



BOSCH

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

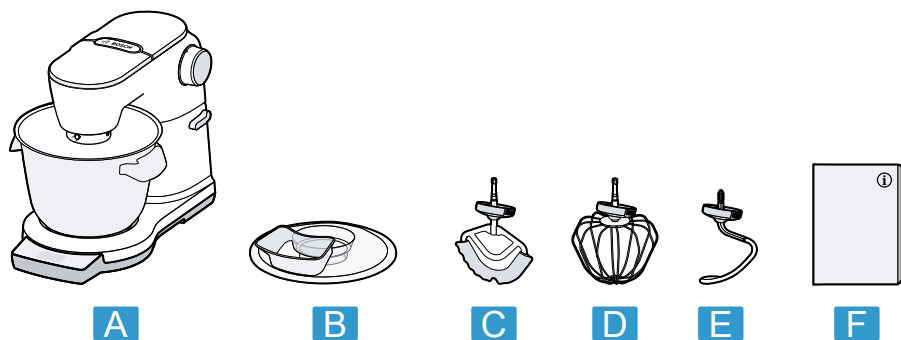


Serie I 8 OptiMUM

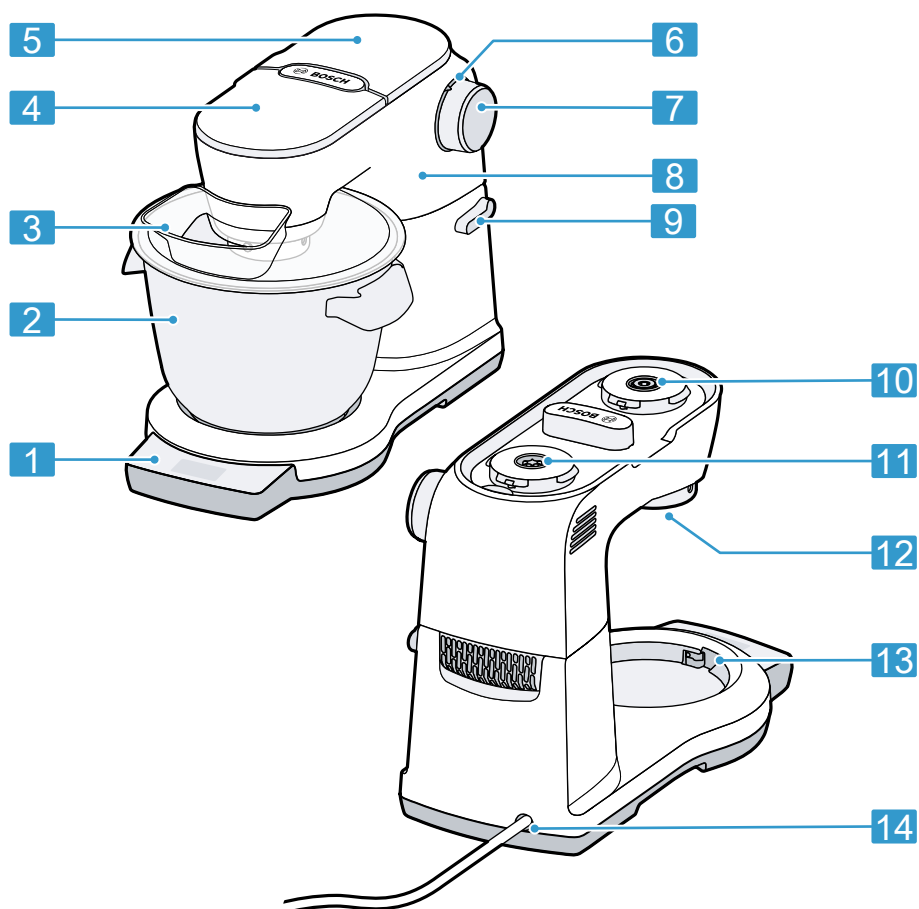
MUM9...

[de]	Gebrauchsanleitung	Universal-Küchenmaschine	7
[en]	Information for Use	Universal kitchen machine	33
[fr]	Manuel d'utilisation	Robots pâtissiers	57
[it]	Manuale utente	Macchina da cucina universale	85
[nl]	Gebruikershandleiding	Keukenmachine	112
[da]	Betjeningsvejledning	Køkkenmaskine	139
[no]	Bruksanvisning	Kjøkkenmaskin	164
[sv]	Bruksanvisning	Köksmaskin	188
[fi]	Käyttöohje	Yleiskone	212

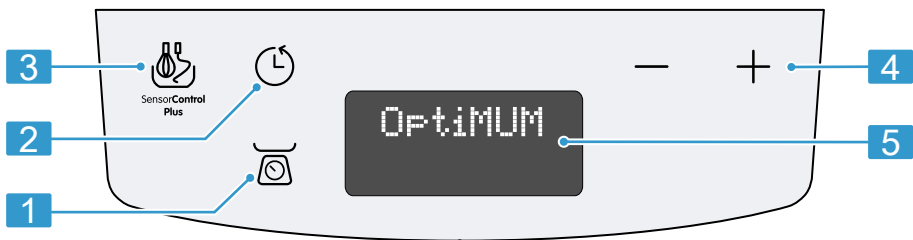




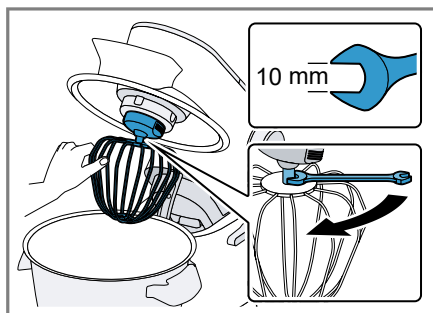
1



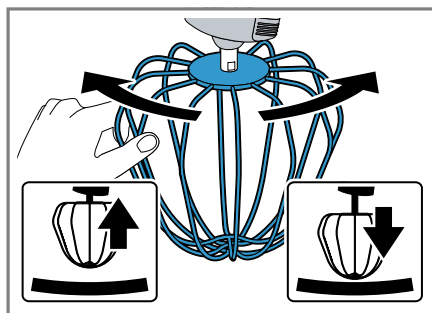
2



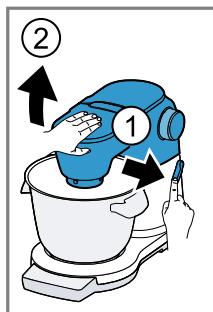
3



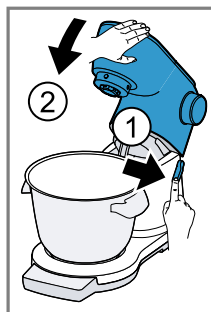
4



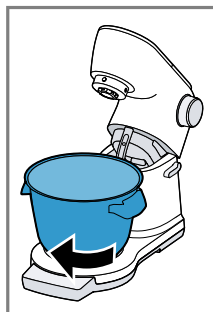
5



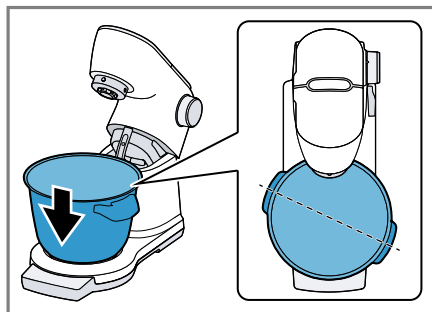
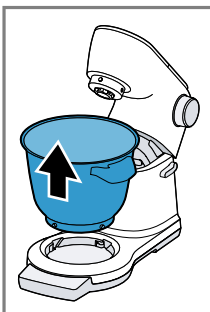
6



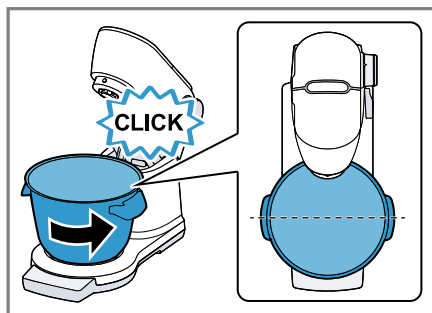
7



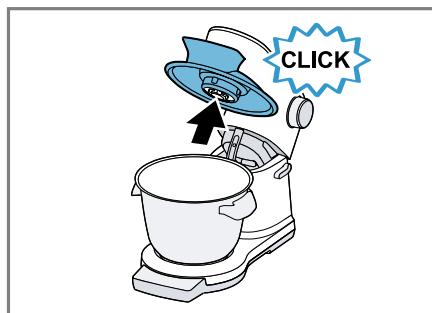
8



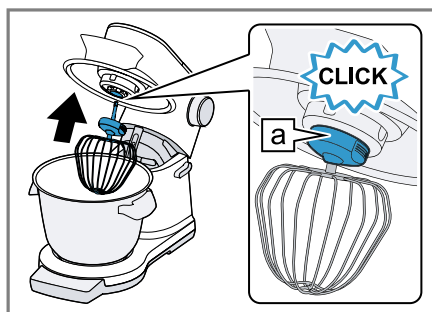
9



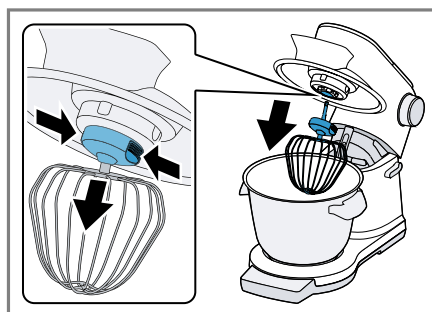
10



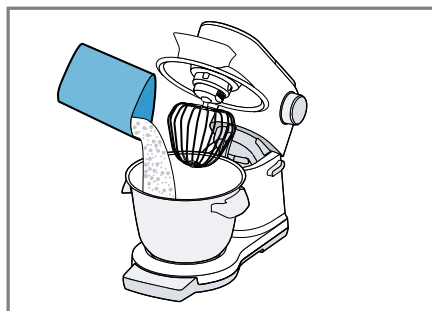
11



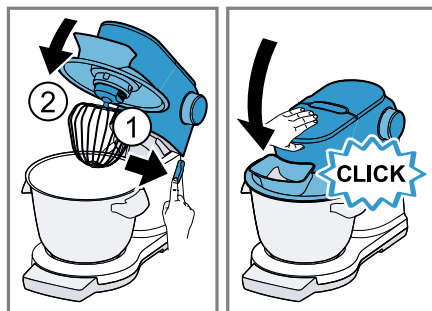
12



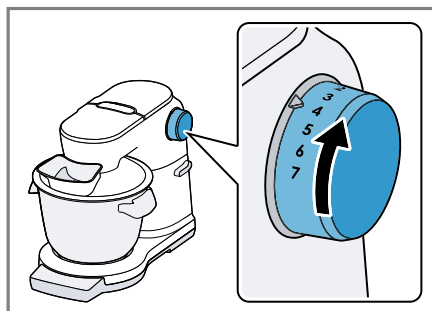
13



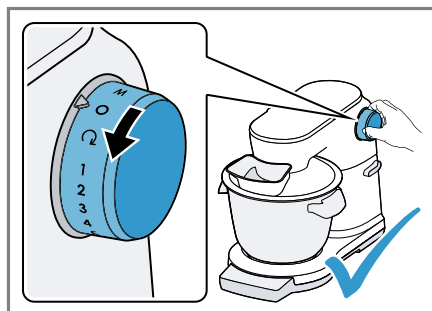
14



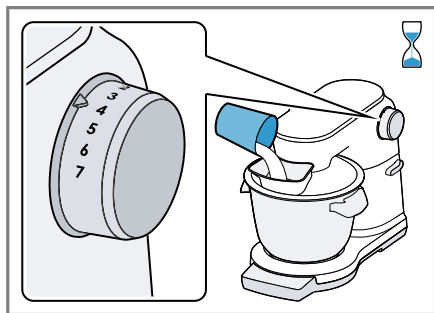
15



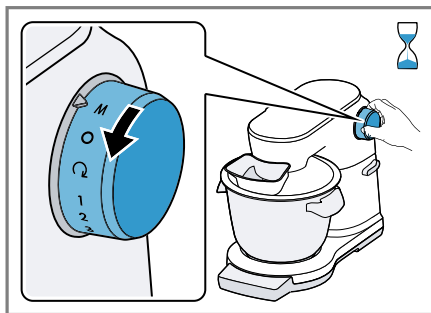
16



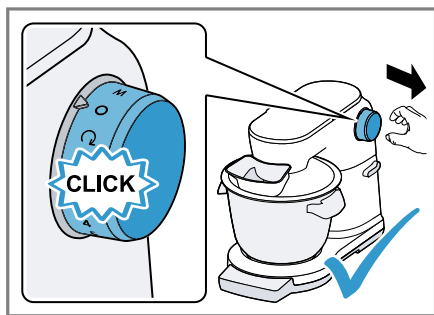
17



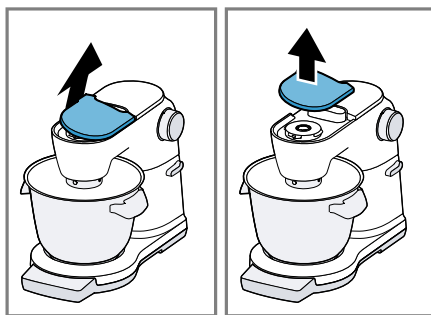
18



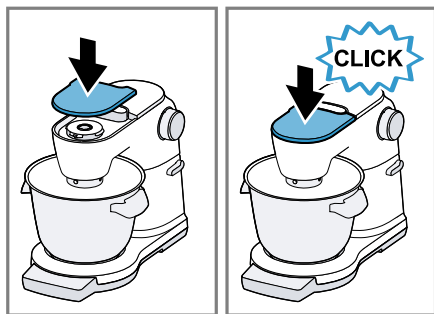
19



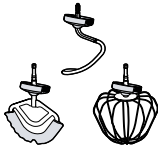
20



21



22

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

Weitere Informationen und Erklärungen finden Sie online.
Scannen Sie den QR-Code auf der Titelseite.



Inhaltsverzeichnis

1 Sicherheit	8	7.8 Schüsseldeckel entfernen	18
1.1 Allgemeine Hinweise	8	7.9 Werkzeug einsetzen	18
1.2 Bestimmungsgemäßer Gebrauch	8	7.10 Werkzeug entnehmen	18
1.3 Einschränkung des Nutzerkreises	9	7.11 Verarbeitung	18
1.4 Sicherheitshinweise	9	7.12 Antriebsschutzdeckel	20
2 Sachschäden vermeiden	11	8 Grundeinstellungen	20
3 Umweltschutz und Sparen	12	8.1 Übersicht der Grundeinstellungen	20
3.1 Verpackung entsorgen	12	8.2 Grundeinstellungen ändern	20
4 Auspacken und Prüfen	12	9 Timer	21
4.1 Gerät und Teile auspacken	12	9.1 Anzeigewerte des Timers	21
4.2 Lieferumfang	12	9.2 Hinweise zum Timer	21
4.3 Gerät aufstellen	12	9.3 Verarbeitungsdauer ablesen und zurücksetzen	21
5 Kennenlernen	12	9.4 Zutaten mit dem Timer verarbeiten	21
5.1 Gerät	12	9.5 Timer ohne Verarbeitung verwenden	22
5.2 Drehschalter	13	9.6 Timer pausieren oder ausschalten	22
5.3 Leuchtring ¹	13	10 Waage¹	22
5.4 Bedienfeld	14	10.1 Anzeigewerte der Waage	22
5.5 Funktionstasten	14	10.2 Zutaten wiegen	23
5.6 Display	14	10.3 Gewicht voreinstellen	23
5.7 Antriebe	14	10.4 Waage zurücksetzen	23
5.8 Werkzeuge	15	11 SensorControl Plus¹	24
5.9 Sicherheitssysteme	16	11.1 Programmübersicht	24
6 Vor dem ersten Gebrauch	17	11.2 SensorControl Plus verwenden	25
6.1 Gerät vorbereiten	17	12 Reinigen und Pflegen	25
7 Grundlegende Bedienung	17	12.1 Reinigungsmittel	25
7.1 Kabellänge	17	12.2 Grundgerät reinigen	26
7.2 Schwenkarmpositionen	17	12.3 Reinigungsübersicht	26
7.3 Schwenkarm öffnen	18	13 Sonderzubehör	26
7.4 Schwenkarm schließen	18		
7.5 Schüssel entnehmen	18		
7.6 Schüssel einsetzen	18		
7.7 Schüsseldeckel befestigen	18		

¹ Je nach Geräteausstattung

14 Rezepte und Anwendungsbeispiele	26	16 Entsorgen	31
14.1 Rezeptübersicht	27	16.1 Altgerät entsorgen	31
15 Störungen beheben	28	17 Kundendienst	31
		17.1 Erzeugnisnummer (E-Nr.) und Fertigungsnummer (FD)	32



1 Sicherheit

Beachten Sie die nachfolgenden Sicherheitshinweise.

1.1 Allgemeine Hinweise

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

1.2 Bestimmungsgemäßer Gebrauch

Verwenden Sie das Gerät nur:

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

Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung, wenn Sie:

- das Gerät nicht verwenden.
- das Gerät nicht beaufsichtigen.
- das Gerät zusammenbauen.
- das Gerät auseinandernehmen.
- das Gerät reinigen.
- sich rotierenden Teilen nähern.

- Werkzeuge wechseln.
- mit einem Fehler konfrontiert werden.

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 Netzanschlussleitung fernhalten.

1.4 Sicherheitshinweise

WARNUNG – Stromschlaggefahr!

Ein beschädigtes Gerät oder eine beschädigte Netzanschlussleitung ist gefährlich.

- ▶ Nie ein beschädigtes Gerät betreiben.
- ▶ Nie ein Gerät mit gerissener oder gebrochener Oberfläche betreiben.
- ▶ Nie an der Netzanschlussleitung ziehen, um das Gerät vom Stromnetz zu trennen. Immer am Netzstecker der Netzanschlussleitung ziehen.
- ▶ Wenn das Gerät oder die Netzanschlussleitung beschädigt ist, sofort den Netzstecker der Netzanschlussleitung ziehen oder die Sicherung im Sicherungskasten ausschalten.
- ▶ Den Kundendienst rufen. → *Seite 31*

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 Zubehöerteile 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 nicht überschreiten.
- ▶ Vor der Verwendung die Schüssel auf Fremdkörper prüfen und diese entfernen.

Erschütterungen können die Funktionsweise des Geräts beeinträchtigen.

- Das Gerät nicht auf bewegliche oder vibrierende Oberflächen stellen.

3 Umweltschutz und Sparen

3.1 Verpackung entsorgen

Die Verpackungsmaterialien sind umweltverträglich und wiederverwertbar.

- Die einzelnen Bestandteile getrennt nach Sorten entsorgen.

4 Auspacken und Prüfen

Was Sie beim Auspacken beachten müssen, erfahren Sie hier.

4.1 Gerät und Teile auspacken

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

4.2 Lieferumfang

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

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

→ Abb. **1**

A	Grundgerät mit Rührschüssel
B	Deckel mit integriertem Einfüllschacht
C	Profi Flexi-Rührbesen ¹
D	Profi Schlagbesen
E	Knethaken
F	Begleitunterlagen

4.3 Gerät aufstellen

WARNUNG **Brandgefahr!**

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

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

ACHTUNG

Erschütterungen können die Funktionsweise des Geräts beeinträchtigen.

- Das Gerät nicht auf bewegliche oder vibrierende Oberflächen stellen.
1. Das Gerät auf eine stabile, ebene, saubere und glatte Arbeitsfläche stellen.
 2. Das Netzkabel auf die benötigte Länge herausziehen.
→ "Kabellänge", Seite 17
Nicht den Netzstecker einstecken.

5 Kennenlernen

5.1 Gerät

Hier finden Sie eine Übersicht über die Bestandteile Ihres Geräts.

→ Abb. **2**

1	Bedienfeld
----------	------------

¹ Je nach Modell

2	Edelstahl-Rührschüssel
3	Deckel mit integriertem Einfüllschacht
4	Schutzdeckel für Antrieb 2
5	Schutzdeckel für Antrieb 3
6	Leuchtring
7	Drehschalter
8	Schwenkarm
9	Entriegelungstaste für Schwenkarm
10	Antrieb 2, gelb
11	Antrieb 3, rot
12	Hauptantrieb, schwarz
13	Aussparungen für Schüssel
14	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 ¹	Zutaten kurz mit höchster Geschwindigkeit verarbeiten. → <i>"Momentschaltung verwenden", Seite 20</i>

Symbol	Funktion
M/A ¹	Je nach Anwendung: ■ Zutaten kurz mit höchster Geschwindigkeit verarbeiten. → <i>"Momentschaltung verwenden", Seite 20</i> ■ Automatikprogramm starten. → <i>"SensorControl Plus", Seite 24</i>

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

5.3 Leuchtring¹

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

Anzeige	Status
Der Leuchtring leuchtet und die Verarbeitung läuft.	Das Gerät funktioniert einwandfrei.
Der Leuchtring leuchtet nicht und die Verarbeitung kann nicht gestartet werden.	■ Das Gerät hat keine Stromversorgung. ■ Ein Gerätefehler liegt vor.
Der Leuchtring leuchtet und die Verarbeitung kann nicht gestartet oder fortgesetzt werden.	■ Der Timer hat die Verarbeitung beendet. ■ Ein Sicherheitssystem ist aktiviert. ■ Ein Gerätefehler liegt vor.

Tipp: Weitere Informationen finden Sie hier:

→ *"Sicherheitssysteme", Seite 16*
→ *"Störungen beheben", Seite 28*

¹ Je nach Geräteausstattung

5.4 Bedienfeld

Hier finden Sie eine Übersicht des Bedienfelds.

→ Abb. 3

1	Taste Waage ¹
2	Taste Timer
3	Taste SensorControl Plus ¹
4	Einstelltasten
5	Display

5.5 Funktionstasten

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

Symbol	Funktion
	Timer ■ Timer verwenden. ■ Timer zurücksetzen. ■ Zusatzfunktionen beenden.
	Waage ¹ ■ Waage verwenden. ■ Waage kalibrieren. ■ Zusatzfunktionen beenden.
	SensorControl Plus ¹ ■ Automatikprogramm auswählen. ■ Zusatzfunktionen beenden.
—	■ Einstellungen ändern. ■ Werte verringern.
+	■ Einstellungen ändern. ■ Werte erhöhen.

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

5.6 Display

Das Display zeigt Einstellungen, Informationen und Werte sowie Meldungen zum Betriebszustand an. Nach dem Einstecken ist das Display aktiviert und zeigt "OptiMUM". Das Display zeigt Texte in 2 Zeilen an. Lange Texte zeigt das Display als Laufschrift an.

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

Tipp: Sie können die Displaysprache und die Anzeigehelligkeit jederzeit ändern.
→ "Übersicht der Grundeinstellungen", Seite 20

5.7 Antriebe

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

Hinweis: Die Antriebe 2 und 3 sind mit Schutzdeckeln abgedeckt.
→ "Antriebsschutzdeckel", Seite 20

Farbkennzeichnung

Die Antriebe sind durch Farben gekennzeichnet.
Die Farbkennzeichnung ist auch an den Zubehören zu finden, um diese dem richtigen Antrieb zuzuordnen.

¹ Je nach Geräteausstattung

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. ■ Fleischwolf ■ Pastavorsatz
Antrieb 2, gelb 	Für gelb markiertes Zubehör, z. B. ■ Durchlaufschnitzler ■ Multi-Mixer-Aufsatz
Antrieb 3, rot 	Für rot markiertes Zubehör, z. B. ■ Glas-Mixeraufsatz ■ Multi-Zerkleinerer Set

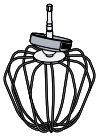
5.8 Werkzeuge

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

→ "Werkzeug entnehmen", Seite 18

Übersicht der Werkzeuge

Nutzen Sie je nach Verwendung das geeignete Werkzeug.

Werkzeug	Verwendung
	Kneithaken ■ Teig kneten, z. B. Hefeteig, Brotteig, Pizzateig, Nudelteig, Gebäckteig. ■ Lebensmittel unterheben, die nicht zerkleinert werden sollen, z. B. Rosinen oder Schokoladenplättchen.
	Profi Flexi-Rührbesen¹ ■ Teig rühren, z. B. Kuchenteig, Obstkuchen. ■ Unterheben von Zutaten in den Teig, z. B. Rosinen, Schokoladenstückchen.
	Profi Schlagbesen ■ Eischnee und Sahne (mindestens 30 % Fettgehalt) schlagen. ■ Leichte Teige mischen, z. B. Biskuitteige.

Feineinstellung des Profi Schlagbesens

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

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

Werkzeugeinstellung korrigieren

ACHTUNG

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

- Nie ein Werkzeug betreiben, das die Schüssel berührt.

¹ Je nach Modell

Voraussetzungen

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

Die Werte in der Tabelle beachten:

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

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

5.9 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 0 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 18*
2. Die Schüssel im Uhrzeigersinn drehen und entnehmen.
→ *"Schüssel entnehmen", Seite 18*
3. Alle Teile, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, vor dem ersten Gebrauch reinigen.
→ *"Reinigen und Pflegen", Seite 25*
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 Kabelstau- fach einstellen¹

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

Kabellänge mit dem Kabelaufroller einstellen¹

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

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

7.2 Schwenkarmpositionen

Hier finden Sie eine Übersicht der Positionen des Schwenkarms.

Position	Verwendung
Position 1 	Schwenkarm ist geschlossen. ▪ Zutaten mit den Werkzeugen verarbeiten. ▪ Zubehör am Hauptantrieb verwenden, z. B. Fleischwolf. ▪ Zubehör am Antrieb 2 verwenden, z. B. Durchlaufschnitzler ▪ Zubehör am Antrieb 3 verwenden, z. B. Glas-Mixeraufsatz
Position 2 	Schwenkarm ist geöffnet. ▪ Schüssel einsetzen oder entnehmen. ▪ Deckel anbringen oder entfernen. ▪ Werkzeug einsetzen oder entnehmen. ▪ Zutaten in die Schüssel füllen.

¹ Je nach Geräteausstattung

7.3 Schwenkarm öffnen

- ▶ Die Entriegelungstaste drücken und den Schwenkarm anheben, bis er einrastet.
→ Abb. **6**
- ✓ Der Schwenkarm ist in Position 2 fixiert.

7.4 Schwenkarm schließen

- ▶ Die Entriegelungstaste drücken und den Schwenkarm nach unten drücken, bis er einrastet.
→ Abb. **7**
- ✓ Der Schwenkarm ist in Position 1 fixiert.

7.5 Schüssel entnehmen

- ▶ Die Schüssel im Uhrzeigersinn drehen und entnehmen.
→ Abb. **8**

7.6 Schüssel einsetzen

1. Die Schüssel in das Grundgerät setzen.
→ Abb. **9**
Die Aussparungen am Grundgerät beachten.
2. Die Schüssel gegen den Uhrzeigersinn drehen, bis sie einrastet.
→ Abb. **10**

7.7 Schüsseldeckel befestigen

Voraussetzung: Kein Werkzeug ist eingesetzt.

- ▶ Den Deckel auf den Hauptantrieb stecken, bis er einrastet.
→ Abb. **11**
Der Einfüllschacht muss nach vorne zeigen.

7.8 Schüsseldeckel entfernen

Voraussetzung: Kein Werkzeug ist eingesetzt.

- ▶ Den Deckel vom Hauptantrieb abziehen.

7.9 Werkzeug einsetzen

1. Das benötigte Werkzeug auswählen.
→ "Übersicht der Werkzeuge", Seite 15
2. Das Werkzeug in den Hauptantrieb drücken, bis es einrastet.
→ Abb. **12**
Die Schutzkappe  muss den Hauptantrieb vollständig abdecken.

7.10 Werkzeug entnehmen

- ▶ Die beiden Auswurftasten  zusammendrücken und das Werkzeug vollständig aus dem Antrieb ziehen.
→ Abb. **13**

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.

Einstellung	Verwendung
M ¹	Zutaten kurz mit höchster Geschwindigkeit aufschlagen und rühren. → <i>"Momentschaltung verwenden", Seite 20</i>
M/A ¹	Je nach Anwendung: ■ Zutaten kurz mit höchster Geschwindigkeit aufschlagen und rühren. → <i>"Momentschaltung verwenden", Seite 20</i> ■ Geschwindigkeit mit dem Automatikprogramm steuern. → <i>"SensorControl Plus", Seite 24</i>

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. 14**
 2. Die Entriegelungstaste drücken und den Schwenkarm nach unten drücken, bis er einrastet.
→ **Abb. 15**
 3. Den Netzstecker einstecken.
 4. Den Drehschalter auf die gewünschte Geschwindigkeit stellen.
→ **Abb. 16**
 5. Die Zutaten verarbeiten, bis das gewünschte Ergebnis erreicht ist.
 6. Den Drehschalter auf 0 stellen.
→ **Abb. 17**
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. 18**
2. Um größere Mengen nachzufüllen, den Drehschalter auf 0 stellen. Den Stillstand des Geräts abwarten.
3. Die Entriegelungstaste drücken und den Schwenkarm anheben, bis er einrastet.

¹ Je nach Geräteausstattung

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 M¹, oder M/A¹ stellen und festhalten.
→ Abb. 19
- ✓ Die Zutaten werden mit höchster Geschwindigkeit verarbeitet.
2. Den Drehschalter loslassen.
→ Abb. 20
- ✓ Der Drehschalter springt auf O.
- ✓ Die Verarbeitung wird gestoppt.

Tipp

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. 21

Antriebsschutzdeckel anbringen

- Den Schutzdeckel von Antrieb 2 oder 3 aufsetzen und festdrücken.
→ Abb. 22

8 Grundeinstellungen

Sie können die Grundeinstellungen Ihres Geräts auf Ihre Bedürfnisse einstellen.

8.1 Übersicht der Grundeinstellungen

Hier finden Sie eine Übersicht der Grundeinstellungen.

Einstellung	Beschreibung
SPRACHE	Displaysprache einstellen.
TON	Signaltöne ausschalten oder Lautstärke einstellen.
HELLIGKEIT	Displayhelligkeit einstellen.
EINHEITEN ¹	Anzeigeeinheiten der Waage einstellen.

8.2 Grundeinstellungen ändern

Voraussetzung: Der Netzstecker ist eingesteckt.

1. Wenn das Display ausgeschaltet ist, eine beliebige Taste drücken.
2. ☺ und + gleichzeitig gedrückt halten.
 - ✓ Das Display zeigt das Konfigurationsmenü.
3. Mit ☺ die gewünschte Einstellung wählen.
4. Mit + oder – die gewählte Einstellung ändern.
 - ✓ Das Display zeigt "SPEICHERN: O & +".

¹ Je nach Geräteausstattung

5. Um die geänderte Einstellung zu speichern,  und + gleichzeitig gedrückt halten.
- ✓ Das Display zeigt "KONFIG." "GESPEICH.".
6. Um weitere Einstellungen zu ändern und zu speichern, die Schritte 3-5 wiederholen.
7. Um das Konfigurationsmenü zu verlassen, eine der folgenden Optionen wählen:
 - ▶ ,  oder  gedrückt halten.
 - ▶ Die Verarbeitung starten.

9 Timer

Sie können die bisherige Verarbeitungsdauer ablesen oder eine Dauer voreinstellen.

Tipp: Sie können mit dem Timer auch Zeiten überwachen, z. B. Ruhezeiten von Teig.

9.1 Anzeigewerte des Timers

Beachten Sie bei der Verwendung des Timers folgende Werte.

Anzeigebereich	0 Sekunden bis 3 Stunden
Anzeigeschritte	1 Sekunde
Einstellbereich	5 Sekunden bis 3 Stunden
Einstellschritte	5 Sekunden

9.2 Hinweise zum Timer

Um den Timer optimal zu nutzen, beachten Sie folgende Hinweise.

Hinweise

- Wenn der Timer während der Verarbeitung gestoppt oder ausgeschaltet wird, läuft die Verarbeitung weiter.
- Wenn die Verarbeitung bei laufendem Timer gestartet wird, beendet

das Gerät die Verarbeitung nach Ablauf der Restdauer.

- Wenn Sie die Verarbeitung weniger als 3 Minuten unterbrechen, bleiben die zuletzt angezeigten Werte gespeichert und laufen bei der erneuten Verarbeitung weiter.

Tipps

- Sie können mit + oder – die Restdauer jederzeit anpassen.
- Wenn Sie + oder – gedrückt halten, ändern sich die Werte schneller.
- Sie können die Lautstärke der Signaltöne jederzeit ändern.
→ "Übersicht der Grundeinstellungen", Seite 20

9.3 Verarbeitungsdauer ablesen und zurücksetzen

Hinweis

Die Anzeige der bisherigen Verarbeitungsdauer startet nicht,

- wenn die Verarbeitungsdauer voreingestellt wurde.
 - wenn die Funktion SensorControl Plus verwendet wird.
1. Den Drehschalter auf die gewünschte Geschwindigkeit stellen.
 - ✓ Das Display zeigt "ZEIT" und die bisherige Verarbeitungsdauer.
 2. Um die Anzeige auf "00:00" zurückzusetzen,  gedrückt halten.

9.4 Zutaten mit dem Timer verarbeiten

Voraussetzung: Das Gerät ist vorbereitet und die Zutaten sind eingefüllt.

→ "Zutaten mit den Werkzeugen verarbeiten", Seite 19

1. Wenn das Display ausgeschaltet ist, eine beliebige Taste drücken.
2.  drücken.
- ✓ Das Display zeigt "TIMER" und "00:00".

de Waage

3. Mit + oder – die gewünschte Dauer einstellen.
4. Den Drehschalter auf die gewünschte Geschwindigkeit stellen.
 - ✓ Das Display zeigt die verbleibende Verarbeitungsdauer.
 - ✓ Wenn die Zeit abgelaufen ist, ertönt ein Signalton und das Display zeigt "ENDE" "TIMER".
 - ✓ Das Gerät stoppt die Verarbeitung automatisch und das Display zeigt "DREHSCHALTER AUF 0 DREHEN".
5. Den Drehschalter auf 0 stellen.

9.5 Timer ohne Verarbeitung verwenden

1. Wenn das Display ausgeschaltet ist, eine beliebige Taste drücken.
2.  drücken.
 - ✓ Das Display zeigt "TIMER" und "00:00".
3. Mit + oder – die gewünschte Dauer einstellen.
4. Um den Timer zu starten, zweimal kurz  drücken.
 - ✓ Das Display zählt die Restdauer herunter.
 - ✓ Wenn die Zeit abgelaufen ist, ertönt ein Signalton und das Display zeigt "ENDE""TIMER".

9.6 Timer pausieren oder ausschalten

Voraussetzungen

- Der Timer läuft.
 - Das Display zeigt die ablaufende Zeit.
1.  zweimal kurz drücken.
 - ✓ Der Timer stoppt.
 - ✓ Das Display zeigt dauerhaft die verbleibende Zeit.

2.  zweimal kurz drücken.
 - ✓ Der Timer startet wieder.
 - ✓ Die verbleibende Zeit läuft weiter ab.
3. Um den Timer auszuschalten,  gedrückt halten.
 - ✓ Das Display zeigt "OptiMUM".

10 Waage¹

Ihr Gerät ist mit einer Waage ausgestattet. Sie können Zutaten einzeln abwiegen oder ein Gewicht voreinstellen.

Das Grundgerät hat 4 Gewichtssensoren in den Standfüßen.

Folgende Faktoren können das Messergebnis verfälschen:

- Standfüße sitzen nicht korrekt auf der Arbeitsfläche.
- Vibrationen der Arbeitsfläche
- Gegenstände unter dem Grundgerät
- Zutatenmengen unter 5 g oder 0,01 lb
- Verschieben des Grundgeräts
- Berühren des Grundgeräts
- Gegenstände auf dem Grundgerät

10.1 Anzeigewerte der Waage

Beachten Sie bei der Verwendung der Waage folgende Werte.

Anzeigeeinheit in Gramm

Anzeigebereich	-990 g bis 5000 g
Anzeigeschritte	5 g
Einstellbereich	50 g bis 3000 g
Einstellschritte	10 g

Anzeigeeinheit in Pfund

Anzeigebereich	-2,20 lb bis 11,00 lb
----------------	-----------------------

¹ Je nach Geräteausstattung

Anzeigeschritte	0,01 lb
Einstellbereich	0,10 lb bis 6,60 lb
Einstellschritte	0,02 lb

Tipp: Sie können die Anzeigeeinheiten der Waage jederzeit ändern.

→ "Übersicht der Grundeinstellungen", Seite 20

10.2 Zutaten wiegen

Voraussetzungen

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

10.3 Gewicht voreinstellen

Voraussetzungen

- Die Schüssel ist eingesetzt.
 - Der Drehschalter steht auf 0.
1. Wenn das Display ausgeschaltet ist, eine beliebige Taste drücken.
 2. drücken und das Gerät nicht mehr berühren.
 - ✓ Die Waage kalibriert sich.
 - ✓ Das Display zeigt "- - - - -".
 3. Die Kalibrierung abwarten.
 - ✓ Das Display zeigt "0 g" oder "0.00 lb".

4. + drücken.
 - ✓ Das Display zeigt "100 g" oder "0.20 lb".
5. Mit + oder – das gewünschte Gewicht einstellen.
6. Die gewünschte Zutat in die Schüssel füllen.
 - ✓ Das Display zeigt die fehlende Restmenge, z. B. 65 g.
 - ✓ Ab einer Restmenge von 40 g oder 0,08 lb ertönt ein wiederkehrender Signalton.
7. Die Zutat in kleinen Mengen weiter einfüllen.
 - ✓ Der Signalton ertönt schneller, je geringer die fehlende Restmenge ist.
 - ✓ Wenn die voreingestellte Menge erreicht ist, geht der Signalton aus.
8. **Hinweis:** Wenn die voreingestellte Menge überschritten wird, ertönt ein dauerhafter Signalton. Das Display zeigt die zu viel eingefüllte Menge als negativen Wert an, z. B. -40 g.
9. Die zu viel eingefüllte Menge wieder entnehmen.
10. Um das Wiegen zu beenden, gedrückt halten oder die Verarbeitung starten.

Tipp: Sie können die Lautstärke der Signaltöne jederzeit ändern.

→ "Übersicht der Grundeinstellungen", Seite 20

10.4 Waage zurücksetzen

Wenn eine Fehlermeldung erscheint oder ungewöhnliche Messwerte angezeigt werden, setzen Sie die Waage zurück.

1. gedrückt halten.
 - ✓ Das Display zeigt "OptiMUM"
2. Um die Waage wieder zu starten, drücken.

Hinweis: Wenn die Waage weiterhin fehlerhaft arbeitet, trennen Sie das Gerät für einige Zeit vom Stromnetz und starten die Waage danach erneut.

11 SensorControl Plus¹

Mit der Funktion SensorControl Plus können Sie verschiedene Programme ausführen und Lebensmittel automatisch verarbeiten lassen.

Sensoren überwachen die Verarbeitung der Zutaten und beenden die Verarbeitung automatisch nach Erreichen der vorprogrammierten Konsistenz.

Um optimale Ergebnisse zu erreichen, die folgenden Hinweise beachten:

- Vor der ersten Verwendung der Funktion SensorControl Plus das neue Gerät mindestens 2 Minuten im Leerlauf betreiben oder Lebensmittel ohne Automatikprogramm verarbeiten.
- Nur die beschriebenen Kombinationen aus Lebensmittel, Menge und Werkzeug sind programmiert. Andere Kombinationen nicht mit den Automatikprogrammen verarbeiten.
- Keine weiteren Lebensmittel einfüllen, nachdem ein Automatikprogramm gestartet wurde.
- Bereits verarbeitete Zutaten nicht erneut mit einem Automatikprogramm verarbeiten.
- Das Alter, die Temperatur und die Inhaltsstoffe der verwendeten Zutaten haben Einfluss auf die benötigte Zeit und das Ergebnis.

- Nur frische Eier verarbeiten.
- Nur Sahne verarbeiten, die auf ca. 6 °C gekühlt wurde.
- Zuvor eingefrorene Sahne kann nicht aufgeschlagen werden.
- Sahne mit Zusätzen oder laktosefreie Sahne führt nicht zu optimalen Ergebnissen.
- Zucker, Aromen und andere Zusätze für Sahne oder Eischnee erst nach Beendigung des Automatikprogramms untermischen.

Hinweise

- Zutaten erst einfüllen, wenn das Display "0 g", "0.00 lb" oder "ZUTATEN HINZUF." zeigt.
- Wenn ein Automatikprogramm läuft, sind die Tasten gesperrt.
- Um ein Automatikprogramm abbrechen, den Drehschalter auf 0 stellen. Dabei muss ein geringer Widerstand überwunden werden.

11.1 Programmübersicht

Hier finden Sie eine Übersicht der Automatikprogramme und deren Verwendung.

Programm	Verwendung
SAHNE	Automatische Zubereitung von 300-1500 ml Schlagsahne mit dem Schlagbesen
SAHNE > 300 ml ²	Automatische Zubereitung von 300-700 ml Schlagsahne mit dem Schlagbesen
SAHNE > 700 ml ²	Automatische Zubereitung von 700-1500 ml Schlagsahne mit dem Schlagbesen

¹ Je nach Geräteausstattung

² Modelle ohne integrierte Waage

Programm	Verwendung
EIWEISS	Automatische Zubereitung von Eischnee aus Eiweiß von 2-12 Eiern mit dem Schlagbesen
HEFETEIG	Automatische Zubereitung von Hefeteig mit dem Knethaken Zutaten und Mengen je nach Rezept → "Rezeptübersicht", Seite 27

11.2 SensorControl Plus verwenden

Hier erfahren Sie, wie Sie ein Automatikprogramm auswählen und starten.

Voraussetzungen

- Die Schüssel ist eingesetzt.
 - Der Schüsseldeckel ist angebracht.
1. Das geeignete Werkzeug einsetzen:
 - ▶ Schlagbesen für Schlagsahne und Eiweiss
 - ▶ Knethaken für Hefeteig
 2. Den Netzstecker einstecken.
 - ✓ Das Display zeigt "OptiMUM".
 3.  drücken.
 - ✓ Das Display zeigt "SAHNE".
 4. Mit , + oder – das gewünschte Programm wählen, z. B. "EIWEISS".
 - ✓ Die Waage kalibriert sich.
 - ✓ Das Display zeigt "-----".
 5. Die Kalibrierung abwarten.
 - ✓ Das Display zeigt "0 g" oder "0.00 lb".
 6. Die passende Zutat in die Schüssel füllen, z. B. Eiweiß.
 - ✓ Das Display zeigt das Gewicht.
 7. **Hinweis:** Bei Geräten ohne Waage zeigt das Display nach der Programmwahl "ZUTATEN HINZUF".

8. Die abgemessenen Zutaten in die Schüssel füllen.
9. Nach dem Einfüllen eine kurze Zeit warten.
 - ✓ Das Display zeigt "DREHSCHALTER AUF M/A 2s HALTEN".
10. Die Entriegelungstaste drücken und den Schwenkarm nach unten drücken, bis er einrastet.
11. Den Drehschalter auf M/A stellen und für mindestens 2 Sekunden festhalten.
12. Den Drehschalter loslassen.
 - ✓ Der Drehschalter bleibt auf M/A stehen.
 - ✓ Das Display zeigt "SENSOR CONTROL PLUS" und das Automatikprogramm läuft.
 - ✓ Wenn das vorprogrammierte Ergebnis erzielt wurde, zeigt das Display "FERTIG".
 - ✓ Der Drehschalter springt auf O und die Verarbeitung wird beendet.

Tipp: Wenn das Ergebnis nicht Ihren Wünschen entspricht, können Sie Sahne und Eischnee mit Geschwindigkeit 7 oder Hefeteig mit Geschwindigkeit 3 bis zur gewünschten Konsistenz weiter verarbeiten.

12 Reinigen und Pflegen

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

12.1 Reinigungsmittel

Erfahren Sie, welche Reinigungsmittel für Ihr Gerät geeignet sind.

ACHTUNG

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

- ▶ Keine alkohol- oder spiritushaltigen Reinigungsmittel verwenden.

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

12.2 Grundgerät reinigen

WARNUNG

Stromschlaggefahr!

Eindringende Feuchtigkeit kann einen Stromschlag verursachen.

- ▶ Nie das Gerät oder die Netzan-schlussleitung in Wasser tauchen oder in den Geschirrspüler geben.
- ▶ Keinen Dampfreiniger oder Hoch-druckreiniger verwenden, um das Gerät zu reinigen.

1. Die Antriebsschutzdeckel abneh-men.
2. Das Grundgerät und die Antriebs-schutzdeckel mit einem weichen, feuchten Tuch abwischen.
3. Das Bedienfeld und das Display mit einem feuchten Mikrofaser-tuch reinigen.
4. Das Grundgerät und die Antriebs-schutzdeckel mit einem weichen Tuch abtrocknen.

12.3 Reinigungsübersicht

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

→ Abb. **23**

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 Spei-seöl.

13 Sonderzubehör

Zubehör können Sie beim Kunden-dienst, im Fachhandel oder im Inter-net kaufen. Verwenden Sie nur Ori-ginalzubehör, da dieses genau auf Ihr Gerät abgestimmt ist.

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

→ *Seite 32*

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

www.bosch-home.com

14 Rezepte und Anwen-dungsbeispiele

Hier finden Sie eine Auswahl an Re-zepten, die speziell für Ihr Gerät ent-wickelt wurden.

