-home.com

10 Recettes et exemples d'utilisation

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

Conseil : Pour obtenir des résultats optimaux, respecter les quantités maximales indiquées.

10.1 Aperçu des recettes

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

Recette	Ingrédients	Préparation
Crème chantilly	200-1500 g de crème	<ul style="list-style-type: none"> ■ Mettre en place le fouet batteur. ■ Verser la crème chantilly. ■ Travailler le mélange pendant 1½-4 minutes au niveau 7.
Blancs d'oeufs	2-12 blancs d'oeufs (à température ambiante)	<ul style="list-style-type: none"> ■ Mettre en place le fouet batteur. ■ Verser les blancs d'œufs. ■ Travailler pendant 4-6 minutes au niveau 7.
Pâte génoise	<ul style="list-style-type: none"> ■ 3 œufs ■ 3-4 c. à s. d'eau chaude ■ 150 g de sucre ■ 1 c. à s. de sucre vanillé ■ 150 g de farine (tamisée) ■ 50 g de féculé ■ Levure chimique (selon les goûts) <p>Remarque : Traiter simultanément au maximum 2 fois le volume.</p>	<ul style="list-style-type: none"> ■ Mettre en place le fouet batteur. ■ Verser tous les ingrédients, sauf la farine et la féculé. ■ Travailler le mélange pendant 4-7 minutes au niveau 7. ■ Régler sur niveau 1. ■ Dans les 30-60 secondes qui suivent, ajouter la farine et la féculé, cuillère après cuillère.

Recette	Ingrédients	Préparation
Pâte à cake	<ul style="list-style-type: none"> ■ 3-4 œufs ■ 200-250 g de sucre ■ 1 pincée de sel ■ 1 c. à s. de sucre vanille ou le zeste d'un demi-citron ■ 200-250 g de beurre ou de margarine (à la température ambiante) ■ 500 g de farine ■ 15 g de levure chimique ■ 150 ml de lait <p>Remarque : Traiter simultanément au maximum 2½ fois le volume.</p>	<ul style="list-style-type: none"> ■ Mettre en place le fouet mélangeur. ■ Verser tous les ingrédients. ■ Travailler le mélange pendant 30 secondes au niveau 2. ■ Travailler le mélange pendant 2-3 minutes au niveau 7.
Pâte sablée	<ul style="list-style-type: none"> ■ 125 g de beurre ■ 100-125 g de sucre ■ 1 œuf ■ 1 pincée de sel ■ un peu de sucre vanillé ou de zeste de citron ■ 250 g de farine ■ Levure chimique (selon les goûts) <p>Remarque : Travailler simultanément au maximum 4 fois le volume.</p>	<ul style="list-style-type: none"> ■ Mettre en place le fouet mélangeur. ■ Verser tous les ingrédients. ■ Travailler pendant 30 secondes au niveau 2. ■ Travailler pendant 2-3 minutes au niveau 6. ■ À partir de 250 g de farine : ■ Mettre en place le crochet pétrisseur. ■ Verser tous les ingrédients. ■ Travailler pendant 30 secondes au niveau 1. ■ Travailler pendant 3-4 minutes au niveau 3.
Pâte à la levure de boulanger	<ul style="list-style-type: none"> ■ 500 g de farine ■ 1 œuf ■ 80 g de matière grasse (à température ambiante) ■ 80 g de sucre ■ 200-250 ml de lait tiède ■ 25 g de levure de boulanger ou 1 c. à s. de levure sèche. ■ Zeste d'un demi-citron ■ 1 pincée de sel <p>Remarque : Traiter simultanément au maximum 3 fois le volume.</p>	<ul style="list-style-type: none"> ■ Mettre en place le crochet pétrisseur. ■ Verser tous les ingrédients. ■ Travailler pendant 30 secondes au niveau 1. ■ Travailler pendant 3-6 minutes au niveau 3.

Recette	Ingrédients	Préparation
Pâte à pâtes	<ul style="list-style-type: none"> ■ 500 g de farine ■ 250 g d'œufs (5 œufs environ) ■ 20-30 ml d'eau froide (selon les goûts) <p>Remarque : Traiter simultanément au maximum 1½ fois le volume.</p>	<ul style="list-style-type: none"> ■ Utiliser le crochet pétrisseur. ■ Verser tous les ingrédients. ■ Travailler le mélange pendant 3-5 minutes au niveau 3.
Pâte à pain	<ul style="list-style-type: none"> ■ 1000 g de farine ■ 2 c. à s. de levure sèche ■ 2 c. à c. de sel ■ 660 ml d'eau tiède <p>Remarque : Traiter simultanément au maximum 1½ fois le volume.</p>	<ul style="list-style-type: none"> ■ Mettre en place le crochet pétrisseur. ■ Verser tous les ingrédients. ■ Travailler pendant 30 secondes au niveau 1. ■ Travailler pendant 3-6 minutes au niveau 3.

11 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.
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. ▶ 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. ▶ Supprimez le blocage.
	<p>Le bras pivotant n'est pas correctement enclenché ou s'est détaché.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Amenez l'interrupteur sur O. 2. Déplacez le bras pivotant jusqu'à ce qu'il soit bien enclenché.

Défaut	Cause et dépannage
L'appareil ne démarre pas ou s'arrête pendant le traitement des aliments.	Le bol mélangeur ou l'adaptateur universel n'est pas posé correctement ou s'est détaché. <ul style="list-style-type: none">▶ Tournez le bol mélangeur dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'en butée.▶ Fixez l'adaptateur universel comme décrit dans le mode d'emploi de l'accessoire.
Il est impossible d'appuyer sur la touche de déverrouillage.	Un accessoire est monté sur l'entraînement rouge 3. <ul style="list-style-type: none">▶ Retirez l'accessoire de l'entraînement 3.

12 Mise au rebut

12.1 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.

ans à partir de la mise sur le marché de l'appareil dans l'espace économique européen.

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

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

13.1 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.

13 Service après-vente

Les pièces de rechange relatives au fonctionnement de l'appareil et conformes à l'ordonnance d'écoconception correspondante sont disponibles auprès de notre service après-vente pour une durée d'au moins 7

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



Indice

1 Sicurezza	64		
1.1 Avvertenze generali.....	64	7.4 Chiusura del braccio oscillante.....	73
1.2 Utilizzo conforme all'uso previsto	64	7.5 Rimozione della ciotola impastatrice.....	73
1.3 Limitazione di utilizzo.....	65	7.6 Inserimento della ciotola impastatrice.....	73
1.4 Avvertenze di sicurezza.....	65	7.7 Fissaggio del coperchio della ciotola impastatrice	73
2 Prevenzione di danni materiali.....	68	7.8 Rimozione del coperchio della ciotola impastatrice	73
3 Tutela dell'ambiente e risparmio	68	7.9 Applicazione dell'utensile.....	73
3.1 Smaltimento dell'imballaggio ...	68	7.10 Rimozione dell'utensile.....	73
4 Disimballaggio e controllo	68	7.11 Lavorazione	73
4.1 Disimballaggio dell'apparecchio e dei componenti	68	7.12 Coperchio di sicurezza dell'ingranaggio	75
4.2 Contenuto della confezione	68	8 Pulizia e cura	75
4.3 Installazione dell'apparecchio.....	69	8.1 Detergenti.....	75
5 Conoscere l'apparecchio.....	69	8.2 Pulizia dell'apparecchio base.....	75
5.1 Apparecchio	69	8.3 Panoramica per la pulizia.....	76
5.2 Manopola.....	69	9 Accessori speciali.....	76
5.3 Ingranaggi	70	10 Ricette ed esempi d'impiego ...	76
5.4 Utensili.....	70	10.1 Ricettario	76
5.5 Sistemi di sicurezza.....	71	11 Sistemazione guasti.....	79
6 Prima del primo utilizzo	72	12 Smaltimento	81
6.1 Preparazione dell'apparecchio.....	72	12.1 Rottamazione di un apparecchio dismesso	81
7 Comandi di base	72	13 Servizio di assistenza clienti... 81	
7.1 Lunghezza cavo	72	13.1 Codice prodotto (E-Nr.) e codice di produzione (FD)	81
7.2 Posizioni del braccio oscillante.....	72		
7.3 Apertura del braccio oscillante.....	73		



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 2000 m sul livello del mare.

Scollegare l'apparecchio dall'alimentazione elettrica se:

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

1.3 Limitazione di utilizzo

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

I bambini non devono giocare con l'apparecchio.

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

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

1.4 Avvertenze di sicurezza

Osservare le avvertenze di sicurezza.

⚠ AVVERTENZA – Pericolo di scosse elettriche!

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

- ▶ Non mettere mai in funzione un apparecchio danneggiato.
- ▶ Non utilizzare mai un apparecchio con la superficie danneggiata.
- ▶ Non tirare mai il cavo di collegamento alla rete elettrica per staccare l'apparecchio dalla rete elettrica. Staccare sempre la spina del cavo di alimentazione.
- ▶ Se l'apparecchio o il cavo di alimentazione è danneggiato, staccare subito la spina di alimentazione del cavo di alimentazione e spegnere il fusibile nella scatola dei fusibili.
- ▶ Rivolgersi al servizio di assistenza clienti. → *Pagina 81*

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.
- ▶ Collegare l'apparecchio a una rete a corrente alternata soltanto con una presa con messa a terra installata a norma.
- ▶ Il sistema del conduttore di protezione dell'impianto elettrico domestico deve essere installato a norma.

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

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

L'infiltrazione di umidità può provocare una scarica elettrica.

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

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

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

AVVERTENZA – Pericolo di incendio!

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

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

AVVERTENZA – Pericolo di lesioni!

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

- ▶ Tenere lontano mani, capelli, abiti e altri utensili dalle parti rotanti.

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

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

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

⚠ AVVERTENZA – Pericolo di schiacciamento!

Le dita e le mani possono rimanere incastrate.

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

⚠ 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.
- ▶ Osservare le marcature colorate presenti sugli accessori e sull'ingranaggio.
- ▶ 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.

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» ¹
D	Frusta per montare professionale
E	Gancio impastatore

¹ A seconda del modello

F Documentazione di accompagnamento

¹ A seconda del modello

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.
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 72
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	Coperchio con bocca di carico integrata
3	Coperchio per ingranaggio 2
4	Coperchio per ingranaggio 3
6	Manopola
7	Braccio oscillante
8	Pulsante di sblocco per braccio oscillante
9	Ingranaggio 2, giallo
10	Ingranaggio 3, rosso
11	Ingranaggio principale, nero
12	Incavi per la ciotola
13	Portacavo

5.2 Manopola

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

Simbolo	Funzione
○	Arrestare la lavorazione.
↺	Incorporare gli ingredienti alla velocità minima.
1	Lavorare gli ingredienti a velocità minima.
7	Lavorare gli ingredienti a massima velocità.
M	Lavorare brevemente gli ingredienti a massima velocità. → "Utilizzo del funzionamento «pulser»", Pagina 75

Consiglio: È possibile regolare la velocità in modo continuo tra 1 e 7.

5.3 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 75

Marche colorate

Gli azionamenti sono contrassegnati da colori.

I colori sono presenti anche sugli accessori per assegnarli all'ingranaggio corretto.

Panoramica degli ingranaggi

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

Ingranaggio	Utilizzo
-------------	----------

Ingranaggio principale, nero	Per utensili ed accessori, ad es. <ul style="list-style-type: none">■ Tritacarne■ Accessorio pasta
------------------------------	---



Ingranaggio 2, giallo	Per accessori contrassegnati di giallo, ad es. <ul style="list-style-type: none">■ Sminuzzatore continuo■ Kit multi-mixer
-----------------------	--



Ingranaggio 3, rosso	Per accessori contrassegnati di rosso, ad es. <ul style="list-style-type: none">■ Kit mixer in vetro■ Kit tritatutto universale
----------------------	--



5.4 Utensili

Qui sono riportate le informazioni generali sui diversi utensili.



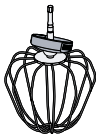
Gli utensili sono dotati di un cappuccio per proteggere l'ingranaggio da imbrattamenti.

Entrambi i tasti di espulsione nel cappuccio di protezione facilitano la rimozione degli utensili.

→ "Rimozione dell'utensile", Pagina 73

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

¹ A seconda del modello

Regolazione fine della frusta per montare professionale

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

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

Correzione della regolazione degli utensili

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. **3**

2. Ruotare l'utensile per modificare la distanza.

→ Fig. **4**

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.

5.5 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,
- il braccio oscillante è fissato in posizione 1 e l'adattatore universale è applicato sull'ingranaggio principale.

Blocco di riaccensione

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

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

Sicurezza di sovraccarico

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

Il motore si spegne se

- viene lavorata una quantità eccessiva,
- la lavorazione è prolungata nel tempo,
- l'apparecchio o l'accessorio viene bloccato.

Sicurezza del braccio oscillante

La sicurezza del braccio oscillante previene che quest'ultimo possa essere aperto se un accessorio è fissato all'ingranaggio posteriore.

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.
→ *"Apertura del braccio oscillante", Pagina 73*
2. Ruotare la ciotola in senso orario e rimuoverla.
→ *"Rimozione della ciotola impastatrice", Pagina 73*
3. Prima del primo uso pulire tutte le parti, che entrano in contatto con gli alimenti.
→ *"Pulizia e cura", Pagina 75*
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 il vano portacavo

1. Estrarre il cavo fino alla lunghezza necessaria.
2. Per accorciare la lunghezza del cavo, inserirlo nell'apposito vano.

7.2 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. Tritacarne. ■ Utilizzare l'accessorio sull'ingranaggio 2, ad es. Sminuzzatore continuo ■ Utilizzare l'accessorio sull'ingranaggio 3, ad es. Kit mixer in vetro
Posizione 2 	Il braccio oscillante è aperto. <ul style="list-style-type: none"> ■ Inserire la ciotola o rimuoverla. ■ Poggiare il coperchio o rimuoverlo. ■ Inserire l'utensile o rimuoverlo.

Posizione	Utilizzo
	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Versare gli ingredienti nella ciotola.

7.3 Apertura del braccio oscillante

- ▶ Premere il pulsante di sblocco e sollevare il braccio oscillante fino all'arresto.
→ Fig. 5
- ✓ Il braccio oscillante è fissato in posizione 2.

7.4 Chiusura del braccio oscillante

- ▶ Premere il pulsante di sblocco e premere il braccio oscillante verso il basso fino all'arresto.
→ Fig. 6
- ✓ Il braccio oscillante è fissato in posizione 1.

7.5 Rimozione della ciotola impastatrice

- ▶ Ruotare la ciotola in senso orario e rimuoverla.
→ Fig. 7

7.6 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

7.7 Fissaggio del coperchio della ciotola impastatrice

Requisito: Nessun utensile è inserito.


- ▶ Inserire il coperchio sull'ingranaggio principale finché non si innesta in posizione.
→ Fig. 10
La bocchetta di riempimento deve essere rivolta in avanti.

7.8 Rimozione del coperchio della ciotola impastatrice


Requisito: Nessun utensile è inserito.

- ▶ Togliere il coperchio dall'ingranaggio principale.

7.9 Applicazione dell'utensile

1. Selezionare l'utensile necessario.
→ "Panoramica degli utensili",
Pagina 70
2. Premere l'utensile sull'ingranaggio principale finché non si innesta in posizione.
→ Fig. 11
Il cappuccio di protezione  deve coprire completamente l'ingranaggio principale.

7.10 Rimozione dell'utensile

- ▶ Premere entrambi i tasti di espulsione  ed estrarre completamente l'utensile dall'ingranaggio.
→ Fig. 12

7.11 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.

