



BOSCH



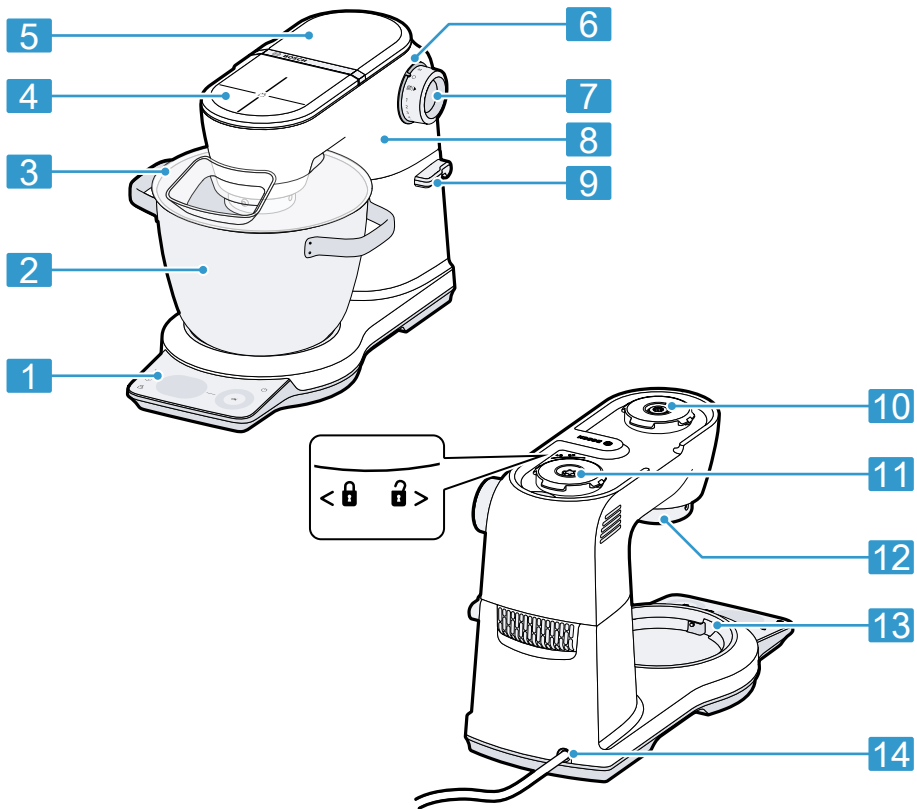
Register your
new appliance
now at MyBosch and
enjoy benefits free of
charge:
[bosch-home.com/
welcome](https://www.bosch-home.com/welcome)

Serie | 8

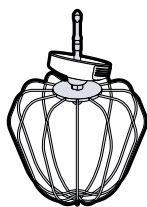
MUMS8ZS60

[de]	Gebrauchsanleitung	Universal-Küchenmaschine	28
[en]	Information for Use	Universal kitchen machine	48
[fr]	Manuel d'utilisation	Robots pâtisseries	67
[it]	Manuale utente	Macchina da cucina universale	88
[nl]	Gebruikershandleiding	Keukenmachine	108
[da]	Betjeningsvejledning	Køkkenmaskine	128
[no]	Bruksanvisning	Kjøkkenmaskin	147
[sv]	Bruksanvisning	Köksmaskin	165
[fi]	Käyttöohje	Yleiskone	183





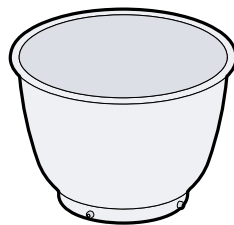
18



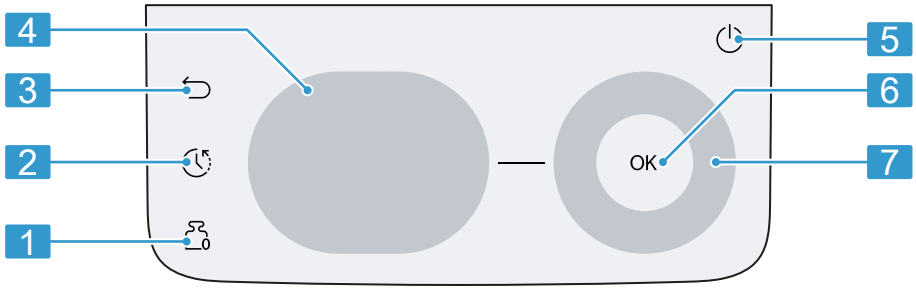
17



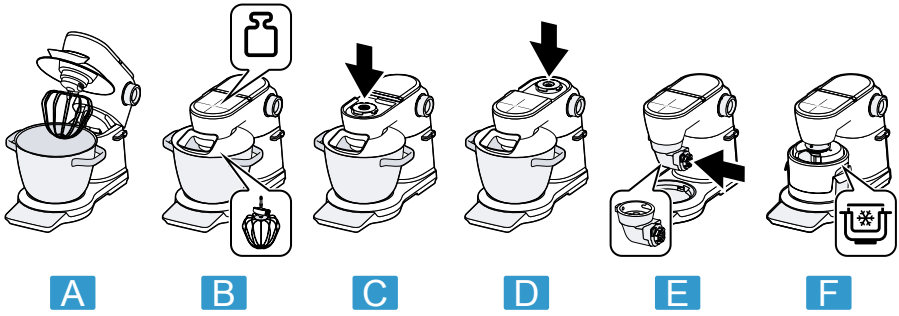
16



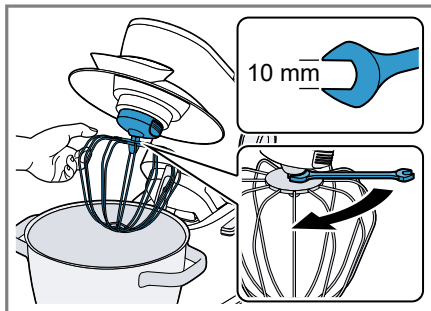
15



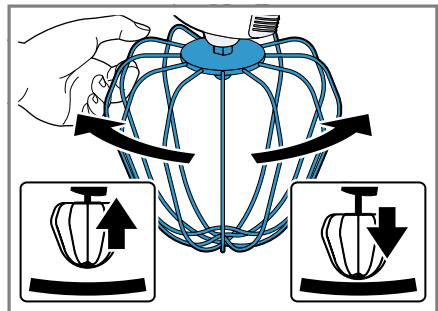
2



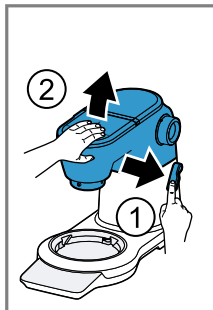
3



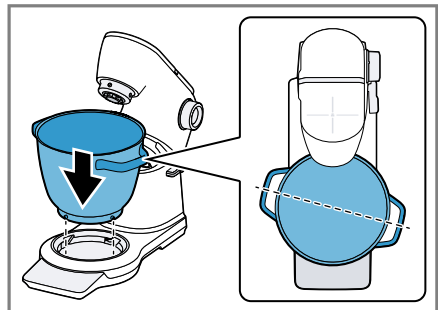
4



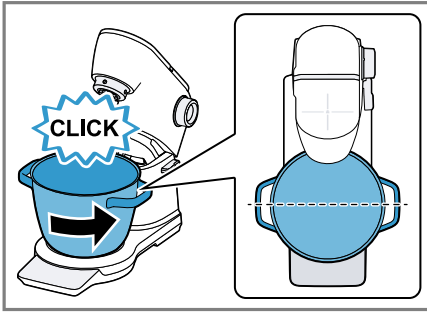
5



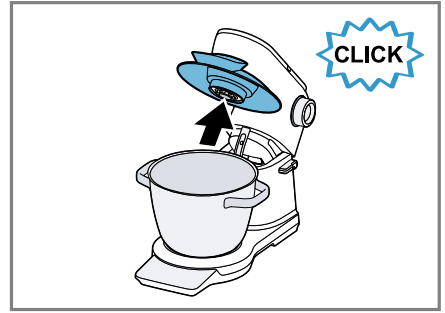
6



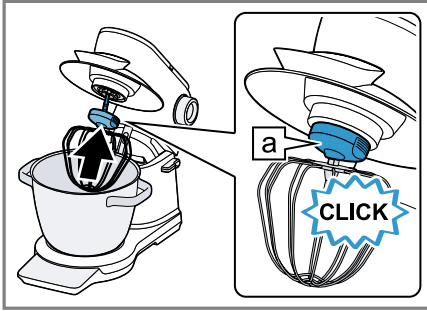
7



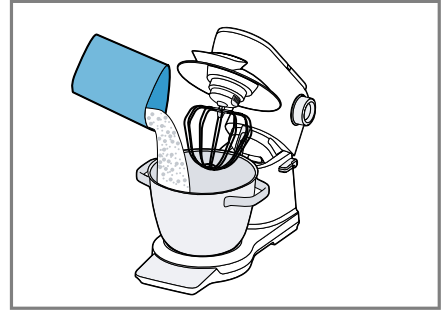
8



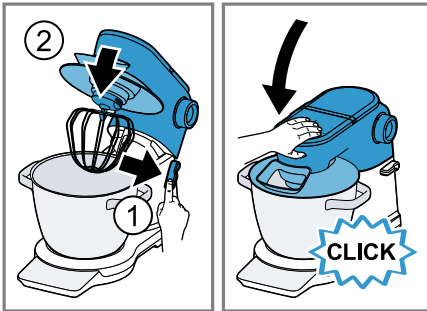
9



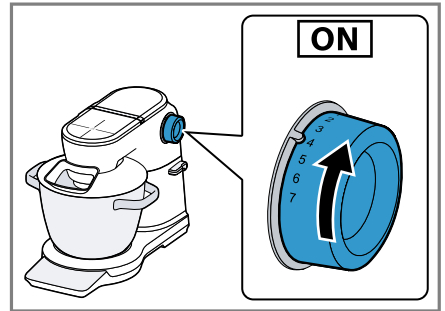
10



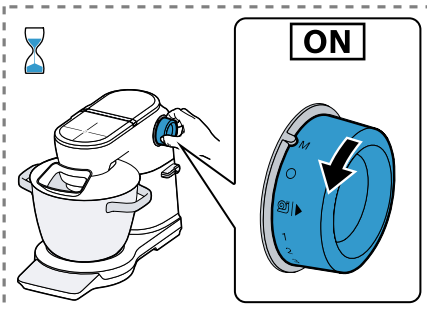
11



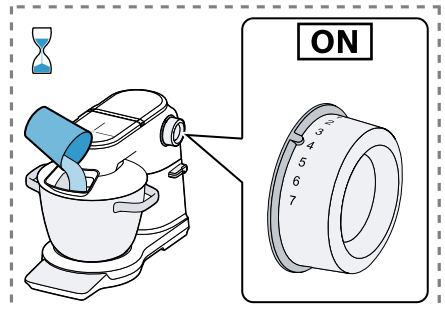
12



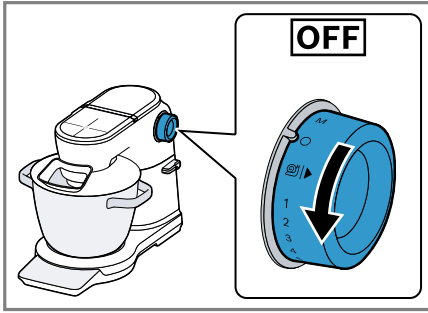
13



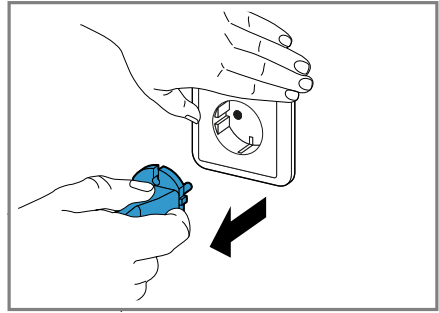
14



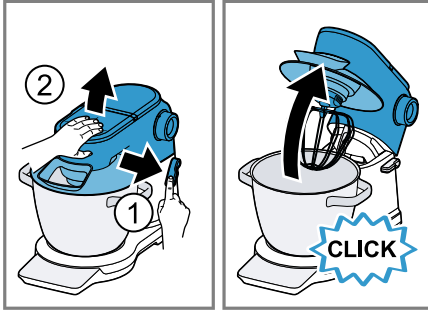
15



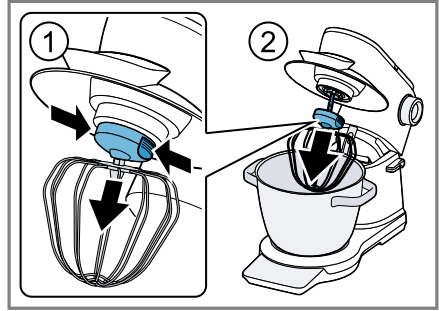
16



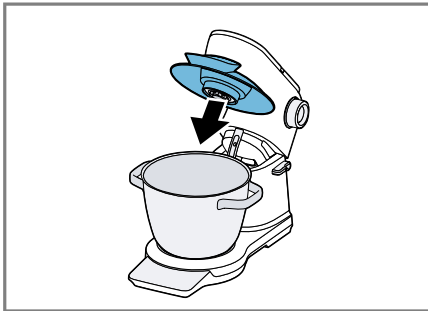
17



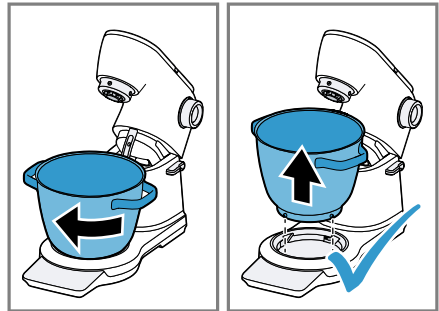
18



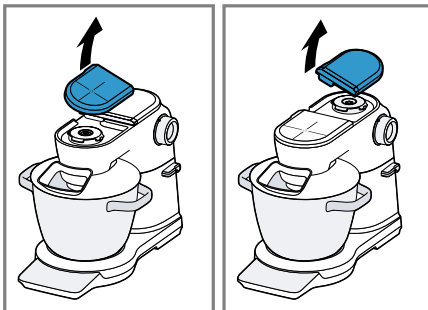
19



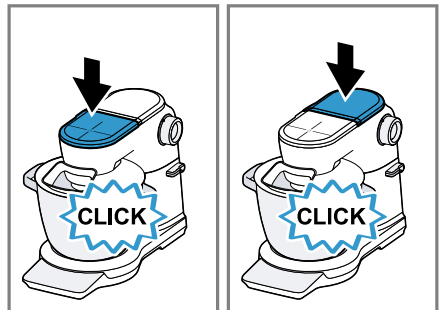
20



21



22

















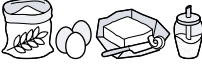


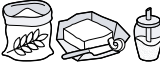















23

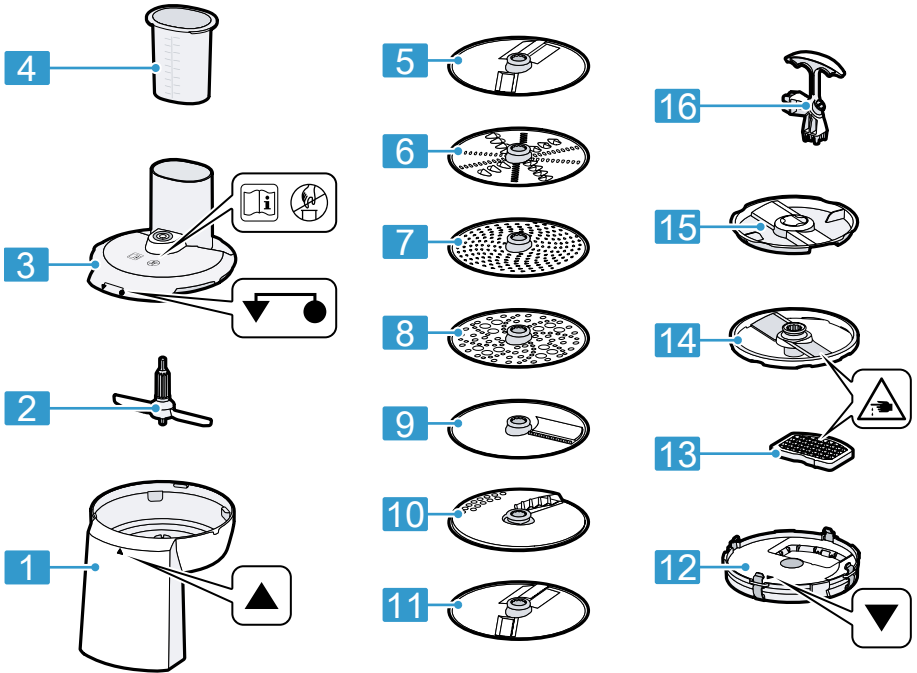
	✓	✗	✗	✗	✗
	✓	✓	✓	✓	✓

24

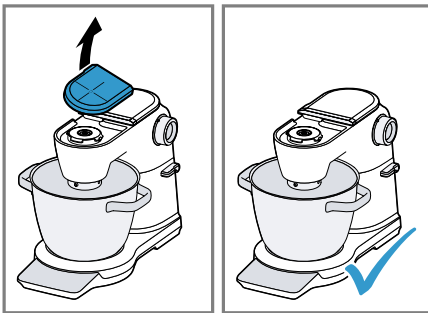
			 MIN-MAX	 1-7 / M	 00:00	 AUTO
	 4-8 °C		200 - 1700 ml ▶ 300 - 1700 ml	7	1½ - 8 min	✓
	 21-25 °C		2 - 16 x	7	4 - 9 min	✓
			550 - 3600 g	30 s 7 3 - 7 min	✓	
			≤ 500 g 350 - 1100 g	30 s 4 1 - 3 min	✓	
			> 500 g 1100 - 2400 g	30 s 3 3 - 6 min	✓	
			250 - 1000 g	30 s 3 3 - 6 min	✓	
			350 - 1700 g 3000 g	30 s 3 6 - 10 min	✓	
			350 - 1500 g	30 s 3 6 - 10 min	✗	

25

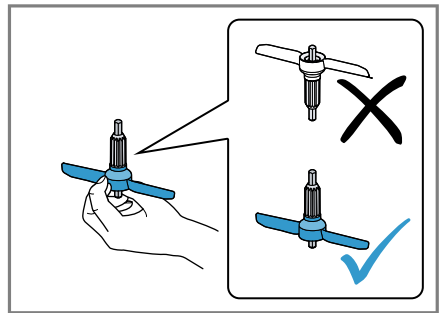
			 MIN-MAX	 1-7/M	 00:00
	 4-8 °C		200 - 500 ml	7	1½ - 4 min
	 21-25 °C → 		2 - 12 x 	7	4 - 9 min
		 Σ	550 - 2000 g	 7	30 s 3 - 7 min
		 Σ	350 - 500 g	 4	30 s 2 - 6 min
		 	250 - 750 g	 3	30 s 3 - 6 min
		  Σ	350 - 1000 g 2000 g	 3	30 s 6 - 10 min
		 	350 - 1000 g	 3	30 s 6 - 10 min



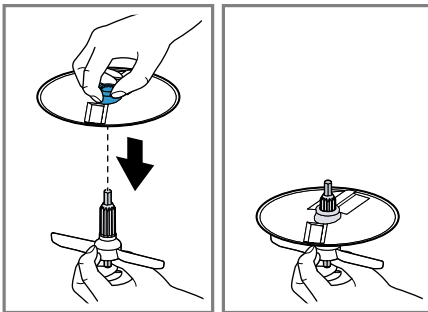
27



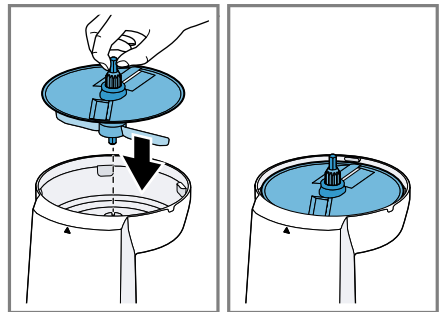
28



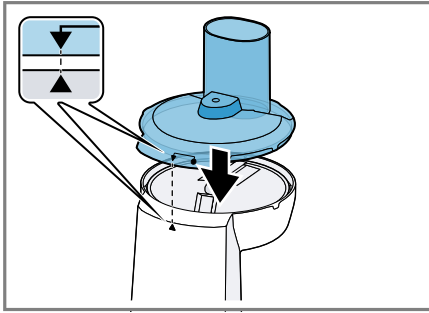
29



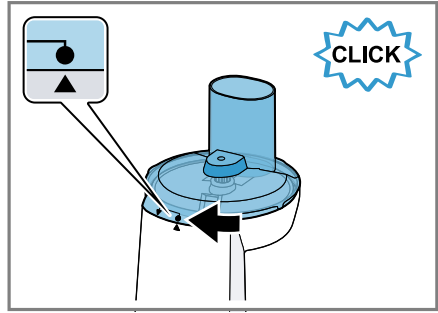
30



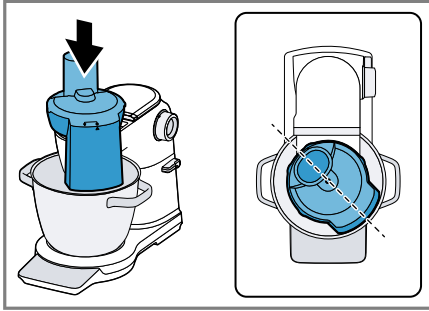
31



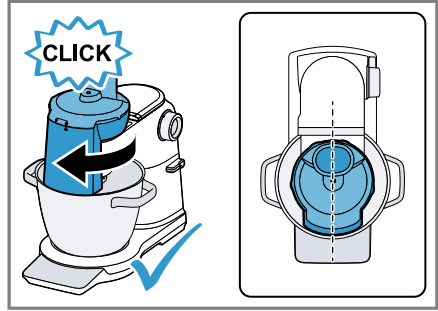
32



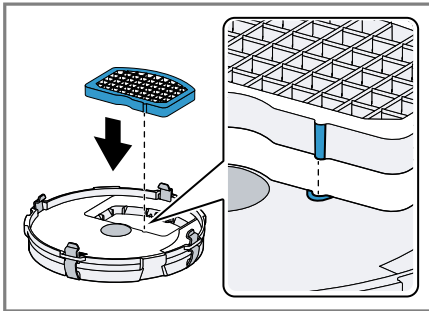
33



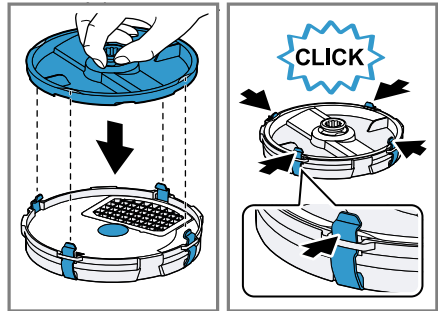
34



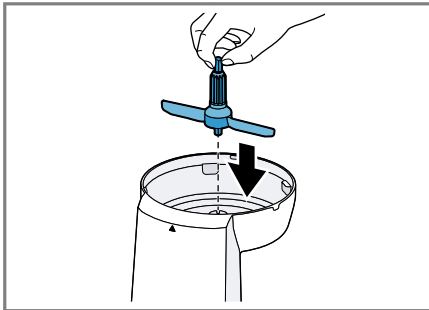
35



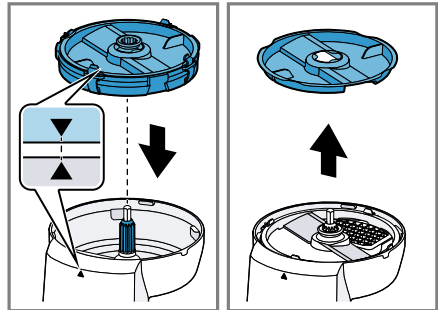
36



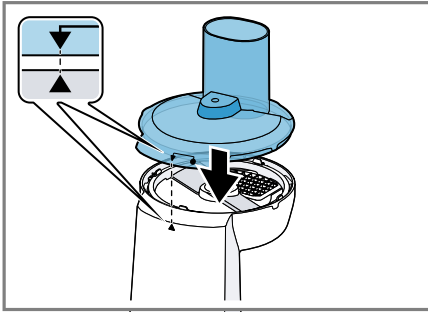
37



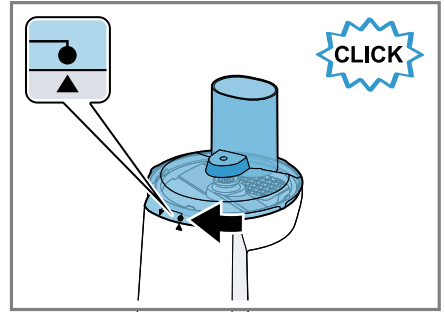
38



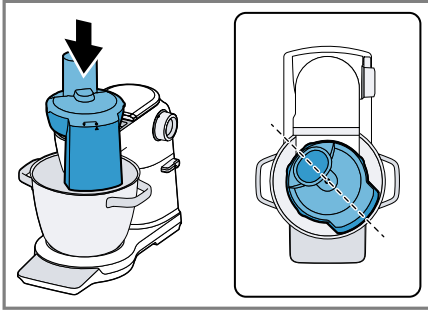
39



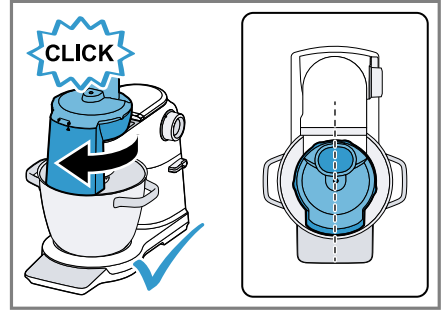
40



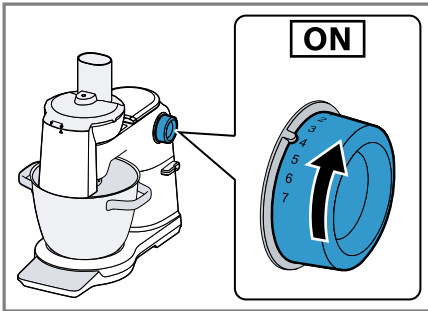
41



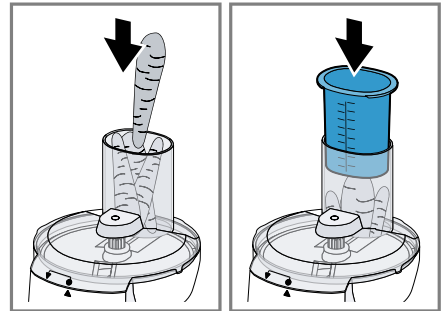
42



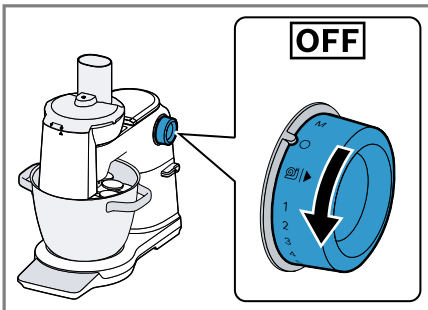
43



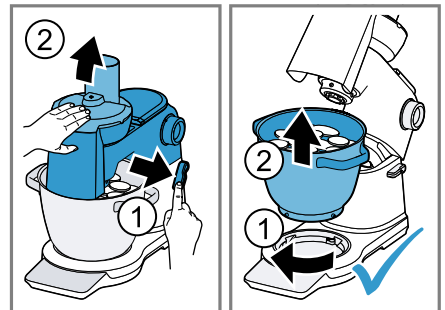
44



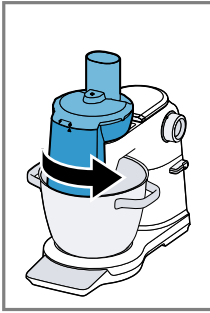
45



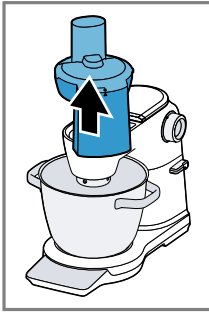
46



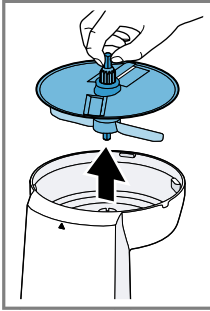
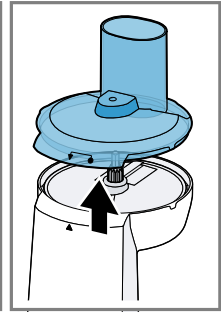
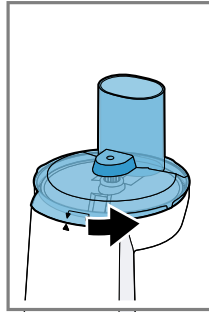
47