Tipps

- Beachten Sie die angegebenen maximalen Verarbeitungsmengen, um optimale Ergebnisse zu erzie-len.
- Wenn Ihr Gerät mit SensorControl Plus ausgestattet ist, können Sie zur Zubereitung von Schlagsahne, Eiweiß und Hefeteig die Automatik-programme verwenden.
→ *"SensorControl Plus", Seite 24*
- Wenn Ihr Gerät mit einer Waage ausgestattet ist, können Sie die Zutaten beim Einfüllen abwiegen.
→ *"Waage", Seite 22*
- Sie können die Verarbeitungszei-ten mit dem Timer überwachen oder voreinstellen.
→ *"Timer", Seite 21*

14.1 Rezeptübersicht

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

Rezept	Zutaten	Verarbeitung
Schlagsahne	200-1500 g Sahne	■ Schlagbesen einsetzen. ■ Sahne einfüllen. ■ 1½-4 Minuten auf Stufe 7 verarbeiten.
Eiweiß	2-12 Eiweiß (Raumtemperatur)	■ Schlagbesen einsetzen. ■ Eiweiß einfüllen. ■ 4-6 Minuten auf Stufe 7 verarbeiten.
Biskuitteig	■ 3 Eier ■ 3-4 EL heißes Wasser ■ 150 g Zucker ■ 1 EL Vanillezucker ■ 150 g Mehl (gesiebt) ■ 50 g Stärkemehl ■ Backpulver (nach Belieben) Hinweis: Maximal 2-fache Menge gleichzeitig verarbeiten.	■ 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	■ 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 Hinweis: Maximal 2½-fache Menge gleichzeitig verarbeiten.	■ Rührbesen einsetzen. ■ Alle Zutaten einfüllen. ■ 30 Sekunden auf Stufe 2 verarbeiten. ■ 2-3 Minuten auf Stufe 7 verarbeiten.
Mürbeteig	■ 125 g Butter ■ 100-125 g Zucker ■ 1 Ei ■ 1 Prise Salz ■ etwas Vanillezucker oder geriebene Zitronenschale ■ 250 g Mehl	■ Rührbesen einsetzen. ■ Alle Zutaten einfüllen. ■ 30 Sekunden auf Stufe 2 verarbeiten. ■ 2-3 Minuten auf Stufe 6 verarbeiten. ■ Ab 250 g Mehl:

Rezept	Zutaten	Verarbeitung
	▪ Backpulver (nach Belieben) Hinweis: Maximal 4-fache Menge gleichzeitig verarbeiten.	▪ Knethaken einsetzen. ▪ Alle Zutaten einfüllen. ▪ 30 Sekunden auf Stufe 1 verarbeiten. ▪ 3-4 Minuten auf Stufe 3 verarbeiten.
Hefeteig	▪ 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 Hinweis: Maximal 3-fache Menge gleichzeitig verarbeiten.	▪ Knethaken einsetzen. ▪ Alle Zutaten einfüllen. ▪ 30 Sekunden auf Stufe 1 verarbeiten. ▪ 3-6 Minuten auf Stufe 3 verarbeiten.
Nudelteig	▪ 500 g Mehl ▪ 250 g Eier (ca. 5 Stück) ▪ 20-30 ml kaltes Wasser (nach Belieben) Hinweis: Maximal 1½-fache Menge gleichzeitig verarbeiten.	▪ Knethaken einsetzen. ▪ Alle Zutaten einfüllen. ▪ 3-5 Minuten auf Stufe 3 verarbeiten.
Brotteig	▪ 1000 g Mehl ▪ 2 EL getrocknete Hefe ▪ 2 TL Salz ▪ 660 ml lauwarmes Wasser Hinweis: Maximal 1½-fache Menge gleichzeitig verarbeiten.	▪ Knethaken einsetzen. ▪ Alle Zutaten einfüllen. ▪ 30 Sekunden auf Stufe 1 verarbeiten. ▪ 3-6 Minuten auf Stufe 3 verarbeiten.

15 Störungen beheben

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

⚠ WARNUNG**Stromschlaggefahr!**

Unsachgemäße Reparaturen sind gefährlich.

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

Störung	Ursache und Störungsbehebung
Gerät funktioniert nicht.	Netzstecker der Netzanschlussleitung ist nicht eingesteckt. ▶ Schließen Sie das Gerät am Stromnetz an. Sicherung im Sicherungskasten hat ausgelöst. ▶ Prüfen Sie die Sicherung im Sicherungskasten. Stromversorgung ist ausgefallen. ▶ Prüfen Sie, ob die Raumbeleuchtung oder andere Geräte im Raum funktionieren.
Gerät startet die Verarbeitung nicht.	Drehschalter ist falsch eingestellt. ▶ Stellen Sie den Drehschalter vor der Verarbeitung auf O.
Entriegelungstaste lässt sich nicht drücken.	Auf dem roten Antrieb 3 ist ein Zubehör angebracht. ▶ Nehmen Sie das Zubehör vom Antrieb 3 ab.
Waage zeigt keine Gewichtsänderung an, obwohl Zutaten eingefüllt werden. ¹	Menge an Zutaten liegt unterhalb des Messbereichs der Waage. ▶ Füllen Sie mindestens 5 g oder 0,01 lb ein, damit die Waage korrekte Werte anzeigt.
Verarbeitung mit der Funktion SensorControl Plus wird kurz gestartet und sofort wieder beendet. ¹	Drehschalter wurde nicht lange genug auf M/A festgehalten. 1. Wählen Sie das gewünschte Automatikprogramm erneut aus. → <i>"SensorControl Plus", Seite 24</i> 2. Um die Verarbeitung zu starten, stellen Sie den Drehschalter auf M/A und halten Sie den Drehschalter mindestens 2 Sekunden in dieser Position.
Displayanzeige "MOTOR ÜBERLAST" erscheint.	Verarbeitungsmenge ist zu hoch oder Verarbeitungsdauer war zu lang. ▶ Stellen Sie den Drehschalter auf O. ▶ Reduzieren Sie die Menge an Zutaten.

¹ Je nach Geräteausstattung

Störung	Ursache und Störungsbehebung
Displayanzeige "MOTOR ÜBERLAST" erscheint.	▶ Lassen Sie das Gerät auf Raumtemperatur abkühlen. Gerät oder Zubehör ist blockiert. ▶ Stellen Sie den Drehschalter auf O. ▶ Entfernen Sie die Blockade. Motor ist defekt. ▶ Wenn die Meldung dauerhaft erscheint, wenden Sie sich an den Kundendienst. → <i>"Kundendienst", Seite 31</i>
Displayanzeige "ARM OFFEN" erscheint.	Schwenkarm wurde geöffnet. 1. Stellen Sie den Drehschalter auf O. 2. Bewegen Sie den Schwenkarm, bis er korrekt einrastet.
Displayanzeige "SCHÜSSEL PRÜFEN" erscheint.	Schüssel oder Universal-Adapter ist nicht korrekt angebracht oder hat sich gelöst. ▶ Drehen Sie die Schüssel bis zum Anschlag gegen den Uhrzeigersinn. ▶ Befestigen Sie den Universal-Adapter, wie in der Zubehöranleitung beschrieben.
Displayanzeige "FEHLER" "WAAGE" erscheint. ¹	Gerät wurde auf der Arbeitsfläche verschoben. ▶ Heben Sie das Gerät an und stellen Sie es wieder ab. ▶ Setzen Sie die Waage zurück. → <i>"Waage zurücksetzen", Seite 23</i> Waage funktioniert nicht ordnungsgemäß. ▶ Setzen Sie die Waage zurück. → <i>"Waage zurücksetzen", Seite 23</i> Waage ist defekt. ▶ Wenn die Meldung dauerhaft erscheint, wenden Sie sich an den Kundendienst. → <i>"Kundendienst", Seite 31</i> Waage ist Vibrationen ausgesetzt. ▶ Verwenden Sie das Gerät nicht auf Arbeitsflächen, die Vibrationen ausgesetzt sind, z. B. durch einen laufenden Geschirrspüler.
Displayanzeige "ZUM WIEGEN" "STOPP GE-RAET" erscheint. ¹	Waage wurde bei laufendem Gerät eingeschaltet. 1. Stellen Sie den Drehschalter auf O. 2. Warten Sie den Stillstand des Gerätes ab, bevor Sie die Waage verwenden.

¹ Je nach Geräteausstattung

Störung	Ursache und Störungsbehebung
Displayanzeige "GEWICHT ZU HOCH" oder "GEWICHT ZU NIEDRIG" erscheint. ¹	Anzeigewerte der Waage wurden über- oder unterschritten. ▶ Beachten Sie die Anzeigewerte der Waage. → <i>"Anzeigewerte der Waage", Seite 22</i>
Displayanzeige "GEWICHT ZU HOCH" oder "GEWICHT ZU NIEDRIG" erscheint bei der Verwendung von SensorControl Plus. ¹	Zu viele oder zu wenige Zutaten wurden für das ausgewählte Programm eingefüllt. ▶ Füllen Sie die Zutaten entsprechend der Mengenvorgaben ein. → <i>"SensorControl Plus", Seite 24</i>
Displayanzeige "ZUTATEN HINZUF." erscheint, obwohl Zutaten schon eingefüllt wurden. Das Automatikprogramm kann nicht gestartet werden. ¹	Zutaten wurden eingefüllt, bevor die Waage aktiviert war. 1. Entleeren Sie die Schüssel. 2. Wählen Sie das Programm erneut aus. 3. Warten Sie die Kalibrierung der Waage ab. ✓ Das Display zeigt "0 g" oder "0.00 lb". 4. Füllen Sie die Zutaten ein.

16 Entsorgen

16.1 Altgerät entsorgen

Durch umweltgerechte Entsorgung können wertvolle Rohstoffe wiederverwendet werden.

1. Den Netzstecker der Netzanschlussleitung ziehen.
2. Die Netzanschlussleitung durchtrennen.
3. Das Gerät umweltgerecht entsorgen.
Informationen über aktuelle Entsorgungswege erhalten Sie bei Ihrem Fachhändler sowie Ihrer Gemeinde- oder Stadtverwaltung.



Dieses Gerät ist entsprechend der europäischen Richtlinie 2012/19/EU

über Elektro- und Elektronikaltgeräte (waste electrical and electronic equipment – WEEE) gekennzeichnet.

Die Richtlinie gibt den Rahmen für eine EU-weit gültige Rücknahme und Verwertung der Altgeräte vor.

17 Kundendienst

Die BSH Hausgeräte GmbH verlängert die Verfügbarkeit von Ersatzteilen auf 10 Jahre. Dies bezieht sich auf alle funktionsrelevanten und lagerfähigen Teile für Geräte, die nach dem 1. Januar 2023 produziert wurden.

¹ Je nach Geräteausstattung

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

Detaillierte Informationen über die Garantiedauer und die Garantiebedingungen in Ihrem Land erhalten Sie über den QR-Code auf dem beiliegenden Dokument zu den Servicekontakten und Garantiebedingungen, bei unserem Kundendienst, Ihrem Händler oder auf unserer Website.

Wenn Sie den Kundendienst kontaktieren, benötigen Sie die Erzeugnisnummer (E-Nr.) und die Fertigungsnummer (FD) Ihres Geräts.

Die Kontaktdaten des Kundendienstes finden Sie über den QR-Code auf dem beiliegenden Dokument zu den Servicekontakten und Garantiebedingungen oder auf unserer Website.

Die Informationen gemäß Verordnung (EU) 2023/826 finden Sie online unter www.bosch-home.com auf der Produktseite und der Serviceseite Ihres Geräts bei den Gebrauchsanleitungen und zusätzlichen Dokumenten.

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

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

You can find additional information and explanations online.
Scan the QR code on the title page.



Table of contents

1 Safety	34	7.6 Inserting bowl	43
1.1 General information	34	7.7 Attaching bowl lid	43
1.2 Intended use	34	7.8 Removing bowl lid	43
1.3 Restriction on user group	35	7.9 Inserting tools	43
1.4 Safety instructions	35	7.10 Removing tools	43
2 Avoiding material damage	37	7.11 Processing	43
3 Environmental protection and saving energy	37	7.12 Drive cover	45
3.1 Disposing of packaging	37	8 Basic settings	45
4 Unpacking and checking	37	8.1 Overview of basic settings	45
4.1 Unpacking the appliance and parts	37	8.2 Changing basic settings	45
4.2 Contents of package	38	9 Timer	45
4.3 Setting up appliance	38	9.1 Display values of timer	46
5 Familiarising yourself with your appliance	38	9.2 About the timer	46
5.1 Appliance	38	9.3 Reading off and resetting the processing time	46
5.2 Rotary switch	38	9.4 Processing ingredients with the timer	46
5.3 Illuminated ring ¹	39	9.5 Using the timer without processing	46
5.4 Control panel	39	9.6 Pausing or switching off the timer	47
5.5 Function buttons	39	10 Scales ¹	47
5.6 Display	40	10.1 Display values of scales	47
5.7 Drives	40	10.2 Weighing ingredients	47
5.8 Tools	40	10.3 Presetting the weight	48
5.9 Safety systems	41	10.4 Resetting scales	48
6 Before using for the first time ..	42	11 SensorControl Plus ¹	48
6.1 Preparing the appliance	42	11.1 Overview of programmes	49
7 Basic operation	42	11.2 Using SensorControl Plus	49
7.1 Cable length	42	12 Cleaning and servicing	50
7.2 Swivel arm positions	42	12.1 Cleaning products	50
7.3 Opening swivel arm	43	12.2 Cleaning the base unit	50
7.4 Closing swivel arm	43	12.3 Overview of cleaning	51
7.5 Removing bowl	43	13 Special accessories	51

¹ Depending on the appliance specifications

14 Recipes and application examples	51	16 Disposal	55
14.1 Overview of recipes	51	16.1 Disposing of old appliance ...	55
15 Troubleshooting	53	17 Customer Service	56
		17.1 Product number (E-Nr.) and production number (FD)	56



1 Safety

Observe the following safety instructions.

1.1 General information

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

1.2 Intended use

Only use this appliance:

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

Disconnect the appliance from the power supply when:

- not using the appliance.
- the appliance is unattended.
- assembling the appliance.
- taking the appliance apart.
- cleaning the appliance.
- approaching rotating parts.

- changing tools.
- confronted with a fault.

1.3 Restriction on user group

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

Do not let children play with the appliance.

Cleaning and user maintenance must not be performed by children.

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

1.4 Safety instructions

WARNING – Risk of electric shock!

If the appliance or the power cord is damaged, this is dangerous.

- ▶ Never operate a damaged appliance.
- ▶ Never operate an appliance with a cracked or fractured surface.
- ▶ Never pull on the power cord to unplug the appliance. Always unplug the appliance at the mains.
- ▶ If the appliance or the power cord is damaged, immediately unplug the power cord or switch off the fuse in the fuse box.
- ▶ Call customer services. → *Page 56*

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.

Improper repairs are dangerous.

- ▶ Repairs to the appliance should only be carried out by trained specialist staff.
- ▶ Only use genuine spare parts when repairing the appliance.

- ▶ If the power cord of this appliance is damaged, it must be replaced by the manufacturer, the manufacturer's Customer Service or a similarly qualified person in order to prevent any risk.

An ingress of moisture can cause an electric shock.

- ▶ Never immerse the appliance or the power cord in water or clean in the dishwasher.
- ▶ Only use the appliance in enclosed spaces.
- ▶ Never expose the appliance to intense heat or humidity.
- ▶ Do not use steam- or high-pressure cleaners to clean the appliance.

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

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

WARNING – Risk of fire!

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

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

WARNING – Risk of injury!

Rotating drives, tools or accessory parts may cause injury.

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

Operating the appliance with damaged parts may result in injury.

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

WARNING – Risk of crushing!

Your hands and fingers could get caught.

- ▶ Do not reach into the bowl 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.
- ▶ Do not exceed maximum processing quantities.
- ▶ Before use, check the bowl for foreign objects and remove.

Vibrations may impair functioning of the appliance.

- ▶ Do not place the appliance on moving or vibrating surfaces.

3 Environmental protection and saving energy

3.1 Disposing of packaging

The packaging materials are environmentally compatible and can be recycled.

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

4 Unpacking and checking

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

4.1 Unpacking the appliance and parts

1. Take the appliance out of the packaging.
2. Take all other parts and the accompanying documents out of the packaging and place them to hand.

- 3. Remove any packaging material.
- 4. Remove any stickers or film.

4.2 Contents of package

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

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

→ Fig. 1

A	Main unit with mixing bowl
B	Lid with integrated filling shaft
C	Professional flexible stirrer ¹
D	Professional beating whisk
E	Kneading hook
F	Accompanying documents

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

Vibrations may impair functioning of the appliance.

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

5 Familiarising yourself with your appliance

5.1 Appliance

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

→ Fig. 2

1	Control panel
2	Stainless steel mixing bowl
3	Lid with integrated filling shaft
4	Protective cover for drive 2
5	Protective cover for drive 3
6	Illuminated ring
7	Rotary switch
8	Swivel arm
9	Release button for swivel arm
10	Drive 2, yellow
11	Drive 3, red
12	Main drive, black
13	Recesses for bowl
14	Cord storage

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.

¹ Depending on the model

Symbol	Function
7	Process ingredients at maximum speed.
M ¹	Process ingredients briefly at maximum speed. → <i>"Using instantaneous switching", Page 44</i>
M/A ¹	Depending on the application: ■ Process ingredients briefly at maximum speed. → <i>"Using instantaneous switching", Page 44</i> ■ Start automatic programme. → <i>"SensorControl Plus", Page 48</i>

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

5.3 Illuminated ring¹

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

Display	Status
The illuminated ring lights up and processing is underway.	The appliance is functioning perfectly.
The illuminated ring does not light up and processing cannot start.	■ The appliance has no power supply. ■ There is a fault with the appliance.
The illuminated ring lights up and processing cannot start or continue.	■ The timer has ended processing.

Display	Status
	■ A safety system has been activated. ■ There is a fault with the appliance.

Tip: You can find further information here:

→ *"Safety systems", Page 41*

→ *"Troubleshooting", Page 53*

5.4 Control panel

You can find an overview of the control panel here.

→ *Fig. 3*

1	Scales button ¹
2	Timer button
3	SensorControl Plus ¹ button
4	Setting buttons
5	Display

5.5 Function buttons

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

Symbol	Function
	Timer ■ Use timer. ■ Reset timer. ■ End additional functions.
	Scales ¹ ■ Use scales. ■ Calibrate scales. ■ End additional functions.

¹ Depending on the appliance specifications

Symbol	Function
	SensorControl Plus ¹ ■ Select automatic programme. ■ End additional functions.
—	■ Change settings. ■ Reduce values.
+	■ Change settings. ■ Increase values.

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

5.6 Display

The display shows settings, information and values, as well as messages about the operating status. Plugging in the appliance activates the display, which shows "OptiMUM". The display shows text on 2 lines. Long text scrolls across the display.

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

Tip: You can change the display language and the control panel brightness at any time.
→ *"Overview of basic settings", Page 45*

5.7 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 45*

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. ■ Meat mincer ■ Pasta press
Drive 2, yellow 	For accessories marked yellow, e.g. ■ Continuous feed shredder ■ Multi-blender attachment
Drive 3, red 	For accessories marked red, e.g. ■ Glass blender attachment ■ Multi-chopper set

5.8 Tools

You can find out everything you need to know about the different tools here. Tools are equipped with a protective cap to protect the drive from soiling. The two eject buttons on the protective cap make it easier to remove tools.
→ *"Removing tools", Page 43*

Overview of tools

Use the appropriate tool depending on use.

¹ Depending on the appliance specifications

Tool	Use
	Kneading hook ▪ Knead dough, e.g. yeast dough, bread dough, pizza dough, pasta dough, pastry dough. ▪ Fold in food that is not to be cut, e.g. raisins or chocolate chips.
	Professional flexible stirrer ¹ ▪ Mix dough, e.g. cake mixture, fruit flan. ▪ Fold ingredients into the dough, e.g. raisins, chocolate chips.
	Professional beating whisk ▪ Beat whipped egg whites and cream (at least 30% fat). ▪ Mix light dough, e.g. sponge mixture.

Fine adjustment of the professional whisk

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

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

Correcting tool adjustment

ATTENTION

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

- ▶ Never operate a tool that touches the bowl.

Requirements

- The mains plug is not inserted.
- The swivel arm is open.

- The professional beating whisk is inserted.
 - The bowl has been inserted.
1. Hold the beating whisk at the bottom with one hand and release the lock nut clockwise using a spanner wrench.
→ Fig. 4
 2. To change the distance, turn the tool.
→ Fig. 5

Observe the values in the table:

Setting	Distance
Optimum setting	3 mm
One turn clockwise	1 mm more
One turn 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.

5.9 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.

¹ Depending on the model

en Before using for the first time

- 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 0.

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 43*
2. Turn the bowl clockwise and remove.
→ *"Removing bowl", Page 43*

3. Clean all parts that come into contact with food before using for the first time.
→ *"Cleaning and servicing", Page 50*
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 compartment¹

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

Adjusting cable length via cable rewriter¹

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

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

7.2 Swivel arm positions

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

Position	Use
Position 1	Swivel arm is closed. ■ Process ingredients with tools.

¹ Depending on the appliance specifications

Position	Use
	■ 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. ■ 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. 7
- ✓ The swivel arm is fixed in position 1.

7.5 Removing bowl

- ▶ Turn the bowl clockwise and remove.
→ Fig. 8

7.6 Inserting bowl

1. Place the bowl in the main unit.
→ Fig. 9
Use the recesses on the main unit.
2. Turn the bowl anticlockwise until it engages.
→ Fig. 10

7.7 Attaching bowl lid

Requirement: No tool is used here.

- ▶ Fit the lid onto the main drive until it engages.
→ Fig. 11
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 40
2. Press the tool into the main drive until it engages.
→ Fig. 12
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. 13

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.

Setting	Use
M ¹	Briefly beat and stir ingredients at maximum speed. → <i>"Using instantaneous switching", Page 44</i>
M/A ¹	Depending on the application: ■ Briefly beat and stir ingredients at maximum speed. → <i>"Using instantaneous switching", Page 44</i> ■ Control speed with automatic programme. → <i>"SensorControl Plus", Page 48</i>

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. 14**

2. Press the release button and push the swivel arm down until it engages.
→ **Fig. 15**
3. Insert mains plug.
4. Set the rotary switch to the required speed.
→ **Fig. 16**
5. Process the ingredients until you achieve the required result.
6. Set the rotary switch to 0.
→ **Fig. 17**
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. 18**
2. To add large quantities, set the rotary switch to 0.
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 M¹ or M/A¹ and hold.
→ **Fig. 19**
- ✓ The ingredients are processed at maximum speed.

¹ Depending on the appliance specifications

2. Release the rotary switch.

→ Fig. 20

- ✓ The rotary switch springs to 0.
- ✓ 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. 21

Fitting drive cover

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

→ Fig. 22

8 Basic settings

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

8.1 Overview of basic settings

You can find an overview of the basic settings here.

Setting	Description
LANGUAGE	Select the display language.
TONE	Switch signal tones off or adjust the volume.

Setting	Description
BRIGHTNESS	Set the display brightness.
UNITS ¹	Set the display units for the scales.

8.2 Changing basic settings

Requirement: The mains plug is inserted.

1. If the display is switched off, press any button.
2. Press and hold  and + simultaneously.
 - ✓ The display shows the configuration menu.
3. Use  to select the required setting.
4. Use + or – to change the selected setting.
 - ✓ The display shows "SAVING: O & +".
5. To save the changed setting, press and hold  and + simultaneously.
 - ✓ The display shows "SETUP" "SAVED".
6. To change and save other settings, repeat steps 3-5.
7. To exit the configuration menu, select one of the following options:
 - ▶ Press and hold ,  or .
 - ▶ Start processing.

9 Timer

You can read off the processing time elapsed or preset a time.

Tip: You can also monitor times with the timer, e.g. resting times for dough.

¹ Depending on the appliance specifications

9.1 Display values of timer

Observe the following values when using the timer.

Display range	0 seconds to 3 hours
Display steps	1 second
Settings range	5 seconds to 3 hours
Settings steps	5 seconds

9.2 About the timer

To ensure optimum use of the timer, note the following.

Notes

- If the timer is stopped or switched off during processing, processing will continue.
- When processing is started with the timer running, the appliance will end processing on expiry of the remaining time.
- If you interrupt processing for less than 3 minutes, the last values displayed are saved and will resume if processing starts again.

Tips

- You can adjust the remaining time using + or – at any time.
- Values will change faster if + or – is pressed and held down.
- You can change the volume of the signal tones at any time.
→ "Overview of basic settings",
Page 45

9.3 Reading off and resetting the processing time

Note

Display of the previous processing time will not start

- if the processing time has been preset.

- if the SensorControl Plus function is used.
1. Set the rotary switch to the required speed.
✓ The display shows "TIME" and the previous processing time.
 2. To reset the display to "00:00", press and hold ⏻.

9.4 Processing ingredients with the timer

Requirement: The appliance is prepared and the ingredients have been added.

→ "Processing ingredients with tools",
Page 44

1. If the display is switched off, press any button.
2. Press ⏻.
✓ The display shows "TIMER" and "00:00".
3. Use + or – to set the required duration.
4. Set the rotary switch to the required speed.
✓ The display shows the remaining processing time.
✓ Once this time has elapsed, a signal tone sounds and the display shows "END" "TIMER".
✓ The appliance stops processing automatically and the display shows "ROTATE THE SWITCH TO 0".
5. Set the rotary switch to 0.

9.5 Using the timer without processing

1. If the display is switched off, press any button.
2. Press ⏻.
✓ The display shows "TIMER" and "00:00".
3. Use + or – to set the required duration.

4. To start the timer, briefly press  twice.
- ✓ The display counts down the remaining time.
- ✓ Once this time has elapsed, a signal tone sounds and the display shows "END""TIMER".

9.6 Pausing or switching off the timer

Requirements

- The timer is running.
 - The display shows the time that has elapsed.
1. Briefly press  twice.
 - ✓ The timer stops.
 - ✓ The remaining time is displayed continuously.
 2. Briefly press  twice.
 - ✓ The timer starts again.
 - ✓ The remaining time continues to count down.
 3. To switch the timer off, press and hold down .
 - ✓ The display shows "OptiMUM".

- Main unit slipped
- Main unit touched
- Objects on the main unit

10.1 Display values of scales

Observe the following values when using the scales.

Display unit in grams

Display range	-990 g to 5000 g
Display steps	5 g
Settings range	50 g to 3000 g
Settings steps	10 g

Display unit in pounds

Display range	-2.20 lb to 11.00 lb
Display steps	0.01 lb
Settings range	0.10 lb to 6.60 lb
Settings steps	0.02 lb

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

10 Scales¹

Your appliance is equipped with a set of scales. You can weigh ingredients individually or a preset a weight. The main unit has 4 weight sensors in its feet.

The following factors can falsify the measuring result:

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

10.2 Weighing ingredients

Requirements

- The bowl is inserted or an accessory is fitted.
 - The rotary switch is set to .
 - The display is activated.
1. Press  and do not touch the appliance again.
 - ✓ The scales will be calibrated.
 - ✓ The display shows "- - - -".
 2. Wait for calibration to finish.
 - ✓ The display shows "0 g" or "0.00 lb".
 3. Add the required ingredient.
 - ✓ The display shows the weight.

¹ Depending on the appliance specifications

4. To weigh further ingredients, select one of the following options:
 - ▶ Add further ingredients and read off the total weight.
 - ▶ Repeat the process and weigh the ingredients individually.

10.3 Presetting the weight

Requirements

- The bowl has been inserted.
 - The rotary switch is set to O.
1. If the display is switched off, press any button.
 2. Press  and do not touch the appliance again.
 - ✓ The scales will be calibrated.
 - ✓ The display shows "- - - -".
 3. Wait for calibration to finish.
 - ✓ The display shows "0 g" or "0.00 lb".
 4. Press +.
 - ✓ The display shows "100 g" or "0.20 lb".
 5. Use + or – to set the required weight.
 6. Add the required ingredient to the bowl.
 - ✓ The display shows the quantity by which the weight is short, e.g. 65 g.
 - ✓ A recurring signal tone will sound from a short weight of 40 g or 0.08 lb.
 7. Continue adding the ingredient little by little.
 - ✓ The lower the weight that is short, the faster the signal tone will sound.
 - ✓ When the preset quantity is reached, the signal tone will stop.
 8. **Note:** If the preset quantity is exceeded, the signal tone will sound continuously. The display shows

the excess weight added as a negative value, e.g. -40 g.

9. Take the excess weight added away again.
10. To end weighing, press and hold  or start processing.

Tip: You can change the volume of the signal tones at any time.

→ "Overview of basic settings",
Page 45

10.4 Resetting scales

If an error message appears or unac-customed measured values are displayed, reset the scales.

1. Press and hold .
- ✓ The display shows "OptiMUM"
2. To restart the scales, press .

Note: If the scales still do not work properly, disconnect the appliance from the power supply for a while and then start the scales again.

11 SensorControl Plus¹

You can use the SensorControl Plus function to run different programmes and automatically process food. Sensors monitor processing of the ingredients and end it automatically once the preprogrammed consistency is reached.

For optimum results please note the following:

- Before using the SensorControl Plus function for the first time, operate the new appliance at no-load for at least 2 minutes or process food without an automatic programme.
- Only the combinations of food, quantity and tool described are

¹ Depending on the appliance specifications

programmed. Do not process other combinations with the automatic programmes.

- Do not add any more food once an automatic programme has started.
- Do not process ingredients that have already been processed once again with an automatic programme.
- The age, temperature and constituents of the ingredients used will affect the time required and the result.
- Only use fresh eggs.
- Only use cream that has been cooled to approx. 6 °C.
- Cream which was previously frozen cannot be whipped.
- Cream which contains additives or is lactose-free will not offer optimum results.
- Do not add sugar, flavourings or other additives for cream or beaten egg whites until the automatic programme has ended.

Notes

- Do not add ingredients until the display shows "0 g", "0.00 lb" or "ADD INGREDIENTS".
- Buttons are locked when an automatic programme is running.
- To cancel an automatic programme, set the rotary switch to 0. A slight resistance must be overcome here.

11.1 Overview of programmes

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

Programme	Use
CREAM	Automatic preparation of 300-1500 ml whipped cream with the beating whisk
CREAM > 300 ml ¹	Automatic preparation of 300-700 ml whipped cream with the beating whisk
CREAM > 700 ml ¹	Automatic preparation of 700-1500 ml whipped cream with the beating whisk
EGG WHITE	Automatic preparation of beaten egg whites from 2-12 eggs with the beating whisk
YEAST DOUGH	Automatic preparation of yeast dough with the kneading hook Ingredients and quantities according to the recipe → "Overview of recipes", Page 51

11.2 Using SensorControl Plus

You can find out here how to select and start an automatic programme.

Requirements

- The bowl has been inserted.
 - The bowl lid is fitted.
1. Insert the appropriate tool:
 - ▶ Beating whisk for whipping cream and egg whites
 - ▶ Kneading hook for yeast dough
 2. Insert mains plug.
 - ✓ The display shows "OptiMUM".
 3. Press .
 - ✓ The display shows "CREAM".

¹ Models without built-in scales

4. Use , + or – to select the required programme, e.g. "EGG WHITE".
 - ✓ The scales will be calibrated.
 - ✓ The display shows "-----".
5. Wait for calibration to finish.
 - ✓ The display shows "0 g" or "0.00 lb".
6. Add the relevant ingredient to the bowl, e.g. egg whites.
 - ✓ The display shows the weight.
7. **Note:** On appliances without any scales, the display shows "ADD INGREDIENTS" after selection of the programme.
8. Add the measured ingredients to the bowl.
9. Wait a short time after adding them.
 - ✓ The display shows "HOLD ROTARY SWITCH ON M/A 2s".
10. Press the release button and push the swivel arm down until it engages.
11. Set the rotary switch to M/A and hold for at least 2 seconds.
12. Release the rotary switch.
 - ✓ The rotary switch stops at M/A.
 - ✓ The display shows "SENSOR CONTROL PLUS" and the automatic programme is running.
 - ✓ When the preprogrammed result has been achieved, the display shows "FINISH".
 - ✓ The rotary switch jumps to O and processing ends.

Tip: If the result is not what you want, you can continue processing cream and egg whites to the consistency required using speed 7 or yeast dough using speed 3.

12 Cleaning and servicing

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

12.1 Cleaning products

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

ATTENTION

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

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

12.2 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 main unit and drive covers with a soft, damp cloth.
3. Clean the control panel and the display using a damp microfibre cloth.
4. Dry the main unit and drive covers with a soft cloth.

12.3 Overview of cleaning

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

→ Fig. 23

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

13 Special accessories

You can buy accessories from the after-sales service, from specialist retailers or online. Only use genuine accessories as these have been specifically designed for your appliance. Accessories vary from one appliance to another. When purchasing accessories, always quote the exact product number (E no.) of your appliance. → Page 56

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

14.1 Overview of recipes

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

Recipe	Ingredients	Processing
Whipped cream	200-1500 g cream	■ Insert beating whisk. ■ Add cream. ■ Process for 1½-4 minutes at setting 7.
Egg whites	2-12 Egg whites (room temperature)	■ Insert beating whisk. ■ Add egg whites. ■ Process for 4-6 minutes at setting 7.
Sponge mixture	■ 3 eggs ■ 3-4 tbsp hot water ■ 150 g sugar ■ 1 tbsp vanilla extract	■ Insert beating whisk. ■ Add all ingredients except the flour and cornflour.

14 Recipes and application examples

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

Tips

- For optimum results observe the maximum processing quantities specified here.
- If your appliance is equipped with SensorControl Plus, you can use the automatic programmes to prepare whipped cream, egg whites and yeast dough.
→ "SensorControl Plus", Page 48
- If your appliance is equipped with a set of scales, you can weigh out the ingredients when adding them.
→ "Scales", Page 47
- You can use the timer to monitor or preset processing times.
→ "Timer", Page 45

Recipe	Ingredients	Processing
	150 g flour (sifted) 50 g cornflour - Baking powder (as wished) Note: Process max. 2 times the quantity at the same time.	- Process for 4-7 minutes at setting 7. - Select setting 1. - Add the flour and cornflour by the spoonful within 30-60 seconds.
Cake mixture	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 Note: Process max. 2½ times the quantity at the same time.	- Insert stirring whisk. - Add all ingredients. - Process for 30 seconds at setting 2. - Process for 2-3 minutes at setting 7.
Shortcrust pastry	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) Note: Process max. 4 times the quantity at the same time.	- 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	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 Note: Process max. 3 times the quantity at the same time.	- Insert kneading hook. - Add all ingredients. - Process for 30 seconds at setting 1. - Process for 3-6 minutes at setting 3.
Pasta dough	500 g flour	Insert kneading hook.

Recipe	Ingredients	Processing
	■ 250 g eggs (approx 5) ■ 20-30 ml cold water (as wished) Note: Process max. 1½ times the quantity at the same time.	■ Add all ingredients. ■ Process for 3-5 minutes at setting 3.
Bread dough	■ 1000 g flour ■ 2 tbsp dried yeast ■ 2 tsp salt ■ 660 ml lukewarm water Note: Process max. 1½ times the quantity at the same time.	■ Insert kneading hook. ■ Add all ingredients. ■ Process for 30 seconds at setting 1. ■ Process for 3-6 minutes at setting 3.

15 Troubleshooting

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

WARNING

Risk of electric shock!

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 room or other appliances are working.
Appliance does not start processing.	Rotary switch is set incorrectly. ▶ Set the rotary switch to  before processing.
Release button cannot be pressed.	An accessory is fitted to red drive 3. ▶ Remove the accessory from drive 3.

Fault	Cause and troubleshooting
Scales show no change in weight despite ingredients being added. ¹	Quantity of ingredients outside measuring range of scales. ▶ Add at least 5 g or 0.01 lb so the scales show correct values.
Processing with the SensorControl Plus function starts briefly but immediately stops again. ¹	Rotary switch was not held to M/A long enough. 1. Select the required automatic programme again. → <i>"SensorControl Plus", Page 48</i> 2. To start processing, set the rotary switch to M/A and hold in this position for at least 2 seconds.
Display shows "MOTOR OVERLOAD".	Processing quantity is too big 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.
	Motor is defective. ▶ If this message keeps on appearing, contact Customer Service. → <i>"Customer Service", Page 56</i>
Display shows "ARM OPEN".	Swivel arm was opened. 1. Set the rotary switch to O. 2. Move the swivel arm until it engages correctly.
Display shows "CHECK BOWL".	Bowl or bevel gear is not fitted properly or has become detached. ▶ Turn the bowl anticlockwise as far as possible. ▶ Attach the bevel gear as described in the instructions for the accessory.
Display shows "ERROR" "SCALES". ¹	Appliance has been moved on the work surface. ▶ Lift the appliance and set it down again. ▶ Reset the scales. → <i>"Resetting scales", Page 48</i>
	Scales are not working properly. ▶ Reset the scales. → <i>"Resetting scales", Page 48</i>

¹ Depending on the appliance specifications

Fault	Cause and troubleshooting
Display shows "ERROR" "SCALES". ¹	Scales are defective. ▶ If this message keeps on appearing, contact Customer Service. → <i>"Customer Service", Page 56</i> Scales are exposed to vibrations. ▶ Do not use the appliance on work surfaces exposed to vibrations, e.g. with a dishwasher running.
Display shows "FOR SCALE" "STOP MACHINE". ¹	Scales were switched on while appliance was running. 1. Set the rotary switch to O. 2. Wait for the appliance to stop before using the scales.
Display shows "OVERLOAD" or "UNDERLOAD". ¹	Display values of scales have not been observed. ▶ Observe the display values of the scales. → <i>"Display values of scales", Page 47</i>
Display shows "OVERLOAD" or "UNDERLOAD" when using SensorControl Plus. ¹	Too much or too little of the ingredients has been added for the programme selected. ▶ Add the ingredients according to the specified quantities. → <i>"SensorControl Plus", Page 48</i>
Display shows "ADD INGREDIENTS" although ingredients have already been added. The automatic programme cannot be started. ¹	Ingredients were added before the scales were activated. 1. Empty the bowl. 2. Select the programme again. 3. Wait for the scales to calibrate. ✓ The display shows "0 g" or "0.00 lb". 4. Add the ingredients.

16 Disposal

16.1 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).

¹ Depending on the appliance specifications

The guideline determines the framework for the return and recycling of used appliances as applicable throughout the EU.

17 Customer Service

BSH Hausgeräte GmbH is extending the availability of spare parts to 10 years. This refers to all functionally relevant and storable parts for appliances produced after 1st January 2023.

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

Detailed information about the warranty period and the warranty conditions in your country is available via the QR code on the enclosed document on service contacts and warranty conditions, from our customer service 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.

You can find the contact details for our customer service via the QR code on the enclosed document on service contacts and warranty conditions or on our website.

You can find the information required as per Regulation (EU) 2023/826 online at www.bosch-home.com on the product and service pages for your appliance, in the area of user manuals and additional documents.

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

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

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

Vous pouvez trouver d'autres informations et explications en ligne. Scannez le code QR sur la page de titre.



Table des matières

1 Sécurité	58	7.6 Mettre le bol mélangeur en place	69
1.1 Indications générales	58	7.7 Fixer le couvercle du bol mélangeur	69
1.2 Conformité d'utilisation	58	7.8 Retirer le couvercle du bol mélangeur	69
1.3 Restrictions du périmètre utilisateurs	59	7.9 Mettre un ustensile en place ..	69
1.4 Consignes de sécurité	59	7.10 Retirer l'ustensile	69
2 Prévenir les dégâts matériels ..	62	7.11 Traitement	69
3 Protection de l'environnement et économies d'énergie	62	7.12 Capuchon de protection de l'entraînement	71
3.1 Élimination de l'emballage	62	8 Réglages de base	71
4 Déballer et contrôler	62	8.1 Vue d'ensemble des réglages de base	71
4.1 Déballer l'appareil et ses composants	62	8.2 Modifier les réglages de base	72
4.2 Contenu de la livraison	62	9 Minuterie	72
4.3 Installer l'appareil	63	9.1 Valeurs d'affichage de la minuterie	72
5 Description de l'appareil	63	9.2 Remarques concernant la minuterie	72
5.1 Appareil	63	9.3 Lire et remettre à zéro la durée de traitement	73
5.2 Interrupteur rotatif	64	9.4 Traiter les ingrédients avec minuterie	73
5.3 Anneau lumineux ¹	64	9.5 Utiliser la minuterie sans traitement	73
5.4 Bandeau de commande	64	9.6 Interrompre ou désactiver la minuterie	73
5.5 Touches de fonction	64	10 Balance¹	74
5.6 Afficheur	65	10.1 Valeurs d'affichage de la balance	74
5.7 Entraînements	65	10.2 Peser les ingrédients	74
5.8 Ustensiles	66	10.3 Prérégler le poids	74
5.9 Systèmes de sécurité	67	10.4 Réinitialiser la balance	75
6 Avant la première utilisation	68		
6.1 Préparer l'appareil	68		
7 Utilisation	68		
7.1 Longueur du cordon	68		
7.2 Positions du bras pivotant	68		
7.3 Ouvrir le bras pivotant	69		
7.4 Fermer le bras pivotant	69		
7.5 Retirer le bol mélangeur	69		

¹ Selon l'équipement de l'appareil

11 SensorControl Plus¹	75	14 Recettes et exemples d'utilisation	78
11.1 Tableau des programmes	76	14.1 Aperçu des recettes	79
11.2 Utiliser SensorControl Plus ...	76	15 Dépannage	81
12 Nettoyage et entretien	77	16 Mise au rebut	83
12.1 Produits de nettoyage	77	16.1 Mettre au rebut un appareil usagé	83
12.2 Nettoyer l'appareil de base ..	78	17 Service après-vente	84
12.3 Guide de nettoyage	78	17.1 Numéro de produit (E-Nr) et numéro de fabrication (FD) ..	84
13 Accessoires en option	78		



1 Sécurité

Respectez les consignes de sécurité suivantes.

1.1 Indications générales

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

1.2 Conformité d'utilisation

Utilisez l'appareil uniquement :

- avec des pièces et accessoires d'origine.
- pour remuer, pétrir et battre les aliments.
- pour les utilisations décrites dans les instructions des accessoires fournis ou disponibles en option.
- sous surveillance.
- pour les quantités de préparation et durées de traitement habituelles pour un ménage.

¹ Selon l'équipement de l'appareil

- pour un usage domestique privé et dans les pièces fermées d'un domicile, à la température ambiante.
- jusqu'à une altitude maximale de 2000 m au-dessus du niveau de la mer.

Débranchez l'appareil du secteur lorsque :

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

1.3 Restrictions du périmètre utilisateurs

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

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

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

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

1.4 Consignes de sécurité

⚠ AVERTISSEMENT – Risque d'électrocution !

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

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

- ▶ Si l'appareil ou le cordon d'alimentation secteur est endommagé, débranchez immédiatement le cordon d'alimentation secteur ou coupez le fusible dans le boîtier à fusibles.
- ▶ Appelez le service après-vente. → *Page 84*

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'inhalier ou d'avaler des petits morceaux et s'étouffer.
- ▶ Conserver les petites pièces hors de portée des enfants.

- Ne pas laisser les enfants jouer avec les petites pièces.

⚠ AVERTISSEMENT – Risque de préjudice pour la santé !

Les salissures en surface peuvent nuire à la santé.

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

2 Prévenir les dégâts matériels

ATTENTION

Une utilisation non conforme peut entraîner des dommages matériels.

- Ne jamais utiliser simultanément des entraînements différents.
 - 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.
 - Ne pas dépasser les quantités maximales indiquées.
 - Avant d'utiliser le bol, vérifier qu'il ne contient aucun corps étranger, et les retirer le cas échéant.
- Les chocs peuvent affecter le bon fonctionnement de l'appareil.
- Ne pas poser l'appareil sur des surfaces mobiles ou vibrantes.

3 Protection de l'environnement et économies d'énergie

3.1 Élimination de l'emballage

Les emballages sont écologiques et recyclables.

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



Éliminez l'emballage en respectant l'environnement.

4 Déballer et contrôler

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

4.1 Déballer l'appareil et ses composants

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

4.2 Contenu de la livraison

Après avoir débarrassé le produit, inspectez toutes les pièces pour détecter d'éventuels dégâts dus au trans-

port et pour vous assurer de l'intégralité de la livraison.

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

→ Fig. **1**

A	Appareil de base avec bol mélangeur
B	Couvercle avec ouverture pour ajout
C	Fouet mixeur « Pro Flexi » ¹
D	Fouet batteur pro
E	Crochet pétrisseur
F	Documents d'accompagnement

4.3 Installer l'appareil

⚠ AVERTISSEMENT **Risque d'incendie !**

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

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

ATTENTION

Les chocs peuvent affecter le bon fonctionnement de l'appareil.

- ▶ Ne pas poser l'appareil sur des surfaces mobiles ou vibrantes.

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

2. Sortir le cordon d'alimentation à la longueur nécessaire.
→ "Longueur du cordon",
Page 68
Ne pas brancher la fiche dans la prise de courant.

5 Description de l'appareil

5.1 Appareil

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

→ Fig. **2**

1	Bandeau de commande
2	Bol mélangeur en acier inoxydable
3	Couvercle avec ouverture pour ajout
4	Couvercle de protection de l'entraînement 2
5	Couvercle de protection de l'entraînement 3
6	Anneau lumineux
7	Interrupteur rotatif
8	Bras pivotant
9	Touche de déverrouillage du bras pivotant
10	Entraînement 2, jaune
11	Entraînement 3, rouge
12	Entraînement principal, noir
13	Évidements pour le bol
14	Rangement du cordon

¹ Selon le modèle

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.
1	Traiter les ingrédients à vitesse faible.
7	Traiter les ingrédients à la vitesse maximale.
M ¹	Traiter les ingrédients brièvement à la vitesse maximale. → "Utiliser le fonctionnement momentané", Page 71
M/A ¹	En fonction de l'utilisation : ■ Traiter les ingrédients brièvement à la vitesse maximale. → "Utiliser le fonctionnement momentané", Page 71 ■ Démarrer le programme automatique. → "SensorControl Plus", Page 75

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

5.3 Anneau lumineux¹

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

Affichage	État
L'anneau lumineux est allumé et le traitement est en cours.	L'appareil fonctionne correctement.
L'anneau lumineux est allumé et le traitement ne peut pas être lancé.	■ L'appareil n'est pas alimenté en électricité. ■ L'appareil présente un défaut.
L'anneau lumineux est allumé et le traitement ne peut pas être lancé ou poursuivi.	■ La minuterie a mis fin au traitement. ■ Le système de sécurité s'est déclenché. ■ L'appareil présente un défaut.