Impo- stazio- ne	Utilizzo
∞	Incorporare e mescolare delicatamente gli ingredienti, ad es. albume montato a neve.
1-2	Incorporare e mescolare gli ingredienti.
3	Impastare impasti duri, ad es. paste lievitate.
5-7	Mescolare e montare ingredienti, ad es. panna montata.
M	Mescolare e montare brevemente gli ingredienti a massima velocità. → "Utilizzo del funzionamento «pulser»", Pagina 75

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.
- ▶ Spegner l'apparecchio e scollarlo 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.
 - Il coperchio della ciotola è applicato.
 - L'utensile necessario è inserito.
1. Versare gli ingredienti nella ciotola.
→ Fig. 13
 2. Premere il pulsante di sblocco e premere il braccio oscillante verso il basso fino all'arresto.
→ Fig. 14
 3. Inserire la spina di alimentazione.
 4. Riportare la manopola alla velocità desiderata.
→ Fig. 15
 5. Lavorare gli ingredienti fino a ottenere il risultato desiderato.
 6. Portare la manopola su O.
→ Fig. 16
Attendere che l'apparecchio sia fermo.
 7. 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. 17
2. Per aggiungere quantità maggiori, ruotare la manopola su O.
Attendere che l'apparecchio sia fermo.
3. Premere il pulsante di sblocco e sollevare il braccio oscillante fino all'arresto.
4. Versare gli ingredienti nella ciotola.

5. Premere il pulsante di sblocco e premere il braccio oscillante verso il basso fino all'arresto.
6. Lavorare gli ingredienti fino a ottenere il risultato desiderato.

Utilizzo del funzionamento

«pulser»

1. Ruotare e mantenere la manopola su M.
→ Fig. 18
- ✓ Gli ingredienti vengono lavorati a massima velocità.
2. Rilasciare la manopola.
→ Fig. 19
- ✓ La manopola si sposta su O.
- ✓ La lavorazione viene arrestata.

Consiglio

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

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

7.12 Coperchio di sicurezza dell'ingranaggio

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

Rimozione del coperchio di sicurezza dell'ingranaggio

- ▶ Sollevare e rimuovere il coperchio dell'ingranaggio 2 o 3 sulla linguetta laterale.
→ Fig. 20

Applicazione del coperchio di sicurezza dell'ingranaggio

- ▶ Applicare e comprimere il coperchio di protezione dell'ingranaggio 2 o 3.
→ Fig. 21

8 Pulizia e cura

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

8.1 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.

8.2 Pulizia dell'apparecchio base

AVVERTENZA

Pericolo di scosse elettriche!

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.
- ▶ Non lavare l'apparecchio con pulitori a vapore o idropulitrici.

1. Rimuovere il coperchio di sicurezza dell'ingranaggio.
2. Pulire l'apparecchio base e il coperchio di sicurezza dell'ingranaggio con un panno morbido umido.
3. Asciugare l'apparecchio base e il coperchio di sicurezza dell'ingranaggio con un panno morbido.

8.3 Panoramica per la pulizia

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

→ Fig. 22

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.

9 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.

10.1 Ricettario

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

Ricetta	Ingredienti	Lavorazione
Panna montata	200-1500 g di panna	<ul style="list-style-type: none">■ Inserire la frusta per montare.■ Versare la panna.■ Lavorare 1½-4 minuti alla velocità 7.
Albumi	2-12 albumi (a temperatura ambiente)	<ul style="list-style-type: none">■ Inserire la frusta per montare.■ Versare l'albume.■ Lavorare 4-6 minuti alla velocità 7.

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

→ Pagina 81

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

www.bosch-home.com

10 Ricette ed esempi d'impiego

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

Consiglio: Rispettare le quantità di lavorazione massime indicate per ottenere risultati ottimali.

Ricetta	Ingredienti	Lavorazione
Pasta biscotto	<ul style="list-style-type: none"> ▪ 3 uova ▪ 3-4 cucchiaini di acqua calda ▪ 150 g di zucchero ▪ 1 cucchiaino di zucchero vanigliato ▪ 150 g di farina (setacciata) ▪ 50 g di fecola ▪ Lievito in polvere (a piacere) <p>Nota: Lavorare contemporaneamente 2 volte max la quantità.</p>	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Inserire la frusta per montare. ▪ Versare tutti gli ingredienti tranne la farina e la fecola. ▪ Lavorare 4-7 minuti alla velocità 7. ▪ Portare sulla velocità 1. ▪ Entro 30-60 secondi versare la farina e la fecola con il cucchiaino.
Impasto di base per dolci	<ul style="list-style-type: none"> ▪ 3-4 uova ▪ 200-250 g di zucchero ▪ 1 pizzico di sale ▪ 1 cucchiaino di zucchero vanigliato o scorza grattugiata di mezzo limone ▪ 200-250 g di margarina o burro (a temperatura ambiente) ▪ 500 g di farina ▪ 15 g lievito in polvere ▪ 150 ml di latte <p>Nota: Lavorare contemporaneamente 2½ volte max la quantità.</p>	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Inserire la frusta per mescolare. ▪ Versare tutti gli ingredienti. ▪ Lavorare 30 secondi alla velocità 2. ▪ Lavorare 2-3 minuti alla velocità 7.
Pasta frolla	<ul style="list-style-type: none"> ▪ 125 g di burro ▪ 100-125 g di zucchero ▪ 1 uovo ▪ 1 pizzico di sale ▪ Un poco di scorza di limone grattugiata o zucchero vanigliato ▪ 250 g di farina ▪ Lievito in polvere (a piacere) <p>Nota: Lavorare contemporaneamente max 4 volte la quantità.</p>	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Inserire la frusta per mescolare. ▪ Versare tutti gli ingredienti. ▪ Lavorare 30 secondi alla velocità 2. ▪ Lavorare 2-3 minuti alla velocità 6. ▪ A partire da 250 g di farina: ▪ Inserire il gancio per impastare. ▪ Versare tutti gli ingredienti. ▪ Lavorare 30 secondi alla velocità 1. ▪ Lavorare 3-4 minuti alla velocità 3.

Ricetta	Ingredienti	Lavorazione
Pasta lievitata	<ul style="list-style-type: none"> ■ 500 g di farina ■ 1 uovo ■ 80 g di burro (a temperatura ambiente) ■ 80 g di zucchero ■ 200-250 ml di latte tiepido ■ 25 g di lievito fresco o 1 cucchiaino di lievito secco. ■ Scorza grattugiata di mezzo limone ■ 1 pizzico di sale <p>Nota: Lavorare contemporaneamente max 3 volte la quantità.</p>	<ul style="list-style-type: none"> ■ Inserire il gancio per impastare. ■ Versare tutti gli ingredienti. ■ Lavorare 30 secondi alla velocità 1. ■ Lavorare 3-6 minuti alla velocità 3.
Pasta	<ul style="list-style-type: none"> ■ 500 g di farina ■ 250 g di uova (ca. 5 uova) ■ 20-30 ml di acqua fredda (a piacere) <p>Nota: Lavorare contemporaneamente 1½ volte max la quantità.</p>	<ul style="list-style-type: none"> ■ Inserire il gancio per impastare. ■ Versare tutti gli ingredienti. ■ Lavorare 3-5 minuti alla velocità 3.
Pasta per il pane	<ul style="list-style-type: none"> ■ 1000 g di farina ■ 2 cucchiaino di lievito secco ■ 2 cucchiaino di sale ■ 660 ml di acqua tiepida <p>Nota: Lavorare contemporaneamente max 1½ volte la quantità.</p>	<ul style="list-style-type: none"> ■ Inserire il gancio per impastare. ■ Versare tutti gli ingredienti. ■ Lavorare 30 secondi alla velocità 1. ■ Lavorare 3-6 minuti alla velocità 3.

11 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.	<p>La spina non è inserita nella rete elettrica.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Collegare l'apparecchio alla rete elettrica. <hr/> <p>Il fusibile nel contatore elettrico si è attivato.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Controllare il fusibile nella scatola corrispondente. <hr/> <p>Alimentazione di corrente guasta.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Verificare che l'illuminazione interna o altri apparecchi nel locale funzionino correttamente.
L'apparecchio non avvia la lavorazione.	<p>Manopola non impostata correttamente.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Prima della lavorazione portare la manopola su O.
L'apparecchio non avvia la lavorazione o si spegne durante la lavorazione.	<p>Quantità di lavorazione eccessiva o durata di lavorazione eccessiva.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Portare la manopola su O. ▶ Ridurre la quantità di ingredienti. ▶ Lasciare raffreddare l'apparecchio a temperatura ambiente. <hr/> <p>L'apparecchio o l'accessorio è bloccato.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Portare la manopola su O. ▶ Rimuovere il blocco. <hr/> <p>Il braccio oscillante non è inserito correttamente o si è sganciato.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Portare la manopola su O. 2. Muovere il braccio oscillante finché non è inserito correttamente.

Anomalia	Causa e ricerca guasti
L'apparecchio non avvia la lavorazione o si spegne durante la lavorazione.	La ciotola o l'adattatore universale non è correttamente applicato o si è sganciato. <ul style="list-style-type: none">▶ Ruotare la ciotola in senso antiorario fino all'arresto.▶ Fissare l'adattatore universale come descritto nelle istruzioni degli accessori.
Non è possibile premere il tasto di sblocco.	Sull'ingranaggio rosso 3 è applicato un accessorio. <ul style="list-style-type: none">▶ Togliere gli accessori dall'ingranaggio 3.

12 Smaltimento

12.1 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.

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

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

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

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

13.1 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.

13 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.

Raadpleeg de Digitale Gebruikersgids voor meer informatie.



Inhoudsopgave

1 Veiligheid.....	83	7.9 Hulpstuk aanbrengen.....	92
1.1 Algemene aanwijzingen.....	83	7.10 Hulpstuk verwijderen.....	92
1.2 Bestemming van het apparaat.....	83	7.11 Verwerking.....	92
1.3 Inperking van de gebruikers....	84	7.12 Aandrijvingsbeschermdesk- sel.....	93
1.4 Veiligheidsvoorschriften.....	84	8 Reiniging en onderhoud.....	94
2 Materiële schade voorkomen	87	8.1 Reinigingsmiddelen.....	94
3 Milieubescherming en bespa- ring.....	87	8.2 Basisapparaat reinigen.....	94
3.1 Afvoeren van de verpakking....	87	8.3 Reinigingsoverzicht.....	94
4 Uitpakken en controleren.....	87	9 Speciale accessoires.....	94
4.1 Apparaat en onderdelen uit- pakken.....	87	10 Recepten en toepassings- voorbeelden.....	95
4.2 Inhoud van de verpakking.....	87	10.1 Receptenoverzicht.....	95
4.3 Apparaat installeren.....	88	11 Stringen verhelpen.....	98
5 Uw apparaat leren kennen.....	88	12 Afvoeren.....	100
5.1 Apparaat.....	88	12.1 Afvoeren van uw oude ap- paraat.....	100
5.2 Draaischakelaar.....	88	13 Servicedienst.....	100
5.3 Aandrijvingen.....	88	13.1 Productnummer (E-nr.) en productienummer (FD).....	100
5.4 Hulpstukken.....	89		
5.5 Veiligheidssystemen.....	90		
6 Voor het eerste gebruik.....	91		
6.1 Apparaat voorbereiden.....	91		
7 De Bediening in essentie.....	91		
7.1 Snoerlengte.....	91		
7.2 Draaiarmstanden.....	91		
7.3 Draaiarm openen.....	91		
7.4 Draaiarm sluiten.....	91		
7.5 Kom verwijderen.....	91		
7.6 Kom aanbrengen.....	92		
7.7 Komdeksel bevestigen.....	92		
7.8 Komdeksel verwijderen.....	92		



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 100*

Ondeskundige installaties zijn gevaarlijk.

- ▶ Het apparaat uitsluitend aansluiten en gebruiken volgens de gegevens op het typeplaatje.
- ▶ Het apparaat uitsluitend via een volgens de voorschriften geïnstalleerd stopcontact met randaarde op een stroomnet met wisselstroom aansluiten.
- ▶ Het randaardesysteem van de elektrische huisinstallatie moet conform de elektrotechnische voorschriften zijn geïnstalleerd.

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 aandrijvingsbeschermddeksel 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 behuizing of 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.
- ▶ De kleurmarkering op het toebehooren en de aandrijving in acht nemen.
- ▶ Het apparaat nooit langer dan noodzakelijk laten werken.
- ▶ Het apparaat nooit onbelast laten draaien.
- ▶ Originele onderdelen en toebehooren 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.

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' ¹
D	Professionele garde
E	Kneedhaak
F	Begeleidende documenten

¹ Afhankelijk van het model

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.

1. Het apparaat op een stabiel, horizontaal, schoon en glad werkvlak neerzetten.
2. Het aansluitsnoer er tot de benodigde lengte uittrekken.
→ "Snoerlengte", Pagina 91

De stekker niet in het stopcontact steken.

5 Uw apparaat leren kennen

5.1 Apparaat

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

→ Fig. 2

1	Roestvrijstalen mengkom
2	Deksel met geïntegreerde vulschacht
3	Beschermdeksel voor aandrijving 2

4	Beschermdeksel voor aandrijving 3
6	Draaischakelaar
7	Draaiarm
8	Ontgrendelknop voor zwenkarm
9	Aandrijving 2, geel
10	Aandrijving 3, rood
11	Hoofdaandrijving, zwart
12	Uitsparingen voor de kom
13	Kabelvak

5.2 Draaischakelaar

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

Symbool	Functie
○	Verwerking stoppen.
↻	Ingrediënten op de laagste snelheid mengen.
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 93

Tip: U kunt de snelheid traploos tussen 1 en 7 instellen.

5.3 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 93

Kleurmarkering

De aandrijvingen zijn met kleuren gemarkeerd.

Deze kleurmarkeringen vindt u ook op de toebehoren en helpen u de juiste aandrijving te selecteren.

Overzicht van de aandrijvingen

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

Aandrijving	Gebruik
Hoofdaandrijving, zwart 	Voor de hulpstukken en voor accessoires, bijvoorbeeld: <ul style="list-style-type: none"> ■ Vleeswolf ■ Pasta-voorzetstuk
Aandrijving 2, geel 	Voor geel gemarkeerde accessoires, bijv. <ul style="list-style-type: none"> ■ Continue rasp- en snijapparaat ■ Multimixer-opzetstuk
Aandrijving 3, rood 	Voor rood gemarkeerde accessoires, bijv. <ul style="list-style-type: none"> ■ Glazen mixeropzetstuk ■ Multi-fijnmaakset

5.4 Hulpstukken

Hier worden de belangrijkste aspecten van de verschillende hulpstukken beschreven.

De hulpstukken zijn met een beschermkap uitgerust om de aandrijving tegen verontreinigingen te beschermen.

De beide uitwerptoetsen van de beschermkap vergemakkelijken het verwijderen van de hulpstukken.
→ "Hulpstuk verwijderen", Pagina 92

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.
	Roergarde 'Profi Flexi' ¹ <ul style="list-style-type: none"> ■ Deeg roeren, bijv. taartdeeg, fruittaart. ■ Mengen van ingrediënten in het deeg, bijv. rozijnen, stukjes chocolade.
	Professionele garde <ul style="list-style-type: none"> ■ Eiwit en room (minstens 30 % vetgehalte) kloppen. ■ Lichte deegsoorten mengen, bijv. biscuitdeeg.

¹ Afhankelijk van het model

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 contra-rem met een steeksleutel met de klok mee losdraaien.
→ Fig. 3

2. Het hulpstuk draaien om de afstand te veranderen.

→ Fig. 4

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 contra-rem met een steeksleutel tegen de klok in vastdraaien.

5.5 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 is aangebracht.
- de draaiarm in stand 1 is vastgeklikt en de universele adapter op de hoofdaandrijving 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 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.
- er te lang wordt verwerkt.
- het hulpstuk of een accessoire geblokkeerd raakt.