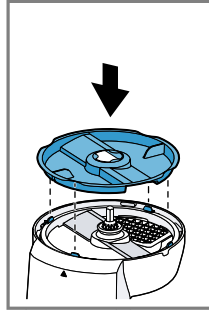
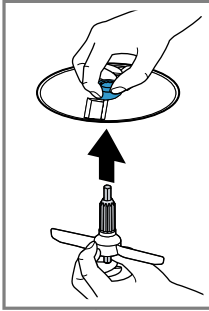
48



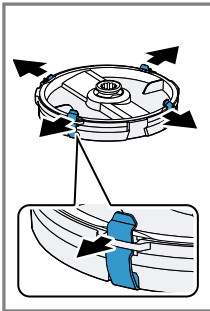
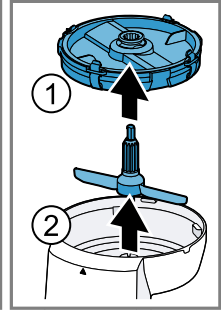
49



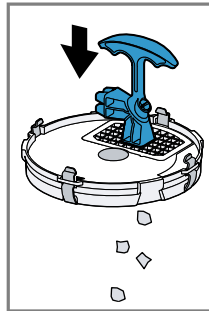
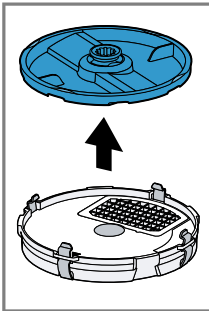
50



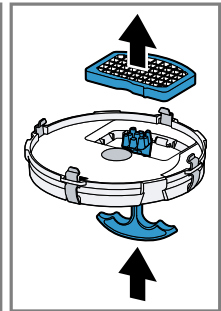
51



52








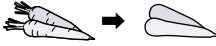
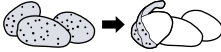







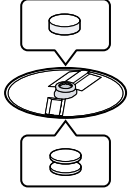






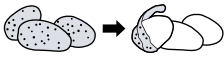

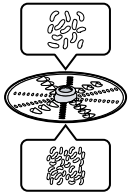




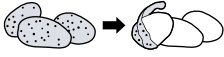

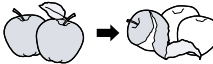







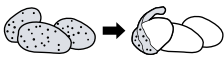






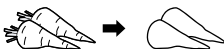

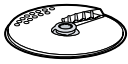
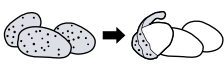

53

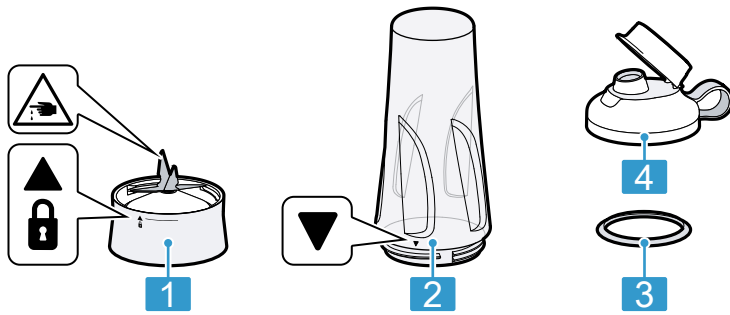


	✗	✓	✓	✓	✗
	✓	✓	✓	✓	✓

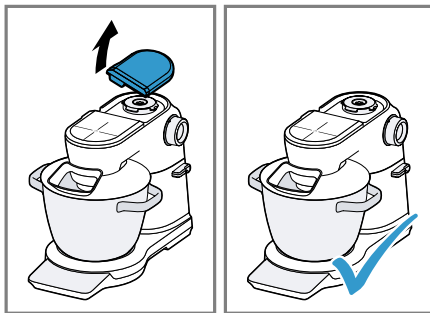
54

		 MAX	 1-7 / M
		1000 g	3
		1000 g	3
		1000 g	5
		1000 g	5

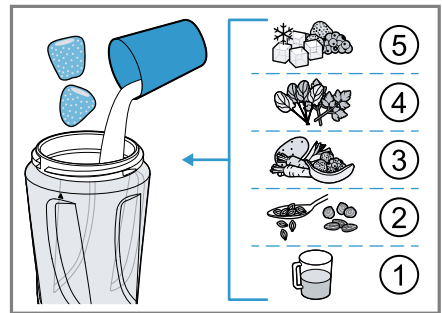
				
			1000 g	7
			1000 g	5
			1000 g	5
			1000 g	5
			1000 g	6
			1000 g	7
			1000 g	6
			1000 g	5
			800 g	7
			1000 g	7
			1000 g	6
			1000 g	6
			1000 g	6
			1000 g	6
			1000 g	5



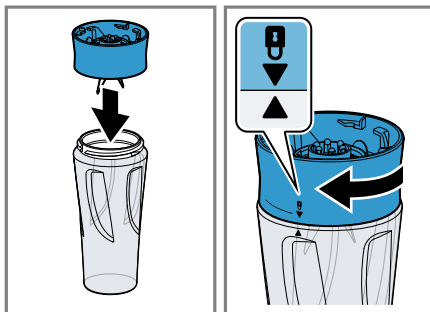
57



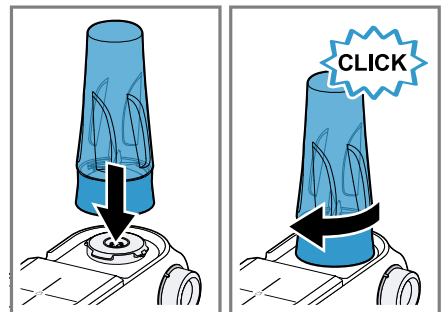
58



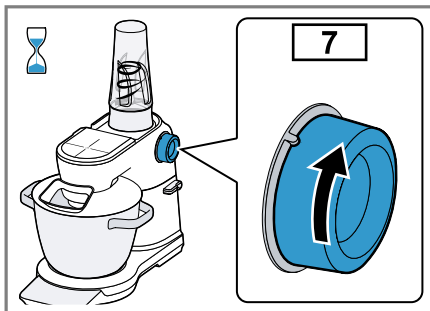
59



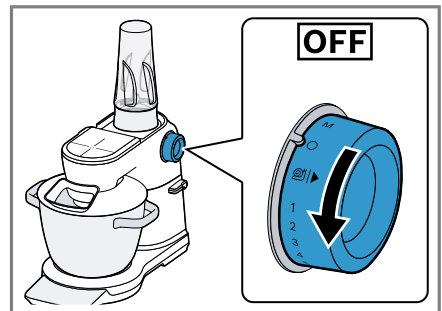
60



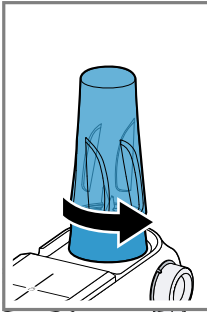
61



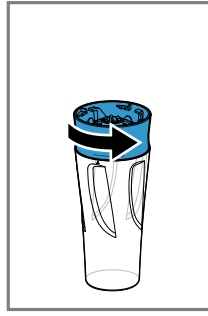
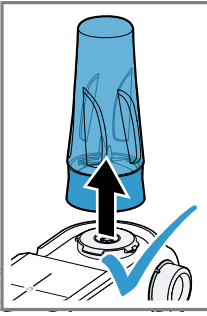
62



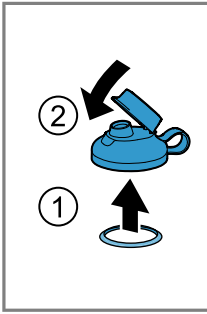
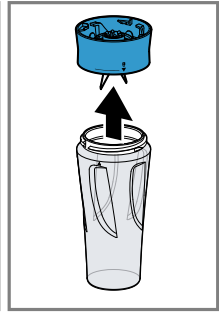
63



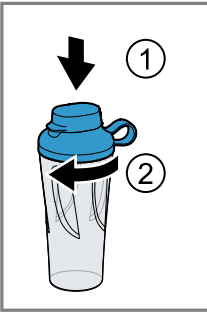
64



65



66

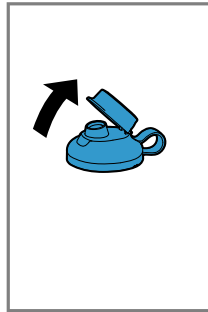
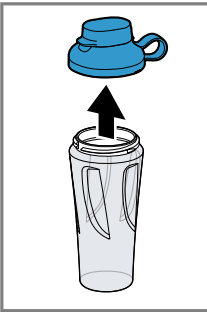


	✓	✓	✓	✓	✓
	✗	✗	✓	✓	✓

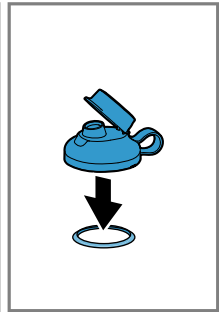
67

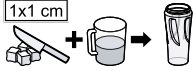




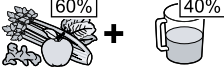

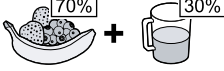

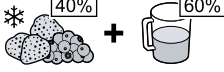



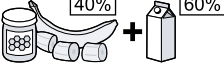

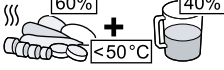



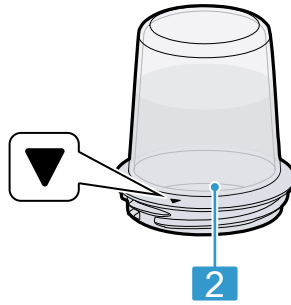
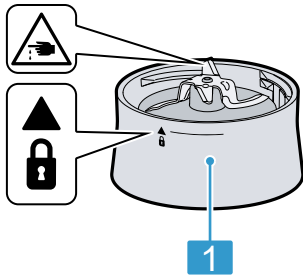
68



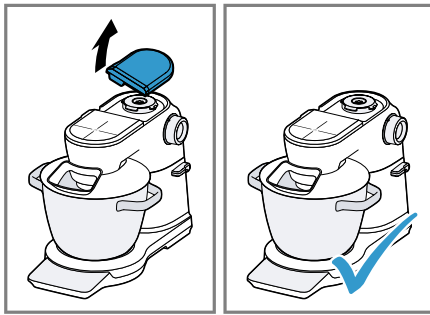
69



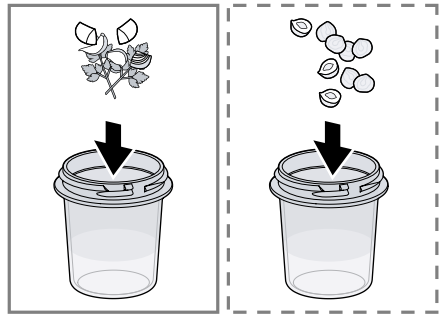
				
		400 g	7	120 s
		400 g	7	120 s
		400 g	7	120 s
		600 g	7	150 s
		600 g	7	50 s
		500 g	7	120 s



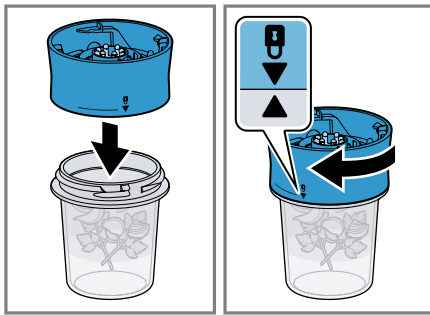
71



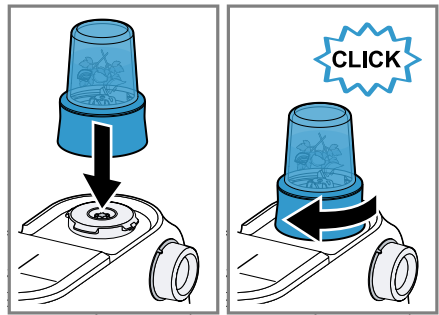
72



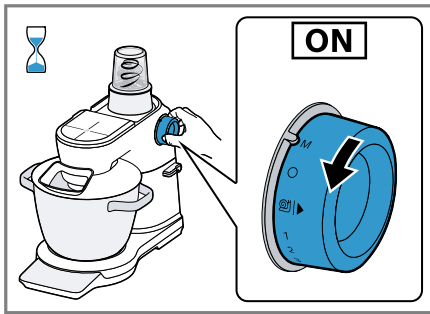
73



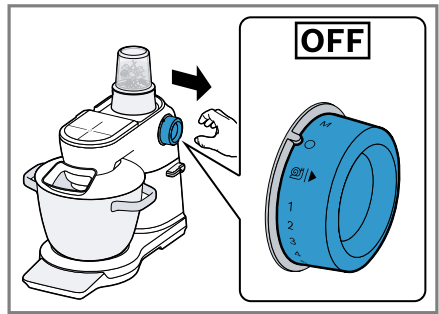
74



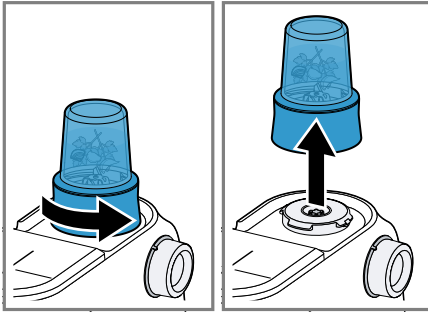
75



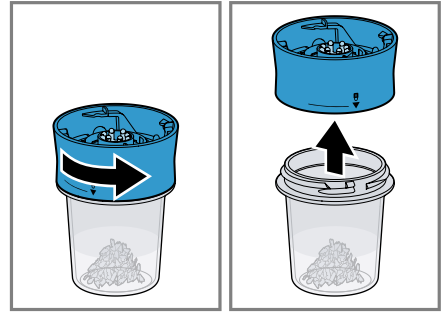
76



77



78



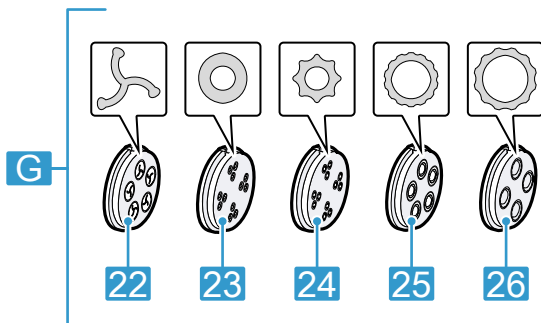
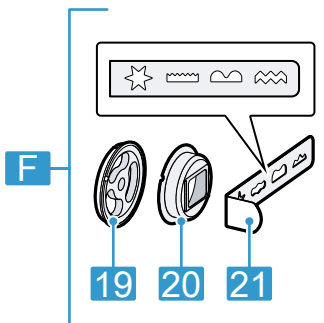
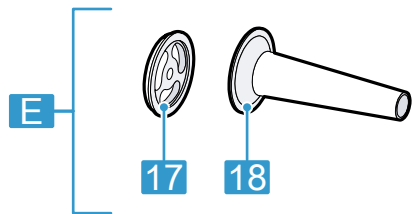
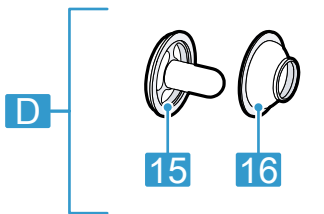
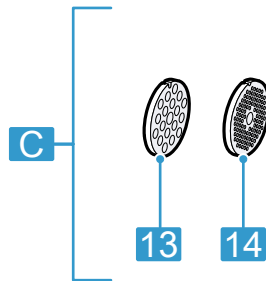
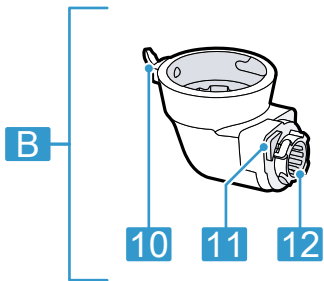
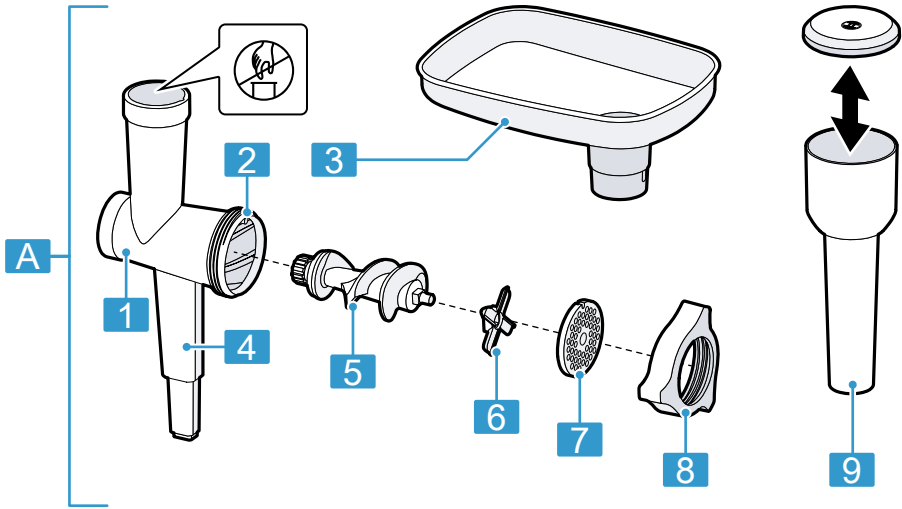
79

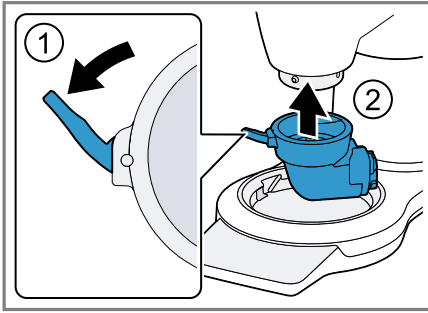
	✓	✓	✓	✓	✓
	✗	✗	✓	✓	✓

80

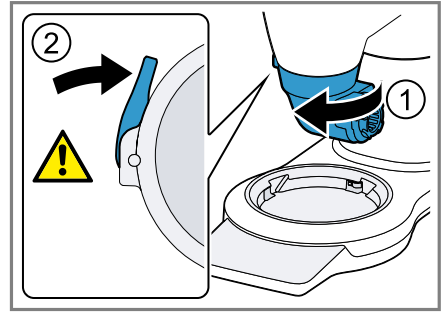
→ 1cm		50 g	M	10 - 15 s
→		10 x	M	(6 - 8) x 1 s
→ 1cm		50 g	M	(3 - 4) x 1 s
		10 g	M	3 - 5 s
→	● L	✗	✗	✗
	● M	✗	✗	✗
	● S	70 g	M	9 s

