



**BOSCH**

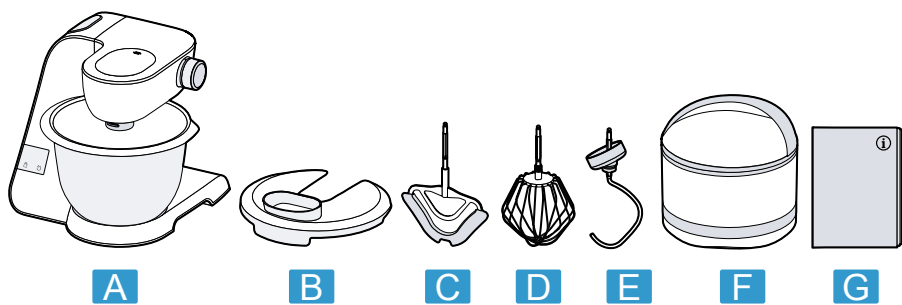


Register your  
new device on  
MyBosch now and  
get free benefits:  
[bosch-home.com/  
welcome](https://bosch-home.com/welcome)

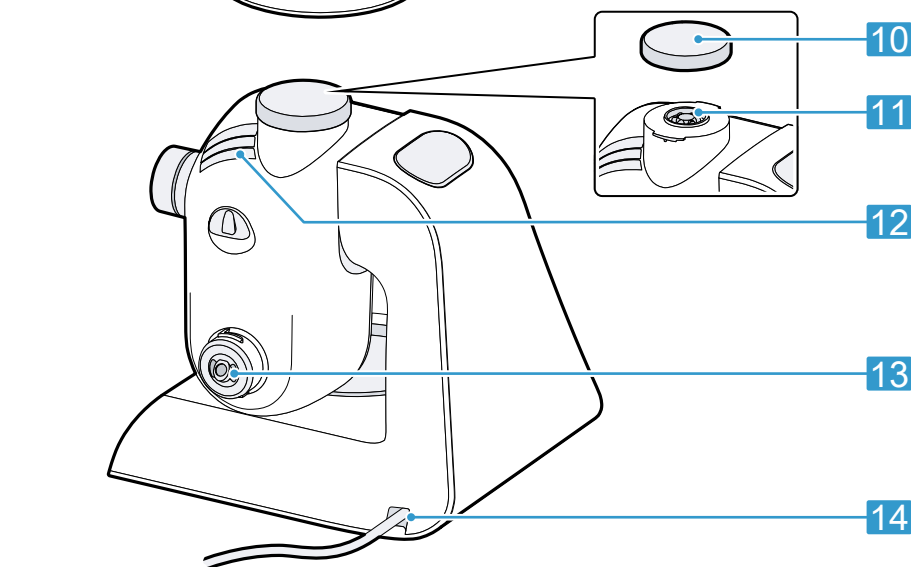
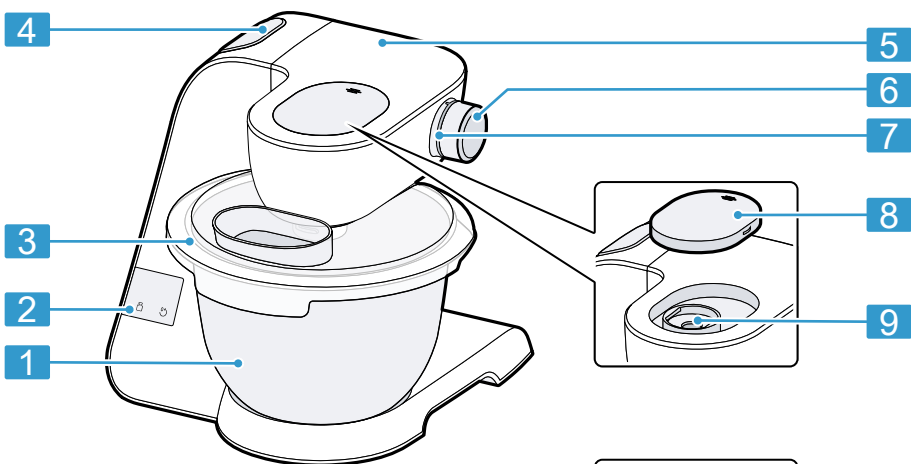
# Universal kitchen machine

## MUM5X....

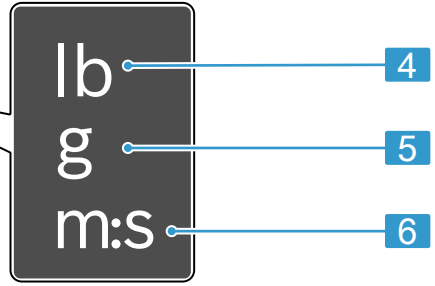
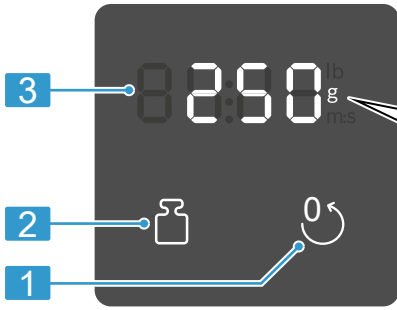
<b>[de]</b>	Gebrauchsanleitung	Universal-Küchenmaschine	6
<b>[en]</b>	User manual	Universal kitchen machine	35
<b>[fr]</b>	Notice d'utilisation	Robots pâtisseries	61
<b>[it]</b>	Istruzioni per l'uso	Macchina da cucina universale	91
<b>[nl]</b>	Gebruiksaanwijzing	Keukenmachine	120
<b>[da]</b>	Brugsanvisning	Køkkenmaskine	148
<b>[no]</b>	Bruksanvisning	Kjøkkenmaskin	173
<b>[sv]</b>	Bruksanvisning	Köksmaskin	197
<b>[fi]</b>	Käyttöohje	Yleiskone	222



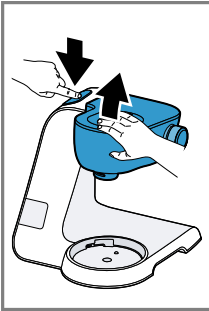
**1**



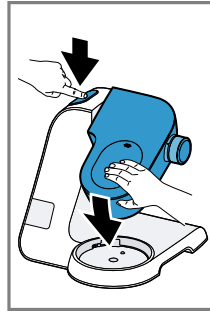
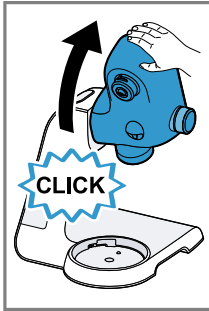
**2**



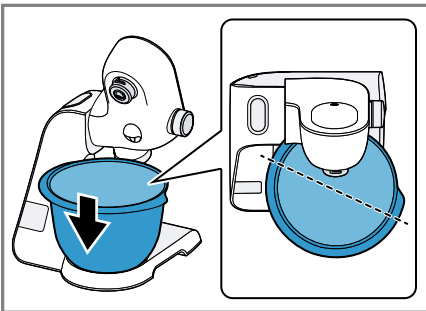
3



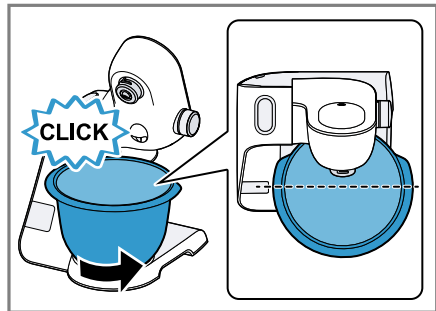
4



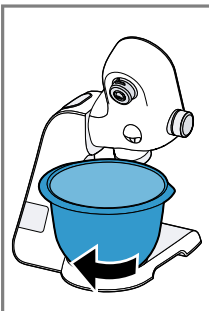
5



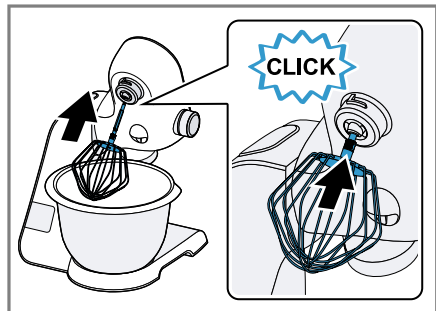
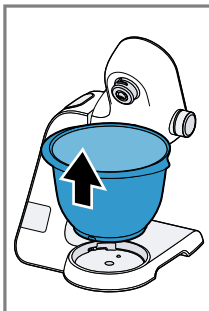
6



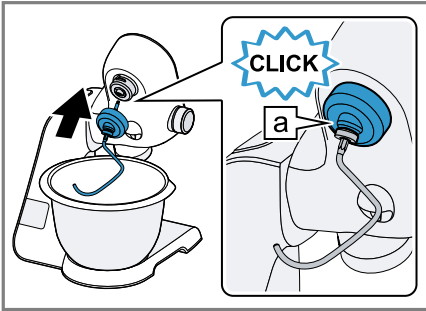
7



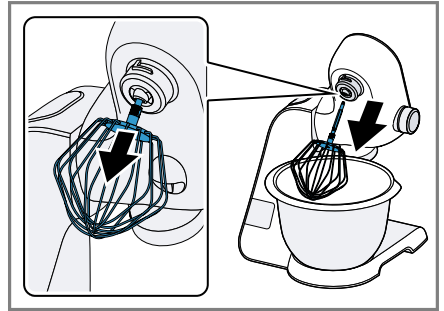
8



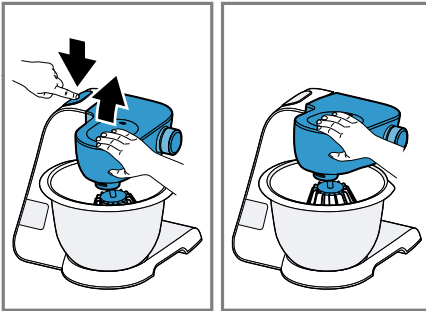
9



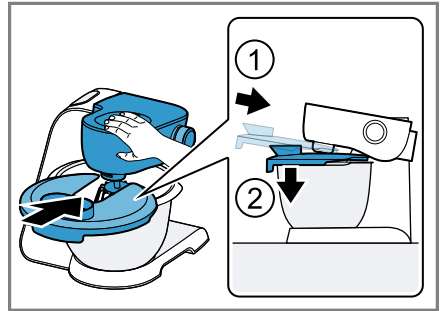
10



11



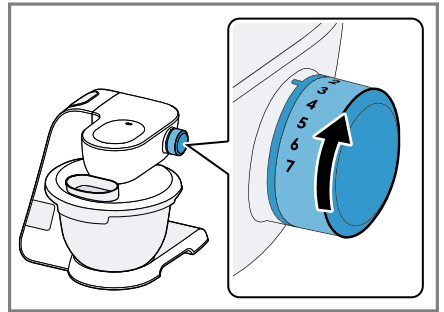
12



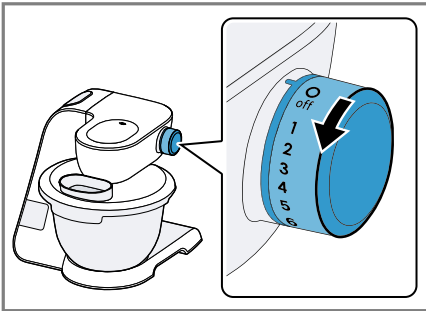
13



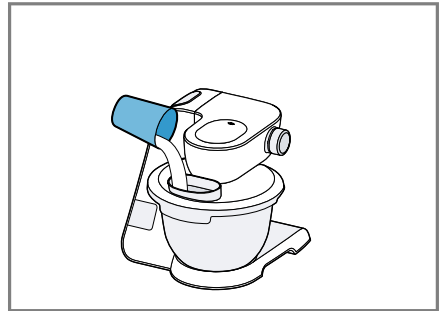
14



15

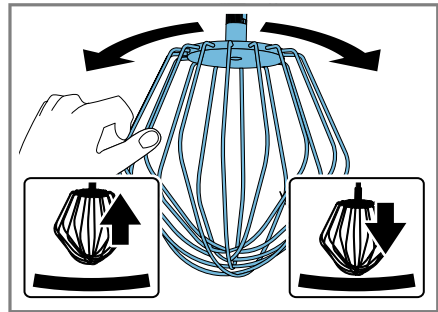
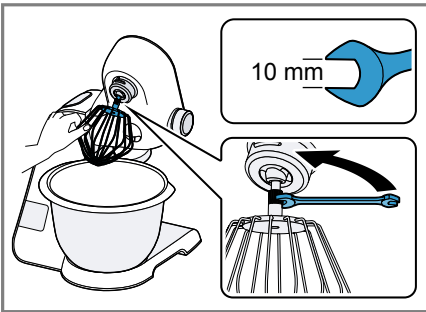
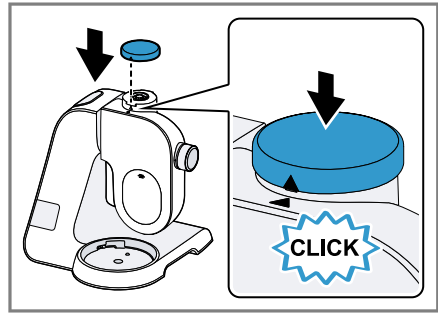
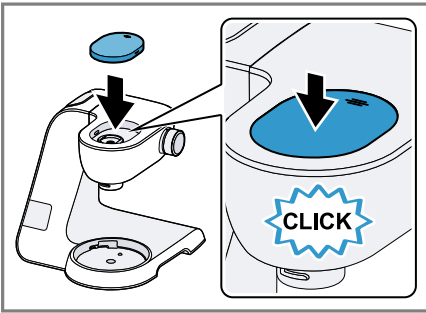
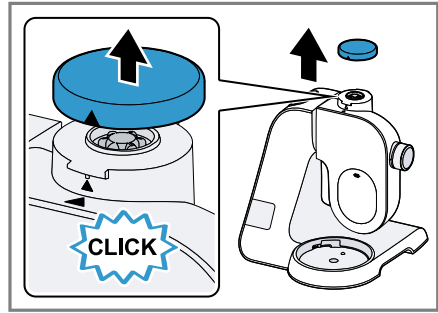
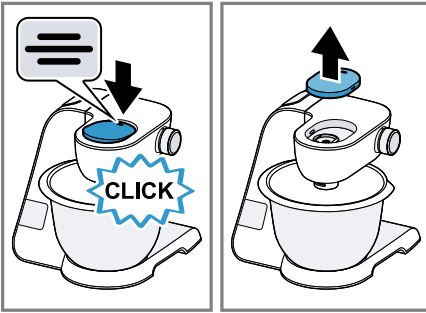
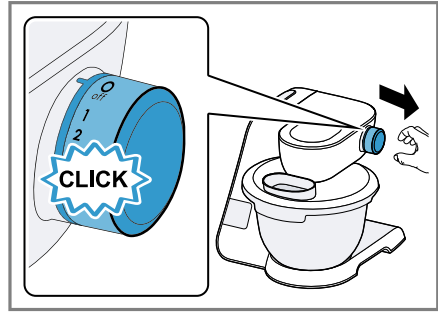
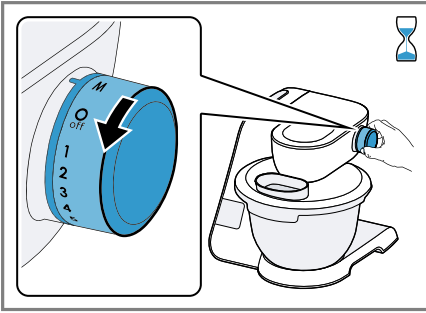


16



17





# Inhaltsverzeichnis

<b>Sicherheit</b> .....	<b>7</b>	Schüsseldeckel entfernen .....	18
Allgemeine Hinweise .....	7	Verarbeitung .....	18
Bestimmungsgemäßer Gebrauch .....	7	Antriebsschutzdeckel .....	20
Einschränkung des Nutzerkreises .....	8	Feineinstellung der Werkzeuge .....	20
Sicherheitshinweise .....	8	<b>Waage</b> .....	<b>21</b>
<b>Sachschäden vermeiden</b> .....	<b>12</b>	Anzeigewerte der Waage .....	21
Generell .....	12	Zutaten wiegen .....	21
<b>Umweltschutz und Sparen</b> .....	<b>12</b>	Anzeigeeinheiten der Waage ändern .....	21
Verpackung entsorgen .....	12	<b>Timer</b> .....	<b>22</b>
<b>Auspacken und Prüfen</b> .....	<b>12</b>	Anzeigewerte des Timers .....	22
Gerät und Teile auspacken .....	12	Verarbeitungsdauer ablesen und zurücksetzen .....	22
Lieferumfang .....	12	<b>Reinigen und Pflegen</b> .....	<b>22</b>
Gerät aufstellen .....	13	Geschirrspülertauglichkeit .....	22
<b>Kennenlernen</b> .....	<b>13</b>	Reinigungsmittel .....	22
Gerät .....	13	Grundgerät reinigen .....	23
Drehschalter .....	13	Schüssel, Deckel und Werkzeuge reinigen .....	23
Leuchtring .....	13	<b>Rezepte</b> .....	<b>23</b>
Bedienfeld .....	14	Rezeptübersicht .....	23
Funktionstasten .....	14	<b>Zubehör</b> .....	<b>25</b>
Display .....	14	<b>Störungen beheben</b> .....	<b>29</b>
Schwenkarm .....	14	Funktionsstörungen .....	29
Antriebe .....	15	Hinweise im Anzeigefeld .....	30
Werkzeuge .....	15	<b>Entsorgen</b> .....	<b>32</b>
Symbole .....	16	Altgerät entsorgen .....	32
Parkposition .....	16	<b>Kundendienst</b> .....	<b>32</b>
Sicherheitssysteme .....	16	Erzeugnisnummer (E-Nr.) und Fertigungsnummer (FD) .....	32
<b>Vor dem ersten Gebrauch</b> .....	<b>16</b>	Garantiebedingungen .....	32
Gerät vorbereiten .....	17	<b>Grundlegende Bedienung</b> .....	<b>17</b>
<b>Grundlegende Bedienung</b> .....	<b>17</b>	Kabellänge .....	17
Kabellänge .....	17	Schwenkarm bewegen .....	17
Schwenkarm bewegen .....	17	Schüssel einsetzen .....	17
Schüssel einsetzen .....	17	Schüssel entnehmen .....	17
Schüssel entnehmen .....	17	Werkzeug einsetzen .....	17
Werkzeug einsetzen .....	17	Werkzeug entnehmen .....	18
Werkzeug entnehmen .....	18	Schüsseldeckel aufsetzen .....	18
Schüsseldeckel aufsetzen .....	18		



## Sicherheit

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

### Allgemeine Hinweise

Hier finden Sie allgemeine Informationen zu dieser Anleitung.

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

### Bestimmungsgemäßer Gebrauch

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

Verwenden Sie das Gerät nur:

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

Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung, wenn Sie:

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

### **Einschränkung des Nutzerkreises**

Vermeiden Sie Risiken für Kinder und gefährdete Personen.

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

Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.

Reinigung und Benutzerwartung dürfen nicht durch Kinder durchgeführt werden.

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

### **Sicherheitshinweise**

Beachten Sie die Sicherheitshinweise.

#### **WARNUNG – Stromschlaggefahr!**

- Ein beschädigtes Gerät oder eine beschädigte Netzanschlussleitung ist gefährlich.
  - ▶ Nie ein beschädigtes Gerät betreiben.
  - ▶ Nie ein Gerät mit gerissener oder gebrochener Oberfläche betreiben.
  - ▶ Nie an der Netzanschlussleitung ziehen, um das Gerät vom Stromnetz zu trennen. Immer am Netzstecker der Netzanschlussleitung ziehen.

- ▶ Wenn das Gerät oder die Netzanschlussleitung beschädigt ist, sofort den Netzstecker der Netzanschlussleitung ziehen oder die Sicherung im Sicherungskasten ausschalten.
- ▶ Den Kundendienst rufen. → *Seite 32*
- ▶ Nur dafür geschultes Fachpersonal darf Reparaturen am Gerät durchführen.
- Unsachgemäße Installationen sind gefährlich.
  - ▶ Das Gerät nur gemäß den Angaben auf dem Typenschild anschließen und betreiben.
  - ▶ 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 die Werkzeuge in Brand setzen.

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

**⚠ WARNUNG – Verletzungsgefahr!**

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

**⚠ WARNUNG – Quetschgefahr!**

Hände und Finger können eingeklemmt werden.

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

**⚠ WARNUNG – Erstickungsgefahr!**

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

- Kinder können Kleinteile einatmen oder verschlucken und dadurch ersticken.
  - ▶ Kleinteile von Kindern fernhalten.
  - ▶ Kinder nicht mit Kleinteilen spielen lassen.

**WARNUNG – Gefahr von Gesundheitsschäden!**

Verschmutzungen auf Oberflächen können die Gesundheit gefährden.

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

---

## Sachschäden vermeiden

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

### Generell

Beachten Sie diese Hinweise, wenn Sie das Gerät verwenden.

### ACHTUNG!

Unsachgemäßer Gebrauch kann zu Sachschäden führen.

- ▶ Nie Werkzeug und Zubehör gleichzeitig verwenden.
- ▶ Nie mehrere Zubehöre gleichzeitig verwenden.
- ▶ Das Gerät nie länger als notwendig betreiben.
- ▶ Das Gerät nie im Leerlauf betreiben.
- ▶ Nie Originalteile und -zubehör für andere Geräte verwenden.
- ▶ Die maximalen Verarbeitungsmengen beachten.
- ▶ Keine Fremdgegenstände in der Schüssel lagern.

---

## Umweltschutz und Sparen

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

### Verpackung entsorgen

Die Verpackungsmaterialien sind umweltverträglich und wiederverwertbar.

- ▶ Die einzelnen Bestandteile trennt nach Sorten entsorgen.

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

---

## Auspacken und Prüfen

Was Sie beim Auspacken beachten müssen, erfahren Sie hier.

### Gerät und Teile auspacken

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

### Lieferumfang

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

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

→ Abb. **1**

---

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

---



## Gerät aufstellen

### **WARNUNG** **Brandgefahr!**

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

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

### **ACHTUNG!**

- Während des Betriebs tritt warme Abluft hinten aus dem Abluftgitter aus. Blockierte Abluft kann zur Überhitzung des Geräts führen.
  - ▶ Das Gerät mit ausreichend Abstand zur Wand, zu empfindlichen Flächen und Geräten aufstellen.
- Erschütterungen können die Funktionsweise des Geräts beeinträchtigen.
  - ▶ Das Gerät nicht auf bewegliche oder vibrierende Oberflächen stellen.

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

---

## Kennenlernen

Lernen Sie die Bestandteile Ihres Geräts kennen.

### Gerät

Hier finden Sie eine Übersicht über die Bestandteile Ihres Geräts.

→ Abb. **2**

<b>1</b>	Edelstahl-Rührschüssel
<b>2</b>	Bedienfeld

<b>3</b>	Deckel mit integriertem Einfüllschacht
<b>4</b>	Entriegelungstaste für Schwenkarm
<b>5</b>	Schwenkarm
<b>6</b>	Drehschalter
<b>8</b>	Schutzdeckel für Antrieb 2
<b>9</b>	Antrieb 2
<b>10</b>	Schutzdeckel für Antrieb 3
<b>11</b>	Antrieb 3
<b>12</b>	Abluftgitter
<b>13</b>	Hauptantrieb
<b>14</b>	Kabelaufbewahrung

### Drehschalter

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

Symbol	Funktion
O/off	Verarbeitung stoppen.
1	Zutaten mit niedriger Geschwindigkeit verarbeiten.
7	Zutaten mit höchster Geschwindigkeit verarbeiten.
M	Zutaten kurz mit höchster Geschwindigkeit verarbeiten. → <i>"Momentschaltung verwenden", Seite 19</i>

### Leuchtring

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

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

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

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

- "Sicherheitssysteme", Seite 16
- "Störungen beheben", Seite 29

## Bedienfeld



Hier finden Sie eine Übersicht des Bedienfelds.

→ Abb. 3

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

## Funktionstasten

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

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

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

## Display

Das Display zeigt Werte und Meldungen zum Betriebszustand an.

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

## Schwenkarm

Der Schwenkarm kann verstellt und in verschiedenen Positionen fixiert werden.


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

→ "Schwenkarm bewegen", Seite 17

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

## Schwenkarmpositionen

Hier finden Sie eine Übersicht der Positionen des Schwenkarms.

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

Position	Verwendung
Position 2 	Schwenkarm ist geöffnet. <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Schlüssel einsetzen oder entnehmen.</li> <li>▪ Werkzeug einsetzen oder entnehmen.</li> <li>▪ Zutaten in die Schüssel füllen.</li> </ul>
Position 3 	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Zubehör am Hauptantrieb verwenden, z. B. Fleischwolf.</li> <li>▪ Zubehör am Antrieb 3 verwenden, z. B. Glas-Mixeraufsatz.</li> </ul>

**Tip:** Der beiliegende Aufkleber enthält eine Übersicht der Schwenkarmpositionen und der empfohlenen Geschwindigkeiten für die verschiedenen Anwendungen. Sie können den Aufkleber unauffällig auf die Rückseite des Geräts kleben.


### Antriebe

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

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

### Übersicht der Antriebe

Hier finden Sie eine Übersicht der Antriebe und deren Verwendungszweck.

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



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

### Werkzeuge

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

### Übersicht der Werkzeuge

Nutzen Sie je nach Verwendung das geeignete Werkzeug.

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




**de** Vor dem ersten Gebrauch

**Tipp:** Der Profi Schlagbesen ist mit einer Feineinstellung ausgestattet. Damit können Sie den Abstand zur Schüssel anpassen.

→ *"Feineinstellung der Werkzeuge"*, Seite 20

## Symbole

Hier finden Sie eine Übersicht der Symbole auf Ihrem Gerät.

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

## Parkposition

Ihr Gerät ist mit einer automatischen Parkposition ausgestattet.

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

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

Folgende Ursachen führen zu einer falschen Parkposition:

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

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

→ *"Störungen beheben"*, Seite 29

## Sicherheitssysteme

Hier finden Sie eine Übersicht über die Sicherheitssysteme Ihres Geräts.

### Einschaltsicherung

Die Einschaltsicherung verhindert, dass Ihr Gerät ungewollt eingeschaltet wird.

Das Gerät lässt sich nur einschalten und bedienen, wenn

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

### Wiedereinschaltsicherung

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

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

### Überlastsicherung

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

Der Motor schaltet ab, wenn

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

---

## Vor dem ersten Gebrauch

Bereiten Sie das Gerät für die Verwendung vor.

## Gerät vorbereiten

1. Die Entriegelungstaste drücken und den Schwenkarm anheben, bis er einrastet.  
→ *"Schwenkarm bewegen"*, Seite 17
2. Die Schüssel im Uhrzeigersinn drehen und entnehmen.  
→ *"Schüssel entnehmen"*, Seite 17
3. Alle Teile, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, vor dem ersten Gebrauch reinigen.  
→ *"Reinigen und Pflegen"*, Seite 22
4. Die gereinigten und getrockneten Teile für die Verwendung bereitlegen.

---

## Grundlegende Bedienung

Hier erfahren Sie das Wesentliche zur Bedienung Ihres Geräts.

### Kabellänge

Stellen Sie die Länge des Netzkabels auf Ihre Bedürfnisse ein.

### Kabellänge mit dem Kabelaufroller einstellen

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

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

## Schwenkarm bewegen

1. Die Entriegelungstaste drücken und den Schwenkarm anheben, bis er einrastet.  
→ Abb. **4**
- ✓ Der Schwenkarm ist in Position 2 fixiert.
2. Die Entriegelungstaste drücken und den Schwenkarm nach unten bewegen, bis er in der senkrechten Position einrastet.  
→ Abb. **5**
- ✓ Der Schwenkarm ist in Position 3 fixiert.

## Schüssel einsetzen

1. Die Schüssel in das Grundgerät setzen.  
→ Abb. **6**  
Die Aussparungen am Grundgerät beachten.
2. Die Schüssel gegen den Uhrzeigersinn drehen, bis sie einrastet.  
→ Abb. **7**

## Schüssel entnehmen

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

## Werkzeug einsetzen

1. Das benötigte Werkzeug auswählen.  
→ *"Übersicht der Werkzeuge"*, Seite 15
2. Das Werkzeug in den Hauptantrieb drücken, bis es einrastet.  
→ Abb. **9**
3. Um den Knethaken einzusetzen:
  - Knethaken mit angebrachter Schutzkappe in den Hauptantrieb stecken.

## de Grundlegende Bedienung

- Schutzkappe drehen, bis sich der Knethaken vollständig einrasten lässt.

→ Abb. **10**

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

## Werkzeug entnehmen

- ▶ Das Werkzeug vollständig aus dem Antrieb ziehen.

→ Abb. **11**

## Schüsseldeckel aufsetzen

### Voraussetzungen

- Das gewünschte Werkzeug ist eingesetzt.
- Die Schüssel ist eingesetzt.
- Der Schwenkarm ist geschlossen.

1. Die Entriegelungstaste drücken, den Schwenkarm leicht anheben und festhalten.  
→ Abb. **12**
2. Den Deckel vorne leicht anheben, vollständig auf die Schüssel schieben und absetzen.  
→ Abb. **13**  
Der Einfüllschacht muss nach vorne zeigen.
3. Den Schwenkarm nach unten drücken, bis er einrastet.  
→ Abb. **14**

## Schüsseldeckel entfernen

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

## Verarbeitung

Hier erfahren Sie das Wesentliche zur Verarbeitung der Lebensmittel.

**Tipp:** Nutzen Sie unsere Rezeptvorschläge, um Erfahrungen mit Ihrem neuen Gerät zu sammeln.

→ "Rezepte", Seite 23

## Verarbeitungsmengen

Beachten Sie die angegebenen Verarbeitungsmengen.

Lebensmittel	maximale Verarbeitungsmenge
Schlagsahne	600 g
Eiweiß	Eiweiß von 8 Eiern
Teige	1000 g Mehl + weitere Zutaten

## Geschwindigkeitsempfehlungen

Beachten Sie die Geschwindigkeitsempfehlungen, um optimale Ergebnisse zu erreichen.

Einstellung	Verwendung
1	Zutaten unterheben und schonend vermengen, z. B. Eischnee.
1-2	Zutaten einrühren und vermengen.
3	Schwere Teige kneten, z. B. Hefeteig.
5-7	Zutaten aufschlagen und rühren, z. B. Schlagsahne.
M	Zutaten kurz mit höchster Geschwindigkeit aufschlagen und rühren. → "Momentschaltung verwenden", Seite 19

**Tipp:** Der beiliegende Aufkleber enthält eine Übersicht der Schwenkarmpositionen und der empfohlenen Geschwindigkeiten für die verschiede-

nen Anwendungen. Sie können den Aufkleber unauffällig auf die Rückseite des Geräts kleben.

## Zutaten mit den Werkzeugen verarbeiten

### **WARNUNG**

#### **Verletzungsgefahr!**

Rotierende Antriebe, Werkzeuge oder Zubehörteile können zu Verletzungen führen.

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

### **Voraussetzungen**

- Die Schüssel ist eingesetzt.
  - Das benötigte Werkzeug ist eingesetzt.
1. Die Zutaten in die Schüssel füllen.
  2. Die Enriegelungstaste drücken und den Schwenkarm nach unten drücken, bis er einrastet.
  3. Den Schüsseldeckel aufsetzen.  
→ *"Schüsseldeckel aufsetzen"*, Seite 18
  4. Den Netzstecker einstecken.
  5. Den Drehschalter auf die gewünschte Geschwindigkeit stellen.  
→ Abb. **15**
  6. Die Zutaten verarbeiten, bis das gewünschte Ergebnis erreicht ist.

7. Den Drehschalter auf **O/off** stellen.  
→ Abb. **16**  
Den Stillstand des Geräts abwarten.
8. Den Netzstecker ausstecken.

### **Tipps**

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

### **Zutaten nachfüllen**

1. Während der Verarbeitung die Zutaten durch den Einfüllschacht im Deckel einfüllen.  
→ Abb. **17**
2. Um größere Mengen nachzufüllen, den Drehschalter auf **O/off** stellen. Den Stillstand des Geräts abwarten.
3. Den Schüsseldeckel entfernen.  
→ *"Schüsseldeckel entfernen"*, Seite 18
4. Die Zutaten in die Schüssel füllen.
5. Den Schüsseldeckel aufsetzen.  
→ *"Schüsseldeckel aufsetzen"*, Seite 18
6. Die Zutaten verarbeiten, bis das gewünschte Ergebnis erreicht ist.

### **Momentschaltung verwenden**

1. Den Drehschalter auf **M** stellen und festhalten.  
→ Abb. **18**
- ✓ Die Zutaten werden mit höchster Geschwindigkeit verarbeitet.
2. Den Drehschalter loslassen.  
→ Abb. **19**
- ✓ Der Drehschalter springt auf **O/off**.
- ✓ Die Verarbeitung wird gestoppt und die Antriebe bewegen sich in die Parkposition.

### Tipp


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

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




### Antriebsschutzdeckel

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

### Antriebsschutzdeckel entfernen

1. Den Schutzdeckel von Antrieb 2 an der Markierung  nach unten drücken und abnehmen.  
→ Abb. 20
2. Den Schutzdeckel für den Antrieb 3 nach oben ziehen und abnehmen.  
→ Abb. 21

### Antriebsschutzdeckel anbringen

1. Den Schutzdeckel für den Antrieb 2 mit der Markierung  nach hinten ausrichten, aufsetzen und festdrücken.  
→ Abb. 22
2. Den Schutzdeckel für den Antrieb 3 aufsetzen und festdrücken.  
→ Abb. 23  
Die Markierungen  und  müssen aufeinander ausgerichtet sein.

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

### Feineinstellung der Werkzeuge

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

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

### Werkzeugeinstellung korrigieren

#### ACHTUNG!

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

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

#### Voraussetzungen

- Der Netzstecker ist ausgesteckt.
- 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. 24

2. Um den Abstand zu verändern, das Werkzeug drehen.

→ Abb. 25

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.



- Den Schlagbesen mit einer Hand am unteren Teil festhalten und die Kontermutter mit einem Gabelschlüssel gegen den Uhrzeigersinn festdrehen.

## Waage

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

Das Grundgerät hat 4 Gewichtssensoren in den Standfüßen.

Folgende Faktoren können das Messergebnis verfälschen:

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

### Anzeigewerte der Waage

Beachten Sie bei der Verwendung der Waage folgende Werte.

#### Anzeigeeinheit in Gramm

Anzeigebereich	-990 g bis 5000 g
Anzeigeschritte	5 g

#### Anzeigeeinheit in Pfund

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

**Tipp:** Sie können die Anzeigeeinheiten der Waage jederzeit ändern.

→ "Anzeigeeinheiten der Waage ändern", Seite 21

## Zutaten wiegen

### Voraussetzungen

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

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

→ "Zubehör", Seite 25

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

### Anzeigeeinheiten der Waage ändern

#### Voraussetzungen

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

Symbol	Einheit
g	Anzeige in Gramm
lb	Anzeige in Pfund

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

## Timer


Sie können die bisherige Verarbeitungsdauer ablesen oder zurücksetzen.

### Anzeigewerte des Timers

Beachten Sie bei der Verwendung des Timers folgende Werte.

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

### Verarbeitungsdauer ablesen und zurücksetzen

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

### Hinweise

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

## Reinigen und Pflegen

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

### Geschirrspülertauglichkeit

Erfahren Sie, welche Bauteile im Geschirrspüler gereinigt werden können.

#### ACHTUNG!

Einige Teile können bei der Reinigung im Geschirrspüler beschädigt werden.

- ▶ Nur geeignete Teile im Geschirrspüler reinigen.
- ▶ Nur Programme verwenden, die das Wasser nicht über 60 °C erhitzen.
- ▶ Kunststoffteile nicht im Geschirrspüler einklemmen.

Für den Geschirrspüler geeignet:

- Schüsseldeckel
- Edelstahl-Rührschüssel
- Werkzeuge



Nicht für den Geschirrspüler geeignet:

- Schutzdeckel für Antrieb 2
- Schutzdeckel für Antrieb 3



### Reinigungsmittel

Erfahren Sie, welche Reinigungsmittel für Ihr Gerät geeignet sind.

#### ACHTUNG!

Gefahr eines Sachschadens. 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.

## Grundgerät reinigen

### **WARNUNG** **Stromschlaggefahr!**

Eindringende Feuchtigkeit kann einen Stromschlag verursachen.

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

## Rezeptübersicht

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

Rezept	Zutaten	Verarbeitung
Schlagsahne	100-600 g Sahne	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Schlagbesen einsetzen.</li> <li>■ Sahne einfüllen.</li> <li>■ 1½-4 Minuten auf Stufe 7 verarbeiten.</li> </ul>
Eiweiß	1-8 Eiweiß	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Schlagbesen einsetzen.</li> <li>■ Eiweiß einfüllen.</li> <li>■ 4-6 Minuten auf Stufe 7 verarbeiten.</li> </ul>

## Schüssel, Deckel und Werkzeuge reinigen

1. Die Schüssel, den Schüsseldeckel und die Werkzeuge mit Spüllauge und einem weichen Tuch oder Schwamm reinigen.
2. Alle Teile trocknen lassen.

## Rezepte

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

### Tipps

- Beachten Sie die angegebenen maximalen Verarbeitungsmengen, um optimale Ergebnisse zu erzielen.
- Sie können Sie die Zutaten beim Einfüllen mit der integrierten Waage wiegen.  
→ *"Waage"*, Seite 21
- Sie können die Verarbeitungszeiten mit dem Timer überwachen.  
→ *"Timer"*, Seite 22

Rezept	Zutaten	Verarbeitung
Biskuitteig	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ 2 Eier</li> <li>■ 2-3 EL heißes Wasser</li> <li>■ 100 g Zucker</li> <li>■ 1 EL Vanillezucker</li> <li>■ 70 g Mehl (gesiebt)</li> <li>■ 70 g Stärkemehl</li> <li>■ Backpulver (nach Belieben)</li> </ul> <p><b>Hinweis:</b> Maximal 2-fache Menge gleichzeitig verarbeiten.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Schlagbesen einsetzen.</li> <li>■ Alle Zutaten außer Mehl und Stärkemehl einfüllen.</li> <li>■ 4-6 Minuten auf Stufe 7 verarbeiten.</li> <li>■ Auf Stufe 1 stellen.</li> <li>■ Innerhalb von 30-60 Sekunden das Mehl und das Stärkemehl löffelweise dazugeben.</li> </ul>
Rührteig	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ 3-4 Eier</li> <li>■ 200-250 g Zucker</li> <li>■ 1 Prise Salz</li> <li>■ 1 EL Vanillezucker oder geriebene Schale einer halben Zitrone</li> <li>■ 200-250 g Butter oder Margarine (Raumtemperatur)</li> <li>■ 500 g Mehl</li> <li>■ 15 g Backpulver</li> <li>■ 125 ml Milch</li> </ul> <p><b>Hinweis:</b> Maximal 1½-fache Menge gleichzeitig verarbeiten.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Rührbesen einsetzen.</li> <li>■ Alle Zutaten einfüllen.</li> <li>■ 30 Sekunden auf Stufe 1 verarbeiten.</li> <li>■ 3-4 Minuten auf Stufe 7 verarbeiten.</li> </ul>
Mürbeteig	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ 125 g Butter</li> <li>■ 100-125 g Zucker</li> <li>■ 1 Ei</li> <li>■ 1 Prise Salz</li> <li>■ etwas Vanillezucker oder geriebene Zitronenschale</li> <li>■ 250 g Mehl</li> <li>■ Backpulver (nach Belieben)</li> </ul> <p><b>Hinweis:</b> Maximal 2-fache Menge gleichzeitig verarbeiten.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Rührbesen einsetzen.</li> <li>■ Alle Zutaten einfüllen.</li> <li>■ 30 Sekunden auf Stufe 1 verarbeiten.</li> <li>■ 2-3 Minuten auf Stufe 6 verarbeiten.</li> </ul> <p>Ab 500 g Mehl:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Knethaken einsetzen.</li> <li>■ Alle Zutaten einfüllen.</li> <li>■ 30 Sekunden auf Stufe 1 verarbeiten.</li> <li>■ 3-4 Minuten auf Stufe 3 verarbeiten.</li> </ul>

Rezept	Zutaten	Verarbeitung
Hefeteig	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ 500 g Mehl</li> <li>■ 1 Ei</li> <li>■ 80 g Fett (Raumtemperatur)</li> <li>■ 80 g Zucker</li> <li>■ 200-250 ml lauwarme Milch</li> <li>■ 25 g frische Hefe oder 1 EL getrocknete Hefe.</li> <li>■ geriebene Schale einer halben Zitrone</li> <li>■ 1 Prise Salz</li> </ul> <p><b>Hinweis:</b> Maximal 1 ½-fache Menge gleichzeitig verarbeiten.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Knethaken einsetzen.</li> <li>■ Alle Zutaten einfüllen.</li> <li>■ 30 Sekunden auf Stufe 1 verarbeiten.</li> <li>■ 3-6 Minuten auf Stufe 3 verarbeiten.</li> </ul>
Nudelteig	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ 300 g Mehl</li> <li>■ 150 g Eier (ca. 3 Stück)</li> <li>■ 15-30 ml kaltes Wasser (nach Belieben)</li> </ul> <p><b>Hinweis:</b> Maximal 1 ½-fache Menge gleichzeitig verarbeiten.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Knethaken einsetzen.</li> <li>■ Alle Zutaten einfüllen.</li> <li>■ 3-5 Minuten auf Stufe 3 verarbeiten.</li> </ul>
Brotteig	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ 750 g Mehl</li> <li>■ 2 EL getrocknete Hefe</li> <li>■ 2 TL Salz</li> <li>■ 450-500 ml lauwarmes Wasser</li> </ul> <p><b>Hinweis:</b> Maximal 1-fache Menge gleichzeitig verarbeiten.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Knethaken einsetzen.</li> <li>■ Alle Zutaten einfüllen.</li> <li>■ 30 Sekunden auf Stufe 1 verarbeiten.</li> <li>■ 4-5 Minuten auf Stufe 3 verarbeiten.</li> </ul>

## Zubehör

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

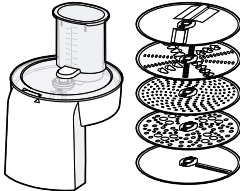
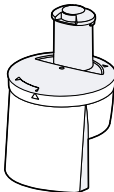
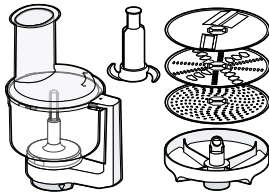


Zubehör ist gerätespezifisch. Geben Sie beim Kauf immer die genaue Bezeichnung (E-Nr.) Ihres Geräts an.



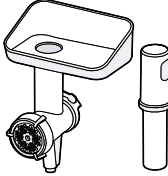
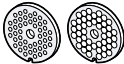


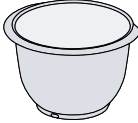
→ Seite 32


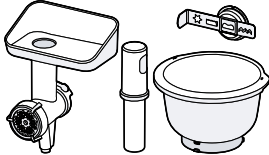

Welches Zubehör für Ihr Gerät verfügbar ist, erfahren Sie in unserem Katalog, im Online-Shop oder beim Kundendienst.

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

Zubehör	Eigenschaften	Verwendung
VeggieLove – Durchlaufschnitzler	MUZ5VL1	Lebensmittel schneiden, raspeln und reiben, z. B. Obst, Gemüse oder Käse.

Zubehör	Eigenschaften	Verwendung
Würfelschneider	 <p>MUZ5CC2</p>	<p>Lebensmittel in Würfel schneiden, z. B. Obst, rohes oder gekochtes Gemüse, Hartkäse, weiche Fleischwurst oder hartgekochte Eier.</p>
Multimixer	 <p>MUZ5MM1</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Lebensmittel schneiden, raspeln und reiben, z. B. Obst, Gemüse oder Käse.</li> <li>■ Lebensmittel zerkleinern, hacken, mixen und pürieren.</li> </ul>
Asia-Gemüse-Scheibe	 <p>MUZ45AG1</p>	<p>Lebensmittel in feine Streifen schneiden, z. B. Obst und Gemüse.</p> <p><b>Hinweis:</b> Benötigt MUZ5VL 1 oder MUZ5MM1.</p>
Pommes-Frites-Scheibe	 <p>MUZ45PS1</p>	<p>Rohe Kartoffeln für Pommes frites schneiden.</p> <p><b>Hinweis:</b> Benötigt MUZ5VL 1 oder MUZ5MM1.</p>
Kunststoff-Mixeraufsatz	 <p>MUZ5MX1</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Lebensmittel zerkleinern, hacken, mixen und pürieren.</li> <li>■ Mayonnaise zubereiten.</li> <li>■ Eiswürfel und gefrorene Lebensmittel zerkleinern.</li> </ul>

Zubehör	Eigenschaften	Verwendung
TastyMoments – Multi-Zerkleinerer Set	MUZ45XTM1 	<ul style="list-style-type: none"> <li>Lebensmittel zerkleinern, hacken, mixen und pürieren.</li> <li>Lebensmittel zerkleinern und mahlen, z. B. Gewürze, Getreide, Kaffee oder Zucker.</li> <li>Eiswürfel und gefrorene Lebensmittel zerkleinern.</li> </ul> <p><b>Tipp:</b> Besonders geeignet für die Verarbeitung geringerer Mengen.</p>
PastaPassion – Pastavorsatz	MUZ5PP1 	<ul style="list-style-type: none"> <li>Teigplatten herstellen.</li> <li>Breite Bandnudeln herstellen.</li> </ul>
Fleischwolf	MUZ5FW1 	Rohe oder gekochte Lebensmittel zerkleinern, z. B. Fleisch, Fisch und Gemüse.
Lochscheibensatz	MUZ45LS1 	Zusätzliche Lochscheiben fein und grob für den Fleischwolf. <b>Hinweis:</b> Benötigt MUZ5FW1.
Spritzgebäck-Vorsatz	MUZ45SV1 	Spritzgebäck herstellen. <b>Tipp:</b> 4 Formen stehen zur Auswahl. <b>Hinweis:</b> Benötigt MUZ5FW1.
Raspelvorsatz	MUZ45RV1 	Lebensmittel reiben, z. B. Mandeln, Nüsse, Schokolade, Hartkäse, trockene Brötchen. <b>Hinweis:</b> Benötigt MUZ5FW1 oder MUZ5BS1.
Edelstahl-Rührschüssel	MUZ5ER1 	Bis zu 2700 g Rührteig verarbeiten.

Zubehör	Eigenschaften	Verwendung
Kunststoff-Rührschüssel	MUZ5KR1 	Bis zu 2700 g Rührteig verarbeiten. <b>Tipp:</b> Besonders geeignet für die Verarbeitung von Hefeteig.
BakingSensation – Zubehör-Set	MUZ5BS1 	Das Set enthält: <ul style="list-style-type: none"><li>■ MUZ5FW1 mit einer Lochscheibe, 5 mm</li><li>■ MUZ45SV1</li><li>■ MUZ5KR1</li></ul>
Eisbereiter	MUZ5EB1 	Eiscreme oder Sorbet zubereiten.



## Störungen beheben

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

### **WARNUNG** **Stromschlaggefahr!**

Unsachgemäße Reparaturen sind gefährlich.

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

## Funktionsstörungen



Störung	Ursache	Störungsbehebung
Gerät funktioniert nicht.	Netzstecker der Netzanschlussleitung ist nicht eingesteckt.	▶ Schließen Sie das Gerät am Stromnetz an.
	Sicherung ist defekt.	▶ Prüfen Sie die Sicherung im Sicherungskasten.
	Stromversorgung ist ausgefallen.	▶ Prüfen Sie, ob die Raumbelichtung oder andere Geräte im Raum funktionieren.
Gerät startet die Verarbeitung nicht.	Drehschalter ist falsch eingestellt.	▶ Stellen Sie den Drehschalter vor der Verarbeitung auf <b>O/off</b> .
Gerät startet die Verarbeitung nicht oder schaltet während der Verarbeitung ab.	Verarbeitungsmenge ist zu hoch oder Verarbeitungsdauer war zu lang.	▶ Stellen Sie den Drehschalter auf <b>O/off</b> . ▶ Reduzieren Sie die Menge an Zutaten. ▶ Lassen Sie das Gerät auf Raumtemperatur abkühlen.
	Gerät oder Zubehör ist blockiert.	▶ Stellen Sie den Drehschalter auf <b>O/off</b> . ▶ Entfernen Sie die Blockade.
Waage zeigt keine Gewichtsänderung an, obwohl Zutaten eingefüllt werden.	Menge an Zutaten liegt unterhalb des Messbereichs der Waage.	▶ Füllen Sie mindestens 5 g oder 0,01 lb ein, damit die Waage korrekte Werte anzeigt.