Draaiarmbeveiliging

De draaiarmbeveiliging voorkomt dat de draaiarm kan worden geopend wanneer er hulpstuk op de achterste aandrijving is aangebracht.

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 openen", Pagina 91
2. De kom met de klok mee draaien en verwijderen.
→ "Kom verwijderen", Pagina 91
3. Alle onderdelen die met levensmiddelen in aanraking komen voor het eerste gebruik reinigen.
→ "Reiniging en onderhoud", Pagina 94
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 het snoeropbergvak instellen

1. Het aansluitsnoer er tot de benodigde lengte uittrekken.
2. Het snoer in het snoeropbergvak schuiven om de snoerlengte te verkorten.

7.2 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 met de hulpstukken verwerken. ■ Toebehoren op de hoofdaandrijving gebruiken, bijv. Vleeswolf. ■ Toebehoren op de aandrijving 2 gebruiken, bijv. Continue rasp- en snijapparaat ■ Toebehoren op de aandrijving 3 gebruiken, bijv. Glazen mixeropzetstuk
Stand 2 	Draaiarm is geopend. <ul style="list-style-type: none"> ■ Kom aanbrengen of verwijderen. ■ Deksel aanbrengen of verwijderen. ■ Hulpstuk aanbrengen of verwijderen. ■ Ingrediënten in de kom doen.

7.3 Draaiarm openen

- ▶ De ontgrendelknop indrukken en de draaiarm omhoog bewegen tot deze vastklikt.
→ Fig. 5
- ✓ De draaiarm is in stand 2 vastgezet.

7.4 Draaiarm sluiten

- ▶ De ontgrendelknop indrukken en de draaiarm omlaag drukken tot deze vastklikt.
→ Fig. 6
- ✓ De draaiarm is in stand 1 vastgezet.

7.5 Kom verwijderen

- ▶ De kom met de klok mee draaien en verwijderen.
→ Fig. 7

7.6 Kom aanbrenge

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

7.7 Komdeksel bevestigen

Vereiste: Er is geen hulpstuk aangebracht.

- ▶ Het deksel op de hoofdaandrijving aanbrenge tot het vastklikt.
→ Fig. 10
De vulopening moet naar voren wijzen.

7.8 Komdeksel verwijderen

Vereiste: Er is geen hulpstuk aangebracht.

- ▶ Het deksel van de hoofdaandrijving trekken.

7.9 Hulpstuk aanbrenge

1. Het benodigde hulpstuk selecteren.
→ "Overzicht van de hulpstukken", Pagina 89
2. Het hulpstuk in de hoofdaandrijving drukken tot het vastklikt.
→ Fig. 11
De beschermkap [a] moet de hoofdaandrijving volledig afdekken.

7.10 Hulpstuk verwijderen


- ▶ De beide uitwerptoetsen [b] samendrukken en het hulpstuk volledig uit de aandrijving trekken.
→ Fig. 12

7.11 Verwerking

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

Snelheidsadviezen

Houd u aan de snelheidsadviezen om optimale resultaten te bereiken.

Instelling	Gebruik
	Ingrediënten mengen en behoedzaam doorroeren, bijv. geklopt eiwit.
1-2	Ingrediënten roeren en mengen.
3	Zware deegsoorten kneden, bijv. gistdeeg.
5-7	Ingrediënten kloppen en roeren, bijv. slagroom.
M	Ingrediënten kort op de hoogste snelheid kloppen en roeren. → "Momentschakeling gebruiken", Pagina 93

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 aanbrenge 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 aandrijvingsbeschermdeskel is geplaatst.
- ▶ De draaiarm nooit tijdens de verwerking openen.

Vereisten

- De kom is aangebracht.
 - De komdeksel is aangebracht.
 - Het benodigde hulpstuk is aangebracht.
1. De ingrediënten in de kom doen.
→ Fig. **13**
 2. De ontgrendelknop indrukken en de draaiarm omlaag drukken tot deze vastklikt.
→ Fig. **14**
 3. De stekker in het stopcontact steken.
 4. De draaischakelaar weer op de gewenste snelheid zetten.
→ Fig. **15**
 5. De ingrediënten zo lang verwerken tot het gewenste resultaat is bereikt.
 6. De draaischakelaar op O zetten.
→ Fig. **16**
Wachten tot het apparaat stilstaat.
 7. De stekker uit het stopcontact halen.

Tips

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

Ingrediënten toevoegen

1. Tijdens de verwerking de ingrediënten voorzichtig via de vulopening in het deksel toevoegen.
→ Fig. **17**

2. Voor het toevoegen van grotere hoeveelheden ingrediënten de draaischakelaar op O zetten.
Wachten tot het apparaat stilstaat.
3. De ontgrendelknop indrukken en de draaiarm omhoog bewegen tot deze vastklikt.
4. De ingrediënten in de kom doen.
5. De ontgrendelknop indrukken en de draaiarm omlaag drukken tot deze vastklikt.
6. De ingrediënten zo lang verwerken tot het gewenste resultaat is bereikt.

Momentschakeling gebruiken

1. De draaischakelaar op M draaien en vasthouden.
→ Fig. **18**
 - ✓ De ingrediënten worden op de hoogste snelheid verwerkt.
2. De draaischakelaar loslaten.
→ Fig. **19**
 - ✓ De draaischakelaar springt op O.
 - ✓ De verwerking wordt gestopt.

Tip

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

- Glazen mixeropzetstuk
- Multi-fijnmaakset
- Multimixer-opzetstuk

7.12 Aandrijvingsbeschermdeskel

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

Aandrijvingsbeschermdoek verwijderen

- ▶ Het beschermdoek met behulp van het lipje aan de zijkant van aandrijving 2 of 3 tillen en verwijderen.
→ Fig. 20

Aandrijvingsbeschermdoek aanbrengen

- ▶ Het beschermdoek van aandrijving 2 of 3 aanbrengen en vastdrukken.
→ Fig. 21

8 Reiniging en onderhoud

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

8.1 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.

8.2 Basisapparaat reinigen

⚠ WAARSCHUWING

Kans op elektrische schok!

Binnendringend vocht kan een schok veroorzaken.

- ▶ Nooit het apparaat of het netsnoer in water dompelen of in de vaatwasser plaatsen.
- ▶ Geen stoomreiniger of hogedrukreiniger gebruiken om het apparaat te reinigen.

1. Het aandrijvingsbeschermdoek verwijderen.
2. Het basisapparaat en aandrijvingsbeschermdoek met een zachte, vochtige doek schoonvegen.
3. Het basisapparaat en aandrijvingsbeschermdoek met een zachte doek afdrogen.

8.3 Reinigingsoverzicht

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

→ Fig. 22

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

9 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 100

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

10 Recepten en toepassingsvoorbeelden

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

Tip: Houd u voor optimale resultaten aan de opgegeven maximale verwerkingshoeveelheden.

10.1 Receptenoverzicht

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

Recept	Ingrediënten:	Verwerking
Slagroom	200-1500 g room	<ul style="list-style-type: none"> ■ Klopgarde plaatsen. ■ Room erin doen. ■ 1½-4 minuten op stand 7 verwerken.
Eiwit	2-12 eiwit (kamertemperatuur)	<ul style="list-style-type: none"> ■ Klopgarde plaatsen. ■ Eiwit toevoegen. ■ 4-6 minuten op stand 7 verwerken.
Biscuitdeeg	<ul style="list-style-type: none"> ■ 3 eieren ■ 3-4 eetlepels warm water ■ 150 g suiker ■ 1 eetlepel vanillesuiker ■ 150 g bloem (gezeefd) ■ 50 g zetmeel ■ Bakpoeder (naar wens) <p>Opmerking: Maximaal 2 keer deze hoeveelheid tegelijk verwerken.</p>	<ul style="list-style-type: none"> ■ Klopgarde plaatsen. ■ Alle ingrediënten behalve de bloem en het zetmeel toevoegen. ■ 4-7 minuten op stand 7 verwerken. ■ Op stand 1 zetten. ■ Binnen 30-60 seconden de bloem en het zetmeel toevoegen.

Recept	Ingrediënten:	Verwerking
Roerdeeg	<ul style="list-style-type: none"> ■ 3-4 eieren ■ 200-250 g suiker ■ 1 snufje zout ■ 1 eetlepel vanillesuiker of geraspte schil van een halve citroen ■ 200-250 g boter of margarine (kamertemperatuur) ■ 500 g bloem ■ 15 g bakpoeder ■ 150 ml melk <p>Opmerking: Maximaal 2½ keer deze hoeveelheid tegelijk verwerken.</p>	<ul style="list-style-type: none"> ■ Roergarde plaatsen. ■ Alle ingrediënten erin doen. ■ 30 seconden op stand 2 verwerken. ■ 2-3 minuten op stand 7 verwerken.
Zandtaartdeeg	<ul style="list-style-type: none"> ■ 125 g boter ■ 100-125 g suiker ■ 1 ei ■ 1 snufje zout ■ wat vanillesuiker of geraspte citroenschil ■ 250 g bloem ■ Bakpoeder (naar wens) <p>Opmerking: Maximaal 4 keer deze hoeveelheid tegelijk verwerken.</p>	<ul style="list-style-type: none"> ■ Roergarde plaatsen. ■ Alle ingrediënten erin doen. ■ 30 seconden op stand 2 verwerken. ■ 2-3 minuten op stand 6 verwerken. ■ Bij meer dan 250 g bloem: Kneedhaak plaatsen. ■ Alle ingrediënten erin doen. ■ 30 seconden op stand 1 verwerken. ■ 3-4 minuten op stand 3 verwerken.
Gistdeeg	<ul style="list-style-type: none"> ■ 500 g bloem ■ 1 ei ■ 80 g vet (kamertemperatuur) ■ 80 g suiker ■ 200-250 ml lauwe melk ■ 25 g verse gist of 1 el droge gist. ■ geraspte schil van een halve citroen ■ 1 snufje zout <p>Opmerking: Maximaal 3 keer deze hoeveelheid tegelijk verwerken.</p>	<ul style="list-style-type: none"> ■ Kneedhaak plaatsen. ■ Alle ingrediënten erin doen. ■ 30 seconden op stand 1 verwerken. ■ 3-6 minuten op stand 3 verwerken.

Recept	Ingrediënten:	Verwerking
Pastadeeg	<ul style="list-style-type: none"> ■ 500 g bloem ■ 250 g eieren (ca. 5 stuks) ■ 20-30 ml koud water (naar wens) <p>Opmerking: Maximaal 1½ keer deze hoeveelheid tegelijk verwerken.</p>	<ul style="list-style-type: none"> ■ Kneedhaak plaatsen. ■ Alle ingrediënten erin doen. ■ 3-5 minuten op stand 3 verwerken.
Brooddeeg	<ul style="list-style-type: none"> ■ 1000 g bloem ■ 2 el droge gist ■ 2 theelepels zout ■ 660 ml lauw water <p>Opmerking: Maximaal 1½ keer deze hoeveelheid tegelijk verwerken.</p>	<ul style="list-style-type: none"> ■ Kneedhaak plaatsen. ■ Alle ingrediënten erin doen. ■ 30 seconden op stand 1 verwerken. ■ 3-6 minuten op stand 3 verwerken.

11 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.
Apparaat start de verwerking niet of schakelt tijdens de verwerking uit.	Verwerkingshoeveelheid is te groot of verwerkingsduur was te lang. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Zet de draaischakelaar op O. ▶ 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. ▶ Verwijder de blokkering.
	Draaiarm is niet correct vastgeklikt of is losgeraakt. <ol style="list-style-type: none"> 1. Zet de draaischakelaar op O. 2. Beweeg de draaiarm tot deze correct vastklikt.
	Kom of universele adapter is niet correct aangebracht of is losgeraakt. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Draai de kom tegen de klok in tot aan de aanslag.

Storing	Oorzaak en probleemoplossing
Apparaat start de verwerking niet of schakelt tijdens de verwerking uit.	<ul style="list-style-type: none">▶ Bevestig de universele adapter zoals in de gebruiksaanwijzing van het toebehoren is beschreven.
Ontgrendelknop kan niet worden ingedrukt.	<p>Op de rode aandrijving 3 is een toebehoren aangebracht.</p> <ul style="list-style-type: none">▶ Verwijder het toebehoren van de aandrijving 3.

12 Afvoeren

12.1 Afvoeren van uw oude apparaat

Door een milieuvriendelijke afvoer kunnen waardevolle grondstoffen opnieuw worden gebruikt.

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

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



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

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

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

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

De contactgegevens van de servicedienst vindt u in de meegeleverde servicedienstlijst of op onze website.

13.1 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.

13 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.

Du kan finde yderligere oplysninger i den digitale brugervejledning.



Indholdsfortegnelse

1 Sikkerhed.....	102		
1.1 Generelle henvisninger	102	7.9 Isætning af redskab	111
1.2 Bestemmelsesmæssig brug ..	102	7.10 Udtagning af redskab.....	111
1.3 Begrænsning af brugerkreds..	103	7.11 Forarbejdning	111
1.4 Sikkerhedsanvisninger	103	7.12 Drevbeskyttelseslåg	112
2 Forhindring af materielle skader	106	8 Rengøring og pleje.....	112
3 Miljøbeskyttelse og besparelse	106	8.1 Rengøringsmiddel	112
3.1 Bortskaffelse af emballage.....	106	8.2 Rengøring af motorenhed	112
4 Udpakning og kontrol	106	8.3 Rengøringsoversigt	113
4.1 Udpakning af apparatet og delene.....	106	9 Ekstra tilbehør	113
4.2 Leveringsomfang	106	10 Opskrifter og eksempler på brug.....	113
4.3 Opstilling af apparatet	107	10.1 Opskriftoversigt	113
5 Lær apparatet at kende.....	107	11 Afhjælpning af fejl.....	116
5.1 Apparat.....	107	12 Bortskaffelse	118
5.2 Drejekontakt	107	12.1 Bortskaffelse af udtjent apparat	118
5.3 Drev	107	13 Kundeservice	118
5.4 Redskaber	108	13.1 Produktnummer (E-Nr.) og fabrikationsnummer (FD-Nr.).....	118
5.5 Sikkerhedssystemer	109		
6 Inden den første ibrugtagning. 109			
6.1 Klargøring af apparatet	109		
7 Generel betjening.....	110		
7.1 Kabellængde	110		
7.2 Svingarmspositioner	110		
7.3 Åbning af svingarmen	110		
7.4 Lukning af svingarmen	110		
7.5 Udtagning af skålen	110		
7.6 Isætning af skålen	110		
7.7 Fastgørelse af skållåget	110		
7.8 Fjernelse af skållåget	110		



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 forarbejdningsemængder 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 brugerreds

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 118*

Ukorrekte installationer er farlige.

- ▶ Apparatet må kun tilsluttes og bruges iht. angivelserne på typeskiltet.
- ▶ Apparatet må kun tilsluttes et strømnet med vekselstrøm via en stikdåse med jord, der er installeret forskriftsmæssigt.
- ▶ Jordledningssystemet, der beskytter husets elinstallation, skal være installeret forskriftsmæssigt.

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 ind i huset eller 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.
- ▶ Vær opmærksom på farvemarkeringen på tilbehøret og drevet.
- ▶ 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.

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" ¹
D	Piskeris "Profi"
E	Æltekrog
F	Medfølgende dokumentation

¹ Afhængigt af model

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.
1. Stil apparatet på en stabil, lige, ren og glat arbejdsflade.
 2. Træk netkablet ud til den nødvendige længde.
→ "Kabellængde", Side 110
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	Låg med integreret påfyldningsskakt
3	Beskyttelseslåg til drev 2
4	Beskyttelseslåg til drev 3
6	Drejekontakt
7	Svingarm

8	Oplåsningssknap til svingarm
9	Drev 2, gult
10	Drev 3, rødt
11	Hoveddrev, sort
12	Udsparinger til skål
13	Kabelopbevaring

5.2 Drejekontakt

Med drejekontakten starter og stopper du forarbejdningen og vælger hastigheden.