81

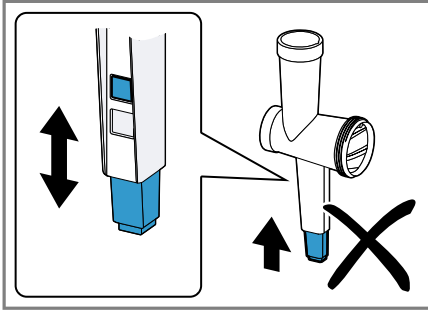




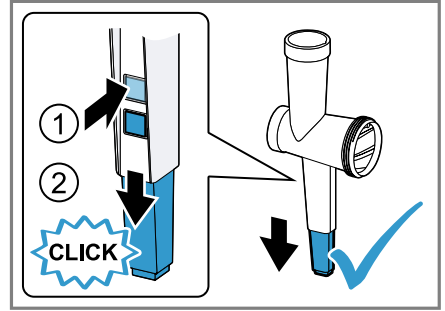
83



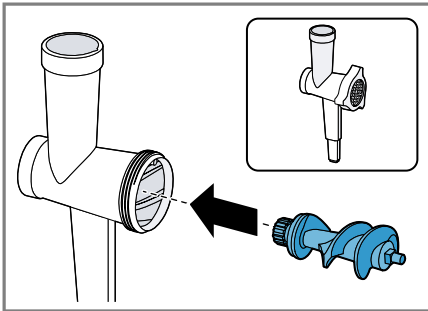
84



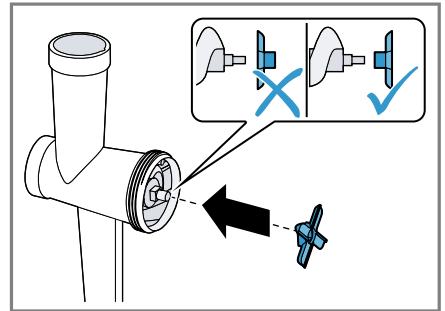
85



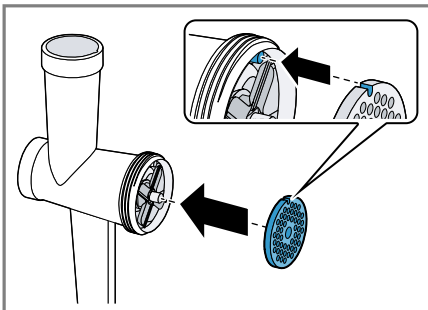
86



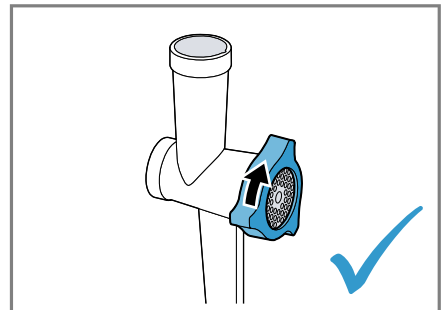
87



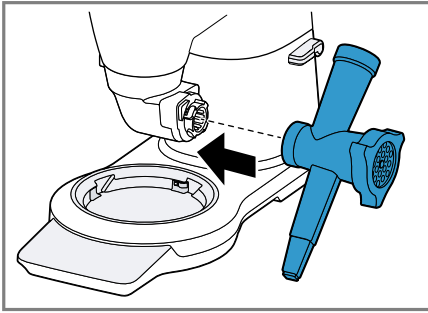
88



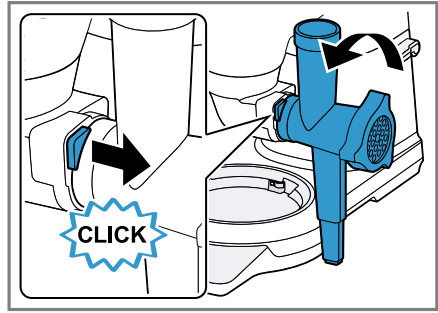
89



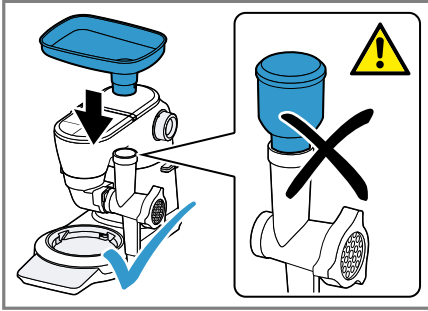
90



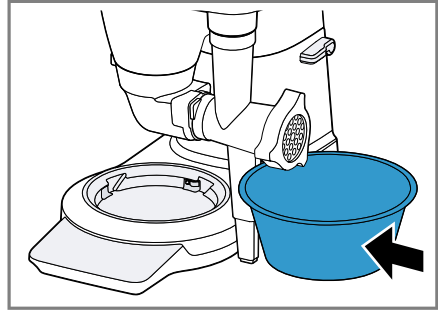
91



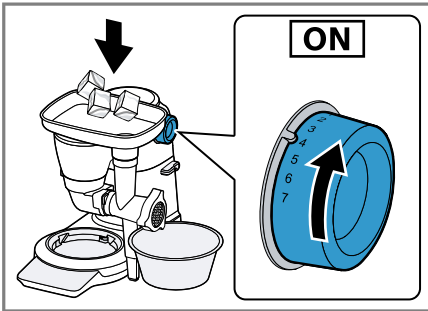
92



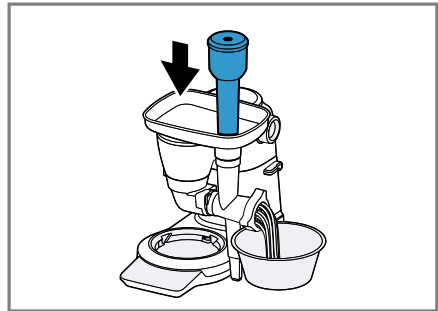
93



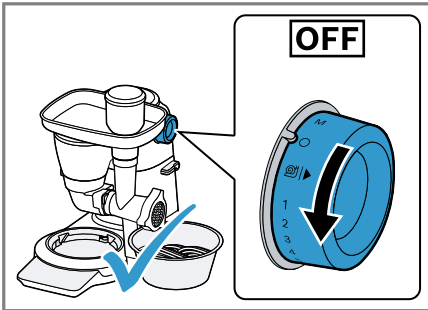
94



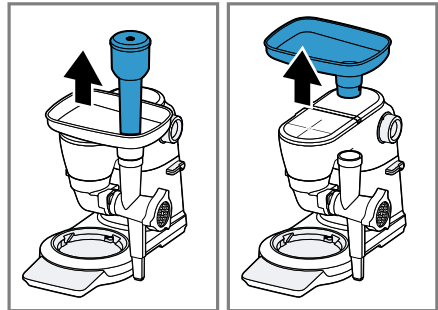
95



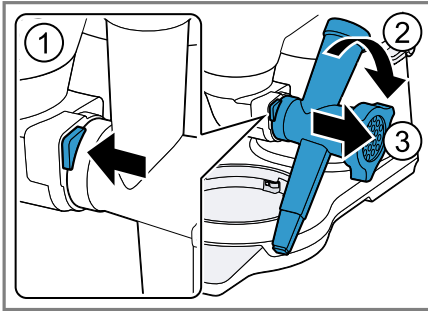
96



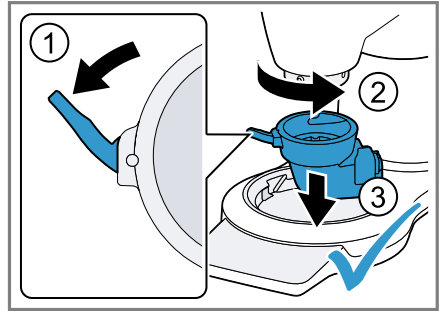
97



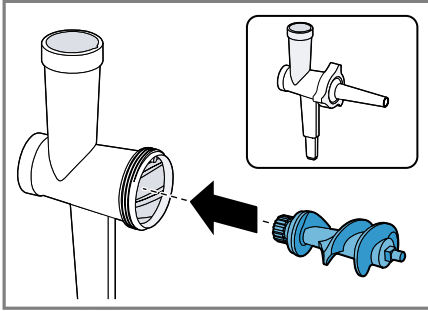
98



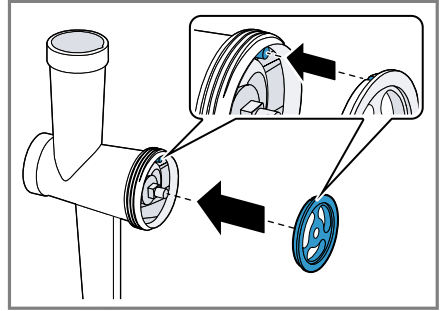
99



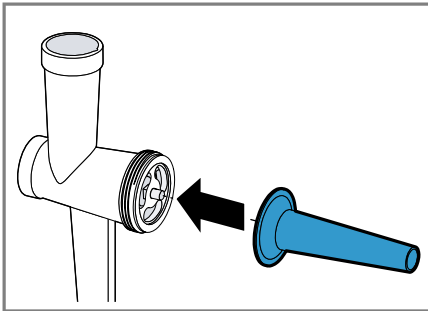
100



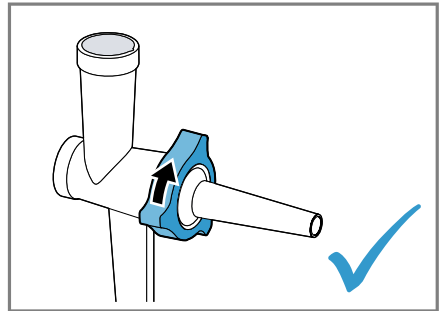
101



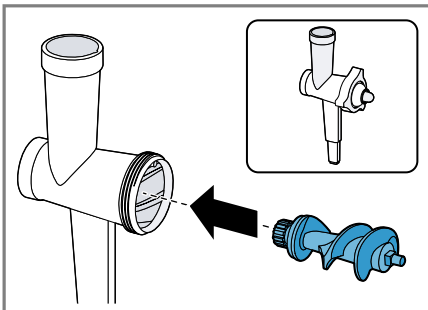
102



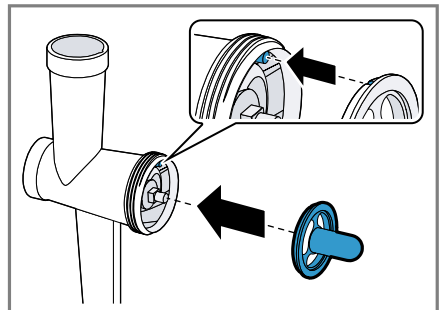
103



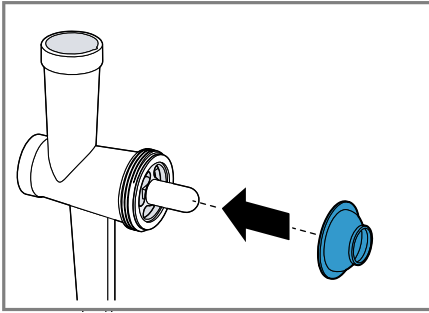
104



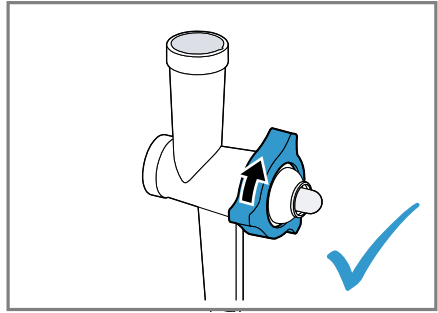
105



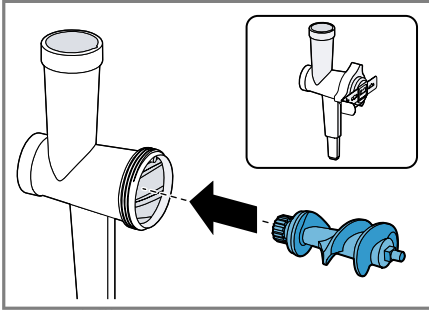
106



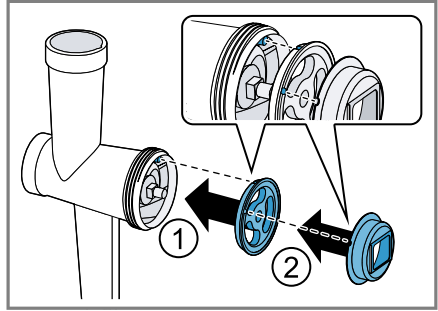
107



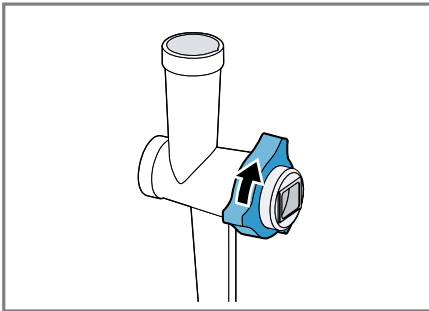
108



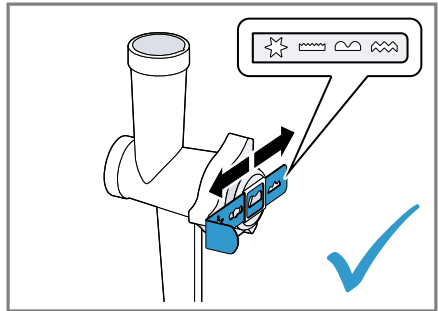
109



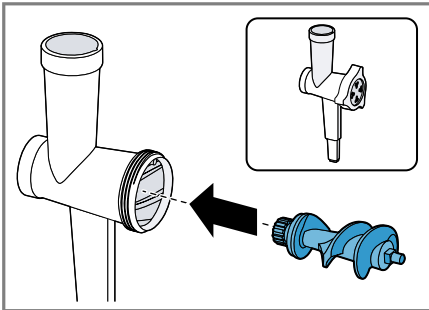
110



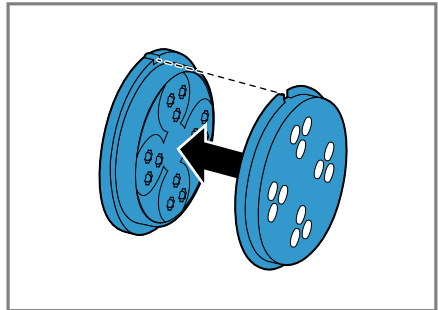
111



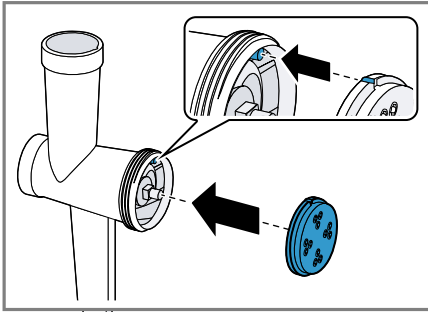
112



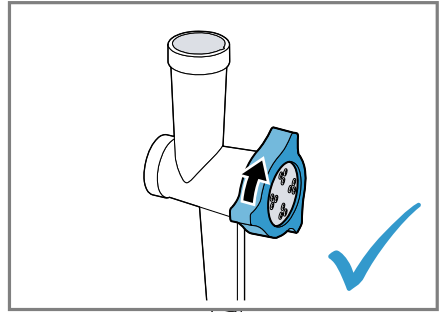
113








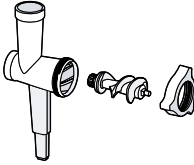


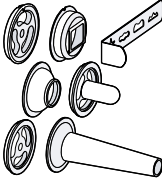
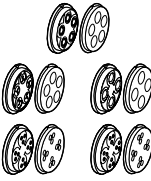

114



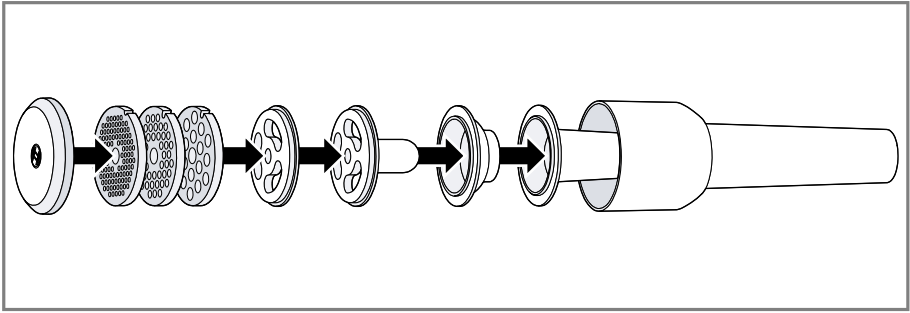
115



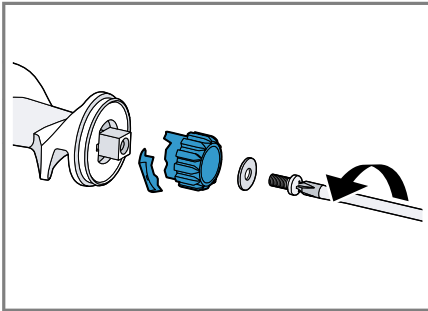
116

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

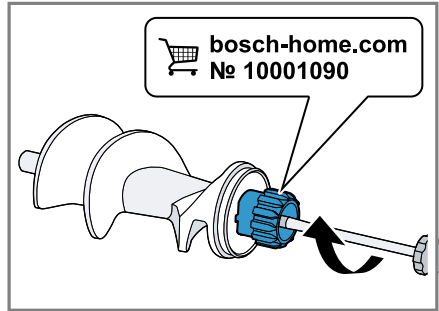
117



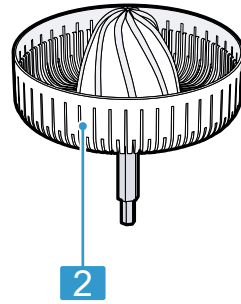
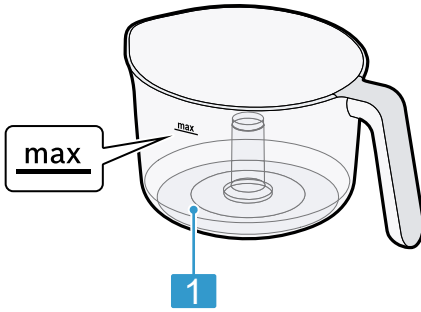
118



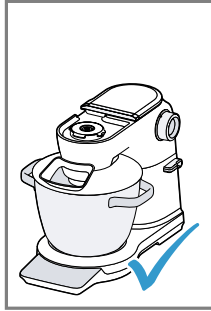
119



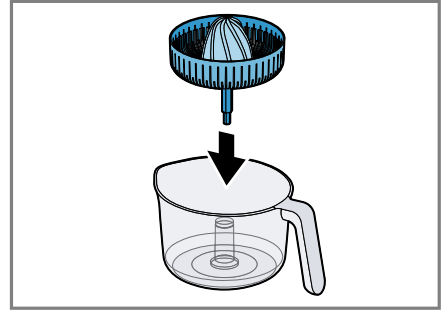
120



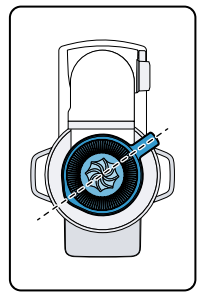
121



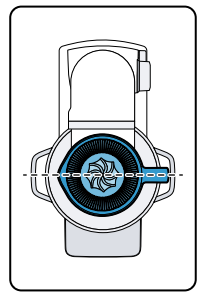
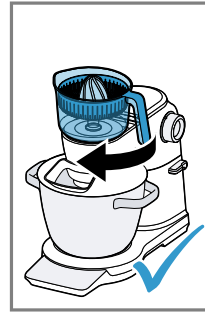
122



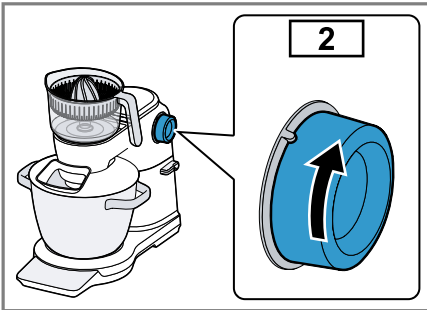
123



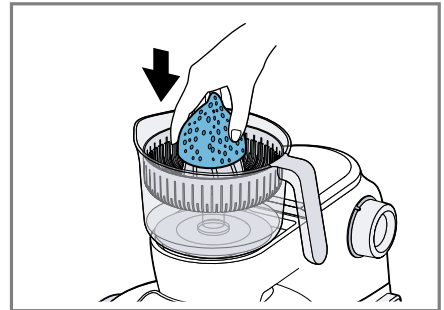
124



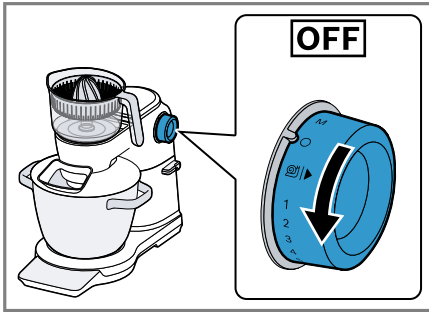
125



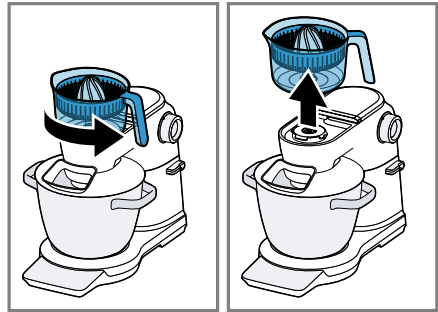
126



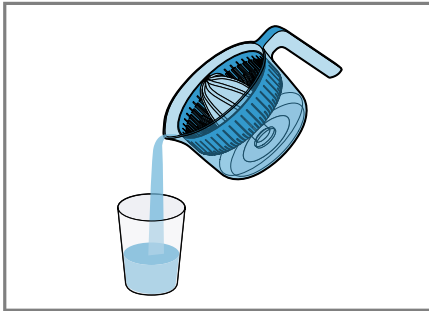
127



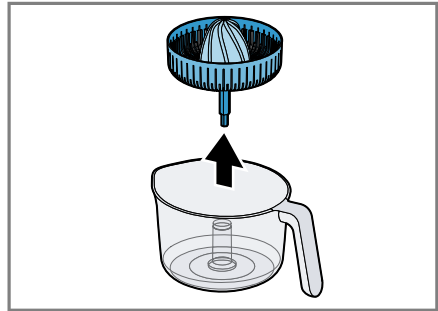
128



129



130



131

	✓	✓	✓	✓	✓

132

Inhaltsverzeichnis

Universal-Küchenmaschine	28	Universalzerkleinerer	43
Durchlaufschnitzler mit Würfelschnei- der	39	Fleischwolfaufsatz	44
ToGo-Trinkflasche mit Messerhalter	42	Zitruspresse	47

Universal-Küchenmaschine

Sicherheit

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

Verwenden Sie das Gerät nur:

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

Das Gerät muss nach jedem Gebrauch, bei nicht vorhandener Aufsicht, vor dem Zusammenbau, Auseinandernehmen oder Reinigen, wenn Sie sich rotierenden Teilen nähern und im Fehlerfall stets vom Netz getrennt werden.

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

Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.

Reinigung und Benutzerwartung dürfen nicht durch Kinder durchgeführt werden.

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

- ▶ 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 37*
- ▶ Das Gerät nur gemäß den Angaben auf dem Typenschild anschließen und betreiben.
- ▶ 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.
- ▶ 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.
- ▶ 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.
- ▶ Nie das Gerät auf oder in die Nähe heißer Oberflächen stellen.
- ▶ 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 und aufgesetzten Antriebsschutzdeckeln betreiben.
- ▶ Nie bei der Verarbeitung den Schwenkarm öffnen.
- ▶ Das Zubehör nie am Grundgerät zusammenbauen.
- ▶ Das Zubehör nur bei Stillstand des Antriebs und ausgestecktem Gerät aufsetzen und abnehmen.
- ▶ Das Zubehör nur im komplett zusammengebauten Zustand verwenden.
- ▶ Das Zubehör nur in der dafür vorhergesehenen Arbeitsposition verwenden.
- ▶ Teile, die Risse oder sonstige Beschädigungen aufweisen oder nicht korrekt sitzen, gegen Originalersatzteile austauschen.
- ▶ Beim Absenken des Schwenkarms nicht in das Gehäuse oder die Schüssel fassen.
- ▶ Verpackungsmaterial von Kindern fernhalten.
- ▶ Kinder nicht mit Verpackungsmaterial spielen lassen.
- ▶ Kleinteile von Kindern fernhalten.
- ▶ Kinder nicht mit Kleinteilen spielen lassen.
- ▶ Die Reinigungshinweise beachten.
- ▶ Oberflächen, die mit Nahrungsmitteln in Berührung kommen, vor jedem Gebrauch reinigen.

Sachschäden vermeiden

- ▶ Nie verschiedene Antriebe gleichzeitig verwenden.
- ▶ Die Farbkennzeichnung an Zubehör und Antrieb beachten.
- ▶ Das Gerät nie länger als notwendig betreiben.
- ▶ Das Gerät nie im Leerlauf betreiben.
- ▶ Nie Originalteile und -zubehör für andere Geräte verwenden.
- ▶ Die maximalen Verarbeitungsmengen nicht überschreiten.
- ▶ Vor der Verwendung die Schüssel auf Fremdkörper prüfen und diese entfernen.
- ▶ Das Gerät nicht auf bewegliche oder vibrierende Oberflächen stellen.

Kennenlernen

Übersicht

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


→ Abb. **1**

- | | |
|----|----------------------------------------|
| 1 | Bedienfeld |
| 2 | Große Rührschüssel, 6,0 Liter |
| 3 | Deckel mit integriertem Einfüllschacht |
| 4 | Schutzdeckel für Antrieb 2 |
| 5 | Schutzdeckel für Antrieb 3 |
| 6 | Leuchtring |
| 7 | Drehschalter |
| 8 | Schwenkarm |
| 9 | Entriegelungstaste für Schwenkarm |
| 10 | Antrieb 2, gelb |
| 11 | Antrieb 3, rot |

12	Hauptantrieb, schwarz
13	Aussparungen für Schlüssel
14	Kabelaufbewahrung
15	Kleine Rührschüssel, 5,3 Liter ¹
16	Profi Knethaken
17	Profi Schlagbesen
18	Profi Flexi-Rührbesen

2	Timer
3	Zurück-Taste
4	Display
5	Ein/Aus-Taste
6	OK-Taste
7	Navigationsring

Drehschalter

Symbol	Beschreibung
○	Verarbeitung stoppen.
	Je nach Anwendung: <ul style="list-style-type: none"> Lebensmittel mit niedrigster Geschwindigkeit unterheben. Automatikprogramm starten.
1	Niedrige Geschwindigkeit
7	Höchste Geschwindigkeit
M	Momentschaltung: höchste Geschwindigkeit, solange der Drehschalter in dieser Position gehalten wird

Tipp: Sie können die Geschwindigkeit während der Verarbeitung jederzeit ändern oder die Verarbeitung unterbrechen.

Leuchtring

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

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





Tipp: Weitere Informationen finden Sie hier:
→ "Sicherheitssysteme", Seite 33
→ "Störungen beheben", Seite 37

Bedienfeld

→ Abb. **2**

1	Waage
---	-------

Funktionstasten

Symbol	Funktion
	Waage verwenden oder Waage auf 0 stellen (Tara).
	Timer verwenden.
	Im Menü zurücknavigieren.
	Das Display einschalten oder ausschalten.
OK	Eine Auswahl oder Eingabe bestätigen.

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

Navigationsring

Der Navigationsring ist eine runde, berührungsempfindliche Fläche auf dem Bedienfeld.

Um in den Menüs zu navigieren oder Werte einzustellen, den Finger in den vertieften Ring legen und langsam der Form folgend bewegen.

Bewegung im Uhrzeigersinn:

- In Menüs nach unten blättern.
- Werte erhöhen.

Bewegung gegen den Uhrzeigersinn:

- In Menüs nach oben blättern.
- Werte verringern.

Display

Das Display zeigt Auswahlmöglichkeiten, Einstellungen und Werte sowie Meldungen zum Betriebszustand an.

Hinweis: Wenn in einer bestimmten Zeit keine Bedienung erfolgt, schaltet sich das Display automatisch aus. Um das Display wieder zu aktivieren, die Ein/Aus-Taste

¹ Je nach Modell

drücken, den Drehschalter drehen oder den Schwenkarm bewegen.

Schwenkarm und Antriebe

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

→ Abb. 3

Vorbereitung:

- Schüssel einsetzen oder entnehmen
 - Deckel befestigen oder entfernen
- A**
- Werkzeug einsetzen oder entnehmen
 - Größere Mengen in die Schüssel füllen

Hauptantrieb:

Lebensmittel mit den Werkzeugen verarbeiten

B

Wiegefläche:

Waage verwenden

Antrieb 2:

C

Zubehör verwenden, z. B. Durchlaufschneider

Antrieb 3:

D

Zubehör verwenden, z. B. To-Go-Mixbecher

Hauptantrieb mit Universal-Adapter:

E

Zubehör verwenden, z. B. Fleischwolf

Hauptantrieb:

F

Eisbereiter verwenden

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

Werkzeuge

Werkzeuge	Verwendung
	Profi Knethaken <ul style="list-style-type: none"> ■ Teig kneten, z. B. Hefeteig, Brotteig, Pizzateig, Nudelteig, Gebäckteig. ■ Unterheben von Lebensmitteln in den Teig, z. B. Saaten.
	Profi Flexi-Rührbesen <ul style="list-style-type: none"> ■ Teig rühren, z. B. Kuchenteig, Obstkuchen. ■ Unterheben von Lebensmitteln in den Teig, z. B. Rosinen, Schokoladenstückchen.

Werkzeuge	Verwendung
	Profi Schlagbesen <ul style="list-style-type: none"> ■ Eischnee und Sahne (mindestens 30 % Fettgehalt) schlagen. ■ Leichte Teige mischen, z. B. Biskuitteige.

Feineinstellung des Profi Schlagbesens

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

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

Werkzeugeinstellung korrigieren

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

Voraussetzungen

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

Optimale Einstellung	Abstand zur Schüssel ca. 2,5 mm
im Uhrzeigersinn drehen	Werkzeug anheben
gegen den Uhrzeigersinn drehen	Werkzeug absenken

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

Rührschüsseln

Je nach Modell sind im Lieferumfang 2 unterschiedliche Rührschüsseln enthalten. Um die Schüsseln platzsparend aufzubewahren, die kleine Schüssel in die große Schüssel stapeln.

Die große Schüssel immer mit angebrachtem Deckel verwenden. Für die kleine Schüssel ist der Deckel nicht geeignet.