Störung	Ursache	Störungsbehebung
Schwenkarm lässt sich nicht öffnen oder schließen, weil das Werkzeug an der Schüssel klemmt.	Antrieb ist nicht in Parkposition, nachdem ein Sicherheitssystem die Verarbeitung gestoppt hat oder die Stromversorgung unterbrochen war.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Stellen Sie den Drehschalter auf <b>○/off</b>.</li> <li>2. Beheben Sie die Ursache, die zum Stoppen des Geräts geführt hat. → <i>"Sicherheitssysteme", Seite 16</i></li> <li>3. Wenn der Schwenkarm geöffnet ist, entnehmen Sie das Werkzeug und schließen den Schwenkarm.</li> <li>4. Stellen Sie den Drehschalter kurz auf <b>1</b> und dann wieder auf <b>○/off</b>.</li> </ol> <p>✓ Der Antrieb läuft eine kurze Zeit weiter, bis die Parkposition erreicht ist.</p>

### Hinweise im Anzeigefeld

Störung	Ursache	Störungsbehebung
Im Display blinkt "5000 g" oder "11.00 lb".	Anzeigewerte der Waage wurden überschritten.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Beachten Sie die Anzeigewerte der Waage. → <i>"Anzeigewerte der Waage", Seite 21</i></li> </ul>
Im Display blinkt "-990 g" oder "-2.20 lb".	Anzeigewerte der Waage wurden unterschritten.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Beachten Sie die Anzeigewerte der Waage. → <i>"Anzeigewerte der Waage", Seite 21</i></li> </ul>
Im Display blinkt "59:59 m:s".	Anzeigebereich des Timers wurde überschritten.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Verarbeiten Sie die Lebensmittel nicht länger als 59 Minuten und 59 Sekunden oder setzen Sie die Verarbeitungsdauer innerhalb dieser Zeit zurück. → <i>"Verarbeitungsdauer ablesen und zurücksetzen", Seite 22</i></li> </ul>
Das Display zeigt "ERROR"	Waage ist zu starken Vibrationen ausgesetzt.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Verwenden Sie das Gerät nicht auf Arbeitsplatten, die Vibrationen ausgesetzt sind, z. B. unter denen ein Geschirrspüler in Betrieb ist.</li> </ul>
	Untergrund ist uneben.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Stellen Sie das Gerät auf eine stabile, ebene, saubere und glatte Arbeitsfläche.</li> <li>2. Überprüfen Sie, ob alle 4 Standfüße Kontakt zur Arbeitsfläche haben.</li> </ol>
	Die Standfüße sind verschmutzt.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Wischen Sie die Standfüße mit einem feuchten Tuch ab.</li> </ul>

---

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

---

---

## Entsorgen

Erfahren Sie hier, wie Sie Altgeräte richtig entsorgen.

### Altgerät entsorgen

Durch umweltgerechte Entsorgung können wertvolle Rohstoffe wiederverwendet werden.

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



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

---

---

## Kundendienst

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

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

### Garantiebedingungen

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

Wir finden immer eine passende Lösung.

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

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

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

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

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

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

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

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

## Garantiebedingungen DEUTSCHLAND (DE)

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

Für dieses Gerät leisten wir Garantie gemäß nachstehenden Bedingungen:

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

Eine Garantiepflicht wird nicht ausgelöst durch geringfügige Abweichungen von der Soll-Beschaffenheit, die für Wert und Gebrauchstauglichkeit des Gerätes unerheblich sind, oder durch Schäden aus chemischen und elektrochemischen Einwirkungen von Wasser, sowie allgemein aus anomalen Umweltbedingungen oder sachfremden Betriebsbedingungen oder wenn das Gerät sonst mit ungeeigneten Stoffen in Berührung gekommen ist. Ebenso kann keine Garantie übernommen werden, wenn die Mängel am Gerät auf Transportschäden, die nicht von uns zu vertreten sind, nicht fachgerechte Installation und Montage, Fehlgebrauch, eine nicht haushaltsübliche Nutzung, mangelnde Pflege oder Nichtbeachtung von Bedienungs- oder Montagehinweisen zurückzuführen sind.

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

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

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

Es ist jeweils der Kaufbeleg mit Kauf- und/oder Lieferdatum vorzulegen. Ersetzte Teile gehen in unser Eigentum über.

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

Diese Garantiebedingungen gelten für in Deutschland gekaufte Geräte. Werden Geräte ins Ausland verbracht, die die technischen Voraussetzungen (z. B. Spannung, Frequenz, Gasarten, etc.) für das entsprechende Land aufweisen und die für die jeweiligen Klima- und Umweltbedingungen geeignet sind, gelten diese Garantiebedingungen auch, soweit wir in dem entsprechenden Land ein Kundendienstnetz haben. Für im Ausland gekaufte Geräte gelten die von unserer jeweils zuständigen Landesvertretung herausgegebenen Garantiebedingungen. Diese können Sie über Ihren Fachhändler, bei dem Sie das Gerät gekauft haben, oder direkt bei unserer Landesvertretung anfordern.

### Beachten Sie unser weiteres Kundendienst-Angebot:

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

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

## Bosch-Infoteam

(Mo-Fr: 8.00-18.00 Uhr erreichbar)

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

**Tel.: 0911 70 440 040** oder unter  
**bosch-infoteam@bshg.com**

Nur für Deutschland gültig!

# Table of contents

<b>Safety</b> .....	<b>36</b>	Attaching bowl lid.....	45
General information.....	36	Removing bowl lid.....	45
Intended use.....	36	Processing.....	46
Restriction on user group.....	37	Drive cover .....	47
Safety instructions .....	37	Fine adjustment of tools.....	47
<b>Preventing material damage</b> .....	<b>40</b>	<b>Scales</b> .....	<b>48</b>
General.....	40	Display values of scales.....	48
<b>Environmental protection and saving energy</b> .....	<b>40</b>	Weighing ingredients.....	48
Disposing of packaging .....	40	Changing the display units of the scales .....	49
<b>Unpacking and checking</b> .....	<b>40</b>	<b>Timer</b> .....	<b>49</b>
Unpacking the appliance and parts .....	40	Display values of timer .....	49
Contents of package.....	40	Reading off and resetting the processing time.....	49
Setting up appliance .....	41	<b>Cleaning and servicing</b> .....	<b>49</b>
<b>Familiarising yourself with your appliance</b> .....	<b>41</b>	Dishwasher-safe components .....	49
Appliance .....	41	Cleaning products.....	50
Rotary switch.....	41	Cleaning the base unit .....	50
Illuminated ring.....	41	Cleaning the bowl, lid and accessories .....	50
Control panel.....	42	<b>Recipes</b> .....	<b>50</b>
Function buttons.....	42	Overview of recipes.....	50
Display.....	42	<b>Accessories</b> .....	<b>52</b>
Swivel arm .....	42	<b>Troubleshooting</b> .....	<b>56</b>
Drives .....	43	Malfunctions .....	56
Tools.....	43	Information on display panel.....	57
Symbols.....	43	<b>Disposal</b> .....	<b>59</b>
Parked position .....	44	Disposing of old appliance .....	59
Safety systems .....	44	<b>Customer Service</b> .....	<b>59</b>
<b>Before using for the first time</b> .....	<b>44</b>	Product number (E-Nr.) and production number (FD).....	59
Preparing the appliance .....	44	Warranty conditions.....	59
<b>Basic operation</b> .....	<b>44</b>		
Cable length.....	45		
Moving the swivel arm .....	45		
Inserting bowl.....	45		
Removing bowl.....	45		
Inserting tools.....	45		
Removing tools .....	45		



## Safety

---

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

### General information

You can find general information about this instruction manual here.

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

### Intended use

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

Only use this appliance:

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



Disconnect the appliance from the power supply when:

- are not using the appliance.
- the appliance is unattended.
- assembling the appliance.
- taking the appliance apart.
- cleaning the appliance.
- approaching rotating parts.
- Change tools.
- confronted with a fault.

### **Restriction on user group**

Avoid risks to children and vulnerable persons.

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

Children must not play with the appliance.

Cleaning and user maintenance must not be performed by children.

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

### **Safety instructions**

Take note of the safety instructions.

#### **WARNING – Risk of electric shock!**

- If the appliance or the power cord is damaged, this is dangerous.
  - ▶ Never operate a damaged appliance.
  - ▶ Never operate an appliance with a cracked or fractured surface.
  - ▶ Never pull on the power cord to unplug the appliance. Always unplug the appliance at the mains.
  - ▶ If the appliance or the power cord is damaged, immediately unplug the power cord or switch off the fuse in the fuse box.
  - ▶ Call Customer Service. → *Page 59*

- ▶ Repairs to the appliance should only be carried out by trained specialist staff.
- Improper installation is dangerous.
  - ▶ Connect and operate the appliance only in accordance with the specifications on the rating plate.
  - ▶ 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 tools to catch fire.

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

**⚠ WARNING – Risk of injury!**

- Rotating drives, tools or accessory parts may cause injury.
  - ▶ Keep hands, hair, clothing and utensils away from rotating parts.
  - ▶ Only attach and remove tools and accessories once the drive has stopped and you have unplugged the appliance.
  - ▶ Before changing tools or cleaning the appliance, switch off and disconnect it from the mains.
  - ▶ Only use the tools when the bowl is inserted, the lid is fitted and the drive covers are in place.
  - ▶ Never open the swivel arm during processing.
- Operating the appliance with damaged parts may result in injury.
  - ▶ Parts which show cracks or other damage or do not fit correctly must be replaced with genuine spare parts.

**⚠ WARNING – Risk of crushing!**

Your hands and fingers could get caught.

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

**⚠ WARNING – Risk of suffocation!**

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

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

Soiling on surfaces may be harmful to health.

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

---

## Preventing material damage

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

### General

Follow these instructions when using the appliance.

### ATTENTION!

Improper use may cause material damage.

- ▶ Never use tools and accessories simultaneously.
- ▶ Never use multiple accessories simultaneously.
- ▶ Never operate the appliance longer than necessary.
- ▶ Do not operate the appliance at no-load.
- ▶ Never use genuine parts and accessories for other appliances.
- ▶ Observe the maximum processing quantities.
- ▶ Do not use the bowl to store objects which do not belong to it.

---

## Environmental protection and saving energy

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

### Disposing of packaging

The packaging materials are environmentally compatible and can be recycled.

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

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

---

## Unpacking and checking

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

### Unpacking the appliance and parts

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

### Contents of package

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

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

→ Fig. 1

---

<b>A</b>	Base unit with mixing bowl
<b>B</b>	Lid with integrated filling shaft
<b>C</b>	Professional flexible stirrer
<b>D</b>	Professional beating whisk
<b>E</b>	Kneading hook
<b>F</b>	Storage pouch

---

**G** Accompanying documents**Setting up appliance****⚠ WARNING****Risk of fire!**

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

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

**ATTENTION!**

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

1. Place the appliance on a stable, level, clean and flat work surface.
2. Pull the power cable out to the required length.  
→ "Cable length", Page 45  
Do not insert the mains plug.

**Familiarising yourself with your appliance**

Familiarise yourself with the parts of your appliance.

**Appliance**

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

→ Fig. **2**

- |          |                             |
|----------|-----------------------------|
| <b>1</b> | Stainless steel mixing bowl |
|----------|-----------------------------|

- |           |                                   |
|-----------|-----------------------------------|
| <b>2</b>  | Control panel                     |
| <b>3</b>  | Lid with integrated filling shaft |
| <b>4</b>  | Release button for swivel arm     |
| <b>5</b>  | Swivel arm                        |
| <b>6</b>  | Rotary switch                     |
| <b>8</b>  | Protective cover for drive 2      |
| <b>9</b>  | Drive 2                           |
| <b>10</b> | Protective cover for drive 3      |
| <b>11</b> | Drive 3                           |
| <b>12</b> | Vent grille                       |
| <b>13</b> | Main drive                        |
| <b>14</b> | Cord store                        |

**Rotary switch**

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

Symbol	Function
○/off	Stop processing.
1	Process ingredients at low speed.
7	Process ingredients at maximum speed.
M	Process ingredients briefly at maximum speed. → "Using instantaneous switching", Page 47

**Illuminated ring**

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

Display	Status
The illuminated ring lights up and processing is underway.	The appliance is functioning perfectly.

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

**Tip:** You can find further information here:

→ "Safety systems", Page 44

→ "Troubleshooting", Page 56

## Control panel



You can find an overview of the control panel here.

→ Fig. 3

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

## Function buttons

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

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

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

## Display

The display shows values and messages about the operating status.

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

## Swivel arm

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



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


→ "Moving the swivel arm", Page 45

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

## Swivel arm positions

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

Position	Use
Position 1 	Swivel arm is closed. <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Process ingredients with tools.</li> <li>■ Use accessory on main drive, e.g. Ice maker.</li> <li>■ Use accessory on drive 2, e.g. Continuous-feed shredder</li> </ul>
Position 2 	Swivel arm is open. <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Insert or remove bowl.</li> <li>■ Insert or remove tool.</li> <li>■ Add the ingredients to the bowl.</li> </ul>

Position	Use
Position 3 	<ul style="list-style-type: none"> <li>Use accessory on main drive, e.g. Meat mincer.</li> <li>Use accessory on drive 3, e.g. Glass blender attachment.</li> </ul>

**Tip:** The enclosed sticker shows an overview of the swivel arm positions and the recommended speeds for the different applications. You can attach the sticker on the rear of the appliance in an inconspicuous position.

## 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 47

## Overview of drives

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

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




## Tools

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

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

## Overview of tools

Use the appropriate tool depending on use.



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

**Tip:** The professional beating whisk is equipped with fine adjustment. It allows you to adjust the distance to the bowl.

→ "Fine adjustment of tools", Page 47

## Symbols

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

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

**en** Before using for the first time

---

Symbol	Description
	Position marking on drive 3.

---

## Parked position

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

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

The following causes result in an incorrect parked position:

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

**Tip:** You can easily adjust an incorrect parking position yourself.  
→ *"Troubleshooting", Page 56*

## Safety systems

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

## Start lock-out

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

The appliance can only be switched on and operated if

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

## Restart lock-out

Restart lock-out prevents your appliance from automatically restarting processing after a power failure. The appliance is switched on again after a power failure. Processing cannot start again until the rotary switch has been set to O/off.

## Overload protection

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

The motor will switch off if

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

---

## Before using for the first time

Prepare the appliance for use.

## Preparing the appliance

1. Press the release button and raise the swivel arm until it engages.  
→ *"Moving the swivel arm", Page 45*
2. Turn the bowl clockwise and remove.  
→ *"Removing bowl", Page 45*
3. Clean all parts that come into contact with food before using for the first time.  
→ *"Cleaning and servicing", Page 49*
4. Put the cleaned and dried parts out ready for use.

---

## Basic operation

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



## Cable length

Adjust the length of the power cable to your needs.

### Adjusting cable length via cable rewinder

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

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

### Moving the swivel arm

1. Press the release button and raise the swivel arm until it engages.
  - Fig. **4**
  - ✓ The swivel arm is fixed in position 2.
2. Press the release button and move the swivel arm down until it engages in the vertical position.
  - Fig. **5**
  - ✓ The swivel arm is fixed in position 3.

### Inserting bowl

1. Place the bowl in the base unit.
  - Fig. **6**
  - Use the recesses on the base unit.
2. Turn the bowl anticlockwise until it engages.
  - Fig. **7**

### Removing bowl

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

## Inserting tools

1. Select the tool required.
  - "Overview of tools", Page 43
2. Press the tool into the main drive until it engages.
  - Fig. **9**
3. To insert the kneading hook:
  - Insert the kneading hook with the protective cap fitted in the main drive.
  - Turn the protective cap until the kneading hook engages fully.
    - Fig. **10**

The protective cap **a** must cover the main drive completely.

### Removing tools

- ▶ Pull the tool completely out of the drive.
  - Fig. **11**

### Attaching bowl lid

#### Requirements

- The required tool is used here.
  - The bowl has been inserted.
  - The swivel arm is closed.
1. Press the release button, raise the swivel arm slightly and hold in place.
    - Fig. **12**
  2. Lift the lid slightly at the front, slide fully onto the bowl and set down.
    - Fig. **13**
    - The filling shaft must face towards the front.
  3. Push the swivel arm down until it engages.
    - Fig. **14**

### Removing bowl lid

1. Press the release button, raise the swivel arm slightly and hold in place.

## en Basic operation

2. Lift the lid slightly at the front and pull it out towards the front.
3. Push the swivel arm up until it engages.

### Processing

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

**Tip:** Please use our recipe suggestions to gain experience with your new appliance.

→ "Recipes", Page 50

### Processing quantities

Observe the processing quantities specified.

Food	Maximum processing quantity
Whipped cream	600 g
Egg whites	Whites of 8 eggs
Dough	1000 g flour + further ingredients

### Recommended speeds

Observe the recommended speeds for optimum results.

Setting	Use
1	Fold in and mix ingredients gently, e.g. beaten egg whites.
1-2	Stir in and mix ingredients.
3	Knead heavy dough, e.g. yeast dough.
5-7	Beat and stir ingredients, e.g. whipped cream.
M	Briefly beat and stir ingredients at maximum speed. → "Using instantaneous switching", Page 47

**Tip:** The enclosed sticker shows an overview of the swivel arm positions and the recommended speeds for

the different applications. You can attach the sticker on the rear of the appliance in an inconspicuous position.

### Processing ingredients with tools

#### **WARNING** **Risk of injury!**

Rotating drives, tools or accessory parts may cause injury.

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

### Requirements

- The bowl has been inserted.
  - The required tool is inserted.
1. Add the ingredients to the bowl.
  2. Press the release button and push the swivel arm down until it engages.
  3. Attach the bowl lid.  
→ "Attaching bowl lid", Page 45
  4. Insert the mains plug.
  5. Set the rotary switch to the required speed.  
→ Fig. 15
  6. Process the ingredients until you achieve the required result.
  7. Set the rotary switch to O/off.  
→ Fig. 16  
Wait until the appliance stops.
  8. Pull out the mains plug.

## Tips

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

## Adding more ingredients

1. To add ingredients during processing, use the filling shaft in the lid.  
→ Fig. **17**
2. To add large quantities, set the rotary switch to O/off.  
Wait until the appliance stops.
3. Remove the bowl lid.  
→ "Removing bowl lid", Page 45
4. Add the ingredients to the bowl.
5. Attach the bowl lid.  
→ "Attaching bowl lid", Page 45
6. Process the ingredients until you achieve the required result.

## Using instantaneous switching

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

## Tip


Instantaneous switching is especially suitable when using the following accessories:

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




## Drive cover

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

## Removing drive cover

1. Press down the protective cover for drive 2 at the marking  and remove.  
→ Fig. **20**
2. Pull up the protective cover for drive 3 and remove.  
→ Fig. **21**

## Fitting drive cover

1. Align the protective cover for drive 2 with the marking  towards the back, position and press in place firmly.  
→ Fig. **22**
2. Position the protective cover for drive 3 and press in place firmly.  
→ Fig. **23**  
Markings  and  must match up.

**Note:** Always close unused drives with the protective covers.

## Fine adjustment of tools

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 pulled out.
- 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. 24
  2. To change the distance, turn the tool.  
→ Fig. 25
- 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.

## Scales

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

The base unit has 4 weight sensors in its feet.

The following factors can falsify the measuring result:

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

## Display values of scales

Observe the following values when using the scales.

### Display unit in grams

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

### Display unit in pounds

Display range	-2.20 lb to 11.00 lb
Display steps	0.01 lb

**Tip:** You can change the display units of the scales at any time.  
→ "Changing the display units of the scales", Page 49

## Weighing ingredients

### Requirements

- The bowl is inserted or an accessory is fitted.
- The rotary switch is set to  $\bigcirc$ /off.
- The mains plug is inserted.

1. Press  $\square$  and do not touch the appliance again.
  - ✓ The scales will be calibrated.
  - ✓ The display shows "- - - -".
2. Wait for calibration to finish.
  - ✓ The display shows "0 g" or "0.00 lb".
3. Add the required ingredient.
  - ✓ The display shows the weight.
4. To weigh further ingredients, select one of the following options:
  - Add further ingredients and read off the total weight.
  - Press  $\odot$  and wait until the display shows "0 g" or "0.00 lb".
5. To switch off the scales, press  $\square$  or start processing.

**Tip:** Also use the scales together with the accessory. Weigh the ingredients directly when adding them,

e.g. to the blender attachment or the ice maker.


→ "Accessories", Page 52

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

## Changing the display units of the scales

### Requirements

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

1. Press and hold  and .

The display unit for the scales changes.

Symbol	Unit
g	Display in grammes
lb	Display in pounds

2. Release both buttons.

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

## Timer


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

### Display values of timer

Observe the following values when using the timer.

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

## Reading off and resetting the processing time

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

### Notes

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

## Cleaning and servicing

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

### Dishwasher-safe components

Find out here which components can be put in the dishwasher.

#### ATTENTION!

Some parts may be damaged if they are put in a dishwasher.

- ▶ Only put dishwasher-safe parts in the dishwasher.
- ▶ Only use programmes that do not heat the water above 60 °C.
- ▶ Do not wedge plastic parts in the dishwasher.

Dishwasher-safe:

- Bowl lid
- Stainless steel mixing bowl
- Tools



Not dishwasher-safe:

- Protective cover for drive 2
- Protective cover for drive 3



## Cleaning products

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

### ATTENTION!

Risk of material damage. 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.

## 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.

## Overview of recipes

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

Recipe	Ingredients	Processing
Whipped cream	100-600 g cream	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Insert beating whisk.</li> <li>■ Add cream.</li> <li>■ Process for 1½-4 minutes at setting 7.</li> </ul>

1. Remove the drive covers.
2. Wipe the base 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 base unit and drive covers with a soft cloth.

## Cleaning the bowl, lid and accessories

1. Clean the bowl, its lid and the tools with a detergent solution and a soft cloth or sponge.
2. Allow all parts to dry.

## Recipes

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

### Tips

- For optimum results observe the maximum processing quantities specified here.
- You can use the integrated scales to weigh the ingredients when adding them.  
→ "Scales", Page 48
- You can use the timer to monitor processing times.  
→ "Timer", Page 49

Recipe	Ingredients	Processing
Egg whites	1-8 egg whites	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Insert beating whisk.</li> <li>■ Add egg whites.</li> <li>■ Process for 4-6 minutes at setting 7.</li> </ul>
Sponge mixture	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ 2 eggs</li> <li>■ 2-3 tbsp hot water</li> <li>■ 100 g sugar</li> <li>■ 1 tbsp vanilla extract</li> <li>■ 70 g flour (sifted)</li> <li>■ 70 g cornflour</li> <li>■ Baking powder (as wished)</li> </ul> <p><b>Note:</b> Process max. 2 times the quantity at the same time.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Insert beating whisk.</li> <li>■ Add all ingredients except the flour and cornflour.</li> <li>■ Process for 4-6 minutes at setting 7.</li> <li>■ Select setting 1.</li> <li>■ Add the flour and cornflour by the spoonful within 30-60 seconds.</li> </ul>
Cake mixture	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ 3-4 eggs</li> <li>■ 200-250 g sugar</li> <li>■ 1 pinch salt</li> <li>■ 1 tbsp vanilla sugar or zest of half a lemon</li> <li>■ 200-250 g butter or margarine (room temperature)</li> <li>■ 500 g flour</li> <li>■ 15 g baking powder</li> <li>■ 125 ml milk</li> </ul> <p><b>Note:</b> Process max. 1½ times the quantity at the same time.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Insert stirring whisk.</li> <li>■ Add all ingredients.</li> <li>■ Process for 30 seconds at setting 1.</li> <li>■ Process for 3-4 minutes at setting 7.</li> </ul>
Shortcrust pastry	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ 125 g butter</li> <li>■ 100-125 g sugar</li> <li>■ 1 egg</li> <li>■ 1 pinch salt</li> <li>■ A little vanilla sugar or lemon zest</li> <li>■ 250 g flour</li> <li>■ Baking powder (as wished)</li> </ul> <p><b>Note:</b> Process max. 2 times the quantity at the same time.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Insert stirring whisk.</li> <li>■ Add all ingredients.</li> <li>■ Process for 30 seconds at setting 1.</li> <li>■ Process for 2-3 minutes at setting 6.</li> </ul> <p>From 500 g flour:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Insert kneading hook.</li> <li>■ Add all ingredients.</li> <li>■ Process for 30 seconds at setting 1.</li> <li>■ Process for 3-4 minutes at setting 3.</li> </ul>

Recipe	Ingredients	Processing
Yeast dough	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ 500 g flour</li> <li>■ 1 egg</li> <li>■ 80 g fat (room temperature)</li> <li>■ 80 g sugar</li> <li>■ 200-250 ml lukewarm milk</li> <li>■ 25 g fresh yeast or 1 tbsp dried yeast.</li> <li>■ Zest of half a lemon</li> <li>■ 1 pinch salt</li> </ul> <p><b>Note:</b> Process max. 1½ times the quantity at the same time.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Insert kneading hook.</li> <li>■ Add all ingredients.</li> <li>■ Process for 30 seconds at setting 1.</li> <li>■ Process for 3-6 minutes at setting 3.</li> </ul>
Pasta dough	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ 300 g flour</li> <li>■ 150 g eggs (approx 3)</li> <li>■ 15-30 ml cold water (as wished)</li> </ul> <p><b>Note:</b> Process max. 1½ times the quantity at the same time.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Insert kneading hook.</li> <li>■ Add all ingredients.</li> <li>■ Process for 3-5 minutes at setting 3.</li> </ul>
Bread dough	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ 750 g flour</li> <li>■ 2 tbsp dried yeast</li> <li>■ 2 tsp salt</li> <li>■ 450-500 ml lukewarm water</li> </ul> <p><b>Note:</b> Process max. 1 times the quantity at the same time.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Insert kneading hook.</li> <li>■ Add all ingredients.</li> <li>■ Process for 30 seconds at setting 1.</li> <li>■ Process for 4-5 minutes at setting 3.</li> </ul>

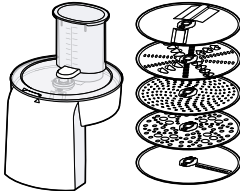
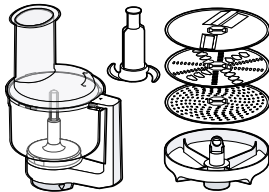



## Accessories


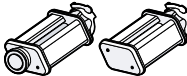
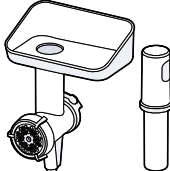
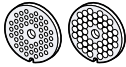

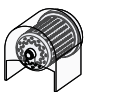
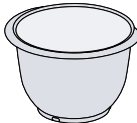
You can buy accessories from the after-sales service, from specialist retailers or online. Only use original accessories, as these have been specifically designed for your appliance. Accessories vary from one appliance to another. When purchasing accessories, always quote the exact product number (E no.) of your appliance. → Page 59


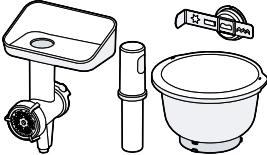

You can find out which accessories are available for your appliance in our catalogue, in the online shop or from our after-sales service.  
[www.bosch-home.com](http://www.bosch-home.com)

accessories	Properties	Use
VeggieLove – Continuous-feed shredder	MUZ5VL1	Slicing, shredding and grating, e.g. fruit, vegetables or cheese.



accessories	Properties	Use
Dicer	MUZ5CC2 	Cutting food into cubes, e.g. fruit, raw or cooked vegetables, hard cheese, soft sausage or hard-boiled eggs.
Multi-blender	MUZ5MM1 	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Slicing, shredding and grating, e.g. fruit, vegetables or cheese.</li> <li>■ Cutting up, chopping, mixing and puréeing food.</li> </ul>
Asian vegetable disc	MUZ45AG1 	For cutting food into thin strips, e.g. fruit and vegetables. <b>Note:</b> Requires MUZ5VL1 or MUZ5MM1.
Chipper disc	MUZ45PS1 	Slicing raw potatoes for French fries. <b>Note:</b> Requires MUZ5VL1 or MUZ5MM1.
Plastic blender attachment	MUZ5MX1 	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Cutting up, chopping, mixing and puréeing food.</li> <li>■ Making mayonnaise.</li> <li>■ Chopping up ice cubes and frozen food.</li> </ul>

accessories	Properties	Use
TastyMoments – Multi-chopper set	<p>MUZ45XTM1</p> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Cutting up, chopping, mixing and puréeing food.</li> <li>■ Chopping up and grinding food, e.g. spices, grains, coffee or sugar.</li> <li>■ Chopping up ice cubes and frozen food.</li> </ul> <p><b>Tip:</b> Especially suitable for processing small quantities.</p>
PastaPassion – Pasta press	<p>MUZ5PP1</p> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Making sheets of dough.</li> <li>■ Making wide ribbon noodles.</li> </ul>
Meat mincer	<p>MUZ5FW1</p> 	<p>Mincing raw or cooked food, e.g. meat, fish and vegetables.</p>
Perforated disc set	<p>MUZ45LS1</p> 	<p>Additional fine and coarse perforated discs for the meat mincer.</p> <p><b>Note:</b> Requires MUZ5FW1.</p>
Whirl insert	<p>MUZ45SV1</p> 	<p>Making biscuits.</p> <p><b>Tip:</b> 4 shapes are available for selection.</p> <p><b>Note:</b> Requires MUZ5FW1.</p>
Shredding attachment	<p>MUZ45RV1</p> 	<p>Grating food, e.g. almonds, nuts, chocolate, hard cheese, dry bread rolls.</p> <p><b>Note:</b> Requires MUZ5FW1 or MUZ5BS1.</p>
Stainless steel mixing bowl	<p>MUZ5ER1</p> 	<p>Processing up to 2700 g cake mixture.</p>

accessories	Properties	Use
Plastic mixing bowl	MUZ5KR1 	Processing up to 2700 g cake mixture. <b>Tip:</b> Especially suitable for making yeast dough.
BakingSensation – Accessory set	MUZ5BS1 	The set includes: <ul style="list-style-type: none"> <li>■ MUZ5FW1 with a perforated disc, 5 mm</li> <li>■ MUZ45SV1</li> <li>■ MUZ5KR1</li> </ul>
Ice maker	MUZ5EB1 	For making ice cream and sorbets.

## 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!**

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.


### Malfunctions

<b>Fault</b>	<b>Cause</b>	<b>troubleshooting</b>
The appliance is not working.	The mains plug of the power cord is not plugged in.	▶ Connect the appliance to the power supply.
	The circuit breaker is faulty.	▶ Check the circuit breaker in the fuse box.
	There has been a power cut.	▶ Check whether the lighting in your kitchen or other appliances are working.
Appliance does not start processing.	Rotary switch is set incorrectly.	▶ Set the rotary switch to <b>○/off</b> before processing.
Appliance does not start processing or switches off during processing.	Processing quantity is too great or processing time was too long.	▶ Set the rotary switch to <b>○/off</b> . ▶ Reduce the quantity of ingredients. ▶ Allow the appliance to cool down to room temperature.
	Appliance or accessory is blocked.	▶ Set the rotary switch to <b>○/off</b> . ▶ Remove the blockage.
Scales show no change in weight despite ingredients being added.	Quantity of ingredients outside measuring range of scales.	▶ Add at least 5 g or 0.01 lb so the scales show correct values.

<b>Fault</b>	<b>Cause</b>	<b>troubleshooting</b>
The swivel arm cannot be opened or closed because the tool is jammed in the bowl.	Drive is not in the parked position after a safety system has stopped processing or the power supply has been interrupted.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Set the rotary switch to <b>O/off</b>.</li> <li>2. Eliminate the problem that caused the appliance to stop. → <i>"Safety systems", Page 44</i></li> <li>3. When the swivel arm is open, remove the tool and close the swivel arm.</li> <li>4. Set the rotary switch briefly to <b>1</b> and then back to <b>O/off</b>.</li> </ol> <p>✓ The drive remains on for a short time until the parked position is reached.</p>

### Information on display panel

<b>Fault</b>	<b>Cause</b>	<b>troubleshooting</b>
"5000 g" or "11.00 lb" is flashing on the display.	Display values of the scales have been exceeded.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Observe the display values of the scales. → <i>"Display values of scales", Page 48</i></li> </ul>
"-990 g" or "-2.20 lb" is flashing on the display.	Display values of scales have not been attained.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Observe the display values of the scales. → <i>"Display values of scales", Page 48</i></li> </ul>
"59:59 m:s" is flashing on the display.	Display range of the timer has been exceeded.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Process food for not longer than 59 minutes and 59 seconds or reset the processing time within this time. → <i>"Reading off and resetting the processing time", Page 49</i></li> </ul>
The display shows "ERROR"	Scales are exposed to excessive vibrations.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Do not use the appliance on work-tops exposed to vibrations, e.g. with a dishwasher running underneath.</li> </ul>
	Base is uneven.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Set up the appliance on a stable, level, clean and flat work surface.</li> <li>2. Check whether all 4 feet are in contact with the work surface.</li> </ol>
	The feet are soiled.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Wipe the feet down with a damp cloth.</li> </ul>
	The scales have to be restarted.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. To restart the scales: <ul style="list-style-type: none"> <li>- Press .</li> <li>- Wait 30-60 seconds.</li> </ul> </li> </ol>

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

---

## Disposal

Find out here how to dispose of old appliances correctly.

### Disposing of old appliance

Valuable raw materials can be reclaimed by recycling.

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



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

---



---

## Customer Service

If you have any queries, are unable to rectify faults on the appliance yourself or if your appliance needs to be repaired, contact Customer Service. You can solve many problems yourself by consulting the information on eliminating faults in this instruction manual or on our website. If this is not the case, contact our Customer Service.

We always find an appropriate solution.

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

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

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

Detailed information on the warranty period and terms of warranty in your country is available from our Customer Service, your retailer or on our website.

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

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

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

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

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

### Warranty conditions

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

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

**en** Customer Service

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



## Table des matières

<b>Sécurité.....</b>	<b>63</b>	Mettre un ustensile en place.....	74
Indications générales .....	63	Retirer l'ustensile.....	74
Utilisation conforme.....	63	Mettre le couvercle du bol mé- langeur en place .....	74
Limitation du groupe d'utilisa- teurs.....	64	Retirer le couvercle du bol mé- langeur .....	74
Consignes de sécurité .....	64	Traitement.....	75
<b>Prévention des dégâts maté- riels .....</b>	<b>68</b>	Capuchon de protection de l'en- traînement.....	76
Généralités .....	68	Réglage fin des ustensiles.....	77
<b>Protection de l'environnement et économies .....</b>	<b>68</b>	<b>Balance .....</b>	<b>77</b>
Élimination de l'emballage .....	68	Valeurs d'affichage de la ba- lance .....	78
<b>Déballer et contrôler .....</b>	<b>68</b>	Peser les ingrédients.....	78
Déballer l'appareil et ses com- posants.....	68	Modifier les unités d'affichage de la balance.....	78
Contenu de la livraison .....	68	<b>Minuterie.....</b>	<b>78</b>
Installer l'appareil .....	69	Valeurs d'affichage de la minute- rie.....	78
<b>Présentation de l'appareil.....</b>	<b>69</b>	Lire et remettre à zéro la durée de traitement .....	79
Appareil .....	69	<b>Nettoyage et entretien .....</b>	<b>79</b>
Interrupteur rotatif.....	69	Lavage au lave-vaisselle .....	79
Anneau lumineux.....	70	Produits de nettoyage .....	79
Bandeau de commande .....	70	Nettoyer l'appareil de base.....	79
Touches de fonction.....	70	Nettoyer le bol mélangeur, le couvercle et les ustensiles.....	80
Afficheur .....	70	<b>Recettes.....</b>	<b>80</b>
Bras pivotant .....	70	Aperçu des recettes.....	80
Entraînements.....	71	<b>Accessoires.....</b>	<b>82</b>
Ustensiles.....	71	<b>Dépannage .....</b>	<b>86</b>
Symboles.....	72	Dysfonctionnements.....	86
Position de repos .....	72	Remarques sur le bandeau d'af- fichage.....	87
Systèmes de sécurité.....	72	<b>Élimination .....</b>	<b>89</b>
<b>Avant la première utilisation .....</b>	<b>73</b>	Éliminer un appareil usagé .....	89
Préparer l'appareil.....	73		
<b>Utilisation de base .....</b>	<b>73</b>		
Longueur du cordon.....	73		
Déplacer le bras pivotant.....	73		
Mettre le bol mélangeur en place.....	74		
Retirer le bol mélangeur.....	74		

fr

<b>Service après-vente .....</b>	<b>89</b>
Numéro de produit (E-Nr) et nu- méro de fabrication (FD).....	89
Conditions de garantie.....	90



## Sécurité

Respectez les informations relatives à la sécurité afin d'utiliser votre appareil en toute sécurité.

### Indications générales

Vous trouverez ici des informations générales sur la présente notice.

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

### Utilisation conforme

Pour utiliser l'appareil correctement et en toute sécurité, respectez les consignes d'utilisation conforme.

Utilisez l'appareil uniquement :

- en conformité avec la présente notice d'utilisation.
- avec des pièces et accessoires d'origine.
- pour les utilisations décrites dans les instructions des accessoires fournis ou disponibles en option.
- pour remuer, pétrir et battre les aliments.
- sous surveillance.
- pour un usage domestique privé et dans les pièces fermées d'un domicile, à la température ambiante.
- pour les quantités de préparation et durées de traitement habituelles pour un ménage.
- jusqu'à une altitude maximale de 2000 m.

Débranchez l'appareil du secteur lorsque :

- ne pas utiliser l'appareil.
- vous ne surveillez pas l'appareil.
- vous assemblez l'appareil.
- vous démontez l'appareil.
- nettoyez l'appareil.
- vous vous approchez des pièces en rotation.
- vous changez les ustensiles.
- vous êtes confronté à un défaut.

### **Limitation du groupe d'utilisateurs**

Évitez les risques pour les enfants et les personnes à risque. 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 de l'appareil et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants.

L'utilisation de l'appareil par les enfants est interdite. Les enfants doivent être tenus à distance de l'appareil et du cordon d'alimentation secteur.

### **Consignes de sécurité**

Respectez les consignes de sécurité.

#### **AVERTISSEMENT – Risque d'électrocution !**

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

- ▶ Si l'appareil ou le cordon d'alimentation secteur est endommagé, débranchez immédiatement le cordon d'alimentation secteur ou coupez le fusible dans le boîtier à fusibles.
- ▶ Appelez le service après-vente. → *Page 89*
- ▶ Seul un personnel dûment qualifié peut entreprendre des réparations sur l'appareil.
- Les installations non conformes sont dangereuses.
  - ▶ Pour le raccordement et l'utilisation de l'appareil, respectez impérativement les indications figurant sur la plaque signalétique.
  - ▶ L'appareil doit être branché uniquement à une source d'alimentation CA 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.

- Une isolation endommagée du cordon d'alimentation secteur est dangereuse.
  - ▶ Ne mettez jamais en contact le cordon d'alimentation secteur avec des sources de chaleur et des pièces chaudes de l'appareil.
  - ▶ Ne mettez jamais en contact le cordon d'alimentation secteur avec des arêtes vives ou des pointes.
  - ▶ Ne pliez, n'écrasez et ne modifiez jamais le cordon d'alimentation secteur.

**⚠ AVERTISSEMENT – Risque d'incendie !**

Une forte chaleur risque de provoquer un incendie dans l'appareil et ses ustensiles.

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

**⚠ AVERTISSEMENT – Risques de blessures !**

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

**⚠️ AVERTISSEMENT – Risque d'écrasement !**

Les mains et doigts risquent d'être coincés.

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

**⚠️ AVERTISSEMENT – Risque d'étouffement !**

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

---

## Prévention des dégâts matériels

Pour éviter des dommages sur votre appareil, ses ustensiles ou d'autres objets de la cuisine, respectez ces consignes.

### Généralités

Respectez ces consignes lorsque vous utilisez cet appareil.

### ATTENTION !

Une utilisation non conforme peut entraîner des dommages matériels.

- ▶ Ne jamais utiliser simultanément des ustensiles et des accessoires.
- ▶ Ne jamais utiliser simultanément plusieurs accessoires.
- ▶ Ne jamais faire fonctionner l'appareil plus longtemps que nécessaire.
- ▶ Ne jamais faire tourner l'appareil à vide.
- ▶ Ne jamais utiliser les pièces et accessoires d'origine appartenant à d'autres appareils.
- ▶ Respecter les quantités maximales à traiter.
- ▶ Ne jamais ranger des objets étrangers dans le bol.

---

## Protection de l'environnement et économies

Préservez l'environnement en exploitant les ressources avec parcimonie et en éliminant correctement les matériaux recyclables.

### Élimination de l'emballage

Les matériaux d'emballage sont compatibles avec l'environnement et recyclables.

- ▶ Éliminez les différents composants séparément en fonction de leur type.

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



Éliminez l'emballage en respectant l'environnement.

---

---

## Déballer et contrôler

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

### Déballer l'appareil et ses composants

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

### Contenu de la livraison

Après avoir déballé le produit, contrôlez toutes les pièces pour détecter d'éventuels dégâts dus au transport et vérifiez si la livraison est complète.

**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

---



<b>C</b>	Fouet mixeur « Pro Flexi »
<b>D</b>	Fouet batteur pro
<b>E</b>	Crochet pétrisseur
<b>F</b>	Housse protectrice
<b>G</b>	Documents d'accompagnement

## Installer l'appareil

### **⚠** AVERTISSEMENT **Risque d'incendie!**

Une forte chaleur risque de provoquer un incendie dans l'appareil et ses ustensiles.

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

### **ATTENTION !**

- Pendant le fonctionnement, de l'air chaud s'échappe par l'arrière de la grille d'évacuation d'air. Une évacuation de l'air obstruée peut provoquer une surchauffe de l'appareil.
  - ▶ Placer l'appareil à une distance suffisante par rapport au mur, aux surfaces sensibles et aux autres appareils.
- Les chocs peuvent affecter le bon fonctionnement de l'appareil.
  - ▶ Ne pas poser l'appareil sur des surfaces mobiles ou vibrantes.

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

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

→ "Longueur du cordon",  
Page 73

Ne pas brancher la fiche dans la prise de courant.

## Présentation de l'appareil

Découvrez les composants de votre appareil.

### Appareil

Vous trouverez ici un aperçu des composants de votre appareil.

→ Fig. **2**

<b>1</b>	Bol mélangeur en acier inoxydable
<b>2</b>	Bandeau de commande
<b>3</b>	Couvercle avec ouverture pour ajout
<b>4</b>	Touche de déverrouillage du bras pivotant
<b>5</b>	Bras pivotant
<b>6</b>	Interrupteur rotatif
<b>8</b>	Couvercle de protection de l'entraînement 2
<b>9</b>	Entraînement 2
<b>10</b>	Couvercle de protection de l'entraînement 3
<b>11</b>	Entraînement 3
<b>12</b>	Grille d'évacuation
<b>13</b>	Entraînement principal
<b>14</b>	Rangement du cordon

### Interrupteur rotatif

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

Symbole	Fonction
O/off	Arrêter le traitement.
1	Traiter les ingrédients à vitesse faible.
7	Pétrir les ingrédients à la vitesse maximale.

Symbole	Fonction
M	Traiter les ingrédients brièvement à la vitesse maximale. → "Utiliser le fonctionnement momentané", Page 76

## Anneau lumineux

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

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

**Conseil :** Vous trouverez de plus amples informations à ce sujet ici  
→ "Systèmes de sécurité", Page 72  
→ "Dépannage", Page 86

## Bandeau de commande

Vous trouverez ici un aperçu du bandeau de commande.

→ Fig. 3

1	Touche de réinitialisation
2	Touche balance
3	Écran
4	Symbole pour le poids en livres
5	Symbole pour le poids en grammes

6	Symbole pour la durée en minutes et secondes
---	--

## Touches de fonction

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

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

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

## Afficheur

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

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




## Bras pivotant

Le bras pivotant peut être déplacé et fixé dans différentes positions. Pour déplacer le bras pivotant dans la position souhaitée, la touche de déverrouillage doit être actionnée.  
→ "Déplacer le bras pivotant", Page 73

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

## Positions du bras pivotant

Vous trouverez ici un aperçu des positions du bras pivotant.

Position	Utilisation
Position 1 	Le bras pivotant est fermé. <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Traiter les ingrédients avec les ustensiles.</li> <li>▪ Utiliser l'accessoire correspondant sur l'entraînement principal, p. ex. Sorbetière.</li> <li>▪ Utiliser l'accessoire correspondant sur l'entraînement 2, p. ex. Râpeur</li> </ul>
Position 2 	Le bras pivotant est ouvert. <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Mettre le bol mélangeur en place ou le retirer.</li> <li>▪ Mettre en place l'ustensile ou le retirer.</li> <li>▪ Verser les ingrédients dans le bol mélangeur.</li> </ul>
Position 3 	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Utiliser l'accessoire correspondant sur l'entraînement principal, p. ex. Hachoir à viande.</li> <li>▪ Utiliser l'accessoire correspondant sur l'entraînement 3, p. ex. Bol blender en verre.</li> </ul>

**Conseil :** L'autocollant ci-joint donne un aperçu des positions du bras pivotant et des vitesses recommandées pour les différentes applications. Vous pouvez coller l'autocollant discrètement à l'arrière de l'appareil.

## 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 76

## Aperçu des entraînements

Vous trouverez ici un aperçu des entraînements et leurs utilisations.

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

## Ustensiles

Vous trouverez ici les informations essentielles sur les différents ustensiles.

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

## Aperçu des ustensiles

Toujours utiliser l'ustensile approprié au traitement souhaité.




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

**Conseil :** Le fouet batteur pro est équipé d'un réglage fin. Il est ainsi possible d'en adapter la distance par rapport au bol.

→ "Réglage fin des ustensiles", Page 77

## Symboles

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

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

## Position de repos

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

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

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

Les causes suivantes entraînent une position de repos incorrecte :

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

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

→ "Dépannage", Page 86

## Systèmes de sécurité

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

### Sécurité anti-enclenchement

La sécurité anti-enclenchement empêche que votre appareil se mette en marche de façon intempestive. L'appareil ne peut être allumé et utilisé que si

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

## Sécurité anti-réenclenchement

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

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

## Sécurité anti-surcharge

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

Le moteur se coupe lorsque

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

---

## Avant la première utilisation

Préparez l'appareil pour l'utilisation.

### Préparer l'appareil

1. Appuyer sur la touche de déverrouillage et soulever le bras pivotant jusqu'à ce qu'il s'enclenche.  
→ *"Déplacer le bras pivotant"*,  
Page 73
2. Tourner le bol mélangeur dans le sens des aiguilles d'une montre et le retirer.  
→ *"Retirer le bol mélangeur"*,  
Page 74
3. Avant la première utilisation, nettoyer toutes les pièces qui entreront en contact avec des produits alimentaires.  
→ *"Nettoyage et entretien"*,  
Page 79

4. Tenir les composants préalablement nettoyés et séchés à disposition pour l'utilisation.

---

## Utilisation de base

Cette section contient des renseignements essentiels sur la manipulation de votre appareil.

### Longueur du cordon

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

### Régler la longueur du cordon avec l'enrouleur de câble

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

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

### Déplacer le bras pivotant

1. Appuyer sur la touche de déverrouillage et soulever le bras pivotant jusqu'à ce qu'il s'enclenche.  
→ Fig. 4
- ✓ Le bras pivotant est fixé en position 2.

2. Appuyer sur la touche de déverrouillage et abaisser le bras pivotant progressivement jusqu'à ce qu'il s'enclenche en position verticale.  
→ Fig. **5**
- ✓ Le bras pivotant est fixé en position 3.

## Mettre le bol mélangeur en place

1. Placer le bol mélangeur sur l'appareil de base.  
→ Fig. **6**  
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. **7**

## Retirer le bol mélangeur

- ▶ Tourner le bol mélangeur dans le sens des aiguilles d'une montre et le retirer.  
→ Fig. **8**

## Mettre un ustensile en place

1. Sélectionner l'ustensile nécessaire.  
→ "Aperçu des ustensiles",  
Page 71
2. Insérer l'ustensile dans l'entraînement principal jusqu'à ce qu'il s'enclenche.  
→ Fig. **9**
3. Pour insérer le crochet pétrisseur :
  - Insérer le crochet pétrisseur avec capuchon de protection dans l'entraînement principal.
  - Tourner le capuchon de protection jusqu'à ce que le crochet pétrisseur s'enclenche complètement.→ Fig. **10**

Le capuchon de protection **a** doit recouvrir entièrement l'entraînement principal.

## Retirer l'ustensile

- ▶ Sortir entièrement l'ustensile de l'entraînement.  
→ Fig. **11**

## Mettre le couvercle du bol mélangeur en place

### Conditions préalables

- L'ustensile voulu est inséré.
  - Le bol mélangeur a été mis en place.
  - Le bras pivotant est fermé.
1. Appuyer sur la touche de déverrouillage, soulever légèrement le bras pivotant et le maintenir dans cette position.  
→ Fig. **12**
  2. Soulever légèrement le couvercle à l'avant, le pousser entièrement sur le bol mélangeur et le rabaisser.  
→ Fig. **13**  
L'orifice d'ajout doit être orienté vers l'avant.
  3. Abaisser le bras pivotant jusqu'à ce qu'il s'enclenche.  
→ Fig. **14**

## Retirer le couvercle du bol mélangeur

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

## Traitement

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

**Conseil :** Utilisez nos suggestions de recette pour acquérir des expériences avec votre nouvel appareil.  
→ "Recettes", Page 80

## Quantités à traiter

Respectez les quantités à traiter indiquées.

Aliments	Quantité préparable maximale
Crème chantilly	600 g
Blanc d'œufs	Blanc de 8 œufs
Pâtes	1000 g de farine + autres ingrédients

## Recommandations de vitesse

Pour obtenir des résultats optimaux, respecter les vitesses recommandées.

Réglage	Utilisation
1	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	Battre et mélanger brièvement des ingrédients à vitesse maximale. → "Utiliser le fonctionnement momentané", Page 76

**Conseil :** L'autocollant ci-joint donne un aperçu des positions du bras pivotant et des vitesses recommandées pour les différentes applications.