Conseil : Vous trouverez de plus amples informations à ce sujet ici
→ "Systèmes de sécurité", Page 67
→ "Dépannage", Page 81

5.4 Bandeau de commande

Vous trouverez ici un aperçu du bandeau de commande.
→ Fig. 3

1	Touche balance ¹
2	Touche minuterie
3	Touche SensorControl Plus ¹
4	Touches de réglage
5	Écran

5.5 Touches de fonction

Les touches de fonction permettent de sélectionner les fonctions supplémentaires ou d'effectuer des réglages. Pour effectuer une sélection,

¹ Selon l'équipement de l'appareil

effleurer les symboles correspondants avec le doigt.

Symbole	Fonction
	Minuterie ■ Utiliser la minuterie. ■ Remettre la minuterie à zéro. ■ Arrêter les fonctions supplémentaires.
	Balance ¹ ■ Utiliser la balance. ■ Calibrer la balance. ■ Arrêter les fonctions supplémentaires.
	SensorControl Plus ¹ ■ Sélectionner le programme automatique. ■ Arrêter les fonctions supplémentaires.
—	■ Modifier les réglages. ■ Réduire les valeurs.
+	■ Modifier les réglages. ■ Augmenter les valeurs.

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

5.6 Afficheur

L'afficheur permet d'afficher des réglages, des informations, des valeurs ainsi que des messages indiquant l'état de fonctionnement de l'appareil. Après le branchement, l'afficheur s'allume et indique "OptiMUM". L'afficheur indique les textes sur 2 lignes. Les informations plus longues sont affichées sous forme de texte défilant.

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

Conseil : Il est possible de modifier, à tout moment, la langue d'affichage ainsi que la luminosité de l'afficheur. → "*Vue d'ensemble des réglages de base*", Page 71

5.7 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 71

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. ■ Hachoir à viande ■ Machine à pâtes
	

¹ Selon l'équipement de l'appareil

Entraînement	Utilisation
Entraînement 2, jaune 	Pour les accessoires marqués en jaune, p. ex. ■ Râpeur ■ Bol mélangeur multi-fonction
Entraînement 3, rouge 	Pour les accessoires marqués en rouge, p. ex. ■ Bol blender en verre ■ Kit multibroyeur

5.8 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 69

Aperçu des ustensiles

Toujours utiliser l'ustensile approprié au traitement souhaité.

Accessoire	Utilisation
	Crochet pétrisseur ■ Pétrir une pâte, par exemple la pâte levée, la pâte à pain, la pâte à pizza, la pâte à nouilles, de la pâte à pâtisserie. ■ Incorporer les aliments qui ne doivent pas être broyés, p. ex. des raisins

Accessoire	Utilisation
	secs ou des pépites de chocolat.
	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 ■ Battre les blancs d'œuf en neige et la crème (au moins 30 % de matière grasse). ■ Mélanger les pâtes légères, p. ex. les pâtes génoises.

Réglage précis du fouet batteur professionnel

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

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

Corriger le réglage des ustensiles

ATTENTION

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

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

Conditions

- La fiche secteur n'est pas branchée.
- Le bras pivotant est ouvert.
- Le fouet batteur pro est inséré.

¹ Selon le modèle

- Le bol mélangeur a été mis en place.
- 1. Tenir la partie inférieure du fouet batteur avec une main et desserrer le contre-écrou avec une clé à fourche en le tournant dans le sens des aiguilles d'une montre.
→ *Fig. 4*
- 2. Pour modifier l'interstice, tourner l'ustensile.
→ *Fig. 5*
Respecter les valeurs figurant dans le tableau :

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

- 3. Appuyer sur la touche de déverrouillage et abaisser le bras pivotant progressivement jusqu'à ce qu'il s'enclenche.
- 4. Vérifier le réglage.
- 5. Appuyer sur la touche de déverrouillage et soulever le bras pivotant jusqu'à ce qu'il s'enclenche.
- 6. Tenir la partie inférieure du fouet batteur avec une main et serrer le contre-écrou à l'aide d'une clé à fourche en le tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.

5.9 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 69*
2. Tourner le bol mélangeur dans le sens des aiguilles d'une montre et le retirer.
→ *"Retirer le bol mélangeur", Page 69*
3. Avant la première utilisation, nettoyer toutes les pièces qui entreront en contact avec des produits alimentaires.
→ *"Nettoyage et entretien", Page 77*
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 rangement¹

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.

Régler la longueur du cordon avec l'enrouleur de câble¹

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

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

7.2 Positions du bras pivotant

Vous trouverez ici un aperçu des positions du bras pivotant.

Position	Utilisation
Position 1 	Le bras pivotant est fermé. ■ 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. ■ Mettre le bol mélangeur en place ou le retirer. ■ Poser ou retirer le couvercle. ■ Mettre en place l'ustensile ou le retirer.

¹ Selon l'équipement de l'appareil

Position	Utilisation
	■ 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. 6
- ✓ 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. 7
- ✓ 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. 8

7.6 Mettre le bol mélangeur en place

1. Placer le bol mélangeur sur l'appareil de base.
→ Fig. 9
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. 10

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. 11
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 66
2. Insérer l'ustensile dans l'entraînement principal jusqu'à ce qu'il s'enclenche.
→ Fig. 12
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. 13

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.
5-7	Battre et mélanger des ingrédients, p. ex. de la crème chantilly.
M ¹	Battre et mélanger brièvement des ingrédients à vitesse maximale. → <i>"Utiliser le fonctionnement momentané", Page 71</i>
M/A ¹	En fonction de l'utilisation : ■ Battre et mélanger brièvement des ingrédients à vitesse maximale. → <i>"Utiliser le fonctionnement momentané", Page 71</i> ■ Régler la vitesse avec le programme automatique. → <i>"SensorControl Plus", Page 75</i>

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

¹ Selon l'équipement de l'appareil

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. 18
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 M¹ ou M/A¹ et le maintenir dans cette position.
→ Fig. 19
- ✓ Les ingrédients sont traités à la vitesse maximale.
2. Relâcher l'interrupteur rotatif.
→ Fig. 20
- ✓ 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. 21

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. 22

8 Réglages de base

Vous pouvez modifier les réglages de base de votre appareil en fonction de vos besoins.

8.1 Vue d'ensemble des réglages de base

Vous trouverez ici un aperçu des réglages de base de l'appareil.

Réglage	Description
LANGUE	Régler la langue de l'afficheur.

¹ Selon l'équipement de l'appareil

Réglage	Description
SON	Désactiver les signaux sonores ou régler le volume sonore.
LUMINOSITÉ	Régler la luminosité de l'afficheur.
UNITÉS ¹	Régler les unités d'affichage de la balance.

8.2 Modifier les réglages de base

Condition : La prise de l'appareil est branchée.

1. Si l'afficheur est éteint, appuyer sur n'importe quelle touche.
2. Appuyer simultanément sur  et .
- ✓ L'afficheur indique le menu de configuration.
3. Sélectionner le réglage souhaité avec .
4. Modifier le réglage sélectionné avec  ou .
- ✓ L'écran affiche "ENREGISTRER : 0 et +".
5. Pour enregistrer le réglage modifié, appuyer simultanément sur  et .
- ✓ L'écran affiche "RÉGLAGE" "MÉMORISÉ".
6. Pour modifier et enregistrer d'autres réglages, répéter les étapes 3 à 5.
7. Pour quitter le menu de configuration, sélectionner une des options suivantes :
 - ▶ Maintenir ,  ou  appuyé.
 - ▶ Démarrer le traitement.

9 Minuterie

La minuterie permet de lire la durée de préparation écoulée jusque-là ou de prérégler la durée de traitement.

Conseil : Avec la minuterie, vous pouvez également surveiller les durées, p. ex. le temps de repos d'une pâte.

9.1 Valeurs d'affichage de la minuterie

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

Zone d'affichage	0 secondes à 3 heures
Étapes d'affichage	1 seconde
Zone de réglage	5 secondes à 3 heures
Étapes de réglage	5 secondes

9.2 Remarques concernant la minuterie

Pour utiliser la minuterie de manière optimale, observer les remarques suivantes.

Remarques

- Si la minuterie s'arrête ou est désactivée pendant le traitement, le traitement de la préparation continue.
- Si le traitement est lancé alors que la minuterie est déjà activée, l'appareil arrête le traitement après écoulement de la durée résiduelle.
- Si vous interrompez le traitement pendant moins de 3 minutes, les valeurs affichées en dernier restent

¹ Selon l'équipement de l'appareil

mémorisées et sont reprises lors du traitement suivant.

Conseils

- La durée résiduelle peut être adaptée à tout moment avec + ou –.
- Maintenir + ou – appuyé pour faire défiler les valeurs plus rapidement.
- Le volume des signaux sonores peut être modifié à tout moment.
→ *"Vue d'ensemble des réglages de base", Page 71*

9.3 Lire et remettre à zéro la durée de traitement

Remarque

L'affichage de la durée de traitement écoulee jusque-là ne démarre pas,

- si la durée de traitement a été pré-réglée.
- si la fonction SensorControl Plus est utilisée.

1. Tourner l'interrupteur rotatif sur la vitesse souhaitée.
- ✓ L'écran indique "DURÉE" ainsi que la durée de traitement écoulee jusque-là.
2. Pour réinitialiser l'affichage à "00:00", maintenir ☺ appuyé.

9.4 Traiter les ingrédients avec minuterie

Condition : L'appareil est prêt et les ingrédients ont été versés dans le bol.

→ *"Traiter les ingrédients avec les utensiles", Page 70*

1. Si l'afficheur est éteint, appuyer sur n'importe quelle touche.
2. Appuyer sur ☺.
- ✓ L'afficheur indique "TIMER" et "00:00".
3. Régler la durée souhaitée à l'aide de la touche + ou –.

4. Tourner l'interrupteur rotatif sur la vitesse souhaitée.
- ✓ L'afficheur indique la durée de traitement restant.
- ✓ Lorsque le temps est écoulee, un signal sonore retentit et l'afficheur indique "FIN" "TIMER".
- ✓ L'appareil arrête automatiquement le traitement et l'afficheur indique "TOURNER L'INTERR. À 0".
5. Amener l'interrupteur rotatif sur 0.

9.5 Utiliser la minuterie sans traitement

1. Si l'afficheur est éteint, appuyer sur n'importe quelle touche.
2. Appuyer sur ☺.
- ✓ L'afficheur indique "TIMER" et "00:00".
3. Régler la durée souhaitée à l'aide de la touche + ou –.
4. Pour démarrer la minuterie, appuyer deux fois brièvement sur ☺.
- ✓ La durée résiduelle apparaît sur l'afficheur.
- ✓ Lorsque le temps est écoulee, un signal sonore retentit et l'afficheur indique "FIN" "TIMER".

9.6 Interrompre ou désactiver la minuterie

Conditions

- La minuterie fonctionne.
 - L'afficheur indique le temps qui s'écoule.
1. Appuyer deux fois rapidement sur ☺.
 - ✓ La minuterie s'arrête.
 - ✓ L'afficheur indique le temps restant en permanence.
 2. Appuyer deux fois rapidement sur ☺.
 - ✓ La minuterie démarre de nouveau.
 - ✓ Le temps restant continue de s'écouler.

3. Pour désactiver la minuterie, maintenir la touche  appuyée.
- ✓ L'afficheur indique "OptiMUM".

10 Balance¹

Votre appareil est équipé d'une balance. Vous pouvez peser individuellement tous les ingrédients ou prérégler un certain poids.

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

Les facteurs suivants peuvent fausser le résultat de la mesure :

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

10.1 Valeurs d'affichage de la balance

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

Unité d'affichage en grammes

Zone d'affichage	-990 g à 5000 g
Étapes d'affichage	5 g
Zone de réglage	50 g à 3000 g
Étapes de réglage	10 g

Unité d'affichage en livres

Zone d'affichage	-2,20 lb à 11,00 lb
Étapes d'affichage	0,01 lb
Zone de réglage	0,10 lb à 6,60 lb
Étapes de réglage	0,02 lb

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

→ "Vue d'ensemble des réglages de base", Page 71

10.2 Peser les ingrédients

Conditions

- Le bol mélangeur est inséré ou un accessoire est monté.
 - L'interrupteur rotatif est sur .
 - L'afficheur est activé.
1. Appuyer sur la touche  et ne plus toucher l'appareil.
 - ✓ La balance se calibre.
 - ✓ L'afficheur indique "- - - - -".
 2. Attendre la fin du calibrage.
 - ✓ L'afficheur indique "0 g" ou "0.00 lb".
 3. Verser l'aliment souhaité.
 - ✓ L'afficheur indique le poids.
 4. Pour peser d'autres ingrédients, sélectionner une des options suivantes :
 - ▶ Ajouter des ingrédients et lire le poids total.
 - ▶ Répéter l'opération et peser les ingrédients séparément.

10.3 Prérégler le poids

Conditions

- Le bol mélangeur a été mis en place.
- L'interrupteur rotatif est sur .

¹ Selon l'équipement de l'appareil

1. Si l'afficheur est éteint, appuyer sur n'importe quelle touche.
2. Appuyer sur la touche  et ne plus toucher l'appareil.
 - ✓ La balance se calibre.
 - ✓ L'afficheur indique "- - - -".
3. Attendre la fin du calibrage.
 - ✓ L'afficheur indique "0 g" ou "0.00 lb".
4. Appuyer sur +.
 - ✓ L'afficheur indique "100 g" ou "0.20 lb".
5. Régler le poids souhaité à l'aide de + ou -.
6. Verser l'aliment souhaité dans le bol mélangeur.
 - ✓ L'afficheur indique la quantité résiduelle manquante, p. ex. 65 g.
 - ✓ À partir d'une quantité résiduelle de 40 g ou 0,08 lb, un signal sonore répétitif retentit.
7. Verser les aliments en petites quantités.
 - ✓ Plus la quantité restante est petite, plus le signal sonore est rapide.
 - ✓ Une fois que la quantité prééglée est atteinte, le signal sonore s'arrête.
8. **Remarque :** Si la quantité prééglée est dépassée, un signal sonore permanent retentit. L'afficheur indique la quantité excédentaire sous la forme de valeurs négatives, p. ex. -40 g.
9. Retirer la quantité excédentaire.
10. Pour achever la pesée, maintenir la touche  appuyée ou lancer le traitement.

Conseil : Le volume des signaux sonores peut être modifié à tout moment.

→ "Vue d'ensemble des réglages de base", Page 71

10.4 Réinitialiser la balance

Réinitialiser la balance lorsqu'un message d'erreur apparaît ou que des valeurs de mesures inhabituelles sont affichées.

1. Maintenir  enfoncé.
 - ✓ L'écran affiche "OptiMUM"
2. Pour démarrer de nouveau la balance, appuyer sur .

Remarque : Si la balance présente encore des dysfonctionnements, débrancher l'appareil du secteur pendant une certaine durée, puis redémarrer la balance.

11 SensorControl Plus¹

La fonction SensorControl Plus permet d'exécuter différents programmes et de traiter les aliments automatiquement.

Les sondes surveillent le traitement des ingrédients et arrêtent le traitement de manière automatique dès que la consistance préprogrammée est obtenue.

Pour obtenir des résultats optimaux, observer les remarques suivantes :

- Avant la première utilisation de la fonction SensorControl Plus, le nouvel appareil fonctionner au moins 2 minutes à vide ou traiter les ingrédients sans programme automatique.
- Seules les combinaisons d'ingrédients, de quantité et d'ustensiles décrites sont préprogrammées. D'autres combinaisons ne peuvent pas être traitées avec les programmes automatiques.

¹ Selon l'équipement de l'appareil

- Ne plus ajouter d'ingrédients une fois qu'un programme automatique a été démarré.
- Ne pas traiter une seconde fois avec un programme automatique des ingrédients déjà traités.
- La fraîcheur, la température et les contenus des ingrédients utilisés influent le temps nécessaire et le résultat.
- N'utiliser que des œufs frais.
- Travailler uniquement de la crème refroidie à env. 6 °C.
- De la crème auparavant congelée ne peut pas être battue.
- L'utilisation de crème avec additifs ou de crème sans lactose peut donner des résultats non optimaux.
- Ajouter le sucre, les arômes et autres additifs pour la crème ou les blancs en neige seulement après la fin du programme automatique.

Remarques

- Verser les ingrédients uniquement lorsque l'afficheur indique "0 g", "0.00 lb" ou "AJOUTER INGRÉDIENTS".
- Lorsqu'un programme automatique est en cours, les touches sont bloquées.
- Pour interrompre un programme automatique, tourner l'interrupteur rotatif sur O. Une légère résistance apparaît dans ce cas qu'il convient de forcer.

11.1 Tableau des programmes

Vous trouverez ici un aperçu des programmes automatiques et de leur utilisation.

Programme	Utilisation
CRÈME	Préparation automatique 300-1500ml de crème chantilly avec le fouet batteur
CRÈME > 300 ml ¹	Préparation automatique 300-700ml de crème chantilly avec le fouet batteur
CRÈME > 700 ml ¹	Préparation automatique 700-1500ml de crème chantilly avec le fouet batteur
PROTÉINE	Préparation automatique d'œufs en neige à partir du blanc de 2-12 œufs avec le fouet batteur
PÂTE LEVÉE	Préparation automatique de pâte levée avec le crochet pétrisseur Ingrédients et quantités selon la recette → "Aperçu des recettes", Page 79

11.2 Utiliser SensorControl Plus

Vous trouverez ici les informations essentielles sur la sélection et le lancement d'un programme automatique.

Conditions

- Le bol mélangeur a été mis en place.
 - Le couvercle du bol mélangeur est monté.
1. Insérer l'ustensile adapté :
- ▶ Fouet batteur pour la crème chantilly et le blanc d'œufs

¹ Modèles sans balance intégrée

- ▶ Crochet pétrisseur pour la pâte levée
- 2. Brancher la fiche dans la prise de courant.
- ✓ L'afficheur indique "OptiMUM".
- 3. Appuyer sur .
- ✓ L'écran affiche "CRÈME".
- 4. Sélectionner le programme souhaité avec , + ou -, p. ex. "PRO-TÉINE".
- ✓ La balance se calibre.
- ✓ L'écran affiche "-----".
- 5. Attendre la fin du calibrage.
- ✓ L'afficheur indique "0 g" ou "0.00 lb".
- 6. Verser l'ingrédient correspondant dans le bol mélangeur, p. ex. du blanc d'œufs.
- ✓ L'afficheur indique le poids.
- 7. **Remarque :** Sur les appareils sans balance, l'afficheur indique "AJOUTER INGRÉDIENTS" après sélection du programme.
- 8. Verser les ingrédients dans la quantité indiquée dans le bol mélangeur.
- 9. Après le versement des ingrédients, attendre brièvement.
- ✓ L'écran affiche "GARDER INTERR. ROTATIF SUR M/A 2 SEC".
- 10. Appuyer sur la touche de déverrouillage et abaisser le bras pivotant progressivement jusqu'à ce qu'il s'enclenche.
- 11. Tourner l'interrupteur rotatif sur M/A et maintenir appuyé pendant au moins 2 secondes.

- 12. Relâcher l'interrupteur rotatif.
- ✓ L'interrupteur rotatif reste sur M/A.
- ✓ L'afficheur indique "SENSOR CONTROL PLUS" et le programme automatique est en cours.
- ✓ Une fois le résultat programmé obtenu, l'afficheur indique "TERMINÉ".
- ✓ L'interrupteur rotatif passe à 0 et le traitement s'arrête.

Conseil : Si le résultat ne correspond pas aux attentes, il est possible de battre la crème et les œufs en neige à la vitesse 7 ou la pâte levée à la vitesse 3 jusqu'à obtenir la consistance voulue.

12 Nettoyage et entretien

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

12.1 Produits de nettoyage

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

ATTENTION

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

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

12.2 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. Nettoyer le panneau de commande et l'écran avec un chiffon en microfibres humide.
4. Sécher l'appareil de base et les capuchons de protection des entraînements avec un chiffon doux.

12.3 Guide de nettoyage

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

→ Fig. **23**

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

13 Accessoires en option

Vous pouvez acheter les accessoires auprès du service après-vente, dans

le commerce spécialisé ou sur notre site internet. Utilisez uniquement les accessoires d'origine, car ils sont parfaitement adaptés à votre appareil.

Les accessoires sont spécifiques à l'appareil. Lors de l'achat, indiquez toujours la désignation exacte de votre appareil (E-Nr.). → *Page 84*
Pour connaître les accessoires disponibles pour votre appareil, consultez notre catalogue, notre boutique en ligne ou le service après-vente.
www.bosch-home.com

14 Recettes et exemples d'utilisation

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

Conseils

- Pour obtenir des résultats optimaux, respecter les quantités maximales indiquées.
- Si votre appareil est équipé de SensorControl Plus, vous pouvez utiliser les programmes automatiques pour la préparation de crème chantilly, de blancs en neige et de pâte levée.
→ *"SensorControl Plus", Page 75*
- Si votre appareil est équipé d'une balance, vous pouvez peser les ingrédients lorsque vous les versez dans le bol mélangeur.
→ *"Balance", Page 74*
- Avec la minuterie, vous pouvez surveiller ou pré-régler les durées de préparation.
→ *"Minuterie", Page 72*

14.1 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	■ 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)	■ Mettre en place le fouet batteur. ■ Verser les blancs d'œufs. ■ Travailler pendant 4-6 minutes au niveau 7.
Pâte génoise	■ 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 fécule ■ Levure chimique (selon les goûts) Remarque : Traiter simultanément au maximum 2 fois le volume.	■ Mettre en place le fouet batteur. ■ Verser tous les ingrédients, sauf la farine et la fécule. ■ 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 fécule, cuillère après cuillère.
Pâte à cake	■ 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 Remarque : Traiter simultanément au maximum 2½ fois le volume.	■ 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	■ 125 g de beurre ■ 100-125 g de sucre	■ Mettre en place le fouet mélangeur.

Recette	Ingrédients	Préparation
	▪ 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) Remarque : Travailler simultanément au maximum 4 fois le volume.	▪ 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	▪ 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 Remarque : Traiter simultanément au maximum 3 fois le volume.	▪ Mettre en place le crochet pétrisseur. ▪ Verser tous les ingrédients. ▪ Travailler pendant 30 secondes au niveau 1. ▪ Travailler pendant 3-6 minutes au niveau 3.
Pâte à pâtes	▪ 500 g de farine ▪ 250 g d'œufs (5 œufs environ) ▪ 20-30 ml d'eau froide (selon les goûts) Remarque : Traiter simultanément au maximum 1½ fois le volume.	▪ Utiliser le crochet pétrisseur. ▪ Verser tous les ingrédients. ▪ Travailler le mélange pendant 3-5 minutes au niveau 3.
Pâte à pain	▪ 1000 g de farine ▪ 2 c. à s. de levure sèche ▪ 2 c. à c. de sel ▪ 660 ml d'eau tiède Remarque : Traiter simultanément au maximum 1½ fois le volume.	▪ 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.

15 Dépannage

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

AVERTISSEMENT

Risque d'électrocution !

Les réparations non conformes sont dangereuses.

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

Défaut	Cause et dépannage
L'appareil ne fonctionne pas.	La fiche secteur du cordon d'alimentation secteur n'est pas branchée. ▶ Branchez l'appareil au réseau électrique.
	Le fusible dans le coffret à fusibles s'est déclenché. ▶ Vérifiez le fusible dans le boîtier à fusibles.
	L'alimentation électrique est tombée en panne. ▶ Vérifiez si l'éclairage du compartiment ou d'autres appareils dans la pièce.
L'appareil ne démarre pas le traitement.	Interrupteur rotatif est mal réglé. ▶ Avant le traitement, positionner l'interrupteur rotatif en position O.
Il est impossible d'appuyer sur la touche de déverrouillage.	Un accessoire est monté sur l'entraînement rouge 3. ▶ Retirez l'accessoire de l'entraînement 3.
La balance n'affiche aucun changement de poids alors que des ingrédients sont ajoutés. ¹	La quantité d'ingrédients est inférieure à la plage de mesure de la balance. ▶ Verser au moins 5 g ou 0,01 lb afin que la balance affiche des valeurs correctes.

¹ Selon l'équipement de l'appareil

Défaut	Cause et dépannage
Le traitement avec la fonction SensorControl Plus est lancé brièvement, puis immédiatement interrompu. ¹	L'interrupteur rotatif n'a pas été maintenu assez longtemps en position M/A. 1. Sélectionnez de nouveau le programme automatique souhaité. → <i>"SensorControl Plus", Page 75</i> 2. Pour lancer le traitement, tournez l'interrupteur rotatif sur M/A et maintenez-le pendant au moins 2 secondes dans cette position.
Le message "SURCHARGE MOTEUR" apparaît.	La quantité à traiter est trop importante ou la durée de traitement est trop longue. ▶ Amenez l'interrupteur sur O. ▶ Réduisez la quantité d'ingrédients. ▶ Laisser refroidir l'appareil à température ambiante. L'appareil ou l'accessoire est bloqué. ▶ Amenez l'interrupteur sur O. ▶ Supprimez le blocage. Le moteur est défectueux. ▶ Si ce message s'affiche de manière permanente, veuillez contacter le service après-vente. → <i>"Service après-vente", Page 84</i>
Le message "BRAS OUVERT" apparaît.	Le bras pivotant a été ouvert. 1. Amenez l'interrupteur sur O. 2. Déplacez le bras pivotant jusqu'à ce qu'il soit bien enclenché.
Le message "VÉRIFIER BOL" apparaît.	Le bol mélangeur ou l'adaptateur universel n'est pas posé correctement ou s'est détaché. ▶ 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.
Le message "ERREUR" "BALANCE" apparaît. ¹	L'appareil a été déplacé sur le plan de travail. ▶ Soulevez l'appareil et réglez-le de nouveau. ▶ Réinitialisez la balance. → <i>"Réinitialiser la balance", Page 75</i> La balance ne fonctionne pas correctement. ▶ Réinitialisez la balance. → <i>"Réinitialiser la balance", Page 75</i>

¹ Selon l'équipement de l'appareil

Défaut	Cause et dépannage
Le message "ER-REUR" "BALANCE" apparaît. ¹	La balance est défectueuse. ▶ Si ce message s'affiche de manière permanente, veuillez contacter le service après-vente. → <i>"Service après-vente", Page 84</i> La balance est exposée à des vibrations. ▶ N'utilisez pas l'appareil sur des surfaces de travail qui sont exposées à des vibrations dues p. ex. à un lave-vaisselle en service.
Le message "POUR PESER" "ARRÊT APPAREIL" apparaît. ¹	La balance a été mise en marche pendant que l'appareil fonctionnait. 1. Amenez l'interrupteur sur O. 2. Attendez l'immobilisation de l'appareil avant d'utiliser la balance.
Le message "SURCHARGE" ou "SOUSCHARGE" apparaît. ¹	Les valeurs d'affichage de la balance ont été dépassées positivement ou négativement. ▶ Respectez les valeurs d'affichage de la balance. → <i>"Valeurs d'affichage de la balance", Page 74</i>
Le message "SURCHARGE" ou "SOUSCHARGE" apparaît lors de l'utilisation de SensorControl Plus. ¹	Une quantité trop élevée ou trop faible d'ingrédients a été ajoutée pour le programme sélectionné. ▶ Versez les ingrédients en fonction des indications de quantité. → <i>"SensorControl Plus", Page 75</i>
Le message "AJOUTER INGRÉDIENTS" apparaît, alors que des ingrédients ont déjà été mis dans le bol. Le programme automatique ne peut pas être démarré. ¹	Des ingrédients ont été versés dans le bol avant la mise en marche de la balance. 1. Videz le bol mélangeur. 2. Sélectionnez de nouveau le programme. 3. Attendez la fin du calibrage de la balance. ✓ L'afficheur indique "0 g" ou "0.00 lb". 4. Versez les ingrédients dans le bol.

16 Mise au rebut

16.1 Mettre au rebut un appareil usagé

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

1. Débrancher la fiche du cordon d'alimentation secteur.
2. Couper le cordon d'alimentation secteur.
3. Éliminez l'appareil dans le respect de l'environnement.
Vous trouverez des informations sur les circuits actuels d'élimination auprès de votre revendeur

¹ Selon l'équipement de l'appareil

spécialisé ou de l'administration de votre commune/ville.



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

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

17 Service après-vente

BSH Hausgeräte GmbH prolonge la disponibilité des pièces détachées à 10 ans. Cela concerne toutes les pièces fonctionnelles et stockables pour les appareils fabriqués après le 1er janvier 2023.

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, scannez le QR code figurant sur le document joint afin d'obtenir les coordonnées du service

après-vente ainsi que les conditions de garantie, adressez-vous à notre service après-vente, votre revendeur ou consultez notre site web.

Lorsque vous contactez le service après-vente, vous avez besoin du numéro de produit (E-Nr.) et du numéro de fabrication (FD) de votre appareil. Vous trouverez les coordonnées du service après-vente en scannant le QR code figurant sur le document joint relatif aux coordonnées du service après-vente et aux conditions de garantie, ou sur notre site web.

Vous trouverez les informations relatives au règlement(EU) 2023/826 en ligne sous www.bosch-home.com sur la page produit et la page de service de votre appareil dans les notices d'utilisation et les documents complémentaires.

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

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

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

Puoi trovare ulteriori info e spiegazioni online. Scansiona il codice QR sul frontespizio.



Indice

1 Sicurezza	86	7.2 Posizioni del braccio oscillante	96
1.1 Avvertenze generali	86	7.3 Apertura del braccio oscillante	96
1.2 Utilizzo conforme all'uso previsto	86	7.4 Chiusura del braccio oscillante	96
1.3 Limitazione di utilizzo	87	7.5 Rimozione della ciotola impastatrice	96
1.4 Avvertenze di sicurezza	87	7.6 Inserimento della ciotola impastatrice	96
2 Prevenzione di danni materiali	90	7.7 Fissaggio del coperchio della ciotola impastatrice	96
3 Tutela dell'ambiente e risparmio	90	7.8 Rimozione del coperchio della ciotola impastatrice	97
3.1 Smaltimento dell'imballaggio	90	7.9 Applicazione dell'utensile	97
4 Disimballaggio e controllo	90	7.10 Rimozione dell'utensile	97
4.1 Disimballaggio dell'apparecchio e dei componenti	90	7.11 Lavorazione	97
4.2 Contenuto della confezione	90	7.12 Coperchio di sicurezza dell'ingranaggio	98
4.3 Installazione dell'apparecchio	91	8 Impostazioni di base	99
5 Conoscere l'apparecchio	91	8.1 Panoramica delle impostazioni di base	99
5.1 Apparecchio	91	8.2 Modifica delle impostazioni di base	99
5.2 Manopola	91	9 Timer	99
5.3 Anello luminoso ¹	92	9.1 Valori di visualizzazione del timer	99
5.4 Pannello di comando	92	9.2 Note sul timer	100
5.5 Tasti funzione	92	9.3 Lettura e ripristino della durata di lavorazione	100
5.6 Display	93	9.4 Lavorazione degli ingredienti con il timer	100
5.7 Ingranaggi	93	9.5 Utilizzo del timer senza lavorazione	100
5.8 Utensili	93	9.6 Pausa o disinserimento del timer	101
5.9 Sistemi di sicurezza	94		
6 Prima del primo utilizzo	95		
6.1 Preparazione dell'apparecchio	95		
7 Comandi di base	95		
7.1 Lunghezza cavo	95		

¹ In funzione dell'allestimento dell'apparecchio

10 Bilancia¹	101	12.2 Pulizia dell'apparecchio ba-	
10.1 Valori di visualizzazione della		se	104
bilancia	101	12.3 Panoramica per la pulizia ..	105
10.2 Pesare gli ingredienti	101	13 Accessori speciali	105
10.3 Preimpostare il peso	102	14 Ricette ed esempi d'impiego	105
10.4 Reset della bilancia	102	14.1 Ricettario	105
11 SensorControl Plus¹	102	15 Sistemazione guasti	107
11.1 Tabella dei programmi	103	16 Smaltimento	110
11.2 Utilizzo di SensorControl Plu-		16.1 Rottamazione di un apparec-	
s	103	chio dismesso	110
12 Pulizia e cura	104	17 Servizio di assistenza clienti	110
12.1 Detergenti	104	17.1 Codice prodotto (E-Nr.) e co-	
		dice di produzione (FD)	111



1 Sicurezza

Osservare le seguenti avvertenze di sicurezza.

1.1 Avvertenze generali

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

1.2 Utilizzo conforme all'uso previsto

Utilizzare l'apparecchio soltanto:

- con gli accessori e le parti originali.
- per miscelare, impastare e montare alimenti.
- per ulteriori applicazioni descritte nelle istruzioni di accessori forniti in dotazione oppure opzionali.
- sotto sorveglianza;
- per quantità e tempi di lavoro usuali nell'attività domestica.

¹ In funzione dell'allestimento dell'apparecchio

- in case private e in locali chiusi in ambito domestico a temperatura ambiente;
- fino a un'altitudine di massimo 2000 m sul livello del mare.

Scollegare l'apparecchio dall'alimentazione elettrica se:

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

1.3 Limitazione di utilizzo

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

I bambini non devono giocare con l'apparecchio.

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

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

1.4 Avvertenze di sicurezza

⚠ AVVERTENZA – Pericolo di scosse elettriche!

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

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

► Rivolgersi al servizio di assistenza clienti. → *Pagina 110*

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.
- ▶ Spegner l'apparecchio e scollegarlo dalla rete prima di sostituire gli utensili o della pulizia.
- ▶ Mettere in funzione gli utensili soltanto con la ciotola inserita, il coperchio chiuso e i coperchi di sicurezza applicati.
- ▶ Non aprire mai il braccio oscillante durante la lavorazione.

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

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

⚠ AVVERTENZA – Pericolo di schiacciamento!

Le dita e le mani possono rimanere incastrate.

- ▶ Durante l'abbassamento del braccio oscillante, non afferrare la ciotola 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.
- ▶ Non superare le quantità massime di lavorazione.
- ▶ Prima di utilizzare la ciotola, individuare e rimuovere eventuali corpi estranei.

Le vibrazioni possono compromettere il funzionamento dell'apparecchio.

- ▶ Non disporre l'apparecchio sopra superfici mobili o vibranti.

3 Tutela dell'ambiente e risparmio

3.1 Smaltimento dell'imballaggio

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

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

4 Disimballaggio e controllo

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

4.1 Disimballaggio dell'apparecchio e dei componenti

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

4.2 Contenuto della confezione

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

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

→ Fig. **1**

-
- | | |
|----------|--|
| A | Apparecchio base con contenitore di miscelazione |
| B | Coperchio con bocca di carico integrata |
| C | Frusta «Profi Flexi» ¹ |
| D | Frusta per montare professionale |
-

¹ A seconda del modello

E	Gancio impastatore
F	Documentazione di accompagnamento

4.3 Installazione dell'apparecchio

⚠ **AVVERTENZA**

Pericolo di incendio!

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

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

ATTENZIONE

Le vibrazioni possono compromettere il funzionamento dell'apparecchio.

- ▶ Non disporre l'apparecchio sopra superfici mobili o vibranti.
1. Collocare l'apparecchio su un piano di lavoro stabile, piano, pulito e liscio.
 2. Estrarre il cavo di alimentazione fino alla lunghezza necessaria.
→ *"Lunghezza cavo", Pagina 95*
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	Pannello di comando
2	Ciotola in acciaio inox

3	Coperchio con bocca di carico integrata
4	Coperchio per ingranaggio 2
5	Coperchio per ingranaggio 3
6	Anello luminoso
7	Manopola
8	Braccio oscillante
9	Pulsante di sblocco per braccio oscillante
10	Ingranaggio 2, giallo
11	Ingranaggio 3, rosso
12	Ingranaggio principale, nero
13	Incavi per la ciotola
14	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 ¹	Lavorare brevemente gli ingredienti a massima velocità. → <i>"Utilizzo del funzionamento «pulser»", Pagina 98</i>

¹ In funzione dell'allestimento dell'apparecchio

Simbolo Funzione

M/A ¹	In base all'utilizzo: ■ Lavorare brevemente gli ingredienti a massima velocità. → "Utilizzo del funzionamento «pulser»", Pagina 98 ■ Avviare il programma automatico. → "SensorControl Plus", Pagina 102
------------------	---

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

5.3 Anello luminoso¹

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

Indicatore	Stato
L'anello luminoso si accende e la lavorazione è in corso.	L'apparecchio funziona senza anomalie.
L'anello luminoso non si accende e la lavorazione non può essere avviata.	■ L'apparecchio non riceve alimentazione elettrica. ■ L'apparecchio presenta un guasto.
L'anello luminoso si accende e la lavorazione non può essere avviata o proseguita.	■ Il timer ha terminato la lavorazione. ■ Un sistema di sicurezza è attivato. ■ L'apparecchio presenta un guasto.

Consiglio: Ulteriori informazioni sono disponibili su:

→ "Sistemi di sicurezza", Pagina 94
→ "Sistemazione guasti", Pagina 107

5.4 Pannello di comando

Qui si trova la panoramica del pannello di comando.

→ Fig. 3

1	Tasto Bilancia ¹
2	Tasto Timer
3	Tasto SensorControl Plus ¹
4	Tasti di regolazione
5	Display

5.5 Tasti funzione

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

Simbolo Funzione

	Timer ■ Utilizzare il timer. ■ Ripristinare il timer. ■ Chiudere le funzioni supplementari.
	Bilancia¹ ■ Utilizzare la bilancia. ■ Tarare la bilancia. ■ Chiudere le funzioni supplementari.
	SensorControl Plus¹ ■ Selezionare il programma automatico. ■ Chiudere le funzioni supplementari.

¹ In funzione dell'allestimento dell'apparecchio

Simbolo	Funzione
—	■ Modificare le regolazioni. ■ Diminuire i valori.
+	■ Modificare le regolazioni. ■ Aumentare i valori.

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

5.6 Display

Sul display vengono visualizzate le impostazioni, le informazioni, i valori e i messaggi relativi allo stato di funzionamento.

Dopo l'inserimento, il display è attivato e indica "OptiMUM".

Il display indica i testi in 2 righe. Il display indica i testi lunghi come scritta scorrevole.

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

Consiglio: È possibile modificare la lingua e la luminosità del display in qualsiasi momento.

→ *"Panoramica delle impostazioni di base", Pagina 99*

5.7 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 98*

Marcature 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.

- Tritacarne
- Accessorio pasta



Ingranaggio 2, giallo

Per accessori contrassegnati di giallo, ad es.

- Sminuzzatore continuo
- Kit multi-mixer



Ingranaggio 3, rosso

Per accessori contrassegnati di rosso, ad es.

- Kit mixer in vetro
- Kit tritatutto universale



5.8 Utensili

Qui sono riportate le informazioni generali sui diversi utensili.

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

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

→ *"Rimozione dell'utensile", Pagina 97*

Panoramica degli utensili

Adoperare l'utensile idoneo in base all'utilizzo.

Utensili Utilizzo



Gancio impastatore

- Impastare, ad es. pasta lievitata, pasta per il pane, impasto per la pizza, pasta, impasti per dolci.
- Amalgamare ingredienti che non devono essere sminuzzati, ad es. uvetta, pezzetti di cioccolato.



Frusta «Profi Flexi»¹

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



Frusta per montare professionale

- Montare gli albumi e la panna (almeno il 30% di grassi).
- Miscelare impasti molli, ad es. paste biscotto.

Regolazione fine della frusta per montare professionale

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

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

Correzione della regolazione degli utensili

ATTENZIONE

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

- Non azionare mai un utensile che tocca la ciotola.

Requisiti

- La spina di alimentazione non è inserita.
 - Il braccio oscillante è aperto.
 - La frusta per montare professionale è inserita.
 - La ciotola è inserita.
1. Fissare la frusta per montare professionale con una mano nella parte inferiore e svitare il controdado in senso orario con una chiave a forchetta.
→ Fig. 4
 2. Ruotare l'utensile per modificare la distanza.
→ Fig. 5
- Rispettare i valori indicati nella tabella:

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

3. Premere il pulsante di sblocco e premere il braccio oscillante verso il basso fino all'arresto.
4. Controllare la regolazione.
5. Premere il pulsante di sblocco e sollevare il braccio oscillante fino all'arresto.
6. Fissare la frusta per montare professionale con una mano nella parte inferiore e avvitare il controdado in senso antiorario con una chiave a forchetta.

5.9 Sistemi di sicurezza

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

¹ A seconda del modello

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 96*
2. Ruotare la ciotola in senso orario e rimuoverla.
→ *"Rimozione della ciotola impastatrice", Pagina 96*
3. Prima del primo uso pulire tutte le parti, che entrano in contatto con gli alimenti.
→ *"Pulizia e cura", Pagina 104*
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 portacavo¹

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

Regolazione della lunghezza cavo con l'avvolgicavo¹

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

¹ In funzione dell'allestimento dell'apparecchio

- ▶ farlo avvolgere,
- ▶ estrarlo nuovamente.

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

7.2 Posizioni del braccio oscillante

Qui si trova la panoramica delle posizioni del braccio oscillante.

Posizione	Utilizzo
Posizione 1 	Il braccio oscillante è chiuso. ▪ 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. ▪ Inserire la ciotola o rimuoverla. ▪ Poggiare il coperchio o rimuoverlo. ▪ Inserire l'utensile o rimuoverlo. ▪ 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. 6
- ✓ 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. 7
- ✓ Il braccio oscillante è fissato in posizione 1.

7.5 Rimozione della ciotola impastatrice

- ▶ Ruotare la ciotola in senso orario e rimuoverla.
→ Fig. 8

7.6 Inserimento della ciotola impastatrice

1. Inserire la ciotola nell'apparecchio base.
→ Fig. 9
Prestare attenzione agli incavi sull'apparecchio base.
2. Ruotare la ciotola in senso antiorario fino allo scatto.
→ Fig. 10

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. 11
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 93
2. Premere l'utensile sull'ingranaggio principale finché non si innesta in posizione.
→ Fig. 12

Il cappuccio di protezione [a] deve coprire completamente l'ingranaggio principale.

7.10 Rimozione dell'utensile

- Premere entrambi i tasti di espulsione [b] ed estrarre completamente l'utensile dall'ingranaggio.
→ Fig. 13

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.

Impo- stazio- ne	Utilizzo
3	Impastare impasti duri, ad es. paste lievitate.
5-7	Mescolare e montare ingredienti, ad es. panna montata.
M ¹	Mescolare e montare brevemente gli ingredienti a massima velocità. → <i>"Utilizzo del funzionamento «pulser»"</i> , Pagina 98
M/A ¹	In base all'utilizzo: ▪ Mescolare e montare brevemente gli ingredienti a massima velocità. → <i>"Utilizzo del funzionamento «pulser»"</i>, Pagina 98 ▪ Gestire la velocità con il programma automatico. → <i>"SensorControl Plus"</i>, Pagina 102

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 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.

¹ In funzione dell'allestimento dell'apparecchio

- ▶ 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. **14**
 2. Premere il pulsante di sblocco e premere il braccio oscillante verso il basso fino all'arresto.
→ Fig. **15**
 3. Inserire la spina di alimentazione.
 4. Riportare la manopola alla velocità desiderata.
→ Fig. **16**
 5. Lavorare gli ingredienti fino a ottenere il risultato desiderato.
 6. Portare la manopola su O.
→ Fig. **17**
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. **18**
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 M¹ o M/A¹.
→ Fig. **19**
 - ✓ Gli ingredienti vengono lavorati a massima velocità.
2. Rilasciare la manopola.
→ Fig. **20**
 - ✓ 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. **21**

¹ In funzione dell'allestimento dell'apparecchio

Applicazione del coperchio di sicurezza dell'ingranaggio

- ▶ Applicare e comprimere il coperchio di protezione dell'ingranaggio 2 o 3.
→ Fig. **22**

8 Impostazioni di base

È possibile settare le impostazioni di base dell'apparecchio in base alle proprie esigenze.

8.1 Panoramica delle impostazioni di base

Qui si trova la panoramica delle impostazioni di base.

Impostazione	Descrizione
LINGUA	Impostare la lingua del display.
SUONERIA	Disattivare i segnali acustici o impostare il volume.
LUMINOSITÀ	Impostare la luminosità display.
UNITÀ ¹	Impostare le unità di visualizzazione della bilancia.

8.2 Modifica delle impostazioni di base

Requisito: La spina di alimentazione è inserita.

1. Se il display è spento, premere un tasto qualsiasi.
 2. Tenere premuti contemporaneamente  e .
- ✓ Il display mostra il menu di configurazione.

3. Con  selezionare l'impostazione desiderata.
4. Modificare l'impostazione selezionata con  o .
- ✓ Il display indica "SALVARE: O & +".
5. Tenere premuto contemporaneamente  e  per salvare l'impostazione modificata.
- ✓ Il display indica "CONFIG." "SALV.".
6. Per modificare e salvare ulteriori impostazioni ripetere i passi 3-5.
7. Per uscire dal menu di configurazione, selezionare una delle seguenti opzioni:
 - ▶ Mantenere premuto ,  o .
 - ▶ Avviare la lavorazione.

9 Timer

È possibile rilevare la durata di lavorazione attuale o preimpostare una durata.

Consiglio: Con il timer è possibile monitorare anche i tempi, ad es. i tempi di riposo dell'impasto.

9.1 Valori di visualizzazione del timer

Durante l'utilizzo del timer osservare i seguenti valori.