Einstellungen

Einstellung	Beschreibung
Sprache	Displaysprache einstellen.
Zubehör	Den Zugriff auf Automatikprogramme für Zubehör aktivieren oder deaktivieren. Wenn ein Zubehör deaktiviert wurde, erscheint es nicht im Hauptmenü.
Ton	Lautstärke der Signaltöne und Tastentöne einstellen.
Einheit	Einheiten der Waage einstellen.
Helligkeit	Displayhelligkeit einstellen.
Ruhemodus	Dauer einstellen, nach der das Display gedimmt wird.
Standby Zeit	Dauer einstellen, nach der das Gerät in den Bereitschaftszustand schaltet.
Werkseinstellung	Gerät auf die Werkseinstellungen zurücksetzen.
Geräte Information	Informationen zur Geräte-Software.

Sicherheitssysteme

Einschaltsicherung

Die Einschaltsicherung verhindert, dass Ihr Gerät ungewollt eingeschaltet wird.

Das Gerät lässt sich nur einschalten und bedienen, wenn der Schwenkarm in waagrecht Position eingerastet ist und eine der folgenden Voraussetzungen erfüllt ist.

- Die Schüssel oder der Eisbereiter ist eingesetzt.

- Der Universal-Adapter ist am Hauptantrieb angebracht.

Wenn der Schwenkarm während der Verarbeitung geöffnet wird, schaltet sich das Gerät automatisch aus.

Wiedereinschaltsicherung

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

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

Überlastsicherung

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

Schwenkarmsicherung

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

Signalton

Wenn eine Störung vorliegt oder ein Sicherheitssystem das Gerät ausschaltet, ertönt ein Signalton.

Mögliche Störungen sind z. B. ein nicht korrekt eingerasteter Schwenkarm oder ein überhitztes Gerät.

Vor dem ersten Gebrauch

Gerät aufstellen

1. Das Gerät auf eine stabile, ebene, saubere und glatte Arbeitsfläche stellen.
2. Das Netzkabel auf die benötigte Länge einstellen.
 - Um die Kabellänge zu verkürzen, das Kabel in das Kabelstaufach schieben.
 - Um die Kabellänge wieder zu verlängern, das Kabel aus dem Kabelstaufach ziehen.
3. Den Netzstecker einstecken.

Erste Inbetriebnahme vornehmen

Bei der ersten Inbetriebnahme oder nach dem Zurücksetzen auf Werkseinstellungen erscheint die Auswahl der Sprache und der Anzeigeeinheiten. Danach folgt ein kurzes Tutorial.

de Bedienung

- ▶ Die Anweisungen im Display beachten und mit Hilfe des Navigationsrings durch das Tutorial gehen.

Bedienung

Gerät vorbereiten

1. Die Entriegelungstaste drücken und den Schwenkarm anheben, bis er einrastet.
→ **Abb. 6**
2. Die Schüssel in das Grundgerät setzen.
→ **Abb. 7**
Die Aussparungen am Grundgerät beachten.
3. Die Schüssel gegen den Uhrzeigersinn drehen, bis sie einrastet.
→ **Abb. 8**
4. Den Deckel auf den Hauptantrieb stecken, bis er einrastet.
→ **Abb. 9**
Der Einfüllschacht muss nach vorne zeigen.
5. Das Werkzeug in den Hauptantrieb drücken, bis es einrastet.
→ **Abb. 10**
Die Schutzkappe [a] muss den Hauptantrieb vollständig abdecken.
6. Die Lebensmittel in die Schüssel füllen.
→ **Abb. 11**
7. Die Entriegelungstaste drücken und den Schwenkarm nach unten drücken, bis er einrastet.
→ **Abb. 12**

Lebensmittel mit den Werkzeugen verarbeiten

1. Den Drehschalter auf die gewünschte Geschwindigkeit stellen.
→ **Abb. 13**
2. Um die Lebensmittel kurzzeitig mit höchster Geschwindigkeit zu verarbeiten, den Drehschalter auf M stellen und für die gewünschte Verarbeitungsdauer festhalten.
→ **Abb. 14**
3. Wenn gewünscht, weitere Lebensmittel während der Verarbeitung durch den Einfüllschacht einfüllen.
→ **Abb. 15**
Um größere Mengen nachzufüllen, das Gerät ausschalten, den Schwenkarm öffnen und die Lebensmittel in die Schüssel füllen.

4. Die Lebensmittel verarbeiten, bis das gewünschte Ergebnis erreicht ist.
5. Den Drehschalter auf O stellen.
→ **Abb. 16**
Den Stillstand des Geräts abwarten.

Verarbeitung abschließen

1. Den Netzstecker ziehen.
→ **Abb. 17**
2. Die Entriegelungstaste drücken und den Schwenkarm anheben, bis er einrastet.
→ **Abb. 18**
3. Die beiden Auswurf Tasten zusammendrücken und das Werkzeug vollständig aus dem Antrieb ziehen.
→ **Abb. 19**
4. Den Deckel vom Hauptantrieb abziehen.
→ **Abb. 20**
5. Die Schüssel im Uhrzeigersinn drehen und entnehmen.
→ **Abb. 21**

Zubehörantriebe verwenden

Hinweise


- Entfernen Sie den Schutzdeckel, um Zubehör am Antrieb 2 oder 3 zu verwenden.
- Verschließen Sie nicht genutzte Antriebe immer mit den Schutzdeckeln.
- Beachten Sie die Gebrauchsanleitung des Zubehörs.

→ **Abb. 22 - 23**

Timer

Sie können mit dem Timer Lebensmittel für eine voreingestellte Zeit verarbeiten. Sie können den Timer auch starten, ohne Lebensmittel zu verarbeiten, z. B. um Ruhezeiten von Teigen oder Kochzeiten zu überwachen.

Timer verwenden

1. Um den Timer zu starten,  drücken.
2. Mit dem Navigationsring die Minuten einstellen und mit OK bestätigen.
3. Mit dem Navigationsring die Sekunden einstellen und mit OK bestätigen.
4. Um Lebensmittel mit dem Timer zu verarbeiten, "Timer mit Motorstopp" wählen

und den Drehschalter auf die gewünschte Geschwindigkeit stellen.

- ✓ Das Display zeigt die eingestellte Geschwindigkeit und die verbleibende Verarbeitungszeit.
- ✓ Wenn die Zeit abgelaufen ist, stoppt das Gerät die Verarbeitung.
- 5. Den Drehschalter auf **O** stellen.
- 6. Um den Timer zu verwenden, ohne Lebensmittel zu verarbeiten, "Küchenwecker" wählen und OK drücken.
- ✓ Das Display zeigt die verbleibende Dauer.
- ✓ Wenn die Zeit abgelaufen ist, ertönt ein Signalton und das Display zeigt "Fertig".

Waage



Ihr Gerät ist mit einer integrierten Waage ausgestattet.


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
- Zu geringes Gewicht
- Verschieben des Grundgeräts
- Berühren des Grundgeräts

Lebensmittel wiegen

1. Um die Waage zu starten,  drücken.
- ✓ Die Waage kalibriert sich.
- ✓ Das Display zeigt "0" und die voreingestellte Einheit.
2. Wenn gewünscht, den Navigationsring berühren, eine andere Anzeigeeinheit wählen und mit OK bestätigen.
- ✓ Die Waage kalibriert sich erneut.
3. Die Lebensmittel in die eingesetzte Schüssel oder ein aufgesetztes Zubehör füllen.
- ✓ Das Display zeigt die eingefüllte Menge in der gewählten Anzeigeeinheit an.
4. Um die Waage wieder auf "0" zu stellen und weitere Lebensmittel getrennt zu wiegen,  drücken und die Kalibrierung abwarten.

Tipp: Wenn der Schwenkarm in waagrechter Position eingerastet ist, können Behälter oder Verpackungen auf die Wiegefläche  gestellt und gewogen werden.

Automatikprogramme

Die Automatikprogrammen unterstützen Sie bei der Verarbeitung der Lebensmittel mit den Werkzeugen und der Verwendung von Zubehör.

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

Um optimale Ergebnisse zu erreichen, die folgenden Hinweise beachten:

- Der Schlagbesen muss korrekt eingestellt sein, um die Lebensmittel optimal zu vermengen und damit die Automatikprogramme korrekt funktionieren.
→ "*Werkzeugeinstellung korrigieren*", Seite 32
- Vor der ersten Verwendung eines der Automatikprogramme das neue Gerät mindestens 10 Minuten ohne Automatikprogramm verwenden.
- Keine weiteren Lebensmittel einfüllen, nachdem ein Automatikprogramm gestartet wurde.
- Bereits verarbeitete Lebensmittel nicht erneut mit einem Automatikprogramm verarbeiten. Wenn das Verarbeitungsergebnis des Automatikprogramms nicht Ihren Wünschen entspricht, die Lebensmittel bis zum gewünschten Ergebnis manuell weiterverarbeiten. Die Geschwindigkeitsempfehlungen beachten.
→ "*Anwendungsbeispiele*", Seite 36
- Das Alter, die Temperatur und die Inhaltsstoffe der verwendeten Lebensmittel haben Einfluss auf die benötigte Zeit und das Ergebnis.
- Nur frische Eier verarbeiten. Das Automatikprogramm ist nicht für Alternativen geeignet, z. B. Aquafaba oder Proteinpulver.
- Eischnee gelingt nur, wenn das Werkzeug und die Schüssel sauber, fettfrei und ohne Rückstände von Geschirrspülmittel sind.
- Nur Sahne verarbeiten, die auf ca. 6 °C gekühlt wurde und einen Fettgehalt von 30-36 % hat.
- Zuvor eingefrorene Sahne kann nicht aufgeschlagen werden.
- Für optimale Ergebnisse nach der Auswahl des Programms "Sahne" die ver-

de Reinigungsübersicht

wendete Sahne-Art einstellen: "Frische Sahne", "Pflanzliche Sahne" oder "Laktosefreie Sahne".

- Keine warme Schüssel zum Aufschlagen von Sahne verwenden, z. B. direkt aus dem Geschirrspüler.
- Zucker, Aromen und andere Zusätze für Sahne oder Eischnee erst nach Beendigung des Automatikprogramms untermischen.
- Die vorgeschlagenen Zutaten und Mengen beachten.
- Die Automatikprogramme für Teige funktionieren nicht mit zu trockenen Teigen. Die Teigrezepte benötigen einen ausreichenden Anteil an flüssigen oder feuchten Zutaten.
- Das Programm "Hefeteige und Sauerteige" unterbricht das Kneten für ca. 15 Minuten, damit der Teig gehen kann. Danach startet automatisch ein weiterer Knetvorgang. Den Teig erst nach Programmende entnehmen.
- Für die Programme "Rührteige" und "Mürbeteige" Butter oder Margarine in 2 cm großen Würfeln bei Raumtemperatur verwenden. Kalte oder gefrorene Butter oder Margarine liefern nicht die gewünschten Ergebnisse. Mürbeteige vor dem Backen im Kühlschrank ruhen lassen.
- Das Programm "Rührteige" ist nicht geeignet für sehr flüssige Teige, z. B. Pfannkuchenteig.
- Das Programm "Eisbereiter" ist nur für die Rezepte Vanille-Eis und Schokoladen-Eis geeignet, wie in der Zubehöranleitung des Eisbereiters MUZ9EB1 beschrieben.

Automatikprogramme verwenden

1. Im Hauptmenü mit dem Navigationsring "Intelligente Sensorik Programme" oder ein aktiviertes Zubehör wählen und mit OK bestätigen.
2. Mit dem Navigationsring das gewünschte Automatikprogramm wählen, mit OK bestätigen und den Anweisungen im Display folgen.

Reinigungsübersicht

Reinigen Sie nach dem Gebrauch sofort alle Teile, damit die Rückstände nicht antrocknen.

- ▶ 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 Mikrofasertuch reinigen.

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

Die einzelnen Teile reinigen, wie in der Tabelle angegeben.

→ *Abb.* **24**

Anwendungsbeispiele

Hinweise

- Damit sich die Zutaten von Hefeteigen oder Sauerteigen mit hohem Wassergehalt am besten vermischen, die Flüssigkeit zuerst in die Schüssel füllen.
- Wenn Sie das zum Rezept passende Automatikprogramm wählen, stellt das Gerät die richtige Geschwindigkeit ein und überwacht die Verarbeitungsdauer.

Die Angaben und Werte in der Tabelle beachten.

→ *Abb.* **25**

→ *Abb.* **26**

Beispielrezept

Schwerer Fruchtkuchen

Zutaten

- 3 Eier
- 135 g Zucker
- 135 g Margarine
- 255 g Mehl
- 10 g Backpulver
- 150 g Korinthen
- 150 g gemischte Trockenfrüchte

Hinweis: Maximal 2-fache Menge gleichzeitig verarbeiten.

Zubereitung

- Rührbesen einsetzen.

- Alle Zutaten außer den Trockenfrüchten einfüllen.
- 30 Sekunden auf Stufe ② verarbeiten.
- Dann 3-5 Minuten auf Stufe 7 verarbeiten.
- Auf Stufe ② stellen.
- Innerhalb von 30-60 Sekunden die Trockenfrüchte dazugeben.

Um die Zutaten automatisch zu verarbeiten, das Programm "Rührteige" wählen.

Wenn das Automatikprogramm genutzt wird, die Trockenfrüchte erst nach Abschluss des Programms hinzufügen und auf Stufe ② unterheben.

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.

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

www.bosch-home.com

Altgerät entsorgen

- ▶ Das Gerät umweltgerecht entsorgen. Informationen über aktuelle Entsorgungswege erhalten Sie bei Ihrem Fachhändler sowie Ihrer Gemeinde- oder Stadtverwaltung.

Störungen beheben

Störung	Ursache und Störungsbehebung
Gerät funktioniert nicht.	Gerät hat keinen Strom. ▶ Prüfen Sie, ob Ihr Gerät mit Strom versorgt ist.
Gerät startet die Verarbeitung nicht.	Drehschalter ist falsch eingestellt. ▶ Stellen Sie den Drehschalter vor der Verarbeitung auf 0.
Gerät startet die Verarbeitung nicht oder schaltet während der Verarbeitung ab.	Verarbeitungsmenge ist zu hoch oder Verarbeitungsdauer war zu lang. ▶ Stellen Sie den Drehschalter auf 0. ▶ Reduzieren Sie die Menge an Zutaten. ▶ Lassen Sie das Gerät abkühlen, um die Überlastsicherung zu deaktivieren.
	Gerät oder Zubehör ist blockiert. ▶ Stellen Sie den Drehschalter auf 0. ▶ Entfernen Sie die Blockade.



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

Sie erhalten funktionsrelevante und lagerfähige Original-Ersatzteile bis zu 10 Jahre nach dem Inverkehrbringen Ihres Geräts bei unserem Kundendienst.

Für weitere Informationen wenden Sie sich bitte an unseren Kundendienst.

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

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

Störung	Ursache und Störungsbehebung
Gerät startet die Verarbeitung nicht oder schaltet während der Verarbeitung ab.	Ein Sicherheitssystem ist aktiviert. ▶ Beheben Sie die Ursache, die zum Stoppen des Geräts geführt hat. → <i>"Sicherheitssysteme", Seite 33</i>
Entriegelungstaste lässt sich nicht drücken.	Auf dem roten Antrieb 3 ist ein Zubehör angebracht. ▶ Nehmen Sie das Zubehör vom Antrieb 3 ab.
Der Profi Schlagbesen berührt die Schüssel oder die Lebensmittel werden nicht richtig vermischt.	Der Abstand zur Schüssel ist nicht korrekt eingestellt. ▶ Korrigieren Sie die Feineinstellung des Profi Schlagbesens. → <i>"Feineinstellung des Profi Schlagbesens", Seite 32</i>
Ein Fehlercode erscheint im Display, z. B. "E9025".	Die Elektronik hat einen Fehler erkannt. 1. Stellen Sie den Drehschalter auf O und ziehen Sie den Netzstecker. 2. Stecken Sie den Netzstecker wieder ein. 3. Wenn die Störung weiterhin besteht, rufen Sie den Kundendienst. → <i>"Kundendienst", Seite 37</i>
"Schüssel einsetzen" erscheint im Display.	Schüssel ist nicht eingesetzt oder nicht korrekt eingerastet. ▶ Setzen Sie die Schüssel ein und drehen Sie die Schüssel bis zum Anschlag gegen den Uhrzeigersinn.
"Armposition prüfen" erscheint im Display.	Schwenkarm ist nicht korrekt eingerastet oder hat sich gelöst. 1. Stellen Sie den Drehschalter auf O. 2. Bewegen Sie den Schwenkarm, bis er korrekt einrastet.
"Motor automatisch gestoppt" erscheint im Display.	Unterschiedliche Ursachen sind möglich. 1. Stellen Sie den Drehschalter auf O. 2. Wenn die Störung weiterhin besteht, rufen Sie den Kundendienst. → <i>"Kundendienst", Seite 37</i>
"Tara wiederholen" erscheint im Display.	Kalibrierung der Waage ist fehlgeschlagen. 1. Stellen Sie das Gerät auf eine ebene, saubere und vibrationsfreie Arbeitsfläche. 2. Stellen Sie sicher, dass sich keine Gegenstände unter dem Gerät befinden. 3. Drücken Sie  , um die Kalibrierung erneut zu starten und berühren Sie das Gerät während der Kalibrierung nicht.
"Max. Gewicht erreicht" erscheint im Display.	Gewicht liegt oberhalb des Messbereichs der Waage. 1. Beachten Sie bei Verwendung der Waage das Maximalgewicht von 5000 g oder 11,00 lb. 2. Reduzieren Sie das zu wiegende Gesamtgewicht.
"Min. Gewicht erreicht" erscheint im Display.	Gewicht liegt unterhalb des Messbereichs der Waage. 1. Beachten Sie bei Verwendung der Waage das Mindestgewicht von 5 g oder 0,01 lb. 2. Erhöhen Sie das zu wiegende Gesamtgewicht.
	Gerät ist nicht korrekt aufgestellt. 1. Stellen Sie das Gerät auf eine ebene, saubere und vibrationsfreie Arbeitsfläche.

Störung	Ursache und Störungsbehebung
"Min. Gewicht erreicht" erscheint im Display.	2. Stellen Sie sicher, dass sich keine Gegenstände unter dem Gerät befinden.

Durchlaufschnitzler mit Würfelschneider

Sicherheit

Verwenden Sie das Zubehör nur:

- zum Schneiden, Raspeln und Reiben von Lebensmitteln.
- zum Schneiden von Lebensmitteln in Würfelform.
- ▶ Die Zerkleinerungsscheiben nur am Kunststoff in der Mitte anfassen.
- ▶ Nie die scharfen Messer und Kanten mit bloßen Händen berühren.
- ▶ Die Messerscheibe und das Schneidgitter nur am Kunststoff anfassen.
- ▶ Nie die Klingen mit bloßen Händen berühren.
- ▶ Bei Nichtgebrauch immer den Messerschutz auf die Messerscheibe setzen.
- ▶ Nicht in den Einfüllschacht fassen.
- ▶ Nur den Stopfer verwenden, um Lebensmittel nachzuschieben.

Sachschäden vermeiden

- ▶ Keine Lebensmittel verarbeiten, die harte Bestandteile enthalten, z. B. Knochen, Knorpel oder Kerne.
- ▶ Keine Gegenstände in den Einfüllschacht oder das Gehäuse stecken, z. B. Kochlöffel.
- ▶ Vor der Verwendung den Einfüllschacht und das Gehäuse auf Fremdkörper überprüfen.
- ▶ Keinen großen Druck mit dem Stopfer ausüben.

Kennenlernen






Übersicht

→ Abb. **27**


1	Gehäuse	3	Deckel mit integriertem Einfüllschacht
2	Scheibenträger	4	Stopfer und Messbecher
		5	Schneidwendescheibe dick/dünn
		6	Raspelwendescheibe grob/fein
		7	Reibscheibe fein
		8	Reibscheibe grob ¹
		9	Asia-Gemüsescheibe ¹
		10	Pommes-Frites-Scheibe ¹
		11	SuperCut Wendescheibe ¹
		12	Grundträger
		13	Schneidgitter
		14	Messerscheibe
		15	Messerschutz
		16	Schneidgitter-Reiniger


¹ Je nach Modell


Symbole




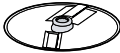
Symbol	Beschreibung
	Anweisungen in der Gebrauchsanleitung beachten.
	Nicht in den Einfüllschacht fassen.
	Würfelschneider-Einsatz einsetzen
	Deckel aufsetzen
	Positionsmarkierung Gehäuse

Zerkleinerungsscheiben

Bezeichnung	Verwendung
Schneidwende-scheibe dick/dünn 	<p>Lebensmittel in dicke oder dünne Scheiben schneiden, z. B. Obst und Gemüse.</p> <p>Kennzeichnung:</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ 1 = dicke Scheiben ■ 3 = dünne Scheiben <p>Hinweis: Nicht geeignet zur Verarbeitung von Hartkäse, Brot, Brötchen oder Schokolade.</p> <p>Tipp: Schneiden Sie gekochte Kartoffeln erst nach dem Auskühlen.</p>

Raspelwende-scheibe grob/fein 	<p>Lebensmittel in grobe oder feine Stücke raspeln, z. B. Obst, Gemüse oder Käse, wie Gouda oder Edamer.</p> <p>Kennzeichnung:</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ 2 = grobe Seite ■ 4 = feine Seite <p>Hinweis: Nicht geeignet zur Verarbeitung von Nüssen oder Hartkäse, z. B. Parmesan.</p> <p>Tipp: Raspeln Sie Weichkäse mit der groben Seite.</p>
---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Reibscheibe fein 	<p>Lebensmittel mittelfein raspeln, z. B. rohe Kartoffeln oder Hartkäse, wie Parmesan.</p> <p>Hinweis: Nicht geeignet zur Verarbeitung von Weichkäse und Schnittkäse.</p>
--------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Bezeichnung	Verwendung
Reibscheibe grob 	Lebensmittel grob raspeln, z. B. rohe Kartoffeln für Knödel, Klöße oder Reibekuchen.
Asia-Gemüsescheibe 	Lebensmittel in feine Streifen schneiden, z. B. Obst und Gemüse.
Pommes-Frites-Scheibe 	Rohe Kartoffeln für Pommes frites schneiden.
SuperCut Wende-scheibe 	<p>Lebensmittel in dicke oder dünne Scheiben schneiden, z. B. Obst und Gemüse.</p> <p>Tipp: Besonders geeignet für sehr weiche und sehr faserige Lebensmittel, z. B. überreife Tomaten oder Staudensellerie.</p>

Überlastsicherung

Die Überlastsicherung verhindert, dass der Motor und andere Bauteile durch eine zu hohe Belastung beschädigt werden.
→ "Störungen beheben", Seite 41

Bedienung

Allgemeine Hinweise

Der Würfelschneider-Einsatz ist geeignet, um folgende Lebensmittel in Würfelform zu schneiden:

- Rohes oder gekochtes Gemüse, z. B. Kartoffeln, Karotten, Gurken, Tomaten, Paprika, Zwiebeln
- Obst, z. B. Bananen, Äpfeln, Birnen, Pfirsiche, Erdbeeren, Melonen, Kiwi
- Hartkäse, hart gekochte Eier oder weiße Fleischwurst, z. B. Mortadella

Verarbeitungshinweise:

- Nicht zu reifes Obst oder Gemüse verarbeiten, da sonst der Saft austreten kann
- Gekochte Lebensmittel vor dem Schneiden abkühlen lassen, sie sind dann fester und das Schneidergebnis wird besser

- Vor der Verarbeitung die Kerne und Steine von Obst entfernen, z. B. von Äpfeln oder Pfirsichen
- Wenn mehr oder weniger Druck auf den Stopfer ausgeübt wird, verändert sich die Länge der Stücke
- Der Würfelschneider-Einsatz ist nicht geeignet zum Schneiden von sehr weichem Käse oder Schnittkäse, z. B. Mozzarella, Schafskäse, Gouda, Edamer
- Wenn Hartkäse verarbeitet wird, z. B. Emmentaler, nicht mehr als 3 kg in einem Arbeitsgang verarbeiten
- Keine gefrorenen Lebensmittel verarbeiten

Hinweise

- Die Nichteinhaltung dieser Hinweise kann zu Beschädigungen des Würfelschneider-Einsatzes, des Schneidgitters und der Messerscheibe führen.
- Wenn der Würfelschneider zweckentfremdet, abgeändert oder unsachgemäß verwendet wird, ist eine Haftung für eventuelle Schäden ausgeschlossen. Dies schließt auch die Haftung für Schäden aus, die infolge der Verarbeitung nicht zugelassener Lebensmittel entstehen, z. B. stumpfe oder deformierte Messer.

Durchlaufschneider vorbereiten

→ Abb. **28** - **35**

Würfelschneider vorbereiten

→ Abb. **36** - **43**

Lebensmittel verarbeiten

Hinweis: Das Zubehör lässt sich nur mit korrekt eingesetzter Schüssel verwenden.

Tipps

- Um optimale Ergebnisse zu erhalten, verarbeiten Sie dünnes Schnittgut bundweise.
- Sie können die Schüssel entnehmen und entleeren, ohne das Zubehör abzunehmen.

→ Abb. **44** - **47**

Verarbeitung abschließen

→ Abb. **48** - **53**

Reinigungsübersicht

Reinigen Sie nach dem Gebrauch sofort alle Teile, damit die Rückstände nicht antrocknen.

Die einzelnen Teile reinigen, wie in der Tabelle angegeben.

→ Abb. **54**

Anwendungsbeispiele

Die Angaben und Werte in der Tabelle beachten.

→ Abb. **55**

→ Abb. **56**

Störungen beheben

Verarbeitete Lebensmittel fallen nicht in die Schüssel.

Ausslassöffnung oder Gehäuse ist verstopft.

1. Beenden Sie die Verarbeitung und stecken den Netzstecker aus.
2. Nehmen Sie das Zubehör ab.
3. Nehmen Sie das Zubehör auseinander und entfernen Sie die Verstopfung.

Scheibe dreht sich nicht, obwohl das Grundgerät läuft.

Deckel ist nicht korrekt aufgesetzt und eingerastet.

- ▶ Prüfen Sie, ob der Deckel korrekt montiert wurde.

Zubehör wurde überlastet und Achse des Scheibenträgers ist an der Sollbruchstelle gebrochen. Ersatzteile mit Sollbruchstelle sind nicht Bestandteil unserer Garantieverpflichtungen.

- ▶ Ein neuer Scheibenträger ist unter der Bestellnummer 10000314 beim Kundendienst erhältlich.