Vous pouvez coller l'autocollant discrètement à l'arrière de l'appareil.

## Traiter les ingrédients avec les ustensiles

### **AVERTISSEMENT** **Risques de blessures!**

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

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

### **Conditions préalables**

- Le bol mélangeur a été mis en place.
  - L'ustensile nécessaire est inséré.
1. Verser les ingrédients dans le bol mélangeur.
  2. Appuyer sur la touche de déverrouillage et abaisser le bras pivotant progressivement jusqu'à ce qu'il s'enclenche.
  3. Mettre le couvercle du bol mélangeur en place.  
→ "Mettre le couvercle du bol mélangeur en place", Page 74
  4. Brancher la fiche dans la prise de courant.

5. Tourner l'interrupteur rotatif sur la vitesse souhaitée.  
→ Fig. **15**
6. Traiter les ingrédients jusqu'à avoir atteint le résultat souhaité.
7. Amener l'interrupteur rotatif sur O/off.  
→ Fig. **16**  
Attendre que l'appareil se soit immobilisé.
8. Débrancher la fiche de la prise de courant.

### Conseils

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

### Rajouter des ingrédients

1. Il est possible d'ajouter, pendant le traitement, des ingrédients par l'orifice d'ajout situé dans le couvercle.  
→ Fig. **17**
2. Pour rajouter de grandes quantités, tourner l'interrupteur rotatif sur O/off.  
Attendre que l'appareil se soit immobilisé.
3. Retirer le couvercle du bol mélangeur.  
→ "Retirer le couvercle du bol mélangeur", Page 74
4. Verser les ingrédients dans le bol mélangeur.
5. Mettre le couvercle du bol mélangeur en place.  
→ "Mettre le couvercle du bol mélangeur en place", Page 74
6. Traiter les ingrédients jusqu'à avoir atteint le résultat souhaité.

### Utiliser le fonctionnement momentané

1. Amener l'interrupteur rotatif en position **M** et le maintenir dans cette position.  
→ Fig. **18**
  - ✓ Les ingrédients sont traités à la vitesse maximale.
2. Relâcher l'interrupteur rotatif.  
→ Fig. **19**
  - ✓ L'interrupteur rotatif passe à O/off.
  - ✓ Le traitement s'arrête et les entraînements se déplacent dans la position de repos.

### Conseil


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

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


### Capuchon de protection de l'entraînement

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

### Retirer le capuchon de protection de l'entraînement

1. Pousser le couvercle de protection de l'entraînement 2 vers le bas au niveau du repère  et le retirer.  
→ Fig. **20**
2. Tirer le couvercle de protection de l'entraînement 3 vers le haut et le retirer.  
→ Fig. **21**

### Mettre en place le capuchon de protection de l'entraînement

1. Positionner le couvercle de protection de l'entraînement 2 avec le repère  orienté vers l'arrière, puis bien l'appuyer.  
→ Fig. **22**



2. Positionner le couvercle de protection de l'entraînement 3 et bien l'appuyer.  
→ Fig. 23

Les repères ▲ et ▲ doivent être situés l'un au-dessus de l'autre.

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

## Réglage fin des ustensiles

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

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

## Corriger le réglage des ustensiles

### ATTENTION !

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

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

### Conditions préalables

- La fiche secteur est débranchée.
- Le bras pivotant est ouvert.
- Le fouet batteur pro est inséré.
- Le bol mélangeur a été mis en place.

1. Tenir la partie inférieure du fouet batteur avec une main et desserrer le contre-écrou avec une clé à fourche en le tournant dans le sens des aiguilles d'une montre.  
→ Fig. 24
2. Pour modifier l'interstice, tourner l'ustensile.  
→ Fig. 25  
Respecter les valeurs figurant dans le tableau :

Réglage	Interstice
Réglage optimal	3 mm

Réglage	Interstice
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.

## Balance

Votre appareil est équipé d'une balance. Vous pouvez peser individuellement tous les ingrédients. L'appareil de base dispose de 4 sondes de poids placées dans les pieds.

Les facteurs suivants peuvent fausser le résultat de la mesure :

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

## Valeurs d'affichage de la balance

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

### Unité d'affichage en grammes

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

### Unité d'affichage en livres

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


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

→ "Modifier les unités d'affichage de la balance", Page 78

## Peser les ingrédients

### Conditions préalables

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

1. Appuyer sur la touche  et ne plus toucher l'appareil.

- ✓ La balance se calibre.
- ✓ L'afficheur indique "- - - -".


2. Attendre la fin du calibrage.


- ✓ L'afficheur indique "0 g" ou "0.00 lb".

3. Verser l'aliment souhaité.

- ✓ L'afficheur indique le poids.

4. Pour peser d'autres ingrédients, sélectionner une des options suivantes :

- Ajouter des ingrédients et lire le poids total.
- Appuyer sur  et attendre jusqu'à ce que l'écran affiche "0 g" ou "0.00 lb".

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



**Conseil :** Utiliser aussi la balance en liaison avec les accessoires. Peser les ingrédients directement lors du remplissage, p. ex. dans le bol mixeur ou dans la sorbetière.  
→ "Accessoires", Page 82

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

## Modifier les unités d'affichage de la balance

### Conditions préalables

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

1. Appuyer sur  et  et maintenir ces touches appuyées.

L'unité d'affichage de la balance change.

Symbole	Unité
<b>g</b>	Affichage en grammes
<b>lb</b>	Affichage en livres

2. Relâcher ces deux touches.

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

## Minuterie


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

## Valeurs d'affichage de la minuterie

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

Zone d'affichage	0 secondes à 59 minutes et 59 secondes
Étapes d'affichage	1 seconde

## Lire et remettre à zéro la durée de traitement

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

### Remarques

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

## Nettoyage et entretien

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

### Lavage au lave-vaisselle

Apprenez ici quels composants peuvent être nettoyés au lave-vaisselle.

#### ATTENTION !

Certains composants peuvent être endommagés lors du nettoyage au lave-vaisselle.

- ▶ Nettoyer au lave-vaisselle uniquement les composants adaptés.
- ▶ Utiliser uniquement des programmes qui ne chauffent pas l'eau à plus de 60 °C.

- ▶ Ne pas coincer les pièces en plastique dans le lave-vaisselle.

Convient au lave-vaisselle :

- Couvercle du bol mélangeur
- Bol mélangeur en acier inoxydable
- Ustensiles



Ne convient pas au lave-vaisselle :

- Capuchon de protection de l'entraînement 2
- Capuchon de protection de l'entraînement 3



## Produits de nettoyage

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

### ATTENTION !

Risque de dommages matériels. 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.

## 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.

### Nettoyer le bol mélangeur, le couvercle et les ustensiles

- 1. Nettoyer le bol mélangeur, le couvercle du bol et les ustensiles avec de l'eau et du produit à vaisselle et un chiffon doux ou une éponge.

### Aperçu des recettes

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

Recette	Ingrédients	Traitement
Crème chantilly	100-600 g de crème	<ul style="list-style-type: none"><li>■ Mettre en place le fouet batteur.</li><li>■ Verser la crème chantilly.</li><li>■ Travailler le mélange pendant 1½-4 minutes au niveau 7.</li></ul>
Blanc d'œufs	1-8 blancs d'œufs	<ul style="list-style-type: none"><li>■ Mettre en place le fouet batteur.</li><li>■ Verser le blanc d'œufs.</li><li>■ Travailler le mélange pendant 4-6 minutes au niveau 7.</li></ul>

- 2. Laisser sécher toutes les pièces.

---

## Recettes

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

### Conseils

- Pour obtenir des résultats optimaux, respecter les quantités maximales indiquées.
- Vous pouvez peser les ingrédients lors du remplissage, avec la balance intégrée.  
→ "Balance", Page 77
- Avec la minuterie, vous pouvez surveiller les durées de préparation.  
→ "Minuterie", Page 78

Recette	Ingrédients	Traitement
Pâte génoise	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ 2 œufs</li> <li>■ 2-3 c. à s. d'eau chaude</li> <li>■ 100 g de sucre</li> <li>■ 1 c. à s. de sucre vanillé</li> <li>■ 70 g de farine (tamisée)</li> <li>■ 70 g de fécule</li> <li>■ Levure chimique (selon les goûts)</li> </ul> <p><b>Remarque :</b> Traiter simultanément au maximum 2 fois le volume.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Mettre en place le fouet batteur.</li> <li>■ Verser tous les ingrédients, sauf la farine et la fécule.</li> <li>■ Travailler le mélange pendant 4-6 minutes au niveau 7.</li> <li>■ Régler sur niveau 1.</li> <li>■ Dans les 30-60 secondes qui suivent, ajouter la farine et la fécule, cuillère après cuillère.</li> </ul>
Pâte à cake	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ 3-4 œufs</li> <li>■ 200-250 g de sucre</li> <li>■ 1 pincée de sel</li> <li>■ 1 c. à s. de sucre vanille ou le zeste d'un demi-citron</li> <li>■ 200-250 g de beurre ou de margarine (à la température ambiante)</li> <li>■ 500 g de farine</li> <li>■ 15 g de levure chimique</li> <li>■ 125 ml de lait</li> </ul> <p><b>Remarque :</b> Traiter simultanément au maximum 1 ½ fois le volume.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Mettre en place le fouet mélangeur.</li> <li>■ Verser tous les ingrédients.</li> <li>■ Travailler le mélange pendant 30 secondes au niveau 1.</li> <li>■ Travailler le mélange pendant 3-4 minutes au niveau 7.</li> </ul>
Pâte sablée	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ 125 g de beurre</li> <li>■ 100-125 g de sucre</li> <li>■ 1 œuf</li> <li>■ 1 pincée de sel</li> <li>■ un peu de sucre vanillé ou de zeste de citron</li> <li>■ 250 g de farine</li> <li>■ Levure chimique (selon les goûts)</li> </ul> <p><b>Remarque :</b> Traiter simultanément au maximum 2 fois le volume.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Mettre en place le fouet mélangeur.</li> <li>■ Verser tous les ingrédients.</li> <li>■ Travailler le mélange pendant 30 secondes au niveau 1.</li> <li>■ Travailler le mélange pendant 2-3 minutes au niveau 6.</li> </ul> <p>À partir de 500 g de farine :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Utiliser le crochet pétrisseur.</li> <li>■ Verser tous les ingrédients.</li> <li>■ Travailler le mélange pendant 30 secondes au niveau 1.</li> <li>■ Travailler le mélange pendant 3-4 minutes au niveau 3.</li> </ul>

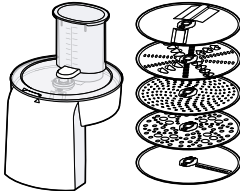
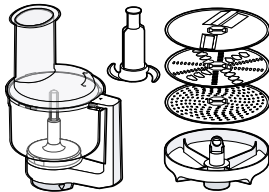



Recette	Ingrédients	Traitement
Pâte à la levure de boulanger	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ 500 g de farine</li> <li>■ 1 œuf</li> <li>■ 80 g de matière grasse (à température ambiante)</li> <li>■ 80 g de sucre</li> <li>■ 200-250 ml de lait tiède</li> <li>■ 25 g de levure de boulanger ou 1 c. à s. de levure sèche</li> <li>■ Zeste d'un demi-citron</li> <li>■ 1 pincée de sel</li> </ul> <p><b>Remarque :</b> Traiter simultanément au maximum 1 ½ fois le volume.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Utiliser le crochet pétrisseur.</li> <li>■ Verser tous les ingrédients.</li> <li>■ Travailler le mélange pendant 30 secondes au niveau 1.</li> <li>■ Travailler le mélange pendant 3-6 minutes au niveau 3.</li> </ul>
Pâte à pâtes	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ 300 g de farine</li> <li>■ 150 g d'œufs (3 œufs environ)</li> <li>■ 15-30 ml d'eau froide (selon les goûts)</li> </ul> <p><b>Remarque :</b> Traiter simultanément au maximum 1 ½ fois le volume.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Utiliser le crochet pétrisseur.</li> <li>■ Verser tous les ingrédients.</li> <li>■ Travailler le mélange pendant 3-5 minutes au niveau 3.</li> </ul>
Pâte à pain	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ 750 g de farine</li> <li>■ 2 c. à s. de levure sèche</li> <li>■ 2 c. à c. de sel</li> <li>■ 450-500 ml d'eau tiède</li> </ul> <p><b>Remarque :</b> Traiter simultanément au maximum 1 fois le volume.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Utiliser le crochet pétrisseur.</li> <li>■ Verser tous les ingrédients.</li> <li>■ Travailler le mélange pendant 30 secondes au niveau 1.</li> <li>■ Travailler le mélange pendant 4-5 minutes au niveau 3.</li> </ul>



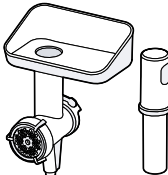
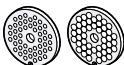


## Accessoires

Vous pouvez acheter des accessoires auprès du service après-vente, dans les commerces spécialisés ou sur Internet. Utilisez uniquement les accessoires d'origine, car ils sont exactement adaptés à votre appareil.

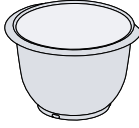
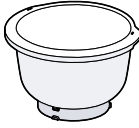
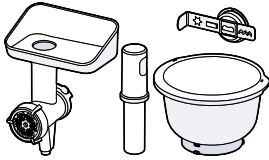

Les accessoires sont spécifiques à l'appareil. Lors de l'achat, indiquez toujours la désignation exacte de votre appareil (E-Nr.). → Page 89  
 Pour connaître les accessoires disponibles pour votre appareil, consultez notre catalogue, notre boutique en ligne ou le service après-vente.  
[www.bosch-home.com](http://www.bosch-home.com)

Accessoires	Propriétés	Utilisation
VeggieLove – Râpeur	MUZ5VL1	Pour émincer et râper les produits alimentaires comme les fruits, les légumes ou le fromage.

Accessoires	Propriétés	Utilisation
Accessoire à découper en dés	MUZ5CC2 	Pour couper en dés les produits alimentaires comme les fruits, les légumes crus ou cuits, le fromage à pâte dure, les saucisses à viande molle ou les œufs durs.
Multimixeur	MUZ5MM1 	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Pour émincer et râper les produits alimentaires comme les fruits, les légumes ou le fromage.</li> <li>■ Pour broyer, hacher, mixer et réduire en purée les produits alimentaires.</li> </ul>
Disque à julienne	MUZ45AG1 	Émincer les aliments en fines lanières, p. ex. fruits et légumes.
Disque à pommes frites	MUZ45PS1 	Pour découper des frites dans les pommes de terre crues.
Bol blender en plastique	MUZ5MX1 	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Pour broyer, hacher, mixer et réduire en purée les produits alimentaires.</li> <li>■ Pour préparer une mayonnaise.</li> <li>■ Pour broyer des glaçons et aliments congelés.</li> </ul>

Accessoires	Propriétés	Utilisation
TastyMoments – Kit multi-broyeur	MUZ45XTM1 	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Pour broyer, hacher, mixer et réduire en purée les produits alimentaires.</li> <li>■ Pour broyer et mouliner des aliments comme des épices, des céréales, du café ou du sucre.</li> <li>■ Pour broyer des glaçons et aliments congelés.</li> </ul> <p><b>Conseil :</b> Convient particulièrement bien pour la préparation de faibles quantités.</p>
PastaPassion – Machine à pâtes	MUZ5PP1 	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Pour confectionner des plaques de pâte.</li> <li>■ Pour faire des tagliatelles larges.</li> </ul>
Hachoir à viande	MUZ5FW1 	Pour hacher des aliments crus ou cuits comme de la viande, du poisson et des légumes.
Kit de disques ajourés	MUZ45LS1 	Avec en plus les disques ajourés fin et grossier pour le hachoir à viande. <b>Remarque :</b> MUZ5FW1 nécessaire.
Embout à biscuits	MUZ45SV1 	Réaliser des biscuits. <b>Conseil :</b> 4 moules sont disponibles. <b>Remarque :</b> MUZ5FW1 nécessaire.
Embout à émincer	MUZ45RV1 	Râper les aliments, p. ex. les amandes, les noix, le chocolat, le fromage à pâte dure, le pain sec. <b>Remarque :</b> MUZ5FW1 ou MUZ5BS1 nécessaire.



Accessoires	Propriétés	Utilisation
Bol mélangeur en acier inoxydable	MUZ5ER1 	Pour traiter jusqu'à 2700 g de pâte à cake.
Bol mélangeur en plastique	MUZ5KR1 	Pour traiter jusqu'à 2700 g de pâte à cake. <b>Conseil :</b> Convient particulièrement bien pour la préparation de pâte levée.
BakingSensation – Kit d'accessoires	MUZ5BS1 	Le kit contient : <ul style="list-style-type: none"> <li>■ MUZ5FW1 avec un disque ajouré, 5 mm</li> <li>■ MUZ45SV1</li> <li>■ MUZ5KR1</li> </ul>
Sorbetière	MUZ5EB1 	Préparer de la crème glacée ou du sorbet.

## Dépannage

Vous pouvez corriger par vous-même les petits défauts sur votre appareil. Lisez les renseignements de dépannage avant de contacter le service après-vente. Vous évitez ainsi des coûts inutiles.

### **AVERTISSEMENT** **Risque d'électrocution!**

Les réparations non conformes sont dangereuses.

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



## Dysfonctionnements

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

Dérangement	Cause	Résolution de problème
Bras pivotant ne se laisse pas ouvrir ou fermer, parce que l'ustensile est coincé sur le bol.	L'entraînement n'est pas en position de repos, après qu'un système de sécurité a arrêté le traitement ou que l'alimentation a été interrompue.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Amenez l'interrupteur sur <b>O/off</b>.</li> <li>2. Supprimez la cause qui a entraîné l'arrêt de l'appareil. → <i>"Systèmes de sécurité", Page 72</i></li> <li>3. Si le bras pivotant est ouvert, retirez l'ustensile et fermez le bras pivotant.</li> <li>4. Réglez l'interrupteur rotatif brièvement sur <b>1</b>, puis de nouveau sur <b>O/off</b>.</li> </ol> <p>✓ L'entraînement s'actionne brièvement jusqu'à ce que la position de repos soit atteinte.</p>

## Remarques sur le bandeau d'affichage

Dérangement	Cause	Résolution de problème
"5000 g" ou "11.00 lb" clignote à l'écran.	Les valeurs d'affichage de la balance ont été dépassées positivement.	▶ Respectez les valeurs d'affichage de la balance. → <i>"Valeurs d'affichage de la balance", Page 78</i>
"-990 g" ou "-2.20 lb" clignote à l'écran.	Les valeurs d'affichage de la balance ont été dépassées négativement.	▶ Respectez les valeurs d'affichage de la balance. → <i>"Valeurs d'affichage de la balance", Page 78</i>
"59:59 m:s" clignote à l'écran.	La plage d'affichage de la minuterie a été dépassée.	▶ Ne traitez pas les aliments plus de 59 minutes et 59 secondes ou remettez la durée de traitement à zéro pendant cette période. → <i>"Lire et remettre à zéro la durée de traitement", Page 79</i>
L'écran indique « ERROR »	La balance est exposée à des vibrations excessives.	▶ N'utilisez pas l'appareil sur des plans de travail exposés à des vibrations, p. ex. sur des plans de travail sous lesquels un lave-vaisselle est en marche.
	Surface est irrégulière.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Placez l'appareil sur un plan de travail stable, plan, propre et lisse.</li> <li>2. Vérifiez si les 4 pieds sont en contact avec le plan de travail.</li> </ol>
	Les pieds sont encrassés.	▶ Essuyez les pieds avec un chiffon humide.

Dérangement	Cause	Résolution de problème
L'écran indique « ERROR »	La balance doit être redémarrée.	<ol style="list-style-type: none"><li data-bbox="667 158 1042 312">1. Pour redémarrer la balance :<ul style="list-style-type: none"><li data-bbox="725 193 904 220">– Appuyez sur .</li><li data-bbox="725 225 1034 252">– Patientez 30 à 60 secondes.</li><li data-bbox="725 256 1042 312">– Appuyez de nouveau sur  et attendez la fin du calibrage.</li></ul></li><li data-bbox="667 317 1042 427">2. Si la balance affiche encore des défauts, débrancher l'appareil du secteur pendant une certaine durée, puis redémarrer la balance.</li></ol> <p data-bbox="667 440 1034 523"><b>Remarque :</b> Effectuez les étapes de dépannage plusieurs fois par avant de contacter le Service après-vente.</p>

## Élimination

Apprenez comment éliminer correctement les appareils usagés.

### Éliminer un appareil usagé

L'élimination 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. Éliminer l'appareil dans le respect de l'environnement.



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

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

## Service après-vente

Si vous avez des questions, si vous n'avez pas réussi à remédier par vous-même à un dérangement qui affecte l'appareil ou si l'appareil doit être réparé, veuillez vous adresser à notre service après-vente.

Vous pouvez résoudre vous-même un grand nombre de problèmes en consultant l'information de dépannage figurant dans la présente notice d'utilisation et sur notre site Web. Si ce n'est pas le cas, veuillez vous adresser à notre service après-vente.

Nous trouverons toujours une solution adaptée.

Pendant la période de garantie et après expiration de la garantie du fabricant, nous nous assurons que votre appareil est réparé avec des pièces de rechange d'origine par des techniciens du service après-vente. Les pièces de rechange relatives au fonctionnement de l'appareil et conformes à l'ordonnance d'écoconception correspondante sont disponibles auprès de notre service après-vente pour une durée d'au moins 7 ans à partir de la mise sur le marché de votre appareil dans l'Espace économique européen.

**Remarque :** L'intervention du service après-vente est gratuite dans le cadre de la garantie du fabricant.

Pour des renseignements détaillés sur la durée et les conditions de la garantie dans votre pays, adressez-vous à notre service-client ou à votre revendeur et consultez notre site Web.

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

### 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 ainsi que le numéro de téléphone du service après-vente, notez ces données.

## **Conditions de garantie**

Les conditions de garantie de votre appareil sont les suivantes.

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

## Sommario

<b>Sicurezza .....</b>	<b>93</b>	Applicazione dell'utensile .....	104
Avvertenze generali .....	93	Rimozione dell'utensile .....	104
Utilizzo conforme all'uso previsto...	93	Posizionamento del coperchio della ciotola impastatrice .....	104
Limitazione di utilizzo .....	94	Rimozione del coperchio della ciotola impastatrice .....	104
Avvertenze di sicurezza .....	94	Lavorazione .....	104
<b>Prevenzione di danni materiali .....</b>	<b>98</b>	Coperchio di sicurezza dell'in- granaggio .....	106
In generale .....	98	Regolazione di precisione degli utensili .....	106
<b>Tutela dell'ambiente e rispar- mio .....</b>	<b>98</b>	<b>Bilancia .....</b>	<b>107</b>
Smaltimento dell'imballaggio .....	98	Valori di visualizzazione della bi- lancia .....	107
<b>Disimballaggio e controllo .....</b>	<b>98</b>	Pesare gli ingredienti .....	107
Disimballaggio dell'apparecchio e dei componenti .....	98	Modifica delle unità di visualizza- zione della bilancia .....	108
Contenuto della confezione .....	98	<b>Timer .....</b>	<b>108</b>
Installazione dell'apparecchio .....	99	Valori di visualizzazione del ti- mer .....	108
<b>Conoscere l'apparecchio .....</b>	<b>99</b>	Letture e ripristino della durata di lavorazione .....	108
Apparecchio .....	99	<b>Pulizia e cura .....</b>	<b>108</b>
Manopola .....	99	Idoneità per il lavaggio in lava- stoviglie .....	108
Anello luminoso .....	100	Detergenti .....	109
Pannello di comando .....	100	Pulizia dell'apparecchio base .....	109
Tasti funzione .....	100	Pulizia della ciotola, del coper- chio e degli attrezzi .....	109
Display .....	100	<b>Ricette .....</b>	<b>109</b>
Braccio oscillante .....	100	Ricettario .....	110
Ingranaggi .....	101	<b>Accessori .....</b>	<b>111</b>
Utensili .....	101	<b>Sistemazione guasti .....</b>	<b>115</b>
Simboli .....	102	Anomalie di funzionamento .....	115
Posizione di riposo .....	102	Indicazioni sul display .....	116
Sistemi di sicurezza .....	102	<b>Smaltimento .....</b>	<b>118</b>
<b>Prima del primo utilizzo .....</b>	<b>103</b>	Rottamazione di un apparecchio dismesso .....	118
Preparazione dell'apparecchio .....	103		
<b>Comandi di base .....</b>	<b>103</b>		
Lunghezza cavo .....	103		
Movimentazione del braccio oscillante .....	103		
Inserimento della ciotola impa- statrice .....	103		
Rimozione della ciotola impasta- trice .....	104		

it

**Servizio di assistenza clienti..... 118**

Codice prodotto (E-Nr.) e codice  
di produzione (FD) ..... 118

Condizioni di garanzia..... 119





## Sicurezza

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

### Avvertenze generali

Qui sono riportate le informazioni generali relative a queste istruzioni.

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

### Utilizzo conforme all'uso previsto

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

Utilizzare l'apparecchio soltanto:

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

### **Limitazione di utilizzo**

Evitare pericoli per i bambini e le persone a rischio.

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

I bambini non devono giocare con l'apparecchio.

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

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

### **Avvertenze di sicurezza**

Osservare le avvertenze di sicurezza.

#### **AVVERTENZA – Pericolo di scossa elettrica!**

- Un apparecchio o un cavo di alimentazione danneggiati costituiscono un pericolo.
  - ▶ Non mettere mai in funzione un apparecchio danneggiato.
  - ▶ Non utilizzare mai un apparecchio con la superficie danneggiata.
  - ▶ Non tirare mai il cavo di collegamento alla rete elettrica per staccare l'apparecchio dalla rete elettrica. Staccare sempre la spina del cavo di alimentazione.
  - ▶ Se l'apparecchio o il cavo di alimentazione è danneggiato, staccare subito la spina di alimentazione del cavo di alimentazione e spegnere il fusibile nella scatola dei fusibili.
  - ▶ Rivolgersi al servizio di assistenza clienti. → *Pagina 118*

- ▶ Solo il personale adeguatamente specializzato e formato può eseguire riparazioni sull'apparecchio.
- Le installazioni effettuate in modo non appropriato costituiscono un pericolo.
  - ▶ Collegare e utilizzare l'apparecchio solo in conformità con i dati indicati sulla targhetta identificativa.
  - ▶ 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 agli utensili.

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

**⚠ AVVERTENZA – Pericolo di lesioni!**

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

**⚠ AVVERTENZA – Pericolo di schiacciamento!**

Le dita e le mani possono rimanere incastrate.

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

**⚠ AVVERTENZA – Pericolo di soffocamento!**

- I bambini potrebbero mettersi in testa il materiale di imballaggio o avvolgersi nello stesso, rimanendo soffocati.
  - ▶ Tenere lontano il materiale di imballaggio dai bambini.
  - ▶ Vietare ai bambini di giocare con materiali d'imballaggio.
- I bambini possono 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 – Rischio di danni alla salute!**

La sporcizia sulle superfici può nuocere alla salute.

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

---

## Prevenzione di danni materiali

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

### In generale

Osservare le presenti indicazioni durante l'utilizzo dell'apparecchio.

### ATTENZIONE!

L'utilizzo non conforme può causare danni materiali.

- ▶ Usare solo un attrezzo o un accessorio per volta.
- ▶ Usare solo un accessorio per volta.
- ▶ Non mettere mai in funzione l'apparecchio per un tempo superiore a quello necessario.
- ▶ Non mettere mai l'apparecchio in funzione a vuoto.
- ▶ Non utilizzare mai le parti e gli accessori originali con altri apparecchi.
- ▶ Rispettare le quantità di lavorazione massime.
- ▶ Non conservare alcun oggetto esterno nella ciotola.

---

## Tutela dell'ambiente e risparmio

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

### Smaltimento dell'imballaggio

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

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

---

## Disimballaggio e controllo

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

### Disimballaggio dell'apparecchio e dei componenti

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

### Contenuto della confezione

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

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

→ Fig. 1

- 
- |          |  |
|----------|--|
| <b>A</b> | Apparecchio base con contenitore di miscelazione |
| <b>B</b> | Coperchio con bocca di carico integrata          |
-

<b>C</b>	Frusta «Profi Flexi»
<b>D</b>	Frusta per montare professionale
<b>E</b>	Gancio impastatore
<b>F</b>	Custodia
<b>G</b>	Documentazione di accompagnamento

## Installazione dell'apparecchio

### **AVVERTENZA** **Pericolo di incendio!**

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

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

### **ATTENZIONE!**

- Durante l'esercizio fuoriesce aria calda dalla parte posteriore della griglia di scarico. L'aria di scarico bloccata può causare il surriscaldamento dell'apparecchio.
  - ▶ Installare l'apparecchio mantenendo una distanza sufficiente dalla parete, dalle superfici e dagli apparecchi sensibili.
- Le vibrazioni possono compromettere il funzionamento dell'apparecchio.
  - ▶ Non disporre l'apparecchio sopra superfici mobili o vibranti.

1. Collocare l'apparecchio su un piano di lavoro stabile, piano, pulito e liscio.
2. Estrarre il cavo di alimentazione fino alla lunghezza necessaria.  
→ "Lunghezza cavo", Pagina 103  
Non inserire la spina di alimentazione.

## Conoscere l'apparecchio

In questa sezione sono riportati i componenti dell'apparecchio.

### Apparecchio

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

<b>1</b>	Ciotola in acciaio inox
<b>2</b>	Pannello di comando
<b>3</b>	Coperchio con bocca di carico integrata
<b>4</b>	Pulsante di sblocco per braccio oscillante
<b>5</b>	Braccio oscillante
<b>6</b>	Manopola
<b>8</b>	Coperchio per ingranaggio 2
<b>9</b>	Ingranaggio 2
<b>10</b>	Coperchio per ingranaggio 3
<b>11</b>	Ingranaggio 3
<b>12</b>	Griglia aria di scarico
<b>13</b>	Ingranaggio principale
<b>14</b>	Portacavo

### Manopola

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

Simbolo	Funzione
O/off	Arrestare la lavorazione.
1	Lavorare gli ingredienti a velocità minima.
7	Lavorare gli ingredienti a massima velocità.

Simbolo	Funzione
M	Lavorare brevemente gli ingredienti a massima velocità. → "Utilizzo del funzionamento «pulser»", Pagina 106

## Anello luminoso

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

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

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

→ "Sistemi di sicurezza", Pagina 102

→ "Sistemazione guasti", Pagina 115

## Pannello di comando



Qui si trova la panoramica del pannello di comando.

→ Fig. 3

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

## Tasti funzione

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

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

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

## Display

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

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

## Braccio oscillante

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

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


→ "Movimentazione del braccio oscillante", Pagina 103

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

## Posizioni del braccio oscillante

Qui si trova la panoramica delle posizioni del braccio oscillante.



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

**Consiglio:** L'adesivo fornito in dotazione riporta una panoramica delle posizioni del braccio oscillante e delle velocità raccomandate per le diverse applicazioni. L'adesivo può essere applicato con discrezione sul retro dell'apparecchio.




## 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 106

## Panoramica degli ingranaggi

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

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


## Utensili



Qui sono riportate le informazioni generali sui diversi utensili.

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

## Panoramica degli utensili

Adoperare l'utensile idoneo in base all'utilizzo.

Utensile	Utilizzo
	Gancio impastatore <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Impastare impasti duri, ad es. paste lievitate.</li> <li>■ Amalgamare ingredienti che non devono essere sminuzzati, ad es. uvetta, pezzetti di cioccolato.</li> </ul>




Utensile	Utilizzo
	<p>Frusta «Profi Flexi»</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Miscelare gli ingredienti, ad es. paste fluide miscelate o mousse.</li> <li>■ Incorporare gli alimenti, ad es. albumi montati a neve, panna o uvetta.</li> </ul>
	<p>Frusta per montare professionale</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Montare gli albumi montati a neve e la panna.</li> <li>■ Miscelare impasti molli, ad es. paste biscotto.</li> </ul>

**Consiglio:** La frusta per montare professionale è dotata di una regolazione di precisione. In questo modo è possibile adattare la distanza rispetto alla ciotola.

→ "Regolazione di precisione degli utensili", Pagina 106

## Simboli

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

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

## Posizione di riposo

L'apparecchio è dotato di una posizione di riposo automatica. Dopo lo spegnimento, gli ingranaggi continuano a muoversi per alcuni secondi fino al raggiungimento della corretta posizione di riposo.

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

Le seguenti cause comportano una posizione di riposo errata:

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

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

→ "Sistemazione guasti", Pagina 115

## Sistemi di sicurezza

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

### Sicurezza d'accensione

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

L'apparecchio può essere acceso ed azionato solo se

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

### Blocco di riaccensione

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

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

## Sicurezza di sovraccarico

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

Il motore si spegne se

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

---

## Prima del primo utilizzo

Preparare l'apparecchio per l'uso.

### Preparazione dell'apparecchio

1. Premere il pulsante di sblocco e sollevare il braccio oscillante fino all'arresto.  
→ *"Movimentazione del braccio oscillante", Pagina 103*
2. Ruotare la ciotola in senso orario e rimuoverla.  
→ *"Rimozione della ciotola impastatrice", Pagina 104*
3. Prima del primo uso pulire tutte le parti, che entrano in contatto con gli alimenti.  
→ *"Pulizia e cura", Pagina 108*
4. Predisporre le parti pulite ed asciugate per l'utilizzo.

---

## Comandi di base

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

### Lunghezza cavo

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

## Regolazione della lunghezza cavo con l'avvolgicavo

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

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

## Movimentazione del braccio oscillante

1. Premere il pulsante di sblocco e sollevare il braccio oscillante fino all'arresto.  
→ Fig. **4**
- ✓ Il braccio oscillante è fissato in posizione 2.
2. Premere il pulsante di sblocco e spostare il braccio oscillante verso il basso fino all'arresto in posizione verticale.  
→ Fig. **5**
- ✓ Il braccio oscillante è fissato in posizione 3.

## Inserimento della ciotola impastatrice

1. Inserire la ciotola nell'apparecchio base.  
→ Fig. **6**  
Prestare attenzione agli incavi sull'apparecchio base.
2. Ruotare la ciotola in senso antiorario fino allo scatto.  
→ Fig. **7**

## Rimozione della ciotola impastatrice

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

## Applicazione dell'utensile

1. Selezionare l'utensile necessario.  
→ "Panoramica degli utensili",  
Pagina 101
2. Premere l'utensile sull'ingranaggio principale finché non si innesta in posizione.  
→ Fig. **9**
3. Per utilizzare il gancio impastatore:
  - Inserire il gancio impastatore con il cappuccio di protezione applicato nell'ingranaggio principale.
  - Ruotare il cappuccio di protezione finché non è possibile innestare completamente il gancio impastatore.  
→ Fig. **10**Il cappuccio di protezione **a** deve coprire completamente l'ingranaggio principale.

## Rimozione dell'utensile

- ▶ Estrarre completamente l'utensile dall'ingranaggio.  
→ Fig. **11**

## Posizionamento del coperchio della ciotola impastatrice

### Condizioni indispensabili

- L'utensile desiderato è inserito.
  - La ciotola è inserita.
  - Il braccio oscillante è chiuso.
1. Premere il pulsante di sblocco, sollevare leggermente il braccio oscillante e fissarlo.  
→ Fig. **12**

2. Sollevare leggermente il coperchio anteriore, farlo scorrere completamente sulla ciotola ed appoggiarlo.  
→ Fig. **13**  
La bocchetta di riempimento deve essere rivolta in avanti.
3. Premere il braccio oscillante verso il basso fino all'arresto.  
→ Fig. **14**

## Rimozione del coperchio della ciotola impastatrice

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

## Lavorazione

Qui sono fornite le informazioni essenziali sulla lavorazione degli alimenti.

**Consiglio:** Utilizzare le nostre ricette per acquisire esperienza con il nuovo apparecchio.

→ "Ricette", Pagina 109

## Quantità di lavorazione

Rispettare le quantità di lavorazione indicate.

Alimento	Quantità massima lavorabile
Panna montata	600 g
Albumi	Albume di 8 uova
Impasti	1000 g di farina + altri ingredienti

## Consigli relativi alla velocità

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

Imposta- zione	Utilizzo
1	Incorporare e mescolare delicatamente gli ingredienti, ad es. albumi montati a neve.
1-2	Incorporare e mescolare gli ingredienti.
3	Impastare impasti duri, ad es. paste lievitate.
5-7	Mescolare e montare ingredienti, ad es. panna montata.
M	Mescolare e montare brevemente gli ingredienti a massima velocità. → "Utilizzo del funzionamento «pulser»", Pagina 106

**Consiglio:** L'adesivo fornito in dotazione riporta una panoramica delle posizioni del braccio oscillante e delle velocità raccomandate per le diverse applicazioni. L'adesivo può essere applicato con discrezione sul retro dell'apparecchio.

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

## Condizioni indispensabili

- La ciotola è inserita.
  - L'utensile necessario è inserito.
1. Versare gli ingredienti nella ciotola.
  2. Premere il pulsante di sblocco e premere il braccio oscillante verso il basso fino all'arresto.
  3. Posizionare il coperchio della ciotola impastatrice.  
→ "Posizionamento del coperchio della ciotola impastatrice", Pagina 104
  4. Inserire la spina di alimentazione.
  5. Riportare la manopola alla velocità desiderata.  
→ Fig. 15
  6. Lavorare gli ingredienti fino a ottenere il risultato desiderato.
  7. Portare la manopola su O/off.  
→ Fig. 16  
Attendere che l'apparecchio sia fermo.
  8. Staccare la spina di alimentazione.

## Consigli

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

## Aggiunta di ingredienti

1. Durante la lavorazione, inserire gli ingredienti nel coperchio attraverso la bocchetta di riempimento.  
→ Fig. 17
2. Per aggiungere quantità maggiori, ruotare la manopola su O/off.  
Attendere che l'apparecchio sia fermo.
3. Rimuovere il coperchio della ciotola impastatrice.  
→ "Rimozione del coperchio della ciotola impastatrice", Pagina 104

4. Versare gli ingredienti nella ciotola.
5. Posizionare il coperchio della ciotola impastatrice.  
→ *"Posizionamento del coperchio della ciotola impastatrice", Pagina 104*
6. Lavorare gli ingredienti fino a ottenere il risultato desiderato.

## Utilizzo del funzionamento «pulser»

1. Ruotare e mantenere la manopola su M.  
→ Fig. 18
- ✓ Gli ingredienti vengono lavorati a massima velocità.
2. Rilasciare la manopola.  
→ Fig. 19
- ✓ La manopola si sposta su O/off.
- ✓ La lavorazione viene arrestata e gli ingranaggi si spostano in posizione di riposo.

## Consiglio


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

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




## Coperchio di sicurezza dell'ingranaggio

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

## Rimozione del coperchio di sicurezza dell'ingranaggio

1. Premere verso il basso e rimuovere il coperchio dell'ingranaggio 2 sulla marcatura   
→ Fig. 20
2. Tirare il coperchio di protezione per ingranaggio 3 verso l'alto e rimuoverlo.  
→ Fig. 21

## Applicazione del coperchio di sicurezza dell'ingranaggio

1. Posizionare il coperchio di protezione dell'ingranaggio 2 con la marcatura  verso la parte posteriore, applicarlo e comprimerlo.  
→ Fig. 22
2. Applicare e comprimere il coperchio di protezione dell'ingranaggio 3.  
→ Fig. 23  
Le marcature  e  devono essere allineate.

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

## Regolazione di precisione degli utensili

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

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

## Correzione della regolazione degli utensili

### ATTENZIONE!

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

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

## Condizioni indispensabili

- La spina di alimentazione è disinserita.
- 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. **24**
2. Ruotare l'utensile per modificare la distanza.  
→ Fig. **25**  
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.

## Bilancia

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

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

I seguenti fattori possono alterare il risultato di misurazione:

- I piedini di appoggio non poggiano correttamente sul piano di lavoro.
- Vibrazioni del piano di lavoro
- Oggetti sotto l'apparecchio base

- Quantità degli ingredienti inferiori a 5 g o 0,01 lb
- Spostamento dell'apparecchio base
- Contatto dell'apparecchio base
- Oggetti sull'apparecchio base

## Valori di visualizzazione della bilancia

Durante l'utilizzo della bilancia osservare i seguenti valori.

### Unità di visualizzazione in grammi

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

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

### Unità di visualizzazione in libbre

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

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

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

→ *"Modifica delle unità di visualizzazione della bilancia", Pagina 108*

## Pesare gli ingredienti

### Condizioni indispensabili

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

1. Premere **↵** e non toccare più l'apparecchio.



- ✓ La bilancia si tara.
- ✓ Il display indica "- - - -".

2. Attendere la taratura.

- ✓ Il display indica "0 g" o "0.00 lb".

3. Versare l'ingrediente desiderato.

- ✓ Il display indica il peso.



4. Per pesare altri ingredienti, selezionare una delle seguenti opzioni:
  - Aggiungere gli altri ingredienti e leggere il peso complessivo.
  - Premere  e attendere finché il display non mostra "0 g" o "0.00 lb".
5. Per spegnere la bilancia, premere  o avviare la lavorazione.

**Consiglio:** Utilizzare la bilancia anche in combinazione con l'accessorio. Pesare gli ingredienti direttamente durante il versamento, ad es. nel kit mixer o nella gelatiera.  
→ "Accessori", Pagina 111

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

## Modifica delle unità di visualizzazione della bilancia

### Condizioni indispensabili

- La manopola si trova su **O/off**.
  - La bilancia è attivata.
1. Premere e mantenere premuti  e .

L'unità di indicazione sulla bilancia cambia.

Simbolo	Unità
<b>g</b>	Indicazione in grammi
<b>lb</b>	Indicazione in libbre

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

---

## Timer


È possibile rilevare o ripristinare la durata di lavorazione attuale.

## Valori di visualizzazione del timer

Durante l'utilizzo del timer osservare i seguenti valori.

Intervallo di indicazione	0 secondi fino a 59 minuti e 59 secondi
Step di visualizzazione	1 secondo

## Letture e ripristino della durata di lavorazione

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

### Note

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

---

## Pulizia e cura

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

## Idoneità per il lavaggio in lavastoviglie

Di seguito sono indicati i componenti che possono essere lavati in lavastoviglie.



**ATTENZIONE!**

Alcuni componenti possono essere danneggiati se vengono lavati in lavastoviglie.

- ▶ Lavare in lavastoviglie soltanto i componenti idonei.
- ▶ Utilizzare soltanto programmi che non riscaldano l'acqua oltre 60 °C.
- ▶ Non incastrare componenti in plastica in lavastoviglie.

Lavabili in lavastoviglie:

- Coperchio della ciotola
- Ciotola in acciaio inox
- Utensili



Non lavabili in lavastoviglie:

- Coperchio per ingranaggio 2
- Coperchio per ingranaggio 3

**Detergenti**

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

**ATTENZIONE!**

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

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

**Pulizia dell'apparecchio base****⚠ AVVERTENZA****Pericolo di scossa elettrica!**

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.

**Pulizia della ciotola, del coperchio e degli attrezzi**

1. Lavare la ciotola, il coperchio e gli utensili con detersivo e un panno morbido o una spugna.
2. Asciugare tutte le parti.

**Ricette**

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

**Consigli**

- Rispettare le quantità di lavorazione massime indicate per ottenere risultati ottimali.
- Gli ingredienti possono essere pesati durante il versamento con la bilancia integrata.  
→ "Bilancia", Pagina 107
- Il timer consente di monitorare i tempi di lavorazione.  
→ "Timer", Pagina 108

## Ricettario

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

Ricetta	Ingredienti	Lavorazione
Panna montata	100-600 g di panna	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Inserire la frusta per montare.</li> <li>■ Versare la panna.</li> <li>■ Lavorare 1½-4 minuti alla velocità 7.</li> </ul>
Albumi	1-8 albumi	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Inserire la frusta per montare.</li> <li>■ Versare l'albume.</li> <li>■ Lavorare 4-6 minuti alla velocità 7.</li> </ul>
Pasta biscotto	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ 2 uova</li> <li>■ 2-3 cucchiaini di acqua calda</li> <li>■ 100 g di zucchero</li> <li>■ 1 cucchiaino di zucchero vanigliato</li> <li>■ 70 g di farina (setacciata)</li> <li>■ 70 g di fecola</li> <li>■ Lievito in polvere (a piacere)</li> </ul> <p><b>Nota:</b> Lavorare contemporaneamente 2 volte max la quantità.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Inserire la frusta per montare.</li> <li>■ Versare tutti gli ingredienti tranne la farina e la fecola.</li> <li>■ Lavorare 4-6 minuti alla velocità 7.</li> <li>■ Portare sulla velocità 1.</li> <li>■ Entro 30-60 secondi versare la farina e la fecola con il cucchiaino.</li> </ul>
Impasto di base per dolci	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ 3-4 uova</li> <li>■ 200-250 g di zucchero</li> <li>■ 1 pizzico di sale</li> <li>■ 1 cucchiaino di zucchero vanigliato o scorza grattugiata di mezzo limone</li> <li>■ 200-250 g di margarina o burro (a temperatura ambiente)</li> <li>■ 500 g di farina</li> <li>■ 15 g lievito in polvere</li> <li>■ 125 ml di latte</li> </ul> <p><b>Nota:</b> Lavorare contemporaneamente 1½ volte max la quantità.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Inserire la frusta per mescolare.</li> <li>■ Versare tutti gli ingredienti.</li> <li>■ Lavorare 30 secondi alla velocità 1.</li> <li>■ Lavorare 3-4 minuti alla velocità 7.</li> </ul>
Pasta frolla	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ 125 g di burro</li> <li>■ 100-125 g di zucchero</li> <li>■ 1 uovo</li> <li>■ 1 pizzico di sale</li> <li>■ Un poco di scorza di limone grattugiata o zucchero vanigliato</li> <li>■ 250 g di farina</li> <li>■ Lievito in polvere (a piacere)</li> </ul> <p><b>Nota:</b> Lavorare contemporaneamente 2 volte max la quantità.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Inserire la frusta per mescolare.</li> <li>■ Versare tutti gli ingredienti.</li> <li>■ Lavorare 30 secondi alla velocità 1.</li> <li>■ Lavorare 2-3 minuti alla velocità 6.</li> </ul> <p>A partire da 500 g di farina:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Inserire il gancio per impastare.</li> <li>■ Versare tutti gli ingredienti.</li> <li>■ Lavorare 30 secondi alla velocità 1.</li> <li>■ Lavorare 3-4 minuti alla velocità 3.</li> </ul>

Ricetta	Ingredienti	Lavorazione
Pasta lievitata	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ 500 g di farina</li> <li>■ 1 uovo</li> <li>■ 80 g di burro (a temperatura ambiente)</li> <li>■ 80 g di zucchero</li> <li>■ 200-250 ml di latte tiepido</li> <li>■ 25 g di lievito fresco o 1 cucchiaino di lievito secco.</li> <li>■ Scorza grattugiata di mezzo limone</li> <li>■ 1 pizzico di sale</li> </ul> <p><b>Nota:</b> Lavorare contemporaneamente 1½ volte max la quantità.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Inserire il gancio per impastare.</li> <li>■ Versare tutti gli ingredienti.</li> <li>■ Lavorare 30 secondi alla velocità 1.</li> <li>■ Lavorare 3-6 minuti alla velocità 3.</li> </ul>
Pasta	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ 300 g di farina</li> <li>■ 150 g di uova (ca. 3 uova)</li> <li>■ 15-30 ml di acqua fredda (a piacere)</li> </ul> <p><b>Nota:</b> Lavorare contemporaneamente 1½ volte max la quantità.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Inserire il gancio per impastare.</li> <li>■ Versare tutti gli ingredienti.</li> <li>■ Lavorare 3-5 minuti alla velocità 3.</li> </ul>
Pasta per il pane	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ 750 g di farina</li> <li>■ 2 cucchiaini di lievito secco</li> <li>■ 2 cucchiaini di sale</li> <li>■ 450-500 ml di acqua tiepida</li> </ul> <p><b>Nota:</b> Lavorare contemporaneamente 1 volta max la quantità.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Inserire il gancio per impastare.</li> <li>■ Versare tutti gli ingredienti.</li> <li>■ Lavorare 30 secondi alla velocità 1.</li> <li>■ Lavorare 4-5 minuti alla velocità 3.</li> </ul>

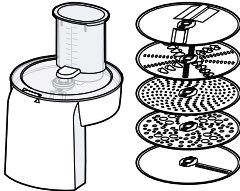
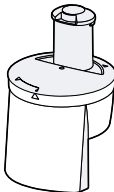
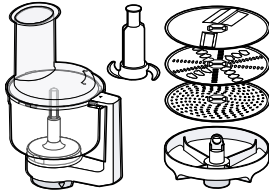


## Accessori



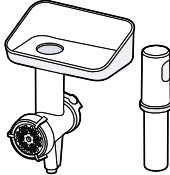
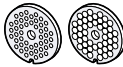

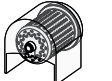
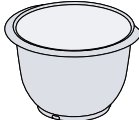
Gli accessori si possono acquistare presso il servizio clienti, i rivenditori specializzati o in Internet. Utilizzare solo gli accessori originali, i quali sono esattamente adeguati all'apparecchio.