Symbol	Funktion
○	Stop forarbejdningen.
↻	Iblanding af ingredienser med laveste hastighed.
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 112

Tip Hastigheden kan indstilles trinløst mellem 1 og 7.

5.3 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 112

Farvemarkering

Drevene er markeret med farver. Farvemarkeringen kan også findes på tilbehøret med henblik på at tilordne det til det rigtige drev.

Oversigt over drevene

Her kan du finde en oversigt over drevene og deres anvendelsesformål.

Drev	Brug
 <p>Hoveddrev, sort</p>	Til redskaber og tilbehør, f.eks.: <ul style="list-style-type: none"> ■ Kødhakker ■ Pastaforsats
 <p>Drev 2, gult</p>	Til gult markeret tilbehør, f.eks.: <ul style="list-style-type: none"> ■ Foodprocessor ■ Multimixerkande
 <p>Drev 3, rødt</p>	Til rødt markeret tilbehør, f.eks.: <ul style="list-style-type: none"> ■ Mixerkande af glas ■ Multikværnsæt

5.4 Redskaber

Læs det vigtigste om de forskellige redskaber her.


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

De to eject-knapper på beskyttelseskappen, gør det nemt at tage redskaberne ud.



→ "Udtagning af redskab", Side 111

Oversigt over redskaberne

Brug det egnede redskab afhængigt af anvendelsen.

Redskab	Brug
	Ælteknog <ul style="list-style-type: none"> ■ Ælt dej, f.eks. gærdej, brøddej, pizzadej, pastadej, småkagedej. ■ Bland ingredienser i dejen, f.eks. frø.

¹ Afhængigt af model

Redskab	Brug
	Røris "Profi Flexi" ¹ <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 æggehviter og fløde (mindst 30 % fedtindhold) til piskede æggehviter. ■ Bland lette deje, f.eks. lagkagedeje.

¹ Afhængigt af model

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.

Korriger 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 løsnet kontramøtrikken med gaffelnøglen i retning med uret.

→ Fig. 3

2. Drej redskabet for at ændre afstanden.

→ Fig. 4

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.

5.5 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 er sat i
- svingarmen er faldet i hak i position 1, og universaladapteren er anbragt på hoveddrevet.

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 0.

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
- der forarbejdes i for lang tid
- redskabet eller tilbehøret blokeres.

Svingarmssikring

Svingarmssikringen forhindrer, at svingarmen kan åbnes, når der fastgjort et tilbehør på det bageste drev.

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.
→ "Åbning af svingarmen", Side 110
2. Drej skålen i retning med uret, og tag den ud.
→ "Udtagning af skålen", Side 110
3. Rengør alle dele, som kommer i kontakt med fødevarer, inden den første ibrugtagning.
→ "Rengøring og pleje", Side 112
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 kabelrummet

1. Træk netkablet ud i den ønskede længde.
2. Skub kablet ind i kabelrummet for at forkorte kabellængden.

7.2 Svingarmspositioner

Her kan du finde en oversigt over svingarmens positioner.

Position	Anvendelse
Position 1 	Svingarmen er lukket. <ul style="list-style-type: none"> ▪ Forarbejdning af ingredienserne med redskaberne. ▪ Anvendelse af tilbehør på hoveddrevet, f.eks. Kødhakker. ▪ Anvendelse af tilbehør på drev 2, f.eks. Foodprocessor ▪ Anvendelse af tilbehør på drev 3, f.eks. Mixer-kande af glas
Position 2 	Svingarmen er åben. <ul style="list-style-type: none"> ▪ Isætning eller udtagning af skålen. ▪ Anbringelse eller fjernelse af låget. ▪ Isætning eller udtagning af redskabet. ▪ Fyldning af ingredienser i skålen.

7.3 Åbning af svingarmen

- ▶ Tryk på oplåsingsknappen, og løft svingarmen, indtil den falder i hak.
→ Fig. 5
- ✓ Svingarmen er fastlåst i position 2.

7.4 Lukning af svingarmen

- ▶ Tryk på oplåsingsknappen, og tryk svingarmen nedad, indtil den falder i hak.
→ Fig. 6
- ✓ Svingarmen er fastlåst i position 1.

7.5 Udtagning af skålen

- ▶ Drej skålen i retning med uret, og tag den ud.
→ Fig. 7

7.6 Isætning af skålen

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

7.7 Fastgørelse af skållåget

Krav: Der er ikke sat noget redskab i.


- ▶ Sæt låget på hoveddrevet, og sørg for, at det falder i hak.
→ Fig. 10
Påfyldningssskakten skal pege fremad.

7.8 Fjernelse af skållåget


Krav: Der er ikke sat noget redskab i.

- ▶ Træk låget af hoveddrevet.

7.9 Isætning af redskab

1. Vælg det ønskede redskab.
→ "Oversigt over redskaberne", Side 108
2. Tryk redskabet ind i hoveddrevet, indtil det falder i hak.
→ Fig. 11
Beskyttelseskappen  skal dække hoveddrevet helt.

7.10 Udtagning af redskab


- ▶ Tryk de to eject-knapper  sammen, og træk redskabet helt ud af drevet.
→ Fig. 12

7.11 Forarbejdning

Læs det vigtigste om forarbejdning af fødevarerne her.

Hastighedsanbefalinger

Overhold hastighedsanbefalingerne for at opnå optimale resultater.

Indstilling	Anvendelse
	Iblanding og skånsom sammenblanding af ingredienser, f.eks. piskede æggevider.
1-2	Irøring og sammenblanding af ingredienser.
3	Æltning af tunge deje, f.eks. gærdej.
5-7	Piskning og røring af ingredienser, f.eks. piskefløde.
M	Kortvarig piskning og røring af ingredienser med højeste hastighed. → "Anvendelse af momentfunktion", Side 112

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 strømmettet.
- ▶ Sluk for apparatet, og afbryd det fra strømmettet, før redskabsskift eller rengøring.
- ▶ Redskaberne må kun benyttes, når skålen er sat i, låget er anbragt og drevbeskyttelselågene er sat på.
- ▶ Åbn aldrig svingarmen under forarbejdningen.

Krav

- Skålen er sat i.
- Skållåget er anbragt.
- Det ønskede redskab er sat i.

1. Fyld ingredienserne i skålen.
→ Fig. 13
2. Tryk på oplåsningsknappen, og tryk svingarmen nedad, indtil den falder i hak.
→ Fig. 14
3. Sæt netstikket i stikkontakten.
4. Stil drejekontakten på den ønskede hastighed.
→ Fig. 15
5. Forarbejd ingredienserne, indtil det ønskede resultat er opnået.
6. Stil drejekontakten på O.
→ Fig. 16
Vent, indtil apparatet står stille.
7. Træk netstikket ud.

Tips

- Du kan når som helst ændre hastigheden under forarbejdningen eller afbryde forarbejdningen.

da Rengøring og pleje

- 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. 17
2. Stil drejekontakten på O for at påfylde større mængder ingredienser. Vent, indtil apparatet står stille.
3. Tryk på oplåsningknappen, og løft svingarmen, indtil den falder i hak.
4. Fyld ingredienserne i skålen.
5. Tryk på oplåsningknappen, og tryk svingarmen nedad, indtil den falder i hak.
6. Forarbejd ingredienserne, indtil det ønskede resultat er opnået.

Anvendelse af momentfunktion

1. Stil drejekontakten på M, og hold den fast.
→ Fig. 18
- ✓ Ingredienserne forarbejdes med højeste hastighed.
2. Slip drejekontakten.
→ Fig. 19
- ✓ Drejekontakten springer hen på O.
- ✓ Forarbejdningen stoppes.

Tip

Momentfunktionen er især egnet til anvendelsen af følgende tilbehør:

- Mixerkande af glas
- Multikværnsæt
- Multimixerkande

7.12 Drevbeskyttelseslåg

Tag beskyttelseslåget af for at anvende tilbehør på drev 2 eller 3.

Fjernelse af drevbeskyttelseslåget

- ▶ Løft beskyttelseslåget til drev 2 eller 3 ved at tage fat i snippen på siden, og tag det af.
→ Fig. 20

Anbringelse drevbeskyttelseslåget

- ▶ Sæt beskyttelseslåget til drev 2 eller 3 på, og tryk det fast.
→ Fig. 21

8 Rengøring og pleje

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

8.1 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.

8.2 Rengøring af motorenhed

ADVARSEL

Fare for elektrisk stød!

Indtrængende fugtighed kan forårsage et elektrisk stød.

- ▶ Dyp aldrig apparatet eller nettilslutningsledningen i vand, og sæt det aldrig i opvaskemaskinen.
- ▶ Brug ikke damprensere eller højtryksrensere til at rengøre apparatet.

1. Tag drevbeskyttelseslågene af.
2. Tør motorenheden og drevbeskyttelseslågene af med en blød og fugtig klud.
3. Tør motorenheden og drevbeskyttelseslågene med en blød klud.

8.3 Rengøringsoversigt

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

→ Fig. **22**

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

Tilbehør er specifikt for det enkelte apparat. Angiv altid den nøjagtige betegnelse (E-Nr.) for apparatet ved køb af ekstra tilbehør. → Side 118
Det tilgængelige tilbehør til det aktuelle apparat kan ses i vores katalog, i onlineshoppen eller hos kundeservice.

www.bosch-home.com

9 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.

10 Opskrifter og eksempler på brug

Her kan du finde et udvalg af opskrifter, der er udviklet specielt til dit apparat.

Tip Overhold de anførte maksimale forarbejdningmængder for at opnå optimale resultater.

10.1 Opskriftsoversigt

I denne oversigt kan du finde ingredienserne og forarbejdningstrinnene til de forskellige opskrifter.

Opskrift	Ingredienser	Forarbejdning
Flødeskum	200-1500 g fløde	<ul style="list-style-type: none"> ■ Sæt piskeriset i. ■ Fyld fløde i. ■ Forarbejd i 1½-4 minutter på trin 7.
Æggehvider	2-12 æggehvider (stuetemperatur)	<ul style="list-style-type: none"> ■ Sæt piskeriset i. ■ Fyld æggehvider i. ■ Forarbejd i 4-6 minutter på trin 7.
Lagkagedej	<ul style="list-style-type: none"> ■ 3 æg ■ 3-4 spsk. varmt vand ■ 150 g sukker ■ 1 spsk. vaniljesukker ■ 150 g mel (sigtet) ■ 50 g maizenamelet ■ Bagepulver (efter behag) <p>Bemærk: Forarbejd maksimalt en 2 gange så stor mængde på en gang.</p>	<ul style="list-style-type: none"> ■ Sæt piskeriset i. ■ Fyld alle ingredienserne undtagen mel og maizenamelet i. ■ Forarbejd i 4-7 minutter på trin 7. ■ Indstil på trin 1. ■ Tilsæt melet og maizenamelet en skefuld ad gangen inden for 30-60 sekunder.

Opskrift	Ingredienser	Forarbejdning
Rørt dej	<ul style="list-style-type: none"> ■ 3-4 æg ■ 200-250 g sukker ■ 1 knsp. salt ■ 1 spsk. vaniljesukker eller revet skal af en halv citron ■ 200-250 g smør eller margarine (stuetemperatur) ■ 500 g mel ■ 15 g bagepulver ■ 150 ml mælk <p>Bemærk: Forarbejd maksimalt en 2½ gange så stor mængde på en gang.</p>	<ul style="list-style-type: none"> ■ Sæt røreriset i. ■ Fyld alle ingredienserne i. ■ Forarbejd i 30 sekunder på trin 2. ■ Forarbejd i 2-3 minutter på trin 7.
Mørdej	<ul style="list-style-type: none"> ■ 125 g smør ■ 100-125 g sukker ■ 1 æg ■ 1 knsp. salt ■ En smule vaniljesukker eller revet citronskal ■ 250 g mel ■ Bagepulver (efter behag) <p>Bemærk: Forarbejd maksimalt en 4 gange så stor mængde på en gang.</p>	<ul style="list-style-type: none"> ■ Sæt røreriset i. ■ Fyld alle ingredienserne i. ■ Forarbejd i 30 sekunder på trin 2. ■ Forarbejd i 2-3 minutter på trin 6. ■ Fra 250 g mel: ■ Sæt æltekrogen i. ■ Fyld alle ingredienserne i. ■ Forarbejd i 30 sekunder på trin 1. ■ Forarbejd i 3-4 minutter på trin 3.
Gærdej	<ul style="list-style-type: none"> ■ 500 g mel ■ 1 æg ■ 80 g fedt (stuetemperatur) ■ 80 g sukker ■ 200-250 ml lunken mælk ■ 25 g frisk gær eller 1 spsk. tørgær. ■ Revet skal af en halv citron ■ 1 knsp. salt <p>Bemærk: Forarbejd maksimalt en 3 gange så stor mængde på en gang.</p>	<ul style="list-style-type: none"> ■ Sæt æltekrogen i. ■ Fyld alle ingredienserne i. ■ Forarbejd i 30 sekunder på trin 1. ■ Forarbejd i 3-6 minutter på trin 3.

Opskrift	Ingredienser	Forarbejdning
Nudeldej	<ul style="list-style-type: none">▪ 500 g mel▪ 250 g æg (ca. 5 stk.)▪ 20-30 ml koldt vand (efter behag) <p>Bemærk: Forarbejd maksimalt en 1½ gange så stor mængde på en gang.</p>	<ul style="list-style-type: none">▪ Sæt æltekrogen i.▪ Fyld alle ingredienserne i.▪ Forarbejd i 3-5 minutter på trin 3.
Brøddej	<ul style="list-style-type: none">▪ 1000 g mel▪ 2 spsk. tørgær▪ 2 tsk. salt▪ 660 ml lunkent vand <p>Bemærk: Forarbejd maksimalt en 1½ gange så stor mængde på en gang.</p>	<ul style="list-style-type: none">▪ Sæt æltekrogen i.▪ Fyld alle ingredienserne i.▪ Forarbejd i 30 sekunder på trin 1.▪ Forarbejd i 3-6 minutter på trin 3.

11 Afhjælpning af fejl

Mindre fejl ved apparatet kan afhjælpes selv. Læs oplysningerne om fejlfahjælpning, 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 fejlfahjælpning
Apparatet virker ikke.	<p>Netledningens stik er ikke sat i kontakten.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Tilslut apparatet til strømmettet. <hr/> <p>Sikringen i sikringsskabet er udløst.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Kontroller sikringen i sikringsskabet. <hr/> <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 før forarbejdningen.
Apparatet starter ikke forarbejdningen eller slukker under forarbejdningen.	<p>Forarbejdningsmængden er for høj, eller forarbejdningensvarigheden var for lang.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Stil drejekontakten på O. ▶ Reducér mængden af ingredienser. ▶ Lad apparatet køle af til stuetemperatur. <hr/> <p>Apparatet eller tilbehøret er blokeret.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Stil drejekontakten på O. ▶ Fjern blokeringen. <hr/> <p>Svingarmen er ikke faldet korrekt i hak eller har løsnet sig.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Stil drejekontakten på O. 2. Bevæg svingarmen, indtil den falder korrekt i hak.
	<p>Skålen eller universaladapteren er ikke anbragt korrekt eller har løsnet sig.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Drej skålen i retning mod uret indtil stop. ▶ Fastgør universaladapteren som beskrevet i tilbehørsvejledningen.

Fejl	Årsag og fejlfhjælpning
Oplåsningsskappen kan ikke trykkes ind.	Der er anbragt et tilbehør på det røde drev 3. ▶ Tag tilbehøret af drev 3.