Intervallo di indicazione	0 secondi fino 3 ore
Step di visualizzazione	1 secondo
Campo di regolazione	5 secondi fino 3 ore
Step di regolazione	5 secondi

¹ In funzione dell'allestimento dell'apparecchio

9.2 Note sul timer

Fare attenzione alle seguenti avvertenze per utilizzare il timer in modo ottimale.

Note

- Se il timer viene arrestato o disinserito durante la lavorazione, la lavorazione continua.
- Se la lavorazione viene avviata con il timer in funzione, l'apparecchio conclude la lavorazione al termine della durata residua.
- Se la lavorazione viene interrotta per meno di 3 minuti, gli ultimi valori visualizzati rimangono memorizzati e vengono applicati durante la nuova lavorazione.

Consigli

- Con + o – è possibile modificare la durata residua in qualsiasi momento.
- Tenendo premuto + o –, i valori cambiano più velocemente.
- È possibile modificare il volume dei segnali acustici in qualunque momento.

→ *"Panoramica delle impostazioni di base", Pagina 99*

9.3 Lettura e ripristino della durata di lavorazione

Nota

La visualizzazione della durata di lavorazione attuale non si avvia,

- se è stata preimpostata la durata di lavorazione,
 - se viene utilizzata la funzione SensorControl Plus.
1. Riportare la manopola alla velocità desiderata.
 - ✓ Il display indica "TEMPO" e la durata di lavorazione attuale.
 2. Tenere premuto ☺ per ripristinare la visualizzazione su "00:00".

9.4 Lavorazione degli ingredienti con il timer

Requisito: L'apparecchio è preparato e gli ingredienti sono versati.

→ *"Lavorazione degli ingredienti con gli utensili", Pagina 97*

1. Se il display è spento, premere un tasto qualsiasi.
2. Premere ☺.
- ✓ Il display indica "TIMER" e "00:00".
3. Con + o – impostare la durata desiderata.
4. Riportare la manopola alla velocità desiderata.
- ✓ Il display indica la durata di lavorazione residua.
- ✓ Quando il tempo sarà scaduto, verrà emesso un segnale acustico e il display indicherà "FINE" "TIMER".
- ✓ L'apparecchio termina la lavorazione automaticamente e il display mostra "RUOTARE LA MANOPOLA SU 0".
5. Portare la manopola su ○.

9.5 Utilizzo del timer senza lavorazione

1. Se il display è spento, premere un tasto qualsiasi.
2. Premere ☺.
- ✓ Il display indica "TIMER" e "00:00".
3. Con + o – impostare la durata desiderata.
4. Premere brevemente ☺ due volte per far partire il timer.
- ✓ Il display conteggia la durata residua.
- ✓ Quando il tempo sarà scaduto, verrà emesso un segnale acustico e il display indicherà "FINE" "TIMER".

9.6 Pausa o disinserimento del timer

Requisiti

- Il timer è in funzione.
 - Sul display viene visualizzato il tempo che scorre.
1. Premere  brevemente due volte.
 - ✓ Il timer si arresta.
 - ✓ Il display indica costantemente la durata residua.
 2. Premere  brevemente due volte.
 - ✓ Il timer riparte.
 - ✓ La durata residua continua a scorrere.
 3. Tenere premuto  per spegnere il timer.
 - ✓ Il display indica "OptiMUM".

10 Bilancia¹

L'apparecchio è dotato di una bilancia. È possibile pesare gli ingredienti singolarmente o preimpostare un peso.

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

I seguenti fattori possono alterare il risultato di misurazione:

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

10.1 Valori di visualizzazione della bilancia

Durante l'utilizzo della bilancia osservare i seguenti valori.

Unità di visualizzazione in grammi

Intervallo di indicazione	da -990 g a 5000 g
Step di visualizzazione	5 g
Intervallo di regolazione	da 50 g a 3000 g
Step di regolazione	10 g

Unità di visualizzazione in libbre

Intervallo di indicazione	da -2,20 lb a 11,00 lb
Step di visualizzazione	0,01 lb
Intervallo di regolazione	da 0,10 lb a 6,60 lb
Step di regolazione	0,02 lb

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

→ *"Panoramica delle impostazioni di base", Pagina 99*

10.2 Pesare gli ingredienti

Requisiti

- Viene utilizzata la ciotola o viene applicato un accessorio.
 - La manopola si trova su O.
 - Il display è attivato.
1. Premere  e non toccare più l'apparecchio.
 - ✓ La bilancia si tara.
 - ✓ Il display indica "- - - - -".

¹ In funzione dell'allestimento dell'apparecchio

2. Attendere la taratura.
 - ✓ Il display indica "0 g" o "0.00 lb".
3. Versare l'ingrediente desiderato.
 - ✓ Il display indica il peso.
4. Per pesare altri ingredienti, selezionare una delle seguenti opzioni:
 - ▶ Aggiungere gli altri ingredienti e leggere il peso complessivo.
 - ▶ Ripetere l'operazione e pesare gli ingredienti singolarmente.

10.3 Preimpostare il peso

Requisiti

- La ciotola è inserita.
 - La manopola si trova su O.
1. Se il display è spento, premere un tasto qualsiasi.
 2. Premere  e non toccare più l'apparecchio.
 - ✓ La bilancia si tara.
 - ✓ Il display indica "- - - - -".
 3. Attendere la taratura.
 - ✓ Il display indica "0 g" o "0.00 lb".
 4. Premere +.
 - ✓ Il display indica "100 g" o "0.20 lb".
 5. Con + o - impostare il peso desiderato.
 6. Versare l'ingrediente desiderato nella ciotola.
 - ✓ Il display indica la quantità residua mancante, ad es. 65 g.
 - ✓ A partire da una quantità residua di 40 g o 0,08 lb viene emesso ripetutamente un segnale acustico.
 7. Continuare ad aggiungere l'ingrediente in piccole quantità.
 - ✓ Più è ridotta la quantità rimanente e più il segnale diventa veloce.
 - ✓ Se la quantità preimpostata è raggiunta, il segnale acustico si spegne.

8. **Nota:** Se viene superata la quantità preimpostata, il segnale acustico viene emesso in maniera continua. Il display mostra la quantità in eccesso come valore negativo, ad es. -40 g.
9. Rimuovere la quantità in eccesso.
10. Per terminare la pesatura, tenere premuto  o avviare la lavorazione.

Consiglio: È possibile modificare il volume dei segnali acustici in qualunque momento.

→ *"Panoramica delle impostazioni di base", Pagina 99*

10.4 Reset della bilancia

Se appare un messaggio di errore o vengono visualizzati valori di misurazione anomali, procedere al reset della bilancia.

1. Tenere premuto .
- ✓ Il display indica "OptiMUM"
2. Per riavviare la bilancia, premere .

Nota: Se la bilancia continua a funzionare in modo anomalo, scollegare l'apparecchio dalla rete per qualche tempo quindi riavviare la bilancia.

11 SensorControl Plus¹

La funzione SensorControl Plus è possibile eseguire diversi programmi e lasciar lavorare gli alimenti in modo automatico.

I sensori controllano la lavorazione degli ingredienti e, una volta raggiunta la consistenza prevista, terminano automaticamente la lavorazione.

¹ In funzione dell'allestimento dell'apparecchio

Attenersi alle seguenti avvertenze per ottenere risultati ottimali:

- Prima di utilizzare la funzione SensorControl Plus per la prima volta azionare l'apparecchio nuovo al minimo per almeno 2 minuti o lavorare gli alimenti senza programma automatico.
- Sono programmate esclusivamente le combinazioni descritte tra alimenti, quantità ed utensili. Non lavorare altre combinazioni con i programmi automatici.
- Non versare altri alimenti dopo aver avviato un programma automatico.
- Non lavorare nuovamente gli ingredienti già lavorati con un programma automatico.
- La freschezza, la temperatura e le sostanze degli ingredienti utilizzati influenzano il tempo necessario e il risultato.
- Lavorare solo uova fresche.
- Lavorare solo panna raffreddata a circa 6 °C.
- La panna che è stata congelata non può essere montata.
- L'uso di panna con additivi o di panna senza lattosio può produrre risultati non ottimali.
- Mescolare zucchero, aromi e altri additivi per panna o albumi montati a neve solo dopo il termine del programma automatico.

Note

- Versare gli ingredienti solo se il display "0 g" indica "0.00 lb" o "AGG. INGREDIENTI".
- I tasti sono bloccati se è in corso un programma automatico.
- Per interrompere un programma automatico, posizionare la mano-

pola su **O** superando un punto di lieve resistenza.

11.1 Tabella dei programmi

Qui è riportata una panoramica dei programmi automatici e del relativo utilizzo.

Programma	Utilizzo
PANNA	Preparazione automatica di 300-1500 ml di panna montata con l'apposita frusta
PANNA > 300 ml ¹	Preparazione automatica di 300-700 ml di panna montata con l'apposita frusta
PANNA > 700 ml ¹	Preparazione automatica di 700-1500 ml di panna montata con l'apposita frusta
ALBUME	Preparazione automatica di uova montate a neve con l'albume di 2-12 uova con la frusta
PASTA LIEVITATA	Preparazione automatica di pasta lievitata con il gancio impastatore Ingredienti e quantità come da ricetta → "Ricettario", Pagina 105

11.2 Utilizzo di SensorControl Plus

Qui sono riportate le informazioni sulla selezione e sull'avvio di un programma automatico.

Requisiti

- La ciotola è inserita.
- Il coperchio della ciotola è applicato.

¹ Modelli senza bilancia integrata

1. Applicazione dell'utensile idoneo:
 - ▶ Frusta per panna da montare ed albume
 - ▶ Gancio impastatore per paste lievitate
2. Inserire la spina di alimentazione.
- ✓ Il display indica "OptiMUM".
3. Premere .
- ✓ Il display indica "PANNA".
4. Selezionare il programma desiderato con , + o -, ad es. "ALBUME".
- ✓ La bilancia si tara.
- ✓ Il display indica "- - - - -".
5. Attendere la taratura.
- ✓ Il display indica "0 g" o "0.00 lb".
6. Versare l'ingrediente idoneo nella ciotola, ad es. albume.
- ✓ Il display indica il peso.
7. **Nota:** Negli apparecchi senza bilancia il display mostra "AGG. INGREDIENTI" in base al programma selezionato.
8. Versare gli ingredienti pesati nella ciotola.
9. Dopo il versamento, attendere qualche istante.
- ✓ Il display indica "TENERE LA MANOPOLA SU M/A PER 2 S".
10. Premere il pulsante di sblocco e premere il braccio oscillante verso il basso fino all'arresto.
11. Ruotare la manopola su M/A e mantenerla per almeno 2 secondi.
12. Rilasciare la manopola.
- ✓ La manopola rimane su M/A.
- ✓ Il display indica "SENSOR CONTROL PLUS" e il programma automatico è in corso.
- ✓ Se il risultato preprogrammato è stato raggiunto, il display indica "OK".
- ✓ La manopola si sposta su O e la lavorazione viene terminata.

Consiglio: Se il risultato non corrisponde alle proprie aspettative, è

possibile continuare a lavorare la panna e gli albumi da montare a neve con la velocità 7 o la pasta lievitata con la velocità 3 fino alla consistenza desiderata.

12 Pulizia e cura

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

12.1 Detergenti

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

ATTENZIONE

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

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

12.2 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. Pulire il pannello dei comandi e il display con un panno in microfibra umido.
4. Asciugare l'apparecchio base e il coperchio di sicurezza dell'ingranaggio con un panno morbido.

12.3 Panoramica per la pulizia

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

→ Fig. 23

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

13 Accessori speciali

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

Gli accessori sono specifici dell'apparecchio. Al momento dell'acquisto indicare sempre il codice prodotto

14.1 Ricettario

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

Ricetta	Ingredienti	Lavorazione
Panna montata	200-1500 g di panna	▪ Inserire la frusta per montare. ▪ Versare la panna. ▪ Lavorare 1½-4 minuti alla velocità 7.

preciso (E-Nr.) dell'apparecchio.

→ *Pagina 111*

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

www.bosch-home.com

14 Ricette ed esempi d'impiego

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

Consigli

- Rispettare le quantità di lavorazione massime indicate per ottenere risultati ottimali.
- Se l'apparecchio è dotato di SensorControl Plus, è possibile utilizzare i programmi automatici per la preparazione di panna montata, albumi e paste lievitate.
→ *"SensorControl Plus", Pagina 102*
- Se l'apparecchio è dotato di una bilancia, è possibile pesare gli alimenti durante il loro versamento.
→ *"Bilancia", Pagina 101*
- Il timer consente di monitorare o preimpostare i tempi di lavorazione.
→ *"Timer", Pagina 99*

Ricetta	Ingredienti	Lavorazione
Albumi	2-12 albumi (a temperatura ambiente)	■ Inserire la frusta per montare. ■ Versare l'albume. ■ Lavorare 4-6 minuti alla velocità 7.
Pasta biscotto	■ 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) Nota: Lavorare contemporaneamente 2 volte max la quantità.	■ 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	■ 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 Nota: Lavorare contemporaneamente 2½ volte max la quantità.	■ Inserire la frusta per mescolare. ■ Versare tutti gli ingredienti. ■ Lavorare 30 secondi alla velocità 2. ■ Lavorare 2-3 minuti alla velocità 7.
Pasta frolla	■ 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)	■ 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.

Ricetta	Ingredienti	Lavorazione
	Nota: Lavorare contemporaneamente max 4 volte la quantità.	▪ Lavorare 30 secondi alla velocità 1. ▪ Lavorare 3-4 minuti alla velocità 3.
Pasta lievitata	▪ 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 Nota: Lavorare contemporaneamente max 3 volte la quantità.	▪ Inserire il gancio per impastare. ▪ Versare tutti gli ingredienti. ▪ Lavorare 30 secondi alla velocità 1. ▪ Lavorare 3-6 minuti alla velocità 3.
Pasta	▪ 500 g di farina ▪ 250 g di uova (ca. 5 uova) ▪ 20-30 ml di acqua fredda (a piacere) Nota: Lavorare contemporaneamente 1½ volte max la quantità.	▪ Inserire il gancio per impastare. ▪ Versare tutti gli ingredienti. ▪ Lavorare 3-5 minuti alla velocità 3.
Pasta per il pane	▪ 1000 g di farina ▪ 2 cucchiaino di lievito secco ▪ 2 cucchiaino di sale ▪ 660 ml di acqua tiepida Nota: Lavorare contemporaneamente max 1½ volte la quantità.	▪ Inserire il gancio per impastare. ▪ Versare tutti gli ingredienti. ▪ Lavorare 30 secondi alla velocità 1. ▪ Lavorare 3-6 minuti alla velocità 3.

15 Sistemazione guasti

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

⚠ AVVERTENZA**Pericolo di scosse elettriche!**

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

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

Guasto	Causa e ricerca guasti
L'apparecchio non funziona.	La spina non è inserita nella rete elettrica. ▶ Collegare l'apparecchio alla rete elettrica. Il fusibile nel contatore elettrico si è attivato. ▶ Controllare il fusibile nella scatola corrispondente. Alimentazione di corrente guasta. ▶ Verificare che l'illuminazione interna o altri apparecchi nel locale funzionino correttamente.
L'apparecchio non avvia la lavorazione.	Manopola non impostata correttamente. ▶ Prima della lavorazione portare la manopola su O.
Non è possibile premere il tasto di sblocco.	Sull'ingranaggio rosso 3 è applicato un accessorio. ▶ Togliere gli accessori dall'ingranaggio 3.
La bilancia non indica variazioni di peso, nonostante siano stati aggiunti ingredienti. ¹	La quantità di ingredienti è al di sotto dell'intervallo di misurazione della bilancia. ▶ Versare almeno 5 g o 0,01 lb per la corretta visualizzazione dei valori sulla bilancia.
La lavorazione con la funzione SensorControl Plus viene avviata brevemente e immediatamente conclusa. ¹	La manopola non è stata tenuta abbastanza a lungo su M/A. 1. Selezionare nuovamente il programma automatico desiderato. → "<i>SensorControl Plus</i>", <i>Pagina 102</i> 2. Per avviare la lavorazione, posizionare la manopola su M/A e mantenerla in questa posizione per almeno 2 secondi.
Sul display viene visualizzato il messaggio "SOVRACCARICO MOTORE".	Quantità di lavorazione eccessiva o durata di lavorazione eccessiva. ▶ Portare la manopola su O. ▶ Ridurre la quantità di ingredienti.

¹ In funzione dell'allestimento dell'apparecchio

Guasto	Causa e ricerca guasti
Sul display viene visualizzato il messaggio "SOVRACCARICO MOTORE".	▶ Lasciare raffreddare l'apparecchio a temperatura ambiente. L'apparecchio o l'accessorio è bloccato. ▶ Portare la manopola su O. ▶ Rimuovere il blocco. Motore difettoso. ▶ Se il messaggio è fisso, rivolgersi al servizio assistenza clienti. → <i>"Servizio di assistenza clienti", Pagina 110</i>
Sul display viene visualizzato il messaggio "BRACCIO APERTO".	Il braccio oscillante è stato aperto. 1. Portare la manopola su O. 2. Muovere il braccio oscillante finché non è inserito correttamente.
Sul display viene visualizzato il messaggio "CONTROLLARE CIOTOLA".	La ciotola o l'adattatore universale non è correttamente applicato o si è sganciato. ▶ Ruotare la ciotola in senso antiorario fino all'arresto. ▶ Fissare l'adattatore universale come descritto nelle istruzioni degli accessori.
Sul display viene visualizzato il messaggio "ERRORE" "BILANCIA". ¹	L'apparecchio è stato spostato sul piano di lavoro. ▶ Sollevare l'apparecchio e riabbassarlo. ▶ Resettare la bilancia. → <i>"Reset della bilancia", Pagina 102</i> La bilancia non funziona correttamente. ▶ Resettare la bilancia. → <i>"Reset della bilancia", Pagina 102</i> Bilancia difettosa. ▶ Se il messaggio è fisso, rivolgersi al servizio assistenza clienti. → <i>"Servizio di assistenza clienti", Pagina 110</i> La bilancia è esposta a vibrazioni. ▶ Non utilizzare l'apparecchio su piani di lavoro esposti a vibrazioni, ad es. causate da una lavastoviglie in funzione.
Sul display viene visualizzato il messaggio "X PESARE" "STOP APPAR.". ¹	La bilancia è stata attivata con l'apparecchio in funzione. 1. Portare la manopola su O. 2. Attendere l'arresto dell'apparecchio prima di utilizzare la bilancia.

¹ In funzione dell'allestimento dell'apparecchio

Guasto	Causa e ricerca guasti
Sul display viene visualizzato il messaggio "SOVRACCARICO" o "SOTTOCARICO". ¹	Valori di visualizzazione della bilancia al di sotto o al di sopra del limite previsto. ► Rispettare i valori di visualizzazione della bilancia. → <i>"Valori di visualizzazione della bilancia", Pagina 101</i>
Sul display viene visualizzato il messaggio "SOVRACCARICO" o "SOTTOCARICO" con l'utilizzo di SensorControl Plus. ¹	È stata versata una quantità eccessiva o esigua di ingredienti per il programma selezionato. ► Introdurre gli ingredienti rispettando le quantità indicate. → <i>"SensorControl Plus", Pagina 102</i>
Compare "AGG. INGREDIENTI" anche se sono già stati aggiunti ingredienti. Non è possibile avviare il programma automatico. ¹	Gli ingredienti sono stati aggiunti prima dell'attivazione della bilancia. 1. Svuotare la ciotola. 2. Rileselezionare il programma. 3. Attendere la taratura della bilancia. ✓ Il display indica "0 g" o "0.00 lb". 4. Versare gli ingredienti.

16 Smaltimento

16.1 Rottamazione di un apparecchio dismesso

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

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

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



Questo apparecchio dispone di contrassegno ai sensi della direttiva europea 2012/19/UE in mate-

ria di apparecchi elettrici ed elettronici (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

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

17 Servizio di assistenza clienti

BSH Hausgeräte GmbH estende la disponibilità dei ricambi a 10 anni. Si fa riferimento a tutte le parti funzionalmente rilevanti e conservabili per gli apparecchi prodotti dopo il 1° gennaio 2023.

¹ In funzione dell'allestimento dell'apparecchio

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

Informazioni dettagliate sulla durata e sulle condizioni di garanzia in ciascun Paese sono reperibili tramite il codice QR sul documento allegato relativo ai contatti di assistenza e alle condizioni di garanzia, presso il nostro servizio di assistenza clienti, il vostro rivenditore o sul nostro sito web.

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 reperibili tramite il codice QR sul documento allegato relativo ai contatti di assistenza e alle

condizioni di garanzia o sul nostro sito web.

Le informazioni conformi alla normativa (EU) 2023/826 sono disponibili online alla voce *www.bosch-home.com* nella pagina del prodotto e nella pagina di assistenza dell'apparecchio nelle istruzioni per l'uso e nei documenti aggiuntivi.

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

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

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

U kunt online aanvullende informatie en uitleg vinden. Scan de QR-code op de titelpagina.



Inhoudsopgave

1 Veiligheid	113	7.7 Komdeksel bevestigen	123
1.1 Algemene aanwijzingen	113	7.8 Komdeksel verwijderen	123
1.2 Bestemming van het apparaat	113	7.9 Hulpstuk aanbrengen	123
1.3 Inperking van de gebruikers	114	7.10 Hulpstuk verwijderen	124
1.4 Veiligheidsvoorschriften	114	7.11 Verwerking	124
2 Materiële schade voorkomen ..	117	7.12 Aandrijvingsbeschermd sel	125
3 Milieubescherming en bespa- ring	117	8 Basisinstellingen	126
3.1 Afvoeren van de verpakking	117	8.1 Overzicht van de basisinstellin- gen	126
4 Uitpakken en controleren	117	8.2 Basisinstellingen wijzigen	126
4.1 Apparaat en onderdelen uit- pakken	117	9 Timer	126
4.2 Inhoud van de verpakking	117	9.1 Weergavewaarden van de ti- mer	126
4.3 Apparaat installeren	118	9.2 Aanwijzingen voor de timer ..	127
5 Uw apparaat leren kennen	118	9.3 Verwerkingsduur aflezen en te- rugzetten	127
5.1 Apparaat	118	9.4 Ingrediënten met de timer ver- werken	127
5.2 Draaischakelaar	118	9.5 Timer zonder verwerking ge- bruiken	127
5.3 Lichtring ¹	119	9.6 Timer pauzeren of uitschake- len	128
5.4 Bedieningspaneel	119	10 Weegschaal ¹	128
5.5 Functietoetsen	119	10.1 Weergavewaarden van de weegschaal	128
5.6 Display	120	10.2 Ingrediënten wegen	128
5.7 Aandrijvingen	120	10.3 Gewicht vooraf instellen	129
5.8 Hulpstukken	120	10.4 Weegschaal terugzetten	129
5.9 Veiligheidssystemen	121	11 SensorControl Plus ¹	130
6 Voor het eerste gebruik	122	11.1 Programma-overzicht	130
6.1 Apparaat voorbereiden	122	11.2 SensorControl Plus gebrui- ken	131
7 De Bediening in essentie	122	12 Reiniging en onderhoud	131
7.1 Snoerlengte	122	12.1 Reinigingsmiddelen	131
7.2 Draaiarmstanden	123		
7.3 Draaiarm openen	123		
7.4 Draaiarm sluiten	123		
7.5 Kom verwijderen	123		
7.6 Kom aanbrengen	123		

¹ Afhankelijk van de apparaatuitvoering

12.2 Basisapparaat reinigen	132	15 Storingen verhelpen	135
12.3 Reinigingsoverzicht	132	16 Afvoeren	137
13 Speciale accessoires	132	16.1 Afvoeren van uw oude apparaat	137
14 Recepten en toepassingsvoorbeelden	132	17 Servicedienst	138
14.1 Receptenoverzicht	133	17.1 Productnummer (E-nr.) en productienummer (FD)	138



1 Veiligheid

Neem de volgende veiligheidsvoorschriften in acht.

1.1 Algemene aanwijzingen

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

1.2 Bestemming van het apparaat

Gebruik het apparaat uitsluitend:

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

Koppel het apparaat van de stroomvoorziening los als u:

- het apparaat niet gebruiken.
- geen toezicht op het apparaat houdt.
- het apparaat in elkaar zet.
- het apparaat uit elkaar neemt.

- het apparaat reinigt.
- draaiende onderdelen nadert.
- hulpstukken wisselt.
- met een storing wordt geconfronteerd.

1.3 Inperking van de gebruikers

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

Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.

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

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

1.4 Veiligheidsvoorschriften

WAARSCHUWING – Kans op elektrische schok!

Een beschadigd apparaat of een beschadigd netsnoer is gevaarlijk.

- ▶ Nooit een beschadigd apparaat gebruiken.
- ▶ Nooit een apparaat met gescheurd of gebroken oppervlak gebruiken.
- ▶ Nooit aan het netsnoer trekken, om het apparaat van het elektriciteitsnet te scheiden. Altijd aan de stekker van het netsnoer trekken.
- ▶ Wanneer het apparaat of het netsnoer is beschadigd, dan direct de stekker van het netsnoer uit het stopcontact halen of de zekering in de meterkast uitschakelen.
- ▶ Contact opnemen met de servicedienst. → *Pagina 138*

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 vermindering van risico's worden vervangen door de fabrikant, de servicedienst of een andere gekwalificeerde persoon.

Binnendringend vocht kan tot elektrische schokken leiden.

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

Een beschadigde isolatie van het netsnoer is gevaarlijk.

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

WAARSCHUWING – Brandgevaar!

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 toebehoren en de aandrijving in acht nemen.
- ▶ Het apparaat nooit langer dan noodzakelijk laten werken.
- ▶ Het apparaat nooit onbelast laten draaien.
- ▶ Originele onderdelen en toebehoren nooit voor andere apparaten gebruiken.
- ▶ Overschrijd de maximale verwerkingshoeveelheden niet.
- ▶ Voorafgaand aan het gebruik de schaal op vreemde voorwerpen controleren en eventueel aanwezige vreemde voorwerpen verwijderen.

Schokken en trillingen kunnen de werking van het apparaat negatief beïnvloeden.

- ▶ Het apparaat niet neerzetten op beweegbare of trillende oppervlakken.

3 Milieubescherming en besparing

3.1 Afvoeren van de verpakking

De verpakkingsmaterialen zijn milieuvriendelijk en kunnen worden hergebruikt.

- ▶ De afzonderlijke componenten op soort gescheiden afvoeren.

4 Uitpakken en controleren

Hier wordt beschreven waarop u bij het uitpakken moet letten.

4.1 Apparaat en onderdelen uitpakken

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

4.2 Inhoud van de verpakking

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

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

→ Fig. **1**

A Basisapparaat met mengkom

B Deksel met geïntegreerde vulschacht

C Roergarde 'Profi Flexi' ¹

D Professionele garde

E Kneedhaak

F Begeleidende documenten

¹ Afhankelijk van het model

4.3 Apparaat installeren

 WAARSCHUWING
Brandgevaar!

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

Schokken en trillingen kunnen de werking van het apparaat negatief beïnvloeden.

- ▶ Het apparaat niet neerzetten op beweegbare of trillende oppervlakken.

1. Het apparaat op een stabiel, horizontaal, schoon en glad werkvlak neerzetten.
2. Het aansluitsnoer er tot de benodigde lengte uittrekken.
→ *"Snoerlengte", Pagina 122*
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	Bedieningspaneel
2	Roestvrijstalen mengkom
3	Deksel met geïntegreerde vulschacht
4	Beschermdeksel voor aandrijving 2

5	Beschermdeksel voor aandrijving 3
6	Lichtring
7	Draaischakelaar
8	Draaiarm
9	Ontgrendelknop voor zwenkarm
10	Aandrijving 2, geel
11	Aandrijving 3, rood
12	Hoofdaandrijving, zwart
13	Uitsparingen voor de kom
14	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 ¹	Ingrediënten kort op de hoogste snelheid verwerken. → <i>"Momentschakeling gebruiken", Pagina 125</i>
M/A ¹	Afhankelijk van de toepassing: ▪ Ingrediënten kort op de hoogste snelheid verwerken.

¹ Afhankelijk van de apparaatuitvoering

Symbool	Functie
	→ "Momentschakeling gebruiken", Pagina 125
	■ Automatisch programma starten.
	→ "SensorControl Plus", Pagina 130

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

5.3 Lichtring¹

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

Indicatie	Status
De lichtring brandt en de verwerking is bezig.	Het apparaat werkt goed.
De lichtring brandt niet en de verwerking kan niet worden gestart.	■ Het apparaat heeft geen stroomvoorziening. ■ Er is een fout in het apparaat aanwezig.
De lichtring brandt en de verwerking kan niet worden gestart of voortgezet.	■ De timer heeft de verwerking beëindigd. ■ Er is een veiligheidssysteem is geactiveerd. ■ Er is een fout in het apparaat aanwezig.

Tip: Meer informatie vindt u hier:
→ "Veiligheidssystemen", Pagina 121
→ "Storingen verhelpen", Pagina 135

5.4 Bedieningspaneel

Hier vindt u een overzicht van het bedieningspaneel.

→ Fig. 3

1	Toets Weegschaal ¹
2	Toets Timer
3	Toets SensorControl Plus ¹
4	Insteltoetsen
5	Display

5.5 Functietoetsen

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

Symbool	Functie
	Timer ■ Timer gebruiken. ■ Timer terugzetten. ■ Extra functies beëindigen.
	Weegschaal ¹ ■ Weegschaal gebruiken. ■ Weegschaal kalibreren. ■ Extra functies beëindigen.
	SensorControl Plus ¹ ■ Automatisch programma kiezen. ■ Extra functies beëindigen.
—	■ Instellingen wijzigen. ■ Waarden verlagen.
+	■ Instellingen wijzigen. ■ Waarden verhogen.

¹ Afhankelijk van de apparaatuitvoering

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

5.6 Display

Op het display worden instellingen, informatie, waarden en meldingen over de bedrijfstoestand weergegeven.
Zodra de stekker in het stopcontact wordt gestoken, wordt het display geactiveerd en verschijnt hierop "Opti-MUM".
Op het display worden teksten van 2 regels weergegeven. Lange teksten worden als lopende tekst op het display weergegeven.

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

Tip: U kunt de taal en helderheid van het display op elk moment wijzigen.
→ "Overzicht van de basisinstellingen", Pagina 126

5.7 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 125

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: ■ Vleeswolf ■ Pasta-voorzetstuk
Aandrijving 2, geel 	Voor geel gemarkeerde accessoires, bijv. ■ Continue rasp- en snijapparaat ■ Multimixer-opzetstuk
Aandrijving 3, rood 	Voor rood gemarkeerde accessoires, bijv. ■ Glazen mixeropzetstuk ■ Multi-fijnmaakset

5.8 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 124

Overzicht van de hulpstukken

Gebruik het juiste hulpstuk voor de betreffende toepassing.

Hulpstuk	Gebruik
	Kneedhaak ■ Deeg kneden, bijv. gistdeeg, brooddeeg, pizza-deeg, pastadeeg, gebakdeeg. ■ Ingrediënten mengen, die niet fijn gemaakt mogen worden, bijv. rozijnen, chocolaatjes.
	Roergarde 'Profi Flexi'¹ ■ Deeg roeren, bijv. taartdeeg, fruittaart. ■ Mengen van ingrediënten in het deeg, bijv. rozijnen, stukjes chocolade.
	Professionele garde ■ Eiwit en room (minstens 30 % vetgehalte) kloppen. ■ Lichte deegsoorten mengen, bijv. biscuitdeeg.

Fijnafstelling van professionele garde

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

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

Afstelling van hulpstuk corrigeren

LET OP

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

- Nooit een hulpstuk gebruiken dat de kom aanraakt.

Vereisten

- De stekker is niet op het stopcontact aangesloten.
 - De draaiarm is geopend.
 - De professionele garde is aangebracht.
 - De kom is aangebracht.
1. De garde met één hand aan het onderstuk vasthouden en de contramoer met een steeksleutel met de klok mee losdraaien.

→ Fig. 4

2. Het hulpstuk draaien om de afstand te veranderen.

→ Fig. 5

De waarden in de tabel in acht nemen:

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

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

5.9 Veiligheidssystemen

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

¹ Afhankelijk van het model

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 123*
2. De kom met de klok mee draaien en verwijderen.
→ *"Kom verwijderen", Pagina 123*
3. Alle onderdelen die met levensmiddelen in aanraking komen voor het eerste gebruik reinigen.
→ *"Reiniging en onderhoud", Pagina 131*
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 instellen¹

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

Snoerlengte met de snoerproller instellen¹

1. Het aansluitsnoer er tot de benodigde lengte uittrekken en langzaam loslaten.

¹ Afhankelijk van de apparaatuitvoering

2. Voor het verkorten van de snoer-
lengte,
 - ▶ aan het snoer trekken,
 - ▶ het snoer laten opwickelen,
 - ▶ het snoer er opnieuw uittrekken.

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

7.2 Draaiarmstanden

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

Positie	Gebruik
Stand 1 	Draaiarm is gesloten. ▪ 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. ▪ 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. **6**
- ✓ De draaiarm is in stand 2 vastgezet.

7.4 Draaiarm sluiten

- ▶ De ontgrendelknop indrukken en de draaiarm omlaag drukken tot deze vastklikt.
→ Fig. **7**
- ✓ De draaiarm is in stand 1 vastgezet.

7.5 Kom verwijderen

- ▶ De kom met de klok mee draaien en verwijderen.
→ Fig. **8**

7.6 Kom aanbrengen

1. De kom op het basisapparaat plaatsen.
→ Fig. **9**
Op de uitsparingen op het basisapparaat letten.
2. De kom tegen de klok in draaien tot deze vastklikt.
→ Fig. **10**

7.7 Komdeksel bevestigen

Vereiste: Er is geen hulpstuk aangebracht.

- ▶ Het deksel op de hoofdaandrijving aanbrengen tot het vastklikt.
→ Fig. **11**
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 aanbrengen

1. Het benodigde hulpstuk selecteren.
→ "Overzicht van de hulpstukken",
Pagina 120

2. Het hulpstuk in de hoofdaandrijving drukken tot het vastklikt.

→ Fig. 12

De beschermkap  moet de hoofdaandrijving volledig afdekken.

7.10 Hulpstuk verwijderen

- De beide uitwerptoetsen  samen-drukken en het hulpstuk volledig uit de aandrijving trekken.

→ Fig. 13

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 ¹	Ingrediënten kort op de hoogste snelheid kloppen en roeren. → "Momentschakeling gebruiken", Pagina 125

Instelling	Gebruik
M/A ¹	Afhankelijk van de toepassing: ■ Ingrediënten kort op de hoogste snelheid kloppen en roeren. → "Momentschakeling gebruiken", Pagina 125 ■ Snelheid met behulp van het automatische programma regelen. → "SensorControl Plus", Pagina 130

Ingrediënten met de hulpstukken verwerken

⚠ WAARSCHUWING

Kans op letsel!

Roterende aandrijvingen, hulpstukken of toebehoren kunnen letsel veroorzaken.

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

Vereisten

- De kom is aangebracht.
- De komdeksel is aangebracht.

¹ Afhankelijk van de apparaatuitvoering

- Het benodigde hulpstuk is aangebracht.
- 1. De ingrediënten in de kom doen.
→ Fig. **14**
- 2. De ontgrendelknop indrukken en de draaiarm omlaag drukken tot deze vastklikt.
→ Fig. **15**
- 3. De stekker in het stopcontact steken.
- 4. De draaischakelaar weer op de gewenste snelheid zetten.
→ Fig. **16**
- 5. De ingrediënten zo lang verwerken tot het gewenste resultaat is bereikt.
- 6. De draaischakelaar op O zetten.
→ Fig. **17**
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. **18**
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 M¹ of M/A¹ zetten en vasthouden.
→ Fig. **19**
- ✓ De ingrediënten worden op de hoogste snelheid verwerkt.
2. De draaischakelaar loslaten.
→ Fig. **20**
- ✓ 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 Aandrijvingsbeschermdoeksel

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

Aandrijvingsbeschermdoeksel verwijderen

- ▶ Het beschermdoeksel met behulp van het lipje aan de zijkant van aandrijving 2 of 3 tillen en verwijderen.
→ Fig. **21**

¹ Afhankelijk van de apparaatuitvoering

Aandrijvingsbeschermdoek aanbrengen

- ▶ Het beschermdoek van aandrijving 2 of 3 aanbrengen en vastdrukken.
→ Fig. 22

8 Basisinstellingen

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

8.1 Overzicht van de basisinstellingen

Hier vindt u een overzicht van de basisinstellingen.

Instelling	Beschrijving
Taal	Taal van display instellen.
TOON	Signaaltönen uitschakelen of geluidsterkte instellen.
HELDERHEID	Helderheid van display instellen.
EENHEDEN ¹	Weergave-eenheden van de weegschaal instellen.

8.2 Basisinstellingen wijzigen

Vereiste: De stekker is op het stopcontact aangesloten.

1. Als het display uitgeschakeld is, op een willekeurige toets drukken.
 2. en tegelijkertijd ingedrukt houden.
- ✓ Op het display wordt het configuratiemenu weergegeven.

3. Met de gewenste instelling selecteren.
4. Met of de gekozen instelling wijzigen.
- ✓ Op het display wordt "OPSLAAN: O & +" weergegeven.
5. Voor het opslaan van de instelling en tegelijkertijd ingedrukt houden.
- ✓ Op het display wordt "CONFIG." "OPGESL." weergegeven.
6. Om bijkomende instellingen te wijzigen of op te slaan, de stappen 3-5 herhalen.
7. Voor het verlaten van het configuratiemenu een van de volgende opties selecteren:
 - ▶ , of ingedrukt houden.
 - ▶ De verwerking starten.

9 Timer

U kunt de tot nog toe verstreken verwerkingsduur aflezen of een duur instellen.

Tip: U kunt met de timer ook tijden bewaken, bijv. rusttijden van deeg.

9.1 Weergawewaarden van de timer

Let bij gebruik van de timer op de volgende waarden.

Weergavebereik	0 seconden tot 3 uren
Weergavestappen	1 seconde
Instelgedeelte	5 seconden tot 3 uren
Instelstappen	5 seconden

¹ Afhankelijk van de apparaatuitvoering

9.2 Aanwijzingen voor de timer

Houd u voor een optimaal gebruik van de timer aan de volgende aanwijzingen.

Opmerkingen

- Als de timer tijdens de verwerking wordt gestopt of uitgeschakeld, wordt de verwerking voortgezet.
- Als de verwerking wordt gestart terwijl de timer loopt, beëindigt het apparaat de verwerking na afloop van de restduur.
- Wanneer u de verwerking minder dan 3 minuten onderbreekt, blijven de laatst weergegeven waarden opgeslagen en gaan ze verder als de verwerking wordt hernomen.

Tips

- U kunt met + of – op elk moment de restduur aanpassen.
- Als u + of – ingedrukt houdt, veranderen de waarden sneller.
- U kunt de geluidsterkte van de signaaltone op elk moment wijzigen.
→ *"Overzicht van de basisinstellingen", Pagina 126*

9.3 Verwerkingsduur aflezen en terugzetten

Opmerking

De weergave van de tot nog toe verstreken verwerkingsduur start niet

- wanneer de verwerkingsduur vooraf is ingesteld.
 - wanneer de functie SensorControl Plus wordt gebruikt.
1. De draaischakelaar weer op de gewenste snelheid zetten.
 - ✓ Op het display worden "TIJD" en de tot nog toe verstreken verwerkingsduur weergegeven.
 2. Om de weergave te resetten naar "00:00" ☺ ingedrukt houden.

9.4 Ingrediënten met de timer verwerken

Vereiste: Het apparaat is voorbereid en de ingrediënten zijn toegevoegd.

→ *"Ingrediënten met de hulpstukken verwerken", Pagina 124*

1. Als het display uitgeschakeld is, op een willekeurige toets drukken.
2. Druk op ☺.
- ✓ Op het display wordt "TIMER" en "00:00" weergegeven.
3. Stel de gewenste tijdsduur in met + of –.
4. De draaischakelaar weer op de gewenste snelheid zetten.
- ✓ Op het display wordt de resterende verwerkingsduur weergegeven.
- ✓ Wanneer de tijd is verstreken, klinkt er een geluidssignaal en wordt op het display "EINDE" "TIMER" weergegeven.
- ✓ Het apparaat stopt de verwerking automatisch en op het display wordt "DRAAISCHAKELAAR OP 0 DRAAIEN" weergegeven.
5. De draaischakelaar op ○ zetten.

9.5 Timer zonder verwerking gebruiken

1. Als het display uitgeschakeld is, op een willekeurige toets drukken.
2. Druk op ☺.
- ✓ Op het display wordt "TIMER" en "00:00" weergegeven.
3. Stel de gewenste tijdsduur in met + of –.
4. Voor het starten van de timer twee maal kort op ☺ drukken.
- ✓ Op het display wordt de restduur afgeteld.
- ✓ Wanneer de tijd is verstreken, klinkt er een geluidssignaal en wordt op het display "EINDE" "TIMER" weergegeven.

9.6 Timer pauzeren of uitschakelen

Vereisten

- De timer loopt.
 - Op het display wordt de aflopende tijd weergegeven.
1. Twee keer kort op  drukken.
 - ✓ De timer stopt.
 - ✓ Op het display wordt continu de resterende tijd weergegeven.
 2. Twee keer kort op  drukken.
 - ✓ De timer wordt weer gestart.
 - ✓ De resterende tijd wordt verder afgeteld.
 3. Voor het uitschakelen van de timer  ingedrukt houden.
 - ✓ Op het display wordt "OptiMUM" weergegeven.

10 Weegschaal¹

Uw apparaat is voorzien van een weegschaal. U kunt ingrediënten afzonderlijk wegen of vooraf een gewicht instellen.

Het basisapparaat heeft 4 gewichtsensoren in de standvoeten.

De volgende factoren kunnen het meetresultaat vervalsen:

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

10.1 Weergavewaarden van de weegschaal

Let bij gebruik van de weegschaal op de volgende waarden.

Weergave-eenheid in gram

Weergavebereik	-990 g tot en met 5000 g
Weergavestappen	5 g
Instelbereik	50 g tot en met 3000 g
Instelstappen	10 g

Weergave-eenheid in Engels pond

Weergavebereik	-2,20 lb tot en met 11,00 lb
Weergavestappen	0,01 lb
Instelbereik	0,10 lb tot en met 6,60 lb
Instelstappen	0,02 lb

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

→ "Overzicht van de basisinstellingen", Pagina 126

10.2 Ingrediënten wegen

Vereisten

- De kom is geplaatst of er is een accessoire aangebracht.
 - De draaischakelaar staat op .
 - Het display is geactiveerd.
1. Op  drukken en het apparaat niet meer aanraken.
 - ✓ De weegschaal wordt gekalibreerd.
 - ✓ Op het display wordt "- - - -" weergegeven.

¹ Afhankelijk van de apparaatuitvoering

2. De kalibratie afwachten.
- ✓ Op het display wordt "0 g" of "0.00 lb" weergegeven.
3. Het gewenste ingrediënt erin doen.
- ✓ Op het display wordt het gewicht weergegeven.
4. Voor het wegen van verdere ingrediënten een van de volgende opties selecteren:
 - ▶ Verdere ingrediënten toevoegen en het totale gewicht aflezen.
 - ▶ De procedure herhalen en de ingrediënten afzonderlijk wegen.

10.3 Gewicht vooraf instellen

Vereisten

- De kom is aangebracht.
 - De draaischakelaar staat op O.
1. Als het display uitgeschakeld is, op een willekeurige toets drukken.
 2. Op  drukken en het apparaat niet meer aanraken.
 - ✓ De weegschaal wordt gekalibreerd.
 - ✓ Op het display wordt "- - - -" weergegeven.
 3. De kalibratie afwachten.
 - ✓ Op het display wordt "0 g" of "0.00 lb" weergegeven.
 4. Druk op +.
 - ✓ Op het display wordt "100 g" of "0.20 lb" weergegeven.
 5. Stel het gewenste gewicht in met + of -.
 6. Het gewenste ingrediënt in de kom doen.
 - ✓ Op het display wordt de ontbrekende resterende hoeveelheid weergegeven, bijv. 65 g.
 - ✓ Vanaf een resterende hoeveelheid van 40 g of 0,08 lb wordt een terugkerend geluidssignaal weergegeven.
 7. De ingrediënt in kleine hoeveelheden verder toevoegen.
 - ✓ Hoe geringer de ontbrekende resterende hoeveelheid, hoe sneller het geluidssignaal wordt weergegeven.
 - ✓ Als de vooraf ingestelde hoeveelheid is bereikt, wordt het geluidssignaal uitgeschakeld.
 8. **Opmerking:** Als de vooraf ingestelde hoeveelheid wordt overschreden, wordt er een continu geluidssignaal weergegeven. Op het display wordt de te veel toegevoegde hoeveelheid als een negatieve waarde aangegeven, bijv. -40 g.
 9. De te veel toegevoegde hoeveelheid weer verwijderen.
 10. Voor het beëindigen van het wegen  ingedrukt houden of de verwerking starten.

Tip: U kunt de geluidsstrekte van de signaaltönen op elk moment wijzigen.
→ "Overzicht van de basisinstellingen", Pagina 126

10.4 Weegschaal terugzetten

Als er een foutmelding verschijnt of als er abnormale meetwaarden worden weergegeven, moet u de weegschaal terugzetten.

1. Houd  ingedrukt.
- ✓ Op het display wordt "OptiMUM" weergegeven
2. Voor het starten van de weegschaal op  drukken.

Opmerking: Als de problemen met de weegschaal aanhouden, neemt u de stekker van het apparaat enige tijd uit het stopcontact en start u de weegschaal daarna opnieuw.

11 SensorControl Plus¹

Met de functie SensorControl Plus kunt u verschillende programma's uitvoeren en levensmiddelen automatisch laten verwerken.

Sensoren bewaken de verwerking van de ingrediënten en beëindigen de verwerking automatisch na het bereiken van de voorgeprogrammeerde consistentie.