ToGo-Trinkflasche mit Messerhalter

Sicherheit

Verwenden Sie das Zubehör nur:

- zum Mixen von Obst und Gemüse, um Smoothies zuzubereiten.
- ▶ Nie die Klingen mit bloßen Händen berühren.
- ▶ Vorsicht beim Hantieren mit scharfen Schneidmessern, beim Leeren des Behälters und beim Reinigen.
- ▶ Beim Einfüllen von heißen Flüssigkeiten in den Standmixer vorsichtig sein, da heißer Dampf austreten kann.
- ▶ Beim Verarbeiten von heißen Lebensmitteln vorsichtig sein.
- ▶ Keine heißen Lebensmittel über 50 °C im To-Go-Mixbecher verarbeiten.

Sachschäden vermeiden

- ▶ Keine Fremdgegenstände im To-Go-Mixbecher mit Messereinsatz lagern.
- ▶ Nie den To-Go-Mixbecher mit Messereinsatz in der Mikrowelle oder im Backofen verwenden.
- ▶ Den Messereinsatz nie mit den Klingen nach unten ablegen.


Kennenlernen

Übersicht

→ Abb. **57**

1	To-Go-Messereinsatz
2	To-Go-Mixbecher
3	Dichtung
4	Deckel mit verschließbarer Trinköffnung

Symbole

Symbol	Beschreibung
	Positionsmarkierungen

Bedienung

Lebensmittel mit dem To-Go-Mixbecher verarbeiten

→ Abb. **58** - **66**

Reinigungsübersicht

Reinigen Sie nach dem Gebrauch sofort alle Teile, damit die Rückstände nicht antrocknen.

Die einzelnen Teile reinigen, wie in der Tabelle angegeben.

→ Abb. **67**

Reinigung vorbereiten

Die zusammengebauten Teile vor der Reinigung trennen.

→ Abb. **68** - **69**

Anwendungsbeispiele

Die Angaben und Werte in der Tabelle beachten.

→ Abb. **70**

Hinweis

Einschränkungen für die Verarbeitung:

- Keinen Pfannkuchenteig und keine Mayonnaise herstellen.
- Keine Lebensmittel wie Mandeln, Zwiebeln, Petersilie und Fleisch zerkleinern.
- Feste Lebensmittel mit ausreichend Flüssigkeit mischen.
- Die Lebensmittel in folgender Reihenfolge einfüllen: Flüssigkeiten, Trockenprodukte, frisches Obst und Gemüse, Blattgemüse, gefrorenes Obst und Gemüse, Eis.
- Die Lebensmittel vor dem Mixen in ca. 1 cm große Würfel schneiden.

- Für optimale Ergebnisse mindestens 200 g Lebensmittel verarbeiten.

Störungen beheben

Zusammengebauter To-Go-Mixbecher lässt sich nicht auf das Grundgerät aufsetzen.

To-Go-Messereinsatz ist nicht korrekt verschraubt und der Sicherheitsverschluss verhindert das Aufsetzen.

- ▶ Drehen Sie den To-Go-Messereinsatz im Uhrzeigersinn bis zum Anschlag fest.
→ Abb. **60**
Die Markierungen ▼ und ▲ müssen aufeinander ausgerichtet sein.

Deckel auf To-Go-Mixbecher ist undicht.

Dichtung im Deckel fehlt.

- ▶ Setzen Sie die Dichtung ein.

Universalzerkleinerer

Sicherheit

Verwenden Sie das Zubehör nur:

- zum Mahlen und Zerkleinern kleinerer Mengen von Gewürzen, z. B. Pfeffer, Kreuzkümmel, Wacholder, Zimt, Trockenanis oder Safran.
- zum Schneiden von Hartkäse, Zwiebeln, Kräutern, Knoblauch, Obst, Gemüse.
- ▶ Nie die Klingen mit bloßen Händen berühren.
- ▶ Vorsicht beim Hantieren mit scharfen Schneidmessern, beim Leeren des Behälters und beim Reinigen.

Sachschäden vermeiden

- ▶ Nie den Behälter des Zerkleinerers in der Mikrowelle oder im Backofen verwenden.
- ▶ Den Messereinsatz nie mit den Klingen nach unten ablegen.


Kennenlernen

Übersicht

→ Abb. **71**

- | | |
|----------|------------------------------------------------|
| 1 | Messereinsatz mit Zerkleinerer- und Mahlmesser |
| 2 | Behälter für Universalzerkleinerer |

Symbole

Symbol	Beschreibung
	Positionsmarkierungen

Bedienung

Lebensmittel mit dem Universalzerkleinerer verarbeiten

→ Abb. **72** - **79**

Reinigungsübersicht

Reinigen Sie nach dem Gebrauch sofort alle Teile, damit die Rückstände nicht antrocknen.

Die einzelnen Teile reinigen, wie in der Tabelle angegeben.

→ Abb. **80**

Anwendungsbeispiele

Die Angaben und Werte in der Tabelle beachten.

→ Abb. 81

Hinweis

Einschränkungen für die Verarbeitung:

- Nie Flüssigkeiten oder sehr flüssige Lebensmittel im Universalzerkleinerer verarbeiten.
- Keine sehr trockenen oder festen Lebensmittel mahlen, die größer als Kaffeebohnen sind. Ungeeignete Lebensmittel sind z. B. Muskatnuss und trockener Ingwer.
- Maximal 50 g an festen Lebensmitteln bei maximaler Geschwindigkeit für maximal 1 s oder 1 - 5 Impulse zerkleinern, sofern in der Rezepttabelle nichts anderes angegeben ist.

- Keinen Zucker, Kaffeebohnen oder Weizen mahlen.
- Keine Eiswürfel zerkleinern.
- Der Universalzerkleinerer ist nicht geeignet, um Nussmus herzustellen.
- Der Universalzerkleinerer ist nicht geeignet zum feinen Zerkleinern von Fleisch, z. B. für Bolognese.

Störungen beheben

Zusammgebauter Universalzerkleinerer lässt sich nicht auf das Grundgerät aufsetzen.

Messereinsatz ist nicht korrekt verschraubt und der Sicherheitsverschluss verhindert das Aufsetzen.

- ▶ Drehen Sie den Messereinsatz im Uhrzeigersinn bis zum Anschlag fest.

→ Abb. 74

Die Markierungen ▼ und ▲ müssen aufeinander ausgerichtet sein.

Fleischwolfaufsatz

⚠ Sicherheit

Verwenden Sie das Zubehör nur:

- zum Zerkleinern von rohen oder gekochten Lebensmitteln, z. B. Fleisch, Fisch und Gemüse.
- für zusätzliche Anwendungen, die in dieser Anleitung beschrieben sind.
- ▶ Die Hände, das Haar, die Kleidung und andere Utensilien von rotierenden Teilen fernhalten.
- ▶ Nicht in den Einfüllschacht fassen.
- ▶ Nur den Stopfer verwenden, um Lebensmittel nachzuschieben.
- ▶ Das Zubehör nur mit dem mitgelieferten Universal-Adapter verwenden.

Sachschäden vermeiden

- ▶ Keine Lebensmittel verarbeiten, die harte Bestandteile enthalten, z. B. Knochen, Knorpel oder Kerne.
- ▶ Keine gefrorenen Lebensmittel verarbeiten.
- ▶ Keine Gegenstände in den Einfüllschacht oder das Gehäuse stecken, z. B. Kochlöffel.

- ▶ Vor der Verwendung den Einfüllschacht und das Gehäuse auf Fremdkörper überprüfen.

Kennenlernen

Übersicht


→ Abb. 82

A Fleischwolfaufsatz

B Universal-Adapter

C	Lochscheiben ¹
D	Kebbeaufsatz ¹
E	Wurstfülleraufsatz ¹
F	Spritzgebäckvorsatz ¹
G	Pasta-Scheiben ¹
1	Metallkammergehäuse
2	Stift zur Ausrichtung der Einsätze
3	Einfüllschale
4	Standfuß, höhenverstellbar
5	Förderschnecke mit Kupplung
6	Messer
7	Lochscheibe mittel
8	Schraubring
9	Stopfer mit Aufbewahrungsfach und Deckel
10	Arretierungshebel
11	Entriegelungstaste
12	Aufnahme und Antrieb für Aufsätze
13	Lochscheibe grob
14	Lochscheibe fein
15	Konusring für Kebbeaufsatz
16	Kebbedüse
17	Lagerring für Wurstfüller
18	Wurstfülldüse
19	Tragrings für Spritzgebäckvorsatz
20	Halter für Formblech
21	Formblech
22	Pasta-Scheibe für Fusili
23	Pasta-Scheibe für Maccheroni
24	Pasta-Scheibe für Cellentani
25	Pasta-Scheibe für Ditaloni rigati
26	Pasta-Scheibe für Rigatoni

Symbole

Symbol	Beschreibung
	Nicht in den Einfüllschacht fassen.

Überlastsicherung

Die Überlastsicherung verhindert, dass der Motor und andere Bauteile durch eine zu hohe Belastung beschädigt werden.
→ "Störungen beheben", Seite 47

Bedienung

Grundgerät und Standfuß vorbereiten

Tipp: Um den Fleischwolf auf der linken Geräteseite zu befestigen, den Universal-Adapter um 180° gedreht aufsetzen.

→ Abb. **83** - **86**

Fleischwolfaufsatz vorbereiten

→ Abb. **87** - **93**

Lebensmittel mit dem Fleischwolfaufsatz verarbeiten

Hinweis: Beachten Sie die Geschwindigkeitsempfehlungen und die weiteren Informationen.

→ Abb. **94** - **97**

Verarbeitung abschließen

→ Abb. **98** - **100**

Weitere Anwendungen

Kombinieren Sie Zubehörteile mit Teilen des Fleischwolfaufsatzes, um weitere Anwendungen zu ermöglichen.

Wurstfülleraufsatz zusammenbauen

Der Wurstfülleraufsatz eignet sich zum Befüllen von Kunst- und Naturdarm mit Brät und zum Formen von Röllchen, z. B. für Cevapcici.

→ Abb. **101** - **104**

Kebbeaufsatz zusammenbauen

Der Kebbeaufsatz eignet sich zum Formen von Teig- oder Hackfleischtaschen.

→ Abb. **105** - **108**

Spritzgebäckvorsatz zusammenbauen

Der Spritzgebäckvorsatz eignet sich zum Formen von Plätzchenteig oder Mürbeteig.

→ Abb. **109** - **112**

¹ Je nach Modell

Aufsatz mit Pasta-Scheiben zusammenbauen

Die Pasta-Scheiben eignen sich zum Formen von folgenden Nudelsorten: Fusili, Maccheroni, Cellentani, Ditaloni rigati und Rigatoni.

Hinweis: Die Pasta-Scheiben nur mit der passenden Abdeckung einsetzen.

→ Abb. **113** - **116**

Anwendungsbeispiele

Geschwindigkeitsempfehlungen

Beachten Sie die Geschwindigkeitsempfehlungen, um optimale Ergebnisse zu erreichen.

Einstellung	Verwendung
7	Lebensmittel mit dem Fleischwolf verarbeiten.
3-4	Wurstfüller verwenden.
1-2	Kebbeaufsatz verwenden.
1-2	Teig mit dem Spritzgebäckvorsatz verarbeiten.
7	Pasta-Scheiben verwenden.

Verarbeitungshinweise

Fleischwolfaufsatz

- Um eine feinere Konsistenz der Lebensmittel zu erreichen, den Zerkleinerungsvorgang wiederholen oder verschiedene Lochscheiben nacheinander verwenden (grob, mittel, fein).

Verwendung der Lochscheiben:

- Lochscheibe fein** für gekochtes Hühner-, Schweine-, Rindfleisch, gekochte Leber, gekochten Fisch für Suppen; rohes Schweine- und Rindfleisch für Hackbraten; rohe Leber, Fleisch und Speck für Leberwurst; Schweinefleisch für Mettwurst
- Lochscheibe mittel** für Schweine- und Rindfleisch für Pastete und Cervelatwurst
- Lochscheibe grob** für gebratenes Schweinefleisch für Gulaschsuppe; Reste für Resteauflauf, z. B. aus Braten oder Wurst

Beispielrezepte

Kebbe

Teigtasche

- 500 g Lamm, in Streifen geschnitten
- 500 g Bulgur-Weizen, gewaschen und abgetropft
- 1 kleine Zwiebel, gehackt

Zubereitung

- Abwechselnd Lamm und Weizen mit der feinen Lochscheibe im Fleischwolf verarbeiten.
- Die Zwiebel zugeben und den Teig gut durchmischen.
- Die Mischung noch zweimal mit dem Fleischwolf verarbeiten.

Zubereitung der Kebbe

- Die Mischung für die Teigtaschen mit dem Kebbeaufsatz verarbeiten.
- Von dem hohlen Teigstrang jeweils 7,5 cm lange Stücke abtrennen.
- Ein Ende der Teigtasche zudrücken.
- Etwas Füllung in die Teigtasche geben und das andere Ende der Teigtasche zudrücken.
- Öl auf 180 °C erhitzen und die Kebbe für ca. 6 Minuten goldbraun frittieren.

Nudeln

- Die Küchenmaschine mit der gewünschten Pasta-Scheibe vorbereiten.
- Den Drehschalter auf Stufe 7 stellen.
- Die Teigstücke einzeln in die Einfüllschale geben und mit dem Stopfer nach unten schieben.
- Den geformten Teig abnehmen und erneut in die Einfüllschale geben, dadurch wird er besonders geschmeidig.
- Nach dem zweiten Durchlauf die Nudeln direkt am Schraubring in der gewünschten Länge mit einem Messer abschneiden.
- Die Nudeln auf ein bemehltes Baumwolltuch oder Holzbrett legen.

Tipp: Frische Nudeln zur Aufbewahrung trocknen.

Spritzgebäck

- Die Küchenmaschine mit dem Spritzgebäckvorsatz vorbereiten und die gewünschte Form einstellen.
- Den Drehschalter auf Stufe 1-2 stellen.

- Die Teigstücke einzeln in die Einfüllschale geben und mit dem Stopfer nach unten schieben.
- Den Teig direkt am Schraubring in der gewünschten Länge mit einem Messer abschneiden.
- Das Spritzgebäck auf ein bemehltes oder mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen.

Hinweis: Um die gewünschte Form zu erhalten, nicht zu weichen Teig verarbeiten.

Reinigungsübersicht

Reinigen Sie nach dem Gebrauch sofort alle Teile, damit die Rückstände nicht antrocknen.

Die einzelnen Teile reinigen, wie in der Tabelle angegeben.

→ Abb. **117**

Einzelteile aufbewahren

- ▶ Nach der Reinigung die getrockneten Einzelteile im Aufbewahrungsfach des Stopfers aufbewahren.
→ Abb. **118**

Störungen beheben

Lebensmittel werden nicht verarbeitet, obwohl das Grundgerät läuft.

Kupplung der Förderschnecke wurde überlastet und ist an der Sollbruchstelle gebrochen.

Hinweis: Ersatzteile mit Sollbruchstelle sind nicht Bestandteil unserer Garantieverpflichtungen. Eine neue Kupplung ist unter der Bestellnummer 10001090 beim Kundendienst erhältlich.

1. Die Schraube lösen und die defekte Kupplung entnehmen.
→ Abb. **119**
2. Die neue Kupplung einsetzen und festschrauben.
→ Abb. **120**

Zitruspresse

Sicherheit

Verwenden Sie das Zubehör nur:

- zum Auspressen von Zitrusfrüchten.

Kennenlernen

Übersicht

→ Abb. **121**

1 Behälter

2 Sieb mit Auspresskegel

Hinweis: Um Verschmutzungen unter der Griffschale zu entfernen, die Taste am Griffende drücken und die Griffschale abnehmen.

Die einzelnen Teile reinigen, wie in der Tabelle angegeben.

→ Abb. **132**

Bedienung

Zitruspresse vorbereiten

→ Abb. **122** - **125**

Zitrusfrüchte auspressen

→ Abb. **126** - **131**

Reinigungsübersicht

Reinigen Sie nach dem Gebrauch sofort alle Teile, damit die Rückstände nicht antrocknen.

Table of contents

Universal kitchen machine	48	Chopper	62
Continuous feed shredder with cube cutter	58	Meat mincer attachment	63
ToGo Bottle with blade holder	61	Citrus press	66

Universal kitchen machine

Safety

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

Only use this appliance:

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

The appliance must always be disconnected from the mains after each use, whenever it is left unattended, prior to assembly, disassembly or cleaning, when approaching rotating parts and in the event of an error.

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

Do not let children play with the appliance.

Cleaning and user maintenance must not be performed by children.

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

- ▶ 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 56*
- ▶ Connect and operate the appliance only in accordance with the specifications on the rating plate.
- ▶ 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.
- ▶ 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.
- ▶ 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.
- ▶ Never place the appliance on or near hot surfaces.
- ▶ 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 and the drive covers are in place.
- ▶ Never open the swivel arm during processing.
- ▶ Never assemble the accessories on the main unit.

- ▶ Only attach and remove accessories once the drive has stopped and the appliance has been unplugged.
- ▶ Only use the accessories once fully assembled.
- ▶ The accessories should only be used in the intended operating position.
- ▶ Parts which show cracks or other damage or do not fit correctly must be replaced with genuine spare parts.
- ▶ Do not reach into the bowl or housing when lowering the swivel arm.
- ▶ Keep packaging material away from children.
- ▶ Do not let children play with packaging material.
- ▶ Keep small parts away from children.
- ▶ Do not let children play with small parts.
- ▶ Follow the cleaning instructions.
- ▶ Clean surfaces which come in contact with food before each use.

Avoiding material damage

- ▶ Never use different drives at the same time.
- ▶ Observe the colour coding marked on the accessories and drive.
- ▶ Never operate the appliance longer than necessary.
- ▶ Do not operate the appliance at no-load.
- ▶ Never use genuine parts and accessories for other appliances.
- ▶ Do not exceed maximum processing quantities.
- ▶ Before use, check the bowl for foreign objects and remove.
- ▶ Do not place the appliance on moving or vibrating surfaces.

Familiarising yourself with your appliance

Overview

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

→ Fig. 1

- | | |
|---|--------------------------|
| 1 | Control panel |
| 2 | Large mixing bowl, 6.0 l |

3	Lid with integrated filling shaft
---	-----------------------------------

4	Protective cover for drive 2
---	------------------------------

5	Protective cover for drive 3
---	------------------------------

6	Illuminated ring
---	------------------

7	Rotary switch
---	---------------

8	Swivel arm
---	------------

9	Release button for swivel arm
---	-------------------------------

10	Drive 2, yellow
----	-----------------

11	Drive 3, red
----	--------------

12	Main drive, black
----	-------------------

13	Recesses for bowl
----	-------------------

14	Cord storage
----	--------------

15	Small mixing bowl, 5.3 l ¹
----	---------------------------------------

16	Professional kneading hook
----	----------------------------

17	Professional beating whisk
----	----------------------------


18	Professional flexible stirrer
----	-------------------------------

Rotary switch

Symbol	Description
--------	-------------

○	Stop processing.
---	------------------

¹ Depending on the model

Symbol	Description
	Depending on the application: <ul style="list-style-type: none"> ▪ Fold in food at the lowest speed. ▪ Start automatic programme.
1	Low speed
7	Maximum speed
M	Non-locking switch: highest speed as long as the rotary switch is held in this position

Tip: You can change the speed at any time during processing or interrupt processing.

Illuminated ring

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

Display	Status
The illuminated ring lights up and processing is underway.	The appliance is functioning perfectly.
The illuminated ring flashes and processing cannot start or continue.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ A safety system has been activated. ▪ There is a fault with the appliance.








Tip: You can find further information here:

→ "Safety systems", Page 53



→ "Troubleshooting", Page 57



Control panel

→ Fig. 2

	Scales
	Timer
	Back button
	Display
	On/off button
	OK button
	Navigation ring

Function buttons

Symbol	Function
	Use scales or set scales to 0 (tare).
	Use timer.

Symbol	Function
	Navigate back in the menu.
	Switch the display on or off.
OK	Confirm a selection or entry.

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

Navigation ring

The navigation ring is a round, touch-sensitive surface on the control panel.

To navigate in the menus or adjust values, place your finger in the recessed ring and move it slowly, following the shape.

Move clockwise:

- Scroll down in menus.
- Increase values.

Move anticlockwise:

- Scroll up in menus.
- Reduce values.

Display

The display shows selection options, settings and values, as well as messages about the operation 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 the on/off button, turn the rotary switch or move the swivel arm.

Swivel arm and drives

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

→ Fig. 3

Preparation:

- Insert or remove bowl
- A** ▪ Attach or remove lid
- Insert or remove tool
- Add greater quantities to the bowl

Main drive:

- B** Processing food with the tools

Weighing area:

Using the scales

Drive 2:

- C** Use accessories, e.g. Continuous feed shredder.

Drive 3:

en Familiarising yourself with your appliance



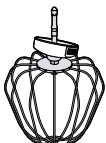
Use accessories, e.g. To-Go blender jug.

E Main drive with universal adapter:
Use accessories, e.g. Meat mincer.

F Main drive:
Using Ice cream maker

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

Tools

Tools	Use
	<p>Professional kneading hook</p> <ul style="list-style-type: none">▪ Knead dough, e.g. yeast dough, bread dough, pizza dough, pasta dough, pastry dough.▪ Fold food into the dough, e.g. seeds.
	<p>Professional flexible stirrer</p> <ul style="list-style-type: none">▪ Mix dough, e.g. cake mixture, fruit flan.▪ Fold food into the dough, e.g. raisins, chocolate chips.
	<p>Professional beating whisk</p> <ul style="list-style-type: none">▪ Beat whipped egg whites and cream (at least 30% fat).▪ Mix light dough, e.g. sponge mixture.

Fine adjustment of the professional whisk

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

Note: The professional beating whisk has been factory-set so that the food is mixed together perfectly.

Correcting tool adjustment

- ▶ Never operate a tool that touches the bowl.

Requirements

- The mains plug is not inserted.
- The swivel arm is open.
- The professional beating whisk is inserted.
- The bowl has been inserted.

1. Hold the beating whisk at the bottom with one hand and release the lock nut clockwise using a spanner wrench.
→ Fig. 4
2. To change the setting, turn the tool in the desired direction.
→ Fig. 5

Optimum setting	Distance to the bowl approx. 2.5 mm
Turn clockwise	Lift tool
Turn anticlockwise	Lower tool

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.

Mixing bowls

2 different mixing bowls are included in the scope of supply depending on the model. To save space when storing the bowls, place the small bowl in the large one. Always use the large bowl with the lid fitted. The lid is not suitable for the small bowl.

Settings

Setting	Description
Language	Select the display language.
Accessory	Activate or deactivate access to automatic programmes for accessory. If an accessory has been deactivated, it will not appear in the main menu.
Sound	Set the volume of the audible signals and button tones.
Unit	Set the units for the scales.
Brightness	Select the brightness of the display.
Idle mode	Set the time after which the display is dimmed.

Setting	Description
Standby time	Set the time after which the appliance switches to standby mode.
Factory setting	Reset appliance to the factory settings.
Appliance information	Information about the appliance software.

Safety systems

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 the horizontal position and one of the following conditions is satisfied.

- The bowl or the ice cream maker has been inserted.
- The universal adapter has been attached to the main drive.

If the swivel arm is opened during processing, the appliance switches off automatically.

Restart lock-out

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

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

Overload protection

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

Swivel arm protection device

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

Signal tone

In case of a malfunction or if a safety system switches off the appliance, a signal tone is output.

Possible malfunctions included the pivot arm not being correctly engaged or the appliance overheating.

Before using for the first time

Setting up appliance

1. Place the appliance on a stable, level, clean and flat work surface.
2. Adjust the power cable to the required length.
 - To shorten the cord, push it into the cord storage compartment.
 - To lengthen the cord again, pull it out of the cord storage compartment.
3. Insert mains plug.


Performing initial start-up

When switching on the appliance for the first time or after resetting to the factory settings, the language and display units selected will appear. This is followed by a brief tutorial.

- ▶ Follow the instructions on the display and go through the tutorial with the help of the navigation ring.

Operation

Preparing the appliance

1. Press the release button and raise the swivel arm until it engages.
→ Fig. **6**
2. Place the bowl in the main unit.
→ Fig. **7**
Use the recesses on the main unit.
3. Turn the bowl anticlockwise until it engages.
→ Fig. **8**
4. Fit the lid onto the main drive until it engages.
→ Fig. **9**
The filling shaft must face towards the front.
5. Press the tool into the main drive until it engages.
→ Fig. **10**
The protective cap  must cover the main drive completely.
6. Add the food to the bowl.
→ Fig. **11**
7. Press the release button and push the swivel arm down until it engages.
→ Fig. **12**

Processing food with the tools

1. Set the rotary switch to the required speed.
→ Fig. 13
2. To process the food at maximum speed for a short time, set the rotary switch to M and hold for the desired processing time.
→ Fig. 14
3. If desired, add further food during processing using the filling shaft.
→ Fig. 15
To add greater quantities, switch off the appliance, open the swivel arm and transfer the food to the bowl.
4. Process the food until you achieve the required result.
5. Set the rotary switch to O.
→ Fig. 16
Wait until the appliance stops.

Finishing processing

1. Unplug the mains plug.
→ Fig. 17
2. Press the release button and raise the swivel arm until it engages.
→ Fig. 18
3. Press the two ejector buttons together and pull the tool completely out of the drive.
→ Fig. 19
4. Take the cover off the main drive.
→ Fig. 20
5. Turn the bowl clockwise and remove.
→ Fig. 21

Using accessory drives

Notes


- Remove the cover to use accessories on drive 2 or 3.
- Always close unused drives with the protective covers.
- Please follow the instructions for the accessory.

→ Fig. 22 - 23

Timer

You can process food with the timer for a preset time. You can also start the timer without processing food, e.g. to monitor resting times for dough or cooking times.

Using the timer

1. To start the timer, press .
2. Use the navigation ring to set the minutes and confirm with OK.
3. Use the navigation ring to set the seconds and confirm with OK.
4. To process food with the timer, select "Timer with setting" and set the rotary switch to the required speed.
 - ✓ The display shows the speed selected and the remaining processing time.
 - ✓ Once this time has elapsed, the appliance stops processing.
5. Set the rotary switch to O.
6. To use the timer without processing food, select "Egg timer" and press OK.
 - ✓ The display shows the remaining time.
 - ✓ Once this time has elapsed, a signal tone sounds and the display shows "Finished".