12 Bortskaffelse

12.1 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.

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

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

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

13.1 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.

13 Kundeservice

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

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

For mer informasjon, se Digital brukerhåndbok.



Innholdsfortegnelse

1 Sikkerhet.....	120	7.10 Ta ut verktøy.....	128
1.1 Generelle merknader.....	120	7.11 Bearbeidning.....	129
1.2 Korrekt bruk	120	7.12 Beskyttelsesdeksel for drev .	130
1.3 Begrensning av brukerkretsen.....	121	8 Rengjøring og pleie.....	130
1.4 Sikkerhetsinstruksjoner	121	8.1 Rengjøringsmiddel	130
2 Unngå materielle skader.....	124	8.2 Rengjøring av basisapparat.....	130
3 Miljøvern og innsparing.....	124	8.3 Oversikt over rengjøring.....	130
3.1 Avfallsbehandling av emballasje	124	9 Spesialtilbehør	131
4 Pakke ut og kontrollere	124	10 Oppskrifter og eksempler på bruk.....	131
4.1 Pakke ut apparat og deler	124	10.1 Oversikt over oppskrifter.....	131
4.2 Leveringsomfang	124	11 Utbedring av feil.....	134
4.3 Oppstilling av apparatet	124	12 Avfallsbehandling	136
5 Bli kjent med.....	125	12.1 Avfallsbehandling av gammelt apparat	136
5.1 Apparat.....	125	13 Kundeservice	136
5.2 Dreiebryter.....	125	13.1 Produktnummer (E-Nr.) og produksjonsnummer (FD)	136
5.3 Drev	125		
5.4 Verktøy	126		
5.5 Sikkerhetssystemer	127		
6 Før første gangs bruk.....	127		
6.1 Forberede apparatet	127		
7 Grunnleggende betjening.....	127		
7.1 Kabellengde	127		
7.2 Svingarmposisjoner.....	128		
7.3 Åpne svingarm	128		
7.4 Lukke svingarmen	128		
7.5 Ta ut bollen.....	128		
7.6 Sette inn bollen.....	128		
7.7 Feste lokk på bollen.....	128		
7.8 Ta lokket av bollen	128		
7.9 Innsetting av verktøy	128		



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 Sikkerhetsinstruksjoner

Følg sikkerhetsinstruksene.

⚠ ADVARSEL – Fare for elektrisk støt!

En vaskemaskin med skader eller en strømledning med skader er farlig.

- ▶ Bruk aldri apparatet hvis det har skader.
- ▶ Bruk aldri apparatet med sprukket eller knust overflate.
- ▶ Dra aldri i strømledningen når du skal koble vaskemaskinen fra strømmettet. Dra alltid i pluggen på strømledningen.
- ▶ Hvis vaskemaskinen eller strømledningen er skadet, må du dra ut støpselet eller slå av sikringen i sikringsskapet umiddelbart.
- ▶ Ta kontakt med kundeservice. → *Side 136*

Ukyndige installasjoner er farlig.

- ▶ Maskinen må kun tilkobles og brukes i henhold til angivelsene på typeskiltet.
 - ▶ Maskinen skal bare kobles til et strømmett med vekselstrøm via en forskriftsmessig montert jordet stikkontakt.
 - ▶ Systemet for husets PE-leder må være forskriftsmessig installert.
- 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 huset eller 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.
- ▶ Ta hensyn til fargekodingen på tilbehør og drev.
- ▶ 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.

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 forpakkingsmaterieill.
4. Fjern eksisterende klebemerker og folier.

4.2 Leveringsomfang

Etter fjerning av emballasjen må du kontrollere alle delene med henblikk på transportskader og forvise 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" ¹
D	Profi visp
E	Eltekrok
F	Ledsagende dokumenter

¹ Avhengig av modell

4.3 Oppstilling av apparatet

ADVARSEL Brannfare!

Sterk varme kan sette apparatet og andre deler i brann.

- ▶ Apparatet må aldri plasseres på eler 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.

1. Plasser apparatet på en stabil, flat, ren og glatt arbeidsflate.
2. Tekk ut strømkabelen i nødvendig lengde.
→ "Kabellengde", Side 127
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	Lokk med integrert påfyllings-sjakt
3	Beskyttelsesdeksel for drev 2
4	Beskyttelsesdeksel for drev 3
6	Dreiebryter
7	Svingarm
8	Utløsningstast for svingarm
9	Drev 2, gult
10	Drev 3, rødt
11	Hoveddrev, svart
12	Utsparinger for bolle
13	Kabeloppbevaring

5.2 Dreiebryter

Med dreiebryteren starter og stopper du bearbeidningen og velger hastighet.

Symbol	Funksjon
○	Stopp bearbeidningen.
↻	Rør inn ingrediensene med laveste hastighet.
1	Bearbeid ingrediensene med lav hastighet.
7	Bearbeid ingrediensene med høyeste hastighet.
M	Bearbeid ingrediensene kort med høyeste hastighet. → "Bruke momentkobling", Side 130

Tips: Du kan stille inn hastighet trinnløst mellom 1 og 7.

5.3 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 130

Fargekoding




Drevene er merket med farger. Fargekodingen finner du også på tilbehøret, slik at du kan tilordne dette rett drev.

Oversikt over drevene

Her finner du en oversikt over drevene og deres bruksformål.

Drev	Bruk
Hoveddrev, svart	For verktøy og for tilbehør, f.eks. <ul style="list-style-type: none"> ■ Kjøttkvern

no Bli kjent med

Drev	Bruk
	<ul style="list-style-type: none">▪ Forsats for pasta
Drev 2, gult	For tilbehør merket med gult, f.eks. <ul style="list-style-type: none">▪ Foodprosessor▪ Multimikser-påsats
	
Drev 3, rødt	For tilbehør merket med rødt, f.eks. <ul style="list-style-type: none">▪ Mikserpåsats av glass▪ Multikvernssett
	

5.4 Verktøy

Her får du vite det viktigste om de ulike verktøyene.



Verktøyene er utstyrt med beskyttelsesdeksel for å beskytte drevet mot tilsmussing.

De to utløserknappene på sikkerhetsdekslet gjør det lettere at ta ut verktøyet.


→ "Ta ut verktøy", Side 128

Oversikt over verktøyet

Benytt egnet verktøy til den respektive bruken.

Verktøy	Bruk
	Eltøkrok <ul style="list-style-type: none">▪ Kna deig, f.eks. gjærdeig, brøddeig, pizzadeig, pastadeig, småkakedeig.▪ Skjære ingredienser inn i deigen, f.eks. frø.
	Visp "Profi Flexi" ¹ <ul style="list-style-type: none">▪ Røre deig, f.eks. kakedeig, fruktkake.▪ Skjære ingredienser inn i deigen, f.eks. rosiner og sjokoladebiter.

¹ Avhengig av modell

Verktøy	Bruk
	Profi visp <ul style="list-style-type: none">▪ Piske eggehvite og kremfløte (minst 30 % fett).▪ Blande lette deiger, f.eks. biskuitdeig.

¹ Avhengig av modell

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 verktøynnstillingen

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. 3

2. Drei verktøyet for å endre avstanden.

→ Fig. 4

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.

5.5 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.
- svingarmen er i inngrep i posisjon 1, og universaladapteren er montert på hoveddrevet.

Sikring mot gjeninnkobling

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

Slå apparatet på igjen etter strømbrydd. Bearbeidningen kan ikke startes igjen før driebryteren er satt på 0.

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.
- bearbeidningen varer for lenge.
- verktøy eller tilbehør blokkeres.

Svingarmsikring

Svingarmsikringen hindrer at svingarmen kan åpnes når et tilbehør er festet på det bakre drevet.

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.
→ "Åpne svingarm", Side 128
2. Drei bollen med urviseren og ta den ut.
→ "Ta ut bollen", Side 128
3. Alle deler som kommer i berøring med matvarer, må rengjøres omhyggelig før første bruk.
→ "Rengjøring og pleie", Side 130
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 kabeloppbevaringen

1. Trekk strømkabelen ut til nødvendig lengde.
2. Skyv kabelen inn i kabeloppbevaringen for å forkorte kabellengden.

7.2 Svingarmposisjoner

Her finner du en oversikt over svingarmens posisjoner.

Posisjon	Bruk
Posisjon 1 	Svingarmen er lukket. <ul style="list-style-type: none">▪ Bearbeid ingrediensene med verktøyene.▪ Bruk tilbehør på hoveddrevet, f.eks. Kjøttkvern.▪ Bruk tilbehør på drev 2, f.eks. Foodprosessor▪ Bruk tilbehør på drev 3, f.eks. Mikserpåsats av glass
Posisjon 2 	Svingarmen er åpen. <ul style="list-style-type: none">▪ Sett inn eller ta ut bollen.▪ Sett på eller ta av lokket.▪ Sett inn eller ta ut verktøy.▪ Fyll ingrediensene på bollen.

7.3 Åpne svingarm

- ▶ Trykk inn utløserknappen og løft svingarmen til den går i inngrep.
→ Fig. 5
- ✓ Svingarmen er fiksert i posisjon 2.

7.4 Lukke svingarmen

- ▶ Trykk på utløserknappen og press svingarmen ned til den går i inngrep.
→ Fig. 6
- ✓ Svingarmen er fiksert i posisjon 1.

7.5 Ta ut bollen

- ▶ Drei bollen med urviseren og ta den ut.
→ Fig. 7

7.6 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

7.7 Feste lokk på bollen

Forutsetning: Det er ikke satt inn verktøy.

- ▶ Sett lokket på hoveddrevet til det går i inngrep.
→ Fig. 10
Påfyllingssjakten må vende fram.

7.8 Ta lokket av bollen

Forutsetning: Det er ikke satt inn verktøy.

- ▶ Trekk lokket av hoveddrevet.

7.9 Innsetting av verktøy

1. Velg nødvendig verktøy.
→ "Oversikt over verktøyet", Side 126
2. Press verktøyet inn i hoveddrevet til det går i inngrep.
→ Fig. 11
Beskyttelsesdekslet [a] må dekke hoveddrevet fullstendig.

7.10 Ta ut verktøy

- ▶ Press sammen de to utløserknappene [b] og trekk verktøyet helt ut av drevet.
→ Fig. 12

7.11 Bearbeidning

Her får du vite det viktigste om bearbeidning av matvarer.

Anbefalte hastigheter

Følg anbefalingene om hastigheter for å oppnå optimale resultater.

Innstilling	Bruk
∞	Røre inn ingredienser og bland dem forsiktig, f.eks. stivpisket eggehvite.
1-2	Røre inn og blande ingrediensene.
3	Elte tunge deiger, f.eks. gjærdeig.
5-7	Piske og røre ingredienser, f.eks. stivpisket kremfløte.
M	Piske og røre ingredienser kort med høyeste hastighet. → "Bruke momentkobling", Side 130

Bearbeide ingredienser med verktoyene

ADVARSEL

Fare for personskade!

Roterende drev, verktoy eller tilbehørsdeler kan føre til personskader.

- ▶ Hold hender, hår, klær og andre gjenstander på avstand fra roterende deler.
- ▶ Verktoy 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 verktoy 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.
 - Lokket er satt på bollen.
 - Nødvendig verktoy er satt inn.
1. Fyll ingrediensene på bollen.
→ Fig. **13**
 2. Trykk på utløserknappen og press svingarmen ned til den går i inngrep.
→ Fig. **14**
 3. Sett i støpselet.
 4. Sett dreiebryteren på ønsket hastighet.
→ Fig. **15**
 5. Bearbeid ingrediensene til ønsket resultat er oppnådd.
 6. Sett dreiebryteren på O.
→ Fig. **16**
Vent til apparatet står stille.
 7. 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. **17**
2. Sett dreiebryteren på O for å fylle på store mengder.
Vent til apparatet står stille.
3. Trykk inn utløserknappen og løft svingarmen til den går i inngrep.
4. Fyll ingrediensene på bollen.
5. Trykk på utløserknappen og press svingarmen ned til den går i inngrep.

no Rengjøring og pleie

6. Bearbeid ingrediensene til ønsket resultat er oppnådd.

Bruke momentkobling

1. Sett dreiebryteren på M og hold den fast.
→ Fig. 18
- ✓ Ingrediensene bearbeides med høyeste hastighet.
2. Slipp løs dreiebryteren.
→ Fig. 19
- ✓ Dreiebryteren går til O.
 - ✓ Bearbeidningen stoppes.

Tips

Momentkoblingen er spesielt egnet til bruk av følgende tilbehør:

- Mikserpåsats av glass
- Multikvernsett
- Multimikserpåsats

7.12 Beskyttelsesdeksel for drev

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

Fjerne beskyttelsesdeksel for drev

- ▶ Løft beskyttelsesdekselet på drev 2 eller 3 litt opp etter laskene på sidene og ta det av.
→ Fig. 20

Sette beskyttelsesdeksel på drev

- ▶ Sett på beskyttelsesdekselet for drev 2 eller 3 og trykk det fast.
→ Fig. 21

8 Rengjøring og pleie

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

8.1 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.

8.2 Rengjøring av basisapparatet

⚠ ADVARSEL

Fare for elektrisk støt!

Fuktighet som trenger inn, kan forårsake elektrisk støt.

- ▶ Dypp aldri apparatet eller strømkabelen i vann eller legg dem i oppvaskmaskinen.
- ▶ Ikke bruk dampstråle eller høytrykksspyler for å rengjøre apparatet.

1. Ta beskyttelsesdekslet av drevet.
2. Tørk basisapparatet og beskyttelsesdekselet for drevet rent med en myk, fuktig klut.
3. Gni basisapparatet og beskyttelsesdekselet for drevet tørre med en myk klut.

8.3 Oversikt over rengjøring

Her finner du en oversikt over hvordan du best kan rengjøre apparatet og de andre delene.

→ Fig. 22

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

9 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 136*

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

10.1 Oversikt over oppskrifter

I denne overskriften finner du ingredienser og bearbeidningstrinn for ulike oppskrifter.

Oppskrift	Ingredienser	Bearbeidning
Stivpisket kremfløte	200-1500 g fløte	<ul style="list-style-type: none"> ■ Sett inn vispen. ■ Fyll på kremfløte. ■ 1½-4 minutter bearbeides på trinn 7.
Eggehvite	2-12 eggehvite (romtemperatur)	<ul style="list-style-type: none"> ■ Sett inn vispen. ■ Fyll på eggehvite. ■ 4-6 minutter bearbeides på trinn 7.
Sukkerbrødrøre	<ul style="list-style-type: none"> ■ 3 egg ■ 3-4 ss varmt vann ■ 150 g sukker ■ 1 ss vaniljesukker ■ 150 g mel (siktet) ■ 50 g stivelse ■ Bakepulver (smakes til) <p>Merk: Bearbeid maks. 2-dobbelte mengde samtidig.</p>	<ul style="list-style-type: none"> ■ Sett inn vispen. ■ Fyll på alle ingredienser, bortsett fra mel og stivelse. ■ 4-7 minutter bearbeides på trinn 7. ■ Still inn på trinn 1. ■ Tilfør mel og stivelse skje for skje innen 30-60 sekunder.

10 Oppskrifter og eksempler på bruk

Her finner du et utvalg oppskrifter som er utviklet spesielt for ditt apparat.

Tips: Overhold angitte maksimale arbeidsmengder for å oppnå optimale resultater.