Houd u voor optimale resultaten aan de volgende aanwijzingen:

- Vóór het eerste gebruik van de functie SensorControl Plus het nieuwe apparaat minstens 2 minuten leeg gebruiken of levensmiddelen zonder auto programma verwerken.
- Alleen de beschreven combinaties van levensmiddel, hoeveelheid en hulpstuk zijn geprogrammeerd. Andere combinaties niet met de auto programma's verwerken.
- Geen verdere levensmiddelen meer toevoegen nadat er een auto programma is gestart.
- Reeds verwerkte ingrediënten niet opnieuw met een auto programma verwerken.
- De versheid, temperatuur en bestanddelen van de gebruikte ingrediënten zijn van invloed op de benodigde tijd en het resultaat.
- Alleen verse eieren verwerken.
- Alleen room verwerken die tot ca. 6 °C is gekoeld.
- Voordien bevroren room kan niet geklopt worden.
- Room met additieven of lactose-vrije room leidt niet tot optimale resultaten.

- Suiker, aroma's en andere additieven voor room of geklopt eiwit pas na beëindiging van het auto programma door de massa mengen.

Opmerkingen

- Additieven pas toevoegen wanneer op het display "0 g", "0.00 lb" of "INGREDIËNTEN TOEVOEGEN" wordt weergegeven.
- Als er een automatisch programma wordt uitgevoerd, zijn de toetsen vergrendeld.
- Voor het afbreken van een automatisch programma de draaischakelaar op 0 zetten. Hiervoor moet een geringe weerstand worden overwonnen.

11.1 Programma-overzicht

Hier vindt u een overzicht van de automatische programma's en hun toepassing.

Programma	Gebruik
ROOM	Automatische bereiding van 300-1500 ml slagroom met de klopgarde
ROOM > 300 ml ²	Automatische bereiding van 300-700 ml slagroom met de klopgarde
ROOM > 700 ml ²	Automatische bereiding van 700-1500 ml slagroom met de klopgarde
EIWIT	Automatische bereiding van geklopt eiwit op basis van het eiwit van 2-12 eieren met de klopgarde
GISTDEEG	Automatische bereiding van gistdeeg met de kneedhaak

¹ Afhankelijk van de apparaatuitvoering

² Model zonder geïntegreerde weegschaal

Programma Gebruik

Ingrediënten en hoeveelheden volgens recept
 → "Receptenoverzicht",
 Pagina 133

11.2 SensorControl Plus gebruiken

Hier wordt beschreven hoe u een auto programma kiest en start.

Vereisten

- De kom is aangebracht.
- De komdeksel is aangebracht.
- 1. Het juiste hulpstuk aanbrengen:
 - ▶ Klopgeraad voor slagroom en eiwit
 - ▶ Kneedhaak voor gistdeeg
- 2. De stekker in het stopcontact steken.
 - ✓ Op het display wordt "OptIMUM" weergegeven.
- 3. Druk op .
 - ✓ Op het display wordt "ROOM" weergegeven.
- 4. Met , + of – het gewenste programma selecteren, bijv. "EIWIT".
 - ✓ De weegschaal wordt gekalibreerd.
 - ✓ Op het display wordt "- - - -" weergegeven.
- 5. De kalibratie afwachten.
 - ✓ Op het display wordt "0 g" of "0.00 lb" weergegeven.
- 6. Het juiste ingrediënt in de kom doen, bijv. eiwit.
 - ✓ Op het display wordt het gewicht weergegeven.
- 7. **Opmerking:** Bij apparaten zonder weerschaal wordt na de programmakeuze "INGREDIËNTEN TOEVOEGEN" op het display weergegeven.

- 8. De afgemeten ingrediënten in de kom doen.
- 9. Na het toevoegen een korte tijd wachten.
 - ✓ Op het display wordt "DRAAISCHAKELAAR 2 s OP M/A" weergegeven.
- 10. De ontgrendelknop indrukken en de draaiarm omlaag drukken tot deze vastklikt.
- 11. De draaischakelaar op M/A zetten en minstens 2 seconden vasthouden.
- 12. De draaischakelaar loslaten.
 - ✓ De draaischakelaar blijft op M/A staan.
 - ✓ Op het display wordt "SENSOR CONTROL PLUS" weergegeven en het auto programma loopt.
 - ✓ Wanneer het voorgeprogrammeerde resultaat is bereikt, wordt op het display "KLAAR" weergegeven.
 - ✓ De draaischakelaar springt op 0 en de verwerking wordt beëindigd.

Tip: Wanneer het resultaat niet naar wens is, kunt u room en geklopt eiwit met snelheid 7 of gistdeeg met snelheid 3 tot de gewenste consistentie verder verwerken.

12 Reiniging en onderhoud

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

12.1 Reinigingsmiddelen

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

LET OP

Het apparaat kan worden beschadigd bij gebruik van ongeschikte rei-

nigingsmiddelen of een ondeskundige reiniging.

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

12.2 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 aandrijvingsbeschermdoekje verwijderen.
 2. Het basisapparaat en aandrijvingsbeschermdoekje met een zachte, vochtige doek schoonvegen.
 3. Het bedieningspaneel en het display reinigen met een vochtig microvezeldoekje.
 4. Het basisapparaat en aandrijvingsbeschermdoekje met een zachte doek afdrogen.

12.3 Reinigingsoverzicht

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

→ Fig. **23**

Tip: Aan de kunststof onderdelen kunnen verkleuringen optreden, bijvoorbeeld bij de verwerking van wortel. Verwijder de verkleuringen met

een zachte doek en een paar druppels spijsolie.

13 Speciale accessoires

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

Voor de verschillende apparaten zijn specifieke accessoires beschikbaar. Geef bij de aankoop altijd de precieze aanduiding (E-Nr.) van uw apparaat op. → *Pagina 138*

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

www.bosch-home.com

14 Recepten en toepassingsvoorbeelden

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

Tips

- Houd u voor optimale resultaten aan de opgegeven maximale verwerkingshoeveelheden.
- Als uw apparaat met SensorControl Plus is uitgerust, kunt u voor de bereiding van slagroom, eiwit en gistdeeg de automatische programma's gebruiken.
→ *"SensorControl Plus", Pagina 130*
- Als uw apparaat met een weegschaal is uitgerust, kunt u de ingrediënten wegen tijdens het toevoegen.
→ *"Weegschaal", Pagina 128*

- U kunt de verwerkingstijden met de timer controleren of vooraf instellen.

→ "Timer", Pagina 126

14.1 Receptenoverzicht

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

Recept	Ingrediënten:	Verwerking
Slagroom	200-1500 g room	■ Klopgarde plaatsen. ■ Room erin doen. ■ 1½-4 minuten op stand 7 verwerken.
Eiwit	2-12 eiwit (kamertemperatuur)	■ Klopgarde plaatsen. ■ Eiwit toevoegen. ■ 4-6 minuten op stand 7 verwerken.
Biscuitdeeg	■ 3 eieren ■ 3-4 eetlepels warm water ■ 150 g suiker ■ 1 eetlepel vanillesuiker ■ 150 g bloem (gezeefd) ■ 50 g zetmeel ■ Bakpoeder (naar wens) Opmerking: Maximaal 2 keer deze hoeveelheid tegelijk verwerken.	■ 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.
Roerdeeg	■ 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 Opmerking: Maximaal 2½ keer deze hoeveelheid tegelijk verwerken.	■ Roergarde plaatsen. ■ Alle ingrediënten erin doen. ■ 30 seconden op stand 2 verwerken. ■ 2-3 minuten op stand 7 verwerken.
Zandtaartdeeg	■ 125 g boter ■ 100-125 g suiker ■ 1 ei	■ Roergarde plaatsen. ■ Alle ingrediënten erin doen.

Recept	Ingrediënten:	Verwerking
	▪ 1 snufje zout ▪ wat vanillesuiker of geraspte citroenschil ▪ 250 g bloem ▪ Bakpoeder (naar wens) Opmerking: Maximaal 4 keer deze hoeveelheid tegelijk verwerken.	▪ 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	▪ 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 Opmerking: Maximaal 3 keer deze hoeveelheid tegelijk verwerken.	▪ Kneedhaak plaatsen. ▪ Alle ingrediënten erin doen. ▪ 30 seconden op stand 1 verwerken. ▪ 3-6 minuten op stand 3 verwerken.
Pastadeeg	▪ 500 g bloem ▪ 250 g eieren (ca. 5 stuks) ▪ 20-30 ml koud water (naar wens) Opmerking: Maximaal 1½ keer deze hoeveelheid tegelijk verwerken.	▪ Kneedhaak plaatsen. ▪ Alle ingrediënten erin doen. ▪ 3-5 minuten op stand 3 verwerken.
Brooddeeg	▪ 1000 g bloem ▪ 2 el droge gist ▪ 2 theelepels zout ▪ 660 ml lauw water Opmerking: Maximaal 1½ keer deze hoeveelheid tegelijk verwerken.	▪ Kneedhaak plaatsen. ▪ Alle ingrediënten erin doen. ▪ 30 seconden op stand 1 verwerken. ▪ 3-6 minuten op stand 3 verwerken.

15 Storingen verhelpen

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

WAARSCHUWING

Kans op elektrische schok!

Ondeskundige reparaties zijn gevaarlijk.

- ▶ Alleen daarvoor geschoold vakpersoneel mag reparaties aan het apparaat uitvoeren.
- ▶ Er mogen uitsluitend originele reserveonderdelen worden gebruikt voor reparatie van het apparaat.
- ▶ Als het netsnoer van dit apparaat beschadigd raakt, moet het ter 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. ▶ Apparaat aansluiten op het elektriciteitsnet. De zekering in de zekeringenkast is in werking getreden. ▶ Controleer de zekering in de meterkast. Stroomvoorziening is uitgevallen. ▶ Controleer of de verlichting van de binnenruimte of andere apparaten functioneren.
Apparaat start de verwerking niet.	Draaischakelaar is onjuist ingesteld. ▶ Zet de draaischakelaar voor de verwerking op O.
Ontgrendelknop kan niet worden ingedrukt.	Op de rode aandrijving 3 is een toebehoren aangebracht. ▶ Verwijder het toebehoren van de aandrijving 3.
Weegschaal geeft geen gewichtswijziging aan hoewel er ingrediënten zijn toegevoegd. ¹	Hoeveelheid ingrediënten ligt onder het meetbereik van de weegschaal. ▶ Voeg minstens 5 g of 0,01 lb toe om correcte waarden op de weegschaal weer te geven.

¹ Afhankelijk van de apparaatuitvoering

Storing	Oorzaak en probleemoplossing
Verwerking met de functie SensorControl Plus wordt kort gestart en direct weer beëindigd. ¹	Draaischakelaar is niet lang genoeg op M/A vastgehouden. 1. Kies het gewenste automatische programma opnieuw. → <i>"SensorControl Plus", Pagina 130</i> 2. Voor het starten van de verwerking zet u de draaischakelaar op M/A en houdt u de draaischakelaar minstens 2 seconden in deze stand.
Displaymelding "MOTOR OVERBELAST" verschijnt.	Verwerkingshoeveelheid is te groot of verwerkingsduur was te lang. ► Zet de draaischakelaar op 0. ► Verminder de hoeveelheid ingrediënten. ► Laat het apparaat tot kamertemperatuur afkoelen. Apparaat of toebehoren is geblokkeerd. ► Zet de draaischakelaar op 0. ► Verwijder de blokkering. Motor is defect. ► Als de melding blijft verschijnen, neemt u contact op met onze servicedienst. → <i>"Servicedienst", Pagina 138</i>
Displaymelding "ARM OPEN" verschijnt.	Draaiarm werd geopend. 1. Zet de draaischakelaar op 0. 2. Beweeg de draaiarm tot deze correct vastklikt.
Displaymelding "KOM CONTROLEREN" verschijnt.	Kom of universele adapter is niet correct aangebracht of is losgeraakt. ► Draai de kom tegen de klok in tot aan de aanslag. ► Bevestig de universele adapter zoals in de gebruiksaanwijzing van het toebehoren is beschreven.
Displaymelding "FOOT" "WEEG-SCHAAL" verschijnt. ¹	Het apparaat is op het werkblad verschoven. ► Til het apparaat op en zet het weer neer. ► Zet de weegschaal terug. → <i>"Weegschaal terugzetten", Pagina 129</i> Weegschaal functioneert niet naar behoren. ► Zet de weegschaal terug. → <i>"Weegschaal terugzetten", Pagina 129</i> Weegschaal is defect. ► Als de melding blijft verschijnen, neemt u contact op met onze servicedienst. → <i>"Servicedienst", Pagina 138</i>

¹ Afhankelijk van de apparaatuitvoering

Storing	Oorzaak en probleemoplossing
Displaymelding "FOUT" "WEEG-SCHAAL" verschijnt. ¹	Weegschaal is aan trillingen blootgesteld. ► Gebruik het apparaat niet op werkvlakken die aan trillingen zijn blootgesteld, bijv. door een werkende vaatwasser.
Displaymelding "VOOR WEEG-SCHAAL" "STOP APPARAAT" verschijnt. ¹	Weegschaal is bij draaiend apparaat ingeschakeld. 1. Zet de draaischakelaar op 0. 2. Wacht tot het apparaat stil staat alvorens de weegschaal te gebruiken.
Displaymelding "OVERBELAST" of "ONDERBELAST" verschijnt. ¹	Weergavewaarden van de weegschaal zijn overschreden of niet gehaald. ► Neem de weergavewaarden van de weegschaal in acht. → <i>"Weergavewaarden van de weegschaal", Pagina 128</i>
Displaymelding "OVERBELAST" of "ONDERBELAST" verschijnt bij gebruik van SensorControl Plus. ¹	Er zijn te veel of te weinig ingrediënten voor het gekozen programma toegevoegd. ► Voeg de ingrediënten in de opgegeven hoeveelheden toe. → <i>"SensorControl Plus", Pagina 130</i>
Displaymelding "INGREDIËNTEN TOEVOEGEN" verschijnt, hoewel ingrediënten al zijn toegevoegd. Het automatische programma kan niet worden gestart. ¹	Ingrediënten zijn toegevoegd voordat de weegschaal was geactiveerd. 1. Maak de kom leeg. 2. Kies het programma nogmaals. 3. Wacht de kalibratie van de weegschaal af. ✓ Op het display wordt "0 g" of "0.00 lb" weergegeven. 4. Voeg de ingrediënten toe.

16 Afvoeren

16.1 Afvoeren van uw oude apparaat

Door een milieuvriendelijke afvoer kunnen waardevolle grondstoffen opnieuw worden gebruikt.

1. De stekker van het netsnoer uit het stopcontact trekken.
2. Het netsnoer doorknippen.

3. Voer het apparaat milieuvriendelijk af.

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



Dit apparaat is gekenmerkt in overeenstemming met de Europese richtlijn 2012/19/EU betreffende afgedankte elektrische en elektronische

¹ Afhankelijk van de apparaatuitvoering

apparatuur (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

De richtlijn geeft het kader aan voor de in de EU geldige terugneming en verwerking van oude apparaten.

17 Servicedienst

BSH Hausgeräte GmbH verlengt de beschikbaarheid van reserveonderdelen tot 10 jaar. Dit heeft betrekking op alle functiegerelateerde en houdbare onderdelen voor toestellen die na 1 januari 2023 werden geproduceerd.

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

Gedetailleerde informatie over de garantieduur en de garantievoorwaarden in uw land ontvangt u via de QR-code op het meegeleverde document over de servicecontacten en garantie-

voorwaarden, bij onze klantenservice, 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 klantenservice vindt u via de QR-code op het meegeleverde document over de servicecontacten en garantievoorwaarden of op onze website.

De informatie conform verordening (EU) 2023/826 vindt u online op www.bosch-home.com op de productpagina en de servicepagina van uw apparaat bij de gebruiksaanwijzingen en aanvullende documenten.

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

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

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

Der findes yderligere oplysninger og forklaringer online. Skan QR-koden på forsiden.



Indholdsfortegnelse

1 Sikkerhed	140	7.5 Udtagning af skålen	149
1.1 Generelle henvisninger	140	7.6 Isætning af skålen	149
1.2 Bestemmelsesmæssig brug	140	7.7 Fastgørelse af skållåget	149
1.3 Begrænsning af bruger- kreds	141	7.8 Fjernelse af skållåget	149
1.4 Sikkerhedsanvisninger	141	7.9 Isætning af redskab	150
2 Forhindring af materielle skader	143	7.10 Udtagning af redskab	150
3 Miljøbeskyttelse og bespa- relse	143	7.11 Forarbejdning	150
3.1 Bortskaffelse af emballage ..	143	7.12 Drevbeskyttelseslåg	151
4 Udpakning og kontrol	144	8 Grundindstillinger	151
4.1 Udpakning af apparatet og de- lene	144	8.1 Oversigt over grundindstil- lingerne	151
4.2 Leveringsomfang	144	8.2 Ændring af grundindstil- linger	152
4.3 Opstilling af apparatet	144	9 Timer	152
5 Lær apparatet at kende	144	9.1 Timerens visningsværdier	152
5.1 Apparat	144	9.2 Henvisninger vedrørende time- ren	152
5.2 Drejekontakt	145	9.3 Aflæsning og nulstilling af forarbejdningsvarigheden	153
5.3 Lysring ¹	145	9.4 Forarbejdning af ingredienser med timeren	153
5.4 Betjeningsfelt	145	9.5 Anvendelse af timeren uden forarbejdning	153
5.5 Funktionstaster	145	9.6 Pausering eller slukning af ti- meren	153
5.6 Display	146	10 Vægt ¹	153
5.7 Drev	146	10.1 Vægtens visningsværdier ...	154
5.8 Redskaber	147	10.2 Vejning af ingredienser	154
5.9 Sikkerhedssystemer	148	10.3 Forindstilling af vægt	154
6 Inden den første ibrugtagning	148	10.4 Nulstilling af vægt	155
6.1 Klargøring af apparatet	148	11 SensorControl Plus ¹	155
7 Generel betjening	148	11.1 Programoversigt	156
7.1 Kabellængde	148	11.2 Anvendelse af SensorControl Plus	156
7.2 Svingarmspositioner	149	12 Rengøring og pleje	157
7.3 Åbning af svingarmen	149		
7.4 Lukning af svingarmen	149		

¹ Afhængigt af apparatets udstyr

12.1 Rengøringsmiddel	157	15 Afhjælpning af fejl	160
12.2 Rengøring af motorenhed ..	157	16 Bortskaffelse	162
12.3 Rengøringsoversigt	157	16.1 Bortskaffelse af udtjent appa- rat	162
13 Ekstra tilbehør	157	17 Kundeservice	162
14 Opskrifter og eksempler på brug	157	17.1 Produktnummer (E-Nr.) og fa- brikationsnummer (FD-Nr.)	163
14.1 Opskriftsoversigt	158		



1 Sikkerhed

Overhold følgende sikkerhedsanvisninger.

1.1 Generelle henvisninger

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

1.2 Bestemmelsesmæssig brug

Anvend kun apparatet:

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

Afbryd apparatet fra strømforsyningen, når:

- apparatet ikke anvendes.
- apparatet ikke er under opsyn.
- apparatet samles.
- apparatet skilles ad.

- apparatet rengøres.
- der skal arbejdes i nærheden af roterende dele.
- der skal skiftes redskaber.
- der opstår en fejl.

1.3 Begrænsning af brugerkreds

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

Børn må ikke bruge apparatet til leg.

Rengøring og brugervedligeholdelse må ikke udføres af børn.

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

1.4 Sikkerhedsanvisninger

ADVARSEL – Fare for elektrisk stød!

Et beskadiget apparat eller en beskadiget nettilslutningsledning er farlig.

- ▶ Brug aldrig et beskadiget apparat.
- ▶ Brug aldrig et apparat med revnet eller ødelagt overflade.
- ▶ Træk aldrig i nettilslutningsledningen for at afbryde apparatets forbindelse til strømnettet. Tag altid fat i nettilslutningsledningens netstik, og træk det ud.
- ▶ Hvis apparatet eller nettilslutningsledningen er beskadiget, så træk straks nettilslutningsledningens netstik ud, eller slå sikringen fra i sikringsskabet.
- ▶ Kontakt kundeservice. → *Side 162*

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.

Ukorrekte reparationer er farlige.

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

Indtrængende fugtighed kan medføre et elektrisk stød.

- ▶ Dyp aldrig apparatet eller nettilslutningsledningen i vand, og sæt det aldrig i opvaskemaskinen.
- ▶ Anvend kun apparatet i lukkede rum.
- ▶ Udsæt aldrig apparatet for ekstrem varme og fugt.
- ▶ Brug ikke damprenser eller højtryksrenser til at rengøre apparatet.

En beskadiget isolering af nettilslutningsledningen er farlig.

- ▶ Nettilslutningsledningen må aldrig komme i kontakt med varmekilder eller varme apparatdele.
- ▶ Nettilslutningsledningen må aldrig komme i kontakt med skarpe spidser eller kanter.
- ▶ Nettilslutningsledningen må aldrig knækkes, klemmes eller ændres.

ADVARSEL – Brandfare!

Kraftig varme kan antænde apparatet og andre af dets dele.

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

ADVARSEL – Fare for tilskadekomst!

Roterende drev, redskaber eller tilbehørsdele kan medføre personskader.

- ▶ Hold hænder, hår, tøj og andre genstande væk fra roterende dele.
- ▶ Redskaberne og tilbehøret må kun sættes på og tages af, når drevet står stille, og apparatet er afbrudt fra strømnettet.
- ▶ Sluk for apparatet, og afbryd det fra strømnettet, før 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 personska-der.

- ▶ 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 sundhedsskade!

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 tings- 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.

- ▶ Overskrid ikke de maksimale forarbejdningsmængder.
 - ▶ Kontrollér skålen for fremmedlegemer, og fjern dem, inden brug.
- Rystelser kan påvirke apparatets funktionsmåde.
- ▶ Stil ikke apparatet på bevægelige eller vibrerende overflader.

3 Miljøbeskyttelse og besparelse

3.1 Bortskaffelse af emballage

Alt emballagemateriale er miljøvenligt og egnet til genbrug.

- Bortskaf de enkelte dele adskilt efter art.

4 Udpakning og kontrol

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

4.1 Udpakning af apparatet og delene

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

4.2 Leveringsomfang

Kontrollér alle dele for 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 påfyldnings-skakt
C	Røreris "Profi Flexi" ¹
D	Piskeris "Profi"
E	Æltekrog
F	Medfølgende dokumentation

4.3 Opstilling af apparatet

⚠ ADVARSEL

Brandfare!

Kraftig varme kan antænde apparatet og andre af dets dele.

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

BEMÆRK!

Rystelser kan påvirke apparatets funktionsmåde.

- Stil ikke apparatet på bevægelige eller vibrerende overflader.

1. Stil apparatet på en stabil, lige, ren og glat arbejdsflade.

2. Træk netkablet ud til den nødvendige længde.

→ "Kabellængde", Side 148

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	Betjeningsfelt
2	Røreskål af rustfrit stål
3	Låg med integreret påfyldnings-skakt
4	Beskyttelseslåg til drev 2
5	Beskyttelseslåg til drev 3
6	Lysring
7	Drejekontakt
8	Svingarm
9	Oplåsningssknap til svingarm

¹ Afhængigt af model

10	Drev 2, gult
11	Drev 3, rødt
12	Hoveddrev, sort
13	Udsparinger til skål
14	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 ¹	Kortvarig forarbejdning af ingredienser med højeste hastighed. → "Anvendelse af momentfunktion", Side 151
M/A ¹	Afhængigt af anvendelsen: ▪ Kortvarig forarbejdning af ingredienser med højeste hastighed. → "Anvendelse af momentfunktion", Side 151 ▪ Start automatikprogrammet. → "SensorControl Plus", Side 155

Tip: Hastigheden kan indstilles trinløst mellem 1 og 7.

5.3 Lysring¹

Lysringen på drejekontakten informerer om apparatets driftstilstand.

Visning	Status
Lysringen lyser, og forarbejdningen er i gang.	Apparatet fungerer fejlfrit.
Lysringen lyser ikke, og forarbejdningen kan ikke startes.	▪ Apparatet har ingen strømforsyning. ▪ Der er en apparatfejl.
Lysringen lyser, og forarbejdningen kan ikke startes eller fortsættes.	▪ Timeren har afsluttet forarbejdningen. ▪ Et sikkerhedssystem er aktiveret. ▪ Der er en apparatfejl.

Tip: Der findes yderligere oplysninger om dette her:

→ "Sikkerhedssystemer", Side 148

→ "Afhjælpning af fejl", Side 160

5.4 Betjeningsfelt

Her kan du finde en oversigt over betjeningsfeltet.

→ Fig. **3**

1	Tasten vægt ¹
2	Tasten timer
3	Tasten SensorControl Plus ¹
4	Indstillingstaster
5	Display

5.5 Funktionstaster

Med funktionstasterne vælger du ekstrarfunktioner eller foretager indstil-

¹ Afhængigt af apparatets udstyr

linger. Berør de pågældende symboler med fingeren for at træffe et valg.

Symbol Funktion

	Timer ■ Anvendelse af timeren. ■ Nulstilling af timeren. ■ Afslutning af ekstrafunktioner.
	Vægt¹ ■ Anvendelse af vægten. ■ Kalibrering af vægten. ■ Afslutning af ekstrafunktioner.
	SensorControl Plus¹ ■ Valg af automatikprogrammet. ■ Afslutning af ekstrafunktioner.
—	■ Ændring af indstillinger. ■ Reducering af værdier.
+	■ Ændring af indstillinger. ■ Forøgelse af værdier.

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

5.6 Display

Displayet viser indstillinger, informationer og værdier samt meldinger angående driftstilstanden. Efter netstikket er sat i stikkontakten, er displayet aktiveret og viser "Optimum".

Displayet viser tekster på 2 linjer. Displayet viser lange tekster med skrift, der bevæger sig på langs i displayet.

Bemærk: Hvis der ikke har fundet betjening sted inden for et bestemt

tidsrum, slukker displayet automatisk. Tryk på en tast, eller start forarbejdningen, for at aktivere displayet igen.

Tip: Displaysproget og lysstyrken i displayet kan ændres når som helst. → "Oversigt over grundindstillingerne", Side 151

5.7 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 151

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
Hoveddrev, sort 	Til redskaber og tilbehør, f.eks.: ■ Kødhakker ■ Pastaforssats
Drev 2, gult 	Til gult markeret tilbehør, f.eks.: ■ Foodprocessor ■ Multimixerkande
Drev 3, rødt 	Til rødt markeret tilbehør, f.eks.: ■ Mixerkande af glas ■ Multikværnsæt

¹ Afhængigt af apparatets udstyr

5.8 Redskaber

Læs det vigtigste om de forskellige redskaber her.

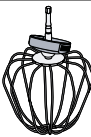
Redskaberne er udstyret med en beskyttelseskappe for at beskytte drevet mod snavs.

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

→ *"Udtagning af redskab", Side 150*

Oversigt over redskaberne

Brug det egnede redskab afhængigt af anvendelsen.

Redskab	Brug
	Æltekrog ▪ Ælt dej, f.eks. gærdej, brøddøj, pizzadej, pastadej, småkagedej. ▪ Iblanding af fødevarer, som ikke skal finhakkes, f.eks. rosiner eller tynde chokoladeblade.
	Røreris "Profi Flexi"¹ ▪ Rør dej, f.eks. kagedej, frugtkage. ▪ Bland ingredienser i dejen, f.eks. rosiner, chokoladestykker.
	Piskeris "Profi" ▪ Pisk æggeghvider og fløde (mindst 30 % fedtindhold) til piskede æggeghvider. ▪ Bland lette deje, f.eks. lagkagedeje.

Finindstilling af piskeris "Profi"

Korriger afstanden mellem skålen og piskeriset "Profi" med finindstillingen.

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

Korrigerig af redskabsindstilling

BEMÆRK!

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

- Brug aldrig et redskab, der berører skålen.

Krav

- Netstikket er ikke sat i stikkontakten.
 - Svingarmen er åbnet.
 - Piskeriset "Profi" er sat i.
 - Skålen er sat i.
1. Hold fast i piskeriset med en hånd på den nederste del, og løsnet kontramøtrikken med gaffelnøglen i retning med uret.
→ *Fig. 4*
 2. Drej redskabet for at ændre afstanden.
→ *Fig. 5*
- Vær opmærksom på værdierne i tabellen:

Indstilling	Afstand
Optimal indstilling	3 mm
En omdrejning i retning med uret	1 mm mere
En omdrejning i retning mod uret	1 mm mindre

3. Tryk på oplåsningsknappen, og tryk svingarmen nedad, indtil den falder i hak.
4. Kontrollér indstillingen.

¹ Afhængigt af model

da Inden den første ibrugtagning

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.

5.9 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 149
2. Drej skålen i retning med uret, og tag den ud.
→ "*Udtagning af skålen*", Side 149
3. Rengør alle dele, som kommer i kontakt med fødevarer, inden den første ibrugtagning.
→ "*Rengøring og pleje*", Side 157
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 kabelrummet¹

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

¹ Afhængigt af apparatets udstyr

Indstilling af kabellængde med kabeloprulleren¹

1. Træk netkablet ud i den ønskede længde, og slip det langsomt.
2. For at forkorte kabellængden
 - ▶ træk i kablet
 - ▶ lad kablet rulle op
 - ▶ træk kablet ud igen.

Bemærk: Skub ikke kablet ind med hånden. Hvis kablet kommer til at sidde i klemme, træk da kablet helt ud, og rul det så op igen.

7.2 Svingarmspositioner

Her kan du finde en oversigt over svingarmens positioner.

Position	Anvendelse
Position 1 	Svingarmen er lukket. ■ Forarbejdning af ingredienserne med redskaberne. ■ Anvendelse af tilbehør på hoveddrevet, f.eks. Kødhakker. ■ Anvendelse af tilbehør på drev 2, f.eks. Food-processor ■ Anvendelse af tilbehør på drev 3, f.eks. Mixer-kande af glas
Position 2 	Svingarmen er åbenet. ■ 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 oplåsningsskappen, og løft svingarmen, indtil den falder i hak.
→ Fig. **6**
- ✓ Svingarmen er fastlåst i position 2.

7.4 Lukning af svingarmen

- ▶ Tryk på oplåsningsskappen, og tryk svingarmen nedad, indtil den falder i hak.
→ Fig. **7**
- ✓ Svingarmen er fastlåst i position 1.

7.5 Udtagning af skålen

- ▶ Drej skålen i retning med uret, og tag den ud.
→ Fig. **8**

7.6 Isætning af skålen

1. Sæt skålen i på motorenheden.
→ Fig. **9**
Vær i den forbindelse opmærksom på udsparingerne på motorenheden.
2. Drej skålen i retning mod uret, indtil den falder i hak.
→ Fig. **10**

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. **11**
Påfyldningsskakten skal pege fremad.

7.8 Fjernelse af skållåget

Krav: Der er ikke sat noget redskab i.

- ▶ Træk låget af hoveddrevet.

¹ Afhængigt af apparatets udstyr

7.9 Isætning af redskab

1. Vælg det ønskede redskab.
→ *"Oversigt over redskaberne", Side 147*
2. Tryk redskabet ind i hoveddrevet, indtil det falder i hak.
→ **Fig. 12**
Beskyttelseskappen  skal dække hoveddrevet helt.

7.10 Udtagning af redskab

- ▶ Tryk de to eject-knapper  sammen, og træk redskabet helt ud af drevet.
→ **Fig. 13**

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 æggehvider.
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 ¹	Kortvarig piskning og røring af ingredienser med højeste hastighed. → <i>"Anvendelse af momentfunktion", Side 151</i>

Indstilling	Anvendelse
M/A ¹	Afhængigt af anvendelsen: ▪ Kortvarig piskning og røring af ingredienser med højeste hastighed. → <i>"Anvendelse af momentfunktion", Side 151</i> ▪ Styling af hastigheden med automatikprogrammet. → <i>"SensorControl Plus", Side 155</i>

Forarbejdning af ingredienser med redskaberne

⚠ ADVARSEL

Fare for tilskadekomst!

Roterende drev, redskaber eller tilbehørsdele kan medføre personskader.

- ▶ Hold hænder, hår, tøj og andre genstande væk fra roterende dele.
- ▶ Redskaberne og tilbehøret må kun sættes på og tages af, når drevet står stille, og apparatet er afbrudt fra strømnettet.
- ▶ Sluk for apparatet, og afbryd det fra strømnettet, før redskabsskift eller rengøring.
- ▶ Redskaberne må kun benyttes, når skålen er sat i, låget er anbragt og drevbeskyttelseslågene 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. 14**

¹ Afhængigt af apparatets udstyr

2. Tryk på oplåsningsknappen, og tryk svingarmen nedad, indtil den falder i hak.
→ Fig. **15**
3. Sæt netstikket i stikkontakten.
4. Stil drejekontakten på den ønskede hastighed.
→ Fig. **16**
5. Forarbejd ingredienserne, indtil det ønskede resultat er opnået.
6. Stil drejekontakten på O.
→ Fig. **17**
Vent, indtil apparatet står stille.
7. Træk netstikket ud.

Tips

- Du kan når som helst ændre hastigheden under forarbejdningen eller afbryde forarbejdningen.
- Rengør straks alle dele efter brug, så resterne ikke tørrer fast.

Påfyldning af flere ingredienser

1. Fyld ingredienserne i gennem påfyldningsskakten i låget under forarbejdningen.
→ Fig. **18**
2. Stil drejekontakten på O for at påfylde større mængder ingredienser.
Vent, indtil apparatet står stille.
3. Tryk på oplåsningsknappen, og løft svingarmen, indtil den falder i hak.
4. Fyld ingredienserne i skålen.
5. Tryk på oplåsningsknappen, 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 M¹ eller M/A¹, og hold den fast.
→ Fig. **19**
- ✓ Ingredienserne forarbejdes med højeste hastighed.

2. Slip drejekontakten.
→ Fig. **20**
- ✓ 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. **21**

Anbringelse drevbeskyttelseslåget

- ▶ Sæt beskyttelseslåget til drev 2 eller 3 på, og tryk det fast.
→ Fig. **22**

8 Grundindstillinger

Apparatets grundindstillinger kan tilpasses efter egne ønsker og behov.

8.1 Oversigt over grundindstillingerne

Her kan du finde en oversigt over grundindstillingerne.

Indstilling	Beskrivelse
SPROG	Indstilling af displaysproget.
LYD	Slukning af lydsignalerne eller

¹ Afhængigt af apparatets udstyr

Indstilling	Beskrivelse
	indstilling af lydstyrken.
LYSSTYRKE	Indstilling af displaylysstyrken.
ENHEDER ¹	Indstilling af vægtes visningsenheder.

8.2 Ændring af grundindstillinger

Krav: Netstikket er sat i stikkontakten.

1. Tryk på en vilkårlig knap, hvis displayet er slukket.
2. Hold ☺ og + trykket ind samtidigt.
 - ✓ Displayet viser konfigurationsmenuen.
3. Vælg den ønskede indstilling med ☺.
4. Ændr den valgte indstilling med + eller —.
 - ✓ Displayet viser "GEM: O & +".
5. Hold ☺ og + trykket ind samtidigt for at gemme den ændrede indstilling.
 - ✓ Displayet viser "KONFIG." "GEMT".
6. Gentag trin 3-5 for at ændre og gemme flere indstillinger.
7. Vælg en af de følgende tilvalg for at forlade konfigurationsmenuen:
 - ▶ Hold ☺, ☺ eller ☹ trykket ind.
 - ▶ Forarbejdningen starter.

9 Timer

Du kan aflæse den hidtidige forarbejdningsvarighed eller forindstille en varighed.

Tip: Med timeren kan du også overvåge tider, f.eks. hviletider for dej.

9.1 Timerens visningsværdier

Vær opmærksom på følgende værdier i forbindelse med anvendelse af timeren.

Visningsområde	0 sekunder til 3 timer
Visningstrin	1 sekund
Indstillingsområde	5 sekunder til 3 timer
Indstillingstrin	5 sekunder

9.2 Henvisninger vedrørende timeren

Vær opmærksom på følgende henvisninger for at benytte timeren optimalt.

Bemærkninger

- Hvis timeren stoppes eller slukkes under forarbejdningen, fortsætter forarbejdningen.
- Hvis forarbejdningen startes, når timeren er i gang, afslutter apparatet forarbejdningen, efter den resterende varighed er udløbet.
- Hvis du afbryder forarbejdningen i mindre end 3 minutter, gemmes de senest viste værdier og fortsætter ved den nye forarbejdning.

Tips

- Den resterende varighed kan tilpasses når som helst med + eller —.
- Når + eller — holdes trykket ind, ændres værdierne hurtigere.
- Lydsignalernes lydstyrke kan ændres når som helst.
→ "Oversigt over grundindstillingerne", Side 151

¹ Afhængigt af apparatets udstyr

9.3 Aflæsning og nulstilling af forarbejdningsvarigheden

Bemærk

Visningen af den hidtidige forarbejdningsvarighed starter ikke,

- hvis forarbejdningsvarigheden er forindstillet
- hvis funktionen SensorControl Plus anvendes.

1. Stil drejekontakten på den ønskede hastighed.
- ✓ Displayet viser "TID" og den hidtidige forarbejdningsvarighed.
2. Hold ☹ trykket ind for at nulstille visningen til "00:00".

9.4 Forarbejdning af ingredienser med timeren

Krav: Apparatet er klargjort, og ingredienserne er fyldt i.

→ *"Forarbejdning af ingredienser med redskaberne", Side 150*

1. Tryk på en vilkårlig knap, hvis displayet er slukket.
2. Tryk på ☹.
- ✓ Displayet viser "TIMER" og "00:00".
3. Indstil den ønskede varighed med + eller –.
4. Stil drejekontakten på den ønskede hastighed.
- ✓ Displayet viser den resterende forarbejdningsvarighed.
- ✓ Når tiden er udløbet, lyder der et lydsignal, og displayet viser "ENDE" "TIMER".
- ✓ Apparatet stopper automatisk forarbejdningen, og displayet viser "DREJ DREJEKONTAKT HEN PÅ 0".
5. Stil drejekontakten på 0.

9.5 Anvendelse af timeren uden forarbejdning

1. Tryk på en vilkårlig knap, hvis displayet er slukket.
2. Tryk på ☹.
- ✓ Displayet viser "TIMER" og "00:00".
3. Indstil den ønskede varighed med + eller –.
4. Tryk kort to gange på ☹ for at starte timeren.
- ✓ Den resterende varighed tæller ned i displayet.
- ✓ Når tiden er udløbet, lyder der et lydsignal, og displayet viser "ENDE" "TIMER".

9.6 Pausering eller slukning af timeren

Krav

- Timeren er i gang.
 - Displayet viser den nedtællende tid.
1. Tryk kort to gange på ☹.
 - ✓ Timeren stopper.
 - ✓ Displayet viser den resterende tid permanent.
 2. Tryk kort to gange på ☹.
 - ✓ Timeren starter igen.
 - ✓ Den resterende tid tæller videre ned.
 3. Hold ☹ trykket ind for at slukke timeren.
 - ✓ Displayet viser "OptiMUM".

10 Vægt¹

Apparatet er udstyret med en vægt. Du kan veje ingredienserne af enkeltvist eller forindstille en vægt. Motorenheden har 4 vægtsensorer i ståfodderne.

¹ Afhængigt af apparatets udstyr

Følgende faktorer kan forfalske måleresultatet:

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

10.1 Vægtens visningsværdier

Vær opmærksom på følgende værdier i forbindelse med anvendelse af vægten.

Visningsenhed i gram

Visningsområde	-990 g til 5000 g
Visningstrin	5 g
Indstillingsområde	50 g til 3000 g
Indstillingstrin	10 g

Visningsenhed i pund

Visningsområde	-2,20 lb til 11,00 lb
Visningstrin	0,01 lb
Indstillingsområde	0,10 lb til 6,60 lb
Indstillingstrin	0,02 lb

Tip: Vægtens visningsenheder kan ændres når som helst.

→ "Oversigt over grundindstillingerne", Side 151

10.2 Vejning af ingredienser

Krav

- Skålen er sat i, eller der er anbragt et tilbehør.

- Drejekontakten står på 0.
 - Displayet er aktiveret.
1. Tryk på , og berør ikke længere apparatet.
 - ✓ Vægten kalibreres.
 - ✓ Displayet viser "- - - -".
 2. Afvent kalibreringen.
 - ✓ Displayet viser "0 g" eller "0.00 lb".
 3. Fyld den ønskede ingrediens i.
 - ✓ Displayet viser vægten.
 4. Vælg en af de følgende valgmuligheder for at veje yderligere ingredienser:
 - ▶ Fyld yderligere ingredienser i, og aflæs den samlede vægt.
 - ▶ Gentag proceduren, og vej ingredienserne enkeltvist.

10.3 Forindstilling af vægt

Krav

- Skålen er sat i.
 - Drejekontakten står på 0.
1. Tryk på en vilkårlig knap, hvis displayet er slukket.
 2. Tryk på , og berør ikke længere apparatet.
 - ✓ Vægten kalibreres.
 - ✓ Displayet viser "- - - -".
 3. Afvent kalibreringen.
 - ✓ Displayet viser "0 g" eller "0.00 lb".
 4. Tryk på +.
 - ✓ Displayet viser "100 g" eller "0.20 lb".
 5. Indstil den ønskede vægt med + eller -.
 6. Fyld den ønskede ingrediens i skålen.
 - ✓ Displayet viser den manglende resterende mængde, f.eks. 65 g.
 - ✓ Fra en resterende mængde på 40 g eller 0,08 lb lyder der et tilbagevendende lydsignal.

7. Tilsæt mere af ingrediensen i små mængder.

✓ Lydsignalet lyder hurtigere, jo mindre den manglende resterende mængde er.

✓ Når den forindstillede mængde er nået, går lydsignalet ud.

8. **Bemærk:** Hvis den forindstillede mængde overskrides, lyder der et konstant lydsignal. Displayet viser den mængde, der er fyldt for meget i, som negativ værdi, f.eks. -40 g.

9. Fjern mængden, der er fyldt for meget i.

10. Hold  trykket ind, eller start forarbejdningen for at afslutte vejningen.

Tip: Lydsignalernes lydstyrke kan ændres når som helst.

→ "Oversigt over grundindstillingerne", Side 151

10.4 Nulstilling af vægt

Hvis en fejlmelding eller usandsynlige måleværdier vises, nulstilles vægten.

1. Tryk vedvarende på .

✓ Displayet viser "OptiMUM"

2. Tryk på  for at starte vægten igen.

Bemærk: Hvis vægten stadig ikke fungerer korrekt, afbrydes apparatets forbindelse til strømnettet i et stykke tid, og derefter startes vægten igen.

11 SensorControl Plus¹

Med funktionen SensorControl Plus kan du udføre forskellige programmer og forarbejde fødevarer automatisk.

Sensorer overvåger forarbejdningen af ingredienserne og afslutter forarbejdningen automatisk, når den forprogrammerede konsistens er opnået.

Vær opmærksom på følgende henvisninger for at opnå optimale resultater:

- Før den første anvendelse af funktionen SensorControl Plus bruges det nye apparat mindst 2 minutter i tomgang, eller fødevarer forarbejdes uden automatikprogram.
- Kun de beskrevne kombinationer af fødevarer, mængde og redskab er forprogrammerede. Forarbejd ikke andre kombinationer med automatikprogrammerne.
- Hæld ikke flere fødevarer i, når et automatikprogram er startet.
- Forarbejd ikke ingredienser igen med et automatikprogram, hvis de allerede er forarbejdet.
- De anvendte ingrediensers friskhed, temperatur og indholdsstoffer påvirker den nødvendige tid og resultatet.
- Forarbejd kun friske æg.
- Forarbejd kun fløde, der kølet ned til ca. 6 °C.
- Fløde, som tidligere har været frosset ned, kan ikke piskes.
- Fløde med tilsætningsstoffer eller laktosefri fløde giver ikke optimale resultater.
- Tilsæt først sukker, aromaer og andre tilsætningsstoffer til fløde eller piskede æggeblonder, når automatikprogrammet er afsluttet.

Bemærkninger

- Fyld først ingredienser i, når displayet viser "0 g", "0.00 lb" eller "TILSÆT INGREDIENSER".

¹ Afhængigt af apparatets udstyr

- Tasterne er spærret, når et automatikprogram er i gang.
- Stil drejekontakten på O for at afbryde et automatikprogram. I den forbindelse skal der overvindes en lille modstand.

11.1 Programoversigt

Her kan du finde en oversigt over automatikprogrammerne og deres anvendelse.

Program	Brug
FLØDE	Automatisk tilberedning af 300-1500 ml piskefløde med piskeriset
FLØDE > 300 ml ¹	Automatisk tilberedning af 300-700 ml piskefløde med piskeriset
FLØDE > 700 ml ¹	Automatisk tilberedning af 700-1500 ml piskefløde med piskeriset
ÆGGEHVIDER	Automatisk tilberedning af æggehvider til piskede æggehvider af 2-12 æg med piskeriset
GÆRDEJ	Automatisk tilberedning af gærdej med æltækrogen Ingredienser og mængder alt afhængig af opskrift → "Opskriftoversigt", Side 158

11.2 Anvendelse af SensorControl Plus

Læs her, hvordan et automatikprogram vælges og startes.

Krav

- Skålen er sat i.