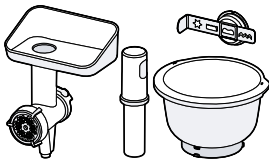

Gli accessori sono specifici dell'apparecchio. Al momento dell'acquisto indicare sempre il codice prodotto preciso (cod. E) dell'apparecchio.  
→ *Pagina 118*

Per conoscere gli accessori disponibili per il proprio apparecchio consultare il catalogo, il punto vendita online o il servizio clienti.  
[www.bosch-home.com](http://www.bosch-home.com)

Accessori	Caratteristiche	Utilizzo
VeggieLove – Sminuzzatore continuo	MUZ5VL1	Tagliare, grattugiare e sminuzzare alimenti, ad es. frutta, verdura o formaggio.

Accessori	Caratteristiche	Utilizzo
Cubettatrice	 <p>MUZ5CC2</p>	<p>Tagliare alimenti a cubetti, ad es. frutta, verdure crude o cotte, formaggio duro, salsicce morbide o uova sode.</p>
Multi-mixer	 <p>MUZ5MM1</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Tagliare, grattugiare e sminuzzare alimenti, ad es. frutta, verdura o formaggio.</li> <li>■ Sminuzzare, tritare, frullare e passare gli alimenti.</li> </ul>
Disco verdura Asia	 <p>MUZ45AG1</p>	<p>Tagliare gli alimenti in strisce sottili, ad es. frutta e verdura.</p> <p><b>Nota:</b> MUZ5VL1 o MUZ5MM1 necessari.</p>
Disco per patatine fritte	 <p>MUZ45PS1</p>	<p>Tagliare patate crude per fare patatine fritte.</p> <p><b>Nota:</b> MUZ5VL1 o MUZ5MM1 necessari.</p>
Kit mixer in plastica	 <p>MUZ5MX1</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Sminuzzare, tritare, frullare e passare gli alimenti.</li> <li>■ Preparare la maionese.</li> <li>■ Sminuzzare cubetti di ghiaccio o alimenti surgelati.</li> </ul>

Accessori	Caratteristiche	Utilizzo
TastyMoments – Kit tritatutto universale	MUZ45XTM1 	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Sminuzzare, tritare, frullare e passare gli alimenti.</li> <li>■ Sminuzzare e macinare alimenti, ad es. spezie, cereali, caffè o zucchero.</li> <li>■ Sminuzzare cubetti di ghiaccio o alimenti surgelati.</li> </ul> <p><b>Consiglio:</b> Particolarmente idoneo per la lavorazione di quantità ridotte.</p>
PastaPassion – Accessorio pasta	MUZ5PP1 	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Preparare le sfoglie di pasta.</li> <li>■ Preparare tagliatelle larghe.</li> </ul>
Tritacarne	MUZ5FW1 	Sminuzzare alimenti crudi o cotti, ad es. carne, pesce e verdura.
Set dischi forati	MUZ45LS1 	Dischi forati aggiuntivi con dimensione fine o grossa per tritacarne. <b>Nota:</b> MUZ5FW1 necessario.
Adattatore per pasticcini di pasta miscelata iniettata	MUZ45SV1 	Preparare i biscotti siringati. <b>Consiglio:</b> Sono disponibili 4 forme. <b>Nota:</b> MUZ5FW1 necessario.
Adattatore grattugia	MUZ45RV1 	Sminuzzare alimenti, quali mandorle, noci, cioccolato, formaggio duro, pane secco. <b>Nota:</b> MUZ5FW1 o MUZ5BS1 necessari.
Ciotola in acciaio inox	MUZ5ER1 	Lavorare fino a 2700 g di pasta fluida miscelata.

Accessori	Caratteristiche	Utilizzo
Contenitore di miscelazione in plastica	MUZ5KR1 	Lavorare fino a 2700 g di pasta fluida miscelata. <b>Consiglio:</b> Particolarmente idoneo per la lavorazione di paste lievitate.
BakingSensation – Kit accessori	MUZ5BS1 	Il kit contiene: <ul style="list-style-type: none"> <li>■ MUZ5FW1 con un disco forato, 5 mm</li> <li>■ MUZ45SV1</li> <li>■ MUZ5KR1</li> </ul>
Produttore di ghiaccio	MUZ5EB1 	Preparare gelato o sorbetto.

## Sistemazione guasti

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

### **AVVERTENZA**

#### **Pericolo di scossa elettrica!**

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

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

### Anomalie di funzionamento



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

Anomalia	Causa	Eliminazione dell'anomalia
Il braccio oscillante non si apre o si chiude perché l'utensile è bloccato nella ciotola.	L'ingranaggio non è in posizione di riposo dopo l'interruzione della lavorazione da parte di un sistema di sicurezza o l'interruzione dell'alimentazione elettrica.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Portare la manopola su <b>O/off</b>.</li> <li>2. Correggere la causa che ha comportato l'arresto dell'apparecchio. → <i>"Sistemi di sicurezza", Pagina 102</i></li> <li>3. Se il braccio oscillante è aperto, rimuovere l'utensile e chiudere il braccio oscillante.</li> <li>4. Portare la manopola brevemente su <b>1</b> e poi di nuovo su <b>O/off</b>.</li> </ol> <p>✓ L'ingranaggio continua a girare per un breve periodo fino a raggiungere la posizione di parcheggio.</p>

## Indicazioni sul display

Anomalia	Causa	Eliminazione dell'anomalia
Sul display lampeggia "5000 g" o "11.00 lb".	Valori di visualizzazione della bilancia al di sopra del limite minimo.	▶ Rispettare i valori di visualizzazione della bilancia. → <i>"Valori di visualizzazione della bilancia", Pagina 107</i>
Sul display lampeggia "-990 g" o "-2.20 lb".	Valori di visualizzazione della bilancia al di sotto del limite minimo.	▶ Rispettare i valori di visualizzazione della bilancia. → <i>"Valori di visualizzazione della bilancia", Pagina 107</i>
Sul display lampeggia "59:59 m:s".	Intervallo di visualizzazione del timer al di sopra del limite massimo.	▶ Lavorare gli ingredienti non più di 59 minuti e 59 secondi o ripristinare la durata di lavorazione entro tale intervallo. → <i>"Lettura e ripristino della durata di lavorazione", Pagina 108</i>
Il display indica "ERROR"	La bilancia è esposta a forti vibrazioni.	▶ Non utilizzare l'apparecchio su superfici di lavoro esposte a vibrazioni sotto le quali è in funzione ad es. una lavastoviglie.
	Fondo d'appoggio non piano.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Collocare l'apparecchio su un piano di lavoro stabile, piano, pulito e liscio.</li> <li>2. Verificare il contatto di tutti e 4 i piedini con il piano di lavoro.</li> </ol>
	Piedini sporchi.	▶ Pulire i piedini servendosi di un panno umido.



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

---

## Smaltimento

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

### Rottamazione di un apparecchio dismesso

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

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



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

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

---

---

## Servizio di assistenza clienti

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

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

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

Troviamo sempre una soluzione adatta.

Assicuriamo che l'apparecchio venga riparato con ricambi originali, da tecnici appositamente formati del servizio di assistenza clienti, sia durante la copertura della garanzia del produttore sia allo scadere della stessa. I ricambi originali rilevanti per il funzionamento secondo il corrispondente regolamento Ecodesign sono reperibili presso il nostro servizio di assistenza clienti per un periodo di almeno 7 anni a partire dalla messa in circolazione dell'apparecchio all'interno dello Spazio economico europeo.

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

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

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

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

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

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

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

### **Condizioni di garanzia**

L'apparecchio è coperto da garanzia alle condizioni seguenti.

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

## Inhoudsopgave

<b>Veiligheid</b> .....	<b>121</b>	Komdeksel verwijderen .....	132
Algemene aanwijzingen .....	121	Verwerking.....	132
Bestemming van het apparaat .....	121	Aandrijvingsbeschermdoeksel .....	134
Inperking van de gebruikers .....	122	Fijnafstelling van de hulpstukken .....	134
Veiligheidsvoorschriften .....	122		
<b>Materiële schade vermijden</b> .....	<b>126</b>	<b>Weegschaal</b> .....	<b>135</b>
Algemeen .....	126	Weergavewaarden van de weeg- schaal .....	135
<b>Milieubescherming en bespa- ring</b> .....	<b>126</b>	Ingrediënten wegen.....	135
Afvoeren van de verpakking .....	126	Weergave-eenheden van de weegschaal wijzigen .....	136
<b>Uitpakken en controleren</b> .....	<b>126</b>	<b>Timer</b> .....	<b>136</b>
Apparaat en onderdelen uitpak- ken.....	126	Weergavewaarden van de timer ..	136
Inhoud van de verpakking.....	126	Verwerkingsduur aflezen en te- rugzetten.....	136
Apparaat installeren .....	127	<b>Reiniging en onderhoud</b> .....	<b>136</b>
<b>Uw apparaat leren kennen</b> .....	<b>127</b>	Vaatwasserbestendigheid .....	136
Apparaat.....	127	Reinigingsmiddelen.....	137
Draaischakelaar .....	127	Basisapparaat reinigen .....	137
Lichtring.....	128	Kom, deksel en hulpstukken rei- nigen.....	137
Bedieningspaneel.....	128	<b>Recepten</b> .....	<b>137</b>
Functietoetsen .....	128	Receptenoverzicht.....	137
Display.....	128	<b>Accessoires</b> .....	<b>139</b>
Draaiarm.....	128	<b>Storingen verhelpen</b> .....	<b>143</b>
Aandrijvingen.....	129	Functiestoringen.....	143
Hulpstukken.....	129	Aanwijzingen op het display .....	144
Symbolen.....	130	<b>Afvoeren</b> .....	<b>146</b>
Parkeerstand .....	130	Afvoeren van uw oude apparaat..	146
Veiligheidssystemen.....	130	<b>Servicedienst</b> .....	<b>146</b>
<b>Voor het eerste gebruik</b> .....	<b>131</b>	Productnummer (E-nr.) en pro- ductienummer (FD) .....	146
Apparaat voorbereiden .....	131	Garantievoorwaarden .....	146
<b>De Bediening in essentie</b> .....	<b>131</b>		
Snoerlengte .....	131		
Draaiarm bewegen .....	131		
Kom aanbrengen.....	131		
Kom verwijderen.....	131		
Hulpstuk aanbrengen .....	131		
Hulpstuk verwijderen .....	132		
Komdeksel aanbrengen .....	132		



## Veiligheid

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

### Algemene aanwijzingen

Hier vindt u algemene informatie over deze gebruiksaanwijzing.

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

### Bestemming van het apparaat

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

Gebruik het apparaat uitsluitend:

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

Koppel het apparaat van de stroomvoorziening los als u:

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

### **Inperking van de gebruikers**

Voorkom risico's voor kinderen en kwetsbare personen.

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

Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.

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

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

### **Veiligheidsvoorschriften**

Neem de veiligheidsvoorschriften in acht.

#### **WAARSCHUWING – Gevaar voor een elektrische schok!**

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

- ▶ Wanneer het apparaat of het netsnoer is beschadigd, dan direct de stekker van het netsnoer uit het stopcontact halen of de zekering in de meterkast uitschakelen.
- ▶ Neem contact op met de servicedienst. → *Pagina 146*
- ▶ Alleen daarvoor geschoold vakpersoneel mag reparaties aan het apparaat uitvoeren.
- Ondeskundige installaties zijn gevaarlijk.
  - ▶ Het apparaat uitsluitend aansluiten en gebruiken volgens de gegevens op het typeplaatje.
  - ▶ 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 een schok veroorzaken.
  - ▶ Nooit het apparaat of het netsnoer in water dompelen of in de vaatwasser plaatsen.
  - ▶ Gebruik het apparaat alleen in gesloten ruimtes.
  - ▶ Stel het apparaat nooit bloot aan grote hitte en vochtigheid.
  - ▶ Geen stoomreiniger of hogedrukreiniger gebruiken om het apparaat te reinigen.
- Een beschadigde isolatie van het netsnoer is gevaarlijk.
  - ▶ Nooit het aansluitsnoer met hete apparaatonderdelen of warmtebronnen in contact brengen.
  - ▶ Nooit het aansluitsnoer met scherpe punten of randen in contact brengen.

- ▶ Het aansluitsnoer nooit knikken, knellen of veranderen.

**⚠ WAARSCHUWING – Risico van brand!**

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

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

**⚠ WAARSCHUWING – Gevaar voor letsel!**

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

**⚠ WAARSCHUWING – Gevaar voor kneuzingen!**

Uw handen en vingers kunnen klem komen te zitten.

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

**⚠ WAARSCHUWING – Verstikkingsgevaar!**

- Kinderen kunnen verpakkingsmateriaal over het hoofd trekken en hierin verstrikt raken en stikken.
  - ▶ Verpakkingsmateriaal uit de buurt van kinderen houden.



- ▶ Laat kinderen niet met verpakkingsmateriaal spelen.
- Kinderen kunnen kleine onderdelen inademen of inslikken en hierdoor stikken.
  - ▶ Kleine onderdelen uit de buurt van kinderen houden.
  - ▶ Kinderen niet met kleine onderdelen laten spelen.

**WAARSCHUWING – Gezondheidsrisico!**

Verontreinigingen aan de oppervlakken kunnen de gezondheid schaden.

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

---

## Materiële schade vermijden

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

### Algemeen

Bij gebruik van het apparaat dient u deze aanwijzingen in acht te nemen.

#### LET OP!

Een ondeskundig gebruik kan tot materiële schade leiden.

- ▶ Nooit hulpstukken en toebehoren tegelijkertijd gebruiken.
- ▶ Nooit meerdere toebehoren tegelijkertijd gebruiken.
- ▶ Het apparaat nooit langer dan noodzakelijk laten werken.
- ▶ Het apparaat nooit onbelast laten draaien.
- ▶ Originele onderdelen en toebehoren nooit voor andere apparaten gebruiken.
- ▶ De maximale verwerkingshoeveelheden in acht nemen.
- ▶ Geen vreemde voorwerpen in de kom opbergen.

---

## Milieubescherming en besparing

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

### Afvoeren van de verpakking

De verpakkingsmaterialen zijn milieuvriendelijk en kunnen worden hergebruikt.

- ▶ De afzonderlijke componenten op soort gescheiden afvoeren.  
Bij uw dealer en uw gemeente- of deelraadskantoor kunt u informatie verkrijgen over de actuele afvoermethoden.

---

## Uitpakken en controleren

Hier wordt beschreven waarop u bij het uitpakken moet letten.

### Apparaat en onderdelen uitpakken

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

### Inhoud van de verpakking

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

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

→ Afb. 

---

<b>A</b>	Basisapparaat met mengkom
<b>B</b>	Deksel met geïntegreerde vulschacht
<b>C</b>	Roergarde 'Profi Flexi'
<b>D</b>	Professionele garde
<b>E</b>	Kneedhaak

---

---

**F** Opbergetui

---

**G** Begeleidende documenten

---

## Apparaat installeren

### **WAARSCHUWING** **Risico van brand!**

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

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

### **LET OP!**

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

1. Het apparaat op een stabiel, horizontaal, schoon en glad werkvlak neerzetten.
2. Het aansluitsnoer er tot de benodigde lengte uittrekken.  
→ "Snoerlengte", Pagina 131  
De stekker niet in het stopcontact steken.

---

## Uw apparaat leren kennen

Lees meer over de onderdelen van uw apparaat.

## Apparaat

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

→ Afb. 

---

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

---

## Draaischakelaar

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

---

<b>Symbol</b>	<b>Functie</b>
<b>O/off</b>	Verwerking stoppen.
<b>1</b>	Ingrediënten op een lage snelheid verwerken.
<b>7</b>	Ingrediënten op de hoogste snelheid verwerken.
<b>M</b>	Ingrediënten kort op de hoogste snelheid verwerken. → "Momentschakeling gebruiken", Pagina 133

---

## Lichtring

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

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

**Tip:** Meer informatie vindt u hier:  
 → "Veiligheidssystemen", Pagina 130  
 → "Storingen verhelpen", Pagina 143

## Bedieningspaneel



Hier vindt u een overzicht van het bedieningspaneel.

→ Afb. 3

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

## Functietoetsen

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

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

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

## Display

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

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

## Draaiarm

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

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

→ "Draaiarm bewegen", Pagina 131

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

## Draaiarmstanden

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

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

**Tip:** De meegeleverde sticker bevat een overzicht van de draaiarmstanden en de aanbevolen snelheden voor de verschillende toepassingen. U kunt de sticker onopvallend op de achterzijde van het apparaat plakken.

## Aandrijvingen



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

**Aanwijzing** De aandrijvingen 2 en 3 zijn afgedekt met beschermdeksels. → "Aandrijvingsbeschermdeksel", Pagina 134

## Overzicht van de aandrijvingen

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

## Aandrijving Gebruik

Hoofdaandrijving 	Voor de hulpstukken en voor accessoires, bijvoorbeeld: <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Vleeswolf</li> <li>▪ Pasta-voorzetstuk</li> <li>▪ Ijsbereider</li> </ul>
Aandrijving 2 	Voor accessoires, bijv.: <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Continue rasp- en snijapparaat</li> <li>▪ Citruspers</li> </ul>
Aandrijving 3 	Voor accessoires, bijv.: <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Glazen mixeropzetstuk</li> <li>▪ Kunststof mixeropzetstuk</li> <li>▪ Multi-fijnmaakset</li> </ul>



## Hulpstukken

Hier worden de belangrijkste aspecten van de verschillende hulpstukken beschreven.

De kneedhaak is voorzien van een afneembare beschermkap om de aandrijving te beschermen tegen verontreinigingen.

## Overzicht van de hulpstukken

Gebruik het juiste hulpstuk voor de betreffende toepassing.

Hulpstuk	Gebruik
	Kneedhaak <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Zware deegsoorten kneden, bijv. gistdeeg.</li> <li>▪ Ingrediënten mengen, die niet fijn gemaakt mogen worden, bijv. rozijnen, chocolaatjes.</li> </ul>
	Roergerd 'Profi Flexi' <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Levensmiddelen roeren, bijv. roerdeeg of mousse.</li> <li>▪ Levensmiddelen mengen, bijv. geklopt eiwit, room of rozijnen.</li> </ul>

---

## Hulpstuk Gebruik

---



Professionele garde

- Eiwit en room kloppen.
  - Lichte deegsoorten roeren, bijv. biscuitdeeg.
- 

**Tip:** De professionele garde is met een fijnafstelling uitgerust. Hiermee kunt u de afstand tot de kom aanpassen.

→ "Fijnafstelling van de hulpstukken", Pagina 134

## Symbolen

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

---

### Symbool Beschrijving

---



Markering op het beschermdeksel voor aandrijving 2.



Plaatsingsmarkering op het beschermdeksel voor aandrijving 3.



Positiemarkering op aandrijving 3.

---

## Parkeerstand

Uw apparaat is voorzien van een automatische parkeerstand. Na het uitschakelen bewegen de aandrijvingen nog enkele seconden tot de correcte parkeerstand is bereikt.

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

Een verkeerde parkeerstand kan de volgende oorzaken hebben:

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

**Tip:** Een verkeerde parkeerstand kunt u gemakkelijk zelf corrigeren.  
→ "Storingen verhelpen", Pagina 143

## Veiligheidssystemen

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

### Inschakelbeveiliging

De inschakelbeveiliging voorkomt dat uw apparaat ongewild wordt ingeschakeld.

Het apparaat kan alleen worden ingeschakeld en bediend wanneer

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

### Beveiliging tegen opnieuw inschakelen

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

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

### Overbelastingsbeveiliging

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

De motor wordt uitgeschakeld wanneer

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

---

## Voor het eerste gebruik

Bereid het apparaat voor voor het gebruik.

### Apparaat voorbereiden

1. De ontgrendelknop indrukken en de draaiarm omhoog bewegen tot deze vastklikt.  
→ "Draaiarm bewegen", Pagina 131
2. De kom met de klok mee draaien en verwijderen.  
→ "Kom verwijderen", Pagina 131
3. Alle onderdelen die met levensmiddelen in aanraking komen voor het eerste gebruik reinigen.  
→ "Reiniging en onderhoud", Pagina 136
4. De gereinigde en gedroogde onderdelen gereed leggen voor het gebruik.

---

## De Bediening in essentie

Hier wordt de bediening van het apparaat in essentie beschreven.

### Snoerlengte

Stel de lengte van het aansluitsnoer naar behoefte in.

### Snoerlengte met de snoerproller instellen

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

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

### Draaiarm bewegen

1. De ontgrendelknop indrukken en de draaiarm omhoog bewegen tot deze vastklikt.  
→ Afb. **4**
- ✓ De draaiarm is in stand 2 vastgezet.
2. De ontgrendelknop indrukken en de draaiarm omlaag bewegen tot deze in de verticale stand vastklikt.  
→ Afb. **5**
- ✓ De draaiarm is in stand 3 vastgezet.

### Kom aanbrengen

1. De kom op het basisapparaat plaatsen.  
→ Afb. **6**  
Op de uitsparingen op het basisapparaat letten.
2. De kom tegen de klok in draaien tot deze vastklikt.  
→ Afb. **7**

### Kom verwijderen

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


### Hulpstuk aanbrengen

1. Het benodigde hulpstuk selecteren.  
→ "Overzicht van de hulpstukken", Pagina 129
2. Het hulpstuk in de hoofdaandrijving drukken tot het vastklikt.  
→ Afb. **9**
3. Voor het plaatsen van de kneedhaak:

## nl De Bediening in essentie

- Kneedhaak met aangebrachte beschermkap in de hoofdaandrijving steken.
- Beschermkap draaien tot de kneedhaak volledig kan worden vastgeklikt.

→ Afb. **10**

De beschermkap  moet de hoofdaandrijving volledig afdekken.

## Hulpstuk verwijderen

- ▶ Het hulpstuk volledig uit de aandrijving trekken.

→ Afb. **11**

## Komdeksel aanbrengen

### Voorwaarden

- Het gewenste hulpstuk is aangebracht.
  - De kom is aangebracht.
  - De draaiarm is gesloten.
1. De ontgrendelknop indrukken, de draaiarm iets omhoog tillen en vasthouden.  
→ Afb. **12**
  2. Het deksel aan de voorzijde iets optillen, volledig op de kom schuiven en neerlaten.  
→ Afb. **13**  
De vulopening moet naar voren wijzen.
  3. De draaiarm omlaag drukken tot deze vastklikt.  
→ Afb. **14**

## Komdeksel verwijderen

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

## Verwerking

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

**Tip:** Gebruik onze voorbeeldrecepten om ervaringen met uw nieuwe apparaat op te doen.

→ "Recepten", Pagina 137

## Verwerkingshoeveelheden

Houd u aan de opgegeven verwerkingshoeveelheden.

Levensmiddel	Maximale verwerkingshoeveelheid
Slagroom	600 g
Eiwit	eiwit van 8 eieren
Deeg	1000 g bloem + andere ingrediënten

## Snelheidsadviezen

Houd u aan de snelheidsadviezen om optimale resultaten te bereiken.

Instelling	Gebruik
1	Ingrediënten mengen en behoedzaam doorroeren, bijv. geklopt eiwit.
1-2	Ingrediënten roeren en mengen.
3	Zware deegsoorten kneden, bijv. gistdeeg.
5-7	Ingrediënten kloppen en roeren, bijv. slagroom.
M	Ingrediënten kort op de hoogste snelheid kloppen en roeren. → "Momentschakeling gebruiken", Pagina 133

**Tip:** De meegeleverde sticker bevat een overzicht van de draaiarmstanden en de aanbevolen snelheden voor de verschillende toepassingen. U kunt de sticker onopvallend op de achterzijde van het apparaat plakken.



## Ingrediënten met de hulpstukken verwerken



### WAARSCHUWING

#### Gevaar voor letsel!

Roterende aandrijvingen, hulpstukken of toebehoren kunnen letsel veroorzaken.

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

### Voorwaarden

- De kom is aangebracht.
  - Het benodigde hulpstuk is aangebracht.
1. De ingrediënten in de kom doen.
  2. De ontgrendelknop indrukken en de draaiarm omlaag drukken tot deze vastklikt.
  3. Het komdeksel erop zetten.  
→ *"Komdeksel aanbrengen"*, Pagina 132
  4. De stekker in het stopcontact steken.
  5. De draaischakelaar weer op de gewenste snelheid zetten.  
→ Afb. **15**
  6. De ingrediënten zo lang verwerken tot het gewenste resultaat is bereikt.

7. De draaischakelaar op **O/off** zetten.  
→ Afb. **16**  
Wachten tot het apparaat stilstaat.
8. De stekker uit het stopcontact nemen.

### Tips

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

## Ingrediënten toevoegen

1. Tijdens de verwerking de ingrediënten voorzichtig via de vulopening in het deksel toevoegen.  
→ Afb. **17**
2. Voor het toevoegen van grotere hoeveelheden ingrediënten de draaischakelaar op **O/off** zetten.  
Wachten tot het apparaat stilstaat.
3. Het komdeksel eraf halen.  
→ *"Komdeksel verwijderen"*, Pagina 132
4. De ingrediënten in de kom doen.
5. Het komdeksel erop zetten.  
→ *"Komdeksel aanbrengen"*, Pagina 132
6. De ingrediënten zo lang verwerken tot het gewenste resultaat is bereikt.

## Momentschakeling gebruiken

1. De draaischakelaar op **M** draaien en vasthouden.  
→ Afb. **18**  
✓ De ingrediënten worden op de hoogste snelheid verwerkt.
2. De draaischakelaar loslaten.  
→ Afb. **19**  
✓ De draaischakelaar springt op **O/off**.  
✓ De verwerking wordt gestopt en de aandrijvingen gaan naar de parkeerstand.

## Tip


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

- Glazen mixeropzetstuk
- Multi-fijnmaakset
- Multimixer-opzetstuk




## Aandrijvingsbeschermdoeksel

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

### Aandrijvingsbeschermdoeksel verwijderen

1. Het beschermdoeksel van aandrijving 2 bij de markering  naar beneden duwen en eraf halen.  
→ Afb. **20**
2. Het beschermdoeksel voor aandrijving 3 omhoog trekken en eraf halen.  
→ Afb. **21**

### Aandrijvingsbeschermdoeksel aanbrengen

1. Het beschermdoeksel voor aandrijving 2 met de markering  naar achteren uitlijnen, erop zetten en vastdrukken.  
→ Afb. **22**
2. Het beschermdoeksel voor aandrijving 3 erop zetten en vastdrukken.  
→ Afb. **23**  
De markeringen  en  moeten ten opzichte van elkaar zijn uitgelijnd.

**Aanwijzing** Sluit niet gebruikte aandrijvingen altijd met de beschermdoeksel.

## Fijnafstelling van de hulpstukken

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

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

## Afstelling van hulpstuk corrigeren

### LET OP!

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

- ▶ Nooit een hulpstuk gebruiken dat de kom aanraakt.

### Voorwaarden

- De stekker is uit het stopcontact genomen.
  - 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 contraoer met een steeksleutel met de klok mee losdraaien.  
→ Afb. **24**
  2. Het hulpstuk draaien om de afstand te veranderen.  
→ Afb. **25**

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 ondersteuk vasthouden en de contraoer met een steeksleutel tegen de klok in vastdraaien.

## Weegschaal

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

Het basisapparaat heeft 4 gewichtsensoren in de standvoeten.

De volgende factoren kunnen het meetresultaat vervalsen:

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

## 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

### Weergave-eenheid in Engels pond



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

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

→ "Weergave-eenheden van de weegschaal wijzigen", Pagina 136

## Ingrediënten wegen

### Voorwaarden

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

**Tip:** Gebruik de weegschaal ook in combinatie met de accessoires. Weeg de ingrediënten direct als u ze

in bijvoorbeeld het mixeropzetstuk of de ijsbereider doet.

→ "Accessoires", Pagina 139

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

## Weergave-eenheden van de weegschaal wijzigen

### Voorwaarden

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

1. en indrukken en ingedrukt houden.

De weergave-eenheid verandert.

Symbool	Eenheid
g	Indicatie in gram
lb	Indicatie in ponden

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

---

## Timer

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

### Weergavewaarden van de timer

Let bij gebruik van de timer op de volgende waarden.

Weergavebereik	0 seconden tot 59 minuten en 59 seconden
Weergavestappen	1 seconde

## Verwerkingsduur aflezen en terugzetten

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

### Aanwijzingen

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

---

## Reiniging en onderhoud

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

### Vaatwasserbestendigheid

In het navolgende leert u welke onderdelen in de vaatwasser kunnen worden gereinigd.

#### LET OP!

Sommige onderdelen kunnen bij de reiniging in de vaatwasser worden beschadigd.

- ▶ Alleen vaatwasserbestendige onderdelen in de vaatwasser reinigen.
- ▶ Alleen programma's gebruiken die het water niet tot boven 60 °C verhitten.
- ▶ Kunststof onderdelen niet in de vaatwasser vastklemmen.

Geschikt voor de vaatwasser:

- Komdeksel
- Roestvrijstalen mengkom
- Hulpstukken



Niet geschikt voor de vaatwasser:

- Beschermdeksel voor aandrijving 2
- Beschermdeksel voor aandrijving 3



## Reinigingsmiddelen

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

### LET OP!

Gevaar voor materiële schade. Het apparaat kan worden beschadigd bij gebruik van ongeschikte reinigingsmiddelen of een ondeskundige reiniging.

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

## Basisapparaat reinigen

### WAARSCHUWING

**Gevaar voor een elektrische schok!**  
Binnendringend vocht kan een schok veroorzaken.

- ▶ Nooit het apparaat of het netsnoer in water dompelen of in de vaatwasser plaatsen.

## Receptenoverzicht

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

- ▶ 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.

## Kom, deksel en hulpstukken reinigen

1. De kom, komdeksel en hulpstukken met een sopje en een zachte doek of spons reinigen.
2. Alle onderdelen laten drogen.

## Recepten

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

### Tips

- Houd u voor optimale resultaten aan de opgegeven maximale verwerkingshoeveelheden.
- U kunt de ingrediënten bij het toevoegen wegen met de geïntegreerde weegschaal.  
→ "Weegschaal", Pagina 135
- U kunt de verwerkingstijden bewaken met de timer.  
→ "Timer", Pagina 136

Recept	Ingrediënten:	Verwerking
Slagroom	100-600 g room	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Klopgarde plaatsen.</li> <li>■ Room erin doen.</li> <li>■ 1½-4 minuten op stand 7 verwerken.</li> </ul>
Eiwit	1-8 eiwitten	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Klopgarde plaatsen.</li> <li>■ Eiwit toevoegen.</li> <li>■ 4-6 minuten op stand 7 verwerken.</li> </ul>
Biscuitdeeg	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ 2 eieren</li> <li>■ 2-3 eetlepels warm water</li> <li>■ 100 g suiker</li> <li>■ 1 eetlepel vanillesuiker</li> <li>■ 70 g bloem (gezeefd)</li> <li>■ 70 g zetmeel</li> <li>■ Bakpoeder (naar wens)</li> </ul> <p><b>Aanwijzing</b> Maximaal 2 keer deze hoeveelheid tegelijk verwerken.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Klopgarde plaatsen.</li> <li>■ Alle ingrediënten behalve de bloem en het zetmeel toevoegen.</li> <li>■ 4-6 minuten op stand 7 verwerken.</li> <li>■ Op stand 1 zetten.</li> <li>■ Binnen 30-60 seconden de bloem en het zetmeel toevoegen.</li> </ul>
Roerdeeg	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ 3-4 eieren</li> <li>■ 200-250 g suiker</li> <li>■ 1 snufje zout</li> <li>■ 1 eetlepel vanillesuiker of geraspte schil van een halve citroen</li> <li>■ 200-250 g boter of margarine (kamertemperatuur)</li> <li>■ 500 g bloem</li> <li>■ 15 g bakpoeder</li> <li>■ 125 ml melk</li> </ul> <p><b>Aanwijzing</b> Maximaal 1½ keer deze hoeveelheid tegelijk verwerken.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Roergarde plaatsen.</li> <li>■ Alle ingrediënten erin doen.</li> <li>■ 30 seconden op stand 1 verwerken.</li> <li>■ 3-4 minuten op stand 7 verwerken.</li> </ul>
Zandtaartdeeg	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ 125 g boter</li> <li>■ 100-125 g suiker</li> <li>■ 1 ei</li> <li>■ 1 snufje zout</li> <li>■ wat vanillesuiker of geraspte citroenschil</li> <li>■ 250 g bloem</li> <li>■ Bakpoeder (naar wens)</li> </ul> <p><b>Aanwijzing</b> Maximaal 2 keer deze hoeveelheid tegelijk verwerken.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Roergarde plaatsen.</li> <li>■ Alle ingrediënten erin doen.</li> <li>■ 30 seconden op stand 1 verwerken.</li> <li>■ 2-3 minuten op stand 6 verwerken.</li> </ul> <p>Bij meer dan 500 g bloem:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Kneedhaak plaatsen.</li> <li>■ Alle ingrediënten erin doen.</li> <li>■ 30 seconden op stand 1 verwerken.</li> <li>■ 3-4 minuten op stand 3 verwerken.</li> </ul>

Recept	Ingrediënten:	Verwerking
Gistdeeg	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ 500 g bloem</li> <li>■ 1 ei</li> <li>■ 80 g vet (kamertemperatuur)</li> <li>■ 80 g suiker</li> <li>■ 200-250 ml lauwe melk</li> <li>■ 25 g verse gist of 1 eetlepel droge gist.</li> <li>■ geraspte schil van een halve citroen</li> <li>■ 1 snufje zout</li> </ul> <p><b>Aanwijzing</b> Maximaal 1½ keer deze hoeveelheid tegelijk verwerken.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Kneedhaak plaatsen.</li> <li>■ Alle ingrediënten erin doen.</li> <li>■ 30 seconden op stand 1 verwerken.</li> <li>■ 3-6 minuten op stand 3 verwerken.</li> </ul>
Pastadeeg	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ 300 g bloem</li> <li>■ 150 g eieren (ca. 3 stuks)</li> <li>■ 15-30 ml koud water (naar wens)</li> </ul> <p><b>Aanwijzing</b> Maximaal 1½ keer deze hoeveelheid tegelijk verwerken.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Kneedhaak plaatsen.</li> <li>■ Alle ingrediënten erin doen.</li> <li>■ 3-5 minuten op stand 3 verwerken.</li> </ul>
Brooddeeg	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ 750 g bloem</li> <li>■ 2 eetlepel droge gist</li> <li>■ 2 theelepels zout</li> <li>■ 450-500 ml lauw water</li> </ul> <p><b>Aanwijzing</b> Maximaal 1 keer deze hoeveelheid tegelijk verwerken.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Kneedhaak plaatsen.</li> <li>■ Alle ingrediënten erin doen.</li> <li>■ 30 seconden op stand 1 verwerken.</li> <li>■ 4-5 minuten op stand 3 verwerken.</li> </ul>

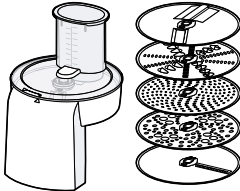
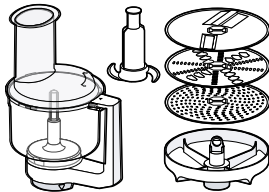



## Accessoires

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.



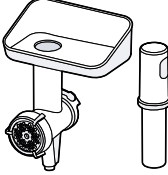
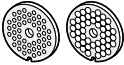


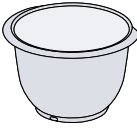
Voor de verschillende apparaten zijn specifieke accessoires beschikbaar. Geef bij de aankoop altijd de precieze aanduiding (E-nr.) van uw apparaat op. → *Pagina 146*


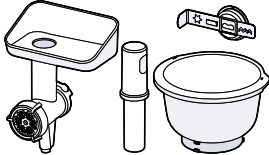

Welke accessoires beschikbaar zijn voor uw apparaat, kunt u zien in onze catalogus, in de online-shop of kunt u navragen bij de klantenservice. [www.bosch-home.com](http://www.bosch-home.com)

Accessoires	Eigenschappen	Gebruik
VeggieLove – Continue rasp- en snijapparaat	MUZ5VL1	Levensmiddelen snijden, raspen en malen, bijv. fruit, groente of kaas.

Accessoires	Eigenschappen	Gebruik
Blokjessnijder	MUZ5CC2 	Levensmiddelen in blokjes snijden, bijv. fruit, rauwe of gekookte groente, harde kaas, zachte vleesworst of hardgekookte eieren.
Multimixer	MUZ5MM1 	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Levensmiddelen snijden, raspen en malen, bijv. fruit, groente of kaas.</li> <li>■ Levensmiddelen verkleinen, hakken, mengen en pureren.</li> </ul>
Asia-groenteschijf	MUZ45AG1 	Levensmiddelen in fijne reepjes snijden, bijv. fruit en groente.
Patates-fritesschijf	MUZ45PS1 	Ongekookte aardappels voor het snijden van patates-frites.
Kunststof mixeropzetstuk	MUZ5MX1 	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Levensmiddelen verkleinen, hakken, mengen en pureren.</li> <li>■ Mayonaise bereiden.</li> <li>■ Ijsblokjes en bevroren levensmiddelen verkleinen.</li> </ul>



Accessoires	Eigenschappen	Gebruik
TastyMoments – Multi-fijnmaak-set	MUZ45XTM1 	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Levensmiddelen verkleinen, hakken, mengen en pureren.</li> <li>■ Levensmiddelen verkleinen en malen, bijv. kruiden, graan, koffie of suiker.</li> <li>■ Ijsblokjes en bevroren levensmiddelen verkleinen.</li> </ul> <p><b>Tip:</b> Bijzonder geschikt voor de verwerking van geringe hoeveelheden.</p>
PastaPassion – Pasta-voorzetstuk	MUZ5PP1 	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Deegplakken maken.</li> <li>■ Brede lintpasta maken.</li> </ul>
Vleeswolf	MUZ5FW1 	Rauwe of gekookte levensmiddelen verkleinen, bijv. vlees, vis en groente.
Set ponsschijven	MUZ45LS1 	Extra gatenschijven fijn en grof voor de vleesmolen. <b>Aanwijzing</b> Vereist MUZ5FW1.
Sprits-inzetstuk	MUZ45SV1 	Spritsgebak maken. <b>Tip:</b> Er kan uit 4 vormen worden gekozen. <b>Aanwijzing</b> Vereist MUZ5FW1.
Rasp-opzetstuk	MUZ45RV1 	Levensmiddelen malen, bijv. amandelen, noten, chocolade, harde kaas, droge broodjes. <b>Aanwijzing</b> Vereist MUZ5FW1 of MUZ5BS1.
Roestvrijstalen-mengkom	MUZ5ER1 	Verwerken van maximaal 2700 g roerdeeg.

Accessoires	Eigenschappen	Gebruik
Kunststof mengkom	MUZ5KR1 	Verwerken van maximaal 2700 g roerdeeg. <b>Tip:</b> Bijzonder geschikt voor de verwerking van gistdeeg.
BakingSensation – Set toebehoren	MUZ5BS1 	De set bevat: <ul style="list-style-type: none"> <li>■ MUZ5FW1 met een pons-schijf, 5 mm</li> <li>■ MUZ45SV1</li> <li>■ MUZ5KR1</li> </ul>
Ijsbereider	MUZ5EB1 	Ijs of sorbet maken.

## Storingen verhelpen

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

### **WAARSCHUWING**

#### **Gevaar voor een elektrische schok!**

Ondeskundige reparaties zijn gevaarlijk.

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



### Functiestoringen

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

Storing	Oorzaak	Verhelpen van storingen
Draaiarm kan niet worden geopend of gesloten, omdat het hulpstuk aan de kom klemt.	Aandrijving staat niet in de parkeerstand, nadat een veiligheidssysteem de verwerking heeft gestopt of de stroomvoorziening was onderbroken.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Zet de draaischakelaar op <b>○/off</b>.</li> <li>2. Neem de oorzaak weg die ertoe heeft geleid dat het apparaat is gestopt. → <i>"Veiligheidssystemen", Pagina 130</i></li> <li>3. Wanneer de draaiarm is geopend, haal het hulpstuk er dan uit en sluit de draaiarm.</li> <li>4. Zet de draaischakelaar even op <b>1</b> en dan weer op <b>○/off</b>.</li> </ol> <p>✓ De aandrijving blijft korte tijd draaien tot de parkeerstand is bereikt.</p>

## Aanwijzingen op het display

Storing	Oorzaak	Verhelpen van storingen
Op het display knippert "5000 g" of "11.00 lb".	Weergavewaarden van de weegschaal zijn overschreden.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Neem de weergavewaarden van de weegschaal in acht. → <i>"Weergavewaarden van de weegschaal", Pagina 135</i></li> </ul>
Op het display knippert "-990 g" of "-2.20 lb".	Weergavewaarden van de weegschaal zijn niet gehaald.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Neem de weergavewaarden van de weegschaal in acht. → <i>"Weergavewaarden van de weegschaal", Pagina 135</i></li> </ul>
Op het display knippert "59:59 m:s".	Weergavebereik van de timer is overschreden.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Verwerk de levensmiddelen niet langer dan 59 minuten en 59 seconden of reset de verwerkingsduur binnen deze tijd. → <i>"Verwerkingsduur aflezen en terugzetten", Pagina 136</i></li> </ul>
Op het display wordt "ER-ROR" weergegeven	Weegschaal is blootgesteld aan sterke trillingen.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Gebruik het apparaat niet op werkbladen die zijn blootgesteld aan trillingen, bijvoorbeeld als eronder een vaatwasser draait.</li> </ul>
	Ondergrond is niet vlak.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Plaats het apparaat op een stabiel, vlak, schoon en glad werkvlak.</li> <li>2. Controleer of alle 4 standvoeten contact hebben met het werkvlak.</li> </ol>
	De standvoeten zijn vervuild.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Neem de standvoeten af met een vochtige doek.</li> </ul>
De weegschaal moet opnieuw worden gestart.		<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Om de weegschaal opnieuw te starten:</li> </ol>

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

---

## Afvoeren

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

### Afvoeren van uw oude apparaat

Door een milieuvriendelijke afvoer kunnen waardevolle grondstoffen opnieuw worden gebruikt.

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



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

---

---

## Service dienst

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

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

Wij vinden altijd een passende oplossing.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

### Garantievoorwaarden

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

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

## Indholdsfortegnelse

<b>Sikkerhed.....</b>	<b>149</b>	Fjernelse af skållåget .....	158
Generelle henvisninger .....	149	Forarbejdning .....	159
Bestemmelsesmæssig brug .....	149	Drevbeskyttelseslåg .....	160
Begrænsning af brugerkreds .....	150	Finindstilling af redskaber .....	160
Sikkerhedsanvisninger .....	150		
<b>Undgåelse af tingsskader.....</b>	<b>153</b>	<b>Vægt.....</b>	<b>161</b>
Generelt.....	153	Vægtens visningsværdier .....	161
		Vejning af ingredienser .....	161
<b>Miljøbeskyttelse og besparelse..</b>	<b>153</b>	Ændring af vægtens visningsenheder .....	162
Bortskaffelse af emballage.....	153		
<b>Udpakning og kontrol .....</b>	<b>153</b>	<b>Timer .....</b>	<b>162</b>
Udpakning af apparatet og dele- ne.....	153	Timerens visningsværdier .....	162
Leveringsomfang.....	153	Aflæsning og nulstilling af forar- bejdningensvarigheden .....	162
Opstilling af apparatet.....	154		
<b>Lær apparatet at kende.....</b>	<b>154</b>	<b>Rengøring og pleje.....</b>	<b>162</b>
Apparat.....	154	Egnethed til opvaskemaskine .....	162
Drejekontakt .....	154	Rengøringsmiddel .....	163
Lysring .....	154	Rengøring af motorenhed .....	163
Betjeningsfelt .....	155	Rengøring af skål, låg og red- skaber.....	163
Funktionstaster .....	155		
Display.....	155	<b>Opskrifter.....</b>	<b>163</b>
Svingarm .....	155	Opskriftoversigt .....	164
Drev .....	156		
Redskaber .....	156	<b>Tilbehør.....</b>	<b>165</b>
Symboler .....	156		
Parkeringsposition.....	156	<b>Afhjælpning af fejl.....</b>	<b>169</b>
Sikkerhedssystemer .....	157	Funktionsfejl .....	169
		Henvisninger i displayfeltet .....	170
<b>Inden den første ibrugtagning....</b>	<b>157</b>	<b>Bortskaffelse .....</b>	<b>172</b>
Klargøring af apparatet .....	157	Bortskaffelse af udtjent apparat ...	172
<b>Generel betjening .....</b>	<b>157</b>	<b>Kundeservice .....</b>	<b>172</b>
Kabellængde .....	157	Produktnummer (E-Nr.) og fabri- kationsnummer (FD-Nr.).....	172
Bevægelse af svingarmen.....	158	Garantibetingelser .....	172
Isætning af skålen .....	158		
Udtagning af skålen .....	158		
Isætning af redskab .....	158		
Udtagning af redskab.....	158		
Påsætning af skållåget.....	158		





## Sikkerhed

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

### Generelle henvisninger

Her findes generelle informationer om denne vejledning.

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

### Bestemmelsesmæssig brug

Overhold anvisningerne om anvendelse i henhold til formål, så apparatet kan anvendes sikkert og korrekt.

Anvend kun apparatet:

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

Afbryd apparatet fra strømforsyningen, når:

- apparatet ikke anvendes.

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

## Begrænsning af brugerkreds

Undgå risici for børn og personer i risikogrupper.

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

Apparatet er ikke legetøj for børn.

Rengøring og brugervedligeholdelse må ikke udføres af børn.

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

## Sikkerhedsanvisninger

Overhold sikkerhedsanvisningerne.

### **ADVARSEL – Fare for elektrisk stød!**

- Et beskadiget apparat eller en beskadiget nettilslutningsledning er farlig.
  - ▶ Brug aldrig et beskadiget apparat.
  - ▶ Brug aldrig et apparat med revnet eller ødelagt overflade.
  - ▶ Træk aldrig i nettilslutningsledningen for at afbryde apparatets forbindelse til strømnettet. Tag altid fat i nettilslutningsledningens netstik, og træk det ud.
  - ▶ Hvis apparatet eller nettilslutningsledningen er beskadiget, så træk straks nettilslutningsledningens netstik ud, eller slå sikringen fra i sikringsskabet.
  - ▶ Kontakt kundeservice. → *Side 172*
  - ▶ Kun fagpersonale, der er uddannet til det, må udføre reparationer på apparatet.

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

**⚠ ADVARSEL – Brandfare!**

Kraftig varme kan antænde apparatet og redskaberne.

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

### **ADVARSEL – Fare for at komme til skade!**

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

### **ADVARSEL – Fare for klemning!**

Hænder og fingre kan komme i klemme.

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

### **ADVARSEL – Fare for kvælning!**

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

### **ADVARSEL – Fare for sundhedsskader!**

Snavs på overfladerne kan være til fare for sundheden.

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

## Undgåelse af tingskader

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

### Generelt

Overhold disse henvisninger under brugen af apparatet.

### OBS!

Forkert brug kan medføre tingskader.

- ▶ Anvend aldrig redskab og tilbehør samtidigt.
- ▶ Anvend aldrig flere slags tilbehør samtidigt.
- ▶ Brug aldrig apparatet i længere tid end nødvendigt.
- ▶ Brug aldrig apparatet i tomgang.
- ▶ Anvend aldrig originale dele eller originalt tilbehør til andre apparater.
- ▶ Overhold de maksimale forarbejdningsemængder.
- ▶ Opbevar ikke fremmede genstande i skålen.

## Miljøbeskyttelse og besparelse

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

### Bortskaffelse af emballage

Alt emballagemateriale er miljøvenligt og egnet til genbrug.

- ▶ Bortskaf de enkelte dele adskilt efter art.

Hvis der er tvivl om genbrugsordningerne, og om hvor genbrugspladserne er placeret, så kan for-

handleren, kommunen eller de kommunale myndigheder kontaktes for at få yderligere information.

## Udpakning og kontrol

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

### Udpakning af apparatet og dele

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

### Leveringsomfang

Kontrollér alle dele for 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

<b>A</b>	Motorenhed med røreskål
<b>B</b>	Låg med integreret påfyldningsskakt
<b>C</b>	Røreris "Profi Flexi"
<b>D</b>	Piskeris "Profi"
<b>E</b>	Æltekrog
<b>F</b>	Opbevaringstaske
<b>G</b>	Medfølgende dokumentation

## Opstilling af apparatet

### ADVARSEL

#### Brandfare!

Kraftig varme kan antænde apparatet og redskaberne.

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

#### OBS!

- Når apparatet er i brug, kommer der varm udblæsningsluft ud af udblæsningsluftgitteret på bagsiden. Hvis der spærres for udblæsningsluften, kan det medføre overophedning af apparatet.

- ▶ Opstil apparatet med tilstrækkelig afstand til væggen, sarte flader og apparater.

- Rystelser kan påvirke apparatets funktionsmåde.

- ▶ Stil ikke apparatet på bevægelige eller vibrerende overflader.

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

2. Træk netkablet ud til den nødvendige længde.

→ "Kabellængde", Side 157

Sæt ikke netstikket i stikkontakten.

## Lær apparatet at kende

Lær apparatets enkeltd dele at kende.

### Apparat

Her kan du finde en oversigt over apparatets bestanddele.

→ Fig. 

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

<b>5</b>	Svingarm
<b>6</b>	Drejekontakt
<b>8</b>	Beskyttelseslåg til drev 2
<b>9</b>	Drev 2
<b>10</b>	Beskyttelseslåg til drev 3
<b>11</b>	Drev 3
<b>12</b>	Udblæsningsluftgitter
<b>13</b>	Hoveddrev
<b>14</b>	Kabelopbevaring

### Drejekontakt

Med drejekontakten starter og stopper du forarbejdningen og vælger hastigheden.