Oppskrift	Ingredienser	Bearbeidning
Formkakerøre	<ul style="list-style-type: none"> ▪ 3-4 egg ▪ 200-250 g sukker ▪ 1 klype salt ▪ 1 ss vaniljesukker eller revet skall fra en halv sitron ▪ 200-250 g smør eller margarin (romtemperatur) ▪ 500 g mel ▪ 15 g bakepulver ▪ 150 ml melk <p>Merk: Bearbeid maks. 2½-dobbelte mengde samtidig.</p>	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Sett inn rørepinnen. ▪ Fyll på alle ingrediensene. ▪ 30 sekunder bearbeides på trinn 2. ▪ 2-3 minutter bearbeides på trinn 7.
Mørdeig	<ul style="list-style-type: none"> ▪ 125 g smør ▪ 100-125 g sukker ▪ 1 egg ▪ 1 klype salt ▪ litt vaniljesukker eller revet sitronskall ▪ 250 g mel ▪ Bakepulver (smakes til) <p>Merk: Bearbeid maks. 4-dobbelte mengde samtidig.</p>	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Sett inn rørepinnen. ▪ Fyll på alle ingrediensene. ▪ 30 sekunder bearbeides på trinn 2. ▪ 2-3 minutter bearbeides på trinn 6. ▪ Fra 250 g Mel: ▪ Sett inn eltekroken. ▪ Fyll på alle ingrediensene. ▪ 30 sekunder bearbeides på trinn 1. ▪ 3-4 minutter bearbeides på trinn 3.
Gjærdeig	<ul style="list-style-type: none"> ▪ 500 g mel ▪ 1 egg ▪ 80 g fett (romtemperatur) ▪ 80 g sukker ▪ 200-250 ml lunken melk ▪ 25 g fersk gjær eller 1 ss tørrgjær. ▪ revet skall av en halv sitron ▪ 1 klype salt <p>Merk: Bearbeid maks. 3-dobbelte mengde samtidig.</p>	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Sett inn eltekroken. ▪ Fyll på alle ingrediensene. ▪ 30 sekunder bearbeides på trinn 1. ▪ 3-6 minutter bearbeides på trinn 3.
Pastadeig	<ul style="list-style-type: none"> ▪ 500 g mel ▪ 250 g egg (ca. 5 stk.) ▪ 20-30 ml kaldt vann (smakes til) <p>Merk: Bearbeid maks. 1½-dobbelte mengde samtidig.</p>	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Sett inn eltekroken. ▪ Fyll på alle ingrediensene. ▪ 3-5 minutter bearbeides på trinn 3.
Brøddeig	<ul style="list-style-type: none"> ▪ 1000 g mel 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Sett inn eltekroken.

Oppskrift	Ingredienser	Bearbeidning
	<ul style="list-style-type: none">▪ 2 ss tørrgjær▪ 2 ts salt▪ 660 ml lunkent vann <p>Merk: Bearbeid maks. 1½-dobbelte mengde samtidig.</p>	<ul style="list-style-type: none">▪ Fyll på alle ingrediensene.▪ 30 sekunder bearbeides på trinn 1.▪ 3-6 minutter bearbeides på trinn 3.

11 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 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. ▶ Reduser mengden av ingredienser. ▶ La apparatet avkjøles til romtemperatur.
	Apparatet eller tilbehøret er blokkert. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Sett dreiebryteren på O. ▶ Fjern blokkeringen.
	Svingarmen er ikke korrekt i inngrep eller har løsnet. <ol style="list-style-type: none"> 1. Sett dreiebryteren på O. 2. Beveg svingarmen til den går korrekt i inngrep.
	Bolle eller universaladapter er ikke satt korrekt inn eller har løsnet. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Drei bollen til stopp mot urviseren. ▶ Fest universaladapteren som beskrevet i bruksanvisningen for tilbehøret.

Feil	Årsak og feilsøking
Ikke mulig å trykke inn utløserknappen.	Det er montert tilbehør på det røde drevet 3. ▶ Ta tilbehøret av drevet 3.

12 Avfallsbehandling

12.1 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.

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

13.1 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.

13 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.

Mer information finns i den digitala användarhandboken.



Innehållsförteckning

1 Säkerhet.....	138	7.9 Insättning av verktyg	146
1.1 Allmänna anvisningar	138	7.10 Uttagning av verktyg	147
1.2 Användning för avsett ändamål.....	138	7.11 Bearbetning	147
1.3 Begränsning av användarkretsen.....	139	7.12 Skyddslock till drivning	148
1.4 Säkerhetsföreskrifter	139	8 Rengöring och skötsel	148
2 Undvika saksador	142	8.1 Rengöringsmedel	148
3 Miljöskydd och sparsamhet	142	8.2 Rengöring av motordelen	148
3.1 Förpackningsmaterialet.....	142	8.3 Översikt rengöring.....	148
4 Uppackning och kontroll	142	9 Extratillbehör	149
4.1 Uppackning av apparaten och delarna	142	10 Recept och tillämpningsexempel	149
4.2 Leveransomfattning	142	10.1 Receptöversikt.....	149
4.3 Uppställning av apparaten	142	11 Avhjälpning av fel	152
5 Lär känna	143	12 Avfallshantering	154
5.1 Apparat.....	143	12.1 Omhändertagande av begagnade apparater.....	154
5.2 Vridreglage	143	13 Kundtjänst	154
5.3 Drivningar	143	13.1 Produktnummer (E-nr.) och tillverkningsnummer (FD)	154
5.4 Verktyg	144		
5.5 Säkerhetssystem	145		
6 Före första användningen	145		
6.1 Förberedelse av apparaten	145		
7 Användningsprincip	146		
7.1 Kabellängd	146		
7.2 Svängarmslägen.....	146		
7.3 Öppning av svängarmen.....	146		
7.4 Stängning av svängarmen	146		
7.5 Uttagning av skålen.....	146		
7.6 Insättning av skålen.....	146		
7.7 Fastsättning av skålens lock..	146		
7.8 Borttagning av skålens lock...	146		



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. 154*

Obehöriga reparationer är farliga.

- ▶ Anslut och använd bara maskinen enligt uppgifterna på typskylten.
- ▶ Elanslut bara maskinen via ett rätt installerat, jordat uttag för växelström.
- ▶ Skyddsledarsystemet i byggnadens elanläggning måste vara installerat enligt gällande föreskrifter.

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 höljet eller i skålen när du sänker svängarmen.

⚠ VARNING! – Kvävningrisk!

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

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

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

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

⚠ VARNING! – Risk för hälsoskada!

Smuts på ytor kan vara hälsofarligt.

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

2 Undvika sakskador

OBS!

Felaktig användning kan medföra sakskador.

- ▶ Använd inte olika drivningar samtidigt.
- ▶ Följ färgmärkningen på tillbehör och drivning.
- ▶ 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.

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. 11

A	Motordel med blandarskål
B	Lock med inbyggt matarrör
C	Grovvisp "Profi Flexi" ¹
D	Ballongvisp Profi
E	Degkrok
F	Medföljande dokument

¹ Beroende på modell

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.

1. Ställ apparaten på en stabil, vågrät, ren och slät arbetsyta.
2. Dra ut nätkabeln till den längd som behövs.
→ "Kabellängd", Sid. 146
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	Lock med inbyggt matarrör
3	Skyddslock för drivning 2
4	Skyddslock för drivning 3
6	Strömvred
7	Svängarm
8	Frigöringsknapp för svängarm
9	Drivning 2, gul
10	Drivning 3, röd
11	Huvuddrivning, svart
12	Urtag för skål
13	Kabelfack

5.2 Vridreglage

Med vridreglaget startar och stoppar du bearbetningen och väljer hastigheten.

Symbol	Funktion
○	Stopp av bearbetningen.
↻	Rör ned ingredienserna med lägsta möjliga hastighet.
1	Bearbeta ingredienser på låg hastighet.
7	Bearbeta ingredienser på maxhastighet.
M	Bearbeta ingredienser kortvarigt med den högsta hastigheten. → "Användning av momentkopplingen", Sid. 148

Tips! Du kan ställa in hastigheten steglöst mellan 1 och 7.

5.3 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. 148




Färgmärkning

Drivningarna är märkta med färger. Färgmärkningen finns också på tillbehören så att du kan använda dem med rätt drivning.

Översikt ver drivningarna

Här följer en översikt över drivningarna och deras användning.

Drivning	Användning
Huvuddrivning, svart	För verktygen och för tillbehör, t.ex. <ul style="list-style-type: none"> ▪ Köttkvarn

Drivning	Användning
	<ul style="list-style-type: none"> ■ Pastatillsats
Drivning 2, gul	<p>För gulmarkerade tillbehör, t.ex.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Grönsaksskärare ■ Multi Mixer-tillsats
	
Drivning 3, röd	<p>För rödmarkerade tillbehör, t.ex.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Glasmixertillsats ■ Multihackarset
	

5.4 Verktyg

Här får du veta det viktigaste om de olika verktygen.


Verktygen är försedda med en skyddshuv som skyddar drivningen mot smuts.

De båda utkastknapparna på skyddshuvens gör det lättare att ta ut verktygen.

→ "Uttagning av verktyg", Sid. 147

Översikt över verktygen

Använd lämpligt verktyg allt efter ändamålet.

Verktyg	Användning
	<p>Degkrok</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Knåda degar, t.ex. jädeg, brödeg, pizzadeg, pastadeg, kakdeg. ■ Röra ner ingredienser i smeten, t.ex. frön.

¹ Beroende på modell

Verktyg	Användning
	<p>Grovvisp "Profi Flexi"¹</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Röra om smeten, t.ex. kaksmet, fruktkakor. ■ Röra ner ingredienser i smeten, t.ex. russin, chokladspån.
	<p>Ballongvisp Profi</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Vispa äggvita och grädde (minst 30 % fetthalt). ■ Blanda lätta degar, t.ex. småkakdeg.

¹ Beroende på modell

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. 3

2. Vrid verktyget för att ändra avståndet.

→ *Fig. 4*

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.

5.5 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 och skålen är insatt.
- svängarmen har snäppt fast i läge 1 och universaladaptorn är påsatt på huvuddrivningen.

Återstartspärr

Återstartspärren förhindrar att apparaten startar bearbetningen automatiskt efter ett strömbortfall.

Apparaten är åter inkopplad efter ett strömbortfall. Bearbetningen kan inte startas om förrän vridreglaget har ställts i läge O.

Överlastskydd

Överlastskyddet förhindrar att motorn och andra komponenter skadas på grund av alltför hög belastning.

Motorn stängs av om

- en för stor mängd bearbetas.
- bearbetningen pågår för länge.
- verktygen eller tillbehören blockeras.

Svängarmsäkring

Svängarmsäkringen förhindrar att svängarmen öppnas när ett tillbehör är fastsatt på den bakre drivningen.

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.
→ *"Öppning av svängarmen", Sid. 146*
2. Vrid skålen medurs och ta ut den.
→ *"Uttagning av skålen", Sid. 146*
3. Rengör alla delar som kommer i kontakt med matvaror innan du använder dem första gången.
→ *"Rengöring och skötsel", Sid. 148*
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 kabelfacket

1. Dra ut nätkabeln till den längd som du behöver.
2. Om du vill förkorta kabellängden skjuter du in kabeln i kabelfacket.

7.2 Svängarmlägen

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. Köttkvarn. ▪ Använd tillbehör på drivning 2, t.ex. Grönsaks-skärare ▪ Använd tillbehör på drivning 3, t.ex. Glasmixer-tillsats
Läge 2 	Svängarmen är öppen. <ul style="list-style-type: none"> ▪ Sätt in eller ta ut skålen. ▪ Sätt på eller ta av locket. ▪ Sätt in eller ta ut verktyget. ▪ Lägg ingredienserna i skålen.

7.3 Öppning av svängarmen

- ▶ Tryck på frigöringsknappen och lyft svängarmen tills den snäpper fast.
→ Fig. 6
- ✓ Svängarmen är fixerad i läge 2.

7.4 Stängning av svängarmen

- ▶ Tryck på frigöringsknappen och tryck ned svängarmen tills den snäpper fast.
→ Fig. 6
- ✓ Svängarmen är fixerad i läge 1.

7.5 Uttagning av skålen

- ▶ Vrid skålen medurs och ta ut den.
→ Fig. 7

7.6 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

7.7 Fastsättning av skålens lock

Krav: Inget verktyg är insatt.


- ▶ Sätt på locket på huvuddrivningen tills det snäpper fast.
→ Fig. 10
Matarröret måste vara vänt framåt.

7.8 Borttagning av skålens lock


Krav: Inget verktyg är insatt.

- ▶ Dra av locket från huvuddrivningen.

7.9 Insättning av verktyg

1. Välj det verktyg som du behöver.
→ "Översikt över verktygen", Sid. 144
2. Tryck in verktyget i huvuddrivningen tills det snäpper fast.
→ Fig. 11
Skyddshuven  måste täcka huvuddrivningen helt.

7.10 Uttagning av verktyg


- ▶ Tryck ihop de båda utkastknapparna  och dra ut verktyget helt ur drivningen.
→ Fig. **12**

7.11 Bearbetning

Här får du veta det viktigaste om bearbetning av matvaror.

Hastighetsrekommendationer

Följ hastighetsrekommendationerna, så får du optimala resultat.

Inställning	Användning
	Rör ned ingredienserna och blanda dem varsamt, t.ex. vispade äggvitor.
1-2	Rör ned ingredienserna och blanda dem.
3	Knådning av kraftiga degar, t.ex. jäsdeg.
5-7	Vispa ingredienserna och rör ned dem, t.ex. vispgrädde.
M	Vispa ingredienserna kortvarigt med den högsta hastigheten och rör ned dem. → "Användning av momentkopplingen", Sid. 148

Bearbetning av ingredienser med verktygen

WARNING!

Risk för personskador!


Roterande drivningar, verktyg eller tillbehör kan orsaka personskador.

- ▶ Låt inte händer, hår, kläder eller andra husgeråd komma i närheten av roterande delar.

- ▶ Sätt in och ta bort verktyg och tillbehör bara när apparaten står stilla och nätstickkontakten är uttagen.
- ▶ Stäng av apparaten och ta ut nätstickkontakten före verktygsbyte eller rengöring.
- ▶ Använd verktygen bara om skålen är insatt, locket är påsatt och skyddslocken är monterade på drivningarna.
- ▶ Öppna aldrig svängarmen under bearbetningen.

Krav

- Skålen är insatt.
- Locket är påsatt på skålen.
- Det verktyg som behövs är insatt.

1. Lägg ingredienserna i skålen.
→ Fig. **13**
2. Tryck på frigöringsknappen och tryck ned svängarmen tills den snäpper fast.
→ Fig. **14**
3. Sätt in nätstickkontakten.
4. Ställ in vridreglaget på önskad hastighet.
→ Fig. **15**
5. Bearbeta ingredienserna tills önskat resultat har uppnåtts.
6. Ställ vridreglaget i läge .
→ Fig. **16**
Vänta tills apparaten står stilla.
7. 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. **17**

- Om du vill fylla på större mängder ställer du vridreglaget i läge O.
Vänta tills apparaten står stilla.
- Tryck på frigöringsknappen och lyft svängarmen tills den snäpper fast.
- Lägg ingredienserna i skålen.
- Tryck på frigöringsknappen och tryck ned svängarmen tills den snäpper fast.
- Bearbeta ingredienserna tills önskat resultat har uppnåtts.

Användning av momentkopplingen

- Ställ vridreglaget i läge M och håll fast det.
→ Fig. 18
- ✓ Ingredienserna bearbetas med den högsta hastigheten.
- Släpp vridreglaget.
→ Fig. 19
- ✓ Vridreglaget hoppar till läge O.
- ✓ Bearbetningen stoppas.

Tips!

Momentkopplingen är särskilt lämplig när följande tillbehör används:

- Glasmixertillsats
- Multihackarset
- Multi Mixer-tillsats

7.12 Skyddslock till drivning

Ta av skyddslocket när du ska använda tillbehör på drivning 2 eller 3.