Scales



Your appliance is equipped with built-in scales.


The main unit has 4 weight sensors in its feet.

The following factors can falsify the measuring result:

- Feet not standing on the work surface properly
- Work surface vibrating
- Objects underneath the main unit
- Weight too low
- Main unit slipped
- Main unit touched

Weighing food

1. To start the scales, press .
 - ✓ The scales will be calibrated.
 - ✓ The display shows "0" and the preset unit.
2. If desired, touch the navigation ring, select a different display unit and confirm with OK.
 - ✓ The scales will be calibrated again.
3. Add the food to the bowl you inserted or a fitted accessory.
 - ✓ The display shows the quantity that was filled in the display unit selected.
4. To set the scales back to "0" and weigh further food separately, press  and wait for calibration.

Tip: When the swivel arm is engaged in a horizontal position, containers or packagings can be placed on the weighing area  and weighed.

Automatic programmes

The automatic programmes help you to process food with the tools and to use accessories.

Sensors monitor the processing of the food and end it automatically once the pre-programmed consistency is reached.

For optimal results please note the following:

- The beating whisk must be correctly adjusted to ensure optimal mixing of the food and proper functioning of the automatic programmes.
→ *"Correcting tool adjustment", Page 52*
- Before using one of the automatic programmes for the first time, operate your new appliance for at least 10 minutes without an automatic programme.
- Do not add any more food once an automatic programme has started.
- If food has already been processed, do not process it again with an automatic programme. If the processing result produced by the automatic programme does not meet your wishes, continue processing the food manually until you get the desired result. Observe the recommended speeds.
→ *"Application examples", Page 56*
- The age, temperature and constituents of the food used will affect the time required and the result.
- Only use fresh eggs. The automatic programme is not suitable for alternatives, e.g. aquafaba or protein powders.
- It is only possible to make beaten egg white if the tool and bowl are clean and free of grease or residues from dishwasher detergent.
- Only process cream that has been cooled to approx. 6 °C and has a fat content of 30-36%.
- Cream that was previously frozen cannot be whipped.
- For optimal results after selecting the programme "Whipped cream", set the type of cream you are using: "Fresh

cream", "Plant based cream" or "Lactose free cream".

- Do not use bowls that are warm when whipping cream, e.g. directly out of the dishwasher.
- Do not add sugar, flavourings or other additives for cream or beaten egg white until the automatic programme has ended.
- Take note of the ingredients and quantities suggested.
- The automatic programmes for dough will not function if it is too dry. Dough recipes need a sufficient quantity of liquid or moist ingredients.
- The programme "Yeast dough and sourdough" interrupts kneading for approx. 15 minutes so the dough can prove. Another kneading process then starts automatically. Do not take the dough out until the end of the programme.
- For the programmes "Cake mixture" and "Shortcrust pastry", use butter or margarine in 2-cm cubes at room temperature. Cold or frozen butter or margarine will not deliver the desired results. Leave shortcrust pastry to rest in the refrigerator before baking.
- The programme "Cake mixture" is not suitable for very liquid consistencies, e.g. pancake batter.
- The programme "Ice-cream maker" is only suitable for the recipes Vanilla Ice Cream and Chocolate Ice Cream, as described in the accessory instructions for the ice cream maker MUZ9EB1.

Using automatic programmes

1. In the main menu, use the navigation ring to select "Intelligent Sensing Programmes" or an activated accessory and confirm with OK.
2. Use the navigation ring to select the required automatic programme, confirm with OK and follow the instructions on the display.

Overview of cleaning

Clean all parts immediately after use so that residues do not dry on.

- ▶ Do not use cleaning agents containing alcohol or spirits.

en Application examples

- ▶ 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.

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

Clean the individual parts as indicated in the table.

→ Fig. 24

Application examples

Notes

- To ensure that the ingredients of yeast dough or sourdough with a high water content mix best, pour the liquid into the bowl first.
- If you select the appropriate automatic programme for the recipe, the appliance will set the right speed and monitor the processing time.

Observe the information and values in the table.

→ Fig. 25

→ Fig. 26

Sample recipe

Heavy fruit cake

Ingredients

- 3 eggs
- 135 g sugar
- 135 g margarine
- 255 g flour
- 10 g baking powder
- 150 g currants
- 150 g mixed dried fruit

Note: Process max. 2 times the quantity at the same time.

Preparation

- Insert stirring whisk.
- Add all ingredients except the dried fruit.
- Process for 30 seconds at setting ⑦.
- Then process for 3-5 minutes at setting 7.
- Select setting ⑦.
- Add the dried fruit within the next 30-60 seconds.

To process the ingredients automatically, select the "Cake mixture" programme. If you are using the automatic programme, don't add the dried fruit until the programme has finished and fold in at setting ⑦.

Accessories

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

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

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

Disposing of old appliance

- ▶ Dispose of the appliance in an environmentally friendly manner. Information about current disposal methods are available from your specialist dealer or local authority.



This appliance is labelled in accordance with European Directive 2012/19/EU concerning used electrical and electronic appliances (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

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

Customer Service

You can obtain function-relevant and storable genuine spare parts from our Customer Service for up to 10 years from the date on which your appliance was placed on the market.

For more information, please contact our Customer Service team.

Detailed information about the warranty period and the warranty conditions in your


country is available via the QR code on the enclosed document on service contacts and warranty conditions, from our customer service or on our website.

www.bosch-home.com on the product and service pages for your appliance, in the area of user manuals and additional documents.

You can find the information required as per Regulation (EU) 2023/826 online at

Troubleshooting

Fault	Cause and troubleshooting
The appliance is not working.	Appliance has no power supply. ▶ Check whether your appliance is supplied with power.
Appliance does not start processing.	Rotary switch is set incorrectly. ▶ Set the rotary switch to O before processing.
Appliance does not start processing or switches off during processing.	Processing quantity is too big or processing time was too long. ▶ Set the rotary switch to O . ▶ Reduce the quantity of ingredients. ▶ Allow the appliance to cool down to deactivate the overload protection device.
	Appliance or accessory is blocked. ▶ Set the rotary switch to O . ▶ Remove the blockage.
	A safety system has been activated. ▶ Eliminate the problem that caused the appliance to stop. → <i>"Safety systems", Page 53</i>
Release button cannot be pressed.	An accessory is fitted to red drive 3. ▶ Remove the accessory from drive 3.
The professional beating whisk is touching the bowl or the food is not mixed properly.	The distance to the bowl is not set correctly. ▶ Correct the fine adjustment of the professional beating whisk. → <i>"Fine adjustment of the professional whisk", Page 52</i>
An error code appears on the display, e.g. "E9025".	The electronics have detected a fault. 1. Set the rotary switch to O and pull out the mains plug. 2. Re-insert the mains plug in the socket. 3. If the fault persists, call Customer Service. → <i>"Customer Service", Page 56</i>
"Insert bowl" appears on the display.	Bowl is not inserted or not engaged correctly. ▶ Insert the bowl and turn it anticlockwise as far as possible.
"Check arm position" appears on the display.	Swivel arm is not engaged properly or has become detached. 1. Set the rotary switch to O . 2. Move the swivel arm until it engages correctly.
"Motor stopped automatically" appears on the display.	Different causes are possible. 1. Set the rotary switch to O . 2. If the fault persists, call Customer Service. → <i>"Customer Service", Page 56</i>
"Reset scale" appears on the display.	Calibration of scales has failed. 1. Set up the appliance on a flat, clean work surface free of vibrations. 2. Check there are no objects under the appliance.

Fault	Cause and troubleshooting
"Reset scale" appears on the display.	3. Press  to start calibration again, taking care not to touch the appliance during calibration.
"Max. weight reached" appears on the display.	Weight above measuring range of scales. 1. When using the scales, observe the maximum weight of 5000 g or 11.00 lb. 2. Reduce the total weight to be weighed.
"Min. weight reached" appears on the display.	Weight below measuring range of scales. 1. When using the scales, observe the minimum weight of 5 g or 0.01 lb. 2. Increase the total weight to be weighed.
	Appliance is not set up correctly. 1. Set up the appliance on a flat, clean work surface free of vibrations. 2. Check there are no objects under the appliance.

Continuous feed shredder with cube cutter

Safety

Only use the accessories:

- for cutting up, shredding and grating food.
- for dicing food.
- ▶ Only take hold of the cutting discs by the plastic in the middle.
- ▶ Never touch the sharp blades and edges with bare hands.
- ▶ Only touch the cutter disc and the cutting grid by the plastic.
- ▶ Never touch the edges of the blades with bare hands.
- ▶ Always place the blade guard on the cutter disc when not in use.
- ▶ Do not reach into the filling shaft.
- ▶ Only use the pusher to push down food.

Avoiding material damage

- ▶ Do not process food that contains hard components, e.g. bones, gristle or stones.
- ▶ Do not insert objects into the filling shaft or housing, e.g. wooden spoons.
- ▶ Before use, check the filling shaft and housing for foreign objects.
- ▶ Do not apply great force with the pusher.

1	Housing
2	Disc holder
3	Lid with integrated filling shaft
4	Pusher and measuring cup
5	Reversible cutting disc, thick/thin
6	Reversible shredding disc, coarse/fine
7	Fine grating disc






Familiarising yourself with your appliance

Overview

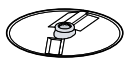

→ Fig. **27**





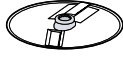
8	Coarse grating disc ¹
9	Asia vegetables disc ¹
10	French fries disc ¹
11	SuperCut reversible disc ¹
12	Base holder
13	Cutting grid
14	Cutter disc
15	Blade guard
16	Cutting grid cleaner

Symbols

Symbol	Description
	Follow the instructions in the operating instructions.
	Do not reach into the filling shaft.
	Fitting the dicer insert
	Attach the lid
	Position marking housing

Cutting discs

Designation	Use
Reversible cutting disc, thick/thin 	<p>Cutting food into thick or thin slices, e.g. fruit and vegetables.</p> <p>Marking:</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ 1 = thick slices ■ 3 = thin slices <p>Note: Not suitable for processing hard cheese, bread, rolls or chocolate.</p> <p>Tip: Only cut up cooked potatoes once they have cooled down.</p>
Reversible shredding disc, coarse/fine 	<p>Shredding food coarsely or finely, e.g. fruit, vegetables or cheese as Gouda or Edam.</p> <p>Marking:</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ 2 = coarse side ■ 4 = fine side

Designation	Use
	<p>Note: Not suitable for processing nuts or hard cheese, e.g. Parmesan.</p> <p>Tip: Shred soft cheese with the coarse side only.</p>
Fine grating disc 	<p>Shredding food medium-fine, e.g. raw potatoes or hard cheese such as Parmesan.</p> <p>Note: Not suitable for processing soft cheese and cheese slices.</p>
Coarse grating disc 	<p>Grating food coarsely, e.g. raw potatoes for dumplings or potato pancakes.</p>
Asia vegetables disc 	<p>For cutting food into thin strips, e.g. fruit and vegetables.</p>
French fries disc 	<p>Slicing raw potatoes for French fries.</p>
SuperCut reversible disc 	<p>Cutting food into thick or thin slices, e.g. fruit and vegetables.</p> <p>Tip: Particularly suitable for very soft and very fibrous food, e.g. overripe tomatoes or celery.</p>

Overload protection

The overload protection system prevents the motor and other components from being damaged through being overloaded.
→ "Troubleshooting", Page 60

¹ Depending on the model

Operation

General information

The cube cutter insert is suitable for cutting the following foods into cubes:

- Raw or cooked vegetables, e.g. potatoes, carrots, cucumbers, tomatoes, peppers, onions
- Fruit, e.g. bananas, apples, pears, peaches, strawberries, melons, kiwis
- Hard cheese, hard-boiled eggs or soft meat sausage, e.g. mortadella

Processing instructions:

- Do not process fruit or vegetables that are too ripe or the juice may escape
- Leave cooked food to cool down before dicing it as it will then be firmer and the dicing result will be better
- Before processing, remove the seeds and stones from fruit, e.g. apples or peaches.
- The length of the pieces changes as more or less pressure is applied to the pusher
- The cube cutter insert is not suitable for cutting very soft cheese or sliced cheese, e.g. mozzarella, sheep's cheese, Gouda, Edam
- When processing hard cheese, e.g. Emmental, do not process more than 3 kg in one go
- Do not process any frozen food

Notes

- Failure to follow these instructions may result in damage to the cube cutter insert, the cutting grid and cutter disc.
- If the cube cutter is not used as intended, is modified or is used improperly, liability for any damage is excluded. Also excluded here is liability for damage that results from processing unapproved foods, e.g. blunt or deformed blades.

Prepare continuous feed shredder

→ Fig. **28** - **35**

Prepare the cube cutter

→ Fig. **36** - **43**

Processing food

Note: The accessory can only be used if the bowl is fitted properly.

Tips

- For optimum results, process thin ingredients in bunches.
- You can remove and empty the bowl without taking off the accessory.

→ Fig. **44** - **47**

Finishing processing

→ Fig. **48** - **53**

Overview of cleaning

Clean all parts immediately after use so that residues do not dry on.

Clean the individual parts as indicated in the table.

→ Fig. **54**

Application examples

Observe the information and values in the table.

→ Fig. **55**

→ Fig. **56**

Troubleshooting

Processed food does not fall into the bowl.

Outlet opening or housing is blocked.

1. Finish processing and unplug from the mains.
2. Remove the accessory.
3. Take the accessory apart and remove the blockage.

Disc does not rotate although the main unit is running.

Lid is not fitted and engaged properly.

- ▶ Check whether the lid is fitted properly.

Accessory has been overloaded and the disc holder shaft has broken at the predetermined breaking point. Spare parts with a predetermined breaking point are not covered by our warranty obligations.

- ▶ A new disc holder is available from customer service under order number 10000314.

ToGo Bottle with blade holder

Safety

Only use the accessories:

- for blending fruit and vegetables to make smoothies.
- ▶ Never touch the edges of the blades with bare hands.
- ▶ Care should be taken when handling sharp blades, emptying the container and during cleaning.
- ▶ Be careful if hot liquid is poured into the blender as it can be ejected out of the appliance due to a sudden steaming.
- ▶ Be careful when processing hot food.
- ▶ Do not process food that is hotter than 50 °C in the To-Go blender jug.

Avoiding material damage

- ▶ Do not use the To-Go blender jug with blade insert to store objects which do not belong to it.
- ▶ Never use the To-Go blender jug with blade insert in a microwave or oven.
- ▶ Never set the blade insert down with the blade facing downwards.


Familiarising yourself with your appliance

Overview

→ Fig. **57**

1	To-Go blade insert
2	To-Go blender jug
3	Seal
4	Lid with closable mouthpiece

Symbols

Symbol	Description
	Position markings

Operation

Processing food using the To-Go blender jug

→ Fig. **58** - **66**

Overview of cleaning

Clean all parts immediately after use so that residues do not dry on.

Clean the individual parts as indicated in the table.

→ Fig. **67**

Preparing for cleaning

Separate the assembled parts before cleaning.

→ Fig. **68** - **69**

Application examples

Observe the information and values in the table.

→ Fig. **70**

Note

Restrictions on processing:

- Do not make pancake batter or mayonnaise.
- Do not chop food such as almonds, onions, parsley and meat.
- Use sufficient liquid when mixing solid food.
- Add the food in the following order: liquids, dry products, fresh fruit and vegetables, leaf vegetables, frozen fruit and vegetables, ice.
- Before mixing, cut the food into cubes approx. 1 cm in size.
- For best results, process at least 200 g of food.

Troubleshooting

The assembled To-Go blender jug cannot be placed on the main unit.

To-Go blade insert is not screwed on correctly and the safety catch prevents it from being put on.

- ▶ Turn the To-Go blade insert clockwise as far as possible.

→ Fig. 60

The ▼ and ▲ markings must match up.

Lid on To-Go blender jug is leaking.

Seal is missing from the lid.

- ▶ Insert the seal.

Chopper

Safety

Only use the accessories:

- for grinding and chopping fairly small quantities of spices, e.g. pepper, cumin, juniper, cinnamon, dried anise or saffron.
- for cutting hard cheese, onions, herbs, garlic, fruit, vegetables.
- ▶ Never touch the edges of the blades with bare hands.
- ▶ Care should be taken when handling sharp blades, emptying the container and during cleaning.

Avoiding material damage

- ▶ Never use the chopper container in the microwave or oven.
- ▶ Never set the blade insert down with the blade facing downwards.

Familiarising yourself with your appliance

Overview

→ Fig. 71

1 Blade insert with chopping and grinding blade

2 Container for chopper

Symbols

Symbol	Description
	Position markings

Operation

Processing food with the chopper

→ Fig. 72 - 79

Overview of cleaning

Clean all parts immediately after use so that residues do not dry on.

Clean the individual parts as indicated in the table.

→ Fig. 80

Application examples

Observe the information and values in the table.

→ Fig. 81

Note

Restrictions on processing:

- Never process liquids or very liquid food in the chopper.
- Do not grind very dry or solid food larger than coffee beans. Unsuitable food includes e.g. nutmeg and dry ginger.
- Chop a maximum of 50 g of solid food at maximum speed for a maximum of 1 s or 1 - 5 pulses unless otherwise indicated in the recipe table.
- Do not grind sugar, coffee beans or wheat.
- Do not chop ice cubes.
- The chopper is not suitable for making nut puree.
- The chopper is not suitable for fine chopping meat, e.g. for Bolognese.

Troubleshooting

The assembled chopper cannot be placed on the main unit.

Blade insert is not screwed on correctly and the safety catch prevents it from being put on.

- ▶ Turn the blade insert clockwise as far as possible.
→ Fig. 74
The ▼ and ▲ markings must match up.

Meat mincer attachment

Safety

Only use the accessories:

- for cutting up raw or cooked food, e.g. meat, fish and vegetables.
- for additional applications described in these instructions.
- ▶ Keep hands, hair, clothing and utensils away from rotating parts.
- ▶ Do not reach into the filling shaft.
- ▶ Only use the pusher to push down food.
- ▶ Only use the accessory with the universal adapter supplied.

Avoiding material damage

- ▶ Do not process food that contains hard components, e.g. bones, gristle or stones.
- ▶ Do not process any frozen food.
- ▶ Do not insert objects into the filling shaft or housing, e.g. wooden spoons.
- ▶ Before use, check the filling shaft and housing for foreign objects.

Familiarising yourself with your appliance

Overview

→ Fig. 82

A	Meat mincer attachment
B	Universal adapter
C	Perforated discs ¹
D	Kebbe attachment ¹
E	Sausage filler attachment ¹
F	Cookie maker attachment ¹
G	Pasta discs ¹
1	Metal chamber housing

2	Pin for aligning inserts
3	Filling tray
4	Foot, height adjustable
5	Worm conveyor with clutch
6	Knife
7	Perforated disc, medium
8	Threaded ring
9	Pusher with storage compartment and lid
10	Locking lever
11	Release button
12	Holder and drive for attachments
13	Perforated disc, coarse
14	Perforated disc, fine
15	Conical ring for kebbe attachment
16	Kebbe nozzle
17	Sausage filler bearing ring
18	Sausage filler nozzle
19	Bearing ring for cookie maker attachment

¹ Depending on the model

20 Holder for shape plate

21 Shape plate

22 Pasta disc for fusili


23 Pasta disc for macaroni

24 Pasta disc for cellentani

25 Pasta disc for ditaloni rigati

26 Pasta disc for rigatoni

Symbols

Symbol	Description
	Do not reach into the filling shaft.

Overload protection

The overload protection system prevents the motor and other components from being damaged through being overloaded.
→ "Troubleshooting", Page 65

Operation

Preparing the main unit and foot

Tip: To secure the meat mincer to the left-hand side of the appliance, attach the universal adapter turned 180°.

→ Fig. **83** - **86**

Preparing the meat mincer attachment

→ Fig. **87** - **93**

Using the meat mincer attachment to process food

Note: Observe the recommended speeds and the additional information.

→ Fig. **94** - **97**

Finishing processing

→ Fig. **98** - **100**

Additional applications

You can combine accessories with parts of the meat mincer attachment for additional applications.

Assembling the sausage filler attachment

The sausage filler attachment is suitable for filling artificial and natural casings with meat and for shaping rolls, e.g. cevapcici.

→ Fig. **101** - **104**

Assembling the kebbe attachment

The kebbe attachment is suitable for shaping dough or minced meat pockets.

→ Fig. **105** - **108**

Assembling the cookie maker attachment

The cookie maker attachment is suitable for shaping biscuit dough or shortcrust pastry.

→ Fig. **109** - **112**

Assembling the attachment with pasta discs

The pasta discs are suitable for producing the following types of pasta: Fusili, macaroni, cellentani, ditaloni rigati and rigatoni.

Note: Only insert the pasta discs with the matching cover.

→ Fig. **113** - **116**

Application examples

Recommended speeds

Observe the recommended speeds for optimum results.

Setting	Use
7	Processing food with the meat mincer.
3-4	Use the sausage filler.
1-2	Use the kebbe attachment.
1-2	Process dough with the cookie maker attachment.
7	Use the pasta discs.

Processing instructions

Meat mincer attachment

- To achieve a finer consistency to your food, process it several times or use different perforated discs one after the other (coarse, medium, fine).

Using the perforated discs:

- **Perforated disc, fine** for cooked chicken/pork/beef, cooked liver, cooked fish for soups; raw pork and beef for meat loaf; raw liver, meat and bacon for liver sausage; pork for Mettwurst (German smoked sausage)
- **Perforated disc, medium** for pork and beef for pâté and cervelat sausage

- **Perforated disc, coarse** for roast pork for goulash soup; leftovers, e.g. from joints or sausage, for bakes

Sample recipes

Kebbe

Dough pockets

- 500 g lamb, cut into strips
- 500 g bulgur wheat, washed and drained
- 1 small onion, chopped

Preparation

- Process the lamb and wheat with the meat mincer using the fine perforated disc, alternating between the two.
- Add the onion and mix the dough well.
- Process the mixture another two times with the meat mincer.

Preparing the kebbe

- Process the mixture for the dough pockets with the kebbe attachment.
- Cut off pieces 7.5 cm in length from the hollow strand of dough.
- Press one end of the dough pocket to seal.
- Add a little filling to the dough pocket and press the other end of the dough pocket to seal.
- Heat the oil to 180 °C and deep-fry the dough pockets for approx. 6 minutes until golden brown.

Pasta

- Prepare the food processor with the required pasta disc.
- Turn the rotary switch to setting 7.
- Add the pieces of dough individually to the filling tray and push down with the pusher.
- Remove the shaped dough and put it back in the filling tray – this makes it extremely smooth.
- After the second pass, use a knife to cut off the pasta directly on the threaded ring in the required length.
- Place the pasta on a cotton cloth or wooden board dusted with flour.

Tip: Dry fresh pasta so that it can be stored.

Shortbread

- Prepare the food processor with the cookie maker attachment and set the shape you require.
- Turn the rotary switch to setting 1-2.
- Add the pieces of dough individually to the filling tray and push down with the pusher.
- Cut off the dough directly on the threaded ring in the required length using a knife.
- Place the whirls onto a baking tray dusted with flour or lined with greaseproof paper.

Note: To make the required shape, do not process dough that is too soft.

Overview of cleaning

Clean all parts immediately after use so that residues do not dry on.

Clean the individual parts as indicated in the table.

→ Fig. **117**

Storing individual parts

- ▶ After cleaning, keep the dried individual parts in the pusher storage compartment.

→ Fig. **118**

Troubleshooting

Food is not being processed although the main unit is running.

Clutch of the worm conveyor has been overloaded and has broken at the predetermined breaking point.

Note: Spare parts with a predetermined breaking point are not covered by our warranty obligations. A new clutch is available from customer service under order number 10001090.

1. Release the screw and remove the faulty clutch.
→ Fig. **119**
2. Insert the new clutch and screw in tight.
→ Fig. **120**

Citrus press

Safety

Only use the accessories:

- for squeezing juice out of citrus fruits.

Familiarising yourself with your appliance

Overview

→ Fig. **121**

1 Container

2 Strainer with pressing cone

Operation

Preparing the citrus press

→ Fig. **122** - **125**

Juicing citrus fruit

→ Fig. **126** - **131**

Overview of cleaning

Clean all parts immediately after use so that residues do not dry on.

Note: To remove soiling under the handle tray, press the button on the end of the handle and remove the handle tray.

Clean the individual parts as indicated in the table.

→ Fig. **132**

Table des matières

Robots pâtisseries	67	Hachoir	82
Accessoire à couper/râper avec dé- coupe-dés	78	Hachoir à viande	84
Gourde ToGo avec porte-lame	81	Presse-agrumes	87

Robots pâtisseries

Sécurité

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

Utilisez l'appareil uniquement :

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

L'appareil doit toujours être débranché du secteur, après chaque utilisation, lorsqu'il n'est pas sous surveillance, lorsqu'il doit être monté ou démonté, avant de le nettoyer, lorsque vous êtes à proximité de pièces rotatives et en cas de panne.

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

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

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

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

- ▶ 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 77*
- ▶ Pour le raccordement et l'utilisation de l'appareil, respectez impérativement les indications figurant sur la plaque signalétique.
- ▶ 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.
- ▶ 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.
- ▶ Ne mettez jamais en contact le cordon d'alimentation avec des sources de chaleur et des pièces chaudes de l'appareil.
- ▶ Ne mettez jamais en contact le cordon d'alimentation avec des pointes acérées ou arêtes tranchantes.
- ▶ Ne pliez, n'écrasez ou ne modifiez jamais le cordon d'alimentation.
- ▶ Ne jamais poser l'appareil sur des surfaces chaudes ou à proximité de celles-ci.