Symbol	Funktion
O/off	Stop forarbejdningen.
1	Forarbejdning af ingredienser med lav hastighed.
7	Forarbejdning af ingredienser med højeste hastighed.
M	Kortvarig forarbejdning af ingredienser med højeste hastighed. → "Anvendelse af momentfunktion", Side 160

### Lysring

Lysringen på drejekontakten informerer om apparatets driftstilstand.

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

Visning	Status
Lysringen blinker, og forarbejdningen kan ikke startes eller fortsættes.	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Et sikkerhedssystem er aktiveret.</li> <li>■ Der er en apparatfejl.</li> </ul>

**Tip:** Der findes yderligere oplysninger om dette her:

→ "Sikkerhedssystemer", Side 157

→ "Afhjælpning af fejl", Side 169

## Betjeningsfelt



Her kan du finde en oversigt over betjeningsfeltet.

→ Fig. 3

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

## Funktionstaster

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

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

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

## Display

Displayet viser værdier og meldinger angående driftstilstanden.

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

## Svingarm

Svingarmen kan bevæges og fastlåses i forskellige positioner.




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

→ "Bevægelse af svingarmen", Side 158

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

## Svingarmspositioner

Her kan du finde en oversigt over svingarmens positioner.

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

**Tip:** Den vedlagte mærkat indeholder en oversigt over svingarmspositionerne og de anbefalede hastigheder til

da Lær apparatet at kende

de forskellige anvendelser. Mærkatens kan klistres diskret på bagsiden af apparatet.

## 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 160

## Oversigt over drevene

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

Drev	Anvendelse
Hoveddrev 	Til redskaber og tilbehør, f.eks.: <ul style="list-style-type: none"><li>■ Kødhakker</li><li>■ Pastaforvars</li><li>■ Ismaskine</li></ul>
Drev 2 	Til tilbehør, f.eks.: <ul style="list-style-type: none"><li>■ Foodprocessor</li><li>■ Citruspresse</li></ul>
Drev 3 	Til tilbehør, f.eks.: <ul style="list-style-type: none"><li>■ Mixerkande af glas</li><li>■ Mixerkande af plastik</li><li>■ Multikværnsæt</li></ul>




## Redskaber

Læs det vigtigste om de forskellige redskaber her.

Æltekrogen er udstyret med en af-tagelig beskyttelseskappe for at beskytte drevet mod snavs.

## Oversigt over redskaberne



Brug det egnede redskab afhængigt af anvendelsen.

Redskab	Anvendelse
	Æltekrog <ul style="list-style-type: none"><li>■ Æltning af tunge deje, f.eks. gærdej.</li><li>■ Iblanding af fødevarer, som ikke skal finhakkes, f.eks. rosiner eller tynde chokoladeblade.</li></ul>
	Røreri "Profi Flexi" <ul style="list-style-type: none"><li>■ Røring af fødevarer, f.eks. rørte deje eller mousse.</li><li>■ Iblanding af fødevarer, f.eks. piskede æggehvider, fløde eller rosiner.</li></ul>
	Piskeri "Profi" <ul style="list-style-type: none"><li>■ Piskning af æggehvider til piskede æggehvider.</li><li>■ Røring af lette deje, f.eks. lagkagedeje.</li></ul>

**Tip:** Piskeriset "Profi" er udstyret med en finindstilling. Dermed kan afstanden til skålen tilpasses.  
→ "Finindstilling af redskaber", Side 160

## Symboler

Her kan du finde en oversigt over symboler på apparatet.

Symbol	Beskrivelse
	Markering på beskyttelseslåget til drev 2.
	Påsætningsmarkering på beskyttelseslåget til drev 3.
	Positionsmarkering på drev 3.

## Parkeringsposition

Apparatet er udstyret med en automatisk parkeringsposition. Når der slukkes for apparatet, bevæger drevene sig fortsat i nogle sekunder, indtil den korrekte parkeringsposition er nået.



**Bemærk:** Svingarmen kan åbnes eller lukkes med isat redskab, når drevet befinder sig i den korrekte parkeringsposition.

Følgende årsager fører til en forkert parkeringsposition:

- Strømforsyningen blev afbrudt under forarbejdningen.
- Et sikkerhedssystem har afsluttet forarbejdningen.
- Under forarbejdningen har svingarmen løsnet sig, eller der blev trykket på oplåsningsknappen til svingarmen.

**Tip:** Du kan nemt selv afhjælpe en forkert position.

→ *"Afhjælpning af fejl", Side 169*

## Sikkerhedssystemer

Her kan du finde en oversigt over apparatets sikkerhedssystemer.

## Indkoblingssikring

Indkoblingssikringen forhindrer, at apparatet tændes utilsigtet.

Apparatet kan kun tændes og betjenes, hvis

- svingarmen er faldet i hak i position 1, og skålen eller et tilbehør er faldet i hak, f.eks. Ismaskine
- svingarmen er faldet i hak i position 3, og beskyttelseslåget eller et tilbehør er anbragt på drev 3.

## Genindkoblingssikring

Genindkoblingssikringen forhindrer, at apparatet af sig selv starter forarbejdningen efter en strømafbrydelse. Apparatet er tændt igen efter en strømafbrydelse. Forarbejdningen kan først startes igen, efter drejekontakten er stillet på **O/off**.

## Overbelastningssikring

Overbelastningssikringen forhindrer, at motoren og andre dele bliver beskadiget som følge af en for høj belastning.

Motoren slukker, hvis

- der forarbejdes en for stor mængde
- redskabet eller tilbehøret blokeres.

---

## Inden den første ibrugtagning

Forbered apparatet til anvendelse.

### Klargøring af apparatet

1. Tryk på oplåsningsknappen, og løft svingarmen, indtil den falder er i hak.  
→ *"Bevægelse af svingarmen", Side 158*
2. Drej skålen i retning med uret, og tag den ud.  
→ *"Udtagning af skålen", Side 158*
3. Rengør alle dele, som kommer i kontakt med fødevarer, inden den første ibrugtagning.  
→ *"Rengøring og pleje", Side 162*
4. Læg de rengjorte og tørrede dele klar til anvendelsen.

---

## Generel betjening

Her findes de vigtigste oplysninger om betjening af apparatet.

### Kabellængde

Indstil netkablets længde til dine behov.

## Indstilling af kabellængde med kabeloprulleren

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

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

## Bevægelse af svingarmen

1. Tryk på oplåsningsknappen, og løft svingarmen, indtil den falder i hak.  
→ Fig. 4
- ✓ Svingarmen er fastlåst i position 2.
2. Tryk på oplåsningsknappen, og bevæg svingarmen nedad, indtil den falder i hak i den lodrette position.  
→ Fig. 5
- ✓ Svingarmen er fastlåst i position 3.


## Isætning af skålen

1. Sæt skålen i på motorenheden.  
→ Fig. 6  
Vær i den forbindelse opmærksom på udsparingerne på motorenheden.
2. Drej skålen i retning mod uret, indtil den falder i hak.  
→ Fig. 7

## Udtagning af skålen

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

## Isætning af redskab

1. Vælg det ønskede redskab.  
→ "Oversigt over redskaberne", Side 156
2. Tryk redskabet ind i hoveddrevet, indtil det falder i hak.  
→ Fig. 9
3. Gør følgende for at sætte æltekrogen i:
  - Sæt æltekrogen med anbragt beskyttelseskappe ind i hoveddrevet.
  - Drej beskyttelseskappen, indtil æltekrogen kan falde helt i hak.  
→ Fig. 10Beskyttelseskappen  skal dække hoveddrevet helt.

## Udtagning af redskab

- ▶ Træk redskabet helt ud af drevet.  
→ Fig. 11

## På sætning af skållåget

### Forudsætninger

- Det ønskede redskab er sat i.
  - Skålen er sat i.
  - Svingarmen er lukket.
1. Tryk på oplåsningsknappen, løft svingarmen en smule, og hold den fast.  
→ Fig. 12
  2. Løft låget fortil en smule, skub det helt på skålen, og sæt det på.  
→ Fig. 13  
Påfyldningsskaktens skal pege fremad.
  3. Tryk svingarmen nedad, indtil den falder i hak.  
→ Fig. 14

## Fjernelse af skållåget

1. Tryk på oplåsningsknappen, løft svingarmen en smule, og hold den fast.

2. Løft låget fortil en smule, og det træk fremad og ud.
3. Tryk svingarmen opad, indtil den falder i hak.

## Forarbejdning

Læs det vigtigste om forarbejdning af fødevarerne her.

**Tip:** Brug vores opskriftsforslag for at få erfaring med dit nye apparat.

→ "Opskrifter", Side 163

## Forarbejdningsmængder

Overhold de anførte forarbejdningsmængder.

Fødevarer	Maksimal forarbejdningsmængde
Piskefløde	600 g
Æggehvider	Æggehvider fra 8 æg
Deje	1000 g mel + yderligere ingredienser

## Hastighedsanbefalinger

Overhold hastighedsanbefalingerne for at opnå optimale resultater.

Indstilling	Anvendelse
1	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	Kortvarig piskning og røring af ingredienser med højeste hastighed. → "Anvendelse af momentfunktion", Side 160

**Tip:** Den vedlagte mærkat indeholder en oversigt over svingarmspositionerne og de anbefalede hastigheder til de forskellige anvendelser. Mærkatene kan klistres diskret på bagsiden af apparatet.

## Forarbejdning af ingredienser med redskaberne

### ADVARSEL

#### Fare for at komme til skade!

Roterende drev, redskaber eller tilbehørsdele kan medføre personskader.

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

## Forudsætninger

- Skålen er sat i.
  - Det ønskede redskab er sat i.
1. Fyld ingredienserne i skålen.
  2. Tryk på oplåsingsknappen, og tryk svingarmen nedad, indtil den falder i hak.
  3. Sæt skållåget på.  
→ "Påsætning af skållåget", Side 158
  4. Sæt netstikket i stikkontakten.
  5. Stil drejekontakten på den ønskede hastighed.  
→ Fig. 15
  6. Forarbejd ingredienserne, indtil det ønskede resultat er opnået.
  7. Stil drejekontakten på O/off.  
→ Fig. 16

## da Generel betjening

Vent, indtil apparatet står stille.

### 8. Træk netstikket ud.

#### Tips

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

## Påfyldning af flere ingredienser

1. Fyld ingredienserne i gennem påfyldningsskakten i låget under forarbejdningen.  
→ Fig. **17**
2. Stil drejekontakten på **O/off** for at påfylde større mængder ingredienser.  
Vent, indtil apparatet står stille.
3. Fjern skållåget.  
→ *"Fjernelse af skållåget", Side 158*
4. Fyld ingredienserne i skålen.
5. Sæt skållåget på.  
→ *"Påsætning af skållåget", Side 158*
6. Forarbejd ingredienserne, indtil det ønskede resultat er opnået.

## Anvendelse af momentfunktion

1. Stil drejekontakten på **M**, og hold den fast.  
→ Fig. **18**
- ✓ Ingredienserne forarbejdes med højeste hastighed.
2. Slip drejekontakten.  
→ Fig. **19**
- ✓ Drejekontakten springer hen på **O/off**.
- ✓ Forarbejdningen stoppes, og drevene bevæger sig i parkeringsposition.

#### Tip

Momentfunktionen er især egnet til anvendelsen af følgende tilbehør:

- Mixerkande af glas
- Multikværnsæt

- Multimixerkande




## Drevbeskyttelseslåg

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

### Fjernelse af drevbeskyttelseslåget

1. Tryk beskyttelseslåget til drev 2 ned på markeringen , og tag det af.  
→ Fig. **20**
2. Træk beskyttelseslåget til drev 3 opad, og tag det af.  
→ Fig. **21**

### Anbringelse drevbeskyttelseslåget

1. Vend beskyttelseslåget til drev 2, så markeringen  er bagtil, sæt det på, og tryk det fast.  
→ Fig. **22**
2. Sæt beskyttelseslåget til drev 3 på, og tryk det fast.  
→ Fig. **23**  
Markering  og  skal være rettet mod hinanden.

**Bemærk:** Luk altid ubenyttede drev til med beskyttelseslågene.

## Finindstilling af redskaber

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

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

## Korrigerings af redskabsindstilling

### OBS!

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

- Brug aldrig et redskab, der berører skålen.

### Forudsætninger

- Netstikket er trukket ud.
- 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 løsn kontramøtrikken med gaffelnøglen i retning med uret.

→ Fig. 24

2. Drej redskabet for at ændre afstanden.

→ Fig. 25

Vær opmærksom på værdierne i tabellen:

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

3. Tryk på oplåsningsknappen, og tryk svingarmen nedad, indtil den falder i hak.
4. Kontrollér indstillingen.
5. Tryk på oplåsningsknappen, og løft svingarmen, indtil den falder i hak.
6. Hold fast i piskeriset med en hånd på den nederste del, og spænd kontramøtrikken fast med en gaffelnøgle i retning mod uret.

## Vægt

Apparatet er udstyret med en vægt. Du kan veje ingredienserne af enkeltvist.

Motorenheden har 4 vægtsensorer i ståfødderne.

Følgende faktorer kan forfalske måleresultatet:

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

### Vægtens visningsværdier

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

#### Visningsenhed i gram

Visningsområde	-990 g til 5000 g
Visningstrin	5 g

#### Visningsenhed i pund

Visningsområde	-2,20 lb til 11,00 lb
Visningstrin	0,01 lb




**Tip:** Vægtens visningsenheder kan ændres når som helst.

→ "Ændring af vægtens visningsenheder", Side 162

### Vejning af ingredienser

#### Forudsætninger

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

1. Tryk på , og berør ikke længere apparatet.
  - ✓ Vægten kalibreres.
  - ✓ Displayet viser "----".
2. Afvent kalibreringen.
  - ✓ Displayet viser "0 g" eller "0.00 lb".
3. Fyld den ønskede ingrediens i.
  - ✓ Displayet viser vægten.
4. Vælg en af de følgende valgmuligheder for at veje yderligere ingredienser:
  - Fyld yderligere ingredienser i, og aflæs den samlede vægt.
  - Tryk på , og vent indtil displayet viser "0 g" eller "0.00 lb".
5. Tryk på , eller start forarbejdningen, for at slukke vægten.

**Tip:** Vægten kan også bruges i forbindelse med tilbehøret. Vej ingredienserne direkte, når de kommer i, f.eks. i blenderpåsatsen eller ismaskinen.



→ "Tilbehør", Side 165

**Bemærk:** Vægten slukker automatisk efter ca. 3 minutters inaktivitet.

## Ændring af vægtens visningsenheder

### Forudsætninger

- Drejekontakten står på O/off.
- Vægten er tændt.

1. Tryk på  og , og hold dem trykket ind.

Vægtens visningsenhed ændres.

Symbol	Enhed
<b>g</b>	Visning i gram
<b>lb</b>	Visning i pund

2. Slip de to taster.
  - ✓ Vægten kalibreres og genstarter med den ændrede indstilling.
  - ✓ Indstillingen er gemt.

---

## Timer

Du kan aflæse eller nulstille den hidtidige forarbejdningsvarighed.

### Timerens visningsværdier


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

---

Visningsområde	0 sekunder til 59 minutter og 59 sekunder
Visningstrin	1 sekund

---

### Aflæsning og nulstilling af forarbejdningsvarigheden

1. Stil drejekontakten på den ønskede hastighed.
  - ✓ Displayet viser forarbejdningsvarigheden.
2. Tryk på  for at nulstille visningen til "00:00".

### Henvisninger

- Hvis du afbryder forarbejdningen i mindre end 30 sekunder, gemmes de senest viste værdier og fortsætter ved den nye forarbejdning.
- Hvis du afbryder forarbejdningen i mere end 30 sekunder, tænder apparatet for vægten og kalibreres.

---

## Rengøring og pleje

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

### Egnethed til opvaskemaskine

Læs hvilke dele, der kan rengøres i opvaskemaskinen.

**OBS!**

Nogle dele kan blive beskadiget, hvis de rengøres i opvaskemaskinen.

- ▶ Rengør kun dele i opvaskemaskinen, der er egnet til det.
- ▶ Anvend kun programmer, der ikke opvarmer vandet til over 60 °C.
- ▶ Klem ikke plastdele fast i opvaskemaskinen.

Egnet til opvaskemaskine:

- Skållåg
- Røreskål af rustfrit stål
- Redskaber



Ikke egnet til opvaskemaskine:

- Beskyttelseslåg til drev 2
- Beskyttelseslåg til drev 3

**Rengøringsmiddel**

Læs hvilke rengøringsmidler, der er egnet til apparatet.

**OBS!**

Fare for en tingsskade. Apparatet kan blive beskadiget ved brugen 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.

**Rengøring af motorenhed****⚠ ADVARSEL****Fare for elektrisk stød!**

Indtrængende fugtighed kan forårsage et elektrisk stød.

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

1. Tag drevbeskyttelseslågene af.
2. Tør motorenheden og drevbeskyttelseslågene af med en blød og fugtig klud.
3. Rengør betjeningsfeltet og displayet med en fugtig mikrofiberklud.
4. Tør motorenheden og drevbeskyttelseslågene med en blød klud.

**Rengøring af skål, låg og redskaber**

1. Rengør skålen, skållåget og redskaberne med opvaskevand og en blød klud eller svamp.
2. Lad alle dele tørre.

**Opskrifter**

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

**Tips**

- Overhold de anførte maksimale forarbejdningsemængder for at opnå optimale resultater.
- Ingredienserne kan vejes med den integrerede vægt, når de fyldes i.  
→ "Vægt", Side 161
- Forarbejdningstiderne kan overvåges med timeren.  
→ "Timer", Side 162

## Opskriftoversigt

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

Opskrift	Ingredienser	Forarbejdning
Flødeskum	100-600 g fløde	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Sæt piskeriset i.</li> <li>■ Fyld fløde i.</li> <li>■ Forarbejd i 1 ½-4 minutter på trin 7.</li> </ul>
Æggehvider	1-8 æggehvider	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Sæt piskeriset i.</li> <li>■ Fyld æggehvider i.</li> <li>■ Forarbejd i 4-6 minutter på trin 7.</li> </ul>
Lagkagedej	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ 2 æg</li> <li>■ 2-3 spsk. varmt vand</li> <li>■ 100 g sukker</li> <li>■ 1 spsk. vaniljesukker</li> <li>■ 70 g mel (sigtet)</li> <li>■ 70 g maizenamel</li> <li>■ Bagepulver (efter behag)</li> </ul> <p><b>Bemærk:</b> Forarbejd maksimalt en 2 gange så stor mængde på en gang.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Sæt piskeriset i.</li> <li>■ Fyld alle ingredienserne undtagen mel og maizenamel i.</li> <li>■ Forarbejd i 4-6 minutter på trin 7.</li> <li>■ Indstil på trin 1.</li> <li>■ Tilsæt melet og maizenamelet en skefuld ad gangen inden for 30-60 sekunder.</li> </ul>
Rørt dej	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ 3-4 æg</li> <li>■ 200-250 g sukker</li> <li>■ 1 knsp. salt</li> <li>■ 1 spsk. vaniljesukker eller revet skal af en halv citron</li> <li>■ 200-250 g smør eller margarine (stuetemperatur)</li> <li>■ 500 g mel</li> <li>■ 15 g bagepulver</li> <li>■ 125 ml mælk</li> </ul> <p><b>Bemærk:</b> Forarbejd maksimalt en 1 ½ gange så stor mængde på en gang.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Sæt røreriset i.</li> <li>■ Fyld alle ingredienserne i.</li> <li>■ Forarbejd i 30 sekunder på trin 1.</li> <li>■ Forarbejd i 3-4 minutter på trin 7.</li> </ul>
Mørdej	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ 125 g smør</li> <li>■ 100-125 g sukker</li> <li>■ 1 æg</li> <li>■ 1 knsp. salt</li> <li>■ En smule vaniljesukker eller revet citronskal</li> <li>■ 250 g mel</li> <li>■ Bagepulver (efter behag)</li> </ul> <p><b>Bemærk:</b> Forarbejd maksimalt en 2 gange så stor mængde på en gang.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Sæt røreriset i.</li> <li>■ Fyld alle ingredienserne i.</li> <li>■ Forarbejd i 30 sekunder på trin 1.</li> <li>■ Forarbejd i 2-3 minutter på trin 6.</li> </ul> <p>Fra 500 g mel:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Sæt æltekrogen i.</li> <li>■ Fyld alle ingredienserne i.</li> <li>■ Forarbejd i 30 sekunder på trin 1.</li> <li>■ Forarbejd i 3-4 minutter på trin 3.</li> </ul>



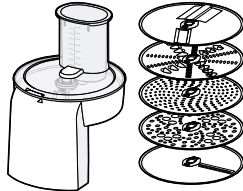
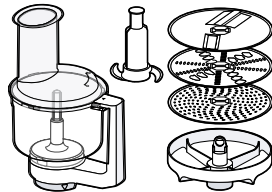



Opskrift	Ingredienser	Forarbejdning
Gærdej	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ 500 g mel</li> <li>■ 1 æg</li> <li>■ 80 g fedt (stuetemperatur)</li> <li>■ 80 g sukker</li> <li>■ 200-250 ml lunken mælk</li> <li>■ 25 g frisk gær eller 1 spsk. tørgær.</li> <li>■ Revet skal af en halv citron</li> <li>■ 1 knsp. salt</li> </ul> <p><b>Bemærk:</b> Forarbejd maksimalt en 1½ gange så stor mængde på en gang.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Sæt æltekrogen i.</li> <li>■ Fyld alle ingredienserne i.</li> <li>■ Forarbejd i 30 sekunder på trin 1.</li> <li>■ Forarbejd i 3-6 minutter på trin 3.</li> </ul>
Nudeldej	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ 300 g mel</li> <li>■ 150 g æg (ca. 3 stk.)</li> <li>■ 15-30 ml koldt vand (efter behag)</li> </ul> <p><b>Bemærk:</b> Forarbejd maksimalt en 1½ gange så stor mængde på en gang.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Sæt æltekrogen i.</li> <li>■ Fyld alle ingredienserne i.</li> <li>■ Forarbejd i 3-5 minutter på trin 3.</li> </ul>
Brøddej	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ 750 g mel</li> <li>■ 2 spsk. tørgær</li> <li>■ 2 tsk. salt</li> <li>■ 450-500 ml lunkent vand</li> </ul> <p><b>Bemærk:</b> Forarbejd maksimalt en 1 gange så stor mængde på en gang.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Sæt æltekrogen i.</li> <li>■ Fyld alle ingredienserne i.</li> <li>■ Forarbejd i 30 sekunder på trin 1.</li> <li>■ Forarbejd i 4-5 minutter på trin 3.</li> </ul>



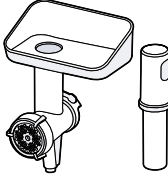
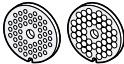


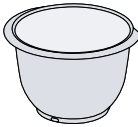
## Tilbehør


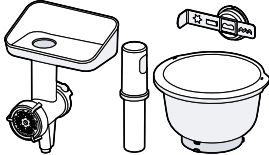

Der kan købes supplerende tilbehør hos kundeservice, hos forhandleren eller på Internettet. Anvend kun originalt tilbehør, fordi det er fuldstændig tilpasset til det aktuelle apparat. Tilbehør er specifikt for det enkelte apparat. Angiv altid den nøjagtige betegnelse (E-nr.) for apparatet.  
→ Side 172

Det tilgængelige tilbehør til det aktuelle apparat kan ses i vores katalog, i online shoppen eller hos kundeservice.  
[www.bosch-home.com](http://www.bosch-home.com)

Tilbehør	Egenskaber	Brug
VeggieLove – Foodprocessor	MUZ5VL1	Skæring, raspning og rivning af fødevarer, f.eks. frugt, grøntsager eller ost.

Tilbehør	Egenskaber	Brug
Ternskærer	MUZ5CC2 	Skæring af fødevarer i tern, f.eks. frugt, rå eller kogte grøntsager, hård ost, blød kødpølse eller hårdkogte æg.
Multimixer	MUZ5MM1 	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Skæring, raspning og rivning af fødevarer, f.eks. frugt, grøntsager eller ost.</li> <li>■ Finhakning, hakning, blanding og purering af fødevarer.</li> </ul>
Asia-grønt-skive	MUZ45AG1 	Skæring af fødevarer i fine strimler, f.eks. frugt og grøntsager. <b>Bemærk:</b> Kræver MUZ5VL1 eller MUZ5MM1.
Pomfritskive	MUZ45PS1 	Skæring af kartofler til pomfritter. <b>Bemærk:</b> Kræver MUZ5VL1 eller MUZ5MM1.
Mixerkande af plastik	MUZ5MX1 	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Finhakning, hakning, blanding og purering af fødevarer.</li> <li>■ Tilberedning af mayonnaise.</li> <li>■ Finhakning af isterninger og frosne fødevarer.</li> </ul>

Tilbehør	Egenskaber	Brug
TastyMoments – Multikværnsæt	MUZ45XTM1 	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Finhakning, hakning, blanding og purering af fødevarer.</li> <li>■ Finhakning og kværning af fødevarer, f.eks. krydderier, korn, kaffe eller sukker.</li> <li>■ Finhakning af isterninger og frosne fødevarer.</li> </ul> <p><b>Tip:</b> Især egnet til forarbejdning af små mængder.</p>
PastaPassion – Pastafor­sats	MUZ5PP1 	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Fremstilling af dejplader.</li> <li>■ Fremstilling af bred båndpasta.</li> </ul>
Kødhakker	MUZ5FW1 	Finhakning af rå eller kogte fødevarer, f.eks. kød, fisk og grøntsager.
Hulskivesæt	MUZ45LS1 	Fine og grove ekstra hulskiver til kødhakkeren. <b>Bemærk:</b> Kræver MUZ5FW1.
Forsats til småkager	MUZ45SV1 	Fremstilling af småkager. <b>Tip:</b> Der kan vælges mellem 4 former. <b>Bemærk:</b> Kræver MUZ5FW1.
Riveforsats	MUZ45RV1 	Rivning af fødevarer, f.eks. mandler, nødder, chokolade, hård ost, tørre rundstykker. <b>Bemærk:</b> Kræver MUZ5FW1 eller MUZ5BS1.
Røreskål af rustfrit stål	MUZ5ER1 	Forarbejdning af op til 2700 g rørt dej.

Tilbehør	Egenskaber	Brug
Røreskål af plastik	MUZ5KR1 	Forarbejdning af op til 2700 g rørt dej. <b>Tip:</b> Især egnet til forarbejdning af gærdej.
BakingSensation – Tilbehørsæt	MUZ5BS1 	Sættet indeholder: <ul style="list-style-type: none"> <li>■ MUZ5FW1 med en hulskive, 5 mm</li> <li>■ MUZ45SV1</li> <li>■ MUZ5KR1</li> </ul>
Ismaskine	MUZ5EB1 	Tilberedning af is eller sorbet.

## Afhjælpning af fejl

Mindre fejl ved apparatet kan afhjælpes selv. Læs oplysningerne om fejlafhjælpning, inden kundeservice kontaktes. Sådan undgås unødige omkostninger.

### ADVARSEL

#### Fare for elektrisk stød!

Forkert udførte reparationer er farlige.

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

## Funktionsfejl

Fejl	Årsag	Afhjælpning af fejl
Apparatet virker ikke.	Netledningens stik er ikke sat i kontakten.	▶ Tilslut apparatet til strømnettet.
	Sikringen er defekt.	▶ Kontroller sikringen i sikringskabet.
	Strømforsyning er afbrudt.	▶ Kontroller, om rummets belysning eller andre apparater i rummet fungerer.
Apparatet starter ikke forarbejdningen.	Drejekontakten er indstillet forkert.	▶ Stil drejekontakten på <b>O/off</b> før forarbejdningen.
Apparatet starter ikke forarbejdningen eller slukker under forarbejdningen.	Forarbejdningsmængden er for høj, eller forarbejdningsvarigheden var for lang.	▶ Stil drejekontakten på <b>O/off</b> . ▶ Reducér mængden af ingredienser. ▶ Lad apparatet køle af til stuetemperatur.
	Apparatet eller tilbehøret er blokeret.	▶ Stil drejekontakten på <b>O/off</b> . ▶ Fjern blokeringen.
Vægten viser ingen vægtændring, selvom der fyldes ingredienser i.	Mængden af ingredienser ligger under vægtens måleområde.	▶ Fyld mindst 5 g eller 0,01 lb i, så vægten viser korrekte værdier.

Fejl	Årsag	Afhjælpning af fejl
Svingarmen kan ikke åbnes eller lukkes, fordi redskabet sidder i klemme på skålen.	Drevet er ikke i parkeringsposition, efter et sikkerhedssystem har stoppet forarbejdningen, eller strømforsyningen blev afbrudt.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Stil drejekontakten på <b>O/off</b>.</li> <li>2. Afhjælp årsagen, som har ført til, at apparatet er stoppet. → "<i>Sikkerhedssystemer</i>", Side 157</li> <li>3. Når svingarmen er åbnet, så tag redskabet ud, og luk svingarmen.</li> <li>4. Stil kortvarigt drejekontakten på <b>1</b> og derefter igen på <b>O/off</b>.</li> </ol> <p>✓ Drevet fortsætter med at køre lidt, indtil parkeringspositionen er nået.</p>

## Henvisninger i displayfeltet

Fejl	Årsag	Afhjælpning af fejl
I displayet blinker "5000 g" eller "11.00 lb".	Vægtens visningsværdier blev overskredet.	▶ Overhold vægtens visningsværdier. → " <i>Vægtens visningsværdier</i> ", Side 161
I displayet blinker "-990 g" eller "-2.20 lb".	Vægtens visningsværdier blev overskredet.	▶ Overhold vægtens visningsværdier. → " <i>Vægtens visningsværdier</i> ", Side 161
I displayet blinker "59:59 m:s".	Timerens visningsområde blev overskredet.	▶ Forarbejd ikke fødevarerne i mere end 59 minutter og 59 sekunder, eller nulstil forarbejdningsvarigheden inden for dette tidsrum. → " <i>Aflæsning og nulstilling af forarbejdningsvarigheden</i> ", Side 162
Displayet viser "ERROR"	Vægten udsættes for vibrationer, der er for kraftige.	▶ Anvend ikke apparatet på bordplader, der udsættes for vibrationer, f.eks. hvorunder en opvaskemaskine er i gang.
	Underlaget er ujævnt.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Stil apparatet på en stabil, lige, ren og glat arbejdsflade.</li> <li>2. Kontrollér, om alle 4 ståfødder har kontakt med arbejdsfladen.</li> </ol>
	Ståfødderne er snavsede.	▶ Tør ståfødderne af med en fugtig klud.
	Vægten skal genstartes.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Gør følgende for at genstarte vægten: <ul style="list-style-type: none"> <li>- Tryk på <b>↵</b>.</li> <li>- Vent 30-60 sekunder.</li> <li>- Tryk igen på <b>↵</b>, og afvent kalibreringen.</li> </ul> </li> </ol>

<b>Fejl</b>	<b>Årsag</b>	<b>Afhjælpning af fejl</b>
Displayet viser "ERROR"		<p><b>2</b> Hvis fejlen stadig vises, så afbryd apparatet fra strømnettet i et stykke tid, og prøv derefter igen at tænde for vægten.</p> <p><b>Bemærk:</b> Gennemfør trinnene til fejlafhjælpning flere gange, inden kundeservice kontaktes.</p>

---

## Bortskaffelse

Læs her, hvordan udtjente apparater bortskaffes korrekt.

### Bortskaffelse af udtjent apparat

Ved miljørigtig bortskaffelse kan værdifulde råstoffer genindvindes.

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



Dette apparat er klassificeret iht. det europæiske direktiv 2012/19/EU om affald af elektrisk- og elektronisk udstyr (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

Dette direktiv angiver rammerne for indlevering og recycling af kasserede apparater gældende for hele EU.

---

---

## Kundeservice

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

Mange problemer kan du selv afhjælpe ved hjælp af informationerne om fejlfhjælpning i denne vejledning eller på vores hjemmeside. Kontakt vores kundeservice, hvis det ikke er tilfældet.

Vi finder altid en passende løsning. Vi garanterer, at dit apparat repareres med originale reservedele af uddannede teknikere i tilfælde af garanti og efter udløb af producentgarantien. Funktionsrelevante originale reservedele iht. den pågældende forordning om miljøvenligt design kan fås hos vores kundeservice i en periode på

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

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

Detaljerede informationer om garanti-perioden og garantibetingelserne i dit land fås hos vores kundeservice, din forhandler eller på vores hjemmeside.

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

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

### 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.

### Garantibetingelser

Du har krav på garanti for dit apparat iht. de efterfølgende betingelser.

På dette apparat yder Bosch 2 års reklamationsret. Købsnota skal altid vedlægges ved indsendelse til reparation, hvis denne ønskes udført indenfor retten til reklamation. Medfølger købsnota ikke, vil reparationen altid blive udført mod beregning. Indsendelse til reparation Skulle Deres Bosch apparat gå i stykker, kan det indsendes til vort serviceværksted: BSH Hvidevarer A/S, Telegrafvej 4, 2750 Ballerup, tlf. 44 89 88 10.



## Innholdsfortegnelse

<b>Sikkerhet</b> .....	<b>174</b>	Bearbeidning .....	183
Generelle merknader.....	174	Beskyttelsesdeksel for drev .....	185
Korrekt bruk .....	174	Fininnstilling av verktøyet .....	185
Begrensning av brukerkretsen .....	175	<b>Vekt</b> .....	<b>186</b>
Sikkerhetsinstrukser .....	175	Vektens visningsverdier .....	186
<b>Unngå materielle skader</b> .....	<b>178</b>	Veie ingredienser .....	186
Generelt.....	178	Endre visningsenheter for vekten. 186	
<b>Miljøvern og innsparing</b> .....	<b>178</b>	<b>Tidsur</b> .....	<b>187</b>
Avfallsbehandling av emballasje..	178	Tidsurets visningsverdier.....	187
<b>Pakke ut og kontrollere</b> .....	<b>178</b>	Avlese og tilbake stille arbeids-	
Pakke ut apparat og deler .....	178	tiden.....	187
Leveringsomfang .....	178	<b>Rengjøring og pleie</b> .....	<b>187</b>
Oppstilling av apparatet .....	179	Egnethet for oppvaskmaskin .....	187
<b>Bli kjent med</b> .....	<b>179</b>	Rengjøringsmiddel .....	187
Apparat .....	179	Rengjøring av basisapparatet .....	188
Dreiebryter .....	179	Rengjøring av bolle, løkk og	
Lysring .....	179	verktøy .....	188
Betjeningsfelt .....	180	<b>Oppskrifter</b> .....	<b>188</b>
Funksjonstaster .....	180	Oversikt over oppskrifter .....	188
Display .....	180	<b>Tilbehør</b> .....	<b>190</b>
Svingarm .....	180	<b>Utbedring av feil</b> .....	<b>193</b>
Drev .....	181	Funksjonsfeil.....	193
Verktøy .....	181	Merknader i displayet.....	194
Symboler .....	181	<b>Avfallsbehandling</b> .....	<b>196</b>
Park-stilling .....	181	Avfallsbehandling av gammelt	
Sikkerhetssystemer .....	182	apparat .....	196
<b>Før første gangs bruk</b> .....	<b>182</b>	<b>Kundeservice</b> .....	<b>196</b>
Forberede apparatet .....	182	Produktnummer (E-Nr.) og	
<b>Grunnleggende betjening</b> .....	<b>182</b>	produksjonsnummer (FD) .....	196
Kabellengde .....	182	Garantibetingelser .....	196
Bevege svingarmen .....	183		
Sette inn bollen.....	183		
Ta ut bollen.....	183		
Innsetting av verktøy .....	183		
Ta ut verktøy.....	183		
Sette løkk på bollen .....	183		
Ta lokket av bollen .....	183		



## Sikkerhet

---

Ta hensyn til informasjonen om temaet sikkerhet, slik at du kan bruke apparatet trygt.

### Generelle merknader

Her finner du generell informasjon om denne veiledningen.

- Les nøye gjennom denne veiledningen. Det er en forutsetning for å kunne bruke maskinen sikkert og effektivt.
- Følg de andre veiledningene når du bruker tilbehør som fulgte med eller ekstrautstyr.
- Denne veiledningen er rettet mot brukeren av apparatet.
- Følg sikkerhetsanvisningene og advarslene.
- Oppbevar veiledningen og produktinformasjonen for senere bruk eller for en senere eier.
- Kontroller maskinen etter at du har pakket den ut. Ikke koble til maskinen dersom den har transportskader.

### Korrekt bruk

Følg merknadene om forskriftsmessig bruk for å bruke apparatet trygt og riktig.

Apparatet må kun brukes:

- i henhold til denne bruksanvisningen.
- med originaldeler og -tilbehør.
- til andre anvendelser som er beskrevet i veiledningene for inkludert tilbehør eller ekstrautstyr.
- til røring, elting og pisking av matvarer.
- under tilsyn.
- ved romtemperatur i private husholdninger og i lukkede rom hjemme.
- til mengder og arbeidstider som er vanlige i en normal husholdning.
- i en høyde på 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.

### **Begrensning av brukerkretsen**

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

Barn må ikke få leke med maskinen.

Rengjøring og brukervedlikehold må ikke foretas av barn.

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

### **Sikkerhetsinstrukser**

Følg sikkerhetsinstruksene.

#### **ADVARSEL – Fare for elektrisk støt!**

- En vaskemaskin med skader eller en strømledning med skader er farlig.
  - ▶ Bruk aldri maskinen hvis den har skader.
  - ▶ Bruk aldri apparatet med sprukket eller knust overflate.
  - ▶ Dra aldri i strømledningen når du skal koble vaskemaskinen fra strømmettet. Dra alltid i pluggen på strømledningen.
  - ▶ Hvis vaskemaskinen eller strømledningen er skadet, må du dra ut støpselet eller slå av sikringen i sikringsskapet umiddelbart.
  - ▶ Ta kontakt med kundeservice. → *Side 196*
  - ▶ Kun opplært fagpersonell skal utføre reparasjoner på maskinen.

- Ukyndige installasjoner er farlig.
  - ▶ Maskinen må kun tilkobles og brukes i henhold til angivel-sene på typeskiltet.
  - ▶ Maskinen skal bare kobles til et strømmnett med vekselstrøm via en forskriftsmessig montert jordet stikkontakt.
  - ▶ Systemet for husets PE-leder må være forskriftsmessig in-stallert.
- 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 an-nen kvalifisert person for å unngå at det oppstår fare.
- Fuktighet som trenger inn, kan forårsake elektrisk støt.
  - ▶ Dypp aldri apparatet eller strømkabelen i vann eller legg dem i oppvaskmaskinen.
  - ▶ Apparatet skal kun brukes i lukkede rom.
  - ▶ Utsett aldri apparatet for kraftig varme eller fuktighet.
  - ▶ Ikke bruk dampstråle eller høytrykksspyler for å rengjøre ap-paratet.
- Hvis isolasjonen på strømledningen er skadet, er dette farlig.
  - ▶ La aldri strømkabelen være i kontakt med varme maskinde-ler eller varmekilder.
  - ▶ La aldri strømkabelen komme i kontakt med skarpe spisser eller kanter.
  - ▶ Du må aldri få knekk på, klemme sammen eller endre strømkabelen.

 **ADVARSEL – Brannfare!**

Sterk varme kan sette apparatet og verktøyet i brann.

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

**⚠ ADVARSEL – Fare for personskader!**

- Roterende drev, verktøy eller tilbehørsdeler kan føre til 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 – Fare for knusing av legemsdeler!**

Hender og fingre kan komme i klem.

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

**⚠ ADVARSEL – Fare for kvelning!**

- Barn kan få emballasjen over hodet eller vikle seg inn i den og kveles.
  - ▶ Hold emballasjen borte fra barn.
  - ▶ Barn må ikke få leke med emballasjen.
- Barn kan puste inn eller svelge smådeler og bli kvalt.
  - ▶ Hold smådeler borte fra barn.
  - ▶ Ikke la barn leke med smådeler.

**⚠ ADVARSEL – Fare for helseskader!**

Tilsmussing av overflater kan være helseskadelig.

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

---

## Unngå materielle skader

Følg disse merknadene for å unngå materielle skader på apparatet, tilbehøret eller kjøkkengjenstander.

### Generelt

Følg disse instruksene når du bruker apparatet.

### OBS!

Ikke forskriftsmessig bruk kan føre til materielle skader.

- ▶ Verktøy og tilbehør må aldri brukes samtidig.
- ▶ Bruk aldri flere tilbehør samtidig.
- ▶ Du må aldri bruke apparatet lenger enn nødvendig.
- ▶ Apparatet må aldri brukes ubelastet.
- ▶ Originaldelene og -tilbehøret må aldri brukes for andre apparater.
- ▶ Overhold de maksimale arbeidsmengdene.
- ▶ Ikke oppbevar uvedkommende gjenstander i bollen.

---

## Miljøvern og innsparing

Vern om miljøet ved å bruke apparatet på en ressurs sparende måte og ved å avfallsbehandle resirkulerbare materialer forskriftsmessig.

### Avfallsbehandling av emballasje

Emballasjematerialene er miljøvennlige og resirkulerbare.

- ▶ Kildesortér de enkelte komponentene etter type avfall.

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

---

## Pakke ut og kontrollere

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

### Pakke ut apparat og deler

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

### Leveringsomfang

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

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

→ Fig. 1

---

<b>A</b>	Basisapparat med rørebolle
<b>B</b>	Lokk med integrert påfyllingssjakt
<b>C</b>	Visp "Profi Flexi"
<b>D</b>	Profi visp
<b>E</b>	Eltekrok
<b>F</b>	Oppbevaringsveske
<b>G</b>	Ledsagende dokumenter

---

## Oppstilling av apparatet

### ADVARSEL

#### Brannfare!

Sterk varme kan sette apparatet og verktøyet i brann.

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

#### OBS!

- Under bruk kommer det varm avtrekksluft ut av avtrekksluftfilteret bak. Blokkert avtrekksluft kan føre til at apparatet blir for varmt.
  - ▶ Apparatet må stilles opp med tilstrekkelig avstand til vegg, ømfintlige overflater og apparater.
- Rystelser kan nedsette apparatets funksjoner.
  - ▶ Apparatet må ikke plasseres på bevegelige eller vibrerende overflater.

1. Plasser apparatet på en stabil, flat, ren og glatt arbeidsflate.
2. Tekk ut strømkabelen i nødvendig lengde.  
→ "Kabellengde", Side 182  
Ikke sett i støpselet.

## Bli kjent med

Bli kjent med apparatets komponenter.

### Apparat

Her finner du en oversikt over apparatets komponenter.

→ Fig. **2**

<b>1</b>	Rørebolle i rustfritt stål
<b>2</b>	Betjeningsfelt
<b>3</b>	Lokk med integrert påfyllingssjakt

<b>4</b>	Utløsningstast for svingarm
<b>5</b>	Svingarm
<b>6</b>	Dreiebryter
<b>8</b>	Beskyttelsesdeksel for drev 2
<b>9</b>	Drev 2
<b>10</b>	Beskyttelsesdeksel for drev 3
<b>11</b>	Drev 3
<b>12</b>	Avtrekksluftgitter
<b>13</b>	Hoveddrev
<b>14</b>	Kabeloppbevaring

### Dreiebryter

Med dreiebryteren starter og stopper du bearbeidningen og velger hastighet.

Symbol	Funksjon
O/off	Stopp bearbeidningen.
1	Bearbeid ingrediensene med lav hastighet.
7	Bearbeid ingrediensene med høyeste hastighet.
M	Bearbeid ingrediensene kort med høyeste hastighet. → "Bruke momentkabling", Side 185

### Lysring

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 starte bearbeidningen.	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Apparatet tilføres ikke strøm.</li> <li>■ Det foreligger en feil på apparatet.</li> </ul>

no Bli kjent med

Visning	Status
Lysringen blinker, og det er ikke mulig å starte eller fortsette bearbeidningen.	<ul style="list-style-type: none"><li>▪ Et sikkerhetssystem er aktivert.</li><li>▪ Det foreligger en feil på apparatet.</li></ul>

**Tips:** Her finner du mer informasjon:  
→ "Sikkerhetssystemer", Side 182  
→ "Utbedring av feil", Side 193

## Betjeningsfelt

Her finner du en oversikt over betjeningsfeltet.

→ Fig. 3

1	Tilbakestillingstast
2	Tast for vekt
3	Display
4	Symbol for vekt i pund
5	Symbol for vekt i gram
6	Symbol for tid i minutter og sekunder

## Funksjonstaster

Med funksjonstastene velger du tilleggsfunksjoner eller utfører innstillinger. Berør de relevante symbolene med fingeren for å velge.

Symbol	Funksjon
	Slå vekten på og av.
	<ul style="list-style-type: none"><li>▪ Tilbakestill vekten.</li><li>▪ Tilbakestill tidsuret.</li></ul>

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

## Display

Displayet viser verdier og meldinger om driftsstatus.

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

## Svingarm

Svingarmen kan justeres og festes i ulike posisjoner.

Når utløsertasten trykkes, kan svingarmen beveges til ønsket posisjon.

→ "Bevege svingarmen", Side 183

**Merknad:** Svingarmen er utstyrt med EasyArm Lift-funksjon. Denne funksjonen støtter svingarmens bevegelse oppover.

## Svingarmposisjoner

Her finner du en oversikt over svingarmens posisjoner.

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

**Tips:** Det vedlagte klistremerket inneholder en oversikt over svingarmposisjonene og anbefalte hastigheter



for ulike brukstilfeller. Du kan klistre klistremerket diskret på apparatets bakside.

## Drev




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

**Merknad:** Drevene 2 og 3 er dekket med sikkerhetsdeksler.

→ "Beskyttelsesdeksel for drev", Side 185

## Oversikt over drevene

Her finner du en oversikt over drevene og deres bruksformål.

Drev	Bruk
Hoveddrev 	For verktøy og for tilbehør, f.eks. <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Kjøttkvern</li> <li>▪ Forsats for pasta</li> <li>▪ Isbereder</li> </ul>
Drev 2 	For tilbehør, f.eks. <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Foodprosessor</li> <li>▪ Sitruspresse</li> </ul>
Drev 3 	For tilbehør, f.eks. <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Mikserpåsats av glass</li> <li>▪ Mikserpåsats av plast</li> <li>▪ Multikvernsett</li> </ul>


## Verktøy

Her får du vite det viktigste om de ulike verktøyene.

Eltekroken er utstyrt med avtakbar beskyttelsesdeksel for å beskytte drevet mot tilsmussing.

## Oversikt over verktøyet

Benytt egnet verktøy til den respektive bruken.




Verktøy	Bruk
	Eltekrok <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Elte tunge deiger, f.eks. gjærdeig.</li> <li>▪ Røre inn matvarer som ikke skal kuttes opp, f.eks. rosiner eller små sjokoladeplater.</li> </ul>
	Visp "Profi Flexi" <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Røre matvarer, f.eks. formkakerøre eller mousse.</li> <li>▪ Røre inn matvarer, f.eks. stivpisket eggehvite, fløte eller rosiner.</li> </ul>
	Profi visp <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Piske eggehvite og kremfløte.</li> <li>▪ Røre lette deiger, f.eks. biskuitdeig.</li> </ul>

**Tips:** Profi-vispen er utstyrt med fininnstilling. Dermed kan du tilpasse avstanden til bollen.

→ "Fininnstilling av verktøyet", Side 185

## Symboler

Her finner du en oversikt over apparatets symboler.

Symbol	Beskrivelse
	Merke på beskyttelsesdeksel for drev 2.
	Merke for plassering på beskyttelsesdeksel for drev 3.
	Posisjonsmerke på drev 3.

## Park-stilling

Apparatet er utstyrt med automatisk park-stilling.

Når apparatet slås av, fortsetter drevene å bevege seg i noen sekunder, helt til korrekt park-stilling er nådd.

**no** Før første gangs bruk

**Merknad:** Svingarmen kan bare åpnes eller lukkes med innsatt verktøy når drevet er i korrekt parkstilling.

Følgende årsaker fører til feil parkstilling:

- Brudd på strømtilførselen under bearbeidningen.
- Et sikkerhetssystem har avsluttet bearbeidningen.
- Svingarmen løst, eller utløsertasten for svingarmen ble trykket under bearbeidningen.

**Tips:** Du kan selv lett rette på en feil parkstilling.

→ "Utbedring av feil", Side 193

## Sikkerhetssystemer

Her finner du en oversikt over apparatets sikkerhetssystemer.

## Innkoblingssikring

Innkoblingssikringen hindrer at apparatet slås på utilsiktet.

Apparatet lar seg kun slå på og betjene når

- svingarmen er i inngrep i posisjon 1, og det er satt inn bolle eller et tilbehør, f.eks. Isbereder.
- svingarmen er i inngrep i posisjon 3, og det er montert beskyttelsesdeksel eller et tilbehør på drevet 3.

## Sikring mot gjeninnkobling

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

Slå apparatet på igjen etter strømbrudd. Bearbeidningen kan ikke startes igjen før driebryteren er satt på *O/off*.

## Overbelastningssikring

Overbelastningssikringen hindrer at motoren og andre komponenter får skader på grunn av for høy belastning.

Motoren slås av når

- en for stor mengde bearbeides.
- verktøy eller tilbehør blokkeres.

---

## Før første gangs bruk

Klargjør apparatet til bruk.