Borttagning av skyddslock

- ▶ Lyft upp skyddslocket från drivning 2 eller 3 i fliken på sidan och ta av den.
→ Fig. 20

Påsättning av skyddslock

- ▶ Sätt på skyddslocket på drivning 2 eller 3 och tryck fast den.
→ Fig. 21

8 Rengöring och skötsel

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

8.1 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.

8.2 Rengöring av motordelen

VARNING! Risk för elstötar!

Risk för stötar om fukt tränger in.

- ▶ Sänk aldrig ner apparaten eller nätslutningsledningen i vatten och maskindiska dem inte.
- ▶ Använd inte ångrengöring eller högtryckstvätt för att rengöra apparaten.

- Ta bort skyddslocken från drivningarna.
- Torka av motordelen och drivningarnas skyddslock med en mjuk fuktig trasa.
- Torka motordelen och drivningarnas skyddslock med en mjuk trasa.

8.3 Översikt rengöring

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

→ Fig. 22

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

9 Extratillbehör

Du kan köpa tillbehör hos kundtjänsten, i fackhandeln eller via Internet. Använd bara originaltillbehör. De är exakt anpassade till apparaten. Tillbehören är apparatspecifika. Ange alltid din apparats exakta beteckning (E-Nr.) vid köpet. → Sid. 154

10.1 Receptöversikt

I översikten hittar du ingredienser och bearbetningstider för olika recept.

Recept	Ingredienser	Bearbetning
Vispgrädde	200-1500 g grädde	<ul style="list-style-type: none"> ■ Sätt in ballongvispen. ■ Fyll på grädde. ■ Bearbeta i 1½-4 minuter på steg 7.
Äggvita	2-12 äggvita (rumstemperatur)	<ul style="list-style-type: none"> ■ Sätt in ballongvispen. ■ Fyll på äggvitor. ■ Bearbeta under 4-6 minuter på steg 7.
Biskvismet	<ul style="list-style-type: none"> ■ 3 ägg ■ 3-4 msk varmt vatten ■ 150 g socker ■ 1 msk vanillinsocker ■ 150 g mjöl (siktat) ■ 50 g potatismjöl ■ Bakpulver (efter behag) <p>Notera: Bearbeta högst den 2-faldiga mängden samtidigt.</p>	<ul style="list-style-type: none"> ■ Sätt in ballongvispen. ■ Fyll på alla ingredienser utom mjöl och stärkelse. ■ Bearbeta i 4-7 minuter på steg 7. ■ Ställ in steg 1. ■ Tillsätt inom 30-60 sekunder mjölet och stärkelsen skedvis.

10 Recept och tillämpningsexempel

Här följer ett urval av recept som har utvecklats speciellt för apparaten.

Tips! Följ de angivna största bearbetningsmängderna så får du optimala resultat.

Recept	Ingredienser	Bearbetning
Sockerkak-smet:	<ul style="list-style-type: none"> ■ 3-4 ägg ■ 200-250 g socker ■ 1 nypa salt ■ 1 msk vanillinsocker eller rivet skal av en halv citron ■ 200-250 g smör eller margarin (rumstemperatur) ■ 500 g mjöl ■ 15 g bakpulver ■ 150 ml mjölk <p>Notera: Bearbeta högst den 2½-faldiga mängden samtidigt.</p>	<ul style="list-style-type: none"> ■ Sätt in grovvispen. ■ Fyll på alla ingredienser. ■ Bearbeta i 30 sekunder på steg 2. ■ Bearbeta i 2-3 minuter på steg 7.
Mördeg	<ul style="list-style-type: none"> ■ 125 g smör ■ 100-125 g socker ■ 1 ägg ■ 1 nypa salt ■ litet vanillinsocker eller rivet citronskal ■ 250 g mjöl ■ Bakpulver (efter behag) <p>Notera: Bearbeta högst 4 gånger mängden samtidigt.</p>	<ul style="list-style-type: none"> ■ Sätt in grovvispen. ■ Lägg i alla ingredienser. ■ Bearbeta under 30 sekunder på steg 2. ■ Bearbeta under 2-3 minuter på steg 6. ■ Från 250 g mjöl: ■ Sätt in degkroken. ■ Lägg i alla ingredienser. ■ Bearbeta under 30 sekunder på steg 1. ■ Bearbeta under 3-4 minuter på steg 3.
Jäsdeg	<ul style="list-style-type: none"> ■ 500 g mjöl ■ 1 ägg ■ 80 g fett (rumstemperatur) ■ 80 g socker ■ 200-250 ml ljum mjölk ■ 25 g färsk jäst eller 1 msk torrjäst. ■ rivet skal av en halv citron ■ 1 nypa salt <p>Notera: Bearbeta högst 3 gånger mängden samtidigt.</p>	<ul style="list-style-type: none"> ■ Sätt in degkroken. ■ Lägg i alla ingredienser. ■ Bearbeta under 30 sekunder på steg 1. ■ Bearbeta under 3-6 minuter på steg 3.
Nudeldeg	<ul style="list-style-type: none"> ■ 500 g mjöl ■ 250 g ägg (cirka 5 st) ■ 20-30 ml kallt vatten (efter behag) <p>Notera: Bearbeta högst den 1½-faldiga mängden samtidigt.</p>	<ul style="list-style-type: none"> ■ Sätt in degkroken. ■ Fyll på alla ingredienser. ■ Bearbeta i 3-5 minuter på steg 3.

Recept	Ingredienser	Bearbetning
Bröddeg	<ul style="list-style-type: none">▪ 1000 g mjöl▪ 2 msk torrjäst▪ 2 tsk salt▪ 660 ml ljumt vatten <p>Notera: Bearbeta högst 1½ gånger mängden samtidigt.</p>	<ul style="list-style-type: none">▪ Sätt in degkroken.▪ Lägg i alla ingredienser.▪ Bearbeta under 30 sekunder på steg 1.▪ Bearbeta under 3-6 minuter på steg 3.

11 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.
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. ▶ 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. ▶ Ta bort blockeringen.
	<p>Svängarmen har inte snäppt fast korrekt eller har lossnat.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Ställ vridreglaget i läge O. 2. För svängarmen tills den snäpper fast rätt.
	<p>Skålen eller universaladaptorn är inte rätt insatt eller har lossnat.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Vrid skålen moturs till stopp. ▶ Sätt fast universaladaptorn enligt beskrivningen i bruksanvisningen för tillbehören.

Fel	Orsak och felsökning
Det går inte att trycka in frigöringsknappen.	Det finns ett tillbehör på den röda drivningen 3. ▶ Ta av tillbehöret från drivningen 3.

12 Avfallshantering

12.1 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.

13 Kundtjänst

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

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

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

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

Kontaktuppgifterna till kundtjänsten finns i den medföljande kundtjänstföreteckningen eller på vår webbplats.

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

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

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

Lisätietoja on digitaalisessa käyttöoppaassa.



Sisällysluettelo

1 Turvallisuus.....	156		
1.1 Yleisiä ohjeita	156	7.8 Kulhon kannen poistaminen...	165
1.2 Määräyksenmukainen käyttö..	156	7.9 Välineen kiinnitys.....	165
1.3 Käyttäjien rajoitukset	157	7.10 Välineen poistaminen	165
1.4 Turvallisuusohjeet.....	157	7.11 Käsitteily	165
2 Esinevahinkojen välttäminen ..	160	7.12 Käyttöliitännän suojakansi....	166
3 Ympäristönsuojelu ja säästö... 160		8 Puhdistus ja hoito	166
3.1 Pakkausmateriaalin		8.1 Puhdistusaine	166
hävittäminen	160	8.2 Peruslaitteen puhdistus	167
4 Pakkauksesta purkaminen ja tarkastus.....	160	8.3 Puhdistusohjeet.....	167
4.1 Laitteen ja osien purkaminen		9 Lisävarusteet.....	167
pakkauksesta	160	10 Reseptit ja käyttöesimerkkejä	167
4.2 Toimituksen sisältö.....	160	10.1 Reseptien yhteenveto.....	167
4.3 Laitteen asennus	161	11 Toimintahäiriöiden korjaaminen.....	171
5 Tutustuminen	161	12 Hävittäminen	173
5.1 Laite	161	12.1 Käytöstä poistetun laitteen	
5.2 Kierrettävä valitsin	161	hävittäminen	173
5.3 Käyttöliitännät	161	13 Huoltopalvelu	173
5.4 Välineet.....	162	13.1 Mallinumero (E-nro) ja	
5.5 Turvajärjestelmät	163	valmistusnumero (FD).....	173
6 Ennen ensimmäistä käyttöä 163			
6.1 Laitteen esivalmistelut	163		
7 Käytön perusteet.....	164		
7.1 Johdon pituus.....	164		
7.2 Kääntyvän varren asennot.....	164		
7.3 Kääntyvän varren avaaminen .	164		
7.4 Kääntyvän varren sulkeminen	164		
7.5 Kulhon poistaminen.....	164		
7.6 Kulhon kiinnitys	164		
7.7 Kulhon kannen kiinnitys	165		



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 173*

Epäasianmukaiset asennukset ovat vaarallisia.

- ▶ Liitä laite ainoastaan tyyppikilvessä olevien tietojen mukaiseen sähköverkkoon.
- ▶ Liitä laite vain määräysten mukaisesti asennetun, maadoitetun pistorasian kautta vaihtovirtaverkkoon.
- ▶ Talon suojamaadoitusjärjestelmän täytyy olla asennettu määräysten mukaisesti.

Epäasianmukaiset korjaukset ovat vaarallisia.

- ▶ Laitteen korjaustöitä saavat tehdä vain alan ammattilaiset.
- ▶ Laitteen korjaukseen saa käyttää vain alkuperäisiä varaosia.

- ▶ Jos laitteen verkkojohto vaurioituu, sen saa turvallisuussyistä vaihtaa vain valmistaja, sen huoltopalvelu tai vastaavan pätevyyden omaava henkilö.

Laitteeseen pääsevä kosteus voi aiheuttaa sähköiskun.

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

Verkkojohdon viallinen eristys on vaarallinen.

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

⚠ VAROITUS – Tulipalovaara!

Voimakas kuumuus voi saada laitteen ja muut osat syttymään.

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

⚠ VAROITUS – Loukkaantumisvaara!

Pyörivät käyttöliitännät, välineet tai varusteet voivat aiheuttaa tapaturmia.

- ▶ Pidä kädet, hiukset, vaatteet tms. loitolla pyörivistä osista.
- ▶ Irrota ja kiinnitä välineitä ja varusteita vain, kun käyttöliitäntä on pysähtynyt ja laite irrotettu pistorasiasta.
- ▶ Ennen välineiden vaihtoa ja puhdistusta kytke laite pois toiminnasta ja vedä pistoke pistorasiasta.
- ▶ Käytä välineitä vain, kun kulho, kansi ja käyttöliitäntöjen suojakannet ovat paikoillaan.
- ▶ Älä koskaan avaa kääntyvää vartta laitteen käydessä.

Viallisia osia sisältävän laitteen käyttö voi aiheuttaa tapaturmia.

- ▶ Osat, joissa on halkeamia tai muita vaurioita tai jotka eivät ole kunnolla kohdallaan, on vaihdettava valmistajan alkuperäisiin varaosiin.

⚠ VAROITUS – Murskaantumisvaara!

Kädet ja sormet voivat jäädä puristuksiin.

- ▶ Älä koske runkoon tai 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.
- ▶ Ota huomioon varusteen ja käyttöliitännän värimerkinnät.
- ▶ 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.

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« ¹ |
| D | »Profi«-pallovispilä |
| E | Taikinakoukku |
| F | Mukana toimitetut asiakirjat |
-

¹ Mallista riippuen

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.
1. Aseta laite tukevalle, tasaiselle ja puhtaalle työtasolle.
 2. Vedä verkkojohto vaadittavaan pituuteen.
→ "Johdon pituus", Sivu 164
Älä liitä pistoketta pistorasiaan.

5 Tutustuminen

5.1 Laite

Tästä löydät yleiskuvan laitteen osista.

→ Kuva 

1	Teräskulho
2	Kansi, jossa on integroitu syöttösuppi
3	Käyttöliitännän suojakansi 2
4	Käyttöliitännän suojakansi 3
6	Kierrettävä valitsin
7	Kääntyvä varsi
8	Kääntyvän varren avaamispainike

9	Käyttöliitântä 2, keltainen
10	Käyttöliitântä 3, punainen
11	Pääkäyttöakseli, musta
12	Kolot kulhoa varten
13	Johdon säilytystila

5.2 Kierrettävä valitsin

Kierrettävällä valitsimella aloitetaan ja lopetetaan aineiden käsittely sekä valitaan nopeus.

Symbol Toiminto

i	
○	Käsittelyn lopettaminen.
↻	Aineiden sekoittaminen joukkoon pienimmällä nopeudella.
1	Aineiden käsittely alhaisella nopeudella.
7	Aineiden käsittely suurimmalla nopeudella.
M	Aineiden käsittely lyhyen aikaa suurimmalla nopeudella. → "Jaksottainen käyttö", Sivu 166

Ohje: Voit säätää nopeutta portaattomasti välillä 1 – 7.

5.3 Käyttöliitännät

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

Huomautus: Käyttöliitännät 2 ja 3 on peitetty suojakansilla.

→ "Käyttöliitännän suojakansi", Sivu 166



Värimerkintä

Käyttöliitännät on merkitty värein.

Samat värimerkinnät löytyvät myös varusteista, jotta niitä käytetään oikeassa käyttöliitännässä.

Yhteenvedo käyttöliitännöistä

Tästä löydät yhteenvedon eri käyttöliitännöistä ja niiden käyttötarkoituksesta.

Käyttöliitäntä	Käyttö
 Pääkäyttö akseli, musta	Välineille ja varusteille, esim. <ul style="list-style-type: none"> ■ Lihamyly ■ Pastasuutin
 Käyttöliitäntä 2, keltainen	Keltaisella värillä merkityille varusteille, esim. <ul style="list-style-type: none"> ■ Vihannesleikkuri ■ Teholeikkuri
 Käyttöliitäntä 3, punainen	Punaisella värillä merkityille varusteille, esim. <ul style="list-style-type: none"> ■ Lasinen sekoituskannu ■ Minileikkurisarja

5.4 Välineet

Tässä kerromme eri välineiden oleelliset ominaisuudet. Välineissä on suojus, joka suojaa käyttöliitännää lialta. Suojuksessa on poistopainikkeet, joiden avulla välineet on helppo irrottaa.
→ "Välineen poistaminen", Sivu 165

Yhteenvedo välineistä

Käytä kuhunkin käyttötarkoitukseen soveltuvaa välinettä.

Väline	Käyttö
	Taikinakoukku <ul style="list-style-type: none"> ■ Vaivaa esim. hiivataikinan, leipätaikinan, pizzataikinan, nuudeltaikinan, pikkuleipätaikinan. ■ Sekoittaa taikinan joukkoon ainekset, esim. siemenet.
	Vispilä »Profi Flexi« ¹ <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.

¹ Mallista riippuen

»Profi«-pallovispiän hienosäätö

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

Huomautus: »Profi«-pallovispiä 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 3*
 2. Säädä etäisyyttä kiertämällä välinettä.
→ *Kuva 4*
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.

5.5 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 on kiinnitetty paikoilleen.
- kääntyvä varsi on lukittunut asentoon 1 ja yleisadapteri on kiinnitetty pääkäyttöakseliin.

Uudelleenkäynnistymissuoja

Uudelleenkäynnistymissuoja estää laitteen käynnistymisen itsestään virran katkettua.

Laite kytkeytyy jälleen päälle sähkökatkon jälkeen. Käsitteily voidaan aloittaa uudelleen vasta, kun kierrettävä valitsin on viety asentoon O.