- Skållåget er anbragt.
1. Sæt det egnede redskab i:
 - ▶ Piskeris til piskefløde og æggehvider
 - ▶ Æltækrog til gærdej
 2. Sæt netstikket i stikkontakten.
 - ✓ Displayet viser "OptiMUM".
 3. Tryk på .
 - ✓ Displayet viser "FLØDE".
 4. Vælg det ønskede program, f.eks. "ÆGGEHVIDER", med , + eller -.
 - ✓ Vægten kalibreres.
 - ✓ Displayet viser "- - - -".
 5. Afvent kalibreringen.
 - ✓ Displayet viser "0 g" eller "0.00 lb".
 6. Hæld den passende ingrediens i skålen, f.eks. æggehvider.
 - ✓ Displayet viser vægten.
 7. **Bemærk:** Ved apparater uden vægt viser displayet "TILSÆT INGREDIENSER" efter programvalget.
 8. Hæld de afmålte ingredienser i skålen.
 9. Vent et kort stykke tid, efter de er tilsat.
 - ✓ Displayet viser "HOLD DREJEKONTAKT PÅ M/A 2 s".
 10. Tryk på oplåsningsknappen, og tryk svingarmen nedad, indtil den falder i hak.
 11. Indstil drejekontakten på M/A, og hold den fast i mindst 2 sekunder.
 12. Slip drejekontakten.
 - ✓ Drejekontakten bliver stående på M/A.
 - ✓ Displayet viser "SENSOR CONTROL PLUS", og automatikprogrammet er i gang.
 - ✓ Når det forprogrammerede resultat er opnået, vises "FÆRDIG" i displayet.
 - ✓ Drejekontakten springer hen på O, og forarbejdningen afsluttes.

¹ Modeller uden integreret vægt

Tip: Hvis resultatet ikke lever op til dine ønsker, kan du forarbejde fløde og piskede æggeghvider yderligere med hastigheden 7 eller gærdej med hastigheden 3, indtil den ønskede konsistens opnås.

12 Rengøring og pleje

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

12.1 Rengøringsmiddel

Læs hvilke rengøringsmidler, der er egnet til apparatet.

BEMÆRK!

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

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

12.2 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 damprenser eller højtryksrenser til at rengøre apparatet.

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

3. Rengør betjeningsfeltet og displayet med en fugtig mikrofiberklud.
4. Tør motorenheden og drevbeskyttelseslågene med en blød klud.

12.3 Rengøringsoversigt

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

→ Fig. 23

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

13 Ekstra tilbehør

Der kan købes ekstra tilbehør hos kundeservice, hos forhandleren eller på Internettet. Anvend kun originalt tilbehør, fordi det er fuldstændig tilpasset til det aktuelle apparat. Tilbehør er specifikt for det enkelte apparat. Angiv altid den nøjagtige betegnelse (E-Nr.) for apparatet ved køb af ekstra tilbehør. → Side 163 Det tilgængelige tilbehør til det aktuelle apparat kan ses i vores katalog, i onlineshoppen eller hos kundeservice.

www.bosch-home.com

14 Opskrifter og eksempler på brug

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

Tips

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

- Hvis dit apparat er udstyret med SensorControl Plus, kan automatikprogrammerne anvendes til tilberedning af piskefløde, æggehvider og gærdej.
→ "SensorControl Plus", Side 155
- Hvis dit apparat er udstyret med en vægt, kan ingredienserne afvejes, når de fyldes i.
→ "Vægt", Side 153
- Forarbejdningstiderne kan overvåges eller forindstilles med timeren.
→ "Timer", Side 152

14.1 Opskriftsoversigt

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

Opskrift	Ingredienser	Forarbejdning
Flødeskum	200-1500 g fløde	■ Sæt piskeriset i. ■ Fyld fløde i. ■ Forarbejd i 1½-4 minutter på trin 7.
Æggehvider	2-12 æggehvider (stuetemperatur)	■ Sæt piskeriset i. ■ Fyld æggehvider i. ■ Forarbejd i 4-6 minutter på trin 7.
Lagkagedej	■ 3 æg ■ 3-4 spsk. varmt vand ■ 150 g sukker ■ 1 spsk. vaniljesukker ■ 150 g mel (sigtet) ■ 50 g maizenamel ■ Bagepulver (efter behag) Bemærk: Forarbejd maksimalt en 2 gange så stor mængde på en gang.	■ Sæt piskeriset i. ■ Fyld alle ingredienserne undtagen mel og maizenamel i. ■ Forarbejd i 4-7 minutter på trin 7. ■ Indstil på trin 1. ■ Tilsæt melet og maizenamelen en skefuld ad gangen inden for 30-60 sekunder.
Rørt dej	■ 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 Bemærk: Forarbejd maksimalt en 2½ gange så stor mængde på en gang.	■ Sæt røreriset i. ■ Fyld alle ingredienserne i. ■ Forarbejd i 30 sekunder på trin 2. ■ Forarbejd i 2-3 minutter på trin 7.

Opskrift	Ingredienser	Forarbejdning
Mørdej	■ 125 g smør ■ 100-125 g sukker ■ 1 æg ■ 1 knsp. salt ■ En smule vaniljesukker eller revet citronskal ■ 250 g mel ■ Bagepulver (efter behag) Bemærk: Forarbejd maksimalt en 4 gange så stor mængde på en gang.	■ 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	■ 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 Bemærk: Forarbejd maksimalt en 3 gange så stor mængde på en gang.	■ Sæt æltekrogen i. ■ Fyld alle ingredienserne i. ■ Forarbejd i 30 sekunder på trin 1. ■ Forarbejd i 3-6 minutter på trin 3.
Nudeldej	■ 500 g mel ■ 250 g æg (ca. 5 stk.) ■ 20-30 ml koldt vand (efter behag) Bemærk: Forarbejd maksimalt en 1½ gange så stor mængde på en gang.	■ Sæt æltekrogen i. ■ Fyld alle ingredienserne i. ■ Forarbejd i 3-5 minutter på trin 3.
Brøddej	■ 1000 g mel ■ 2 spsk. tørgær ■ 2 tsk. salt ■ 660 ml lunkent vand Bemærk: Forarbejd maksimalt en 1½ gange så stor mængde på en gang.	■ Sæt æltekrogen i. ■ Fyld alle ingredienserne i. ■ Forarbejd i 30 sekunder på trin 1. ■ Forarbejd i 3-6 minutter på trin 3.

15 Afhjælpning af fejl

Mindre fejl ved apparatet kan afhjælpes selv. Læs oplysningerne om fejlahjælpning, 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 fejlahjælpning
Apparatet virker ikke.	Netledningens stik er ikke sat i kontakten. ▶ Tilslut apparatet til strømnettet. Sikringen i sikringsskabet er udløst. ▶ Kontroller sikringen i sikringsskabet. Strømforsyning er afbrudt. ▶ Kontroller, om rummets beslysning eller andre apparater i rummet fungerer.
Apparatet starter ikke forarbejdningen.	Drejekontakten er indstillet forkert. ▶ Stil drejekontakten på O før forarbejdningen.
Oplåsningsskappen kan ikke trykkes ind.	Der er anbragt et tilbehør på det røde drev 3. ▶ Tag tilbehøret af drev 3.
Vægten viser ingen vægtændring, selvom der fyldes ingredienser i. ¹	Mængden af ingredienser ligger under vægtens måleområde. ▶ Fyld mindst 5 g eller 0,01 lb i, så vægten viser korrekte værdier.
Forarbejdning med funktionen SensorControl Plus startes kortvarigt og afsluttes straks igen. ¹	Drejekontakten blev ikke fastholdt længe nok på M/A. 1. Vælg det ønskede automatikprogram igen. → "SensorControl Plus", Side 155 2. Stil drejekontakten på M/A, og hold drejekontakten i denne position i mindst 2 sekunder, for at starte forarbejdningen.
Displayvisningen "MOTOR OVERBELASTNING" vises.	Forarbejdningsmængden er for høj, eller forarbejdningens varigheden var for lang. ▶ Stil drejekontakten på O. ▶ Reducér mængden af ingredienser. ▶ Lad apparatet køle af til stuetemperatur.

¹ Afhængigt af apparatets udstyr

Fejl	Årsag og fejlfhjælpning
Displayvisningen "MOTOR OVERBELASTNING" vises.	Apparatet eller tilbehøret er blokeret. ▶ Stil drejekontakten på O. ▶ Fjern blokeringen. Motoren er defekt. ▶ Hvis meldingen vises permanent, så kontakt kundeservice. → <i>"Kundeservice", Side 162</i>
Displayvisningen "ÅBN ARM" vises.	Svingarmen blev åbnet. 1. Stil drejekontakten på O. 2. Bevæg svingarmen, indtil den falder korrekt i hak.
Displayvisningen "KONTROLLÉR SKÅL" vises.	Skålen eller universaladapteren er ikke anbragt korrekt eller har løsnet sig. ▶ Drej skålen i retning mod uret indtil stop. ▶ Fastgør universaladapteren som beskrevet i tilbehørsvejledningen.
Displayvisningen "FEJL" "VÆGT" vises. ¹	Apparatet blev skubbet på arbejdsfladen. ▶ Løft apparatet, og sæt det ned igen. ▶ Nulstil vægten. → <i>"Nulstilling af vægt", Side 155</i> Vægten fungerer ikke korrekt. ▶ Nulstil vægten. → <i>"Nulstilling af vægt", Side 155</i> Vægten er defekt. ▶ Hvis meldingen vises permanent, så kontakt kundeservice. → <i>"Kundeservice", Side 162</i> Vægten udsættes for vibrationer. ▶ Anvend ikke apparatet på arbejdsflader, der udsættes for vibrationer, f.eks. fra en opvaskemaskine, som er i gang.
Displayvisningen "FOR VÆGT" "STOP APPARAT" vises. ¹	Vægten blev tændt, mens apparatet er i gang. 1. Stil drejekontakten på O. 2. Vent, indtil apparatet står stille, før vægten anvendes.
Displayvisningen "OVER KAPACITET" eller "UNDER KAPACITET" vises. ¹	Vægtens visningsværdier blev over- eller underskredet. ▶ Overhold vægtens visningsværdier. → <i>"Vægtens visningsværdier", Side 154</i>

¹ Afhængigt af apparatets udstyr

Fejl	Årsag og fejlfhjælpning
Displayvisningen "OVER KAPACITET" eller "UNDER KAPACITET" vises ved anvendelse af SensorControl Plus. ¹	Der blev fyldt for mange eller for få ingredienser i til det valgte program. ▶ Ifyld ingredienser i henhold til mængdeanvisningerne. → "SensorControl Plus", Side 155
Displayvisningen "TILSÆT INGREDIENSER" vises, selvom ingredienser allerede blev fyldt i. Automa-tikprogrammet kan ikke startes. ¹	Ingredienser blev fyldt i, før vægten var aktiveret. 1. Tøm skålen. 2. Vælg programmet igen. 3. Afvent kalibreringen af vægten. ✓ Displayet viser "0 g" eller "0.00 lb". 4. Fyld ingredienserne i.

16 Bortskaffelse

16.1 Bortskaffelse af udtjent apparat

Ved miljørigtig bortskaffelse kan værdifulde råstoffer genindvindes.

1. Træk nettilslutningsledningens netstik ud.
2. Skær nettilslutningsledningen over.
3. Bortskaf apparatet miljørigtigt.
Hvis der er tvivl om genbrugsordningerne, og om hvor genbrugspladserne er placeret, så kan forhandleren, kommunen eller de kommunale myndigheder kontaktes for at få yderligere information.



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

og recycling af kasserede apparater gældende for hele EU.

17 Kundeservice

BSH Hausgeräte GmbH forlænger tilgængeligheden for reservedele til 10 år. Dette gælder for alle funktionsrelevante og lageregnede dele til apparater, som er produceret efter den 1. januar 2023.

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

Der findes detaljerede oplysninger om garantiperiode og garantibetingelser for det aktuelle land via QR-koden på det medfølgende dokument om servicekontakter hos vores kundeservice, forhandleren eller på vores website.

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

¹ Afhængigt af apparatets udstyr

Der findes kontaktdata til kundeservice via QR-koden på det medfølgende dokument om servicekontakter og garantibetingelser eller på vores web-site.

Oplysningerne om forordning (EU) 2023/826 findes online under *www.bosch-home.com* på produktsiden og servicesiden for apparatet under brugsanvisninger og andre dokumenter.

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

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

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

**Du kan finne mer informasjon og forklaringer på Internett.
Skann QR-koden på tittelsiden.**



Innholdsfortegnelse

1 Sikkerhet	165	7.8 Ta lokket av bollen	174
1.1 Generelle merknader	165	7.9 Innsetting av verktøy	174
1.2 Korrekt bruk	165	7.10 Ta ut verktøy	174
1.3 Begrensning av brukerkretsen	166	7.11 Bearbeidning	174
1.4 Sikkerhetsinstrukser	166	7.12 Beskyttelsesdeksel for drev	176
2 Unngå materielle skader	168	8 Grunninnstillingene	176
3 Miljøvern og innsparing	168	8.1 Oversikt over grunninnstillingene	176
3.1 Avfallsbehandling av emballasje	168	8.2 Endring av grunninnstillingene	176
4 Pakke ut og kontrollere	168	9 Tidsur	177
4.1 Pakke ut apparat og deler ...	169	9.1 Tidsurets visningsverdier	177
4.2 Leveringsomfang	169	9.2 Merknader om tidsuret	177
4.3 Oppstilling av apparatet	169	9.3 Avlese og tilbake stille arbeidstiden	177
5 Bli kjent med	169	9.4 Bearbeide ingredienser med tidsuret	177
5.1 Apparat	169	9.5 Bruke tidsur uten bearbeidning	178
5.2 Dreiebryter	170	9.6 Sette tidsuret på pause eller deaktivere det	178
5.3 Lysring ¹	170	10 Vekt¹	178
5.4 Betjeningsfelt	170	10.1 Vektens visningsverdier	178
5.5 Funksjonstaster	170	10.2 Veie ingredienser	178
5.6 Display	171	10.3 Forhåndsinnstille vekten	179
5.7 Drev	171	10.4 Tilbake stille vekten	179
5.8 Verktøy	171	11 SensorControl Plus¹	179
5.9 Sikkerhetssystemer	172	11.1 Programoversikt	180
6 Før første gangs bruk	173	11.2 Bruk av SensorControl Plus	181
6.1 Forberede apparatet	173	12 Rengjøring og pleie	181
7 Grunnleggende betjening	173	12.1 Rengjøringsmiddel	181
7.1 Kabellengde	173	12.2 Rengjøring av basisapparatet	182
7.2 Svingarmposisjoner	173		
7.3 Åpne svingarm	174		
7.4 Lukke svingarmen	174		
7.5 Ta ut bollen	174		
7.6 Sette inn bollen	174		
7.7 Feste lokk på bollen	174		

¹ Avhengig av apparatets utstyr

12.3 Oversikt over rengjøring	182
13 Spesialtilbehør	182
14 Oppskrifter og eksempler på bruk	182
14.1 Oversikt over oppskrifter	182
15 Utbedring av feil	184

16 Avfallsbehandling	186
16.1 Avfallsbehandling av gammelt apparat	186
17 Kundeservice	187
17.1 Produktnummer (E-Nr.) og produksjonsnummer (FD) ..	187



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

Koble apparatet fra strømforsyningen når du:

- ikke bruk apparatet.
- ikke har tilsyn med apparatet.
- monterer apparatet.
- tar apparatet fra hverandre.

- rengjør apparatet.
- kommer i nærheten av roterende deler.
- skifter verktøy.
- står overfor en feil.

1.3 Begrensning av brukerkretsen

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

Barn må ikke få leke med apparatet.

Rengjøring og brukervedlikehold må ikke foretas av barn.

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

1.4 Sikkerhetsinstrukser

ADVARSEL – Fare for elektrisk støt!

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

- ▶ Bruk aldri apparatet hvis det har skader.
- ▶ Bruk aldri apparatet med sprukket eller knust overflate.
- ▶ Dra aldri i strømledningen når du skal koble vaskemaskinen fra 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 187*

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.
- ▶ Ikke gå over maksimal arbeidsmengde.
- ▶ Før du bruker bollen, må du se etter og fjerne eventuelle fremmedlegemer i den.

Rystelser kan nedsette apparatets funksjoner.

- ▶ Apparatet må ikke plasseres på bevegelige eller vibrerende overflater.

3 Miljøvern og innsparing

3.1 Avfallsbehandling av emballasje

Emballasjematerialene er miljøvennlige og resirkulerbare.

- ▶ Kildesortér de enkelte komponentene etter type avfall.

4 Pakke ut og kontrollere

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

4.1 Pakke ut apparat og deler

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

4.2 Leveringsomfang

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

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

→ Fig. **1**

A	Basisapparat med rørebolle
B	Lokk med integrert påfyllings-sjakt
C	Visp "Profi Flexi" ¹
D	Profi visp
E	Eltekrok
F	Ledsagende dokumenter

4.3 Oppstilling av apparatet

⚠ ADVARSEL

Brannfare!

Sterk varme kan sette apparatet og andre deler i brann.

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

OBS

Rystelser kan nedsette apparatets funksjoner.

- Apparatet må ikke plasseres på bevegelige eller vibrerende overflater.
1. Plasser apparatet på en stabil, flat, ren og glatt arbeidsflate.
 2. Tekk ut strømkabelen i nødvendig lengde.
→ "Kabellengde", Side 173
Ikke sett i støpselet.

5 Bli kjent med

5.1 Apparat

Her finner du en oversikt over apparatets komponenter.

→ Fig. **2**

1	Betjeningsfelt
2	Rørebolle i rustfritt stål
3	Lokk med integrert påfyllings-sjakt
4	Beskyttelsesdeksel for drev 2
5	Beskyttelsesdeksel for drev 3
6	Lysring
7	Dreiebryter
8	Svingarm
9	Utløsningstast for svingarm
10	Drev 2, gult
11	Drev 3, rødt
12	Hoveddrev, svart
13	Utsparinger for bolle
14	Kabeloppbevaring

¹ Avhengig av modell

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 ¹	Bearbeid ingrediensene kort med høyeste hastighet. → "Bruke momentkobling", Side 176
M/A ¹	Avhengig av bruk: ▪ Bearbeid ingrediensene kort med høyeste hastighet. → "Bruke momentkobling", Side 176 ▪ Start det automatiske programmet. → "SensorControl Plus", Side 179

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

5.3 Lysring¹

Lysringen på dreiebryteren informerer deg om apparatets driftsstatus.

Visning	Status
Lysringen lyser og bearbeidningen utføres.	Apparatet fungerer som det skal.
Lysringen lyser ikke, og det er ikke mulig å	▪ Apparatet tilføres ikke strøm.

Visning	Status
starte bearbeidningen.	▪ Det foreligger en feil på apparatet.
Lysringen lyser, og det er ikke mulig å starte eller fortsette bearbeidningen.	▪ Tidsbryteren har avsluttet bearbeidningen. ▪ Et sikkerhetssystem er aktivert. ▪ Det foreligger en feil på apparatet.

Tips: Her finner du mer informasjon:
→ "Sikkerhetssystemer", Side 172
→ "Utbedring av feil", Side 184

5.4 Betjeningsfelt

Her finner du en oversikt over betjeningsfeltet.

→ Fig. 3

1	Tast for vekt ¹
2	Tidsur-tast
3	SensorControl Plus ¹ -tast
4	Innstillingstaster
5	Display

5.5 Funksjonstaster

Med funksjonstastene velger du tilleggsfunksjoner eller utfører innstillinger. Berør de relevante symbolene med fingeren for å velge.

Symbol	Funksjon
	Tidsur ▪ Bruk tidsuret. ▪ Tilbakestill tidsuret. ▪ Avslutt tilleggsfunksjoner.

¹ Avhengig av apparatets utstyr

Symbol	Funksjon
	Vekt ¹ ▪ Bruk vekten. ▪ Kalibrer vekten. ▪ Avslutt tilleggsfunksjoner.
	SensorControl Plus ¹ ▪ Velg automatisk program. ▪ Avslutt tilleggsfunksjoner.
—	▪ Endre innstillinger. ▪ Reduser verdiene.
+	▪ Endre innstillinger. ▪ Øk verdiene.

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

5.6 Display

Displayet viser innstillinger, informasjon og verdier, samt meldinger om driftsstatus.

Når displayet kobles til, er det aktivert og viser "OptiMUM".

Displayet viser tekster på 2 linjer. Displayet viser lange tekster som rullerende skrift.

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

Tips: Du kan til enhver tid endre displayspråk og displayets lysstyrke.

→ *"Oversikt over grunninnstillingene", Side 176*

5.7 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 176*

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. ▪ Kjøttkvern ▪ Forsats for pasta
Drev 2, gult 	For tilbehør merket med gult, f.eks. ▪ Foodprosessor ▪ Multimikser-påsats
Drev 3, rødt 	For tilbehør merket med rødt, f.eks. ▪ Mikserpåsats av glass ▪ Multikvernsett

5.8 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 174*

¹ Avhengig av apparatets utstyr

Oversikt over verktøyet

Benytt egnet verktøy til den respektive bruken.

Verktøy Bruk



Eltekrok

- Kna deig, f.eks. gjærdeig, brøddeig, pizzadeig, pastadeig, småkakedeig.
- Røre inn matvarer som ikke skal kuttes opp, f.eks. rosiner eller små sjokoladeplater.



Visp "Profi Flexi"¹

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



Profi visp

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

Fininnstilling av Profi-visp

Juster avstanden mellom bolle og Profi-visp med fininnstillingen.

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

Justere verktøyinnstillingen

OBS

Apparatet og verktøyene kan få skader ved feil innstilling av verktøy.

- Ikke bruk et verktøy som kommer i berøring med bollen.

Forutsetninger

- Nettstøpslet er ikke satt i.

- Svingarmen er åpen.
 - Profi-vispen er satt inn.
 - Bollen er satt inn.
1. Hold den nederste delen av vispen fast med en hånd og løsne kontramutteren med urviseren med fastnøkkelen.
→ Fig. 4
 2. Drei verktøyet for å endre avstanden.
→ Fig. 5
- Overhold verdiene i tabellen:

Innstilling	Avstand
Optimal innstilling	3 mm
En omdreining med urviseren	1 mm mer
En omdreining mot urviseren	1 mm mindre

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

5.9 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.

¹ Avhengig av modell

- 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 strømbuidd.

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

Overbelastningssikring

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

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 174*
2. Drei bollen med urviseren og ta den ut.
→ *"Ta ut bollen", Side 174*
3. Alle deler som kommer i berøring med matvarer, må rengjøres omhyggelig før første bruk.
→ *"Rengjøring og pleie", Side 181*
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 kabeloppbevaringen¹

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

Innstilling av kabellengde med kabeloppviklingen¹

1. Trekk strømkabelen ut til nødvendig lengde og slipp den sakte løs.
2. For å forkorte kabellengden,
 - ▶ må du dra i kabelen,
 - ▶ lar kabelen rulle seg opp,
 - ▶ trekke kabelen ut på nytt.

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

7.2 Svingarmposisjoner

Her finner du en oversikt over svingarmens posisjoner.

Posisjon	Bruk
Posisjon 1 	Svingarmen er lukket. ▪ Bearbeid ingrediensene med verktøyene. ▪ Bruk tilbehør på hoveddrevet, f.eks. Kjøttkvern. ▪ Bruk tilbehør på drev 2, f.eks. Foodprosessor

¹ Avhengig av apparatets utstyr

Posi- sjon	Bruk
	■ Bruk tilbehør på drev 3, f.eks Mikserpåsats av glass
Posi- sjon 2	Svingarmen er åpen. ■ 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. 6
- ✓ Svingarmen er fiksert i posisjon 2.

7.4 Lukke svingarmen

- ▶ Trykk på utløserknappen og press svingarmen ned til den går i inngrep.
→ Fig. 7
- ✓ Svingarmen er fiksert i posisjon 1.

7.5 Ta ut bollen

- ▶ Dreii bollen med urviseren og ta den ut.
→ Fig. 8

7.6 Sette inn bollen

1. Sett bollen inn i basisapparatet.
→ Fig. 9
Vær oppmerksom på utsparingene i basisapparatet.
2. Dreii bollen mot urviseren til den går i inngrep.
→ Fig. 10

7.7 Feste lokk på bollen

Forutsetning: Det er ikke satt inn verktøy.

- ▶ Sett lokket på hoveddrevet til det går i inngrep.
→ Fig. 11
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 172
2. Press verktøyet inn i hoveddrevet til det går i inngrep.
→ Fig. 12
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. 13

7.11 Bearbeidning

Her får du vite det viktigste om bearbeidning av matvarer.

Anbefalte hastigheter

Følg anbefalingene om hastigheter for å oppnå optimale resultater.

Inn- stilling	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.

Innstilling	Bruk
M ¹	Piske og røre ingredienser kort med høyeste hastighet. → <i>"Bruke momentkobling", Side 176</i>
M/A ¹	Avhengig av bruk: ■ Piske og røre ingredienser kort med høyeste hastighet. → <i>"Bruke momentkobling", Side 176</i> ■ Kontrollere hastigheten med det automatiske programmet. → <i>"SensorControl Plus", Side 179</i>

Bearbeide ingredienser med verktøyene

ADVARSEL

Fare for personskade!

Roterende drev, verktøy eller tilbehørsdeler kan føre til personskader.

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

Forutsetninger

- Bollen er satt inn.

- Lokket er satt på bollen.
 - Nødvendig verktøy er satt inn.
1. Fyll ingrediensene på bollen.
→ **Fig. 14**
 2. Trykk på utløserknappen og press svingarmen ned til den går i inngrep.
→ **Fig. 15**
 3. Sett i støpselet.
 4. Sett dreiebryteren på ønsket hastighet.
→ **Fig. 16**
 5. Bearbeid ingrediensene til ønsket resultat er oppnådd.
 6. Sett dreiebryteren på O.
→ **Fig. 17**
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 påfyllingssjaken i lokket under bearbeidningen.
→ **Fig. 18**
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.
6. Bearbeid ingrediensene til ønsket resultat er oppnådd.

¹ Avhengig av apparatets utstyr

Bruke momentkobling

1. Sett dreiebrytern på M¹ eller M/A¹ og hold den fast.
→ Fig. **19**
- ✓ Ingrediensene bearbeides med høyeste hastighet.
2. Slipp løs dreiebryteren.
→ Fig. **20**
- ✓ Dreiebryteren går til O.
- ✓ Bearbeidningen stoppes.

Tips

Momentkoblingen er spesielt egnet til bruk av følgende tilbehør:

- Mikserpåsats av glass
- Multikvernsett
- Multimikser-påsats

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. **21**

Sette beskyttelsesdeksel på drev

- Sett på beskyttelsesdekselet for drev 2 eller 3 og trykk det fast.
→ Fig. **22**

8 Grunninnstillingene

Du kan tilpasse grunninnstillingene til apparatet etter dine personlige behov.

8.1 Oversikt over grunninnstillingene

Her finner du en oversikt over grunninnstillingene.

Innstilling	Beskrivelse
SPRÅK	Stille inn display-språk.
LYD	Koble ut signaltoner eller stille inn volum.
LYSSTYRKE	Stille inn lysstyrken i displayet.
ENHETER ¹	Stille inn visningsenheter for vekten.

8.2 Endring av grunninnstillingene

Forutsetning: Nettstøpslet er satt i.

1. Trykk på en vilkårlig tast når displayet er slått av.
2. Hold ☺ og + inne samtidig.
 - ✓ Displayet viser konfigurasjonsmenyen.
3. Velg ønsket innstilling med ☺.
4. Endre valgt innstilling med + eller –.
 - ✓ Displayet viser "FOR Å LAGRE: O & +".
5. Hold ☺ og + inne samtidig for å lagre den endrede innstillingen.
 - ✓ Displayet viser "OPPSETT" "LAGRET".
6. Gjenta punkt 3-5 for å endre og lagre flere innstillinger.
7. Velg et av følgende alternativer for å forlate konfigurasjonsmenyen:
 - Hold inne ☺, ☹ eller ☒.
 - Start bearbeidningen.

¹ Avhengig av apparatets utstyr

9 Tidsur

Du kan avlese bearbeidningstiden som har gått, eller forhåndsinnstille en tid.

Tips: Med tidsuret kan du også overvåke tider, f.eks. den tiden deigen skal stå og hvile.

9.1 Tidsurets visningsverdier

Vær oppmerksom på følgende verdier når du bruker tidsuret.

Visningsområde	0 sekunder til 3 timer
Trinn som vises	1 sekund
Innstillingsområde	5 sekunder til 3 timer
Innstillingsskritt	5 sekunder

9.2 Merknader om tidsuret

Følg merknadene nedenfor for å kunne bruke tidsuret optimalt.

Merknader

- Hvis tidsuret stoppes eller deaktiveres under bearbeidningen, fortsetter bearbeidningen.
- Hvis bearbeidningen startes mens tidsuret er i gang, avslutter apparatet bearbeidningen når resterende tid er gått.
- Hvis du avbryter bearbeidningen i mindre enn 3 minutter, forblir de viste verdiene lagres og fortsetter å gjelde under den nye bearbeidningen.

Tips

- Med + eller – kan du til enhver tid justere gjenværende tid.
- Når du holder + eller – inne, endres verdiene raskere.
- Du kan til enhver tid endre volumet på signaltonene.
→ *"Oversikt over grunninnstillingene", Side 176*

9.3 Avlese og tilbakestille arbeidstiden

Merk

Visningen av arbeidstid hittil starter ikke

- dersom arbeidstiden er forhåndsinnstilt.
- dersom SensorControl Plus-funksjonen benyttes.

1. Sett dreiebryteren på ønsket hastighet.
- ✓ Displayet viser "TID" og arbeidstid så langt.
2. For å tilbakestille visningen til "00:00", må du holde inne ☹.

9.4 Bearbeide ingredienser med tidsuret

Forutsetning: Apparatet er klargjort, og det er fylt på ingredienser.

→ *"Bearbeide ingredienser med verktøyene", Side 175*

1. Trykk på en vilkårlig tast når displayet er slått av.
2. Trykk på ☹.
- ✓ Displayet viser "TIDSBRYTER" og "00:00".
3. Still inn ønsket varighet med + eller –.
4. Sett dreiebryteren på ønsket hastighet.
- ✓ Displayet viser gjenværende arbeidstid.
- ✓ Når tiden er utløpt, lyder det en signaltone, og displayet viser "SLUTT" "TIDSBRYTER".
- ✓ Apparatet stopper automatisk bearbeidningen, og displayet viser "SETT DREIEBRYTEREN PÅ 0".
5. Sett dreiebryteren på ○.

9.5 Bruke tidsur uten bearbeidning

1. Trykk på en vilkårlig tast når displayet er slått av.
2. Trykk på $\odot$.
 - ✓ Displayet viser "TIDS-BRYTER" og "00:00".
3. Still inn ønsket varighet med + eller –.
4. Trykk to ganger kort på $\odot$ for å starte tidsuret.
 - ✓ Displayet teller ned gjenværende tid.
 - ✓ Når tiden er utløpt, lyder det en signaltone, og displayet viser "SLUTT""TIDSBRYTER".

9.6 Sette tidsuret på pause eller deaktivere det

Forutsetninger

- Tidsuret går.
 - Displayet viser utløpt tid.
1. Trykk to ganger kort på $\odot$.
 - ✓ Tidsuret stopper.
 - ✓ Displayet viser permanent gjenværende tid.
 2. Trykk to ganger kort på $\odot$.
 - ✓ Tidsuret starter igjen.
 - ✓ Gjenværende tid fortsetter å gå.
 3. Hold $\odot$ inne for å deaktivere tidsuret.
 - ✓ Displayet viser "OptiMUM".

10 Vekt¹

Apparatet er utstyrt med vekt. Du kan veie ingrediensene en for en, eller forhåndsinnstille en vekt. Basisapparatet har 4 vektsensorer i føttene.

Følgende faktorer kan forfalske måleresultatet.

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

10.1 Vektens visningsverdier

Vær oppmerksom på følgende verdier under bruken av vekten.

Visningsenhet i gram

Visningsområde	-990 g til 5000 g
Trinn som vises	5 g
Innstillingsområde	50 g til 3000 g
Innstillingsskritt	10 g

Visningsenhet i pund

Visningsområde	-2,20 lb til 11,00 lb
Trinn som vises	0,01 lb
Innstillingsområde	0,10 lb til 6,60 lb
Innstillingsskritt	0,02 lb

Tips: Du kan til enhver tid endre visningsenheter for vekten.
→ "Oversikt over grunninnstillingene", Side 176

10.2 Veie ingredienser

Forutsetninger

- Bollen er satt inn, eller det er montert et tilbehør.
- Dreiebryteren står på $\odot$.
- Displayet er aktivert.

¹ Avhengig av apparatets utstyr

1. Trykk på  og ikke rør apparatet lenger.
- ✓ Vekten kalibrerer seg.
- ✓ Displayet viser "- - - - -".
2. Vent til kalibreringen er ferdig.
- ✓ Displayet viser "0 g" eller "0.00 lb".
3. Fyll på ønsket ingrediens.
- ✓ Displayet viser vekten.
4. Velg et av følgende alternativer for å veie flere ingredienser:
 - ▶ Fyll på ytterligere ingredienser og avles totalvekten.
 - ▶ Gjenta prosessen og vei ingrediensene en og en.

10.3 Forhåndsinnstille vekten

Forutsetninger

- Bollen er satt inn.
 - Dreiebryteren står på .
1. Trykk på en vilkårlig tast når displayet er slått av.
 2. Trykk på  og ikke rør apparatet lenger.
 - ✓ Vekten kalibrerer seg.
 - ✓ Displayet viser "- - - - -".
 3. Vent til kalibreringen er ferdig.
 - ✓ Displayet viser "0 g" eller "0.00 lb".
 4. Trykk på +.
 - ✓ Displayet viser "100 g" eller "0.20 lb".
 5. Still inn ønsket vekt med + eller -.
 6. Ha ønsket ingrediens i bollen.
 - ✓ Displayet viser manglende restmengde, f.eks. 65 g.
 - ✓ Fra en restmengde på 40 g eller 0,08 lb lyder det en repetert signaltone.

7. Fortsett å fylle på ingrediensen i små mengder.
- ✓ Jo mindre den manglende restmengden er, jo raskere lyder signaltonen.
- ✓ Når forhåndsinnstilt mengde er nådd, går signaltonen ut.
8. **Merk:** Hvis forhåndsinnstilt mengde overskrides, lyder en permanent signaltone. Displayet viser mengden som er fylt på for mye som negativ verdi, f.eks. -40 g.
9. Fjern mengden som er fylt på for mye igjen.
10. Hold  inne eller start bearbeidningen for å avslutte veiingen.

Tips: Du kan til enhver tid endre volumet på signaltonene.
→ *"Oversikt over grunninnstillingene", Side 176*

10.4 Tilbakestille vekten

Hvis det vises en feilmelding, eller hvis uvanlige måleverdier vises, må du tilbakestille vekten.

1. Hold  inne.
- ✓ Displayet viser "OptiMUM"
2. Trykk på  for å starte vekten igjen.

Merk: Hvis vekten fortsatt har feilfunksjon, må du koble apparatet fra strømmen en viss tid og deretter starte vekten på nytt.

11 SensorControl Plus¹

Med SensorControl Plus-funksjonen kan du utføre ulike programmer og bearbeide matvarer automatisk. Sensorer overvåker bearbeidningen av ingrediensene og avslutter bearbeid-

¹ Avhengig av apparatets utstyr

ningen automatisk når forprogrammert konsistens er oppnådd.

Vær oppmerksom på følgende merknader for å oppnå optimale resultater:

- Før første bruk av SensorControl Plus-funksjonen må det nye apparatet brukes uten belastning i minst 2 minutter, eller matvarene må bearbeides uten bruk av automatisk program.
- Kun de beskrevne kombinasjonene av matvarer, mengde og verktøy er programmert. Du må ikke bearbeide andre kombinasjoner med de automatiske programmene.
- Ikke fyll på ytterligere matvarer etter at et automatisk program er startet.
- Ikke bearbeid en gang til ingredienser som allerede er bearbeidet med et automatisk program.
- Alderen, temperaturen og innholdsstoffene i de ingrediensene som brukes, har innflytelse på nødvendig tid og resultat.
- Bearbeid kun ferske egg.
- Bearbeid bare kremfløte som er kjølt ned til ca. 6 °C.
- Det er ikke mulig å piske tidligere frosset kremfløte.
- Bruk av fløte med tilsetningsstoffer eller laktosefri fløte gir ikke optimale resultater.
- Vent med å tilføre sukker, aromastoffer og andre tilsetningsstoffer til kremfløte eller stivpisket eggehvite til etter at det automatiske programmet er avsluttet.

Merknader

- Vent med å fylle på ingredienser til displayet viser "0 g", "0.00 lb" eller "TILSETT INGREDIENSER".
- Tastene er sperret når et automatisk program utføres.
- Sett dreiebryteren på O for å bryte et automatisk program. Til det må en liten motstand overvinnes.

11.1 Programoversikt

Her finner du en oversikt over de automatiske programmene og hvordan de brukes.

Program	Bruk
KREM	Automatisk tilberedning av 300-1500 ml stivpisket kremfløte med visp
KREM > 300 ml ¹	Automatisk tilberedning av 300-700 ml stivpisket kremfløte med visp
KREM > 700 ml ¹	Automatisk tilberedning av 700-1500 ml stivpisket kremfløte med visp
EGGEHVITE	Automatisk tilberedning av stivpisket eggehvite av 2-12 egg med visp
GJÆRDEIG	Automatisk tilberedning av gjærdeig med eltekrok Ingredienser og mengder iht. oppskrift → "Oversikt over oppskrifter", Side 182

¹ Modeller uten integrert vekt

11.2 Bruk av SensorControl Plus

Her får du vite hvordan du velger og starter et automatisk program.

Forutsetninger

- Bollen er satt inn.
 - Lokket er satt på bollen.
1. Bruk egnet verktøy:
 - ▶ Visp for stivpisket kremfløte og stivpisket eggehvite
 - ▶ Eltekrok for gjærdeig
 2. Sett i støpselet.
 - ✓ Displayet viser "OptiMUM".
 3. Trykk på .
 - ✓ Displayet viser "KREM".
 4. Velg ønsket program med , + eller -, f.eks. "EGGEHVITE".
 - ✓ Vekten kalibrerer seg.
 - ✓ Displayet viser "- - - -".
 5. Vent til kalibreringen er ferdig.
 - ✓ Displayet viser "0 g" eller "0.00 lb".
 6. Ha passende ingrediens i bollen, f.eks. eggehvite.
 - ✓ Displayet viser vekten.
 7. **Merk:** På apparater uten vekt viser displayet "TILSETT INGREDIENSER" når program er valgt.
 8. Fyll de tilmålte ingrediensene på bollen.
 9. Vent en kort stund etter påfyllingen.
 - ✓ Displayet viser "HOLD DREIEBRYTEREN PÅ M/A I 2s".
 10. Trykk på utløserknappen og press svingarmen ned til den går i inn-grep.
 11. Sett dreiebryteren på M/A og hold den fast i minst 2 sekunder.

12. Slipp opp dreiebryteren.

- ✓ Dreiebryteren blir stående på M/A.
- ✓ Displayet viser "SENSOR CONTROL PLUS", og det automatiske programmet utføres.
- ✓ Når det forprogrammerte resultatet er oppnådd, viser displayet "KLAR".
- ✓ Dreiebryteren går til 0, og be-
arbeidningen avsluttes.

Tips: Hvis resultatet ikke svarer til dine ønsker, kan du fortsette be-
arbeidningen av kremfløte og stiv-
pisket eggehvite med hastighet 7, el-
ler gjærdeig med hastighet 3, helt til
ønsket konsistens er oppnådd.

12 Rengjøring og pleie

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

12.1 Rengjøringsmiddel

Her får du vite hvilke rengjøringsmid-
ler som er egnet for apparatet.

OBS

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

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

12.2 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. Rengjør betjeningsfeltet og displayet med en fuktig mikrofiberklut.
4. Gni basisapparatet og beskyttelsesdekselet for drevet tørre med en myk klut.

12.3 Oversikt over rengjøring

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

→ Fig. 23

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

13 Spesialtilbehør

Tilbehør kan kjøpes hos kundeservice, hos forhandleren eller

14.1 Oversikt over oppskrifter

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

Oppskrift	Ingredienser	Bearbeidning
Stivpisket kremfløte	200-1500 g fløte	▪ Sett inn vispen. ▪ Fyll på kremfløte.

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 187*

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

www.bosch-home.com

14 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.
- Hvis apparatet er utstyrt med SensorControl Plus, kan du bruke de automatiske programmene til å tilberede stivpisket kremfløte, stivpisket eggehvite og gjærdeig.
→ *"SensorControl Plus", Side 179*
- Hvis apparatet ditt er utstyrt med vekt, kan du veie ingrediensene når du fyller dem på.
→ *"Vekt", Side 178*
- Du kan overvåke arbeidstidene med tidsuret, eller du kan forhåndsinnstille dem.
→ *"Tidsur", Side 177*

Oppskrift	Ingredienser	Bearbeidning
		▪ 1½-4 minutter bearbeides på trinn 7.
Eggehvite	2-12 eggehvite (romtemperatur)	▪ Sett inn vispen. ▪ Fyll på eggehvite. ▪ 4-6 minutter bearbeides på trinn 7.
Sukkerbrødrøre	▪ 3 egg ▪ 3-4 ss varmt vann ▪ 150 g sukker ▪ 1 ss vaniljesukker ▪ 150 g mel (siktet) ▪ 50 g stivelse ▪ Bakepulver (smakes til) Merk: Bearbeid maks. 2-dobbelte mengde samtidig.	▪ 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.
Formkakerøre	▪ 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 Merk: Bearbeid maks. 2½-dobbelte mengde samtidig.	▪ Sett inn rørepinnen. ▪ Fyll på alle ingrediensene. ▪ 30 sekunder bearbeides på trinn 2. ▪ 2-3 minutter bearbeides på trinn 7.
Mørdeig	▪ 125 g smør ▪ 100-125 g sukker ▪ 1 egg ▪ 1 klype salt ▪ litt vaniljesukker eller revet sitronskall ▪ 250 g mel ▪ Bakepulver (smakes til) Merk: Bearbeid maks. 4-dobbelte mengde samtidig.	▪ 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	▪ 500 g mel ▪ 1 egg ▪ 80 g fett (romtemperatur)	▪ Sett inn eltekroken. ▪ Fyll på alle ingrediensene.

Oppskrift	Ingredienser	Bearbeidning
	■ 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 Merk: Bearbeid maks. 3-dob- belt mengde samtidig.	■ 30 sekunder bearbeides på trinn 1. ■ 3-6 minutter bearbeides på trinn 3.
Pastadeig	■ 500 g mel ■ 250 g egg (ca. 5 stk.) ■ 20-30 ml kaldt vann (smakes til) Merk: Bearbeid maks. 1½- dobbelte mengde samtidig.	■ Sett inn eltekroken. ■ Fyll på alle ingrediensene. ■ 3-5 minutter bearbeides på trinn 3.
Brøddeig	■ 1000 g mel ■ 2 ss tørrgjær ■ 2 ts salt ■ 660 ml lunkent vann Merk: Bearbeid maks. 1½- dobbelte mengde samtidig.	■ Sett inn eltekroken. ■ Fyll på alle ingrediensene. ■ 30 sekunder bearbeides på trinn 1. ■ 3-6 minutter bearbeides på trinn 3.

15 Utbedring av feil

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

ADVARSEL

Fare for elektrisk støt!

Ukyndige reparasjoner er farlig.

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

Feil	Årsak og feilsøking
Apparatet virker ikke.	Støpselet på strømledningen er ikke satt i. ▶ Koble apparatet til strømnettet.
	Sikringen i sikringsskapet har gått. ▶ Kontroller sikringen i sikringsskapet.

Feil	Årsak og feilsøking
Apparatet virker ikke.	Svikt på strømforsyningen. ► Kontroller om lyset i rommet eller andre apparater i rommet virker.
Apparatet starter ikke bearbeidningen.	Dreiebryteren er feil innstilt. ► Sett dreiebryteren på O før bearbeidningen.
Ikke mulig å trykke inn utløserknappen.	Det er montert tilbehør på det røde drevet 3. ► Ta tilbehøret av drevet 3.
Vekten viser ingen vektendring, selv om det fylles på ingredienser. ¹	Mengden av ingredienser ligger under vektens måleområde. ► Fyll på minst 5 g eller 0,01 lb, slik at vekten viser korrekte verdier.
Bearbeidningen med SensorControl Plus-funksjonen startes kort og avsluttes deretter straks. ¹	Dreiebryteren er ikke holdt lenge nok fast i M/A-stilling. 1. Velg ønsket automatisk program på nytt. → <i>"SensorControl Plus", Side 179</i> 2. For å starte bearbeidningen må du sette dreiebryteren på M/A og holde den i denne stillingen i minst 2 sekunder.
Displayet viser "OVER- LAST MOTOR".	Bearbeidningsmengden er for stor, eller arbeidstiden var for lang. ► Sett dreiebryteren på O. ► Reduser mengden av ingredienser. ► La apparatet avkjøles til romtemperatur. Apparatet eller tilbehøret er blokkert. ► Sett dreiebryteren på O. ► Fjern blokkeringen. Motoren er defekt. ► Hvis meldingen vises permanent, må du henvende deg til kundeservice. → <i>"Kundeservice", Side 187</i>
Displayet viser "ARM ÅPEN".	Svingarmen ble åpnet. 1. Sett dreiebryteren på O. 2. Beveg svingarmen til den går korrekt i inngrep.
Displayet viser "KONTROLLER SKÅLEN".	Bolle eller universaladapter er ikke satt korrekt inn eller har løsnet. ► Drei bollen til stopp mot urviseren. ► Fest universaladapteren som beskrevet i bruksanvisningen for tilbehøret.
Displayet viser "FEIL" "VEKT". ¹	Apparatet ble forskjøvet på arbeidsflaten. ► Løft apparatet opp og sett det ned igjen.