### Forberede apparatet

1. Trykk inn utløserknappen og løft svingarmen til den går i inngrep.  
→ "Bevege svingarmen", Side 183
2. Drei bollen med urviseren og ta den ut.  
→ "Ta ut bollen", Side 183
3. Alle deler som kommer i berøring med matvarer, må rengjøres omhyggelig før første bruk.  
→ "Rengjøring og pleie", Side 187
4. Legg de rengjorte og tørkede delene klar til bruk.

---

## Grunnleggende betjening

Her får du vite det viktigste om betjening av apparatet.

### Kabellengde

Still lengden på strømkabelen inn i samsvar med dine behov.

### Innstilling av kabellengde med kabeloppviklingen

1. Trekk strømkabelen ut til nødvendig lengde og slipp den sakte løs.
2. For å forkorte kabellengden,
  - må du dra i kabelen,

- lar kabelen rulle seg opp,
- trekke kabelen ut på nytt.

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

## Bevege svingarmen

1. Trykk inn utløserknappen og løft svingarmen til den går i inngrep.  
→ Fig. **4**
- ✓ Svingarmen er fiksert i posisjon 2.
2. Trykk på utløserknappen og beveg svingarmen ned til den går i inngrep i loddrett stilling.  
→ Fig. **5**
- ✓ Svingarmen er fiksert i posisjon 3.

## Sette inn bollen


1. Sett bollen inn i basisapparatet.  
→ Fig. **6**  
Vær oppmerksom på utsparingene i basisapparatet.
2. Drei bollen mot urviseren til den går i inngrep.  
→ Fig. **7**

## Ta ut bollen

- ▶ Drei bollen med urviseren og ta den ut.  
→ Fig. **8**

## Innsetting av verktøy

1. Velg nødvendig verktøy.  
→ "Oversikt over verktøyet", Side 181
2. Press verktøyet inn i hoveddrevet til det går i inngrep.  
→ Fig. **9**
3. For å sette inn eltekrok:
  - Stikk eltekroken med påsatt beskyttelsesdeksel inn i hoveddrevet.

- Drei beskyttelsesdekslet til eltekroken kan settes helt i inngrep.  
→ Fig. **10**  
Beskyttelsesdekslet  må dekke hoveddrevet fullstendig.

## Ta ut verktøy

- ▶ Trekk verktøyet helt ut av drevet.  
→ Fig. **11**

## Sette lokk på bollen

### Forutsetninger

- Ønsket verktøy er satt inn.
  - Bollen er satt inn.
  - Svingarmen er lukket.
1. Trykk på utløserknappen, løft litt på svingarmen og hold den fast.  
→ Fig. **12**
  2. Løft lokket litt foran, skyv det helt inn på bollen og sett det ned.  
→ Fig. **13**  
Påfyllingssjakten må vende fram.
  3. Press svingarmen ned til den går i inngrep.  
→ Fig. **14**

## Ta lokket av bollen

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

## Bearbeidning

Her får du vite det viktigste om bearbeidning av matvarer.

**Tips:** Benytt deg av våre forslag til oppskrifter for å samle erfaringer med ditt nye apparat.  
→ "Oppskrifter", Side 188

## Arbeidsmengder

Overhold de angitte arbeidsmengdene.

Type mat	maksimal arbeidsmengde
Stivpisket kremfløte	600 g
eggehvite	Eggehvite av 8 egg
deiger	1000 g mel + ytterligere ingredienser

## Anbefalte hastigheter

Følg anbefalingene om hastigheter for å oppnå optimale resultater.

Innstilling	Bruk
1	Røre inn ingredienser og bland dem forsiktig, f.eks. stivpisket eggehvite.
1-2	Røre inn og bland ingredienser.
3	Elte tunge deiger, f.eks. gjærdeig.
5-7	Piske og røre ingredienser, f.eks. stivpisket kremfløte.
M	Piske og røre ingredienser kort med høyeste hastighet. → "Bruke momentkobling", Side 185

**Tips:** Det vedlagte klistremerket inneholder en oversikt over svingarmposisjonene og anbefalte hastigheter for ulike brukstilfeller. Du kan klistre klistremerket diskret på apparatets bakside.

## Bearbeide ingredienser med verktøyene

### ADVARSEL

#### Fare for personskader!

Roterende drev, verktøy eller tilbehørsdeler kan føre til personskader.

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

- ▶ Verktøy og tilbehør må kun settes på og tas av når drevet og det fra-koblede apparatet står stille.
- ▶ Slå apparatet av og koble det fra nettet før du bytter verktøy eller rengjør.
- ▶ Verktøyet må bare brukes med innsatt bolle, påsatt lokk og beskyttelsesdeksel satt på drevet!
- ▶ Vingarmen må aldri åpnes under bearbeidningen.

## Forutsetninger

- Bollen er satt inn.
  - Nødvendig verktøy er satt inn.
1. Fyll ingrediensene på bollen.
  2. Trykk på utløserknappen og press svingarmen ned til den går i inn-grep.
  3. Sett lokk på bollen.  
→ "Sette lokk på bollen", Side 183
  4. Sett i støpselet.
  5. Sett dreiebryteren på ønsket hastighet.  
→ Fig. 15
  6. Bearbeid ingrediensene til ønsket resultat er oppnådd.
  7. Sett dreiebryteren på O/off.  
→ Fig. 16  
Vent til apparatet står stille.
  8. Trekk ut støpselet.

## Tips

- Du kan til enhver tid endre hastighet under bearbeidningen, eller du kan avbryte bearbeidningen.
- Rengjør alle deler rett etter bruk for å hindre at rester tørker inn.

## Påfylling av ingredienser

1. Fyll ingredienser på gjennom påfyllingssjakten i lokket under bearbeidningen.  
→ Fig. 17
2. Sett dreiebryteren på O/off for å fylle på store mengder.

Vent til apparatet står stille.

3. Ta lokket av bollen.  
→ "Ta lokket av bollen", Side 183
4. Fyll ingrediensene på bollen.
5. Sett lokk på bollen.  
→ "Sette lokk på bollen", Side 183
6. Bearbeid ingrediensene til ønsket resultat er oppnådd.

## Bruke momentkobling

1. Sett dreiebryteren på **M** og hold den fast.  
→ Fig. **13**
- ✓ Ingrediensene bearbeides med høyeste hastighet.
2. Slipp løs dreiebryteren.  
→ Fig. **19**
- ✓ Dreiebryteren går til **O/off**.
- ✓ Bearbeidningen stoppes, og drevene beveges til park-stilling.

## Tips


Momentkoblingen er spesielt egnet til bruk av følgende tilbehør:

- Mikserpåsats av glass
- Multikvernsett
- Multimikser-påsats

## Beskyttelsesdeksel for drev

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

## Fjerne beskyttelsesdeksel for drev

1. Press beskyttelsesdekselet på drev 2 litt ned ved merket  og ta det av.  
→ Fig. **20**
2. Trekk beskyttelsesdekslet for drevet 3 opp og ta det av.  
→ Fig. **21**

## Sette beskyttelsesdeksel på drev

1. Rett inn beskyttelsesdekselet for drev 2 med merket  vendt bakover, sett det på og trykk det fast.  
→ Fig. **22**

2. Sett på beskyttelsesdekselet for drevet 3 og trykk det fast.  
→ Fig. **23**  
Merkene  og  må være innrettet på hverandre.

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

## Fininnstilling av verktøyet

Juster avstanden mellom bolle og Profi-visp med fininnstillingen.

**Merknad:** Ved levering fra fabrikken er Profi-vispen innstilt slik at ingrediensene blandes optimalt med hverandre.

## Justere verktøyinnstillingen

### OBS!

Apparatet og verktøyene kan få skader ved feil innstilling av verktøy.

- ▶ Ikke bruk et verktøy som kommer i berøring med bollen.

## Forutsetninger

- Støpselet er trukket ut.
  - 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. **24**
  2. Drei verktøyet for å endre avstanden.  
→ Fig. **25**  
Overhold verdiene i tabellen:

Innstilling	Avstand
Optimal innstilling	3 mm
En omdreining med urviseren	1 mm mer
En omdreining mot urviseren	1 mm mindre

- Trykk på utløserknappen og press svingarmen ned til den går i inn-grep.
- Kontroller innstillingen.
- Trykk inn utløserknappen og løft svingarmen til den går i inngrep.
- Hold nederste del av vispen fast med en hånd og skru kontramutteren fast mot urviseren med en fastnøkkel.

---

## Vekt

Apparatet er utstyrt med vekt. Du kan veie ingrediensene en for en. Basisapparatet har 4 vektsensorer i føttene.

Følgende faktorer kan forfalske måleresultatet.

- Føttene sitter ikke korrekt på arbeidsflaten.
- Vibrasjoner på arbeidsflaten
- Gjenstander under basisapparatet
- Mengde ingredienser under 5 g eller 0,01 lb
- Forskyvning av basisapparatet
- Berøring av basisapparatet
- Gjenstander på basisapparatet

## Vektens visningsverdier

Vær oppmerksom på følgende verdi-er under bruken av vekten.

### Visningsenhet i gram

Visningsområde	-990 g til 5000 g
Trinn som vises	5 g

### Visningsenhet i pund

Visningsområde	-2,20 lb til 11,00 lb
Trinn som vises	0,01 lb




**Tips:** Du kan til enhver tid endre visningsenheter for vekten.

→ "Endre visningsenheter for vekten", Side 186

## Veie ingredienser

### Forutsetninger

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

- Trykk på  og ikke rør apparatet lenger.
  - ✓ Vekten kalibrerer seg.
  - ✓ Displayet viser "- - - -".
- Vent til kalibreringen er ferdig.
  - ✓ Displayet viser "0 g" eller "0.00 lb".
- Fyll på ønsket ingrediens.
  - ✓ Displayet viser vekten.
- Velg et av følgende alternativer for å veie flere ingredienser:
  - Fyll på ytterligere ingredienser og avles totalvekten.
  - Trykk på  og vent til displayet viser "0 g" eller "0.00 lb".
- Trykk på  for å slå av vekten, eller start bearbeidningen.

**Tips:** Du kan også bruke vekten sammen med tilbehøret. Veie ingrediensene direkte når du fyller dem på, f.eks. i mikserpåsatsen eller ismaskinen.



→ "Tilbehør", Side 190



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

## Endre visningsenheter for vekten

### Forutsetninger

- Dreiebryteren står på O/off.
- Vekten er slått på.

- Trykk inn og hold  og . Vektens visningsenhet endres.

Symbol	Enhet
	Visning i gram
	Visning i pund

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

---

## Tidsur


Du kan avlese eller tilbakestille bearbeidningstiden som har gått.

### Tidsurets visningsverdier

Vær oppmerksom på følgende verdier når du bruker tidsuret.

Visningsområde	0 sekunder til 59 minutter og 59 sekunder
Trinn som vises	1 sekund

### Avlese og tilbakestille arbeidstiden

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

### Merknader

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

---

## Rengjøring og pleie

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

## Egnethet for oppvaskmaskin

Her får du vite hvilke komponenter som kan vaskes i oppvaskmaskin.

### OBS!

Noen deler kan bli skadet ved vask i oppvaskmaskin.

- ▶ Vask kun egnede deler i oppvaskmaskinen.
- ▶ Bruk kun programmer som ikke varmer opp vannet til over 60 °C.
- ▶ Ikke klem plastdeler fast i oppvaskmaskinen.

Kan vaskes i oppvaskmaskin:

- Lokk på bolle
- Rørebolle i rustfritt stål
- Verktøy



Kan ikke vaskes i oppvaskmaskin:

- Beskyttelsesdeksel for drev 2
- Beskyttelsesdeksel for drev 3



## Rengjøringsmiddel

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

### OBS!

Fare for materielle skader. Apparatet kan bli skadet ved bruk av uegnede rengjøringsmidler eller på grunn av feil rengjøring.

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

## Rengjøring av basisapparatet

### ADVARSEL

#### Fare for elektrisk støt!

Fuktighet som trenger inn, kan forårsake elektrisk støt.

- ▶ Dypp aldri apparatet eller strøm-kabelen 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 beskyttelsesdekslet for drevet rent med en myk, fuktig klut.
3. Rengjør betjeningsfeltet og displayet med en fuktig mikrofiberklut.
4. Gni basisapparatet og beskyttelsesdekslet for drevet tørre med en myk klut.

## Oversikt over oppskrifter

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

Oppskrift	Ingredienser	Bearbeidning
Stivpisket kremfløte	100-600 g fløte	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Sett inn vispen.</li> <li>■ Fyll på kremfløte.</li> <li>■ 1½-4 minutter bearbeides på trinn 7.</li> </ul>
Eggehvite	1-8 eggehvite	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Sett inn vispen.</li> <li>■ Fyll på eggehvite.</li> <li>■ 4-6 minutter bearbeides på trinn 7.</li> </ul>

## Rengjøring av bolle, lokk og verktøy

1. Rengjør bollen, lokket og verktøyet med såpevann og en myk klut eller svamp.
2. Alle delene må tørkes.

## Oppskrifter

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

### Tips

- Overhold angitte maksimale arbeidsmengder for å oppnå optimale resultater.
- Du kan veie ingrediensene med den integrerte vekten under påfyllingen.  
→ "Vekt", Side 186
- Du kan overvåke arbeidstidene med tidsuret.  
→ "Tidsur", Side 187



Oppskrift	Ingredienser	Bearbeidning
Sukkerbrødrøre	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ 2 egg</li> <li>■ 2-3 ss varmt vann</li> <li>■ 100 g sukker</li> <li>■ 1 ss vaniljesukker</li> <li>■ 70 g mel (siktet)</li> <li>■ 70 g stivelse</li> <li>■ Bakepulver (smakes til)</li> </ul> <p><b>Merknad:</b> Bearbeid maks. 2-dobbelt mengde samtidig.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Sett inn vispen.</li> <li>■ Fyll på alle ingredienser, bortsett fra mel og stivelse.</li> <li>■ 4-6 minutter bearbeides på trinn 7.</li> <li>■ Still inn på trinn 1.</li> <li>■ Tilfør mel og stivelse skje for skje innen 30-60 sekunder.</li> </ul>
Formkakerøre	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ 3-4 egg</li> <li>■ 200-250 g sukker</li> <li>■ 1 klype salt</li> <li>■ 1 ss vaniljesukker eller revet skall fra en halv sitron</li> <li>■ 200-250 g smør eller margarin (romtemperatur)</li> <li>■ 500 g mel</li> <li>■ 15 g bakepulver</li> <li>■ 125 ml melk</li> </ul> <p><b>Merknad:</b> Bearbeid maks. 1 1/2-dobbelt mengde samtidig.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Sett inn rørepinnen.</li> <li>■ Fyll på alle ingrediensene.</li> <li>■ 30 sekunder bearbeides på trinn 1.</li> <li>■ 3-4 minutter bearbeides på trinn 7.</li> </ul>
Mørdeig	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ 125 g smør</li> <li>■ 100-125 g sukker</li> <li>■ 1 egg</li> <li>■ 1 klype salt</li> <li>■ litt vaniljesukker eller revet sitronskall</li> <li>■ 250 g mel</li> <li>■ Bakepulver (smakes til)</li> </ul> <p><b>Merknad:</b> Bearbeid maks. 2-dobbelt mengde samtidig.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Sett inn rørepinnen.</li> <li>■ Fyll på alle ingrediensene.</li> <li>■ 30 sekunder bearbeides på trinn 1.</li> <li>■ 2-3 minutter bearbeides på trinn 6.</li> </ul> <p>Fra 500 g Mel:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Sett inn eltekroken.</li> <li>■ Fyll på alle ingrediensene.</li> <li>■ 30 sekunder bearbeides på trinn 1.</li> <li>■ 3-4 minutter bearbeides på trinn 3.</li> </ul>
Gjærdeig	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ 500 g mel</li> <li>■ 1 egg</li> <li>■ 80 g fett (romtemperatur)</li> <li>■ 80 g sukker</li> <li>■ 200-250 ml lunken melk</li> <li>■ 25 g fersk gjær eller 1 ss tørrgjær.</li> <li>■ revet skall av en halv sitron</li> <li>■ 1 klype salt</li> </ul> <p><b>Merknad:</b> Bearbeid maks. 1 1/2-dobbelt mengde samtidig.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Sett inn eltekroken.</li> <li>■ Fyll på alle ingrediensene.</li> <li>■ 30 sekunder bearbeides på trinn 1.</li> <li>■ 3-6 minutter bearbeides på trinn 3.</li> </ul>

Oppskrift	Ingredienser	Bearbeidning
Pastadeig	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ 300 g mel</li> <li>■ 150 g egg (ca. 3 stk.)</li> <li>■ 15-30 ml kaldt vann (smakes til)</li> </ul> <p><b>Merknad:</b> Bearbeid maks. 1½-dobbelt mengde samtidig.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Sett inn eltekroken.</li> <li>■ Fyll på alle ingrediensene.</li> <li>■ 3-5 minutter bearbeides på trinn 3.</li> </ul>
Brøddeig	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ 750 g mel</li> <li>■ 2 ss tørrgjær</li> <li>■ 2 ts salt</li> <li>■ 450-500 ml lunkent vann</li> </ul> <p><b>Merknad:</b> Bearbeid maks. 1-dobbelt mengde samtidig.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Sett inn eltekroken.</li> <li>■ Fyll på alle ingrediensene.</li> <li>■ 30 sekunder bearbeides på trinn 1.</li> <li>■ 4-5 minutter bearbeides på trinn 3.</li> </ul>

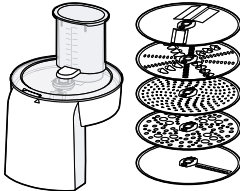
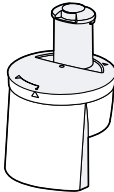
## Tilbehør

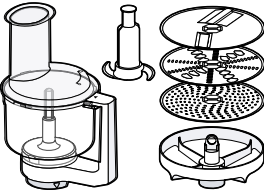





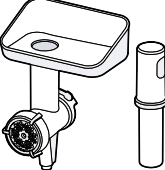
Tilbehør kan kjøpes hos kundeservice, hos forhandleren eller på Internett. Bruk bare originalt tilbehør, ettersom dette er nøyaktig tilpasset apparatet.

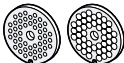


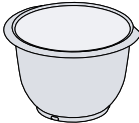

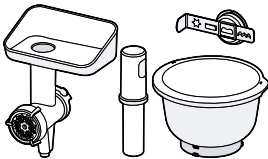

Tilbehør er apparatspesifikt. Oppgi alltid den nøyaktige betegnelsen (E-nr.) på apparatet når du kjøper tilbehør. → Side 196

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

Tilbehør	Egenskaper	Bruk
VeggieLove – Foodprosessor	MUZ5VL1 	Kutting, rasping og riving av matvarer, f.eks. frukt, grønnsaker eller ost.
Terningskjærer	MUZ5CC2 	Skjær matvarene i terninger, f.eks. frukt, rå eller kokte grønnsaker, hard ost, myk kjøttpølse eller hardkokte egg.

Tilbehør	Egenskaper	Bruk
Multimikser	MUZ5MM1 	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Kutting, rasping og riving av matvarer, f.eks. frukt, grønnsaker eller ost.</li> <li>■ Kutting, hakking, miksing og mosing av matvarer.</li> </ul>
Asia grønnsakskive	MUZ45AG1 	Kutte matvarer i fine strimler, f.eks. frukt og grønnsaker. <b>Merknad:</b> Krever MUZ5VL1 eller MUZ5MM1.
Pommes frites skive	MUZ45PS1 	Skjær opp rå poteter for pommes frites. <b>Merknad:</b> Krever MUZ5VL1 eller MUZ5MM1.
Mikserpåsats av plast	MUZ5MX1 	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Kutting, hakking, miksing og mosing av matvarer.</li> <li>■ Tilberedning av majones.</li> <li>■ Oppkutting av isbiter og frosne matvarer.</li> </ul>
TastyMoments – Multikvernsett	MUZ45XTM1 	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Kutting, hakking, miksing og mosing av matvarer.</li> <li>■ Kutting og maling av matvarer, f.eks. krydder, korn, kaffe eller sukker.</li> <li>■ Oppkutting av isbiter og frosne matvarer.</li> </ul> <b>Tips:</b> Spesielt egnet til bearbeidning av små mengder.
PastaPassion – Forsats for pasta	MUZ5PP1 	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Produksjon av deigplater.</li> <li>■ Produksjon av brede tagliatelle.</li> </ul>
Kjøttkvern	MUZ5FW1 	Oppkutting av rå eller kokte matvarer, f.eks. kjøtt, fisk og grønnsaker.

Tilbehør	Egenskaper	Bruk
Hullskivesett	MUZ45LS1 	Ekstra hullskiver, fin og grov, for kjøttkvernen. <b>Merknad:</b> Krever MUZ5FW1.
Kakesprut for småkaker	MUZ45SV1 	Produksjon av sprøytebakst. <b>Tips:</b> 4 former står til utvalg. <b>Merknad:</b> Krever MUZ5FW1.
Raspetilbehør	MUZ45RV1 	Riving av matvarer, f.eks. mandler, nøtter, sjokolade, hard ost, tørre rundstykker. <b>Merknad:</b> Krever MUZ5FW1 eller MUZ5BS1.
Blandebolle i rustfritt stål	MUZ5ER1 	Bearbeid inntil 2700 g formkakerøre.
Blandebolle i plast	MUZ5KR1 	Bearbeid inntil 2700 g formkakerøre. <b>Tips:</b> Spesielt godt egnet til bearbeidning av gjærdeig.
BakingSensation – Tilbehørsett	MUZ5BS1 	Settet inneholder: <ul style="list-style-type: none"> <li>■ MUZ5FW1 med en hullskive, 5 mm</li> <li>■ MUZ45SV1</li> <li>■ MUZ5KR1</li> </ul>
Isbereder	MUZ5EB1 	Tilberedning av iskrem eller sorbet.

## Utbedring av feil

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

### **ADVARSEL**

#### **Fare for elektrisk støt!**

Ukyndige reparasjoner er farlig.



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

### Funksjonsfeil

Feil	Årsak	Utbedring av feil
Apparatet virker ikke.	Støpselet på strømledningen er ikke satt i.	▶ Koble apparatet til strømmettet.
	Sikringen er defekt.	▶ Kontroller sikringen i sikrings-skapet.
	Svikt på strømforsyningen.	▶ Kontroller om lyset i rommet eller andre apparater i rommet virker.
Apparatet starter ikke be- arbeidningen.	Dreiebryteren er feil innstilt.	▶ Sett dreiebryteren på <b>O/off</b> før be- arbeidningen.
Apparatet starter ikke be- arbeidningen, eller slås av under bearbeidningen.	Bearbeidningsmengden er for stor, eller arbeidstiden var for lang.	▶ Sett dreiebryteren på <b>O/off</b> . ▶ Reduser mengden av ingredienser. ▶ La apparatet avkjøles til romtem- peratur.
	Apparatet eller tilbehøret er blokkert.	▶ Sett dreiebryteren på <b>O/off</b> . ▶ Fjern blokkeringen.
Vekten viser ingen vektend- ring, selv om det fylles på in- gredienser.	Mengden av ingredienser ligger under vektens måle- område.	▶ Fyll på minst 5 g eller 0,01 lb, slik at vekten viser korrekte verdier.

Feil	Årsak	Utbedring av feil
Ikke mulig å åpne eller lukke svingarmen, fordi verktøyet er klemt fast i bollen.	Drevet er ikke i park-stilling etter at et sikkerhetssystem har stoppet bearbeidningen eller etter brudd på strømforsyningen.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Sett dreiebryteren på <b>O/off</b>.</li> <li>2. Utbedre årsaken til at apparatet stoppet. → "Sikkerhetssystemer", Side 182</li> <li>3. Ta ut verktøyet og lukk svingarmen hvis svingarmen er åpen.</li> <li>4. Sett dreiebryteren kort på <b>1</b> og deretter på <b>O/off</b> igjen.</li> </ol> <p>✓ Drevet fortsetter å gå en kort tid etter at park-stilling er nådd.</p>

## Merknader i displayet

Feil	Årsak	Utbedring av feil
I displayet blinker "5000 g" eller "11.00 lb".	Vektens visningsverdier er overskredet.	▶ Overhold vektens visningsverdier. → "Vektens visningsverdier", Side 186
I displayet blinker "-990 g" eller "-2.20 lb".	Visningsverdiene for vekten er underskredet.	▶ Overhold vektens visningsverdier. → "Vektens visningsverdier", Side 186
I displayet blinker "59:59 m:s".	Tidsurets visningsområde er overskredet.	▶ Du må ikke bearbeide matvarene i mer enn 59 minutter og 59 sekunder, eller du må tilbakestille bearbeidningstiden innen utløpet av denne tiden. → "Avlese og tilbakestille arbeidstiden", Side 187
Displayet viser "ERROR"	Vekten utsettes for for sterke vibrasjoner.	▶ Ikke bruk apparatet på arbeidsplater som er utsatt for vibrasjoner, f.eks. dersom en oppvaskmaskin er i bruk under dem.
	Underlaget er ujevnt.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Still opp apparatet på en stabil, flat, ren og glatt arbeidsflate.</li> <li>2. Kontroller at alle 4 føtter er i kontakt med arbeidsflaten.</li> </ol>
	Føttene er skitne.	▶ Tørk av føttene med en fuktig klut.
	Vekten må startes på nytt.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. For å starte vekten på nytt: <ul style="list-style-type: none"> <li>- Trykk på .</li> <li>- Vent i 30-60 sekunder.</li> <li>- Trykk en gang til på  og vent til kalibreringen er fullført.</li> </ul> </li> </ol>

Feil	Årsak	Utbedring av feil
Displayet viser "ERROR"		<p data-bbox="667 161 1042 272"><b>2</b> Hvis feilen fortsatt vises, må du koble apparatet fra nettet en stund og deretter på nytt prøve å slå vekten på.</p> <p data-bbox="667 288 1042 368"><b>Merknad:</b> Utfør trinnene for å utbedre feil gjentatte ganger, før du henvender deg til kundeservice.</p>

---

## Avfallsbehandling

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

### Avfallsbehandling av gammelt apparat

Med miljøvennlig avfallsbehandling kan verdifulle råstoffer gjenvinnes.

1. Trekk ut strømkabelens støpsel.
2. Kapp av strømkabelen.
3. Kvitt deg med apparatet på miljøvennlig måte.



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

Direktivet angir rammene for innlevering og gjenvinning av innbytteprodukter.

---

---

## Kundeservice

Hvis du har spørsmål, hvis du ikke selv kan utbedre en feil på apparatet, eller hvis apparatet må repareres, må du henvende deg til vår kundeservice.

Mange problemer kan du løse selv ved å bruke informasjonen om utbedring av feil i denne bruksanvisningen eller på våre nettsider. Hvis dette ikke er tilfelle, må du ta kontakt med vår kundeservice.

Vi finner alltid en passende løsning. Vi sørger for at apparatet repareres med original-reservedeler av opplærte teknikere fra kundeservice, innenfor garantitiden og etter at produsentens garanti er utløpt.

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

**Merknad:** I rammen av produsentens garantivilkår er bruk av kundeservice gratis.

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

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

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

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

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

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

### Garantibetingelser

Du har krav på garanti i samsvar med vilkårene nedenfor.

For dette apparatet gjelder de garantibetingelser som er oppgitt av vår representant i de respektive land. Detaljer om disse garantibetingelsene får du ved å henvende deg til elektrohandelen der du har kjøpt apparatet. Ved krav i forbindelse med garantiytelser, er det i alle fall nødvendig å legge fram kvittering for kjøpet av apparatet.



## Innehållsförteckning

<b>Säkerhet</b> .....	<b>198</b>	Borttagning av skålens lock.....	207
Allmänna anvisningar .....	198	Bearbetning .....	207
Användning för avsett ändamål ...	198	Skyddslock till drivning .....	209
Begränsning av användarkretsen.....	199	Fininställning av verktygen .....	209
Säkerhetsföreskrifter .....	199	<b>Våg</b> .....	<b>210</b>
<b>Förhindrande av sakskador</b> .....	<b>202</b>	Vågens visningsvärden .....	210
Generellt .....	202	Vägning av ingredienser .....	210
<b>Miljöskydd och sparsamhet</b> .....	<b>202</b>	Ändring av vågens visningsenheter .....	211
Förpackningsmaterialet.....	202	<b>Tidur</b> .....	<b>211</b>
<b>Uppackning och kontroll</b> .....	<b>202</b>	Tidurets visningsvärden .....	211
Uppackning av apparaten och delarna .....	202	Avläsning och återställning av bearbetningstiden.....	211
Leveransomfattning .....	202	<b>Rengöring och skötsel</b> .....	<b>211</b>
Uppställning av apparaten .....	203	Maskindiskbarhet .....	211
<b>Lär känna</b> .....	<b>203</b>	Rengöringsmedel.....	211
Apparat.....	203	Rengöring av motordelen .....	212
Vridreglage.....	203	Rengöring av skål, verktyg och tillbehör.....	212
Ljusring.....	203	<b>Recept</b> .....	<b>212</b>
Manöverpanel.....	204	Receptöversikt.....	212
Funktionsknappar.....	204	<b>Tillbehör</b> .....	<b>214</b>
Display.....	204	<b>Avhjälpning av fel</b> .....	<b>218</b>
Svängarm .....	204	Funktionsfel .....	218
Drivningar .....	205	Information i displayen .....	219
Verktyg .....	205	<b>Avfallshantering</b> .....	<b>221</b>
Symboler .....	205	Omhändertagande av begagnade apparater.....	221
Parkeringsläge .....	205	<b>Kundtjänst</b> .....	<b>221</b>
Säkerhetssystem .....	206	Produktnummer (E-nr.) och tillverkningsnummer (FD).....	221
<b>Före första användningen</b> .....	<b>206</b>	Garantivillkor.....	221
Förberedelse av apparaten.....	206		
<b>Användningsprincip</b> .....	<b>206</b>		
Kabellängd .....	206		
Förflyttning av svängarmen .....	207		
Insättning av skålen.....	207		
Uttagning av skålen.....	207		
Insättning av verktyg .....	207		
Uttagning av verktyg .....	207		
Påsättning av skålens lock.....	207		



## Säkerhet

---

Följ informationen om säkerhet så att du använder apparaten på ett säkert sätt.

### Allmänna anvisningar

Här hittar du allmän information om bruksanvisningen.

- Läs noga igenom bruksanvisningen. Först därefter kan du använda apparaten säkert och effektivt.
- Följ de extra anvisningarna när du använder tillbehör som medföljer eller som är tillval.
- Denna bruksanvisning riktar sig till den som använder apparaten.
- Följ säkerhetsföreskrifterna och varningstexterna.
- Förvara bruksanvisningen och produktinformationen för senare användning eller till nästa ägare.
- Kontrollera apparaten efter upppackningen. Anslut inte apparaten om den har transportskador.

### Användning för avsett ändamål

För att använda enheten säkert och rätt måste du följa anvisningarna om avsedd användning.

Använd bara enheten:

- enligt denna bruksanvisning.
- med originaldelar och originaltillbehör.
- för ytterligare tillämpningar som beskrivs i bruksanvisningarna för medföljande eller tillvalda tillbehör.
- för att röra om, knåda och vispa matvaror.
- under tillsyn.
- i privata hushåll och i slutna utrymmen i hemmiljö vid rumstemperatur.
- med de bearbetningsmängder och bearbetningstider som normalt förekommer i hushåll.
- upp till max. 2000°möh.

Koppla bort apparaten från elnätet när du:

- bör apparaten inte användas.
- inte har tillsyn över den.
- sätter ihop den.
- tar isär den.
- rengör den.
- kommer i närheten av roterande delar.
- byter verktyg.
- råkar ut för ett fel.

### **Begränsning av användarkretsen**

Förhindra risker för barn och utsatta personer.

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

Låt inte barn leka med enheten.

Barn får inte utföra rengöring och användarskötsel.

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

### **Säkerhetsföreskrifter**

Följ säkerhetsföreskrifterna.

#### **VARNING – Risk för elstöt!!**

- Skadad maskin eller sladd är farligt.
  - ▶ Använd aldrig en skadad maskin.
  - ▶ Använd aldrig en apparat med sprucken trasig yta.
  - ▶ Dra aldrig i sladden för att göra maskinen strömlös. Dra alltid i kontakten, inte sladden.
  - ▶ Dra direkt ur sladdens kontakt eller slå av säkringen i proppskåpet om maskin eller sladd är skadade.
  - ▶ Ring service! → *Sida 221*
  - ▶ Det är bara specialutbildad personal som får reparera maskinen.

- Felinstallationer är farliga.
  - ▶ Anslut och använd bara maskinen enligt uppgifterna på typskylten.
  - ▶ Elanslut bara maskinen via ett rätt installerat, jordat uttag för växelström.
  - ▶ Skyddsledarsystemet i byggnadens elanläggning måste vara installerat enligt gällande föreskrifter.
- Felinstallationer är farliga.
  - ▶ Det är bara specialutbildad personal som får reparera maskinen.
  - ▶ Maskinen får bara repareras med originalreservdelar.
  - ▶ Om apparatens nätanslutningsledning blir skadad måste den för att risker ska förhindras bytas av tillverkaren eller dennes kundtjänst eller av en person med likvärdiga kvalifikationer.
- Risk för stötar om fukt tränger in.
  - ▶ Sänk aldrig ner apparaten eller nätanslutningsledningen i vatten och maskindiska dem inte.
  - ▶ Använd bara maskinen i slutna utrymmen.
  - ▶ Exponera aldrig maskinen för kraftig värme och fukt.
  - ▶ Använd inte ångrengöring eller högtryckstvätt för att rengöra apparaten.
- Skadad sladdisolering är farligt.
  - ▶ Låt aldrig sladden komma i kontakt med heta maskindelar eller värmekällor.
  - ▶ Låt aldrig sladden komma i kontakt med vassa spetsar eller kanter.
  - ▶ Vecka, kläm och ändra aldrig sladden.

**⚠ VARNING – Brandrisk!**

Stark värme kan antända apparaten och verktygen.

- ▶ Ställ aldrig apparaten på eller i närheten av heta ytor.

**⚠ VARNING – Risk för personskador!**

- Roterande drivningar, verktyg eller tillbehör kan orsaka personskador.
  - ▶ Låt inte händer, hår, kläder eller andra husgeråd komma i närheten av roterande delar.
  - ▶ Sätt in och ta bort verktyg och tillbehör bara när apparaten står stilla och nätstickkontakten är uttagen.
  - ▶ Stäng av apparaten och ta ut nätstickkontakten före verktygsbyte eller rengöring.
  - ▶ Använd verktygen bara om skålen är insatt, locket är påsatt och skyddslocken är monterade på drivningarna.
  - ▶ Öppna aldrig svängarmen under bearbetningen.
- Om apparaten används med skadade delar finns risk för personskador.
  - ▶ Byt delar som är spruckna eller skadade på annat sätt, eller som inte sitter fast korrekt, mot originalreservdelar.

**⚠ VARNING – Risk för krosskador!!**

Du kan få händer och fingrar i kläm.

- ▶ Håll inte i skålen när du sänker svängarmen.

**⚠ VARNING – Risk för kvävning!**

- Barn kan dra förpackningsmaterial över huvudet eller trassla in sig i det och kvävas.
  - ▶ Låt inte barn komma i närheten av förpackningsmaterial.
  - ▶ Låt inte barn leka med förpackningsmaterialet.
- Barn kan andas in eller svälja smådelar och kvävas av dem.
  - ▶ Låt inte barn komma i närheten av smådelar.
  - ▶ Låt inte barn leka med smådelar.

**⚠ VARNING – Risk för hälsoskador!**

Smuts på ytor kan vara hälsofarligt.

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

---

## Förhindrande av sakskador

Förhindra sakskador på apparaten, tillbehören eller köksutrustningen genom att följa de här anvisningarna.

### Generellt

Följ de här anvisningarna när du använder apparaten.

### OBS.!

Felaktig användning kan orsaka sakskador.

- ▶ Använd aldrig verktyg och tillbehör samtidigt.
- ▶ Använd aldrig flera tillbehör samtidigt.
- ▶ Kör aldrig apparaten längre tid än nödvändigt.
- ▶ Kör aldrig apparaten på tomgång.
- ▶ Använd aldrig originaldelar och originaltillbehör som är avsedda för andra apparater.
- ▶ Följ de största bearbetningsmängderna.
- ▶ Förvara inte främmande föremål i skålen.

---

## Miljöskydd och sparsamhet

Skona miljön genom att använda apparaten resursbesparande och omhändertata återanvändningsbara material korrekt.

### Förpackningsmaterialet

Förpackningsmaterialen är miljövänliga och återvinningsbara.

- ▶ Källsortera och omhändertata de olika beståndsdelarna.

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

---

## Uppackning och kontroll

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

### Uppackning av apparaten och delarna

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

### Leveransomfattning

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

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

→ Figur 1

---

<b>A</b>	Motordel med blandarskål
<b>B</b>	Lock med inbyggt matarrör
<b>C</b>	Grovvisp "Profi Flexi"
<b>D</b>	Ballongvisp Profi
<b>E</b>	Degkrok
<b>F</b>	Förvaringsväska
<b>G</b>	Medföljande dokument

---

## Uppställning av apparaten

### **VARNING**

#### **Brandrisk!**

Stark värme kan antända apparaten och verktygen.

- ▶ Ställ aldrig apparaten på eller i närheten av heta ytor.

#### **OBS.!**

- Under användningen strömmar varm frånluft ut genom frånluftgallret på baksidan. Om frånluften blockeras kan apparaten bli överhettad.
    - ▶ Ställ upp apparaten med tillräckligt avstånd till väggen och till känsliga ytor och apparater.
  - Skakningar kan försämra apparatens funktionssätt.
    - ▶ Ställ inte apparaten på rörliga eller vibrerande ytor.
1. Ställ apparaten på en stabil, vågrät, ren och slät arbetsyta.
  2. Dra ut nätkabeln till den längd som behövs.  
→ "Kabellängd", Sida 206  
Sätt inte in nätstickkontakten.

## Lär känna

Lär dig enhetens komponenter.

### **Apparat**

Här finns en översikt över apparatens beståndsdelar.

→ Figur **2**

<b>1</b>	Blandarskål av rostfritt stål
<b>2</b>	Kontroller
<b>3</b>	Lock med inbyggt matarrör
<b>4</b>	Frigöringsknapp för svängarm

<b>5</b>	Svängarm
<b>6</b>	Strömvred
<b>8</b>	Skyddslock för drivning 2
<b>9</b>	Drivning 2
<b>10</b>	Skyddslock för drivning 3
<b>11</b>	Drivning 3
<b>12</b>	Frånluftgaller
<b>13</b>	Huvuddrivning
<b>14</b>	Kabelfack

### **Vridreglage**

Med vridreglaget startar och stoppar du bearbetningen och väljer hastigheten.

<b>Symbol</b>	<b>Funktion</b>
O/off	Stopp av bearbetningen.
1	Bearbeta ingredienser med låg hastighet.
7	Bearbeta ingredienser med den högsta hastigheten.
M	Bearbeta ingredienser kortvarigt med den högsta hastigheten. → "Användning av momentkopplingen", Sida 209

### **Ljusring**

Lampringen på vridreglaget informerar dig om apparatens drifttillstånd.

<b>Visning</b>	<b>Status</b>
Lampringen är tänd och bearbetningen pågår.	Apparaten fungerar felfritt.
Lampringen är släckt och det går inte att starta bearbetningen.	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Apparaten har ingen strömförsörjning.</li> <li>■ Det finns ett fel hos apparaten.</li> </ul>

Visning	Status
Lampringen blinkar och det går inte att starta eller fortsätta bearbetningen.	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Ett säkerhetssystem har aktiverats.</li> <li>■ Det finns ett fel hos apparaten.</li> </ul>

**Tips** Mer information finnshär:  
 → "Säkerhetssystem", Sida 206  
 → "Avhjälpling av fel", Sida 218

## Manöverpanel

Här följer en översikt över manöverpanelen.

→ Figur 3

1	Återställningsknapp
2	Knapp Våg
3	Display
4	Symbol Vikt i pund
5	Symbol Vikt i gram
6	Symbol Tid i minuter och sekunder

## Funktionsknappar

Med funktionsknapparna väljer du extrafunktioner eller gör inställningar. För att göra ett val vidrör du de tillhörande symbolerna med ett finger.

Symbol	Funktion
	Starta och stäng av vågen.
	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Återställ vågen.</li> <li>■ Återställ tiduret.</li> </ul>

**Anmärkning:** Manövrera knapparna med fingrarna och utan kökshandskar. Det går inte att manövrera knapparna med föremål, t.ex. slevar.

## Display

Displayen visar värden och meddelanden om drifttillståndet.

**Anmärkning:** Om inga manövrer har gjorts under en viss tid stängs displayen av automatiskt. Aktivera displayen på nytt genom att trycka på en knapp eller starta bearbetningen.

## Svängarm

Svängarmen kan justeras och fixeras i olika lägen.

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

→ "Förflyttning av svängarmen", Sida 207

**Anmärkning:** Svängarmen är försedd med funktionen EasyArm Lift. Funktionen stöder svängarmens uppåtrörelse.

## Svängarmslägen

Här följer en översikt över svängarmens lägen.

Läge	Användning
Läge 1 	Svängarmen är stängd. <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Bearbeta ingredienserna med verktygen.</li> <li>■ Använd tillbehör på huvuddrivningen, t.ex. Ismaskin.</li> <li>■ Använd tillbehör på drivning 2, t.ex. Grönsaksskärare</li> </ul>
Läge 2 	Svängarmen är öppen. <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Sätt in eller ta ut skålen.</li> <li>■ Sätt in eller ta ut verktyget.</li> <li>■ Lägg ingredienserna i skålen.</li> </ul>
Läge 3 	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Använd tillbehör på huvuddrivningen, t.ex. Köttkvarn.</li> <li>■ Använd tillbehör på drivning 3, t.ex. Glasmixertillsats.</li> </ul>

**Tips** På den medföljande dekalen finns en översikt över svängarmens lägen och rekommenderade hastig-



heter för de olika tillämpningarna. Du kan fästa dekalen på apparatens baksida där den inte syns så mycket.



## Drivningar

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

**Anmärkning:** Drivningarna 2 och 3 täcks med skyddslock.  
→ "Skyddslock till drivning", Sida 209

## Översikt ver drivningarna

Här följer en översikt över drivningarna och deras användning.


Drivning	Användning
Huvuddrivning 	För verktygen och för tillbehör, t.ex. <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Köttkvarn</li> <li>▪ Pastatillsats</li> <li>▪ Ismaskin</li> </ul>
Drivning 2 	För tillbehör, t.ex. <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Grönsaksskärare</li> <li>▪ Citruspress</li> </ul>
Drivning 3 	För tillbehör, t.ex. <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Glasmixertillsats</li> <li>▪ Plastmixertillsats</li> <li>▪ Multihackarset</li> </ul>

## Verktyg

Här får du veta det viktigaste om de olika verktygen.  
Degkroken är försedd med en avtagbar skyddshuv som skyddar drivningen mot smuts.

## Översikt över verktygen

Använd lämpligt verktyg allt efter ändamålet.

Verktyg	Användning
	Degkrok <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Knådning av kraftiga degar, t.ex. jäsdeg.</li> <li>▪ Nedrörning av matvaror som inte ska sönderdelas, t.ex. rusin eller chokladbitar.</li> </ul>
	Grovisp "Profi Flexi" <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Omrörning av matvaror, t.ex. kaksmet eller mousse.</li> <li>▪ Nedrörning av matvaror, t.ex. äggviteskum, grädde eller rusin.</li> </ul>
	Ballongvisp Profi <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Vispning av äggviteskum och grädde.</li> <li>▪ Omrörning av lätta degar, t.ex. småkakdegär.</li> </ul>

**Tips** Proffsvispen är försedd med fininställning. Med den kan du anpassa avståndet till skålen.

→ "Fininställning av verktygen", Sida 209

## Symboler

Här följer en översikt över symbolerna på apparaten.

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

## Parkeringsläge

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

**sv** Före första användningen

**Anmärkning:** När ett verktyg är insatt i svängarmen kan den bara öppnas eller stängas om drivningen står i rätt parkeringsläge.

Ett felaktigt parkeringsläge kan ha följande orsaker:

- Strömförsörjningen har brutits under bearbetningen.
- Ett säkerhetssystem har avslutat bearbetningen.
- Svängarmen har lossnat under bearbetningen, eller svängarmens frigöringsknapp har tryckts in.

**Tips** Du kan lätt själv korrigera ett felaktigt parkeringsläge.

→ "Avhjälpling av fel", Sida 218

## Säkerhetssystem

Här följer en översikt över apparatens säkerhetssystem.

### Startspärr

Startspärren förhindrar att apparaten startas oavsiktligt.

Apparaten kan startas och manövreras bara om

- svängarmen har snäppt fast i läge 1 eller ett tillbehör har satts in, t.ex. Ismaskin.
- svängarmen har snäppt fast i läge 3 och skyddslocket eller ett tillbehör är påsatt på drivning 3.

### Återstartspärr

Återstartspärren förhindrar att apparaten startar bearbetningen automatiskt efter ett strömbortfall.

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

### Överlastskydd

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

Motorn stängs av om

- en för stor mängd bearbetas.
- verktygen eller tillbehören blockeras.

---

## Före första användningen

Förbered apparaten för användning.

### Förberedelse av apparaten

1. Tryck på frigöringsknappen och lyft upp svängarmen tills den snäpper fast.  
→ "Förflyttning av svängarmen", Sida 207
2. Vrid skålen medurs och ta ut den.  
→ "Uttagning av skålen", Sida 207
3. Rengör alla delar som kommer i kontakt med matvaror innan du använder dem första gången.  
→ "Rengöring och skötsel", Sida 211
4. Lägg fram de rengjorda och torkade delarna så att de är klara att använda.

---

## Användningsprincip

Här får du veta det väsentligaste om hur du använder enheten.

### Kabellängd

Ställ in nätkabelns längd efter dina behov.

### Inställning av kabellängden med kabeluppullaren

1. Dra ut nätkabeln till den längd som du behöver och släpp den långsamt.
2. Om du vill förkorta kabellängden
  - drar du i kabeln
  - och låter kabeln rullas upp.

- Sedan drar du ut kabeln på nytt.

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

### Förflyttning av svängarmen

1. Tryck på frigöringsknappen och lyft svängarmen tills den snäpper fast.  
→ Figur 4
- ✓ Svängarmen är fixerad i läge 2.
2. Tryck på frigöringsknappen och för svängarmen nedåt tills den snäpper fast i lodrätt läge.  
→ Figur 5
- ✓ Svängarmen är fixerad i läge 3.


### Insättning av skålen

1. Sätt in skålen i motordelen.  
→ Figur 6  
Observera urtagen i motordelen.
2. Vrid skålen moturs till den snäpper fast.  
→ Figur 7

### Uttagning av skålen

- ▶ Vrid skålen medurs och ta ut den.  
→ Figur 8

### Insättning av verktyg

1. Välj det verktyg som du behöver.  
→ "Översikt över verktygen", Sida 205
2. Tryck in verktyget i huvuddrivningen tills det snäpper fast.  
→ Figur 9
3. För att sätta in degkroken:
  - Sätt in degkroken med påsatt skyddshuv i huvuddrivningen.
  - Vrid skyddshuven tills det går att snäppa fast degkroken helt.  
→ Figur 10
 Skyddshuven  måste täcka huvuddrivningen helt.

### Uttagning av verktyg

- ▶ Dra ut verktyget helt ur drivningen.  
→ Figur 11

### Påsättning av skålens lock

#### Förutsättningar

- Önskat verktyg är insatt.
  - Skålen är insatt.
  - Svängarmen är stängd.
1. Tryck på frigöringsknappen, lyft upp svängarmen något och håll fast den.  
→ Figur 12
  2. Lyft upp locket något framtill, skjut det helt över skålen och sätt ned det.  
→ Figur 13  
Matarröret måste vara vänt framåt.
  3. Tryck ned svängarmen tills den snäpper fast.  
→ Figur 14

### Borttagning av skålens lock

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

### Bearbetning

Här får du veta det viktigaste om bearbetning av matvaror.

**Tips** Använd våra receptförslag för att samla kunskap om din nya apparat.

→ "Recept", Sida 212

### Bearbetningsmängder

Följ de angivna bearbetningsmängderna.

Matvara	Största bearbetningsmängd
Vispgrädde	600 g
äggvita	Äggvita från 8 ägg
Degar	1000 g Mjöl + fler ingredienser

## Hastighetsrekommendationer

Följ hastighetsrekommendationerna, så får du optimala resultat.

Inställning	Användning
1	Rör ned ingredienserna och blanda dem varsamt, t.ex. vispade äggvitor.
1-2	Rör ned ingredienserna och blanda dem.
3	Knådning av kraftiga degar, t.ex. jäsdeg.
5-7	Vispa ingredienserna och rör ned dem, t.ex. vispgrädde.
M	Vispa ingredienserna kortvarigt med den högsta hastigheten och rör ned dem. → "Användning av momentkopplingen", Sida 209

**Tips** På den medföljande dekalen finns en översikt över svängarmens lägen och rekommenderade hastigheter för de olika tillämpningarna. Du kan fästa dekalen på apparatens baksida där den inte syns så mycket.

## 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.

## Förutsättningar

- Skålen är insatt.
- Det verktyg som behövs är insatt.