- ▶ 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.
- ▶ Utiliser les accessoires uniquement lorsque le bol est en place et muni de son couvercle.
- ▶ Ne jamais ouvrir le bras pivotant lors de la préparation.
- ▶ Ne jamais assembler l'accessoire sur l'appareil de base.
- ▶ Mettre en place et retirer l'accessoire uniquement après immobilisation de l'entraînement et débranchement de l'appareil.
- ▶ Toujours assembler complètement l'accessoire avant de l'utiliser.
- ▶ Utiliser uniquement l'accessoire dans la position de travail prévue à cet effet.
- ▶ Les pièces présentant des fissures ou autres défauts évidents ou qui sont mal positionnées doivent être remplacées par des pièces de rechange d'origine.
- ▶ Ne pas mettre les doigts dans le boîtier ou le bol lors de l'abaissement du bras pivotant.
- ▶ Conserver les matériaux d'emballage hors de portée des enfants.
- ▶ Ne jamais laisser les enfants jouer avec les emballages.
- ▶ Conserver les petites pièces hors de portée des enfants.
- ▶ Ne pas laisser les enfants jouer avec les petites pièces.
- ▶ Respecter les consignes de nettoyage.
- ▶ Nettoyer les surfaces qui entrent en contact avec les denrées alimentaires avant chaque utilisation.

Prévenir les dégâts matériels

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

- ▶ Ne pas dépasser les quantités maximales indiquées.
- ▶ Avant d'utiliser le bol, vérifier qu'il ne contient aucun corps étranger, et les retirer le cas échéant.
- ▶ Ne pas poser l'appareil sur des surfaces mobiles ou vibrantes.

Élimination de l'emballage

Les emballages sont écologiques et recyclables.

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



Éliminez l'emballage en respectant l'environnement.

Description de l'appareil

Aperçu

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

→ Fig. 1

1	Bandeau de commande
2	Gros bol mélangeur, 6 litres
3	Couvercle avec ouverture pour ajout
4	Couvercle de protection de l'entraînement 2
5	Couvercle de protection de l'entraînement 3
6	Anneau lumineux
7	Interrupteur rotatif
8	Bras pivotant
9	Touche de déverrouillage du bras pivotant
10	Entraînement 2, jaune
11	Entraînement 3, rouge
12	Entraînement principal, noir
13	Évidements pour le bol
14	Rangement du cordon
15	Petit bol mélangeur, 5,3 litres ¹
16	Crochet pétrisseur professionnel
17	Fouet batteur pro
18	Fouet mixeur « Pro Flexi »

Interrupteur rotatif

Symbole Description

○ Arrêter le traitement.

Symbole Description

⌂▶	En fonction de l'application : <ul style="list-style-type: none"> ■ Incorporer les aliments à la vitesse la plus faible. ■ Démarrer le programme automatique.
1	Vitesse réduite
7	Vitesse la plus haute
M	Fonctionnement momentané : vitesse maximale tant que l'interrupteur rotatif est dans cette position

Conseil : Il est possible de modifier, à tout moment, la vitesse pendant le traitement ou d'interrompre le traitement.

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'anneau lumineux clignote. Le traitement ne peut pas être démarré ou poursuivi.

- Le système de sécurité s'est déclenché.
- L'appareil présente un défaut.

Conseil : Vous trouverez de plus amples informations à ce sujet ici :
→ "Systèmes de sécurité", Page 72
→ "Dépannage", Page 77

Bandeau de commande





→ Fig. 2

1	Balance
2	Minuterie
3	Touche Retour
4	Écran
5	Touche « on/off »
6	Touche OK
7	Anneau de navigation

¹ Selon le modèle

Touches de fonction

Symbole Fonction

	Utiliser la balance ou régler la balance à 0 (tare).
	Utiliser la minuterie.
	Reculer dans le menu.
	Allumer ou éteindre l'écran.
OK	Confirmer une sélection ou une entrée.

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.

Anneau de navigation

L'anneau de navigation est une surface ronde et tactile sur le bandeau de commande.

Pour naviguer dans les menus ou régler des valeurs, placer le doigt dans l'anneau concave et le déplacer lentement en suivant la forme.

Mouvement dans le sens horaire :

- Feuilletter vers le bas dans les menus.
- Augmenter les valeurs.

Mouvement dans le sens antihoraire :

- Feuilletter vers le haut dans les menus.
- Réduire les valeurs.

Affichage

L'écran permet d'afficher des possibilités de sélection, des réglages et des valeurs ainsi que des messages indiquant l'état de fonctionnement de l'appareil.

Remarque : L'écran s'éteint automatiquement si aucune manipulation n'a lieu pendant un certain temps. Pour réactiver l'écran, appuyer sur la touche « on/off », tourner l'interrupteur rotatif ou déplacer le bras pivotant.

Bras pivotant et entraînements

Pour déplacer le bras pivotant dans la position souhaitée, enfoncer la la touche de déverrouillage.

→ Fig. 3

A Préparatifs :

- Mettre le bol en place ou le retirer
- Fixer ou retirer le couvercle
- Mettre en place l'ustensile ou le retirer
- Verser de plus grandes quantités dans le bol

Entraînement principal :

Traiter les ingrédients avec les ustensiles

B

Surface de pesée :

Utiliser la balance

C

Entraînement 2 :

Utiliser un accessoire, p. ex. Râpeur

D

Entraînement 3 :

Utiliser un accessoire, p. ex. Bol mixeur à emporter

Entraînement principal avec adaptateur universel :

E

Utiliser un accessoire, p. ex. Hachoir à viande



F

Entraînement principal :

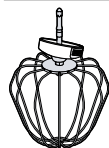
Utiliser Sorbetière

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

Outils

Outils	Utilisation
	<p>Crochet pétrisseur professionnel</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Pétrir une pâte, par exemple la pâte levée, la pâte à pain, la pâte à pizza, la pâte à nouilles, de la pâte à pâtisserie. ■ Incorporer des aliments dans la pâte, par ex. des graines.
	<p>Fouet mixeur « Pro Flexi »</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Mélanger une pâte, p. ex. à gâteau, gâteau aux fruits. ■ Incorporer des aliments dans la pâte, par exemple des raisins secs, des pépites de chocolat.

Outils	Utilisation
--------	-------------



Fouet batteur pro

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

Réglage précis du fouet batteur professionnel

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

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

Corriger le réglage des ustensiles

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

Conditions

- La fiche secteur n'est pas branchée.
 - Le bras pivotant est ouvert.
 - Le fouet batteur pro est inséré.
 - Le bol mélangeur a été mis en place.
1. Tenir la partie inférieure du fouet batteur d'une main et desserrer le contre-écrou avec la clé à fourche en le tournant dans le sens des aiguilles d'une montre.

→ Fig. 4

2. Pour modifier le réglage, tourner l'outil dans la direction souhaitée.

→ Fig. 5

Réglage optimal	Distance du bol env. 2,5 mm
-----------------	-----------------------------

Tourner dans le sens des aiguilles d'une montre	Lever l'outil
-------------------------------------------------	---------------

Tourner dans le sens inverse des aiguilles d'une montre	Abaisser l'outil
---------------------------------------------------------	------------------

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 d'une main et serrer le contre-écrou avec

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

Bol mélangeur

Selon le modèle, l'appareil est livré d'origine avec 2 bols mélangeurs différents. Pour ranger les bols de façon pratique, empiler le petit bol dans le grand bol.

Toujours utiliser le grand bol avec le couvercle attaché. Le couvercle ne convient pas au petit bol.

Réglages

Réglage	Description
Langue	Régler la langue de l'écran.
Accessoires	Activer ou désactiver l'accès aux programmes automatiques pour les accessoires. Si un accessoire a été désactivé, il n'apparaît pas dans le menu principal.
Son	Régler le volume des signaux sonores et la tonalité des touches.
Unité	Régler les unités de la balance.
Luminosité	Régler la luminosité de l'écran.
Mode veille	Régler la durée après laquelle l'écran est assombri.
Temps de veille	Régler la durée après laquelle l'appareil se met en mode veille.
Réglages d'usine	Restaurer les réglages usine de l'appareil.
Informations sur l'appareil	Informations sur le logiciel de l'appareil.

Systèmes de sécurité

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 en position horizontale et l'une des conditions suivantes est remplie.

- Le bol ou la sorbetière est placé.

- L'adaptateur universel est posé sur l'entraînement principal.

Si le bras pivotant est ouvert pendant le traitement, l'appareil s'éteint automatiquement.

Sécurité anti-réenclenchement

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

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

Sécurité anti-surcharge

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

Sécurité du bras pivotant

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

Signal sonore

Un signal sonore retentit en cas de dysfonctionnement ou lorsqu'un système de sécurité arrête l'appareil.

Un bras pivotant mal enclenché ou la surchauffe de l'appareil sont des dysfonctionnements possibles.

Avant la première utilisation

Installer l'appareil

1. Placer l'appareil sur un plan de travail stable, plan, propre et lisse.
2. Dérouler le cordon d'alimentation à la longueur nécessaire.
 - Pour réduire la longueur du cordon, repousser le cordon dans le compartiment range cordon.
 - Pour réduire la longueur du cordon, le repousser dans le compartiment de rangement du cordon.
3. Brancher la fiche dans la prise de courant.


Première mise en service

La sélection de la langue et des unités d'affichage apparaît à la première mise en service ou après la réinitialisation des réglages d'usine. Elle est suivie d'un bref tutoriel.

- ▶ Suivre les instructions affichées et naviguer dans le tutoriel à l'aide de l'anneau de navigation.

Utilisation

Préparer l'appareil

1. Appuyer sur la touche de déverrouillage et soulever le bras pivotant jusqu'à ce qu'il s'enclenche.
→ Fig. 6
2. Placer le bol mélangeur sur l'appareil de base.
→ Fig. 7
Respecter ce faisant les évidements de l'appareil de base.
3. Tourner le bol mélangeur dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il s'enclenche.
→ Fig. 8
4. Presser le capuchon sur l'entraînement principal jusqu'à ce qu'il s'enclenche.
→ Fig. 9
L'orifice d'ajout doit être orienté vers l'avant.
5. Insérer l'ustensile dans l'entraînement principal jusqu'à ce qu'il s'enclenche.
→ Fig. 10
Le capuchon de protection  doit recouvrir entièrement l'entraînement principal.
6. Verser les aliments dans le bol mélangeur.
→ Fig. 11
7. Appuyer sur la touche de déverrouillage et abaisser le bras pivotant progressivement jusqu'à ce qu'il s'enclenche.
→ Fig. 12

Traiter les ingrédients avec les ustensiles

1. Tourner l'interrupteur rotatif sur la vitesse souhaitée.
→ Fig. 13
2. Pour traiter brièvement les aliments à haute vitesse, placer l'interrupteur rotatif sur M et le maintenir en position pendant la durée désirée.
→ Fig. 14

3. Il est possible d'ajouter des aliments supplémentaires par l'orifice d'ajout pendant le traitement.
→ Fig. 15
Pour rajouter des quantités importantes, arrêter l'appareil, ouvrir le bras pivotant et verser les aliments dans le bol.
4. Traiter les aliments jusqu'à l'obtention du résultat souhaité.
5. Amener l'interrupteur rotatif sur O.
→ Fig. 16
Attendre que l'appareil se soit immobilisé.

Terminer le traitement

1. Débrancher la fiche secteur.
→ Fig. 17
2. Appuyer sur la touche de déverrouillage et soulever le bras pivotant jusqu'à ce qu'il s'enclenche.
→ Fig. 18
3. Presser les deux touches d'éjection et retirer l'accessoire entièrement de l'entraînement.
→ Fig. 19
4. Retirer le capuchon de l'entraînement principal.
→ Fig. 20
5. Tourner le bol mélangeur dans le sens des aiguilles d'une montre et le retirer.
→ Fig. 21

Utiliser les entraînements pour accessoires

Remarques


- Retirez le couvercle de protection pour utiliser l'accessoire sur l'entraînement 2 ou 3.
- Fermer toujours les entraînements inutilisés avec des couvercles de protection.
- Respectez la notice d'utilisation de l'accessoire.

→ Fig. 22 - 23

Minuterie

Vous pouvez utiliser la minuterie pour traiter les aliments pendant une durée prédéfinie. Vous pouvez également lancer la minuterie sans traiter d'aliments, par exemple pour surveiller le temps de repos des pâtes ou le temps de cuisson.

Utiliser la minuterie

1. Appuyer sur  pour utiliser la minuterie.
2. Régler les minutes à l'aide de l'anneau de navigation et confirmer avec OK.
3. Régler les secondes à l'aide de l'anneau de navigation et confirmer avec OK.
4. Pour traiter les aliments avec la minuterie, sélectionner "Minuteur" et régler le commutateur rotatif sur la vitesse souhaitée.
 - ✓ L'écran indique la vitesse réglée et la durée de traitement restante.
 - ✓ Lorsque la durée est écoulée, l'appareil arrête le traitement.
5. Amener l'interrupteur rotatif sur O.
6. Pour utiliser la minuterie sans traiter d'aliments, sélectionner "Minuteur (sans marche)" et appuyer sur OK.
 - ✓ L'écran indique la durée restante.
 - ✓ Lorsque le temps est écoulé, un signal sonore retentit et l'afficheur indique "Terminé".

Balance


Votre appareil est équipé d'une balance intégrée.


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 reposent 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
- Poids trop faible
- L'appareil de base a été déplacé
- L'appareil de base a été touché

Peser les aliments

1. Pour démarrer la balance, appuyer sur 
 - ✓ La balance se calibre.
 - ✓ L'écran indique « 0 » et l'unité prédéfinie.
2. Si souhaité, toucher l'anneau de navigation, sélectionner une autre unité d'affichage et confirmez avec OK.
 - ✓ La balance se calibre de nouveau.
3. Verser les aliments dans le bol ou un accessoire mis en place.
 - ✓ L'écran indique la quantité pesée dans l'unité sélectionnée.

4. Pour remettre la balance à « 0 » et peser séparément d'autres aliments, appuyer sur  et attendre le calibrage.

Conseil : Lorsque le bras pivotant est enclenché en position horizontale, il est possible de placer des récipients ou des emballages sur la surface de pesée  et de les peser.

Programmes automatiques

Les programmes automatiques vous aident à traiter les aliments avec les outils et à utiliser les accessoires.

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

Pour obtenir des résultats optimaux, observer les conseils suivants :

- Le fouet batteur doit être installé correctement pour mixer de manière optimale les aliments et pour le bon fonctionnement des programmes automatiques.
→ *"Corriger le réglage des ustensiles", Page 72*
- Avant la première utilisation d'un programme automatique, faire fonctionner l'appareil neuf à vide pendant au moins 10 minutes sans programme automatique.
- Ne plus ajouter d'aliments une fois qu'un programme automatique a été démarré.
- Ne pas traiter une seconde fois avec un programme automatique des aliments déjà traités. Si le résultat obtenu avec le programme automatique ne correspond pas à votre attente, continuez de traiter les aliments manuellement jusqu'à l'obtention du résultat voulu. Suivre les recommandations concernant la vitesse.
→ *"Exemples d'utilisations", Page 76*
- La fraîcheur, la température et le contenu des aliments utilisés influent sur le temps nécessaire et le résultat.
- N'utiliser que des œufs frais. Le programme automatique n'est pas prévu pour des succédanés comme p. ex. l'aquafaba ou la poudre de protéines.
- Pour réussir les blancs en neige, l'outil et le bol doivent être propres, non gras et exempts de résidus de détergent.

- Utiliser uniquement de la crème refroidie à env. 6 °C et d'une teneur en matière grasse de 30 à 36 %.
- De la crème auparavant congelée ne peut pas être battue.
- Pour obtenir un résultat optimal, régler le type de crème utilisé après avoir sélectionné le programme "Crème" : "Crème fraîche", "Crème végétale" ou "Crème sans lactose".
- Ne pas utiliser le bol chaud, p. ex. sortant directement du lave-vaisselle, pour battre la crème.
- Incorporer le sucre, les arômes et autres additifs pour la crème ou les blancs en neige seulement après la fin du programme automatique.
- Tenir compte des ingrédients et quantités proposés.
- Les programmes automatiques pour pâtes ne fonctionnent pas avec des pâtes trop sèches. Les recettes de pâtes nécessitent une quantité suffisante d'ingrédients liquides ou humides.
- Le programme "Pâte levée et au levain" interrompt le pétrissage pendant env. 15 minutes pour que la pâte puisse lever. Un nouveau pétrissage redémarre ensuite. Ne retirer la pâte qu'à la fin du programme.
- Pour les programmes "Pâte à gâteau" et "Pâte brisée", chauffer le beurre ou la margarine à la température ambiante et les utiliser en cubes de 2 cm. Le beurre et la margarine froids ou congelés ne donnent pas les résultats escomptés. Laisser les pâtes brisées reposer au réfrigérateur avant la cuisson.
- Le programme "Pâte à gâteau" ne convient pas pour les pâtes très liquides, p. ex. la pâte à crêpes.
- Le programme "Sorbetière" convient uniquement aux recettes de glace à la vanille et de glace au chocolat, comme décrit dans le mode d'emploi des accessoires de la sorbetière MUZ9EB1.

Utiliser les programmes automatiques

1. Dans le menu principal, sélectionner "Programmes automatiques intelligents"

ou un accessoire activé avec l'anneau de navigation et confirmer avec OK.

2. Sélectionner le programme automatique souhaité à l'aide de l'anneau de navigation, confirmer avec OK et suivre les instructions à l'écran.

Guide de nettoyage

Après utilisation, nettoyer immédiatement toutes les pièces afin d'éviter que les résidus ne sèchent.

- ▶ 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.

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

Nettoyer les différents composants comme indiqué dans le tableau.

→ Fig. **24**

Exemples d'utilisations

Remarques

- Pour que les ingrédients des levains et des pâtes levées à forte teneur en eau se mélangent au mieux, verser d'abord le liquide dans le bol.
- Lorsque vous sélectionnez le programme automatique correspondant à la recette, l'appareil règle la bonne vitesse et surveille la durée de traitement.

Respecter les indications et valeurs figurant dans le tableau.

→ Fig. **25**

→ Fig. **26**

Exemple de recette

Gâteau aux fruits secs



Ingrédients

- 3 œufs
- 135 g de sucre
- 135 g de margarine
- 255 g de farine


- 10 g de levure chimique
- 150 g de raisins secs
- 150 g de mélange de fruits secs

Remarque : Travailler simultanément au maximum 2 fois la quantité.

Préparation

- Mettre en place le fouet mélangeur.
- Verser tous les ingrédients à l'exception des fruits secs.
- Travailler pendant 30 secondes au niveau .
- Travailler ensuite pendant 3-5 minutes au niveau 7.
- Régler sur le niveau .
- En l'espace de 30-60 secondes, ajouter les fruits secs.

Pour traiter les ingrédients automatiquement, sélectionner le programme "Pâte à gâteau".

En cas d'utilisation du programme automatique, n'incorporer les fruits secs qu'après la fin du programme et sur le niveau .

Accessoires

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

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

www.bosch-home.com

Mettre au rebut un appareil usagé

- ▶ Éliminez l'appareil dans le respect de l'environnement.

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



Cet appareil est marqué selon la directive européenne 2012/19/UE relative aux appareils électriques et électro-

niques 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.

Veillez contacter notre service client pour obtenir de plus amples informations à ce sujet.

Pour plus d'informations sur la durée et les conditions de la garantie dans votre pays, scannez le QR code figurant sur le document joint afin d'obtenir les coordonnées du service après-vente ainsi que les conditions de garantie, adressez-vous à notre service après-vente, votre revendeur ou consultez notre site web.


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

Service après-vente

Vous pouvez obtenir auprès de notre service client des pièces détachées d'origine fonctionnelles et pouvant être stockées jusqu'à 10 ans après la mise sur le marché de votre appareil.

Dépannage

Défaut	Cause et dépannage
L'appareil ne fonctionne pas.	L'appareil n'est pas sous tension. ▶ Vérifiez si l'appareil est bel et bien branché.
L'appareil ne démarre pas le traitement.	Interrupteur rotatif est mal réglé. ▶ Avant le traitement, positionner l'interrupteur rotatif en position O.
L'appareil ne démarre pas ou s'arrête pendant le traitement des aliments.	La quantité à traiter est trop importante ou la durée de traitement est trop longue. ▶ Amenez l'interrupteur sur O. ▶ Réduisez la quantité d'ingrédients. ▶ Laissez l'appareil refroidir pour désactiver la protection anti-surcharge.
	L'appareil ou l'accessoire est bloqué. ▶ Amenez l'interrupteur sur O. ▶ Supprimez le blocage.
	Le système de sécurité s'est déclenché. ▶ Supprimez la cause qui a entraîné l'arrêt de l'appareil. → "Systèmes de sécurité", Page 72
Il est impossible d'appuyer sur la touche de déverrouillage.	Un accessoire est monté sur l'entraînement rouge 3. ▶ Retirez l'accessoire de l'entraînement 3.
Le fouet batteur professionnel touche le bol ou les aliments ne sont pas bien mélangés.	La distance avec le bol n'est pas réglée correctement. ▶ Rectifiez le réglage fin du fouet batteur professionnel. → "Réglage précis du fouet batteur professionnel", Page 72
Un code d'erreur apparaît sur l'écran, p. ex. « E9025 ».	L'électronique a détecté un défaut. 1. Placez l'interrupteur rotatif sur O et débranchez la fiche secteur. 2. Rebranchez la fiche secteur.

Défaut	Cause et dépannage
Un code d'erreur apparaît sur l'écran, p. ex. « E9025 ».	<p>3. Si le dysfonctionnement persiste, appelez le Service après-vente.</p> <p>→ "Service après-vente", Page 77</p>
"Insérer bol" est affiché.	<p>Le bol n'est pas en place ou pas enclenché correctement.</p> <p>► Mettez le bol en place et tournez-le dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'en butée.</p>
"Vérifier position du bras" est affiché.	<p>Le bras pivotant n'est pas correctement enclenché ou s'est détaché.</p> <p>1. Amenez l'interrupteur sur O.</p> <p>2. Déplacez le bras pivotant jusqu'à ce qu'il soit bien enclenché.</p>
"Moteur arrêté automatiquement" est affiché.	<p>Différentes causes sont possibles.</p> <p>1. Amenez l'interrupteur sur O.</p> <p>2. Si le dysfonctionnement persiste, appelez le Service après-vente.</p> <p>→ "Service après-vente", Page 77</p>
"Relancer la tare" est affiché.	<p>Le calibrage de la balance a échoué.</p> <p>1. Placez l'appareil sur une surface plane, propre et exempte de vibrations.</p> <p>2. Assurez-vous qu'il n'y a pas d'objets sous l'appareil.</p> <p>3. Appuyez sur  pour relancer le calibrage et ne touchez pas l'appareil durant le calibrage.</p>
"Poids max. atteint" est affiché.	<p>Le poids est supérieur à la plage de mesure de la balance.</p> <p>1. Lors de l'utilisation de la balance, observez le poids maximal de 5000 g ou de 11,00 lb.</p> <p>2. Réduisez le poids total à peser.</p>
"Poids min. atteint" est affiché.	<p>Le poids est inférieur à la plage de mesure de la balance.</p> <p>1. Lors de l'utilisation de la balance, observez le poids minimal de 5 g ou de 0,01 lb.</p> <p>2. Augmentez le poids total à peser.</p> <p>L'appareil n'est pas installé correctement.</p> <p>1. Placez l'appareil sur une surface plane, propre et exempte de vibrations.</p> <p>2. Assurez-vous qu'il n'y a pas d'objets sous l'appareil.</p>

Accessoire à couper/râper avec découpe-dés

Sécurité

Utilisez uniquement l'accessoire :

- pour trancher, râper et émincer des produits alimentaires.
- pour découper des aliments en dés.
- Ne saisir les disques à réduire que par l'élément de plastique au milieu.

- ▶ Ne jamais toucher les lames et arêtes acérées avec les mains nues.
- ▶ Saisir uniquement le disque à découper et la grille de coupe par le plastique.
- ▶ Ne jamais toucher le tranchant des lames à mains nues.
- ▶ Toujours installer le protège lames sur le disque à découper quand celui-ci n'est pas utilisé.
- ▶ Ne pas introduire les doigts dans l'ouverture d'ajout.
- ▶ Utiliser uniquement le pilon pousoir pour rajouter des aliments.

Prévenir les dégâts matériels

- ▶ Ne jamais utiliser d'aliments contenant des parties dures, p. ex. des os, cartilages ou noyaux.
- ▶ Ne jamais introduire d'objet dans l'orifice d'ajout ou le boîtier, par ex. une cuillère en bois.
- ▶ S'assurer de l'absence de corps étranger dans l'orifice d'ajout et le boîtier avant l'utilisation.
- ▶ Ne pas appliquer une force trop importante sur le pilon pousoir.

Description de l'appareil

Aperçu






→ Fig. 27

1	Boîtier
2	Porte-disque
3	Couvercle avec ouverture pour ajout
4	Pilon pousoir et gobelet gradué
5	Disque réversible à émincer épais / fin
6	Disque réversible à râper grossier / fin
7	Disque à râper fin
8	Disque à râper grossier ¹
9	Disque pour julienne de légumes ¹
10	Disque à pommes frites ¹
11	Disque réversible SuperCut ¹
12	Support de base
13	Grille de coupe
14	Disque à découper

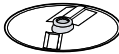
15 Fourreau de lame

16 Nettoyeur de disque de coupe







Symboles

Symbole	Description
	Respecter les instructions figurant dans la notice d'utilisation.
	Ne pas introduire les doigts dans l'ouverture d'ajout.
	Mettre l'accessoire à découper en dés en place
	Mettre le couvercle en place
	Repère de positionnement sur le boîtier

Disques à réduire

Désignation	Utilisation
Disque réversible à émincer épais / fin	Pour émincer les aliments en tranches fines et épaisses, p. ex. fruits et légumes. Marquage : <ul style="list-style-type: none"> ■ 1 = tranches épaisses ■ 3 = tranches fines
	Remarque : Ne convient pas pour couper le fromage à pâte dure, le pain, les petits-pains et le chocolat.
Disque réversible à	Conseil : Ne couper les pommes de terre cuites qu'une fois qu'elles ont refroidi.
Disque réversible à	Pour râper les aliments en petits et gros morceaux, p. ex.