¹ Avhengig av apparatets utstyr

Feil	Årsak og feilsøking
Displayet viser "FEIL" "VEKT". ¹	► Tilbakestill vekten. → <i>"Tilbakestill vekten", Side 179</i> Vekten fungerer ikke forskriftsmessig. ► Tilbakestill vekten. → <i>"Tilbakestill vekten", Side 179</i> Vekten er defekt. ► Hvis meldingen vises permanent, må du henvende deg til kundeservice. → <i>"Kundeservice", Side 187</i> Vekten utsettes for vibrasjoner. ► Ikke bruk apparatet på arbeidsflater som er utsatt for vibrasjoner, f.eks. på grunn av en oppvaskmaskin som arbeider.
Displayet viser "FOR VEKT" "STOPP MASKIN". ¹	Vekten ble aktivert mens apparatet var i gang. 1. Sett dreiebryteren på O. 2. Vent til apparatet har stanset, før du bruker vekten.
Displayet viser "OVER-LAST" eller "FOR LAV LAST". ¹	Visningsverdiene for vekten ble over- eller under-skredet. ► Overhold vektens visningsverdier. → <i>"Vektens visningsverdier", Side 178</i>
Displayet viser "OVER-LAST" eller "FOR LAV LAST" ved bruk av SensorControl Plus. ¹	Det er fylt på for mye eller for lite ingredienser for det valgte programmet. ► Fyll på ingredienser i samsvar med angitte mengder. → <i>"SensorControl Plus", Side 179</i>
Displayet viser "TILSETT INGREDIENSER", selv om det allerede er fylt på ingredienser. Ikke mulig å starte det automatiserte programmet. ¹	Ingrediensene ble fylt på før vekten var aktivert. 1. Tøm bollen. 2. Velg programmet på nytt. 3. Avvent kalibreringen av vekten. ✓ Displayet viser "0 g" eller "0.00 lb". 4. Fyll på ingrediensene.

16 Avfallsbehandling

16.1 Avfallsbehandling av gammelt apparat

Med miljøvennlig avfallsbehandling kan verdifulle råstoffer gjenvinnes.

1. Trekk ut strømkabelens støpsel.
2. Kapp av strømkabelen.
3. Kast apparatet på en miljøvennlig måte.
Du kan innhente informasjon om aktuelle muligheter for avfallsbehandling hos en spesialisert

¹ Avhengig av apparatets utstyr

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.

17 Kundeservice

BSH Hausgeräte GmbH forlenger tilgjengeligheten til reservedeler til 10 år. Dette gjelder alle deler produsert etter 1 januar 2023 som kan lagres, og som er nødvendige for funksjonalitet.

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

Du finner detaljert informasjon om garantitid og garantivilkår i ditt land

ved å skanne QR-koden i det vedlagte dokumentet om servicekontakter og garanti, hos kundeservice, forhandler eller på nettsiden vår.

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

Du finner kontaktinformasjonen til kundeservice ved å skanne QR-koden i det vedlagte dokumentet om servicekontakter og garanti eller på nettsiden vår.

Du finner informasjonen i henhold til forskrift (EU) 2023/826 på nettet under www.bosch-home.com på produktsiden og servicesiden til apparatet ditt, i bruksanvisningen og tilleggsdokumenter.

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

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

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

Det finns mer information och förklaringar online. Scanna QR-koden på omslaget.



Innehållsförteckning

1 Säkerhet	189	7.7 Fastsättning av skålens lock	198
1.1 Allmänna anvisningar	189	7.8 Borttagning av skålens lock	198
1.2 Användning för avsett ändamål	189	7.9 Insättning av verktyg	198
1.3 Begränsning av användarkretsen	190	7.10 Uttagning av verktyg	198
1.4 Säkerhetsföreskrifter	190	7.11 Bearbetning	198
2 Undvika saksador	192	7.12 Skyddslock till drivning	200
3 Miljöskydd och sparsamhet ...	192	8 Grundinställningar	200
3.1 Förpackningsmaterialet	192	8.1 Översikt över grundinställningar	200
4 Uppackning och kontroll	192	8.2 Ändring av grundinställningar	200
4.1 Uppackning av apparaten och delarna	193	9 Tidur	201
4.2 Leveransomfattning	193	9.1 Tidurets visningsvärden	201
4.3 Uppställning av apparaten ...	193	9.2 Anvisningar beträffande tiduret	201
5 Lär känna	193	9.3 Avläsning och återställning av bearbetningstiden	201
5.1 Apparat	193	9.4 Bearbetning av ingredienser med tiduret	201
5.2 Vridreglage	193	9.5 Användning av tiduret utan bearbetning	202
5.3 Lampring ¹	194	9.6 Uppehåll eller avstängning av tiduret	202
5.4 Kontrollfält	194	10 Våg¹	202
5.5 Funktionsknappar	194	10.1 Vågens visningsvärden	202
5.6 Display	195	10.2 Vågning av ingredienser ...	202
5.7 Drivningar	195	10.3 Förinställning av vikt	203
5.8 Verktyg	195	10.4 Återställning av vågen	203
5.9 Säkerhetssystem	196	11 SensorControl Plus¹	203
6 Före första användningen	197	11.1 Programöversikt	204
6.1 Förberedelse av apparaten ..	197	11.2 Användning av SensorControl Plus	204
7 Användningsprincip	197	12 Rengöring och skötsel	205
7.1 Kabellängd	197	12.1 Rengöringsmedel	205
7.2 Svängarmslägen	197	12.2 Rengöring av motordelen ..	205
7.3 Öppning av svängarmen	198		
7.4 Stängning av svängarmen ...	198		
7.5 Uttagning av skålen	198		
7.6 Insättning av skålen	198		

¹ Allt efter apparatens utrustning

12.3 Översikt rengöring	206
13 Extratillbehör	206
14 Recept och tillämpningsexempel	206
14.1 Receptöversikt	206
15 Avhjälpning av fel	208

16 Avfallshantering	210
16.1 Omhändertagande av begagnade apparater	210
17 Kundtjänst	211
17.1 Produktnummer (E-nr.) och tillverkningsnummer (FD) ...	211



1 Säkerhet

Följ säkerhetsanvisningarna nedan.

1.1 Allmänna anvisningar

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

1.2 Användning för avsett ändamål

Använd bara enheten för:

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

Koppla bort apparaten från elnätet när du:

- bör apparaten inte användas.
- inte har tillsyn över den.
- sätter ihop den.
- tar isär den.

- rengör den.
- kommer i närheten av roterande delar.
- byter verktyg.
- råkar ut för ett fel.

1.3 Begränsning av användarkretsen

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

Låt inte barn leka med enheten.

Barn får inte utföra rengöring och användarskötsel.

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

1.4 Säkerhetsföreskrifter

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. 211*

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.

Obehöriga reparationer är farliga.

- Det är bara specialutbildad personal som får reparera maskinen.
- Maskinen får bara repareras med originalreservdelar.

- Om apparatens nätanslutningsledning blir skadad måste den för att risker ska förhindras bytas av tillverkaren eller dennes kundtjänst eller av en person med likvärdiga kvalifikationer.

Risk för stötar om fukt tränger in!

- Sänk aldrig ner apparaten eller nätanslutningsledningen i vatten och maskindiska dem inte.
- Använd bara maskinen i slutna utrymmen.
- Exponera aldrig maskinen för kraftig värme och fukt.
- Använd inte ångrengöring eller högtryckstvätt för att rengöra apparaten.

Skadad sladdisolering är farligt.

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

WARNING – Brandrisk!!

Stark värme kan antända enhet och övriga delar.

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

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.

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 – Kvävningsrisk!!

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

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

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

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

⚠ VARNING – Risk för hälsoskada!!

Smuts på ytor kan vara hälsofarligt.

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

2 Undvika sakskador

OBS

Felaktig användning kan orsaka sakskador.

- ▶ Använd inte olika drivningar samtidigt.
- ▶ 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.
- ▶ Överskrid inte de maximala bearbetningsmängderna.
- ▶ Kontrollera före användningen om det finns främmande föremål i skålarna och ta i så fall bort föremålen.

Skakningar kan försämra apparatens funktionssätt.

- ▶ Ställ inte apparaten på rörliga eller vibrerande ytor.

3 Miljöskydd och sparsamhet

3.1 Förpackningsmaterialet

Förpackningsmaterialen är miljövänliga och återvinningsbara.

- ▶ Källsortera och omhänderta de olika beståndsdelarna.

4 Uppackning och kontroll

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

4.1 Uppackning av apparaten och delarna

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

4.2 Leveransomfattning

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

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

→ Fig. **1**

A Motordel med blandarskål

B Lock med inbyggt matarrör

C Grovvisp "Profi Flexi"¹

D Ballongvisp Profi

E Degkrok

F Medföljande dokument

4.3 Uppställning av apparaten

⚠ **VARNING**

Brandrisk!!

Stark värme kan antända enhet och övriga delar.

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

OBS

Skakningar kan försämra apparatens funktionssätt.

- Ställ inte apparaten på rörliga eller vibrerande ytor.

1. Ställ apparaten på en stabil, vågrät, ren och slät arbetsyta.
2. Dra ut nätkabeln till den längd som behövs.
→ "Kabellängd", Sid. 197
Sätt inte in nätstickkontakten.

5 Lär känna

5.1 Apparat

Här finns en översikt över apparatens beståndsdelar.

→ Fig. **2**

1 Kontrollfält

2 Blandarskål av rostfritt stål

3 Lock med inbyggt matarrör

4 Skyddslock för drivning 2

5 Skyddslock för drivning 3

6 Ljusring

7 Strömvred

8 Svängarm

9 Frigöringsknapp för svängarm

10 Drivning 2, gul

11 Drivning 3, röd

12 Huvuddrivning, svart

13 Urtag för skål

14 Kabelfack

5.2 Vridreglage

Med vridreglaget startar och stoppar du bearbetningen och väljer hastigheten.

¹ Beroende på modell

Symbol	Funktion
○	Stopp av bearbetningen.
↺	Rör ned ingredienserna med lägsta möjliga hastighet.
1	Bearbeta ingredienser på låg hastighet.
7	Bearbeta ingredienser på maxhastighet.
M ¹	Bearbeta ingredienser kortvarigt med den högsta hastigheten. → "Användning av momentkopplingen", Sid. 200
M/A ¹	Allt efter användningssätt: ■ Bearbeta ingredienser kortvarigt med den högsta hastigheten. → "Användning av momentkopplingen", Sid. 200 ■ Starta automatikprogrammet. → "SensorControl Plus", Sid. 203

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

5.3 Lampring¹

Lampringen på vridreglaget informerar dig om apparatens drifttillstånd.

Visning	Status
Lampringen är tänd och bearbetningen pågår.	
Lampringen är släckt och det går inte att starta bearbetningen.	■ Apparaten har ingen strömförsörjning. ■ Det finns ett fel hos apparaten.

Visning	Status
Lampringen är tänd men det går inte att starta eller fortsätta bearbetningen.	■ Tiduret har avslutat bearbetningen. ■ Ett säkerhetssystem har aktiverats. ■ Det finns ett fel hos apparaten.

Tips!: Mer information finnhär:
→ "Säkerhetssystem", Sid. 196
→ "Avhjälpning av fel", Sid. 208

5.4 Kontrollfält

Här följer en översikt över kontrollfält.
→ Fig. 3

1	Knapp Våg ¹
2	Knapp Tidur
3	Knapp SensorControl Plus ¹
4	Inställningsknappar
5	Display

5.5 Funktionsknappar

Med funktionsknapparna väljer du extrafunktioner eller gör inställningar. För att göra ett val vidrör du de tillhörande symbolerna med ett finger.

Symbol	Funktion
	Tidur ■ Använd tiduret. ■ Återställ tiduret. ■ Avsluta extrafunktioner.
	Våg ¹ ■ Använd vågen. ■ Kalibrera vågen. ■ Avsluta extrafunktioner.

¹ Allt efter apparatens utrustning

Symbol	Funktion
	SensorControl Plus ¹ ■ Välj automatikprogram. ■ Avsluta extrafunktioner.
—	■ Ändra inställningarna. ■ Minska värden.
+	■ Ändra inställningarna. ■ Öka värden.

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

5.6 Display

Displayen visar inställningar, information och värden samt meddelanden om drifttillståndet.

När apparaten har anslutits är displayen aktiverad och visar "OPTIMUM".

Displayen visar text på 2 rader. Långa texter visas på displayen som rulltext.

Notering: Om inga manövrer har gjorts under en viss tid stängs displayen av automatiskt. Aktivera displayen på nytt genom att trycka på en knapp eller starta bearbetningen.

Tips!: Du kan när som helst ändra displayspråket och visningens ljusstyrka.

→ "Översikt över grundinställningar", Sid. 200

5.7 Drivningar

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

Notering: Drivningarna 2 och 3 täcks med skyddslock.

→ "Skyddslock till drivning", Sid. 200

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. ■ Köttkvarn ■ Pastatillsats
	
Drivning 2, gul	För gulmarkerade tillbehör, t.ex. ■ Grönsaksskärare ■ Multi Mixer-tillsats
	
Drivning 3, röd	För rödmarkerade tillbehör, t.ex. ■ Glasmixertillsats ■ Multihackarset
	

5.8 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 skyddshuven gör det lättare att ta ut verktygen.

→ "Uttagning av verktyg", Sid. 198

Översikt över verktygen

Använd lämpligt verktyg allt efter ändamålet.

¹ Allt efter apparatens utrustning

Verktyg Användning



Degkrok

- Knåda degar, t.ex. jädeg, brödeg, pizzadeg, pastadeg, kakdeg.
- Nedrörning av matvaror som inte ska sönderdelas, t.ex. russin eller chokladbitar.



Grovisp "Profi Flexi"¹

- Röra om smeten, t.ex. kaksmet, fruktkakor.
- Röra ner ingredienser i smeten, t.ex. russin, chokladspån.



Ballongvisp Profi

- Vispa äggvita och grädd (minst 30 % fetthalt).
- Blanda lätta degar, t.ex. småkakdeg.

Fininställning av Profi-ballongvispen

Korrigerar med fininställningen avståndet mellan skålen och ballongvisp Profi.

Notering: Ballongvispen Profi är fabriksinställd så att ingredienserna ska bli optimalt sammanblandade.

Korrigerar av verktygsinställning

OBS

Apparaten och verktygen kan bli skadade om verktygen är fel inställda.

- Använd aldrig ett verktyg som vidrör skålen.

Krav

- Nätstickkontakten är inte insatt.
- Svängarmen är öppen.
- Ballongvispen Profi är insatt.

- Skålen är insatt.

1. Håll fast ballongvispen i underdelen med ena handen och lossa kontramuttern medurs med skiftnyckeln.
→ Fig. 4
2. Vrid verktyget för att ändra avståndet.
→ Fig. 5
Följ värdena i tabellen.

Inställning

Avstånd

Optima inställning	3 mm
Ett varv medurs	1 mm mer
Ett varv moturs	1 mm mindre

3. Tryck på frigöringsknappen och tryck ned svängarmen tills den snäpper fast.
4. Kontrollera inställningen.
5. Tryck på frigöringsknappen och lyft svängarmen tills den snäpper fast.
6. Håll fast ballongvispen i underdelen med ena handen och dra åt kontramuttern moturs med skiftnyckeln.

5.9 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 universaladaptern är påsatt på huvuddrivningen.

¹ Beroende på modell

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.

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. 198*
2. Vrid skålen medurs och ta ut den.
→ *"Uttagning av skålen", Sid. 198*
3. Rengör alla delar som kommer i kontakt med matvaror innan du använder dem första gången.
→ *"Rengöring och skötsel", Sid. 205*

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 kavelfacket¹

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

Inställning av kabellängden med kabelupprullaren¹

1. Dra ut nätkabeln till den längd som du behöver och släpp den långsamt.
2. Om du vill förkorta kabellängden
 - ▶ drar du i kabeln
 - ▶ och låter kabeln rullas upp.
 - ▶ Sedan drar du ut kabeln på nytt.

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

7.2 Svängarmslägen

Här följer en översikt över svängarmens lägen.

Läge	Användning
Läge 1 	Svängarmen är stängd. ■ Bearbeta ingredienserna med verktygen. ■ Använd tillbehör på huvuddrivningen, t.ex. Köttkvarn.

¹ Allt efter apparatens utrustning

Läge	Användning
	- Använd tillbehör på drivning 2, t.ex. Grönsaks-skärare - Använd tillbehör på drivning 3, t.ex. Glasmixertillsats



- Läge 2 Svängarmen är öppen.
- 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. 7
- ✓ Svängarmen är fixerad i läge 1.

7.5 Uttagning av skålen

- Vrid skålen medurs och ta ut den.
→ Fig. 8

7.6 Insättning av skålen

- Sätt in skålen i motordelen.
→ Fig. 9
Observera urtagen i motordelen.
- Vrid skålen moturs till den snäpper fast.
→ Fig. 10

7.7 Fastsättning av skålens lock

Krav: Inget verktyg är insatt.

- Sätt på locket på huvuddrivningen tills det snäpper fast.
→ Fig. 11
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

- Välj det verktyg som du behöver.
→ "Översikt över verktygen", Sid. 195
- Tryck in verktyget i huvuddrivningen tills det snäpper fast.
→ Fig. 12
Skyddshuven [a] måste täcka huvuddrivningen helt.

7.10 Uttagning av verktyg

- Tryck ihop de båda utkastknapparna [b] och dra ut verktyget helt ur drivningen.
→ Fig. 13

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.

Inställning	Användning
5-7	Vispa ingredienserna och rör ned dem, t.ex. vispgräddede.
M ¹	Vispa ingredienserna kortvarigt med den högsta hastigheten och rör ned dem. → <i>"Användning av momentkopplingen", Sid. 200</i>
M/A ¹	Allt efter användningssätt: - Vispa ingredienserna kortvarigt med den högsta hastigheten och rör ned dem. → <i>"Användning av momentkopplingen", Sid. 200</i> - Reglera hastigheten med automatikprogrammet. → <i>"SensorControl Plus", Sid. 203</i>

Bearbetning av ingredienser med verktygen

VARNING

Risk för personskador!!

Roterande drivningar, verktyg eller tillbehör kan orsaka personskador.

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

- ▶ Öppna aldrig svängarmen under bearbetningen.

Krav

- Skålen är insatt.
 - Locket är påsatt på skålen.
 - Det verktyg som behövs är insatt.
1. Lägg ingredienserna i skålen.
→ *Fig. 14*
 2. Tryck på frigöringsknappen och tryck ned svängarmen tills den snäpper fast.
→ *Fig. 15*
 3. Sätt in nätstickkontakten.
 4. Ställ in vridreglaget på önskad hastighet.
→ *Fig. 16*
 5. Bearbeta ingredienserna tills önskat resultat har uppnåtts.
 6. Ställ vridreglaget i läge O.
→ *Fig. 17*
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. 18*
2. Om du vill fylla på större mängder ställer du vridreglaget i läge O.
Vänta tills apparaten står stilla.
3. Tryck på frigöringsknappen och lyft svängarmen tills den snäpper fast.
4. Lägg ingredienserna i skålen.
5. Tryck på frigöringsknappen och tryck ned svängarmen tills den snäpper fast.

¹ Allt efter apparatens utrustning

6. Bearbeta ingredienserna tills önskat resultat har uppnåtts.

Användning av momentkopplingen

1. Ställ vridreglaget i läge M¹ eller M/A¹ och håll fast det.
→ Fig. 19
- ✓ Ingredienserna bearbetas med den högsta hastigheten.
2. Släpp vridreglaget.
→ Fig. 20
- ✓ 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. 21

Påsättning av skyddslock

- Sätt på skyddslocket på drivning 2 eller 3 och tryck fast den.
→ Fig. 22

8 Grundinställningar

Du kan ställa in enhetens grundinställningar som du vill ha dem.

8.1 Översikt över grundinställningar

Här följer en översikt över grundinställningarna.

Inställning	Beskrivning
SPRÅK	Ställ in display-språket.
LJUD	Stäng av signaltoner eller ställ in ljudvolymen.
LJUSSTYRKA	Ställ in displayens ljusstyrka.
ENHETER ¹	Ställ in vågens visningsenheter.

8.2 Ändring av grundinställningar

Krav: Nätstickkontakten är insatt.

1. Tryck på valfri knapp om displayen inte är på.
2. Håll ☺ och + intryckta samtidigt.
✓ Displayen visar konfigureringsmenyn.
3. Välj önskad inställning med ☺.
4. Ändra den valda inställningen med + eller −.
✓ Displayen visar "ATT SPARA: O & +".
5. Spara den ändrade inställningen genom att hålla ☺ och + intryckta samtidigt.
✓ Displayen visar "SETUP" "SPARAD".
6. Om du vill ändra och spara fler inställningar upprepar du stegen 3 - 5.
7. Lämna konfigureringsmenyn genom att välja ett av följande alternativ:
 - Håll ☺, ☺ eller ☺ intryckt.
 - Starta bearbetningen.

¹ Allt efter apparatens utrustning

9 Tidur

Du kan avläsa den tid som bearbetningen har pågått eller förinställa en tid.

Tips! Med tiduret kan du också övervaka tider, t.ex. degens jästid.

9.1 Tidurets visningsvärden

Tänk på följande värden när du använder tiduret.

Visningsområde	0 sekunder till 3 timmar
Visningssteg	1 sekund
Inställningsdel	5 sekunder till 3 timmar
Inställningssteg	5 sekunder

9.2 Anvisningar beträffande tiduret

Följ de här anvisningarna för att utnyttja tiduret optimalt.

Noteringar

- Om du stoppar eller stänger av tiduret under bearbetningen fortsätter denna.
- Om du startar bearbetningen medan tiduret är igång avslutar apparaten bearbetningen när den återstående tiden har gått ut.
- Om du avbryter bearbetningen under kortare tid än 3 minuter förblir de senast visade värdena lagrade och fortsätter att gälla när du återupptar bearbetningen.

Tips!

- Du kan när som helst justera den återstående tiden med + eller –.
- Om du håller + eller – intryckt ändras värdena snabbare.

- Du kan när som helst ändra signaltonernas ljudvolym.
→ *"Översikt över grundinställningar", Sid. 200*

9.3 Avläsning och återställning av bearbetningstiden

Notering

Visningen av den tid som bearbetningen har pågått startar inte,

- om bearbetningstiden har förinställts.
 - om funktionen SensorControl Plus används.
1. Ställ in vridreglaget på önskad hastighet.
 - ✓ Displayen visar "TID " och den tid som bearbetningen har pågått.
 2. Återställ visningen till "00:00" genom att hålla ☺ intryckt.

9.4 Bearbetning av ingredienser med tiduret

Krav: Apparaten har förberetts och ingredienserna har fyllts på.

→ *"Bearbetning av ingredienser med verktygen", Sid. 199*

1. Tryck på valfri knapp om displayen inte är på.
2. Tryck på ☺.
- ✓ Displayen visar "TIMER" och "00:00".
3. Ställ in den tillagningstid du vill ha med + eller –.
4. Ställ in vridreglaget på önskad hastighet.
- ✓ Displayen visar den återstående bearbetningstiden.
- ✓ När tiden har löpt ut hörs en ljudsignal och displayen visar "FÄRDIG" "TIMER".
- ✓ Apparaten stoppar bearbetningen automatiskt och displayen visar "STÄLL VREDET I LÄGE 0".
5. Ställ vridreglaget i läge O.

9.5 Användning av tiduret utan bearbetning

1. Tryck på valfri knapp om displayen inte är på.
2. Tryck på ☺.
- ✓ Displayen visar "TIMER" och "00:00".
3. Ställ in den tillagningstid du vill ha med + eller –.
4. Starta timern genom att trycka två gånger kortvarigt på ☺.
- ✓ Displayen räknar ned den återstående tiden.
- ✓ När tiden har löpt ut hörs en ljudsignal och displayen visar "FÄRDIG""TIMER".

9.6 Uppehåll eller avstängning av tiduret

Krav

- Tiduret är igång.
 - Displayen visar den tid som löper.
1. Tryck två gånger kortvarigt på ☺.
 - ✓ Tiduret stoppas.
 - ✓ Displayen visar konstant den återstående tiden.
 2. Tryck två gånger kortvarigt på ☺.
 - ✓ Tiduret startar på nytt.
 - ✓ Den återstående tiden fortsätter att löpa.
 3. Stäng av tiduret genom att hålla ☺ intryckt.
 - ✓ Displayen visar "OptiMUM".

10 Våg¹

Apparaten är försedd med en våg. Du kan väga ingredienser var för sig eller förinställa en vikt. Motordelen har 4 viktsensorer i stativfötterna.

Följande faktorer kan förvanska mätresultatet:

- Stativfötterna ligger inte an korrekt mot arbetsytan.
- Vibrationer hos arbetsytan
- Föremål under motordelen
- Ingrediensmängder under 5 g eller 0,01 lb
- Förskjutning av motordelen
- Beröring av motordelen
- Föremål på motordelen

10.1 Vågens visningsvärden

Tänk på följande värden när du använder vågen.

Visningsenhet i gram

Visningsområde	-990 g till 5000 g
Visningssteg	5 g
Inställningsområde	50 g till 3000 g
Inställningssteg	10 g

Visningsenhet i pund

Visningsområde	-2,20 lb till 11,00 lb
Visningssteg	0,01 lb
Inställningsområde	0,10 lb till 6,60 lb
Inställningssteg	0,02 lb

Tips!: Du kan när som helst ändra vågens visningsenheter.
→ "Översikt över grundinställningar", Sid. 200

10.2 Vägning av ingredienser

Krav

- Skålen är insatt eller ett tillbehör är monterat.
- Vridreglaget står i läge ○.
- Displayen är aktiverad.

¹ Allt efter apparatens utrustning

1. Tryck på  och rör sedan inte apparaten.
 - ✓ Vågen kalibreras.
 - ✓ Displayen visar "- - - - -".
2. Vänta tills kalibreringen är färdig.
 - ✓ Displayen visar "0 g" eller "0.00 lb".
3. Fyll på önskad ingrediens.
 - ✓ Displayen visar vikten.
4. Om du vill väga fler ingredienser väljer du ett av följande alternativ:
 - ▶ Fyll på fler ingredienser och avläs den sammanlagda vikten.
 - ▶ Upprepa förloppet och väg ingredienserna var för sig.

10.3 Förinställning av vikt

Krav

- Skålen är insatt.
 - Vridreglaget står i läge O.
1. Tryck på valfri knapp om displayen inte är på.
 2. Tryck på  och rör sedan inte apparaten.
 - ✓ Vågen kalibreras.
 - ✓ Displayen visar "- - - - -".
 3. Vänta tills kalibreringen är färdig.
 - ✓ Displayen visar "0 g" eller "0.00 lb".
 4. Tryck på +.
 - ✓ Displayen visar "100 g" eller "0.20 lb".
 5. Ställ in den vikt du vill ha med + eller -.
 6. Fyll på önskad ingrediens i skålen.
 - ✓ Displayen visar den återstående mängd som saknas, t.ex. 65 g.
 - ✓ Om den återstående mängden är större än 40 g eller 0,08 lb hörs en återkommande ljudsignal.

7. Fyll på mer av ingrediensen i små mängder.
 - ✓ Ljudsignalen hörs oftare ju mindre den återstående mängden är.
 - ✓ När den förinställda mängden har uppnåtts tystnar ljudsignalen.
8. **Notering:** Om den förinställda mängden överskrids hörs en konstant ljudsignal. Displayen visar hur stor den för mycket påfyllda mängden är i form av ett negativt värde, t.ex. -40 g.
9. Ta bort den för mycket påfyllda mängden.
10. Avsluta vägningen genom att hålla  intryckt och starta bearbetningen.

Tips!: Du kan när som helst ändra signaltönernas ljudvolym.
→ "*Översikt över grundinställningar*", Sid. 200

10.4 Återställning av vågen

Om ett felmeddelande ges eller om ovanliga mätvärden visas måste du återställa vågen.

1. Håll  intryckt.
 - ✓ Displayen visar "OptiMUM"
2. Starta om vågen genom att trycka på .

Notering: Om vågen fortfarande fungerar fel måste du koppla bort apparaten från elnätet under en stund och sedan starta vågen på nytt.

11 SensorControl Plus¹

Med funktionen SensorControl Plus kan du köra olika program och bearbeta matvaror automatiskt. Sensorer övervakar bearbetningen av ingredienserna och avslutar bearbet-

¹ Allt efter apparatens utrustning

ningen automatiskt när den förprogrammerade konsistensen har uppnåtts.

Följ de här anvisningarna så får du optimala resultat:

- Innan du använder funktionen SensorControl Plus första gången måste du köra den nya apparaten på tomgång i minst 2 minuter eller bearbeta matvaror utan automatiskt program.
- Bara de beskrivna kombinationerna av matvaror, mängder och verktyg är programmerade. Bearbeta inte andra kombinationer med de automatiska programmen.
- Fyll inte på fler matvaror efter att ett automatiskt program har startats.
- Bearbeta inte redan bearbetade ingredienser på nytt med ett automatiskt program.
- De använda ingrediensernas ålder, temperatur och beståndsdelar påverkar tidsåtgången och resultatet.
- Bearbeta enbart färska ägg.
- Bearbeta enbart grädde som är kyld till cirka 6 °C.
- Grädde som har varit fryst går inte att vispa upp.
- Grädde med tillsatser eller laktosfri grädde ger inte optimala resultat.
- Blanda inte i socker, smakämnen och andra tillsatser till grädde eller äggviteskum förrän det automatiskaprogrammet har avslutats.

Noteringar

- Fyll inte på ingredienser förrän displayen visar "0 g", "0.00 lb" eller "TILLSÄTT INGREDIENSER".
- Medan ett automatikprogram körs är knapparna spärrade.

- Om du vill avbryta ett automatikprogram ställer du vridreglaget i läge O. Då måste du övervinna ett visst motstånd.

11.1 Programöversikt

Här följer en översikt över automatikprogrammen och hur de används.

Program	Användning
GRÄDDE	Automatisk tillagning av 300-1500 ml vispgrädde med ballongvispen
GRÄDDE > 300 ml ¹	Automatisk tillagning av 300-700 ml vispgrädde med ballongvispen
GRÄDDE > 700 ml ¹	Automatisk tillagning av 700-1500 ml vispgrädde med ballongvispen
ÄGGVITA	Automatisk tillagning av äggviteskum av äggvita från 2-12 ägg med ballongvispen
JÄSDEG	Automatisk tillagning av jäsdeg med degkroken Ingredienser och mängder enligt respektive recept → "Receptöversikt", Sid. 206

11.2 Användning avSensorControl Plus

Här får du veta hur du väljer och startar ett automatiskt program.

Krav

- Skålen är insatt.
- Locket är påsatt på skålen.

¹ Modeller utan inbyggd våg

1. Sätt in lämpligt verktyg:
 - ▶ Ballongvisp för vispgrädde och äggvita
 - ▶ Degkroken för jäsdeg
2. Sätt in nätstickkontakten.
- ✓ Displayen visar "OptiMUM".
3. Tryck på .
- ✓ Displayen visar "GRÄDDE".
4. Välj önskat program med , + eller -, t.ex. "ÄGGVITA".
- ✓ Vågen kalibreras.
- ✓ Displayen visar "- - - - -".
5. Vänta tills kalibreringen är färdig.
- ✓ Displayen visar "0 g" eller "0.00 lb".
6. Fyll på den aktuella ingrediensen i skålen, t.ex. äggvita.
- ✓ Displayen visar vikten.
7. **Notering:** På apparater utan våg visar displayen efter programvalet "TILLSÄTT INGREDIENSER".
8. Fyll på de uppmätta ingredienserna i skålen.
9. Vänta en liten stund efter påfyllningen.
- ✓ Displayen visar "HÅLL VREDET I LÄGE M/A I 2 s".
10. Tryck på frigöringsknappen och tryck ned svängarmen tills den snäpper fast.
11. Ställ vridreglaget i läge M/A och håll fast det under minst 2 sekunder.
12. Släpp vridreglaget.
- ✓ Vridreglaget står kvar i läge M/A.
- ✓ Displayen visar "SENSOR CONTROL PLUS" och det automatiska programmet körs.
- ✓ När det förprogrammerade resultatet har uppnåtts visar displayen "KLAR".
- ✓ Vridreglaget hoppar till läge  och bearbetningen avslutas.

Tips!: Om resultatet inte motsvarar dina önskemål kan du fortsätta bearbetningen av grädde och äggvite-

skum med hastigheten 7 eller jäsdeg med hastigheten 3 tills den önskade konsistensen har uppnåtts.

12 Rengöring och skötsel

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

12.1 Rengöringsmedel

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

OBS

Olämpliga rengöringsmedel eller felaktig rengöring kan skada enheten.

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

12.2 Rengöring av motordelen

VARNING

Risk för elstöt!!

Risk för stötter 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.
1. Ta bort skyddslocken från drivningarna.
 2. Torka av motordelen och drivningarnas skyddslock med en mjuk fuktig trasa.
 3. Rengör kontrollfält och displayen med en fuktig mikrofiberduk.

4. Torka motordelen och drivningarnas skyddslock med en mjuk trasa.

12.3 Översikt rengöring

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

→ Fig. 23

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

13 Extratillbehör

Du kan köpa tillbehör hos kundtjänsten, i fackhandeln eller via Internet. Använd bara originaltillbehör. De är exakt anpassade till apparaten. Tillbehören är apparatspecifika. Ange alltid din apparats exakta beteckning (E-Nr.) vid köpet. → Sid. 211
De tillbehör som finns till din apparat visas i vår katalog, i online-shopen och hos kundtjänsten.

14.1 Receptöversikt

I översikten hittar du ingredienser och bearbetningstider för olika recept.

Recept	Ingredienser	Bearbetning
Vispgrädde	200-1500 g grädde	■ Sätt in ballongvispen. ■ Fyll på grädde. ■ Bearbeta i 1½-4 minuter på steg 7.
Äggvita	2-12 äggvita (rumstemperatur)	■ Sätt in ballongvispen. ■ Fyll på äggvitor. ■ Bearbeta under 4-6 minuter på steg 7.
Biskvismet	■ 3 ägg ■ 3-4 msk varmt vatten ■ 150 g socker ■ 1 msk vanillinsocker ■ 150 g mjöl (siktat)	■ Sätt in ballongvispen. ■ Fyll på alla ingredienser utom mjöl och stärkelse. ■ Bearbeta i 4-7 minuter på steg 7.

14 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.
- Om apparaten är försedd med SensorControl Plus kan du använda automatikprogrammen för tillagning av vispgrädde, äggviteskum och jäsdeg.
→ "SensorControl Plus", Sid. 203
- Om apparaten är försedd med en våg kan du väga ingredienserna när du fyller på dem.
→ "Våg", Sid. 202
- Du kan övervaka eller förinställa bearbetningstiderna med tiduret.
→ "Tidur", Sid. 201

Recept	Ingredienser	Bearbetning
	■ 50 g potatismjöl ■ Bakpulver (efter behag) Notering: Bearbeta högst den 2-faldiga mängden samtidigt.	■ Ställ in steg 1. ■ Tillsätt inom 30-60 sekunder mjölet och stärkelsen skedvis.
Sockerkaksmet:	■ 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 Notering: Bearbeta högst den 2½-faldiga mängden samtidigt.	■ Sätt in grovvispen. ■ Fyll på alla ingredienser. ■ Bearbeta i 30 sekunder på steg 2. ■ Bearbeta i 2-3 minuter på steg 7.
Mördeg	■ 125 g smör ■ 100-125 g socker ■ 1 ägg ■ 1 nypa salt ■ litet vanillinsocker eller rivet citronskal ■ 250 g mjöl ■ Bakpulver (efter behag) Notering: Bearbeta högst 4 gånger mängden samtidigt.	■ 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	■ 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 Notering: Bearbeta högst 3 gånger mängden samtidigt.	■ Sätt in degkroken. ■ Lägg i alla ingredienser. ■ Bearbeta under 30 sekunder på steg 1. ■ Bearbeta under 3-6 minuter på steg 3.
Nudeldeg	■ 500 g mjöl ■ 250 g ägg (cirka 5 st)	■ Sätt in degkroken. ■ Fyll på alla ingredienser.

Recept	Ingredienser	Bearbetning
	20-30 ml kallt vatten (efter behag) Notering: Bearbeta högst den 1½-faldiga mängden samtidigt.	Bearbeta i 3-5 minuter på steg 3.
Bröddeg	1000 g mjöl 2 msk torrjäst 2 tsk salt 660 ml ljumt vatten Notering: Bearbeta högst 1½ gånger mängden samtidigt.	- Sätt in degkroken. - Lägg i alla ingredienser. - Bearbeta under 30 sekunder på steg 1. - Bearbeta under 3-6 minuter på steg 3.

15 Avhjälpning av fel

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

VARNING

Risk för elstötar!!

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.	Kontakten sitter inte i. ▶ Anslut apparaten till elnätet. Säkringen har gått i proppskåpet. ▶ Kontrollera säkringen i säkringsboxen. Strömförsörjningen har fallit bort. ▶ Kontrollera om rumsbelysningen eller andra apparater i rummet fungerar.
Apparaten startar inte bearbetningen.	Vridreglaget är fel inställt. ▶ Ställ före bearbetningen vridreglaget i läge O.
Det går inte att trycka in frigöringsknappen.	Det finns ett tillbehör på den röda drivningen 3. ▶ Ta av tillbehöret från drivningen 3.

Fel	Orsak och felsökning
Vågen visar ingen viktändring trots att ingredienser fylls på. ¹	Mängden ingredienser är mindre än vågens mätområde. ► Fyll på minst 5 g eller 0,01 lb så att vågen visar korrekta värden.
Bearbetningen med funktionen SensorControl Plus startar kortvarigt och avslutas sedan omedelbart. ¹	Vridreglaget hölls inte fast tillräckligt länge i läge M/A. 1. Välj önskat automatikprogram på nytt. → <i>"SensorControl Plus", Sid. 203</i> 2. Starta bearbetningen genom att ställa vridreglaget i läge M/A och hålla fast det i detta läge under minst 2 sekunder.
Displaytexten "ÖVER-LAST MOTOR" visas.	För stor bearbetningsmängd eller för lång bearbetningstid. ► Ställ vridreglaget i läge O. ► Minska mängden ingredienser. ► Låt apparaten svalna till rumstemperatur. Apparaten eller tillbehören är blockerade. ► Ställ vridreglaget i läge O. ► Ta bort blockeringen. Motorn är defekt. ► Kontakta kundtjänsten om meddelandet visas långvarigt. → <i>"Kundtjänst", Sid. 211</i>
Displaytexten "ARM UPPE" visas.	Svängarmen har öppnats. 1. Ställ vridreglaget i läge O. 2. För svängarmen tills den snäpper fast rätt.
Displaytexten "KONTROLLER A SKÅLEN" visas.	Skålen eller universaladaptorn är inte rätt insatt eller har lossnat. ► Vrid skålen moturs till stopp. ► Sätt fast universaladaptorn enligt beskrivningen i bruksanvisningen för tillbehören.
Displaytexten "FEL" "VÅG" visas. ¹	Apparaten har förskjutits på arbetsytan. ► Lyft upp apparaten och ställ ned den igen. ► Återställ vågen. → <i>"Återställning av vågen", Sid. 203</i> Vågen fungerar inte enligt beskrivningen. ► Återställ vågen. → <i>"Återställning av vågen", Sid. 203</i>

¹ Allt efter apparatens utrustning

Fel	Orsak och felsökning
Displaytexten "FEL" "VÅG" visas. ¹	Vågen är defekt. ► Kontakta kundtjänsten om meddelandet visas långvarigt. → "<i>Kundtjänst</i>", Sid. 211 Vågen är utsatt för vibrationer. ► Använd inte apparaten på arbetsytor som utsätts för vibrationer, t.ex. från en diskmaskin som är igång.
Displaytexten "FÖR VÅG" "STOPPA APPARATEN" visas. ¹	Vågen har startats medan apparaten är igång. 1. Ställ vridreglaget i läge ○. 2. Vänta tills apparaten står stilla innan du använder vågen.
Displaytexten "ÖVERLAST" eller "UNDERLAST" visas. ¹	Vågens visningsvärden har över- eller underskridits. ► Följ vågens visningsvärden. → "<i>Vågens visningsvärden</i>", Sid. 202
Displaytexten "ÖVERLAST" eller "UNDERLAST" visas när SensorControl Plus. ¹ används.	För många eller för få ingredienser har fyllts på för det valda programmet. ► Fyll på ingredienserna enligt mängdföreskrifterna. → "<i>SensorControl Plus</i>", Sid. 203
Displaytexten "TILLSÄTT INGREDIENSER" visas trots att ingredienserna redan har fyllts på. Det går inte att starta automatikprogrammet. ¹	Ingredienser fylldes på innan vågen hade aktiverats. 1. Töm skålen. 2. Välj programmet på nytt. 3. Vänta tills vågen har kalibrerats. ✓ Displayen visar "0 g" eller "0.00 lb". 4. Fyll på ingredienserna.

16 Avfallshantering

16.1 Omhändertagande av begagnade apparater

Genom en miljökompatibel avfallshantering kan värdefulla råmaterial återanvändas.

1. Ta ut nätanslutningsledningens stickkontakt.
2. Klipp av nätanslutningsledningen.

3. Omhänderta enheten miljövänligt. Information om aktuell avfallshantering kan du få hos återförsäljare och kommun.



Denna enhet är märkt i enlighet med det europeiska direktivet 2012/19/EU om avfall som utgörs av eller innehåller elektroniska produkter (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

¹ Allt efter apparatens utrustning

Direktivet anger ramarna för inom EU giltigt återtagande och korrekt återvinning av uttjänta enheter.

17 Kundtjänst

BSH Hausgeräte GmbH förlänger reservdelstillgången till 10 år. Det avser alla funktionsrelevanta och lagringsbara delar till enheter producerade efter 1 januari, 2023.

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

Utförligare information om garantitid och -villkor i ditt land hittar du med QR-koden på medföljande dokument map. servicekontakter och garantivillkor, hos service, återförsäljare eller på vår webbsajt.

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

Service kontaktinfo hittar du med QR-koden på medföljande dokument map. servicekontakter och garantivillkor eller på vår webbsajt.

Information enligt förordning (EU) 2023/826 hittar du online under www.bosch-home.com på enhetens produkt- och servicesida bland bruksanvisningar och övrig dokumentation.

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

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

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

Löydät lisätietoja ja selityksiä verkosta. Skannaa QR-koodin sivun otsikosta.



Sisällysluettelo

1 Turvallisuus	213	7.5 Kulhon poistaminen	222
1.1 Yleisiä ohjeita	213	7.6 Kulhon kiinnitys	222
1.2 Määräyksenmukainen käyttö	213	7.7 Kulhon kannen kiinnitys	222
1.3 Käyttäjien rajoitukset	214	7.8 Kulhon kannen poistaminen	223
1.4 Turvallisuusohjeet	214	7.9 Välineen kiinnitys	223
2 Esinevahinkojen välttäminen ..	216	7.10 Välineen poistaminen	223
3 Ympäristönsuojelu ja säästö ..	216	7.11 Käsittely	223
3.1 Pakkausmateriaalin hävittäminen	216	7.12 Käyttöliitännän suojakansi ..	224
4 Pakkauksesta purkaminen ja tarkastus	217	8 Perusasetukset	225
4.1 Laitteen ja osien purkaminen pakkauksesta	217	8.1 Yhteenveto perusasetuksista	225
4.2 Toimituksen sisältö	217	8.2 Perusasetusten muuttaminen	225
4.3 Laitteen asennus	217	9 Ajastin	225
5 Tutustuminen	217	9.1 Ajastimen näyttöarvot	225
5.1 Laite	217	9.2 Ajastinta koskevia huomautuksia	225
5.2 Kierrettävä valitsin	218	9.3 Käsittelyajan lukeminen ja nollaaminen	226
5.3 Valorengas ¹	218	9.4 Ainesten käsittely ajastimen avulla	226
5.4 Ohjauspaneeli	218	9.5 Ajastimen käyttö ilman laitteen toimintaa	226
5.5 Toimintopainikkeet	218	9.6 Ajastimen pysäyttäminen tai poiskytkentä	226
5.6 Näyttö	219	10 Vaaka¹	227
5.7 Käyttöliitännät	219	10.1 Vaa'an näyttöarvot	227
5.8 Välineet	220	10.2 Ainesten punnitseminen	227
5.9 Turvajärjestelmät	221	10.3 Painon ennakoasetus	227
6 Ennen ensimmäistä käyttöä ...	221	10.4 Vaa'an nollaus	228
6.1 Laitteen esivalmistelut	221	11 SensorControl Plus¹	228
7 Käytön perusteet	221	11.1 Ohjelmataulukko	229
7.1 Johdon pituus	221	11.2 SensorControl Plus -toiminnon käyttö	229
7.2 Kääntyvän varren asennot	222	12 Puhdistus ja hoito	230
7.3 Kääntyvän varren avaaminen	222	12.1 Puhdistusaine	230
7.4 Kääntyvän varren sulkeminen	222		

¹ Laitteen varustuksesta riippuen

12.2 Peruslaitteen puhdistus	230
12.3 Puhdistusohjeet	230
13 Lisävarusteet	230
14 Reseptit ja käyttöesimerkkejä	231
14.1 Reseptien yhteenveto	231

15 Toimintahäiriöiden korjaaminen	233
16 Hävittäminen	235
16.1 Käytöstä poistetun laitteen hävittäminen	235
17 Huoltopalvelu	236
17.1 Mallinumero (E-nro) ja valmistusnumero (FD)	236



1 Turvallisuus

Noudata seuraavia turvallisuusohjeita.

1.1 Yleisiä ohjeita

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

1.2 Määräyksenmukainen käyttö

Käytä laitetta vain:

- valmistajan alkuperäisillä osilla ja varusteilla.
- ruoka-aineiden sekoittamiseen, vatkaamiseen ja taikinan vaivaamiseen.
- muihin käyttötarkoituksiin, jotka on kuvattu toimitukseen sisältyvässä käyttöohjeessa tai lisävarusteiden ohjeissa.
- valvonnan alaisena.
- kotitalouksissa tavallisten määrien käsittelyyn ja keskeytyksettä ainoastaan ohjeissa ilmoitetun ajan.
- yksityisissä kotitalouksissa ja kodinomaisen ympäristön suljetuissa tiloissa huonelämpötilassa.
- enintään 2000 m korkeudella merenpinnasta.