- Lägg ingredienserna i skålen.
- Tryck på frigöringsknappen och tryck ned svängarmen tills den snäpper fast.
- Sätt på skållocket.  
→ "Påsättning av skålens lock", Sida 207
- Sätt in nätstickkontakten.
- Ställ in vridreglaget på önskad hastighet.  
→ Figur 15
- Bearbeta ingredienserna tills önskat resultat har uppnåtts.
- Ställ vridreglaget i läge O/off.  
→ Figur 16  
Vänta tills apparaten står stilla.
- Ta ut nätstickkontakten.

## 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

- Fyll under bearbetningen på ingredienser genom matarröret i locket.  
→ Figur 17

- Om du vill fylla på större mängder ställer du vridreglaget i läge O/off. Vänta tills apparaten står stilla.
- Ta av skållocket.  
→ *"Borttagning av skålens lock", Sida 207*
- Lägg ingredienserna i skålen.
- Sätt på skållocket.  
→ *"Påsättning av skålens lock", Sida 207*
- Bearbeta ingredienserna tills önskat resultat har uppnåtts.

## Användning av momentkopplingen

- Ställ vridreglaget i läge M och håll fast det.  
→ Figur 18
- ✓ Ingredienserna bearbetas med den högsta hastigheten.
- Släpp vridreglaget.  
→ Figur 19
- ✓ Vridreglaget hoppar till läge O/off.
- ✓ bearbetningen stoppas och drivningarna rör sig till parkeringsläget.

### Tips


Momentkopplingen är särskilt lämplig när följande tillbehör används:

- Glasmixertillsats
- Multihackarset
- Multi Mixer-tillsats




## Skyddslock till drivning

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

## Borttagning av skyddslock

- Tryck ned skyddslocket för drivning 2 vid markeringen  och ta av det.  
→ Figur 20
- Dra skyddslocket för drivning 3 uppåt och ta av det.  
→ Figur 21

## Påsättning av skyddslock

- Rikta in skyddslocket för drivning 2 med markeringen  bakåt, sätt på och tryck fast det.  
→ Figur 22
- Sätt på och tryck fast skyddslocket för drivning 3.  
→ Figur 23  
Markeringarna  och  måste linjera med varandra.

**Anmärkning:** Håll alltid drivningar som inte används stängda med skyddslocken.

## Fininställning av verktygen

Korrigerar med fininställningen avståndet mellan skålen och ballongvisp Profi.

**Anmärkning:** Ballongvispen Profi är fabriksinställd så att ingredienserna ska bli optimalt sammanblandade.

## Korrigerig av verktygsinställning

### OBS.!

Apparaten och verktygen kan bli skadade om verktygen är fel inställda.

- ▶ Använd aldrig ett verktyg som vidrör skålen.

### Förutsättningar

- Nätstickkontakten är uttagen.
- Svängarmen är öppen.
- Ballongvispen Profi är insatt.
- Skålen är insatt.

- Håll fast ballongvispen i underdelen med ena handen och lossa kontramuttern medurs med skiftnyckeln.  
→ Figur 24
- Vrid verktyget för att ändra avståndet.  
→ Figur 25  
Följ värdena i tabellen.

Inställning	Avstånd
Optima inställning	3 mm
Ett varv medurs	1 mm mer
Ett varv moturs	1 mm mindre

- Tryck på frigöringsknappen och tryck ned svängarmen tills den snäpper fast.
- Kontrollera inställningen.
- Tryck på frigöringsknappen och lyft svängarmen tills den snäpper fast.
- Håll fast ballongvispen i underdelen med ena handen och dra åt kontramuttern moturs med skiftnyckeln.

## Våg

Apparaten är försedd med en våg. Du kan väga upp ingredienser var för sig.

Motordelen har 4 viktsensorer i stativfötterna.

Följande faktorer kan förvanska mätresultatet:

- Stativfötterna ligger inte an korrekt mot arbetsytan.
- Vibrationer hos arbetsytan
- Föremål under motordelen
- Ingrediensmängder under 5 g eller 0,01 lb
- Förskjutning av motordelen
- Beröring av motordelen
- Föremål på motordelen

## Vågens visningsvärden

Tänk på följande värden när du använder vågen.

### Visningsenhet i gram

Visningsområde	-990 g till 5000 g
Visningssteg	5 g

### Visningsenhet i pund

Visningsområde	-2,20 lb till 11,00 lb
Visningssteg	0,01 lb




**Tips** Du kan när som helst ändra vågens visningsenheter.

→ "Ändring av vågens visningsenhet", Sida 211

## Vägning av ingredienser

### Förutsättningar

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

- Tryck på  och rör sedan inte apparaten.
  - ✓ Vågen kalibreras.
  - ✓ Displayen visar "- - -".
- Vänta tills kalibreringen är färdig.
  - ✓ Displayen visar "0 g" eller "0.00 lb".
- Fyll på önskad ingrediens.
  - ✓ Displayen visar vikten.
- Om du vill väga fler ingredienser väljer du ett av följande alternativ:
  - Fyll på fler ingredienser och avläs den sammanlagda vikten.
  - Tryck på  och vänta tills displayen visar "0 g" eller "0.00 lb".
- Stäng av vågen genom att trycka på  eller starta bearbetningen.



**Tips** Använd också vågen i kombination med tillbehören. Väg ingredienserna direkt vid påfyllningen, t.ex. i mixertillsatsen eller i glassmaskinen.  
→ "Tillbehör", Sida 214



**Anmärkning:** Vågen stängs av automatiskt efter cirka 3 minuter.

## Ändring av vågens visningsenhet

### Förutsättningar

- Vridreglaget står i läge O/off.
- Vågen är inkopplad.

1. Håll  och  intryckta.  
Vågens visningsenhet ändras.

Symbol	Enhet
	Visning i gram
	Visning i pund

2. Släpp båda knapparna.
  - ✓ Vågen kalibrerar sig själv och startar om med den ändrade inställningen.
  - ✓ Inställningen har sparats.

## Tidur

Du kan avläsa den hittillsvarande bearbetningstiden eller återställa den.

### Tidurets visningsvärden

Tänk på följande värden när du använder tiduret.

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

### Avläsning och återställning av bearbetningstiden

1. Ställ in vridreglaget på önskad hastighet.
  - ✓ Displayen visar bearbetningstiden.
2. Om du vill återställa visningen till "00:00" trycker du på .

### Anmärkningar

- Om du avbryter bearbetningen under kortare tid än 30 sekunder är de senast visade värdena fortfarande lagrade och används när bearbetningen fortsätts.
- Om du avbryter bearbetningen längre än 30 sekunder startar apparaten vågen och kalibrerar sig själv.

## Rengöring och skötsel

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

### Maskindiskbarhet

Här får du veta vilka komponenter som går att maskindiska.

#### OBS.!

Vissa delar kan bli skadade om du maskindiskar dem.

- ▶ Maskindiska bara delar som är lämpliga för detta.
- ▶ Använd bara program som inte värmer vattnet till mer än 60 °C.
- ▶ Kläm inte fast plastdelar i diskmaskinen.

Följande delar får maskindiskas:

- Lock till skål
- Blandarskål av rostfritt stål
- Verktyg



Följande delar bör inte maskindiskas:

- Skyddslock för drivning 2
- Skyddslock för drivning 3



### Rengöringsmedel

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

**OBS.!**

Risk för saksador. Olämpliga rengöringsmedel eller felaktig rengöring kan skada apparaten.

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

**Rengöring av motordelen****⚠ VARNING****Risk för elstöt!!**

Risk för stötar om fukt tränger in.

- ▶ Sänk aldrig ner apparaten eller näntanslutningsledningen 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.

**Receptöversikt**

I översikten hittar du ingredienser och bearbetningstider för olika recept.

Recept	Ingredienser	Bearbetning
Vispgrädde	100-600 g grädde	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Sätt in ballongvispen.</li> <li>■ Fyll på grädde.</li> <li>■ Bearbeta i 1½-4 minuter på steg 7.</li> </ul>
Äggvita	1-8 äggvita	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Sätt in ballongvispen.</li> <li>■ Fyll på äggvitor.</li> <li>■ Bearbeta i 4-6 minuter på steg 7.</li> </ul>

3. Rengör manöverpanelen och displayen med en fuktig mikrofiberduk.
4. Torka motordelen och drivningarnas skyddslock med en mjuk trasa.

**Rengöring av skål, verktyg och tillbehör**

1. Rengör skålen, skyddslocken och verktygen med diskvatten och en mjuk trasa eller svamp.
2. Låt alla delarna torka.

**Recept**

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

**Tips**

- Följ de angivna största bearbetningsmängderna så får du optimala resultat.
- Du kan väga ingredienserna vid påfyllningen med den inbyggda vågen.  
→ "Våg", Sida 210
- Du kan övervaka bearbetningstiderna med tiduret.  
→ "Tidur", Sida 211



Recept	Ingredienser	Bearbetning
Biskvismet	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ 2 ägg</li> <li>■ 2-3 msk varmt vatten</li> <li>■ 100 g socker</li> <li>■ 1 msk vanillinsocker</li> <li>■ 70 g mjöl (siktat)</li> <li>■ 70 g potatismjöl</li> <li>■ Bakpulver (efter behag)</li> </ul> <p><b>Anmärkning:</b> Bearbeta högst den 2-faldiga mängden samtidigt.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Sätt in ballongvispen.</li> <li>■ Fyll på alla ingredienser utom mjöl och stärkelse.</li> <li>■ Bearbeta i 4-6 minuter på steg 7.</li> <li>■ Ställ in steg 1.</li> <li>■ Tillsätt inom 30-60 sekunder mjölet och stärkelsen skedvis.</li> </ul>
Sockerkaksmet:	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ 3-4 ägg</li> <li>■ 200-250 g socker</li> <li>■ 1 nypa salt</li> <li>■ 1 msk vanillinsocker eller rivet skal av en halv citron</li> <li>■ 200-250 g smör eller margarin (rumstemperatur)</li> <li>■ 500 g mjöl</li> <li>■ 15 g bakpulver</li> <li>■ 125 ml mjölk</li> </ul> <p><b>Anmärkning:</b> Bearbeta högst den 1½-faldiga mängden samtidigt.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Sätt in grovvispen.</li> <li>■ Fyll på alla ingredienser.</li> <li>■ Bearbeta i 30 sekunder på steg 1.</li> <li>■ Bearbeta i 3-4 minuter på steg 7.</li> </ul>
Mördeg	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ 125 g smör</li> <li>■ 100-125 g socker</li> <li>■ 1 ägg</li> <li>■ 1 nypa salt</li> <li>■ litet vanillinsocker eller rivet citronskal</li> <li>■ 250 g mjöl</li> <li>■ Bakpulver (efter behag)</li> </ul> <p><b>Anmärkning:</b> Bearbeta högst den 2-faldiga mängden samtidigt.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Sätt in grovvispen.</li> <li>■ Fyll på alla ingredienser.</li> <li>■ Bearbeta i 30 sekunder på steg 1.</li> <li>■ Bearbeta i 2-3 minuter på steg 6.</li> </ul> <p>Från 500 g mjöl:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Sätt in degkroken.</li> <li>■ Fyll på alla ingredienser.</li> <li>■ Bearbeta i 30 sekunder på steg 1.</li> <li>■ Bearbeta i 3-4 minuter på steg 3.</li> </ul>
Jäsdeg	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ 500 g mjöl</li> <li>■ 1 ägg</li> <li>■ 80 g fett (rumstemperatur)</li> <li>■ 80 g socker</li> <li>■ 200-250 ml ljum mjölk</li> <li>■ 25 g färsk jäst eller 1 msk torrjäst.</li> <li>■ rivet skal av en halv citron</li> <li>■ 1 nypa salt</li> </ul> <p><b>Anmärkning:</b> Bearbeta högst den 1½-faldiga mängden samtidigt.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Sätt in degkroken.</li> <li>■ Fyll på alla ingredienser.</li> <li>■ Bearbeta i 30 sekunder på steg 1.</li> <li>■ Bearbeta i 3-6 minuter på steg 3.</li> </ul>

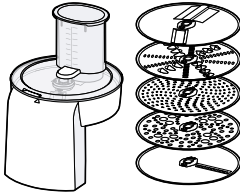
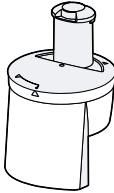
Recept	Ingredienser	Bearbetning
Nudeldeg	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ 300 g mjöl</li> <li>■ 150 g ägg (cirka 3 st)</li> <li>■ 15-30 ml kallt vatten (efter behag)</li> </ul> <p><b>Anmärkning:</b> Bearbeta högst den 1½-faldiga mängden samtidigt.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Sätt in degkroken.</li> <li>■ Fyll på alla ingredienser.</li> <li>■ Bearbeta i 3-5 minuter på steg 3.</li> </ul>
Bröddeg	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ 750 g mjöl</li> <li>■ 2 msk torrjäst</li> <li>■ 2 tsk salt</li> <li>■ 450-500 ml ljumt vatten</li> </ul> <p><b>Anmärkning:</b> Bearbeta högst den 1-faldiga mängden samtidigt.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Sätt in degkroken.</li> <li>■ Fyll på alla ingredienser.</li> <li>■ Bearbeta i 30 sekunder på steg 1.</li> <li>■ Bearbeta i 4-5 minuter på steg 3.</li> </ul>

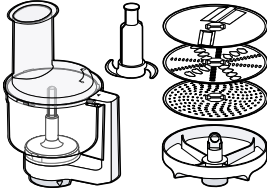





## Tillbehör

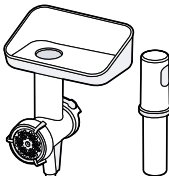
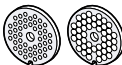




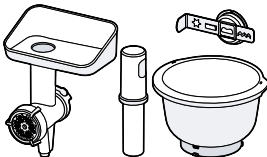
Tillbehör kan du köpa hos service, i butik eller på Internet. Använd bara originaltillbehör, de är perfekt anpassade till enheten.


Tillbehören är enhetsspecifika. Ange alltid rätt beteckning (E-nr) på din enhet när du beställer. → *Sida 221*

Du hittar tillgängliga tillbehör till din enhet i vår katalog, onlineshop eller hos service.  
www.bosch-home.com

Tillbehör	Egenskaper	Användning
VeggieLove - Grönsaksskärare	MUZ5VL1 	Skärning, strimling och rivning av matvaror, t.ex. frukt, grönsaker eller ost.
Tärningsskärare	MUZ5CC2 	Skärning av matvaror i tärningar, t.ex. frukt, råa eller kokta grönsaker, hårdost, mjuk köttkorv eller hårdkokta ägg.

Tillbehör	Egenskaper	Användning
Matberedartillsats	MUZ5MM1 	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Skärning, strimling och rivning av matvaror, t.ex. frukt, grönsaker eller ost.</li> <li>■ Sönderdelning, hackning, blandning och mosning av matvaror.</li> </ul>
Skärskiva för asiatiska rätter	MUZ45AG1 	Skärning av matvaror i fina strimlor, t.ex. frukt och grönsaker. <b>Anmärkning:</b> Kräver MUZ5VL1 eller MUZ5MM1.
Pommes frites-skiva	MUZ45PS1 	Skärning av rå potatis till pommes frites. <b>Anmärkning:</b> Kräver MUZ5VL1 eller MUZ5MM1.
Plastmixertillsats	MUZ5MX1 	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Sönderdelning, hackning, blandning och mosning av matvaror.</li> <li>■ Tillagning av majonnäs.</li> <li>■ Sönderdelning av istärningar och frysta matvaror.</li> </ul>
TastyMoments – Multihackarset	MUZ45XTM1 	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Sönderdelning, hackning, blandning och mosning av matvaror.</li> <li>■ Sönderdelning och malning av matvaror, t.ex. kryddor, spannmål, kaffe eller socker.</li> <li>■ Sönderdelning av istärningar och frysta matvaror.</li> </ul>
PastaPassion – Pastatillsats	MUZ5PP1 	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Framställning av pastaplatator.</li> <li>■ Framställning av bandmakaroner.</li> </ul>

Tillbehör	Egenskaper	Användning
Köttkvarn	MUZ5FW1 	Sönderdelning av råa eller kokta matvaror, t.ex. kött, fisk och grönsaker.
Sats hålskivor	MUZ45LS1 	Extra hålskivor. fina och grova, till köttkvarnen. <b>Anmärkning:</b> Kräver MUZ5-FW1.
Kakspritsmunstycke	MUZ45SV1 	Framställning av spritskakor. <b>Tips</b> Du kan välja bland 4 former. <b>Anmärkning:</b> Kräver MUZ5-FW1.
Strimlingstillsats	MUZ45RV1 	Rivning av matvaror, t.ex. mandel, nötter, choklad, hårdost, torrt bröd. <b>Anmärkning:</b> Kräver MUZ5-FW1 eller MUZ5BS1.
Blandarskål av rostfritt stål	MUZ5ER1 	Bearbetning av kaksmet upp till 2700 g.
Blandarskål av plast	MUZ5KR1 	Bearbetning av kaksmet upp till 2700 g. <b>Tips</b> Lämpar sig särskilt för bearbetning av jäsdeg.
BakingSensation – Tillbehörsset	MUZ5BS1 	I setet ingår: <ul style="list-style-type: none"> <li>■ MUZ5FW1 med en hålskiva, 5 mm</li> <li>■ MUZ45SV1</li> <li>■ MUZ5KR1</li> </ul>

<b>Tillbehör</b>	<b>Egenskaper</b>	<b>Användning</b>
Ismaskin	MUZ5EB1 	Tillagning av glass eller sorbet.

## Avhjälpning av fel

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

### **VARNING**

#### **Risk för elstöt!!**

Felinstallationer är farliga.



- ▶ Det är bara specialutbildad personal som får reparera maskinen.
- ▶ Maskinen får bara repareras med originalreservdelar.
- ▶ Om apparatens nätanslutningsledning blir skadad måste den för att risker ska förhindras bytas av tillverkaren eller dennes kundtjänst eller av en person med likvärdiga kvalifikationer.

### Funktionsfel

Fel	Orsak	Felavhjälpning
Apparaten fungerar inte.	Kontakten sitter inte i.	▶ Anslut apparaten till elnätet.
	Säkringen är defekt.	▶ Kontrollera säkringen i säkringsboxen.
	Strömförsörjningen har fallit bort.	▶ Kontrollera om rumsbelysningen eller andra apparater i rummet fungerar.
Apparaten startar inte bearbetningen.	Vridreglaget är fel inställt.	▶ Ställ före bearbetningen vridreglaget i läge <b>O/off</b> .
Apparaten startar inte bearbetningen eller stängs av under bearbetningen.	För stor bearbetningsmängd eller för lång bearbetningstid.	▶ Ställ vridreglaget i läge <b>O/off</b> . ▶ Minska mängden ingredienser. ▶ Låt apparaten svalna till rumstemperatur.
	Apparaten eller tillbehören är blockerade.	▶ Ställ vridreglaget i läge <b>O/off</b> . ▶ Ta bort blockeringen.
Vågen visar ingen viktändring trots att ingredienser fylls på.	Mängden ingredienser är mindre än vågens mätområde.	▶ Fyll på minst 5 g eller 0,01 lb så att vågen visar korrekta värden.

Fel	Orsak	Felavhjälpning
Det går inte att öppna eller stänga svängarmen, eftersom ett verktyg sitter fast i skålen.	Drivningen står inte i parkeringsläge efter att ett säkerhetssystem har stoppat bearbetningen eller strömförsörjningen har brutits.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Ställ vridreglaget i läge <b>O/off</b>.</li> <li>2. Åtgärda orsaken till att apparaten har stoppats. → "Säkerhetssystem", Sida 206</li> <li>3. Om svängarmen är öppen tar du ut verktyget och stänger svängarmen.</li> <li>4. Ställ vredet kortvarigt i läge <b>1</b> och sedan åter i läge <b>O/off</b>.</li> </ol> <p>✓ Drivningen fortsätter att gå en kort tid tills parkeringsläget har nåtts.</p>

## Information i displayen

Fel	Orsak	Felavhjälpning
På displayen blinkar "5000 g" eller "11.00 lb".	Vågens visningsvärden har överskridits.	▶ Följ vågens visningsvärden. → "Vågens visningsvärden", Sida 210
På displayen blinkar "-990 g" eller "-2.20 lb".	Vågens visningsvärden har underskridits.	▶ Följ vågens visningsvärden. → "Vågens visningsvärden", Sida 210
På displayen blinkar "59:59 m:s".	Tidurets visningsområde har överskridits.	▶ Bearbeta inte matvarorna längre än 59 minuter och 59 sekunder eller återställ bearbetningstiden inom denna tid. → "Avläsning och återställning av bearbetningstiden", Sida 211
Displayen visar "ERROR"	Vågen utsätts för kraftiga vibrationer.	▶ Använd inte apparaten på arbetsbänkar som utsätts för vibrationer, t.ex. om en diskmaskin är igång under bänken.
	Underlaget är ojämnt.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Ställ apparaten på en stabil, plan, ren och slät arbetsyta.</li> <li>2. Kontrollera att alla 4 stativfötterna har kontakt med arbetsytan.</li> </ol>
	Stativfötterna är smutsiga.	▶ Torka av stativfötterna med en fuktig trasa.
	Du måste starta om vågen.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Gör så här för att starta om vågen: <ul style="list-style-type: none"> <li>- Tryck på </li> <li>- Vänta 30-60 sekunder.</li> <li>- Tryck en gång till på  och vänta tills kalibreringen är klar.</li> </ul> </li> </ol>

Fel	Orsak	Felavhjälpning
Displayen visar "ERROR"		<p data-bbox="667 153 1042 268"><b>2</b> Om felet fortfarande visas måste du koppla bort apparaten från elnätet under en stund. Försök sedan på nytt att starta vågen.</p> <p data-bbox="667 277 1042 363"><b>Anmärkning:</b> Genomför felavhjälpningsmomenten flera gånger innan du vänder dig till kundtjänsten.</p>



## Avfallshantering

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

### Omhändertagande av begagnade apparater

Genom en miljökompatibel avfallshantering kan värdefulla råmaterial återanvändas.

1. Ta ut nätanslutningsledningens stickkontakt.
2. Klipp av nätanslutningsledningen.
3. Omhänderta apparaten miljömässigt korrekt.



Denna enhet är märkt i enlighet med det europeiska direktivet 2012/19/EU om avfall som utgörs av eller innehåller elektroniska produkter (waste electrical and electronic equipment - WEEE).  
Direktivet anger ramarna för inom EU giltigt återtagande och korrekt återvinning av uttjänta enheter.

## Kundtjänst

Om du har frågor, om du inte själv kan avhjälpa ett fel på apparaten eller om apparaten måste repareras ska du vända dig till vår kundtjänst. Du kan avhjälpa många problem själv med hjälp av informationen om felavhjälpning i den här bruksanvisningen eller på vår webbplats. Om detta inte är fallet kan du vända dig till vår kundtjänst.  
Vi hittar alltid en lämplig lösning.

Vi ser till att din maskin blir reparerad med originalreservdelar och av utbildade kundtjänsttekniker vid garantiarbeten och efter tillverkargarantins utgång.

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

**Anmärkning:** Kundtjänstens åtgärder är kostnadsfria inom ramen för tillverkarens garantivillkor.

Detaljinformation om garantitid och garantivillkor i ditt land finns hos vår kundtjänst, din återförsäljare eller på vår webbplats.

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

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

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

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

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

### Garantivillkor

Du har rätt till garanti för din apparat enligt följande villkor.

I Sverige gäller av EHL antagna konsumentbestämmelser. Den fullständiga texten finns hos din handlare.  
Spar kvittot.

# Sisällysluettelo

## **Turvallisuus..... 223**

Yleisiä ohjeita .....	223
Määräyksenmukainen käyttö.....	223
Käyttäjien rajoitukset .....	224
Turvallisuusohjeet.....	224

## **Esinevahinkojen välttäminen .... 227**

Yleistä .....	227
---------------	-----

## **Ympäristönsuojelu ja säästö..... 227**

Pakkausmateriaalin hävittäminen.....	227
--------------------------------------	-----

## **Pakkauksesta purkaminen ja tarkastus..... 227**

Laitteen ja osien purkaminen pakkauksesta .....	227
Toimituksen sisältö.....	227
Laitteen asennus .....	228

## **Tutustuminen ..... 228**

Laitte .....	228
Kierrettävä valitsin .....	228
Valorengas .....	228
Ohjauspaneeli.....	229
Toimintopainikkeet .....	229
Näyttö .....	229
Kääntyvä varsi .....	229
Käyttöliitännät .....	230
Välineet.....	230
Symbolit.....	231
Pysäytysasento.....	231
Turvajärjestelmät .....	231

## **Ennen ensimmäistä käyttöä ..... 231**

Laitteen esivalmistelut .....	231
-------------------------------	-----

## **Käytön perusteet..... 232**

Johdon pituus.....	232
Kääntyvän varren liikuttaminen ....	232
Kulhon kiinnitys .....	232
Kulhon poistaminen.....	232
Välineen kiinnitys.....	232
Välineen poistaminen .....	232

Kulhon kannen asettaminen paikalleen .....	232
Kulhon kannen poistaminen.....	233
Käsittely .....	233
Käyttöliitännän suojakansi.....	234
Välineiden hienosäätö .....	234

## **Vaaka ..... 235**

Vaa'an näyttöarvot.....	235
Ainesten punnitseminen .....	236
Vaa'an näyttöyksiköiden muuttaminen.....	236

## **Ajastin..... 236**

Ajastimen näyttöarvot.....	236
Käsittelyajan lukeminen ja nollaaminen .....	236

## **Puhdistus ja hoito ..... 237**

Konepesuun soveltuvuus .....	237
Puhdistusaine .....	237
Peruslaitteen puhdistus .....	237
Kulhon, kannen ja välineiden puhdistus .....	237

## **Reseptit..... 237**

Reseptien yhteenveto .....	238
----------------------------	-----

## **Varusteet ..... 240**

## **Toimintahäiriöiden korjaaminen..... 243**

Toimintahäiriöt .....	243
Ilmoitukset näyttöruudussa .....	244

## **Hävittäminen ..... 246**

Käytöstä poistetun laitteen hävittäminen .....	246
--	-----

## **Huoltopalvelu ..... 246**

Mallinumero (E-nro) ja valmistusnumero (FD) .....	246
Takuuehdot.....	246



## Turvallisuus

Noudata turvallisuuteen liittyviä ohjeita, jotta laitteen käyttö on turvallista.

### Yleisiä ohjeita

Tästä löydät tätä ohjetta koskevia yleisiä tietoja.

- Lue tämä ohje huolellisesti. Vain silloin voit käyttää laitetta turvallisesti ja taloudellisesti.
- Jos käytät toimitukseen sisältyviä tai valinnaisia lisävarusteita, noudata lisäksi niiden ohjeita.
- Tämä ohje on tarkoitettu laitteen käyttäjälle.
- Noudata turvallisuusohjeita ja varoituksia.
- Säilytä ohjeet ja tuotetiedot myöhempää käyttötarvetta tai mahdollista uutta omistajaa varten.
- Tarkasta laite, kun olet purkanut sen pakkauksesta. Jos laitteessa on kuljetusvaurioita, älä kytke laitetta käyttöön.

### Määräyksenmukainen käyttö

Noudata määräyksenmukaista käyttöä koskevia ohjeita, jotta voit käyttää laitetta turvallisesti ja oikein.

Käytä laitetta vain:

- tämän käyttöohjeen mukaisesti.
- valmistajan alkuperäisillä osilla ja varusteilla.
- muihin käyttötarkoituksiin, jotka on kuvattu toimitukseen sisältyvässä käyttöohjeessa tai lisävarusteiden ohjeissa.
- ruoka-aineiden sekoittamiseen, vatkaamiseen ja taikinan vaivaamiseen.
- valvonnan alaisena.
- yksityisissä kotitalouksissa ja kodinomaisen ympäristön suljetuissa tiloissa huonelämpötilassa.
- kotitalouksissa tavallisten määrien käsittelyyn ja keskeytyksettä ainoastaan ohjeissa ilmoitetun ajan.
- enintään 2000 metrin korkeudella merenpinnasta.

Katkaise laitteen virransyöttö, kun:

- Älä käytä laitetta.
- et valvo laitetta.
- kokoat laitetta.
- irrotat laitteen osia.
- puhdistat laitetta.
- lähestyt pyöriviä osia.
- vaihdat työkaluja.
- havaitset virheen.

### Käyttäjien rajoitukset

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

Lapset eivät saa leikkiä laitteella.

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

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

### Turvallisuusohjeet

Noudata turvallisuusohjeita.

#### **VAROITUS – Sähköiskun vaara!**

- Viallinen laite tai verkkojohto on vaarallinen.
  - ▶ Älä käytä viallista laitetta.
  - ▶ Jos laitteen pinta on haljennut tai murtunut, sitä ei saa missään tapauksessa käyttää.
  - ▶ Älä vedä verkkojohdosta, kun irrotat laitteen sähköverkosta. Vedä aina verkkojohdon pistokkeesta.
  - ▶ Jos laite tai verkkojohto on rikki, irrota heti verkkojohdon pistoke tai kytke sulake sulakerasiassa pois päältä.
  - ▶ Soita huoltopalveluun. → *Sivu 246*
  - ▶ Laitteen korjaustöitä saavat tehdä vain alan ammattilaiset.

- Epäasianmukaiset asennukset ovat vaarallisia.
  - ▶ Liitä laite ainoastaan tyyppikilvessä olevien tietojen mukaiseen sähköverkkoon.
  - ▶ Liitä laite vain määräysten mukaisesti asennetun, maadoitetun pistorasian kautta vaihtovirtaverkkoon.
  - ▶ Talon suojamaadoitusjärjestelmän täytyy olla asennettu määräysten mukaisesti.
- Epäasianmukaiset korjaukset ovat vaarallisia.
  - ▶ Laitteen korjaustöitä saavat tehdä vain alan ammattilaiset.
  - ▶ Laitteen korjaukseen saa käyttää vain alkuperäisiä varaosia.
  - ▶ Jos laitteen verkkojohto vaurioituu, sen saa turvallisuussyistä vaihtaa vain valmistaja, sen huoltopalvelu tai vastaavan pätevyyden omaava henkilö.
- Laitteeseen pääsevä kosteus voi aiheuttaa sähköiskun.
  - ▶ Laitetta tai verkkojohtoa ei saa upottaa veteen eikä pestä astianpesukoneessa.
  - ▶ Käytä laitetta vain suljetuissa tiloissa.
  - ▶ Älä altista laitetta voimakkaalle kuumuudelle tai kosteudelle.
  - ▶ Älä käytä laitteen puhdistukseen höyry- tai painepesuria.
- Verkkojohdon viallinen eristys on vaarallinen.
  - ▶ Varmista, verkkojohto ei koske laitteen kuumiin osiin tai lämmönlähteisiin.
  - ▶ Varmista, että verkkojohto ei koske teräviin reunoihin.
  - ▶ Verkkojohtoa ei saa taittaa, jättää puristuksiin eikä muuttaa.

### **VAROITUS – Palovaara!**

Kuumuus voi saada laitteen ja välineet 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 käyttöliitännöiden suojakannet ovat paikoillaan.
- ▶ Älä koskaan avaa kääntyvää vartta laitteen käydessä.
- Viallisia osia sisältävän laitteen käyttö voi aiheuttaa tapaturmia.
  - ▶ Osat, joissa on halkeamia tai muita vaurioita tai jotka eivät ole kunnolla kohdallaan, on vaihdettava valmistajan alkuperäisiin varaosiin.

### **VAROITUS – Ruhjevamman vaara!**

Kädet ja sormet voivat jäädä puristuksiin.

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

### **VAROITUS – Tukehtumisvaara!**

- Lapset saattavat leikkiessään esim. vetää pakkausmateriaaleja päähänsä tai kääriytyä niihin ja tukehtua.
  - ▶ Pidä pakkausmateriaali poissa lasten ulottuvilta.
  - ▶ Älä anna lasten leikkiä pakkausmateriaalilla.
- Lapset voivat vetää henkeen tai niellä pieniä osia ja tukehtua niihin.
  - ▶ Pidä pienet osat poissa lasten ulottuvilta.
  - ▶ Älä anna lasten leikkiä pienillä osilla.

### **VAROITUS – Terveysvahinkojen vaara!**

Pinnoilla olevat epäpuhtaudet voivat vaarantaa terveyden.

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

## Esinevahinkojen välttäminen

Noudata näitä ohjeita, jotta vältät laitteen, lisävarusteiden ja keittiöesineiden vahinkoja.

### Yleistä

Noudata näitä ohjeita, kun käytät laitetta.

### HUOMIO!

Epäasianmukainen käyttö voi aiheuttaa aineellisia vahinkoja.

- ▶ Älä koskaan käytä välineitä ja lisävarusteita samanaikaisesti.
- ▶ Älä koskaan käytä useita lisävarusteita samanaikaisesti.
- ▶ Laitetta ei saa käyttää pitempään kuin on tarpeen.
- ▶ Älä koskaan käytä laitetta tyhjäkäynnillä.
- ▶ Älä koskaan käytä alkuperäisiä osia ja varusteita muiden laitteiden kanssa.
- ▶ Noudata suurimpia mahdollisia käsittelymääriä.
- ▶ Älä säilytä kulhossa vieraita esineitä.

## Ympäristönsuojelu ja säästö

Suojele ympäristöä käyttämällä laitetta ympäristöystävällisesti, ja hävitä kierrätettävä materiaali oikein.

### Pakkausmateriaalin hävittäminen

Pakkausmateriaalit ovat ympäristöystävällisiä ja kierrätyskelpoisia.

- ▶ Hävitä yksittäiset osat lajiteltuina.

Tarkempia tietoja kierrätysmahdollisuuksista saat kodinkoneliikkeistä sekä paikkakuntasi jätehuollosta vastaavilta viranomaisilta.

## Pakkauksesta purkaminen ja tarkastus

Kerromme tässä, mitä on huomioitava purettaessa laitetta pakkauksesta.

### Laitteen ja osien purkaminen pakkauksesta

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

### Toimituksen sisältö

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

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

→ Kuva 1

- |          |  |
|----------|--|
| <b>A</b> | Peruslaite ja sekoituskulho              |
| <b>B</b> | Kansi, jossa on integroitu syöttösuppilo |
| <b>C</b> | Vispilä »Profi Flexi«                    |
| <b>D</b> | »Profi«-pallovispilä                     |
| <b>E</b> | Taikinakoukku                            |
| <b>F</b> | Säilytyspussi                            |

**G** Mukana toimitetut asiakirjat

## Laitteen asennus

### **⚠** VAROITUS

#### Palovaara!

Kuumuus voi saada laitteen ja välineet syttymään.

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

### HUOMIO!

- Takana olevasta ilmanpoistoaukosta tulee lämmintä ilmaa käytön aikana. Jos ilma ei pääse poistumaan, laite voi kumentua.
  - ▶ Asenna laite riittävän kauas seinästä, aroista pinnoista ja laitteista.
- Tärinä voi heikentää laitteen toimintaa.
  - ▶ Älä sijoita laitetta liikkuville tai täriseville pinnoille.

1. Aseta laite tukevalle, tasaiselle ja puhtaalle työtasolle.
2. Vedä verkkojohto vaadittavaan pituuteen.  
→ "*Johdon pituus*", Sivu 232  
Älä liitä pistoketta pistorasiaan.

## Tutustuminen

Tutustu laitteen osiin.

### Laite

Tästä löydät yleiskuvan laitteen osista.

→ Kuva **2**

**1** Teräskulho

**2** Ohjauspaneeli

**3** Kansi, jossa on integroitu syöttösuppilo

**4** Kääntyvän varren avaamispainike

**5** Kääntyvä varsi

**6** Kierrettävä valitsin

**8** Käyttöliitännän suojakansi 2

**9** Käyttöliitäntä 2

**10** Käyttöliitännän suojakansi 3

**11** Käyttöliitäntä 3

**12** Ilmanpoistoaukko

**13** Pääkäyttöakseli

**14** Johdon säilytystila

## Kierrettävä valitsin

Kierrettävällä valitsimella aloitetaan ja lopetetaan ainesten käsittely sekä valitaan nopeus.

Symboli	Toiminto
O/off	Käsittelyn lopettaminen.
1	Ainesten käsittely alhaisella nopeudella.
7	Ainesten käsittely suurimmalla nopeudella.
M	Ainesten käsittely lyhyen aikaa suurimmalla nopeudella. → " <i>Jaksottainen käyttö</i> ", Sivu 234

## Valorengas

Kierrettävän valitsimen valorengas ilmaisee laitteen käyttötilan.

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



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

**Vinkki:** Lisätietoja löydät täältä:

→ "Turvajärjestelmät", Sivu 231

→ "Toimintahäiriöiden korjaaminen", Sivu 243

## Ohjauspaneeli



Tästä löydät yleiskuvan ohjauspaneelistä.

→ Kuva 

<b>1</b>	Palautuspainike
<b>2</b>	Vaakapainike
<b>3</b>	Näyttö
<b>4</b>	Symboli, paino paunoina
<b>5</b>	Symboli, paino grammoina
<b>6</b>	Symboli, aika minuutteina ja sekunteina

## Toimintopainikkeet

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

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

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

## Näyttö

Näytössä näytetään arvot ja käyttötilaan liittyvät ilmoitukset.

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

## Kääntyvä varsi

Kääntyvä varsi voidaan säätää ja lukita eri asentoihin.

Kun avaamispainiketta painetaan, kääntyvä varsi voidaan siirtää haluttuun asentoon.

→ "Kääntyvän varren liikuttaminen", Sivu 232

**Huom:** Kääntyvässä varressa on EasyArm Lift-toiminto. Se tukee kääntyvän varren liikettä ylös.

## Kääntyvän varren asennot

Tästä löydät yhteenvedon kääntyvän varren asennoista.

Asento	Käyttö
Asento 1	<p>Kääntyvä varsi on kiinni.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Ainesten käsittely välineillä.</li> <li>■ Varusteiden käyttö pääkäyttöakselissa, esim. Jäätelökone.</li> <li>■ Varusteiden käyttö käyttöliitännässä 2, esim. Vihannesleikkuri</li> </ul>
Asento 2	<p>Kääntyvä varsi on auki.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Kulhon kiinnitys tai poistaminen.</li> <li>■ Välineen kiinnitys tai poistaminen.</li> <li>■ Ainesten mittaaminen kulhoon.</li> </ul>



Asento	Käyttö
Asento 3 	<ul style="list-style-type: none"> <li>Varusteiden käyttö pääkäyttöakselissa, esim. Lihamyly.</li> <li>Varusteiden käyttö käyttöliitännässä 3, esim. Lasinen sekoituskannu.</li> </ul>

**Vinkki:** Oheisesta tarrasta näet kääntyvän varren asennot ja eri sovelluksiin suositeltavat nopeudet. Voit liimata tarran huomaamattomasti laitteen taakse.



## Käyttöliitännät

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

**Huom:** Käyttöliitännät 2 ja 3 on peitetty suojakansilla.  
→ "Käyttöliitännän suojakansi", Sivu 234

## Yhteenveto käyttöliitännöistä

Tästä löydät yhteenvedon eri käyttöliitännöistä ja niiden käyttötarkoituksesta.

Käyttöliitännä	Käyttö
Pääkäyttöakseli 	Välineille ja varusteille, esim. <ul style="list-style-type: none"> <li>Lihamyly</li> <li>Pastasuutin</li> <li>Jäätelökone</li> </ul>
Käyttöliitännä 2 	Varusteille, esim. <ul style="list-style-type: none"> <li>Vihannesleikkuri</li> <li>Sitruspuserrin</li> </ul>

Käyttöliitännä	Käyttö
Käyttöliitännä 3 	Varusteille, esim. <ul style="list-style-type: none"> <li>Lasinen sekoituskannu</li> <li>Muovinen sekoituskannu</li> <li>Minileikkurisarja</li> </ul>

## Välineet

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

## Yhteenveto välineistä




Käytä kuhunkin käyttötarkoitukseen soveltuvaa välinettä.

Väline	Käyttö
	Taikinakoukku <ul style="list-style-type: none"> <li>Raskaiden taikinoiden vaivaaminen, esim. hiivataikina.</li> <li>Sekoittaa taikinaan ainekset, joita ei tarvitse hienontaa, esim. rusinat tai suklaalastut.</li> </ul>
	Vispilä »Profi Flexi« <ul style="list-style-type: none"> <li>Sekoittaa elintarvikkeet, esim. kakkutaikinan tai vaahtomaiset jälkiruoat.</li> <li>Sekoittaa joukkoon elintarvikkeet, esim. valkuaisvaahdon, kerman tai rusinat.</li> </ul>
	»Profi«-pallovispiä <ul style="list-style-type: none"> <li>Vatkaa kerma- ja valkuaisvaahdon.</li> <li>Vatkaa kevyet taikinat, esim. sokerikakkutaikinan.</li> </ul>

**Vinkki:** »Profi«-pallovispiässä on hienosäätömahdollisuus. Sen avulla voidaan säätää etäisyyttä kulhoon.  
→ "Välineiden hienosäätö", Sivu 234

## Symbolit

Tästä löydät yleiskuvan laitteen symboleista.

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

## Pysäytysasento

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

**Huom:** Kääntyvän varren ja siihen kiinnitetyn välineen voi avata tai sulkea vain, kun käyttöliitäntä on oikeassa pysäytysasennossa.

Laitte voi jäädä vääriin pysäytysasentoon seuraavista syistä:

- Virransaanti on keskeytynyt käsittelyn aikana.
- Turvajärjestelmä on lopettanut käsittelyn.
- Kääntyvä varsi on irronnut käsittelyn aikana tai sen avaamispainiketta on painettu.

**Vinkki:** Voit helposti itse korjata virheellisen pysäytysasennon.  
→ *"Toimintahäiriöiden korjaaminen"*, Sivu 243

## Turvajärjestelmät

Tästä löydät yhteenvedon laitteen turvajärjestelmistä.

## Turvalukko

Turvalukko estää laitteen tahattoman päällekytkemisen.

Laitteen voi käynnistää ja sitä voi käyttää vain, kun

- kääntyvä varsi on lukittunut asentoon 1 ja kulho tai varuste on kiinnitetty, esim. Jäätelökone.
- kääntyvä varsi on lukittunut asentoon 3 ja käyttöliitännän 3 on kiinnitetty suojakansi tai varuste.

## Uudelleenkäynnistymissuoja

Uudelleenkäynnistymissuoja estää laitteen käynnistymisen itsestään virran katkettua.

Laitte kytkeytyy jälleen päälle sähkökatkon jälkeen. Käsittely voidaan aloittaa uudelleen vasta, kun kierrettävä valitsin on viety asentoon O/off.

## Ylikuormitussuoja

Ylikuormitussuoja estää moottorin ja muiden osien voittumisen liian suuren kuormituksen seurauksena.

- Moottori kytkeytyy pois päältä, kun
- käsitellään liian suuria määriä.
  - väline tai varuste on jumiutunut.

## Ennen ensimmäistä käyttöä

Valmistele laite käyttöä varten.

## Laitteen esivalmistelut

1. Paina avaamispainiketta ja nosta kääntyvää vartta, kunnes se lukittuu.  
→ *"Kääntyvän varren liikuttaminen"*, Sivu 232
2. Poista kulho myötöpäivään kääntäen.  
→ *"Kulhon poistaminen"*, Sivu 232
3. Puhdista ennen käyttöä kaikki laitteen osat, jotka joutuvat kosketuksiin elintarvikkeiden kanssa.  
→ *"Puhdistus ja hoito"*, Sivu 237

4. Aseta puhdistetut ja kuivatut osat valmiiksi käyttöä varten.

---

## Käytön perusteet

Tästä näet tärkeimmät tiedot laitteen käytöstä.

### Johdon pituus

Säädä verkkojohdon pituus tarpeen mukaan.

### Johdon pituuden säätö johtokelan avulla

1. Vedä verkkojohto vaadittavaan pituuteen ja päästä hitaasti irti.
2. Voit lyhentää johtoa
  - vetämällä johdosta,
  - antamalla sen kelautua sisään,
  - vetämällä johto uudelleen ulos.

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

### Kääntyvän varren liikuttaminen

1. Paina avaamispainiketta ja nosta kääntyvää vartta, kunnes se lukittuu.  
→ Kuva **4**
- ✓ Kääntyvä varsi on lukittunut asentoon 2.
2. Paina avaamispainiketta ja siirrä kääntyvää vartta alas, kunnes se lukittuu pystysuoraan.  
→ Kuva **5**
- ✓ Kääntyvä varsi on lukittunut asentoon 3.

### Kulhon kiinnitys


1. Aseta kulho peruslaitteeseen.  
→ Kuva **6**  
Huomioi peruslaitteessa olevat kolot.

2. Käännä kulhoa vastapäivään, kunnes se lukittuu.  
→ Kuva **7**

### Kulhon poistaminen

- ▶ Poista kulho myötäpäivään kääntäen.  
→ Kuva **8**

### Välineen kiinnitys

1. Valitse vaadittava väline.  
→ "Yhteenveto välineistä", Sivu 230
2. Paina väline pääkäyttöakseliin niin, että se lukittuu.  
→ Kuva **9**
3. Taikinakoukun kiinnittäminen:
  - Työnnä taikinakoukku suojuksineen pääkäyttöakseliin.
  - Käännä suojusta, kunnes taikinakoukku lukittuu kokonaan.  
→ Kuva **10**Suojuksen  täytyy peittää koko pääkäyttöakseli.

### Välineen poistaminen

- ▶ Vedä väline kokonaan ulos käyttöliitännästä.  
→ Kuva **11**

### Kulhon kannen asettaminen paikalleen

#### Edellytykset

- Haluttu väline on kiinnitetty.
  - Kulho on paikallaan.
  - Kääntyvä varsi on kiinni.
1. Paina avaamispainiketta, nosta kääntyvää vartta hieman ja pidä siitä kiinni.  
→ Kuva **12**
  2. Nosta kantta hieman edestä, työnnä se kokonaan kulhon päälle ja aseta kohdalleen.  
→ Kuva **13**

Täyttösuppilon tulee osoittaa eteenpäin.

3. Paina kääntyvää vartta alas, kunnes se lukittuu.  
→ Kuva 14

## Kulhon kannen poistaminen

1. Paina avaamispainiketta, nosta kääntyvää vartta hieman ja pidä siitä kiinni.
2. Nosta kantta hieman edestä ja vedä se eteenpäin ulos.
3. Paina kääntyvää vartta ylös, kunnes se lukittuu.

## Käsittely

Tästä saat tärkeimmät tiedot elintarvikkeiden käsittelystä.

**Vinkki:** Reseptiehdotuksiemme avulla voit hankkia kokemusta uuden laitteesi käytöstä.

→ "Reseptit", Sivu 237

## Käsittelymäärät

Noudata ilmoitettuja käsittelymääriä.

Elintarvike	Suurin sallittu käsittelymäärä
Kermavaahto	600 g
Valkuainen	8 munanvalkuaista
Taikinat	1000 g jauhoja + muut ainekset

## Nopeussuositukset

Noudata nopeussuosituksia, jotta lopputulos on paras mahdollinen.

Säätö	Käyttö
1	Ainesten hellävarainen lisääminen ja sekoittaminen, esim. valkuaisvaahto.
1-2	Ainesten lisääminen ja sekoittaminen.
3	Raskaiden taikinoiden vaivaaminen, esim. hiivataikina.

Säätö	Käyttö
5 - 7	Ainesten vatkaaminen ja sekoittaminen, esim. kermavaahto.
M	Ainesten vatkaaminen ja sekoittaminen lyhyen aikaa suurimmalla nopeudella. → "Jaksottainen käyttö", Sivu 234

**Vinkki:** Oheisesta tarrasta näet kääntyvän varren asennot ja eri sovelluksiin suositeltavat nopeudet. Voit liimata tarran huomaamattomasti laitteen taakse.

## 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 käyttöliitântä 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 käyttöliitântöjen suojakannet ovat paikoillaan.
- ▶ Älä koskaan avaa kääntyvää vartta laitteen käydessä.

#### Edellytykset

- Kulho on paikallaan.
- Vaadittava väline on kiinnitetty.

1. Mittaa ainekset kulhoon.
2. Paina avaamispainiketta ja paina kääntyvää vartta alas, kunnes se lukittuu.
3. Aseta kulhon kansi paikalleen.  
→ "Kulhon kannen asettaminen paikalleen", Sivu 232

## fi Käytön perusteet

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

### Vinkkejä

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

### Ainesten lisääminen

1. Lisää aineksia käsittelyn aikana kannessa olevan täyttöaukon kautta.  
→ Kuva **17**
2. Kun lisäät suurempia määriä, aseta kierrettävä valitsin asentoon O/off.  
Odota, kunnes laite pysähtyy.
3. Poista kulhon kansi.  
→ *"Kulhon kannen poistaminen", Sivu 233*
4. Mittaa ainekset kulhoon.
5. Aseta kulhon kansi paikalleen.  
→ *"Kulhon kannen asettaminen paikalleen", Sivu 232*
6. Käsittele aineksia, kunnes lopputulos on haluamasi.

### Jaksottainen käyttö

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

2. Päästä kierrettävä valitsin irti.  
→ Kuva **19**
- ✓ Kierrettävä valitsin siirtyy asentoon O/off.
  - ✓ Käsittely pysähtyy ja käyttölaitteet siirtyvät pysäytysasentoon.