Ylikuormitussuoja

Ylikuormitussuoja estää moottorin ja muiden osien voittumisen liian suuren kuormituksen seurauksena. Moottori kytkeytyy pois päältä, kun

- käsitellään liian suuria määriä.
- käsittely jatkuu liian pitkään.
- väline tai varuste on jumitunut.

Kääntyvän varren lukitus

Kääntyvän varren lukitus estää varren avaamisen, kun takana olevaan käyttöliitintään on kiinnitetty varuste.

6 Ennen ensimmäistä käyttöä

Valmistelee laite käyttöä varten.

6.1 Laitteen esivalmistelut

1. Paina avaamispainiketta ja nosta kääntyvää vartta, kunnes se lukittuu.
→ *"Kääntyvän varren avaaminen", Sivu 164*

fi Käytön

2. Poista kulho myötöpäivään kääntäen.
→ *"Kulhon poistaminen", Sivu 164*
3. Puhdista ennen käyttöä kaikki laitteen osat, jotka joutuvat kosketuksiin elintarvikkeiden kanssa.
→ *"Puhdistus ja hoito", Sivu 166*
4. Aseta puhdistetut ja kuivatut osat valmiiksi käyttöä varten.

7 Käytön perusteet

7.1 Johdon pituus

Sääda verkkojohdon pituus tarpeen mukaan.


Johdon pituuden säätö säilytyslokeron avulla

1. Vedä verkkojohto vaadittavaan pituuteen.
2. Voit lyhentää johtoa työntämällä sitä säilytyslokeroon.

7.2 Kääntyvän varren asennot

Tästä löydät yhteenedon kääntyvän varren asennoista.

Asento	Käyttö
Asento 1 	Kääntyvä varsi on kiinni. <ul style="list-style-type: none">■ Ainesten käsittely välineillä.■ Varusteiden käyttö pääkäyttöakselissa, esim. Lihamylly.■ Varusteiden käyttö käyttöliitännässä 2, esim. Vihannesleikkuri■ Varusteiden käyttö käyttöliitännässä 3, esim. Lasinen sekoituskannu

Asento	Käyttö
Asento 2 	Kääntyvä varsi on auki. <ul style="list-style-type: none">■ Kulhon kiinnitys tai poistaminen.■ Kannen kiinnitys tai poistaminen.■ Välineen kiinnitys tai poistaminen.■ Aineksien mittaaminen kulhoon.

7.3 Kääntyvän varren avaaminen

- ▶ Paina avaamispainiketta ja nosta kääntyvää vartta, kunnes se lukittuu.
→ *Kuva 5*
- ✓ Kääntyvä varsi on lukittunut asentoon 2.

7.4 Kääntyvän varren sulkeminen

- ▶ Paina avaamispainiketta ja paina kääntyvää vartta alas, kunnes se lukittuu.
→ *Kuva 6*
- ✓ Kääntyvä varsi on lukittunut asentoon 1.

7.5 Kulhon poistaminen

- ▶ Poista kulho myötöpäivään kääntäen.
→ *Kuva 7*

7.6 Kulhon kiinnitys

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

7.7 Kulhon kannen kiinnitys

Vaatus: Välineitä ei ole kiinnitetty.

- ▶ Paina kansi pääkäyttöäkselin päälle niin, että se lukittuu.
→ **Kuva 10**
Täyttösuppilon tulee osoittaa eteenpäin.

7.8 Kulhon kannen poistaminen

Vaatus: Välineitä ei ole kiinnitetty.

- ▶ Vedä kansi irti pääkäyttöäkselilta.

7.9 Välineen kiinnitys

1. Valitse vaadittava väline.
→ *"Yhteenvedo välineistä"*, *Sivu 162*
2. Paina väline pääkäyttöäkseliin niin, että se lukittuu.
→ **Kuva 11**
Suojuksen [a] täytyy peittää koko pääkäyttöäkseli.

7.10 Välineen poistaminen

- ▶ Paina poistopainikkeita [b] yhteen ja vedä väline kokonaan ulos käyttöliitännästä.
→ **Kuva 12**

7.11 Käsittely

Tästä saat tärkeimmät tiedot elintarvikkeiden käsittelystä.

Nopeussuositukset

Noudata nopeussuosituksia, jotta lopputulos on paras mahdollinen.

Säätö	Käyttö
↻	Ainesten hellävarainen lisääminen ja sekoittaminen, esim. valkuaisvahto.
1-2	Ainesten lisääminen ja sekoittaminen.

Säätö	Käyttö
3	Raskaiden taikinoiden vaivaaminen, esim. hiivataikina.
5-7	Ainesten vatkaaminen ja sekoittaminen, esim. kermavaahto.
M	Ainesten vatkaaminen ja sekoittaminen lyhyen aikaa suurimmalla nopeudella. → <i>"Jaksottainen käyttö"</i> , <i>Sivu 166</i>

Ainesten käsittely välineillä

⚠ 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.

Vaatuset

- Kulho on paikallaan.
- Kulhon kansi on kiinnitetty paikalleen.
- Vaadittava väline on kiinnitetty.

1. Mittaa ainekset kulhoon.
→ **Kuva 13**
2. Paina avaamispainiketta ja paina kääntyvää vartta alas, kunnes se lukittuu.
→ **Kuva 14**

fi Puhdistus ja hoito

3. Liitä pistoke pistorasiaan.
4. Käännä kierrettävä valitsin haluttuun nopeuteen.
→ *Kuva 15*
5. Käsittele aineksia, kunnes lopputulos on haluamasi.
6. Käännä kierrettävä valitsin asentoon O.
→ *Kuva 16*
Odot, kunnes laite pysähtyy.
7. Irrota pistoke pistorasiasta.

Ohjeet

- Voit muuttaa nopeutta milloin tahansa käsittelyn aikana tai keskeyttää toiminnan.
- Puhdista kaikki osat käytön jälkeen, jotta elintarvikkeiden jätteet eivät kiinnittyvät niihin.

Ainesten lisääminen

1. Lisää aineksia käsittelyn aikana kannessa olevan täyttöaukon kautta.
→ *Kuva 17*
2. Kun lisäät suurempia määriä, aseta kierrettävä valitsin asentoon O.
Odot, kunnes laite pysähtyy.
3. Paina avaamispainiketta ja nosta kääntyvää vartta, kunnes se lukittuu.
4. Mittaa ainekset kulhoon.
5. Paina avaamispainiketta ja paina kääntyvää vartta alas, kunnes se lukittuu.
6. Käsittele aineksia, kunnes lopputulos on haluamasi.

Jaksottainen käyttö

1. Käännä kierrettävä valitsin asentoon M ja pidä siitä kiinni.
→ *Kuva 18*
- ✓ Aineksia käsitellään suurimmalla nopeudella.

2. Päästä kierrettävä valitsin irti.
→ *Kuva 19*
- ✓ Kierrettävä valitsin siirtyä asentoon O.
 - ✓ Käsittele pysähtyy.

Ohje

Jaksottainen käyttö soveltuu erityisesti seuraaville varusteille:

- Lasinen sekoituskannu
- Minileikkurisarja
- Teholeikkuri

7.12 Käyttöliitännän suojakansi

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

Käyttöliitännän suojakannen poistaminen

- ▶ Nosta käyttöliitännän 2 tai 3 suojakantta sivulta ja poista se.
→ *Kuva 20*

Käyttöliitännän suojakannen kiinnitys

- ▶ Laita käyttöliitännän 2 tai 3 suojakansi paikoilleen ja paina se kiinni.
→ *Kuva 21*

8 Puhdistus ja hoito

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

8.1 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.

8.2 Peruslaitteen puhdistus**⚠ VAROITUS****Sähköiskun vaara!**

Laitteeseen pääsevä kosteus voi aiheuttaa sähköiskun.

- ▶ Laitetta tai verkkojohtoa ei saa upottaa veteen eikä pestä astianpesukoneessa.
- ▶ Älä käytä laitteen puhdistukseen höyry- tai painepesuria.

1. Irrota käyttöliitännän suojakansi.
2. Pyyhi peruslaite ja käyttöliitännöiden suojakannet pehmeällä, kostealla liinalla.
3. Kuivaa peruslaite ja käyttöliitännöiden suojakannet pehmeällä liinalla.

8.3 Puhdistusohjeet

Tästä löydät ohjeita laitteen ja muiden osien puhdistusta varten.

→ *Kuva 22*

10.1 Reseptien yhteenveto

Tähän on koottu eri reseptien ainekset ja käsittelyvaiheet.

Resepti	Ainekset	Käsittely
Kermavaahto	200-1500 g kermaa	<ul style="list-style-type: none"> ■ Käytä pallovispilää. ■ Lisää kerma. ■ Käsittele 1½-4 minuuttia nopeudella 7.

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

9 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 173*
Tiedot laitteeseesi sopivista varusteista löydät esitteestämme, verkkokaupasta tai huoltopalvelusta. www.bosch-home.com

10 Reseptit ja käyttöesimerkkejä

Tästä löydät valikoiman reseptejä, jotka on suunniteltu erityisesti laitettasi varten.

Ohje: Noudata ilmoitettuja suurimpia sallittuja käsittelymääriä, jotta lopputulos on paras mahdollinen.

Resepti	Ainekset	Käsittely
Valkuainen	2-12 valkuaista (huoneenlämpöistä)	<ul style="list-style-type: none"> ■ Käytä pallovispilää. ■ Lisää valkuainen. ■ Käsittele 4-6 minuuttia nopeudella 7.
Sokerikakkutai kina	<ul style="list-style-type: none"> ■ 3 kananmunaa ■ 3-4 rkl kuumaa vettä ■ 150 g sokeria ■ 1 rkl vaniljasokeria ■ 150 g jauhoja (siivilöitynä) ■ 50 g perunajauhoja ■ Leivinjauhetta (maun mukaan) <p>Huomautus: Käsittele kerrallaan enintään 2-kertainen määrä.</p>	<ul style="list-style-type: none"> ■ Käytä pallovispilää. ■ Täytä kulhoon kaikki muut ainekset paitsi jauhot ja perunajauho. ■ Käsittele 4-7 minuuttia nopeudella 7. ■ Valitse nopeus 1. ■ Lisää jauhot ja perunajauho 30-60 sekuntia kuluessa lusikallinen kerrallaan.
Kakkutaikina	<ul style="list-style-type: none"> ■ 3-4 kananmunaa ■ 200-250 g sokeria ■ 1 ripaus suolaa ■ 1 rkl vaniljasokeria tai puolikkaan sitruunan kuori raastettuna ■ 200-250 g voita tai margariinia (huoneenlämpöistä) ■ 500 g jauhoja ■ 15 g leivinjauhetta ■ 150 ml maitoa <p>Huomautus: Käsittele kerrallaan enintään 2½-kertainen määrä.</p>	<ul style="list-style-type: none"> ■ Käytä vispilää. ■ Lisää kulhoon kaikki ainekset. ■ Käsittele 30 sekuntia nopeudella 2. ■ Käsittele 2-3 minuuttia nopeudella 7.

Resepti	Ainekset	Käsittely
Murotaikina	<ul style="list-style-type: none"> ■ 125 g voita ■ 100-125 g sokeria ■ 1 kananmuna ■ 1 ripaus suolaa ■ Hieman vaniljasokeria tai raastettua sitruunankuorta ■ 250 g jauhoja ■ Leivinjauhetta (maun mukaan) <p>Huomautus: Käsittele kerrallaan enintään 4-kertainen määrä.</p>	<ul style="list-style-type: none"> ■ Käytä vispilää. ■ Lisää kulhoon kaikki ainekset. ■ Käsittele 30 sekuntia nopeudella 2. ■ Käsittele 2-3 minuuttia nopeudella 6. ■ 250 g jauhoja tai enemmän: ■ Käytä taikinakoukku. ■ Lisää kulhoon kaikki ainekset. ■ Käsittele 30 sekuntia nopeudella 1. ■ Käsittele 3-4 minuuttia nopeudella 3.
Hiivataikina	<ul style="list-style-type: none"> ■ 500 g jauhoja ■ 1 kananmuna ■ 80 g rasvaa (huoneenlämpöistä) ■ 80 g sokeria ■ 200-250 ml haaleaa maitoa ■ 25 g tuoretta hiivaa tai 1 rkl kuivahiivaa. ■ Puolikkaan sitruunan kuori raastettuna ■ 1 ripaus suolaa <p>Huomautus: Käsittele kerrallaan enintään 3-kertainen määrä.</p>	<ul style="list-style-type: none"> ■ Käytä taikinakoukku. ■ Lisää kulhoon kaikki ainekset. ■ Käsittele 30 sekuntia nopeudella 1. ■ Käsittele 3-6 minuuttia nopeudella 3.
Pastataikina	<ul style="list-style-type: none"> ■ 500 g jauhoja ■ 250 g kananmunia (n. 5 kpl) ■ 20-30 ml kylmää vettä (maun mukaan) <p>Huomautus: Käsittele kerrallaan enintään 1½-kertainen määrä.</p>	<ul style="list-style-type: none"> ■ Käytä taikinakoukku. ■ Lisää kulhoon kaikki ainekset. ■ Käsittele 3-5 minuuttia nopeudella 3.
Leipätaikina	<ul style="list-style-type: none"> ■ 1000 g jauhoja ■ 2 rkl kuivahiivaa ■ 2 tl suolaa ■ 660 ml haaleaa vettä 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Käytä taikinakoukku. ■ Lisää kulhoon kaikki ainekset. ■ Käsittele 30 sekuntia nopeudella 1. ■ Käsittele 3-6 minuuttia nopeudella 3.

Resepti	Ainekset	Käsittely
	Huomautus: Käsittele kerrallaan enintään 1½-kertainen määrä.	

11 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.
Laite ei aloita käsittelyä tai kytkeyty 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. ▶ Pienennä ainesten määrää. ▶ Anna laitteen jäähtyä huoneenlämpöiseksi.
	<p>Laite tai varuste on jumiutunut.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Käännä kierrettävä valitsin asentoon O. ▶ Avaa jumiutunut kohta.
	<p>Kääntyvä varsi ei ole lukittunut kunnolla tai se on löystynyt.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Käännä kierrettävä valitsin asentoon O. 2. Liikuta kääntyvää vartta, kunnes se lukittuu oikein.
	<p>Kulho tai yleisadapteri ei ole kunnolla paikallaan tai se on löystynyt.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Käännä kulhoa vastapäivään vasteeseen asti. ▶ Kiinnitä yleisadapteri varusteen käyttöohjeessa kuvatulla tavalla.

Vika	Syy ja vianhaku
Avaamispainiketta ei voi painaa.	Punaiseen käyttöliitintään 3 on kiinnitetty varuste. ▶ Poista varuste käyttöliitännästä 3.

12 Hävittäminen

12.1 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.

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

Kun otat yhteyden huoltopalveluun, tarvitset laitteen mallinumeron (E-Nr.) ja valmistusnumeron (FD). Huoltopalvelun yhteystiedot löytyvät oheisesta huoltopalveluluettelosta tai internet-sivuiltamme.

13.1 Mallinumero (E-nro) ja valmistusnumero (FD)

Mallinumero (E-nro) ja valmistusnumero (FD) on merkitty koneen tyyppikilpeen. Merkitse laitteen tiedot ja huoltopalvelun puhelinnumero muistiin, niin löydät ne taas nopeasti.

13 Huoltopalvelu

Ekosuunnittelua koskevan asetuksen mukaisia toiminnan kannalta oleellisia osia on saatavilla huoltopalvelumme kautta vähintään 7 vuoden ajan laitteen markkinoille saattamisen jälkeen Euroopan talousalueella.

Huomautus: Huoltopalvelu on valmistajan takuun puitteissa maksuton.



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



8001157207 (020609)

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

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