Katkaise laitteen virransyöttö, kun:

- Älä käytä laitetta.
- et valvo laitetta.

- kokoat laitetta.
- irrotat laitteen osia.
- puhdistat laitetta.
- lähestyt pyöriviä osia.
- vaihdat työkaluja.
- havaitset virheen.

1.3 Käyttäjien rajoitukset

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

Lapset eivät saa leikkiä laitteella.

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

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

1.4 Turvallisuusohjeet

VAROITUS – Sähköiskun vaara!

Viallinen laite tai verkkojohto on vaarallinen.

- Älä käytä viallista laitetta.
- Jos laitteen pinta on haljennut tai murtunut, sitä ei saa missään tapauksessa käyttää.
- Älä vedä verkkojohtosta, kun irrotat laitteen sähköverkosta. Vedä aina verkkojohton pistokkeesta.
- Jos laite tai verkkojohto on rikki, irrota heti verkkojohton pistoke tai kytke sulake sulakerasiassa pois päältä.
- Soita huoltopalveluun. → *Sivu 236*

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.

Verkkojohtoon 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 värimerkinnot.
- ▶ Laitetta ei saa käyttää pitempään kuin on tarpeen.
- ▶ Älä koskaan käytä laitetta tyhjäkäynnillä.
- ▶ Älä koskaan käytä alkuperäisiä osia ja varusteita muiden laitteiden kanssa.
- ▶ Älä ylitä enimmäiskäsittelymääriä.

- ▶ Tarkista ennen käyttöä, ettei astiassa ole vierasesineitä, ja poista mahdolliset vierasesineet. Tärinä voi heikentää laitteen toimintaa.
- ▶ Älä sijoita laitetta liikkuville tai täriseville pinnoille.

3 Ympäristönsuojelu ja säästö

3.1 Pakkausmateriaalin hävittäminen

Pakkausmateriaalit ovat ympäristöystävällisiä ja kierrätyskelpoisia.

- ▶ Hävitä yksittäiset osat lajiteltuina.

4 Pakkauksesta purkaminen ja tarkastus

Kerromme tässä, mitä on huomioitava purettaessa laitetta pakkauksesta.

4.1 Laitteen ja osien purkaminen pakkauksesta

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

4.2 Toimituksen sisältö

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

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

→ *Kuva 1*

A Peruslaite ja sekoituskulho

B Kansi, jossa on integroitu syöttösuppilo

C Vispilä »Profi Flexi«¹

D »Profi«-pallovispilä

E Taikinakoukku

F Mukana toimitetut asiakirjat

4.3 Laitteen asennus

⚠ **VAROITUS** **Tulipalovaara!**

Voimakas kuumuus voi saada laitteen ja muut osat syttymään.

- Älä koskaan aseta laitetta kuumien pintojen päälle tai läheisyyteen.

HUOMIO

Tärinä voi heikentää laitteen toimintaa.

- Älä sijoita laitetta liikkuville tai täriseville pinnoille.

1. Aseta laite tukevalle, tasaiselle ja puhtaalle työtasolle.

2. Vedä verkkojohto vaadittavaan pituuteen.

→ *"Johdon pituus", Sivu 221*

Älä liitä pistoketta pistorasiaan.

5 Tutustuminen

5.1 Laite

Tästä löydät yleiskuvan laitteen osista.

→ *Kuva 2*

1 Ohjauspaneeli

2 Teräskulho

3 Kansi, jossa on integroitu syöttösuppilo

4 Käyttöliitännän suojakansi 2

5 Käyttöliitännän suojakansi 3

6 Valorengas

7 Kierrettävä valitsin

8 Kääntyvä varsi

9 Kääntyvän varren avaamispainike

¹ Mallista riippuen

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

5.2 Kierrettävä valitsin

Kierrettävällä valitsimella aloitetaan ja lopetetaan ainesten käsittely sekä valitaan nopeus.

Symboli	Toiminto
○	Käsittelyn lopettaminen.
↺	Ainesten sekoittaminen joukkoon pienimmällä nopeudella.
1	Ainesten käsittely alhaisella nopeudella.
7	Ainesten käsittely suurimmalla nopeudella.
M ¹	Ainesten käsittely lyhyen aikaa suurimmalla nopeudella. → <i>"Jaksottainen käyttö"</i> , Sivu 224
M/A ¹	Käyttötilanteen mukaan: - Ainesten käsittely lyhyen aikaa suurimmalla nopeudella. → <i>"Jaksottainen käyttö"</i>, Sivu 224 - Automaattisen ohjelman käynnistäminen. → <i>"SensorControl Plus"</i>, Sivu 228

Ohje: Voit säätää nopeutta portaattomasti välillä 1 – 7.

5.3 Valorengas¹

Kierrettävän valitsimen valorengas ilmaisee laitteen käyttötilan.

Näyttö	Tila
Valorengaan valo palaa ja käsittely on käynnissä.	Laitte toimii moitteettomasti.
Valorengaan valo ei pala, käsittelyä ei voi käynnistää.	- Laitteessa ei ole virtaa. - Laitteessa on vika.
Valorengaan valo palaa, käsittelyä ei voi käynnistää tai jatkaa.	- Ajastin on lopettanut käsittelyn. - Turvajärjestelmä on aktivoitunut. - Laitteessa on vika.

Ohje: Lisätietoja löydät täältä:

→ *"Turvajärjestelmät"*, Sivu 221

→ *"Toimintahäiriöiden korjaaminen"*, Sivu 233

5.4 Ohjauspaneeli

Tästä löydät yleiskuvan ohjauspaneelistä.

→ Kuva **3**

1	Vaakapainike ¹
2	Ajastinpainike
3	Painike SensorControl Plus ¹
4	Säätöpainikkeet
5	Näyttö

5.5 Toimintopainikkeet

Toimintopainikkeilla valitaan lisätoimintoja tai tehdään asetuksia.

¹ Laitteen varustuksesta riippuen

Valinnat tehdään koskettamalla haluttua symbolia sormella.

Symbol Toiminto

i

	Ajastin ▪ Ajastimen käyttö. ▪ Ajastimen nollaus. ▪ Lisätoimintojen lopettaminen.
	Vaaka¹ ▪ Vaa'an käyttö. ▪ Vaa'an kalibrointi. ▪ Lisätoimintojen lopettaminen.
	SensorControl Plus¹ ▪ Automaattisen ohjelman valinta. ▪ Lisätoimintojen lopettaminen.
—	▪ Asetusten muuttaminen. ▪ Arvojen pienentäminen.
+	▪ Asetusten muuttaminen. ▪ Arvojen korottaminen.

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

5.6 Näyttö

Näytössä näytetään asetukset, tiedot ja arvot sekä käyttötilaan liittyvät ilmoitukset.

Kun laitteen virta kytketään, näyttö on aktivoitu ja näyttää "OptiMUM". Näytössä on 2 tekstiriviä. Pitkät tekstit juoksevat näytössä.

Huomautus: Näyttö kytkeytyy automaattisesti pois päältä, kun se on ollut tietyn aikaa käyttämättä.

Näyttö voidaan aktivoida painamalla jotain painiketta tai aloittamalla käsittely.

Ohje: Voit halutessasi muuttaa näyttökieltä ja näytön kirkkautta.
→ *"Yhteenveto perusasetuksista", Sivu 225*

5.7 Käyttöliitännät

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

Huomautus: Käyttöliitännät 2 ja 3 on peitetty suojakansilla.
→ *"Käyttöliitännän suojakansi", Sivu 224*

Värimerkintä

Käyttöliitännät on merkitty värein. Samat värimerkinnät löytyvät myös varusteista, jotta niitä käytetään oikeassa käyttöliitännässä.

Yhteenveto käyttöliitännöistä

Tästä löydät yhteenvedon eri käyttöliitännöistä ja niiden käyttötarkoituksesta.

Käyttöliitäntä Käyttö

Pääkäyttö akseli, musta

Välineille ja varusteille, esim.



- Lihamylly
- Pastasuutin

Käyttöliitäntä 2, keltainen



Keltaisella värillä merkityille varusteille, esim.

- Vihannesleikkuri
- Teholeikkuri

¹ Laitteen varustuksesta riippuen

Käyttöliitäntä Käyttö

Käyttöliitäntä 3, punainen



- Punaisella värillä merkityille varusteille, esim.
- Lasinen sekoituskannu
 - Minileikkurisarja

5.8 Välineet

Tässä kerromme eri välineiden oleelliset ominaisuudet. Välineissä on suojus, joka suojaa käyttöliitäntää lialta. Suojuksessa on poistopainikkeet, joiden avulla välineet on helppo irrottaa.

→ "Välineen poistaminen", Sivu 223

Yhteenveto välineistä

Käytä kuhunkin käyttötarkoitukseen soveltuvaa välinettä.

Väline Käyttö



- Taikinakoukku
- Vaivaa esim. hiivataikinan, leipätaikinan, pizzataikinan, nuudelitaikinan, pikkuleipätaikinan.
 - Sekoittaa taikinaan ainekset, joita ei tarvitse hienontaa, esim. rusinat tai suklaalastut.



- Vispilä »Profi Flexi«¹
- Sekoittaa taikinat, esim. kakkutaikina, hedelmäkakkutaikina.
 - Sekoittaa taikinan joukkoon ainekset, esim. rusinat ja suklaarouheen.

Väline Käyttö



- »Profi«-pallovispilä
- Vatkaa kerma- ja valkuaisvaahdon (rasvapitoisuus vähintään 30 %).
 - Sekoittaa kevyet taikinat, esim. sokerikakkutaikinan.

»Profi«-pallovispilän hienosäätö

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

Huomautus: »Profi«-pallovispilä on säädetty tehtaalta niin, että ainekset sekoittuvat parhaalla mahdollisella tavalla.

Välineiden säädön korjaaminen

HUOMIO

Laite ja välineet voivat vahingoittua, jos välineet on säädetty väärin.

- ▶ Älä käytä välinettä, joka koskee kulhoon.

Vaatimukset

- Pistoketta ei ole liitetty pistorasiaan.
 - Kääntyvä varsi on auki.
 - »Profi«-pallovispilä on kiinnitetty paikoilleen.
 - Kulho on paikallaan.
1. Pidä yhdellä kädellä kiinni pallovispilän alaosasta ja avaa vastamutteri kiertämällä sitä kiintoavaimella myötäpäivään.
→ Kuva 4
 2. Sääda etäisyyttä kiertämällä välinettä.
→ Kuva 5
- Noudata taulukossa annettuja arvoja:

¹ Mallista riippuen

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.

5.9 Turvajärjestelmät

Tästä löydät yhteenvedon laitteen turvajärjestelmistä.

Turvalukko

Turvalukko estää laitteen tahattoman päällekytkemisen.

Laitteen voi käynnistää ja sitä voi käyttää vain, kun

- kääntävä varsi on lukittunut asentoon 1 ja kulho on kiinnitetty paikoilleen.
- kääntävä varsi on lukittunut asentoon 1 ja yleisadapteri on kiinnitetty pääkäyttöakseliin.

Uudelleenkäynnistymissuoja

Uudelleenkäynnistymissuoja estää laitteen käynnistymisen itsestään virran katketta.

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

Ylikuormitussuoja

Ylikuormitussuoja estää moottorin ja muiden osien vioittumisen liian suuren kuormituksen seurauksena.

Moottori kytkeytyy pois päältä, kun

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

Kääntyvän varren lukitus

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

6 Ennen ensimmäistä käyttöä

Valmistele laite käyttöä varten.

6.1 Laitteen esivalmistelut

1. Paina avaamispainiketta ja nosta kääntyvää vartta, kunnes se lukittuu.
→ *"Kääntyvän varren avaaminen", Sivu 222*
2. Poista kulho myötäpäivään kääntäen.
→ *"Kulhon poistaminen", Sivu 222*
3. Puhdista ennen käyttöä kaikki laitteen osat, jotka joutuvat kosketuksiin elintarvikkeiden kanssa.
→ *"Puhdistus ja hoito", Sivu 230*
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 avulla¹

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

Johdon pituuden säätö johtokelan avulla¹

1. Vedä verkkojohto vaadittavaan pituuteen ja päästä hitaasti irti.
2. Voit lyhentää johtoa
 - ▶ vetämällä johdosta,
 - ▶ antamalla sen kelautua sisään,
 - ▶ vetämällä johto uudelleen ulos.

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

7.2 Kääntyvän varren asennot

Tästä löydät yhteenvedon kääntyvän varren asennoista.

Asento	Käyttö
Asento 1 	Kääntyvä varsi on kiinni. ■ Ainesten käsittely välineillä. ■ Varusteiden käyttö pääkäyttöakselissa, esim. Lihamylly. ■ Varusteiden käyttö käyttöliitännässä 2, esim. Vihannesleikkuri ■ Varusteiden käyttö käyttöliitännässä 3, esim. Lasinen sekoituskannu
Asento 2	Kääntyvä varsi on auki. ■ Kulhon kiinnitys tai poistaminen. ■ Kannen kiinnitys tai poistaminen.

Asento	Käyttö
	■ Välineen kiinnitys tai poistaminen. ■ Aineksien mittaaminen kulhoon.

7.3 Kääntyvän varren avaaminen

- ▶ Paina avaamispainiketta ja nosta kääntyvää vartta, kunnes se lukittuu.
→ Kuva 6
- ✓ Kääntyvä varsi on lukittunut asentoon 2.

7.4 Kääntyvän varren sulkeminen

- ▶ Paina avaamispainiketta ja paina kääntyvää vartta alas, kunnes se lukittuu.
→ Kuva 7
- ✓ Kääntyvä varsi on lukittunut asentoon 1.

7.5 Kulhon poistaminen

- ▶ Poista kulho myötäpäivään kääntäen.
→ Kuva 8

7.6 Kulhon kiinnitys

1. Aseta kulho peruslaitteeseen.
→ Kuva 9
Huomioi peruslaitteessa olevat kolot.
2. Käännä kulhoa vastapäivään, kunnes se lukittuu.
→ Kuva 10

7.7 Kulhon kannen kiinnitys

Vaatus: Välineitä ei ole kiinnitetty.

¹ Laitteen varustuksesta riippuen

- Paina kansi pääkäyttöäkselin päälle niin, että se lukittuu.
→ **Kuva 11**
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.
→ *"Yhteenveto välineistä"*, Sivu 220
2. Paina väline pääkäyttöäkseliin niin, että se lukittuu.
→ **Kuva 12**
Suojuksen  täytyy peittää koko pääkäyttöäkseli.

7.10 Välineen poistaminen

- Paina poistopainikkeita  yhteen ja vedä väline kokonaan ulos käyttöliitännästä.
→ **Kuva 13**

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. kermavahto.
M ¹	Ainesten vatkaaminen ja sekoittaminen lyhyen aikaa suurimmalla nopeudella. → <i>"Jaksottainen käyttö"</i> , Sivu 224
M/A ¹	Käyttötilanteen mukaan: ■ Ainesten vatkaaminen ja sekoittaminen lyhyen aikaa suurimmalla nopeudella. → <i>"Jaksottainen käyttö"</i>, Sivu 224 ■ Nopeuden ohjaaminen automaattisella ohjelmalla. → <i>"SensorControl Plus"</i>, Sivu 228

Ainesten käsittely välineillä

VAROITUS

Loukkaantumisvaara!

Pyörivät käyttöliitännät, välineet tai varusteet voivat aiheuttaa tapaturmia.

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

¹ Laitteen varustuksesta riippuen

fi Käytön perusteet

- ▶ Älä koskaan avaa kääntyvää vartta laitteen käydessä.

Vaatimukset

- Kulho on paikallaan.
 - Kulhon kansi on kiinnitetty paikalleen.
 - Vaadittava väline on kiinnitetty.
1. Mittaa ainekset kulhoon.
→ Kuva **14**
 2. Paina avaamispainiketta ja paina kääntyvää vartta alas, kunnes se lukittuu.
→ Kuva **15**
 3. Liitä pistoke pistorasiaan.
 4. Käännä kierrettävä valitsin haluttuun nopeuteen.
→ Kuva **16**
 5. Käsittele aineksia, kunnes lopputulos on haluamasi.
 6. Käännä kierrettävä valitsin asentoon O.
→ Kuva **17**
Odota, 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 jäänteet eivät kuivu niihin kiinni.

Ainesten lisääminen

1. Lisää aineksia käsittelyn aikana kannessa olevan täyttöaukon kautta.
→ Kuva **18**
2. Kun lisäät suurempia määriä, aseta kierrettävä valitsin asentoon O.
Odota, 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 M¹ tai M/A¹ ja pidä siitä kiinni.
→ Kuva **19**
 - ✓ Aineksia käsitellään suurimmalla nopeudella.
2. Päästä kierrettävä valitsin irti.
→ Kuva **20**
 - ✓ Kierrettävä valitsin siirtyy asentoon O.
 - ✓ Käsittely 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 suojakanta sivulta ja poista se.
→ Kuva **21**

Käyttöliitännän suojakannen kiinnitys

- ▶ Laita käyttöliitännän 2 tai 3 suojakansi paikoilleen ja paina se kiinni.
→ Kuva **22**

¹ Laitteen varustuksesta riippuen

8 Perusasetukset

Voit säätää laitteen perusasetukset tarpeidesi mukaisiksi.

8.1 Yhteenveto perusasetuksista

Tästä löydät yhteenvedon perusasetuksista.

Asetus	Kuvaus
KIELI	Näyttökielen valinta.
MERKKIÄÄNI	Äänimerkkien sammuttaminen tai äänenvoimakkuuden säätö.
KIRKKAUS	Näytön kirkkauden asettaminen.
YKSIKÖT ¹	Vaa'an näyttöyksiköiden asettaminen.

8.2 Perusasetusten muuttaminen

Vaatus: Pistoke on liitetty pistorasiaan.

- Jos näyttö on pois päältä, paina haluamaasi painiketta.
- Pidä valitsimia ☺ ja + samanaikaisesti painettuna.
 - ✓ Näytössä näkyy konfigurointivalikko.
- Valitse haluamasi asetus valitsimella ☺.
- Muuta valittua asetusta valitsimella + tai –.
 - ✓ Näytössä näkyy "TALLENNUS: O & +".

- Voit tallentaa muuttamasi asetuksen pitämällä valitsimia ☺ ja + samanaikaisesti painettuna.
 - ✓ Näytössä näkyy "KONFIG." "TALLENN.".
- Jos haluat muuttaa muita asetuksia ja tallentaa ne, toista vaiheet 3-5.
- Poistu konfigurointivalikosta valitsemalla jokin seuraavista vaihtoehtoista:
 - Pidä ☺, ☺ tai ☺ painettuna.
 - Käynnistä käsittely.

9 Ajastin

Voit lukea tähänastisen käsittelyajan tai asettaa haluamasi keston.

Ohje: Ajastinta voi käyttää myös esim. taikinan lepoaikojen valvontaan.

9.1 Ajastimen näyttöarvot

Noudata ajastimen käytössä seuraavia arvoja.

Näyttöalue	0 sekuntia – 3 tuntia
Näyttöväli	1 sekunti
Säätöalue	5 sekuntia – 3 tuntia
Säätöaskeleet	5 sekuntia

9.2 Ajastinta koskevia huomautuksia

Ota huomioon seuraavat seikat, jotta ajastimen käyttö sujuu parhaalla mahdollisella tavalla.

Huomautukset

- Jos ajastin pysäytetään tai kytketään pois toiminnasta

¹ Laitteen varustuksesta riippuen

käsittelyn aikana, käsittelyä jatketaan.

- Jos käsittely aloitetaan ajastimen käydessä, laite lopettaa käsittelyn jäljellä olevan ajan kuluttua loppuun.
- Jos keskeytät käsittelyn alle 3 minuutin ajaksi, viimeksi näytetyt arvot pysyvät tallennettuina ja ajan kuluminen jatkuu seuraavan käsittelyn yhteydessä.

Ohjeet

- Voit muuttaa jäljellä olevaa aikaa milloin tahansa valitsimilla + tai –.
- Kun pidät valitsinta + tai – painettuna, arvot muuttuvat nopeammin.
- Äänimerkkien voimakkuutta voidaan muuttaa milloin tahansa.
→ *"Yhteenveto perusasetuksista", Sivu 225*

9.3 Käsittelyajan lukeminen ja nollaaminen

Huomaus

Tämänhetkistä käsittelyaikaa ei näytetä,

- jos käsittelyaika on säädetty etukäteen.
 - jos käytetään toimintoa SensorControl Plus.
1. Käänä kierrettävä valitsin haluttuun nopeuteen.
 - ✓ Näytössä näkyy "AIKA" ja tämänastinen käsittelyaika.
 2. Voit nollata ajan arvoon "00:00" pitämällä valitsinta ☺ painettuna.

9.4 Ainesten käsittely ajastimen avulla

Vaatus: Laite on valmisteltu ja ainekset täytetty.

→ *"Ainesten käsittely välineillä", Sivu 223*

1. Jos näyttö on pois päältä, paina haluamaasi painiketta.
2. Paina ☺.
- ✓ Näytössä näkyy "TIMER" ja "00:00".
3. Aseta haluamasi toiminta-aika valitsimella + tai –.
4. Käänä kierrettävä valitsin haluttuun nopeuteen.
- ✓ Näytössä näkyy jäljellä oleva käsittelyaika.
- ✓ Kun aika on kulunut loppuun, kuuluu äänimerkki ja näytössä näkyy "LOPPU" "TIMER".
- ✓ Laite lopettaa käsittelyn automaattisesti ja näytössä näkyy "KÄÄNNÄ VALITSIN ASENTOON 0".
5. Käänä kierrettävä valitsin asentoon ○.

9.5 Ajastimen käyttö ilman laitteen toimintaa

1. Jos näyttö on pois päältä, paina haluamaasi painiketta.
2. Paina ☺.
- ✓ Näytössä näkyy "TIMER" ja "00:00".
3. Aseta haluamasi toiminta-aika valitsimella + tai –.
4. Käynnistä ajastin painamalla valitsinta ☺ lyhyesti kaksi kertaa.
- ✓ Jäljellä oleva aika kuluu näytössä.
- ✓ Kun aika on kulunut loppuun, kuuluu äänimerkki ja näytössä näkyy "LOPPU" "TIMER".

9.6 Ajastimen pysäyttäminen tai poiskytkentä

Vaatuset

- Ajastimen aika kuluu.
 - Ajan kuluminen näkyy näytössä.
1. Paina valitsinta ☺ kaksi kertaa.
 - ✓ Ajastin pysähtyy.
 - ✓ Jäljellä oleva aika näkyy näytössä jatkuvasti.

2. Paina valitsinta  kaksi kertaa.
- ✓ Ajastin käynnistyy jälleen.
- ✓ Jäljellä olevan ajan kuluminen jatkuu.
3. Voit kytkeä ajastimen pois päältä pitämällä valitsinta  painettuna.
- ✓ Näytössä näkyy "OptiMUM".

10 Vaaka¹

Laitteessa on vaaka. Voit punnita ainekset erikseen tai esivalita painon. Peruslaitteen tukijaloissa on 4 painoanturia.

Seuraavat tekijät voivat väärentää mittaustuloksen:

- Tukijalat eivät ole kunnolla kiinni työtasossa.
- Työtason tärinä
- Peruslaitteen alla olevat esineet
- Ainesten määrä on alle 5 g tai 0,01 lb
- Peruslaitteen siirtyminen
- Peruslaitteeseen koskeminen
- Peruslaitteen päällä olevat esineet

10.1 Vaa'an näyttöarvot

Noudata vaa'an käytössä seuraavia arvoja.

Näyttöyksikkönä grammat

Näyttöalue	-990 g – 5000 g
Näyttöväli	5 g
Säätöalue	50 g – 3000 g
Säätöaskeleet	10 g

Näyttöyksikkönä paunat

Näyttöalue	-2,20 lb – 11,00 lb
Näyttöväli	0,01 lb

Säätöalue	0,10 lb – 6,60 lb
Säätöaskeleet	0,02 lb

Ohje: Vaa'an näyttöyksiköitä voidaan muuttaa milloin tahansa.

→ "Yhteenveto perusasetuksista",
Sivu 225

10.2 Ainesten punnitseminen

Vaatimukset

- Kulho on paikoillaan tai varuste on kiinnitetty.
 - Kierrettävä valitsin on asennossa .
 - Näyttö on aktivoitu.
1. Paina valitsinta  äläkä enää koske laitteeseen.
 - ✓ Vaaka kalibroitu.
 - ✓ Näytössä näkyy "- - - -".
 2. Odota, kunnes kalibrointi päättyy.
 - ✓ Näytössä näkyy "0 g" tai "0.00 lb".
 3. Lisää haluamasi aines.
 - ✓ Näyttö ilmoittaa painon.
 4. Punnitse lisää aineksia valitsemalla jokin seuraavista vaihtoehdoista:
 - ▶ Lisää seuraava aines ja lue kokonaispaino.
 - ▶ Toista toimenpide ja punnitse ainekset yksitellen.

10.3 Painon ennakoasetus

Vaatimukset

- Kulho on paikallaan.
 - Kierrettävä valitsin on asennossa .
1. Jos näyttö on pois päältä, paina haluamaasi painiketta.
 2. Paina valitsinta  äläkä enää koske laitteeseen.
 - ✓ Vaaka kalibroitu.
 - ✓ Näytössä näkyy "- - - -".
 3. Odota, kunnes kalibrointi päättyy.
 - ✓ Näytössä näkyy "0 g" tai "0.00 lb".

¹ Laitteen varustuksesta riippuen

4. Paina +.
- ✓ Näytössä näkyy "100 g" tai "0.20 lb".
5. Aseta haluamasi paino valitsemalla + tai –.
6. Mittaa haluamasi aines kulhoon.
- ✓ Näytössä näkyy vielä puuttuva määrä, esim. 65 g.
- ✓ Kun jäljellä oleva määrä on 40 g tai 0,08 lb, kuuluu toistuva äänimerkki.
7. Lisää ainesta vielä pieni määrä kerrallaan.
- ✓ Mitä pienempi puuttuva määrä on, sitä nopeammin äänimerkki kuuluu.
- ✓ Kun ennakoasetuksen mukainen määrä on saavutettu, äänimerkki sammuu.
8. **Huomautus:** Jos ennakolta asetettu määrä ylitetään, kuuluu jatkuva äänimerkki. Näyttö ilmaisee liian suuren määrän negatiivisena arvona, esim. -40 g.
9. Poista ylimääräiset ainekset.
10. Lopeta punnitus pitämällä  painettuna tai käynnistä käsittely.

Ohje: Äänimerkkien voimakkuutta voidaan muuttaa milloin tahansa.
→ "Yhteen veto perusasetuksista",
Sivu 225

10.4 Vaa'an nollaus

Jos näkyviin tulee virheilmoitus tai tavallisuudesta poikkeava mittauservo, nollaa vaaka.

1. Pidä  painettuna.
- ✓ Näytössä näkyy "OptiMUM"
2. Käynnistä vaaka uudelleen painamalla .

Huomautus: Jos vaaka toimii edelleen virheellisesti, erota laite

hetkeksi verkkovirrasta ja käynnistä se sitten uudelleen.

11 SensorControl Plus¹

Toiminnon SensorControl Plus avulla voidaan suorittaa erilaisia ohjelmia ja käsitellä elintarvikkeita automaattisesti.

Anturit valvovat aineiden käsittelyä ja lopettavat toiminnan automaattisesti, kun ohjelmoitu koostumus on saavutettu.

Huomioi seuraavat seikat, jotta lopputulos on paras mahdollinen:

- Ennen kuin käytät SensorControl Plus -toimintoa ensimmäisen kerran, käytä uutta laitetta tyhjänä tai käsittele elintarvikkeita ilman automaattista ohjelmaa vähintään 2 minuuttia.
- Vain kuvatut elintarvikkeiden, määrien ja välineiden yhdistelmät on ohjelmoitu. Muita yhdistelmiä ei voi käsitellä automaattisilla ohjelmilla.
- Älä lisää elintarvikkeita sen jälkeen, kun automaattinen ohjelma on käynnistetty.
- Kertaalleen käsiteltyjä elintarvikkeita ei saa käsitellä uudestaan automaattisella ohjelmalla.
- Aineiden tuoreus, lämpötila ja niiden sisältämät aineet vaikuttavat vaadittavaan aikaan ja lopputulokseen.
- Käytä vain tuoreita kananmunia.
- Käytä vain kermää, joka on jäähdytetty n. 6 °C:seen.
- Aiemmin pakastettua kermää ei voi vatkata.

¹ Laitteen varustuksesta riippuen

- Jos käytät kermaa, jossa on lisäaineita, tai laktoositonta kermaa, tuloksesta ei tule paras mahdollinen.
- Lisää kerma- tai valkuaisvaahtoon sokeria, aromeja ja muita aineita vasta, kun automaattinen ohjelma on päättynyt.

Huomautukset

- Lisää ainekset vasta, kun näytössä näkyy "0 g", "0.00 lb" tai "LISÄÄ AINEKSET".
- Automaattisen ohjelman käydessä valitsimien käyttö on estetty.
- Jos haluat keskeyttää automaattisen ohjelman, käännä kierrettävä valitsin asentoon O. Tätä varten valitsinta on käännettävä vastusta lujemmin.

11.1 Ohjelmataulukko

Tästä löydät yhteenvedon automaattisista ohjelmista ja niiden käytöstä.

Ohjelma	Käyttö
KERMA	Kermavaahdon (300-1500 ml) automaattinen valmistus pallovispilällä
KERMA > 300 ml ¹	Kermavaahdon (300-700 ml) automaattinen valmistus pallovispilällä
KERMA > 700 ml ¹	Kermavaahdon (700-1500 ml) automaattinen valmistus pallovispilällä
VALKUAINEN	Valkuaisvaahdon automaattinen valmistus pallovispilällä

Ohjelma	Käyttö
	2-12 kananmunan valkuaisesta
HIIVATAIK.	Hiivataikinan automaattinen valmistus taikinakoukulla Ainekset ja määrät reseptin mukaan → "Reseptien yhteenveto", Sivu 231

11.2 SensorControl Plus -toiminnon käyttö

Kerromme tässä, miten automaattiset ohjelmat valitaan ja käynnistetään.

Vaatimukset

- Kulho on paikallaan.
 - Kulhon kansi on kiinnitetty paikalleen.
- Kiinnitä sopiva väline:
 - ▶ Pallovispilä kerma- ja valkuaisvaahtoa varten
 - ▶ Taikinakoukku hiivataikinaa varten
 - Liitä pistoke pistorasiaan.
 - Näytössä näkyy "OptiMUM".
 - Paina .
 - Näytössä näkyy "KERMA".
 - Valitse haluamasi ohjelma valitsimella , + tai -, esim. "VALKUAINEN".
 - ✓ Vaaka kalibroitu.
 - ✓ Näytössä näkyy "- - - -".
 - Odota, kunnes kalibrointi päättyy.
 - ✓ Näytössä näkyy "0 g" tai "0.00 lb".
 - Mittaa sopiva aines kulhoon, esim. kananmunanvalkuainen.
 - ✓ Näyttö ilmoittaa painon.
 - Huomautus:** Laitteissa, joissa ei ole vaakaa, näytössä näkyy

¹ Mallit ilman integroitua vaakaa

- ohjelman valinnan jälkeen "LISÄÄ AINEKSET".
8. Täytä mittaamasi ainekset kulhoon.
9. Täyttämisen jälkeen odota hetki.
- ✓ Näytössä näkyy "PIDÄ VALITSINTA 2s ASENNOSSA M/A".
10. Paina avaamispainiketta ja paina kääntyvää vartta alas, kunnes se lukittuu.
11. Käännä kierrettävä valitsin asentoon M/A ja pidä siitä kiinni vähintään 2 sekuntia.
12. Vapauta kierrettävä valitsin.
- ✓ Kierrettävä valitsin pysyy asennossa M/A.
- ✓ Näytössä näkyy "SENSOR CONTROL PLUS" ja automaattinen ohjelma käy.
- ✓ Kun ohjelmoitu tulos on saavutettu, näytössä näkyy "VALMIS".
- ✓ Kierrettävä valitsin siirtyy asentoon O ja käsittely loppuu.

Ohje: Jos tulos ei vastaa odotuksia, voit jatkaa kerman ja valkuaisvaahdon vatkausta nopeudella 7 tai hiivataikinan vaivaamista nopeudella 3, kunnes koostumus on sopiva.

12 Puhdistus ja hoito

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

12.1 Puhdistusaine

Kerromme tässä, mitkä puhdistusaineet soveltuvat laitteelle.

HUOMIO

Epäsopivat puhdistusaineet tai virheellinen puhdistus voi vaurioittaa laitetta.

- ▶ Älä käytä alkoholi- tai spriipitoista puhdistusainetta.

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

12.2 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 käyttöliitântöjen suojakannet pehmeällä, kostealla liinalla.
3. Puhdista ohjauspaneeli ja näyttö kostealla mikrokuituliinalla.
4. Kuivaa peruslaite ja käyttöliitântöjen suojakannet pehmeällä liinalla.

12.3 Puhdistusohjeet

Tästä löydät ohjeita laitteen ja muiden osien puhdistusta varten.

→ Kuva **23**

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

13 Lisävarusteet

Varusteita voit ostaa huoltopalvelusta, alan liikkeistä tai Internetin kautta.

Käytä vain alkuperäisiä varusteita, koska ne sopivat tarkasti laitteeseen.

Varusteet ovat laitekohtaisia. Ilmoita ostaessasi aina laitteesi tarkka mallinumero (E-Nr.). → *Sivu 236*
Tiedot laitteeseesi sopivista varusteista löydät esitteestämme, verkkokaupasta tai huoltopalvelusta.
www.bosch-home.com

14 Reseptit ja käyttöesimerkkejä

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

Ohjeet

- Noudata ilmoitettuja suurimpia sallittuja käsittelymääriä, jotta lopputulos on paras mahdollinen.
- Jos laitteessa on SensorControl Plus -toiminto, voit käyttää kermaja valkuaisvaahdon sekä hiivataikinan valmistukseen automaattisia ohjelmia.
→ *"SensorControl Plus", Sivut 228*
- Jos laitteessa on vaaka, voit punnita ainekset lisätessäsi niitä kulhoon.
→ *"Vaaka", Sivut 227*
- Ajastimella voit valvoa käsittelyaikoja tai asettaa ajan ennakkoon.
→ *"Ajastin", Sivut 225*

14.1 Reseptien yhteenveto

Tähän on koottu eri reseptien ainekset ja käsittelyvaiheet.

Resepti	Ainekset	Käsittely
Kermavaahto	200-1500 g kermää	▪ Käytä pallovispilää. ▪ Lisää kerma. ▪ Käsittele 1½-4 minuuttia nopeudella 7.
Valkuainen	2-12 valkuaista (huoneenlämpöistä)	▪ Käytä pallovispilää. ▪ Lisää valkuainen. ▪ Käsittele 4-6 minuuttia nopeudella 7.
Sokerikakkutai kina	▪ 3 kananmunaa ▪ 3-4 rkl kuumaa vettä ▪ 150 g sokeria ▪ 1 rkl vaniljasokeria ▪ 150 g jauhoja (siivilöitynä) ▪ 50 g perunajauhoja ▪ Leivinjauhetta (maun mukaan) Huomautus: Käsittele kerrallaan enintään 2-kertainen määrä.	▪ 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.
Kakkutai kina	▪ 3-4 kananmunaa ▪ 200-250 g sokeria ▪ 1 ripaus suolaa	▪ Käytä vispilää. ▪ Lisää kulhoon kaikki ainekset.

Resepti	Ainekset	Käsittely
	▪ 1 rkl vaniljasokeria tai puolikkaan sitruunan kuori raastettuna ▪ 200-250 g voita tai margariinia (huoneenlämpöistä) ▪ 500 g jauhoja ▪ 15 g leivinjauhetta ▪ 150 ml maitoa Huomautus: Käsittele kerrallaan enintään 2½-kertainen määrä.	▪ Käsittele 30 sekuntia nopeudella 2. ▪ Käsittele 2-3 minuuttia nopeudella 7.
Murotaikina	▪ 125 g voita ▪ 100-125 g sokeria ▪ 1 kananmuna ▪ 1 ripaus suolaa ▪ Hieman vaniljasokeria tai raastettua sitruunankuorta ▪ 250 g jauhoja ▪ Leivinjauhetta (maun mukaan) Huomautus: Käsittele kerrallaan enintään 4-kertainen määrä.	▪ Käytä vispilää. ▪ Lisää kulhoon kaikki ainekset. ▪ Käsittele 30 sekuntia nopeudella 2. ▪ Käsittele 2-3 minuuttia nopeudella 6. ▪ 250 g jauhoja tai enemmän: ▪ Käytä taikinakoukkua. ▪ Lisää kulhoon kaikki ainekset. ▪ Käsittele 30 sekuntia nopeudella 1. ▪ Käsittele 3-4 minuuttia nopeudella 3.
Hiivataikina	▪ 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 Huomautus: Käsittele kerrallaan enintään 3-kertainen määrä.	▪ Käytä taikinakoukkua. ▪ Lisää kulhoon kaikki ainekset. ▪ Käsittele 30 sekuntia nopeudella 1. ▪ Käsittele 3-6 minuuttia nopeudella 3.
Pastataikina	▪ 500 g jauhoja	▪ Käytä taikinakoukkua.

Resepti	Ainekset	Käsittely
	■ 250 g kananmunia (n. 5 kpl) ■ 20-30 ml kylmää vettä (maun mukaan) Huomautus: Käsittele kerrallaan enintään 1½-kertainen määrä.	■ Lisää kulhoon kaikki ainekset. ■ Käsittele 3-5 minuuttia nopeudella 3.
Leipätaikina	■ 1000 g jauhoja ■ 2 rkl kuivahiivaa ■ 2 tl suolaa ■ 660 ml haaleaa vettä Huomautus: Käsittele kerrallaan enintään 1½-kertainen määrä.	■ Käytä taikinakoukkaa. ■ Lisää kulhoon kaikki ainekset. ■ Käsittele 30 sekuntia nopeudella 1. ■ Käsittele 3-6 minuuttia nopeudella 3.

15 Toimintahäiriöiden korjaaminen

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

VAROITUS

Sähköiskun vaara!

Epäasianmukaiset korjaukset ovat vaarallisia.

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

Vika	Syy ja vianhaku
Laitte ei toimi.	Verkkojohdon pistoke ei ole liitetty. ▶ Liitä laite sähköverkkoon.
	Sulake on luennut sulakerasiassa. ▶ Tarkasta sulakerasiassa oleva sulake.
	Virransaanti on katkennut. ▶ Tarkista, toimivatko huoneen valot tai muut huoneessa olevat laitteet.
Laitte ei aloita käsittelyä.	Kierrettävä valitsin on asetettu väärin. ▶ Käännä kierrettävä valitsin ennen käsittelyn aloittamista asentoon O.
Avaamispainiketta ei voi painaa.	Punaiseen käyttöliitännään 3 on kiinnitetty varuste. ▶ Poista varuste käyttöliitännästä 3.

Vika	Syy ja vianhaku
Vaaka ei näytä painon muutosta, vaikka aineksia lisätään. ¹	Ainesten määrä on pienempi kuin vaa'an mittausalue. ► Lisää vähintään 5 g tai 0,01 lb aineksia, jotta vaaka näyttää oikeat arvot.
Käsittely SensorControl Plus -toiminnolla käynnistyy hetkeksi ja päättyy heti. ¹	Kierrettävää valitsinta ei pidetty tarpeeksi pitkään kiinni asennossa M/A. 1. Valitse haluamasi automaattinen ohjelma uudestaan. → <i>"SensorControl Plus"</i>, Sivu 228 2. Aloita käsittely kääntämällä kierrettävä valitsin asentoon M/A ja pidä sitä tässä asennossa vähintään 2 sekuntia.
Näyttöön ilmestyy teksti "MOOTTORI YLIKUORMITUS".	Käsiteltävä määrä on liian suuri tai käsittelyaika liian pitkä. ► Käännä kierrettävä valitsin asentoon O. ► Pienennä ainesten määrää. ► Anna laitteen jäähtyä huoneenlämpöiseksi. Laite tai varuste on jumiutunut. ► Käännä kierrettävä valitsin asentoon O. ► Avaa jumiutunut kohta. Moottori on viallinen. ► Jos ilmoitus on pysyvästi näytössä, ota yhteys huoltopalveluun. → <i>"Huoltopalvelu"</i>, Sivu 236
Näyttöön ilmestyy teksti "VARSI AUKI".	Kääntyvä varsi on avattu. 1. Käännä kierrettävä valitsin asentoon O. 2. Liikuta kääntyvää vartta, kunnes se lukittuu oikein.
Näyttöön ilmestyy teksti "TARKISTA KULHO".	Kulho tai yleisadapteri ei ole kunnolla paikallaan tai se on löystynyt. ► Käännä kulhoa vastapäivään vasteeseen asti. ► Kiinnitä yleisadapteri varusteen käyttöohjeessa kuvatulla tavalla.
Näyttöön ilmestyy teksti "VIRHE" "VAAKA". ¹	Laitetta on siirretty työtasolla. ► Nosta laitetta ja laske se sitten takaisin työtasolle. ► Nollaa vaaka. → <i>"Vaa'an nollaus"</i>, Sivu 228 Vaaka ei toimi kunnolla. ► Nollaa vaaka. → <i>"Vaa'an nollaus"</i>, Sivu 228

¹ Laitteen varustuksesta riippuen

Vika	Syy ja vianhaku
Näyttöön ilmestyy teksti "VIRHE" "VAAKA". ¹	Vaaka on viallinen. ▶ Jos ilmoitus on pysyvästi näytössä, ota yhteys huoltopalveluun. → <i>"Huoltopalvelu", Sivu 236</i> Vaaka altistuu tärinälle. ▶ Älä käytä laitetta työtasoilla, joihin kohdistuu tärinää esim. käynnissä olevan astianpesukoneen vuoksi.
Näyttöön ilmestyy teksti "PUNNITUS" "PYSÄYTÄ LAITE". ¹	Vaaka on kytketty päälle laitteen ollessa käynnissä. 1. Käännä kierrettävä valitsin asentoon O. 2. Odota, kunnes laite pysähtyy, ennen kuin käytät vaakaa.
Näyttöön ilmestyy teksti "YLIKUORMITUS" tai "ALIKUORMITUS". ¹	Vaa'an näyttöarvot ylittyvät tai alittuvat. ▶ Huomioi vaa'an näyttöarvot. → <i>"Vaa'an näyttöarvot", Sivu 227</i>
Näyttöön ilmestyy teksti "YLIKUORMITUS" tai "ALIKUORMITUS", kun käytetään SensorControl Plus-toimintoa. ¹	On täytetty liikaa tai liian vähän aineksia valitulle ohjelmalle. ▶ Täytä ilmoitettuja määriä vastaava määrä aineksia. → <i>"SensorControl Plus", Sivu 228</i>
Näyttöön ilmestyy teksti "LISÄÄ AINEKSET", vaikka aineksia on jo lisätty. Automaattista ohjelmaa ei voi käynnistää. ¹	Ainekset on täytetty ennen kuin vaaka oli aktivoitunut. 1. Tyhjennä kulho. 2. Valitse ohjelma uudelleen. 3. Odota, kunnes vaaka on kalibroitu. ✓ Näytössä näkyy "0 g" tai "0.00 lb". 4. Täytä ainekset.

16 Hävittäminen

16.1 Käytöstä poistetun laitteen hävittäminen

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

1. Irrota verkkojohdon pistoke pistorasiasta.
2. Katkaise verkkojohto.
3. Hävitä laite ympäristöystävällisesti. Tarkempia tietoja kierrätysmahdollisuuksista saat kodinkoneliikkeistä sekä paikkakuntasi jätehuollosta vastaavilta viranomaisilta.

¹ Laitteen varustuksesta riippuen



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

17 Huoltopalvelu

BSH Hausgeräte GmbH jatkaa varaosien saatavuutta 10 vuoteen. Tämä koskee kaikkia toiminnallisesti merkityksellisiä ja varastoitavia osia laitteissa, jotka on tuotettu 1. tammikuuta 2023 jälkeen.

Huomautus: Huoltopalvelu on valmistajan takuun puitteissa maksuton.

Lisätietoja käyttömaan takuuajasta ja takuuehdoista saat QR-koodista, joka on mukana olevassa

huoltoyhteystietoja ja takuuehtoja koskevassa dokumentissa, huoltopalvelustamme, kauppiaaltasi tai verkkosivultamme. Kun otat yhteyden huoltopalveluun, tarvitset laitteen mallinumeron (E-Nr.) ja valmistusnumeron (FD). Huoltopalvelun yhteystiedot saat QR-koodista, joka on mukana olevassa huoltoyhteystietoja ja takuuehtoja koskevassa dokumentissa, tai verkkosivultamme. Asetuksen (EU) 2023/826 mukaiset tiedot löytyvät verkosta osoitteesta www.bosch-home.com laitteesi tuotesivulta ja huoltosivulta käyttöohjeen ja lisädokumenttien kohdasta.

17.1 Mallinnumero (E-nro) ja valmistusnumero (FD)

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



A series of horizontal lines for writing, starting with a solid line and followed by alternating solid and dashed lines.

This image shows a full page of blank, lined paper. It features approximately 20 evenly spaced horizontal grey lines across its entire width, providing a guide for writing. The paper itself is a clean, off-white color, and there are no margins, text, or other markings present.



A series of horizontal lines for writing, starting with a solid line and followed by alternating solid and dashed lines.



Thank you for buying a Bosch Home Appliance!

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

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

Free and easy registration – also on mobile phones:

www.bosch-home.com/welcome



Looking for help? You'll find it here.

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

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

www.bosch-home.com/service

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

BSH Hausgeräte GmbH

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

A Bosch Company

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



8001347473 (050314)

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