### Vinkki


Jaksottainen käyttö soveltuu erityisesti seuraaville varusteille:

- Lasinen sekoituskannu
- Minileikkurisarja
- Teholeikkuri




### Käyttöliitännän suojakansi

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

### Käyttöliitännän suojakannen poistaminen

1. Paina käyttöliitännän 2 suojakantta merkinnän  kohdalta alas ja poista se.  
→ Kuva **20**
2. Vedä käyttöliitännän 3 suojakansi ylös ja poista se.  
→ Kuva **21**

### Käyttöliitännän suojakannen kiinnitys

1. Aseta käyttöliitännän 2 suojakannen merkintä  taakse, aseta kansi paikoilleen ja paina se kiinni.  
→ Kuva **22**
2. Laita käyttöliitännän 3 suojakansi paikoilleen ja paina se kiinni.  
→ Kuva **23**  
Merkintöjen  ja  on oltava kohdakkain.

**Huom:** Suojaa käyttämättömät käyttöliitännät aina suojakansilla.

### Välineiden hienosäätö

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

**Huom:** »Profi«-pallovispilä on säädetty tehtaalla niin, että ainekset sekoittuvat parhaalla mahdollisella tavalla.

## Välineiden säädön korjaaminen

### HUOMIO!

Laite ja välineet voivat vahingoittua, jos välineet on säädetty väärin.

- ▶ Älä käytä välinettä, joka koskee kulhoon.

### Edellytykset

- Verkkopistoke on irrotettu pistorasiasta.
- 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 **24**
2. Säädä etäisyyttä kiertämällä välinettä.  
→ Kuva **25**  
Noudata taulukossa annettuja arvoja:

Säätö	Etäisyys
Optimaalinen säätö	3 mm
Yksi kierros myötäpäivään	1 mm enemmän
Yksi kierros vastapäivään	1 mm vähemmän

3. Paina avaamispainiketta ja paina kääntyvää vartta alas, kunnes se lukittuu.
4. Tarkista säätö.
5. Paina avaamispainiketta ja nosta kääntyvää vartta, kunnes se lukittuu.

6. Pidä yhdellä kädellä kiinni pallovispilän alaosasta ja kiristä vastamutteri kiertämällä sitä kiintoavaimella vastapäivään.

## Vaaka

Laitteessa on vaaka. Voit punnita ainekset erikseen.

Peruslaitteen tukijaloissa on 4 painoanturia.

Seuraavat tekijät voivat väärentää mittaustuloksen:

- Tukijalat eivät ole kunnolla kiinni työtasossa.
- Työtason tärinä
- Peruslaitteen alla olevat esineet
- Ainesten määrä on alle 5 g tai 0,01 lb
- Peruslaitteen siirtyminen
- Peruslaitteeseen koskeminen
- Peruslaitteen päällä olevat esineet

### Vaa'an näyttöarvot

Noudata vaa'an käytössä seuraavia arvoja.

#### Näyttöyksikkönä grammat

Näyttöalue	-990 g – 5000 g
Näyttöväli	5 g

#### Näyttöyksikkönä paunat

Näyttöalue	-2,20 lb – 11,00 lb
Näyttöväli	0,01 lb




**Vinkki:** Vaa'an näyttöyksiköitä voidaan muuttaa milloin tahansa.

→ "Vaa'an näyttöyksiköiden muuttaminen", Sivu 236

## Ainesten punnitseminen

### Edellytykset

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

1. Paina valitsinta  äläkä enää koske laitteeseen.
  - ✓ Vaaka kalibroitu.
  - ✓ Näytössä näkyy "- - - -".
2. Odota, kunnes kalibrointi päättyy.
  - ✓ Näytössä näkyy "0 g" tai "0.00 lb".
3. Lisää haluamasi aines.
  - ✓ Näyttö ilmoittaa painon.
4. Punnitse lisää aineksia valitsemalla jokin seuraavista vaihtoehdoista:
  - Lisää seuraava aines ja lue kokonaispaino.
  - Paina  ja odota, kunnes "0 g" tai "0.00 lb" tulee näyttöön.
5. Kytke vaaka pois päältä painamalla  tai käynnistä käsittely.

**Vinkki:** Käytä vaakaa myös yhdessä varusteen kanssa. Punnitse ainekset samalla kuin lisäät ne esim. tehosekoittimeen tai jäätelökoneeseen.  
→ "Varusteet", Sivu 240

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

## Vaa'an näyttöyksiköiden muuttaminen

### Edellytykset

- Kierrettävä valitsin on asennossa O/off.
- Vaaka on kytketty päälle.

1. Paina  ja  ja pidä painettuna. Vaa'an näyttöyksikkö muuttuu.

Symboli	Yksikkö
	Näyttö grammoina
	Näyttö paunoina

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

## Ajastin


Voit lukea tähänastisen käsittelyajan tai nollata sen.

### Ajastimen näyttöarvot

Noudata ajastimen käytössä seuraavia arvoja.

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

## Käsittelyajan lukeminen ja nollaaminen

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

### Huomautuksia

- Jos keskeytät käsittelyn alle 30 sekunnin ajaksi, viimeksi näytetyt arvot pysyvät tallennettuina ja ajan kuluminen jatkuu seuraavan käsittelyn yhteydessä.
- Jos keskeytät käsittelyn yli 30 sekunnin ajaksi, laite kytkee vaa'an päälle ja kalibroitu.



## Puhdistus ja hoito

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

### Konepesuun soveltuvuus

Kerromme tässä, mitkä osat voi pestä astianpesukoneessa.

#### HUOMIO!

Eräät osat voivat vioittua, jos ne pestään astianpesukoneessa.

- ▶ Pese astianpesukoneessa vain konepesuun soveltuvia osia.
- ▶ Käytä vain ohjelmia, joissa veden lämpötila ei ylitä 60 °C:tta.
- ▶ Varo, että muoviosat eivät jää puristuksiin astianpesukoneessa.

Soveltuvat pestäviksi astianpesukoneessa:

- Kulhon kansi
- Teräskulho
- Välineet



Eivät sovellu pestäviksi astianpesukoneessa:

- Käyttöliitännän suojakansi 2
- Käyttöliitännän suojakansi 3



### Puhdistusaine

Kerromme tässä, mitkä puhdistusaineet soveltuvat laitteelle.

#### HUOMIO!

Aineellisen vahingon vaara. 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.

### Peruslaitteen puhdistus

#### VAROITUS Sähköiskun vaara!

Laitteeseen pääsevä kosteus voi aiheuttaa sähköiskun.

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

1. Irrota käyttöliitännän suojakansi.
2. Pyyhi peruslaite ja käyttöliitännöiden suojakannet pehmeällä, kostealla liinalla.
3. Puhdista ohjauspaneeli ja näyttö kostealla mikrokuituliinalla.
4. Kuivaa peruslaite ja käyttöliitännöiden suojakannet pehmeällä liinalla.

### Kulhon, kannen ja välineiden puhdistus

1. Puhdista kulho, kulhon kansi ja välineet astianpesuaineliuoksella ja pehmeällä liinalla tai sienellä.
2. Anna kaikkien osien kuivua.

## Reseptit

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

#### Vinkkejä

- Noudata ilmoitettuja suurimpia sallittuja käsittelymääriä, jotta lopputulos on paras mahdollinen.
- Voit punnita ainekset integroidulla vaa'alla samalla kun lisäät niitä.  
→ "Vaaka", Sivu 235

## fi Reseptit

- Ajastimella voit valvoa käsittelyaikoja.  
→ "Ajastin", Sivu 236

## Reseptien yhteenveto

Tähän on koottu eri reseptien ainekset ja käsittelyvaiheet.

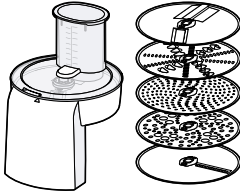
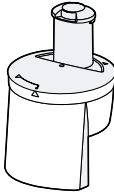
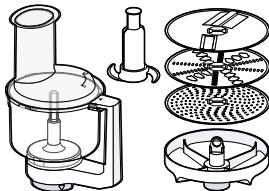


Resepti	Ainekset	Käsittely
Kermavaahto	100-600 g kermaa	<ul style="list-style-type: none"><li>▪ Käytä pallovispilää.</li><li>▪ Lisää kerma.</li><li>▪ Käsittele 1½-4 minuuttia nopeudella 7.</li></ul>
Valkuainen	1-8 valkuaista	<ul style="list-style-type: none"><li>▪ Käytä pallovispilää.</li><li>▪ Lisää valkuainen.</li><li>▪ Käsittele 4-6 minuuttia nopeudella 7.</li></ul>
Sokerikakkutaikina	<ul style="list-style-type: none"><li>▪ 2 kananmunaa</li><li>▪ 2-3 rkl kuumaa vettä</li><li>▪ 100 g sokeria</li><li>▪ 1 rkl vaniljasokeria</li><li>▪ 70 g jauhoja (siivilöitynä)</li><li>▪ 70 g perunajauhoja</li><li>▪ Leivinjauhetta (maun mukaan)</li></ul> <p><b>Huom:</b> Käsittele kerrallaan enintään 2-kertainen määrä.</p>	<ul style="list-style-type: none"><li>▪ Käytä pallovispilää.</li><li>▪ Täytä kulhoon kaikki muut ainekset paitsi jauhot ja perunajauho.</li><li>▪ Käsittele 4-6 minuuttia nopeudella 7.</li><li>▪ Valitse nopeus 1.</li><li>▪ Lisää jauhot ja perunajauho 30-60 sekuntia kuluessa lusikallinen kerrallaan.</li></ul>
Kakkutaikina	<ul style="list-style-type: none"><li>▪ 3-4 kananmunaa</li><li>▪ 200-250 g sokeria</li><li>▪ 1 ripaus suolaa</li><li>▪ 1 rkl vaniljasokeria tai puolikkaan sitruunan kuori raastettuna</li><li>▪ 200-250 g voita tai margariinia (huoneenlämpöistä)</li><li>▪ 500 g jauhoja</li><li>▪ 15 g leivinjauhetta</li><li>▪ 125 ml maitoa</li></ul> <p><b>Huom:</b> Käsittele kerrallaan enintään 1½-kertainen määrä.</p>	<ul style="list-style-type: none"><li>▪ Käytä vispilää.</li><li>▪ Lisää kulhoon kaikki ainekset.</li><li>▪ Käsittele 30 sekuntia nopeudella 1.</li><li>▪ Käsittele 3-4 minuuttia nopeudella 7.</li></ul>



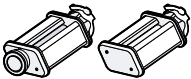
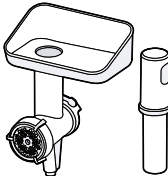
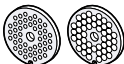


Resepti	Ainekset	Käsittely
Murotaikina	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ 125 g voita</li> <li>■ 100-125 g sokeria</li> <li>■ 1 kananmuna</li> <li>■ 1 ripaus suolaa</li> <li>■ Hieman vaniljasokeria tai raastettua sitruunankuorta</li> <li>■ 250 g jauhoja</li> <li>■ Leivinjauhetta (maun mukaan)</li> </ul> <p><b>Huom:</b> Käsittele kerrallaan enintään 2-kertainen määrä.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Käytä vispilää.</li> <li>■ Lisää kulhoon kaikki ainekset.</li> <li>■ Käsittele 30 sekuntia nopeudella 1.</li> <li>■ Käsittele 2-3 minuuttia nopeudella 6.</li> </ul> <p>500 g jauhoja tai enemmän:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Käytä taikinakoukku.</li> <li>■ Lisää kulhoon kaikki ainekset.</li> <li>■ Käsittele 30 sekuntia nopeudella 1.</li> <li>■ Käsittele 3-4 minuuttia nopeudella 3.</li> </ul>
Hiivataikina	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ 500 g jauhoja</li> <li>■ 1 kananmuna</li> <li>■ 80 g rasvaa (huoneenlämpöistä)</li> <li>■ 80 g sokeria</li> <li>■ 200-250 ml haaleaa maitoa</li> <li>■ 25 g tuoretta hiivaa tai 1 rkl kuivahiivaa.</li> <li>■ Puolikkaan sitruunan kuori raastettuna</li> <li>■ 1 ripaus suolaa</li> </ul> <p><b>Huom:</b> Käsittele kerrallaan enintään 1½-kertainen määrä.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Käytä taikinakoukku.</li> <li>■ Lisää kulhoon kaikki ainekset.</li> <li>■ Käsittele 30 sekuntia nopeudella 1.</li> <li>■ Käsittele 3-6 minuuttia nopeudella 3.</li> </ul>
Pastataikina	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ 300 g jauhoja</li> <li>■ 150 g kananmunia (n. 3 kpl)</li> <li>■ 15-30 ml kylmää vettä (maun mukaan)</li> </ul> <p><b>Huom:</b> Käsittele kerrallaan enintään 1½-kertainen määrä.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Käytä taikinakoukku.</li> <li>■ Lisää kulhoon kaikki ainekset.</li> <li>■ Käsittele 3-5 minuuttia nopeudella 3.</li> </ul>
Leipätaikina	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ 750 g jauhoja</li> <li>■ 2 rkl kuivahiivaa</li> <li>■ 2 tl suolaa</li> <li>■ 450-500 ml haaleaa vettä</li> </ul> <p><b>Huom:</b> Käsittele kerrallaan enintään 1-kertainen määrä.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Käytä taikinakoukku.</li> <li>■ Lisää kulhoon kaikki ainekset.</li> <li>■ Käsittele 30 sekuntia nopeudella 1.</li> <li>■ Käsittele 4-5 minuuttia nopeudella 3.</li> </ul>

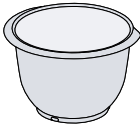

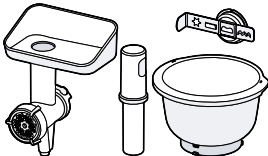

## Varusteet

Varusteita voit ostaa huoltopalvelusta, alan liikkeistä tai Internetin kautta. Käytä vain alkuperäisiä varusteita, koska ne on sovitettu tarkasti laitteeseen.

Varusteet ovat laitekohtaisia. Ilmoita ostaessasi aina laitteesi tarkka mallinumero (E-Nr.). → *Sivu 246*  
Tiedot laitteeseesi sopivista varusteista löydät esitteestämme, verkkokaupasta tai huoltopalvelusta.  
[www.bosch-home.com](http://www.bosch-home.com)

Varusteet	Ominaisuudet	Käyttö
VeggieLove – Vihannesleikkuri	MUZ5VL1 	Viipaloi ja raastaa elintarvikkeet, esim. hedelmät, vihannekset tai juuston.
Kuutioleikkuri	MUZ5CC2 	Leikkaa elintarvikkeet kuutioiksi, esim. hedelmät, raa'at tai keitetyt vihannekset, kova juusto, pehmyt makkara tai kovaksi keitetyt kananmunat.
Monitoimisekoitin	MUZ5MM1 	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Viipaloi ja raastaa elintarvikkeet, esim. hedelmät, vihannekset tai juuston.</li> <li>■ Hienontaa, silppuaa, sekoittaa ja soseuttaa elintarvikkeet.</li> </ul>
Suikalointiterä	MUZ45AG1 	Viipaloi elintarvikkeet, esim. hedelmät ja vihannekset, ohuiksi suikaleiksi. <b>Huom:</b> Tarvitaan MUZ5VL1 tai MUZ5MM1.
Ranskanperunaterä	MUZ45PS1 	Viipaloi raa'at perunat ranskanperunoiden valmistamista varten. <b>Huom:</b> Tarvitaan MUZ5VL1 tai MUZ5MM1.

Varusteet	Ominaisuudet	Käyttö
Muovinen sekoituskannu	MUZ5MX1 	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Hienontaa, silppuaa, sekoittaa ja soseuttaa elintarvikkeet.</li> <li>■ Majoneesin valmistaminen.</li> <li>■ Hienontaa jääpalat ja pakastetut elintarvikkeet.</li> </ul>
TastyMoments – Minileikkurisarja	MUZ45XTM1 	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Hienontaa, silppuaa, sekoittaa ja soseuttaa elintarvikkeet.</li> <li>■ Hienontaa ja jauhaa elintarvikkeet, esim. mausteet, viljan, kahvin tai sokerin.</li> <li>■ Hienontaa jääpalat ja pakastetut elintarvikkeet.</li> </ul> <p><b>Vinkki:</b> Sopii erityisesti pienten määrien valmistamiseen.</p>
PastaPassion – Pastasuutin	MUZ5PP1 	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Lasagnelevyjen valmistus.</li> <li>■ Leveän nauhamakaronin valmistus.</li> </ul>
Lihamyly	MUZ5FW1 	Hienontaa raa'at tai keitetyt elintarvikkeet, esim. lihan, kalan ja vihannekset.
Reikälevysarja	MUZ45LS1 	Ylimääräinen hieno ja karkea reikälevy lihamylyä varten. <b>Huom:</b> Tarvitaan MUZ5FW1.
Pikkuleipäpursoitin	MUZ45SV1 	Pursoitinpikkuleipiä valmistus. <b>Vinkki:</b> Käytettävissä on 4 kuviota. <b>Huom:</b> Tarvitaan MUZ5FW1.
Raastinosa	MUZ45RV1 	Raastaa elintarvikkeet, esim. mantelit, pähkinät, suklaan, kovan juuston, kuivat sämpylät. <b>Huom:</b> Tarvitaan MUZ5FW1 tai MUZ5BS1.

Varusteet	Ominaisuudet	Käyttö
Teräskulho	MUZ5ER1 	Enint. 2700 g kakkutaikinalle.
Muovikulho	MUZ5KR1 	Enint. 2700 g kakkutaikinalle. <b>Vinkki:</b> Sopii erityisesti hiivataikinan valmistamiseen.
BakingSensation – Varustesarja	MUZ5BS1 	Setti sisältää: <ul style="list-style-type: none"> <li>■ MUZ5FW1 ja yksi reikälevy, 5 mm</li> <li>■ MUZ45SV1</li> <li>■ MUZ5KR1</li> </ul>
Jäätelökone	MUZ5EB1 	Jäätelön tai sorbetin valmistus.

## Toimintahäiriöiden korjaaminen

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

### **VAROITUS**

#### **Sähköiskun vaara!**

Epäasianmukaiset korjaukset ovat vaarallisia.



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

### Toimintahäiriöt

Häiriö	Syy	Häiriön poisto
Laitte ei toimi.	Verkkojohdon pistoke ei ole liitetty.	▶ Liitä laite sähköverkkoon.
	Sulake on palanut.	▶ Tarkasta sulakerasiassa oleva sulake.
	Virransaanti on katkennut.	▶ Tarkista, toimivatko huoneen valot tai muut huoneessa olevat laitteet.
Laite ei aloita käsittelyä.	Kierrettävä valitsin on asetettu väärin.	▶ Käännä kierrettävä valitsin ennen käsittelyn aloittamista asentoon <b>O/off</b> .
Laite ei aloita käsittelyä tai kytkeytyy pois toiminnasta käytön aikana.	Käsitteltävä määrä on liian suuri tai käsittelyaika liian pitkä.	▶ Käännä kierrettävä valitsin asentoon <b>O/off</b> . ▶ Pienennä ainesten määrää. ▶ Anna laitteen jäähtyä huoneenlämpöiseksi.
	Laite tai varuste on jumiutunut.	▶ Käännä kierrettävä valitsin asentoon <b>O/off</b> . ▶ Avaa jumiutunut kohta.
Vaaka ei näytä painon muutosta, vaikka aineksia lisätään.	Ainesten määrä on pienempi kuin vaa'an mittausalue.	▶ Lisää vähintään 5 g tai 0,01 lb aineksia, jotta vaaka näyttää oikeat arvot.

Häiriö	Syy	Häiriön poisto
Kääntyvää vartta ei voi avata tai sulkea, koska väline on juuttunut kulhoon.	Käyttölaite ei ole pysäytysasennossa sen jälkeen, kun turvajärjestelmä on pysäyttänyt käsittelyn tai virransaanti on keskeytynyt.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Käännä kierrettävä valitsin asentoon <b>O/off</b>.</li> <li>2. Korjaa syy, joka aiheutti laitteen pysähtymisen. → <i>"Turvajärjestelmät", Sivu 231</i></li> <li>3. Kun kääntyvä varsi on auki, poista väline ja sulje kääntyvä varsi.</li> <li>4. Käännä kierrettävä valitsin hetkeksi asentoon <b>1</b> ja sitten takaisin asentoon <b>O/off</b>.</li> </ol> <p>✓ Käyttöliitäntä pyörii vielä hetken ja jää sitten pysäytysasentoon.</p>

## Ilmoitukset näyttöruudussa

Häiriö	Syy	Häiriön poisto
Näytössä vilkkuu "5000 g" tai "1 1.00 lb".	Vaa'an näyttöarvot ylittyvät.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Huomioi vaa'an näyttöarvot. → <i>"Vaa'an näyttöarvot", Sivu 235</i></li> </ul>
Näytössä vilkkuu "-990 g" tai "-2.20 lb".	Vaa'an näyttöarvot alittuvat.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Huomioi vaa'an näyttöarvot. → <i>"Vaa'an näyttöarvot", Sivu 235</i></li> </ul>
Näytössä vilkkuu "59:59 m:s".	Ajastimen näyttöalue ylittyy.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Älä käsittele aineksia enempää kuin 59 minuuttia ja 59 sekuntia tai nollaa käsittelyaika tämän ajan kuluessa. → <i>"Käsittelyajan lukeminen ja nollaaminen", Sivu 236</i></li> </ul>
Näytössä näkyy "ERROR"	Vaaka altistuu liian voimakkaalle tärinälle.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Älä käytä laitetta työtasoilla, joihin kohdistuu tärinää, esim. joiden alapuolella on käynnissä oleva astianpesukone.</li> </ul>
	Alusta on epätasainen.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Aseta laite tukevalle, tasaiselle, puhtaalle ja sileälle työtasolle.</li> <li>2. Tarkista, ovatko kaikki 4 jalkaa kiinni työtasossa.</li> </ol>
	Jalat ovat likaiset.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Pyyhi jalat kostella liinalla.</li> </ul>
	Vaaka on käynnistettävä uudelleen.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Käynnistä vaaka uudelleen seuraavasti: <ul style="list-style-type: none"> <li>- Paina </li> <li>- Odota 30-60 sekuntia.</li> <li>- Paina uudelleen  ja odota, kunnes kalibrointi on päättynyt.</li> </ul> </li> </ol>



<b>Häiriö</b>	<b>Syy</b>	<b>Häiriön poisto</b>
Näytössä näkyy "ERROR"		<p><b>2</b> Jos virhe näkyy edelleen, erota laite hetkeksi verkkovirrasta ja yritä sitten käynnistää vaaka uudelleen.</p> <p><b>Huom:</b> Suorita häiriön korjaustoimenpiteet useita kertoja, ennen kuin otat yhteyden huoltopalveluun.</p>

---

## Hävittäminen

Tästä saat tietoa käytöstä poistettujen laitteiden oikeasta hävittämisestä.

### Käytöstä poistetun laitteen hävittäminen

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

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



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

---

---

## Huoltopalvelu

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

Voit poistaa monia ongelmia itse tässä käyttöohjeessa annettujen häiriönpoisto-ohjeiden tai verkkosivujemme ohjeiden avulla. Ota muussa tapauksessa yhteys huoltopalveluun.

Löydämme varmasti aina sopivan ratkaisun.

Varmistamme, että koneesi korjataan koulutettujen huoltoteknikoiden toimesta valmistajan alkuperäisiä

varaosia käyttäen niin takuutapauksissa kuin takuuajan päätyttyäkin.

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

**Huom:** Huoltopalvelu on valmistajan takuun puitteissa maksuton.

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

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

### Mallinnumero (E-nro) ja valmistusnumero (FD)

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

### Takuuehdot

Sinulla on oikeus takuuseen seuraavassa mainittujen ehtojen mukaisesti.

Tälle laitteelle ovat voimassa maahantuojan myöntämät takuuehdot. Täydelliset takuuehdot saat myyntiliikkeeltä, josta olet ostanut laitteen. Takuutapauksessa on näytettävä ostokuitti.

# Service world-wide

## Central Service Contacts

### AE United Arab Emirates, الإمارات العربية المتحدة

BSH Home Appliances FZE  
Round About 13, Plot Nr MO-0532A  
Jebel Ali Free Zone - Dubai  
Tel.: 04 881 4401\*  
mailto:service.uae@bshg.com  
www.bosch-home.com/ae  
\*Sun-Thu: 8.00am to 5.00 pm (exclude public holidays)

### AL Republika e Shqiperise, Albania Elektro-Service sh.p.k Rruga Kasem Shima, Kodi postar-1050, Prane Ures Mezezit 1023 Tirane Tel.: 4 227 8130; -131 mailto:info@elektro-servis.com

Republika e Shqiperise, Albania  
Elektro-Service sh.p.k  
Rruga e Kavajes, Kulla B Nr 223/1 Kati I  
1023 Tirane  
Tel.: 4 480 6061  
Tel.: 4 227 4941  
Cel: +355 069 60 45555  
mailto:info@expert-servis.al

### AM AM Armenia, Հայաստան ZIG ZAG LLC Charenci str. 25 Yerevan 375025 Tel.: 010 55 60 10 mailto:service@zigzag.am www.zigzag.am

### AT Österreich, Austria BSH Hausgeräte Gesellschaft mbH Werkskundendienst für Hausgeräte Quellenstrasse 2a 1100 Wien Online Reparaturannahme, Ersatzteile und Zubehör und viele weitere Infos unter: www.bosch-home.at Reparaturservice, Ersatzteile & Zubehör, Produktinformationen Tel.: 0810 550 511\* mailto:vie-stoerungsan- nahme@bshg.com \*Wir sind an 365 Tagen von 07:00 bis 22:00 Uhr für Sie erreichbar.

### AU Australia BSH Home Appliances Pty. Ltd. Gate 1, 1555 Centre Road Clayton, Victoria 3168 Tel.: 1300 369 744\* mailto:customersupport.au@bshg.com www.bosch-home.com.au \*Mo-Fr: 24 hours

### AZ AZ Azərbaycan Respublikası, Azerbaijan Baku Service Company MMC Azadlıq Pr. 116 Baku Tel.: 12 530 90 35 mailto:info@ser-cen.az www.ser-cen.az

AZ Azərbaycan Respublikası, Azerbaijan  
Yurd Service MMC  
50, Bakikhanov Str.  
Baku, AZ1007  
Tel.: 12 480 33 01  
mailto:info-service@yurd.az  
www.yurd.az

AZ Azərbaycan Respublikası, Azerbaijan  
Optimal Elektronika MMC  
Hasanoghlu 7B  
Baku, AZ1072  
Tel.: 12 954  
mailto:xanim.muradova@optimal.az  
www.optimal.az

### BA Bosna i Hercegovina, Bosnia-Herzegovina "HIGH" d.o.o. Gradačanka 29b 71000 Sarajevo Tel.: 033 21 35 13 mailto:centralniservis@yahoo.com

### BE Belgique, België, Belgium BSH Home Appliances S.A. - N.V. Avenue du Laerbeek 74 Laarbeeklaan 74 1090 Bruxelles - Brussel Tel.: 02 475 70 01 mailto:bru-repairs@bshg.com www.bosch-home.be

### BG Bulgaria BSH Domakinski Uredi Bulgaria EOOD Business center FPI, floor 5, Cherni vrah Blvd. 51B 1407 Sofia Tel.: 0700 208 17 mailto:informacia.servis-bg@bshg.com www.bosch-home.bg

### BH Bahrain, مملكة البحرين Khalaifat Est. BLD 898, R 533, TASHAN 405 Manama Tel.: 01 740 05 53\* mailto:service@khalaifat.com \*Sat-Thu: 7.00am to 5.00 pm (exclude public holidays)

### BY Belarus, Беларусь 000 "БСХ Бытовая техника" tel.: 495 737 2961 mailto:mok-kdhl@bshg.com

### CA Canada 6696 Financial Drive, Unit 3 Mississauga, ON L5N 7J6 Tel.: 800 554 9043 www.bosch-home.ca

### CH Schweiz, Suisse, Svizzera, Switzerland BSH Hausgeräte AG Bosch Hausgeräte Service Fahrweidstrasse 80 8954 Geroldswil Reparaturservice, Ersatzteile & Zubehör, Produktinformationen Tel.: 0848 888 200 mailto:ch-service@bshg.com mailto:ch-spareparts@bshg.com www.bosch-home.ch

### CN China, 中国 19F, Jinling Asia Pacific Tower, No.2 Hanzhong Road, Gulou District 210005 Nanjing, Jiangsu Province Service Tel.: 400 8855 888\* mailto:careline.china@bshg.com www.bosch-home.cn \*phone rate depends on the network used

### CY Cyprus, Күрөч BSH Ikiakes Syskeves-Service 39, Arh. Makaariou III Str. 2407 Egomi/Nikosia (Lefkosia) Tel.: 777 78 007 mailto:EGO-CYCustomerSer- vice@bshg.com CYN Turkish Rep. Of North Cyprus Argas Limited Company 37 Osman Paşa Cad. K. Çiftlik Lefkoşa Tel.: 0228 40 70 mailto:argas.teknik@yar-group.com - Turkish Rep. Of North Cyprus BSH Ikiakes Syskeves-Service Bedrettin Demirel Cad. no 17 Girne Tel.: 0816 04 94 mailto:m.defterali@ercantangroup.com

## Service world-wide

- 
- CZ** Česká republika, Czech Republic  
Vice informací (např. záruční podmínky, prodloužená záruka aj.) naleznete na webových stránkách [www.bosch-home.com/cz/](http://www.bosch-home.com/cz/) nebo nás kontaktujte na +420 251 095 511  
BSH domácí spotřebiče s.r.o.  
Radlická 350/107c  
158 00 Praha 5  
Přijem oprav Tel: +420 251 095 043  
mailto:opravy@bshg.com  
[www.bosch-home.com/cz](http://www.bosch-home.com/cz)
- 
- DE** Deutschland, Germany  
BSH Hausgeräte Service GmbH  
Zentralwerkstatt für kleine Hausgeräte  
Trautskirchener Strasse 6-8  
90431 Nürnberg  
Online Auftragsstatus, Filterbeutel-Konfigurator und viele weitere Infos unter: [www.bosch-home.com](http://www.bosch-home.com)  
Reparaturservice, Ersatzteile & Zubehör, Produkt-Informationen: Tel.: 0911 70 440 040  
mailto:cp-servicecenter@bshg.com
- 
- DK** Danmark, Denmark  
BSH Hvidevarer A/S  
Telegrafvej 4  
2750 Ballerup  
Tel.: 44 89 80 18  
mailto:BSH-Service.dk@bshg.com  
[www.bosch-home.dk](http://www.bosch-home.dk)
- 
- EE** Eesti, Estonia  
Simson OÜ  
Türi tn.5  
11313 Tallinn  
Tel.: 0627 8730  
mailto:servicenet@servicenet.ee  
[www.simson.ee](http://www.simson.ee)  
-  
Eesti, Estonia  
Renerki Kaubanduse OÜ  
Tammisaare tee 134B (Euronicsi kaupluses)  
12918 Tallinn  
Tel.: 0651 2222  
Tel.: 0516 7171  
mailto:klienditeenindus@renerk.ee  
[www.renerk.ee](http://www.renerk.ee)  
-  
Eesti, Estonia  
Eliser OÜ  
Mustamäe tee 24  
10621 Tallinn  
Tel.: 0665 0090  
mailto:hooldus@eliser.ee  
[www.kodumasinatremont.ee](http://www.kodumasinatremont.ee)
- 
- ES** España, Spain  
BSH Electrodomésticos España S.A.  
Servicio Oficial del Fabricante  
Parque Empresarial PLAZA, C/ Manfredo-  
nia, 6  
50197 Zaragoza  
Tel.: 976 305 713  
mailto:CAU-Bosch@bshg.com  
[www.bosch-home.es](http://www.bosch-home.es)
- 
- FI** Suomi, Finland  
BSH Kodinkoneet Oy  
Itälähdenkatu 18 A, PL 123  
00201 Helsinki  
Tel.: 0207 510 705\*  
mailto:Bosch-Service-FI@bshg.com  
[www.bosch-home.fi](http://www.bosch-home.fi)  
\*Soittajahinta on kiinteästä verkosta ja matkapuhelimesta 8,35 snt/puh + 16,69 snt/min.
- 
- FR** France  
BSH Electroménager S.A.S.  
26 ave Michelet - CS 90045  
93582 SAINT-OUEN cedex  
Service interventions à domicile: 0 140 101 100  
Service Consommateurs: 0 892 698 010\*  
Service Pièces Détachées et Accessoires: 0 892 698 009\*  
mailto:serviceconsommateur.fr@bosch-home.com  
[www.bosch-home.com/fr](http://www.bosch-home.com/fr)  
\*(Service 0,40 €/ min + prix appel)
- 
- GB** Great Britain  
BSH Home Appliances Ltd.  
Grand Union House, Old Wolverton Road,  
Wolverton  
Milton Keynes MK12 5PT  
To arrange an engineer visit, to order spare parts and accessories or for product advice please visit [www.bosch-home.co.uk](http://www.bosch-home.co.uk) Or call Tel.: 0344 892 8979\*  
\*Calls are charged at the basic rate, please check with your telephone service provider for exact charges
- 
- GE** Georgia, საქართველო  
Elit Service Ltd.  
Vake-Saburtalo district, Intersection of Al. Kazbegi ave. and Kavtaradze Str. 0186 ,  
Kavtaradze str. 1  
Tbilisi  
Tel.: 32 300 020  
mailto:info@es.ge
- 
- GR** Greece, Ελλάς  
BSH Ikiakes Siskeves A.B.E.  
Central Branch Service  
17 km E.O. Athinon-Lamias & Potamou  
20  
14564 Kifisia  
Τηλέφωνο: 210 4277 500  
Τηλέφωνο: 210 4277 701  
mailto:nkf-CustomerService@bshg.com  
[www.bosch-home.gr](http://www.bosch-home.gr)
- 
- HK** Hong Kong, 香港  
BSH Home Appliances Limited  
香港新界荃灣青山公路388號中染大廈23樓07室 Unit 07, 23/F, CDW Building, 388 Castle Peak Road  
Tsuen Wan, New Territories, Hong Kong  
Tel.: 2626 9655 (HK)  
Toll free 0800 863 (Macao)  
mailto:bosch.hk.service@bshg.com  
[www.bosch-home.com.hk](http://www.bosch-home.com.hk)
- 
- HR** Hrvatska, Croatia  
BSH kućanski uređaji d.o.o.  
Ulica grada Vukovara 269F  
10000 Zagreb  
Tel.: 01 5520 888  
mailto:informacije.servis-hr@bshg.com  
[www.bosch-home.com/hr](http://www.bosch-home.com/hr)
- 
- HU** Magyarország, Hungary  
BSH Háztartási Készülék Kereskedelm Kft.  
Árpád fejedelem útja 26-28  
1023 Budapest  
Call Center: +06 80 200 201  
mailto:BSH-szerviz@bshg.com  
[www.bosch-home.com/hu](http://www.bosch-home.com/hu)
- 
- IE** Republic of Ireland  
BSH Home Appliances Ltd.  
M50 Business Park, Ballymount Road Upper, Walkinstown  
Dublin 12  
To arrange an engineer visit, to order spare parts and accessories or for product advice please call Tel.: 01450 2655\*  
[www.bosch-home.ie](http://www.bosch-home.ie)  
\*Calls are charged at the basic rate, please check with your telephone service provider for exact charges
- 
- IL** Israel  
C/S/B/ Home Appliance Ltd.  
1, Hamasger St., North Industrial Park  
Lod, 7129801  
Tel.: 08 9777 222  
mailto:csb-serv@csb-td.co.il  
[www.bosch-home.co.il](http://www.bosch-home.co.il)
-

- 
- IN** India, Bhārat, भारत  
 BSH Household Appliances Mfg. Pvt.  
 Ltd.  
 Arena House, Main Bldg, 2nd Floor, Plot  
 No. 103, Road No. 12, MIDC, Andheri  
 East  
 Mumbai 400093  
 Toll Free 1800 266 1880\*  
 www.bosch-home.com/in  
 \*Mo-Sa: 8.00am to 8.00pm (exclude  
 public holidays)
- 
- IS** Iceland  
 Smith & Norland hf.  
 Noatuni 4  
 105 Reykjavik  
 Tel.: 0520 3000  
 www.sminor.is
- 
- IT** Italia, Italy  
 BSH Elettrodomestici S.p.A.  
 Via. M. Nizzoli 1  
 20147 Milano (MI)  
 Tel. 02 412 678 100  
 mailto:info.it@bosch-home.com  
 www.bosch-home.com/it
- 
- KG** Kyrgyzstan, Кыргыз Республикасы  
 OcOO Alfa Systems  
 Jibek Jolu str. 40  
 Bishkek  
 Tel.: 0702 98 53 53  
 mailto:alfas-service@mail.ru
- 
- KR** Republic Korea, Daehan Minguk, 대한  
 민국  
 Dongsuh Foods Corporation  
 Dongsuh Bldg., 324, Dongmak-ro, Mapo-  
 gu  
 Seoul  
 Tel.: 080 023 9114  
 mailto:khjo@dongsuh.co.kr  
 -  
 Republic Korea, Daehan Minguk, 대한  
 민국  
 Empel Co., Ltd  
 1201 ACE Hightechcity 1-Dong 775,  
 Gyeonglin-ro Yeongdeungpo-gu  
 Seoul  
 Tel.: 1899 4636  
 mailto:hsshim@empel.co.kr
- 
- KZ** Kazakhstan, Қазақстан  
 BSH Home Appliances LLP  
 Dostyk 1117/6, Business Center "Khan  
 Tengri"  
 Almaty  
 Hotline: 5454\*  
 mailto:ALA-Service@bshg.com  
 Toll free from mobile only
- 
- LB** Lebanon, لبنان  
 Teheni, Hana & Co.  
 Boulevard Dora 4043 Beyrouth, P.O. Box  
 90449  
 Jdeideh 1202 2040  
 Tel.: 01 255 211  
 mailto:Info@Teheni-Hana.com
- 
- LT** Lietuva, Lithuania  
 Senuku prekybos centras UAB  
 Jonavos g. 62  
 44192 Kaunas  
 Tel.: 037 212 146  
 www.senukai.lt  
 -  
 Lietuva, Lithuania  
 UAB "AG Service"  
 R. Kalantos g. 32  
 52494 Kaunas  
 Tel.: 0700 556 55  
 mailto:servisas@agservice.lt  
 www.agservice.lt  
 -  
 LT  
 Baltic Continent Ltd.  
 Lukšio g. 23  
 09132 Vilnius  
 Tel. 870 055 595  
 mailto:info@balticcontinent.lt  
 www.balticcontinent.lt  
 -  
 Lietuva, Lithuania  
 UAB Emto servis  
 Savanorių pr. 1 (Centrinė būstinė)  
 03116 Vilnius  
 Tel.: 037 212 146  
 mailto:svc@emtoservis.lt  
 www.emtoservis.lt
- 
- LU** Luxembourg  
 BSH électroménagers S.A.  
 13-15, ZI Breedeweues  
 1259 Senningerberg  
 Tel.: 26349 811  
 Reparaturen: lux-repair@bshg.com  
 Ersatzteile: lux-spare@bshg.com  
 www.bosch-home.com/lu
- 
- LV** Latvija, Latvia  
 SIA "General Serviss"  
 Bullu iela 70c  
 1067 Riga  
 Tel.: 067 42 52 32  
 mailto:info@serviscentrs.lv  
 www.serviscentrs.lv  
 -  
 Latvija, Latvia  
 Baltijas Serviss  
 Brivibas gatve 201  
 1039 Riga  
 Tel.: 067 07 05 20; -36  
 mailto:info@baltijasserviss.lv  
 www.baltijasserviss.lv  
 -  
 Latvija, Latvia  
 Sia Elektronika-Serviss  
 Tadaiku iela 4  
 1004 Riga  
 Tel.: 067 71 70 60  
 mailto:serviss@elektronika.lv  
 www.elektronika.lv
- 
- MD** Moldova  
 S.R.L. "Rialto-Studio"  
 ул. Щусева 98  
 2012 Кишинев  
 тел.: 022 23 81 80  
 mailto:bosch-md@mail.ru
- 
- ME** Crna Gora, Montenegro  
 Elektronika komerc  
 Oktobarske revolucije 129  
 81000 Podgorica  
 Tel.: 020 674 631  
 Mobil: 069 324 812  
 mailto:ekobosch.servis@t-com.me
- 
- MK** Macedonia, Македонија  
 GORENEC  
 Jane Sandanski 67 lok.3  
 1000 Skopje  
 Tel.: 02 2454 600  
 Mobil: 070 233 689  
 mailto:gorenc@yahoo.com
- 
- MT** Malta  
 Oxford House Ltd.  
 Notabile Road  
 Mriehel BKR 14  
 Tel.: 021 442 334  
 www.oxfordhouse.com.mt
- 
- MV** Raajjeyge Jumhooriyyaa, Maledives  
 Lintel Investments and Management  
 Services Pvt. Ltd.  
 Ma. Maadheli, Majeedhee Magu  
 Malé  
 Tel.: 030 10 200  
 mailto:mohamed.zuhree@lintel.com.mv  
 www.lintel.com.mv
-

## Service world-wide

- 
- NL** Nederland, Netherlands  
BSH Huishoudapparaten B.V.  
Taurusavenue 36  
2132 LS Hoofddorp  
Storingsmelding: Tel.: 088 424 4010  
Onderdelenverkoop: Tel.: 088 424 4010  
mailto:bosch-contactcenter@bshg.com  
mailto:bosch-onderdelen@bshg.com  
www.bosch-home.nl
- 
- NO** Norge, Norway  
BSH Husholdningsapparater A/S  
Grensesvingen 9  
0661 Oslo  
Tel.: 22 66 05 54  
Tel.: 22 66 06 00  
mailto:Bosch-Service-NO@bshg.com  
www.bosch-home.no
- 
- NZ** New Zealand  
BSH Home Appliances Ltd.  
Level 3, Air NZ Building, Smales Farm, 74  
Taharoto Road, Takapuna  
Auckland 0622  
Tel.: 0800 245 700\*  
mailto:aftersales.nz@bshg.com  
www.bosch-home.co.nz  
\*Mo-Fr: 8.30am to 5.00 pm (exclude public holidays)
- 
- PK** Pakistan پاکستان  
MEGA Home Appliances  
Plaza 46-A, Commercial Sector XX,Phase  
3, DHA  
Lahore  
0800-BOSCH (26724)\*  
Tel: 42 371 32 682-5 Ext: 8005\*  
mailto:customer.care@megahome.pk  
www.megahome.pk  
\*Mo-Sat: 9.00am to 6.00 pm (exclude public holidays)
- 
- PL** Polska, Poland  
BSH Sprzęt Gospodarstwa Domowego  
Sp. z o.o.  
Al. Jerozolimskie 183  
02-222 Warszawa  
Tel.: +48 42 271 5555  
mailto:Serwis.Fabryczny@bshg.com  
www.bosch-home.pl
- 
- PT** Portugal  
BSHP Electrodomeísticos, Sociedade Unipessoal Lda.  
Rua Alto do Montijo, nº 15  
2790-012 Carnaxide  
Tel.: 214 250 730  
mailto:bosch.electrodomeísticos.pt@bshg.com  
www.bosch-home.pt
- 
- RO** România, Romania  
BSH Electrocasnice srl.  
Sos. Bucuresti-Ploiesti, nr. 19-21, sect.1  
13682 Bucuresti  
Tel.: 021 203 9748  
mailto:service.romania@bshg.com  
www.bosch-home.ro
- 
- RU** Russia, Россия  
000 «БСХ Бытовые Приборы»  
Сервис от производителя  
Малая Калужская, 15  
119071 Москва  
Тел.: 8 (800) 200 29 61  
mailto:hotlineru@bshg.com  
www.bosch-home.com
- 
- SA** Kingdom Saudi Arabia, المملكة العربية السعودية  
Abdul Latif Jameel Electronics and Airconditioning Co. Ltd.  
BOSCH Service centre, Kilo 5 Old Makkah Road (Next to Toyota), Jamiah Dist., P.O. Box 7997  
Jeddah 21472  
Tel.: 800 127 9999  
mailto:Khadeermj@ALJ.COM  
www.aljelectronics.com.sa  
\*Sat-Thu: 8.00am to 11.00 pm (exclude public holidays)
- 
- SE** Sverige, Sweden  
BSH Home Appliances AB  
Landsvägen 32  
169 29 Solna  
Tel.: 0771 197 000  
Tel.: 0771 112 277  
mailto:Bosch-Service-SE@bshg.com  
www.bosch-home.se
- 
- SG** Singapore, 新加坡  
BSH Home Appliances Pte. Ltd.  
38C Jalan Pemimpin, #01-01  
Singapore 577180  
Tel.: 6751 5000\*  
mailto:bshsgp.service@bshg.com  
www.bosch-home.com.sg  
\*Mo-Fr: 8.30am to 7.00pm, Sa: 8.30am to 5.30pm (exclude public holidays)
- 
- SI** Slovenija, Slovenia  
BSH Hišni aparati d.o.o.  
Litostrojska 48  
1000 Ljubljana  
Tel.: 01 5830 700  
mailto:informacije.servis-slo@bshg.com  
www.bosch-home.com/si
- 
- SK** Slovensko, Slovakia  
Viac informácií (napr. záručné podmienky, predĺžená záruka a i.) nájdete na webových stránkach [www.bosch-home.com/sk/](http://www.bosch-home.com/sk/) alebo nás kontaktujte na +420 251 095 511  
BSH domácí spotřebiče s.r.o.  
organizáčna zložka Bratislava  
Trnavská cesta 50  
821 02 Bratislava  
Prijem opráv Tel: +421 238 106 115  
mailto:opravy@bshg.com
- 
- TH** Thailand, ประเทศไทย  
BSH Home Appliances Limited  
Ital Thai Tower, 2034/31-39, 1st floor,  
New Petchburi Road, Bangkapi, Huay Kwang  
Bangkok, 10310  
Tel.: 02 975 5353\*  
www.bosch-home.com/th  
\*Mo-Sa: 8.00am to 6.00pm (exclude public holidays)
- 
- TJ** Tadschikistan, Ҷумҳурии Тоҷикистон  
P.E. Suhrob Muhitdinov  
Shamsi street no: 67/A  
Dushanbe  
Tel.: 091 867 80 43  
mailto:sino2003@list.ru  
-  
Tadschikistan, Ҷумҳурии Тоҷикистон  
Vostok Co. Ltd.  
Yakkacinarskaya street No: 144/4  
Dushanbe  
Tel.: 44 600 78 72  
mailto:Lola.Mirzoeva@vostok.tj  
www.volna.tj
- 
- TM** Türkmenistan, Turkmenistan  
Bayram Anna Yuryewna  
Stariya marka, Atabeyeva str., Spectrum mağaza  
Ashgabat  
Tel.: 012 26 94 16  
mailto:steptm@mail.ru
- 
- TR** Türkiye, Turkey  
BSH Ev Aletleri Sanayi ve Ticaret A.S.  
Fatih Sultan Mehmet Mahallesi, Balkan Caddesi No: 51  
34771 Ümraniye, Istanbul  
Tel.: 0 216 444 6333\*  
mailto:careline.turkey@bshg.com  
www.bosch-home.com/tr  
\*Çağrı merkezini sabit hatlardan aramamın bedeli şehir içi ücretlendirmeye, Cep telefonlarından ise kullanılan tarife göre değişkenlik göstermektedir
-

---

**TW** Taiwan, 台灣

我們期盼您不斷的鼓勵與指導，  
任何諮詢或服務需求，歡迎洽詢  
客服專線

BSH Home Appliances Private Limited  
台北市內湖區洲子街80號11樓  
11F., No.80, Zhouzi St., Neihu Dist.  
Taipei City 11493  
Tel.: 0800 368 888  
mailto:bshtzn-service@bshg.com  
www.bosch-home.com.tw

---

**UA** Ukraine, Україна

ТОВ "БСХ Побутова Техніка"  
тел.: 044 490 2095\*  
mailto:bsh-service.ua@bshg.com  
www.bosch-home.com.ua  
\*Безкоштовна інфо-лінія Пн-Пт з 09:00  
по 19:00

---

**UZ** O'zbekiston Respublikasi, Republic of

Uzbekistan  
Elektronik Magnat  
Beruni street No: 5/6  
Tashkent  
Tel.: 712 156 333  
mailto:magnat.service.uzb@gmail.com

---

**XK** Kosovo

Service-General SH.P.K.  
rr.Magjistralja Ferizaj Prishtine  
70000 Ferizaj  
Tel : 00381 (0) 290 330 723  
Tel.: 00377 44 172 309  
mailto:servicegeneral527@gmail.com

---

**XS** Srbija, Serbia

BSH Kućni aparati d.o.o.  
Milutina Milankovića br. 9ž  
11070 Novi Beograd  
Tel.: 011 353 70 08  
mailto:informacije.servis-sr@bshg.com  
www.bosch-home.rs

---

**ZA** South Africa

BSH Home Appliances (Pty) Ltd.  
96 Fifteenth Road, Randjespark  
1685 Midrand - Johannesburg  
Tel.: 086 002 6724  
mailto:bsh@iopen.co.za  
mailto:applianceserviceza@bshg.com  
www.bosch-home.com/za

---



## Thank you for buying a Bosch Home Appliance!

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

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

Free and easy registration – also on mobile phones:

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



## Looking for help? You'll find it here.

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

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

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

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

### **Robert Bosch Hausgeräte GmbH**

Carl-Wery-Straße 34

81739 München

GERMANY

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



**8001159204** (991209)

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