¹ Selon le modèle

Désignation	Utilisation
râper grossier / fin 	les fruits, les légumes ou le fromage. Marquage : <ul style="list-style-type: none"> ■ 2 = côté grossier ■ 4 = côté fin Remarque : Ne convient pas pour traiter les noix ni les fromages à pâte dure, p. ex. le parmesan. Conseil : Ne râper le fromage à pâte molle qu'avec le côté de râpage grossier.
Disque à râper fin 	Pour râper les aliments mi-fin, p. ex. des pommes de terre crues ou du fromage à pâte dure (p. ex. parmesan). Remarque : Ne convient pas pour traiter le fromage à pâte molle et le fromage en tranches.
Disque à râper grossier 	Pour râper grossièrement des aliments comme des pommes de terre crues (p. ex. pour faire des quenelles de pomme de terre ou des rösti).
Disque pour julienne de légumes 	Émincer les aliments en fines lanières, p. ex. fruits et légumes.
Disque à pommes frites 	Pour découper des frites dans les pommes de terre crues.
Disque réversible SuperCut 	Pour émincer les aliments en tranches fines et épaisses, p. ex. fruits et légumes. Conseil : Convient particulièrement à des aliments très mous et très fibreux (p. ex. tomates très mûres ou céleri).

Sécurité anti-surcharge

La sécurité anti-surcharge empêche que le moteur et d'autres composants ne soient

endommagés suite à une charge trop élevée.

→ "Dépannage", Page 81

Utilisation

Indications générales

L'accessoire à découper en dés convient à la découpe des aliments suivants :

- les légumes crus ou cuits tels que les pommes de terre, carottes, concombres, tomates, poivrons, oignons
- les fruits tels que les bananes, pommes, poires, fraises, melons, kiwis ;
- les fromages durs, les œufs durs ou la charcuterie molle, p.ex. la mortadelle

Instructions d'utilisation :

- Ne pas utiliser avec des fruits et légumes trop mûrs, car leur jus risque de couler
- Laisser refroidir les aliments cuits avant de les couper avec l'accessoire, pour qu'ils soient plus fermes et que le résultat de coupe soit meilleur
- Retirer les noyaux et pépins des fruits avant de les traiter, p.ex. pour les pommes ou les pêches
- La longueur des morceaux varie en fonction de la pression appliquée sur le poussoir
- L'accessoire à découper en dés ne convient pas aux fromages très mous ou aux fromages en tranches, p. ex. mozzarella, fromage de brebis, gouda, edam
- Ne pas traiter plus de 3 kg de fromage dur à la fois, p.ex. l'emmental
- Ne pas traiter d'aliments congelés

Remarques

- Le non-respect de ces consignes peut provoquer des dommages sur l'accessoire à découper en dés, la grille de coupe ou le disque à découper.
- Nous déclinons toute responsabilité pour les éventuelles dommages liés à l'utilisation du coupe-dés de manière abusive, détournée ou incorrecte. Cela exclut aussi la responsabilité des dommages engendrés par le traitement de denrées alimentaires non admises, p.ex. lames émoussées ou déformées.

Préparer l'accessoire râpe/éminceur

→ Fig. 28 - 35

Préparer le coupe-dés

→ Fig. 36 - 43

Transformer les aliments

Remarque : L'accessoire peut être utilisé uniquement lorsque le bol correspondant est mis en place.

Conseils

- Pour obtenir des résultats optimaux, travaillez les aliments fins par bouquets.
- Vous pouvez retirer et vider le bol sans enlever l'accessoire.

→ Fig. 44 - 47

Terminer le traitement

→ Fig. 48 - 53

Guide de nettoyage

Après utilisation, nettoyer immédiatement toutes les pièces afin d'éviter que les résidus ne sèchent.

Nettoyer les différents composants comme indiqué dans le tableau.

→ Fig. 54

Exemples d'utilisations

Respecter les indications et valeurs figurant dans le tableau.

→ Fig. 55

→ Fig. 56

Dépannage

Les produits alimentaires ne tombent pas dans le bol.

L'orifice de sortie ou le boîtier est obstrué.

1. Terminez le traitement et branchez la fiche secteur.
2. Retirez l'accessoire.
3. Démontez l'accessoire et éliminez le bourrage.

Le disque à émincer ne tourne pas alors que l'appareil de base est en marche.

Le couvercle n'est pas correctement placé et enclenché.

- ▶ Vérifiez si le couvercle est correctement monté.

L'accessoire a subi une surcharge et l'axe du porte-disque est cassé au niveau de la zone de rupture programmée. Les pièces de rechange à zone de rupture programmée ne sont pas couvertes par nos engagements de garantie.

- ▶ Un nouveau porte-disque est disponible auprès du service après-vente sous la référence 10000314.

Gourde ToGo avec porte-lame

Sécurité

Utilisez uniquement l'accessoire :

- pour mixer les fruits et légumes et préparer des smoothies.
- ▶ Ne jamais toucher le tranchant des lames à mains nues.
- ▶ Prudence lors du maniement de lames tranchantes, du vidage du bol ainsi que du nettoyage.
- ▶ Prudence au moment de verser des liquides très chauds dans le blender car de la vapeur brûlante peut s'en échapper.
- ▶ Faire preuve de prudence lors de la transformation d'aliments chauds.
- ▶ Ne pas traiter d'aliments chauds à plus de 50 °C dans la gourde.

Prévenir les dégâts matériels

- ▶ Ne pas conserver d'objets dans le bol mixeur à emporter quand la lame est montée.
- ▶ Ne jamais utiliser le bol mixeur à emporter avec sa lame dans un four micro-ondes ou traditionnel.
- ▶ Ne jamais poser le porte-lame avec les lames orientées vers le bas.


Description de l'appareil

Aperçu

→ Fig. 57

1	Porte-lame à emporter
2	Bol mixeur à emporter
3	Joint
4	Couvercle avec clapet de consommation

Symboles

Symbole	Description
	Repères de positionnement

Utilisation

Transformer les aliments avec le bol mixeur à emporter

→ Fig. 58 - 66

Guide de nettoyage

Après utilisation, nettoyer immédiatement toutes les pièces afin d'éviter que les résidus ne sèchent.

Nettoyer les différents composants comme indiqué dans le tableau.

→ Fig. 67

Préparer le nettoyage

Séparer les parties assemblées avant le nettoyage.

→ Fig. 68 - 69

Exemples d'utilisations

Respecter les indications et valeurs figurant dans le tableau.

→ Fig. 70

Remarque

Restrictions d'utilisation :

- Ne pas préparer de la pâte à crêpes et de mayonnaise.
- Ne pas broyer d'aliments tels que les amandes, les oignons, le persil et la viande.
- Mélanger les aliments durs avec suffisamment de liquide.
- Verser les aliments dans l'ordre suivant : liquides, produits secs, fruits et légumes frais, légumes à feuilles, fruits et légumes congelés, glace.
- Avant de les mixer, couper les aliments en cubes d'env. 1 cm.
- Pour un résultat optimal, traitez au minimum 200 g d'aliments.

Dépannage

Le bol mixeur à emporter assemblé ne peut pas être installé sur l'appareil de base.

L'insert de lame pour gourde n'est pas correctement vissé et le verrouillage de sécurité empêche sa mise en place.

- ▶ Tourner l'insert de lame pour gourde dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'en butée.

→ Fig. 60

Les repères ▼ et ▲ doivent être alignés.

Le couvercle du bol mixeur à emporter n'est pas étanche.

Il manque le joint dans le couvercle.

- ▶ Posez le joint.

Hachoir

Sécurité

Utilisez uniquement l'accessoire :

- pour moulin et broyer de petites quantités d'épices, p. ex. poivre, cumin, genévrier, cannelle, anis sec ou safran.

- pour couper le fromage à pâte dure, les oignons, les herbes aromatiques, l'ail, les fruits, les légumes.
- ▶ Ne jamais toucher le tranchant des lames à mains nues.
- ▶ Prudence lors du maniement de lames tranchantes, du vidage du bol ainsi que du nettoyage.

Prévenir les dégâts matériels

- ▶ Ne jamais mettre le hachoir au micro-ondes ou au four.
- ▶ Ne jamais poser le porte-lame avec les lames orientées vers le bas.

Description de l'appareil

Aperçu

→ Fig. **71**

- | | |
|----------|-----------------------------------------------|
| 1 | Porte-lame avec lame de broyage et de mouture |
| 2 | Réceptacle avec broyeur universel |

Symboles

Symbole	Description
	Repères de positionnement

Utilisation

Traiter les aliments avec le broyeur universel

→ Fig. **72** - **79**

Guide de nettoyage

Après utilisation, nettoyer immédiatement toutes les pièces afin d'éviter que les résidus ne sèchent.

Nettoyer les différents composants comme indiqué dans le tableau.

→ Fig. **80**

Exemples d'utilisations

Respecter les indications et valeurs figurant dans le tableau.

→ Fig. **81**

Remarque

Restrictions d'utilisation :

- Ne jamais traiter de liquides ou d'aliments très liquides dans le mini-hachoir.
- Ne broyez pas les aliments très secs ou solides dont la taille est supérieure à celle des grains de café. La noix de muscade et le gingembre sec sont par exemple des aliments inadaptés.
- Hacher au maximum 50 g d'aliments solides à la vitesse maximum pendant une 1 s ou 1 - 5 impulsions maximum, sauf indication contraire dans le tableau de recettes.
- Ne pas moule de sucre, de grains de café ou de blé.
- Ne hachez pas de glaçons.
- Le broyeur universel ne convient pas à la préparation de pâte à tartiner à base de noix.
- Le broyeur universel ne convient pas pour hacher finement de la viande, p. ex. pour une sauce bolognaise.

Dépannage

Le broyeur universel assemblé ne peut pas être installé sur l'appareil de base.

Le porte-lame n'est pas correctement vissé et le verrouillage de sécurité empêche sa mise en place.

- ▶ Tournez le porte-lame dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'en butée.

→ Fig. **74**

Les repères ▼ et ▲ doivent être alignés.

Hachoir à viande

Sécurité

Utilisez uniquement l'accessoire :

- pour broyer des aliments crus ou cuits, p. ex. de la viande, du poisson et des légumes.
- pour les autres utilisations décrites dans cette notice.
- ▶ Tenir les mains, les cheveux, les vêtements et autres ustensiles à distance des pièces en rotation.
- ▶ Ne pas introduire les doigts dans l'ouverture d'ajout.
- ▶ Utiliser uniquement le pilon poussoir pour rajouter des aliments.
- ▶ Utiliser l'accessoire uniquement avec l'adaptateur universel fourni.

Prévenir les dégâts matériels

- ▶ Ne jamais utiliser d'aliments contenant des parties dures, p. ex. des os, cartilages ou noyaux.
- ▶ Ne pas traiter d'aliments congelés.
- ▶ Ne jamais introduire d'objet dans l'orifice d'ajout ou le boîtier, par ex. une cuillère en bois.
- ▶ S'assurer de l'absence de corps étranger dans l'orifice d'ajout et le boîtier avant l'utilisation.

Description de l'appareil

Aperçu

→ Fig. **82**

A	Hachoir à viande
B	Adaptateur universel
C	Disques ajourés ¹
D	Insert à kebbé ¹
E	Insert à saucisse ¹
F	Kit pour gâteaux secs ¹
G	Disques pour pâtes ¹
1	Boîtier métal
2	Goupille pour le positionnement des inserts
3	Entonnoir

4	Pied, hauteur réglable
5	Vis sans fin avec raccord
6	Lame
7	Disque ajouré, moyen
8	Anneau vissable
9	Poussoir avec espace de rangement et couvercle
10	Levier de verrouillage
11	Touche de déverrouillage
12	Logement et entraînement des accessoires
13	Disque ajouré, grossier
14	Disque ajouré, fin
15	Bague conique pour insert à kebbé
16	Embout à kebbé
17	Bague d'appui pour l'embout à saucisses
18	Buse de remplissage de saucisses
19	Anneau support pour kit pour gâteaux secs
20	Support pour filière
21	Filière
22	Disque pour fusili
23	Disque pour macaronis

¹ Selon le modèle

24 Disque pour cellentani

25 Disque pour ditaloni rigati

26 Disque pour rigatoni

Symboles

Symbole Description



Ne pas introduire les doigts dans l'ouverture d'ajout.

Sécurité anti-surcharge

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

→ "Dépannage", Page 86

Utilisation

Préparer l'appareil de base et le socle

Conseil : Pour fixer le hachoir à viande sur le côté gauche de l'appareil, placez l'adaptateur universel en le tournant de 180°.

→ Fig. 83 - 86

Préparer le hachoir à viande

→ Fig. 87 - 93

Transformer les aliments avec le hachoir à viande

Remarque : Respectez les recommandations de vitesse et les informations supplémentaires.

→ Fig. 94 - 97

Terminer le traitement

→ Fig. 98 - 100

Autres applications

Combinez les pièces d'accessoires avec les pièces du hachoir à viande pour accéder à d'autres applications.

Assembler l'insert à saucisse

L'insert à saucisse convient pour remplir les boyaux artificiels et naturels de chair à saucisse et pour former des rouleaux, par exemple pour les cevapcici.

→ Fig. 101 - 104

Assemblez l'insert à kebbé

L'insert à kebbé convient pour former des boulettes de pâte ou de viande hachée.

→ Fig. 105 - 108

Assembler le kit pour gâteaux secs

Le kit pour gâteaux secs convient pour donner forme à la pâte à petits-fours ou à la pâte brisée.

→ Fig. 109 - 112

Assemblez l'accessoire avec les disques pour pâtes

Les disques pour pâtes conviennent pour former les types de pâtes suivants : fusili, maccheroni, cellentani, ditaloni rigati et rigatoni.

Remarque : Insérez les disques pour pâtes uniquement avec le cache approprié.

→ Fig. 113 - 116

Exemples d'utilisations

Recommandations de vitesse

Pour obtenir des résultats optimaux, respecter les vitesses recommandées.

Réglage	Utilisation
7	Traiter les aliments avec le hachoir à viande.
3-4	Utiliser le poussoir à saucisse.
1-2	Utilisez l'insert à kebbé.
1-2	Travaillez la pâte avec le kit pour gâteaux secs.
7	Utilisez les disques pour pâtes.

Instructions d'utilisation

Hachoir à viande

- Pour obtenir une consistance plus fine des aliments, répéter le processus de broyage ou utiliser successivement différents disques ajourés (grossier, moyen et fin).

Utilisation des disques ajourés :

- **Disque ajouré fin** pour la viande cuite de poulet, de porc et de bœuf, le foie cuit, le poisson cuit pour les soupes, la viande crue de porc et de bœuf pour rôti de viande hachée, le foie cru, la viande et le lard pour saucisse de pâté de foie, la viande de porc pour saucisse de viande hachée
- **Disque ajouré moyen** pour la viande de porc et de bœuf pour pâté et cervelas
- **Disque ajouré grossier** pour la viande de porc rôtie pour la soupe de goulasch,

des restes (par exemple de rôtis ou de charcuterie)

Exemples de recette

Kebbé

Boulette de pâte

- 500 g d'agneau découpé en lanières
- 500 g de boulgour lavé et égoutté
- 1 petit oignon haché

Préparation

- Alternez l'agneau et le blé dans le hachoir à viande à l'aide du disque ajouré fin.
- Ajoutez l'oignon et mélangez bien la pâte.
- Hachez le mélange encore deux fois avec le hachoir à viande.

Préparation des kebbés

- Travaillez le mélange pour les boulettes de pâte avec l'appareil à kebbé.
- Découpez la pâte en segments longs de 7,5 cm.
- Réfermez une extrémité de la boulette de pâte.
- Mettez un peu de farce dans la boulette de pâte et fermez son autre extrémité.
- Faites chauffer l'huile à 180 °C et faites frire les kebbés pendant environ 6 minutes jusqu'à ce qu'ils soient dorés.

Pâtes

- Préparez l'appareil avec le disque pour pâtes souhaité.
- Tournez l'interrupteur rotatif au niveau 7.
- Introduisez les portions de pâtes individuellement dans l'entonnoir et poussez-les vers le bas à l'aide du poussoir.
- Retirez la pâte formée et remettez-la dans l'entonnoir, afin de la rendre particulièrement élastique.
- Après le deuxième passage, coupez les pâtes à la longueur souhaitée directement au niveau de l'anneau vissable à l'aide d'un couteau.
- Déposez les pâtes sur un torchon fariné ou une planche en bois.

Conseil : Faites sécher les pâtes fraîches pour les conserver.

Biscuits

- Préparez l'appareil avec le kit pour gâteaux secs et réglez la forme souhaitée.
- Tournez l'interrupteur rotatif au niveau 1-2.
- Introduisez les portions de pâtes individuellement dans l'entonnoir et poussez-les vers le bas à l'aide du poussoir.
- Coupez la pâte formée à la longueur souhaitée directement au niveau de l'anneau vissable à l'aide d'un couteau.
- Déposez les biscuits sur une plaque à pâtisserie farinée ou recouverte d'un papier de cuisson.

Remarque : Pour obtenir la forme souhaitée, ne travaillez pas une pâte trop molle.

Guide de nettoyage

Après utilisation, nettoyer immédiatement toutes les pièces afin d'éviter que les résidus ne sèchent.

Nettoyer les différents composants comme indiqué dans le tableau.

→ Fig. 117

Ranger les pièces détachées

- ▶ Après le nettoyage, conservez les pièces détachées séchées dans l'espace de rangement du poussoir.

→ Fig. 118

Dépannage

Les aliments ne sont pas traités bien que l'appareil de base fonctionne.

Le raccord de la vis sans fin a été forcé et s'est cassé dans la zone de rupture programmée.

Remarque : Les pièces de rechange à zone de rupture programmée ne sont pas couvertes par nos engagements de garantie. Un nouveau raccord est disponible auprès du service après-vente sous le numéro de commande 10001090.

1. Desserrer la vis et retirer le raccord défectueux.
→ Fig. 119
2. Mettre en place le nouveau raccord et le visser.
→ Fig. 120

Presse-agrumes

Sécurité

Utilisez uniquement l'accessoire :

- pour presser des agrumes.

Description de l'appareil

Aperçu

→ Fig. **121**

1 Récipient

2 Tamis avec cône de pressage

Utilisation

Préparer le presse-agrumes

→ Fig. **122** - **125**

Presser les agrumes

→ Fig. **126** - **131**

Guide de nettoyage

Après utilisation, nettoyer immédiatement toutes les pièces afin d'éviter que les résidus ne sèchent.

Remarque : Pour nettoyer sous la poignée, enfoncer la touche à l'extrémité et retirer la poignée.

Nettoyer les différents composants comme indiqué dans le tableau.

→ Fig. **132**

Indice

Macchina da cucina universale	88	Tritatutto	103
Sminuzzatore con tritatore	99	Kit tritacarne	104
Borraccia ToGo con portalamo	101	Spremiagrumi	107

Macchina da cucina universale

Sicurezza

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

Utilizzare l'apparecchio soltanto:

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

L'apparecchio deve essere sempre scollegato dalla corrente elettrica dopo ogni utilizzo, se lasciato incustodito, prima del montaggio, dello smontaggio o della pulizia, quando ci si avvicina alle parti rotanti e in caso di guasti.

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

I bambini non devono giocare con l'apparecchio.

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

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

- ▶ Non azionare mai 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 97*
- ▶ Collegare e utilizzare l'apparecchio solo in conformità con i dati indicati sulla targhetta identificativa.
- ▶ 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.
- ▶ 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.
- ▶ 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.
- ▶ Non disporre mai l'apparecchio sopra oppure in prossimità di superfici calde.
- ▶ 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.
- ▶ Spegnere l'apparecchio e scollegarlo dalla rete prima di sostituire gli utensili o della pulizia.
- ▶ Mettere in funzione gli utensili soltanto con la ciotola inserita e i coperchi di sicurezza applicati.

- ▶ Non aprire mai il braccio oscillante durante la lavorazione.
- ▶ Non assemblare mai l'accessorio sull'apparecchio base.
- ▶ Applicare e rimuovere l'accessorio solo ad ingranaggio fermo ed apparecchio scollegato.
- ▶ Utilizzare l'accessorio soltanto in stato di completo assemblaggio.
- ▶ Utilizzare l'accessorio soltanto nell'apposita posizione di lavoro.
- ▶ Sostituire i componenti che presentano incrinature o altri danni o che non possono essere alloggiati correttamente nella propria sede con ricambi originali.
- ▶ Durante l'abbassamento del braccio oscillante, non afferrare la ciotola o il corpo.
- ▶ Tenere lontano il materiale di imballaggio dai bambini.
- ▶ Vietare ai bambini di giocare con materiali d'imballaggio.
- ▶ Tenere i bambini lontano dalle parti piccole.
- ▶ Non lasciare che i bambini giochino con le parti piccole.
- ▶ Attenersi alle istruzioni per la pulizia.
- ▶ Pulire le superfici che vengono a contatto con gli alimenti prima di ogni utilizzo.

Prevenzione di danni materiali

- ▶ Non utilizzare diversi funzionamenti contemporaneamente.
- ▶ Osservare le marcature colorate presenti sugli accessori e sull'ingranaggio.
- ▶ Non mettere mai in funzione l'apparecchio per un tempo superiore a quello necessario.
- ▶ Non mettere mai l'apparecchio in funzione a vuoto.
- ▶ Non utilizzare mai le parti e gli accessori originali con altri apparecchi.
- ▶ Non superare le quantità massime di lavorazione.
- ▶ Prima di utilizzare la ciotola, individuare e rimuovere eventuali corpi estranei.
- ▶ Non disporre l'apparecchio sopra superfici mobili o vibranti.

1	Pannello di comando
2	Ciotola grande, 6,0 litri
3	Coperchio con bocca di carico integrata
4	Coperchio per ingranaggio 2
5	Coperchio per ingranaggio 3
6	Anello luminoso
7	Manopola
8	Braccio oscillante
9	Pulsante di sblocco per braccio oscillante
10	Ingranaggio 2, giallo
11	Ingranaggio 3, rosso
12	Ingranaggio principale, nero

Conoscere l'apparecchio

Panoramica

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

→ Fig. **1**

13	Incavi per la ciotola
14	Portacavo
15	Ciotola piccola, 5,3 litri ¹
16	Ganci impastatori Profi
17	Frusta per montare professionale
18	Frusta «Profi Flexi»

2	Timer
3	Tasto Indietro
4	Display
5	Tasto on/off
6	Tasto OK
7	Anello di navigazione

Manopola

Simbolo	Descrizione
○	Arrestare la lavorazione.
🔊▶	In base all'utilizzo: <ul style="list-style-type: none"> ■ Incorporare gli alimenti alla velocità minima. ■ Avviare il programma automatico.
1	Bassa velocità
7	Velocità massima
M	Funzionamento «pulse»: massima velocità finché la manopola è tenuta in questa posizione

Consiglio: È possibile modificare la velocità in qualsiasi momento durante la lavorazione o interrompere la lavorazione stessa.

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 lampeggia e la lavorazione non può essere avviata o proseguita.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Un sistema di sicurezza è attivato. ■ L'apparecchio presenta un guasto.

Consiglio: Ulteriori informazioni sono disponibili qui:

→ "Sistemi di sicurezza", Pagina 93

→ "Sistemazione guasti", Pagina 97

Pannello di comando

→ Fig. **2**

1	Bilancia
----------	----------

Tasti funzione

Simbolo	Funzione
	Utilizzare la bilancia o portare la bilancia su 0 (tara).
	Utilizzare il timer.
	Navigare indietro nel menu.
	Accendere o spegnere il display.
OK	Confermare una selezione o un inserimento.

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

Anello di navigazione

L'anello di navigazione è una superficie sul pannello di comando tonda, sensibile al contatto.

Per navigare nei menu o impostare valori, posizionare il dito sull'anello ribassato e muoverlo lentamente seguendo la forma.

Movimento in senso orario:

- Sfogliare i menu verso il basso.
- Aumentare i valori.

Movimento in senso antiorario:

- Sfogliare i menu verso l'alto.
- Diminuire i valori.

Display

Sul display vengono visualizzate le possibilità di selezione, le impostazioni e 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 il tasto on/off, ruotare la manopola o muovere il braccio oscillante.

¹ A seconda del modello

Braccio oscillante e ingranaggi

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

→ Fig. 3

Preparazione:

- A** ■ Inserire la ciotola o rimuoverla
- Fissare il coperchio o rimuoverlo
- Inserire l'utensile o rimuoverlo
- Versare quantità maggiori nella ciotola

Ingranaggio principale:

Lavorazione degli alimenti con gli utensili

- B** ■ Superficie di pesatura:
Utilizzare la bilancia

Ingranaggio 2:

- C** ■ Utilizzare l'accessorio, ad es. Sminuz-
zatore continuo

Ingranaggio 3:

- D** ■ Utilizzare l'accessorio, ad es. Bicchiere
frullatore To-Go

Ingranaggio principale con adattatore universale:



- E** ■ Utilizzare l'accessorio, ad es. Tritacar-
ne

Ingranaggio principale:

Utilizzo di Produttore di ghiaccio

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

Utensili

Utensili	Utilizzo
	<p>Ganci impastatori Profi</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Impastare, ad es. pasta lievitata, pasta per il pane, impasto per la pizza, pasta, impasti per dolci. ■ Incorporare alimenti nell'impasto, ad es. semi.
	<p>Frusta «Profi Flexi»</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Miscelare impasti, ad es. impasto per torte, torta alla frutta. ■ Incorporare alimenti nell'impasto, ad es. uvetta, cioccolato in pezzi.

Utensili	Utilizzo
	<p>Frusta per montare professionale</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Montare gli albumi e la panna (almeno il 30% di grassi). ■ Miscelare impasti molli, ad es. paste biscotto.

Regolazione fine della frusta per montare professionale

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

Nota: La frusta per montare Profi è regolata di fabbrica per mescolare al meglio gli alimenti.

Correzione della regolazione degli utensili

- Non azionare mai un utensile che tocca la ciotola.

Requisiti

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

1. Tenendo ferma la frusta per montare con una mano dalla parte inferiore, svitare il controdado in senso orario con una chiave a forchetta.

→ Fig. 4

2. Per cambiare l'impostazione ruotare l'utensile nella direzione desiderata.

→ Fig. 5

Regolazione ottimale	Distanza dalla ciotola circa 2,5 mm
ruotare in senso orario	Sollevare l'utensile orario
ruotare in senso antiorario	Abbassare l'utensile antiorario

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. Tenendo ferma la frusta per montare con una mano dalla parte inferiore, avvitare il controdado in senso antiorario con una chiave a forchetta.

Ciotole

A seconda del modello, la fornitura comprende 2 ciotole diverse.

Per conservare le ciotole riducendo l'ingombro, inserire la ciotola piccola in quella grande.

Usare la ciotola grande sempre con il coperchio applicato. Il coperchio non è adatto per la ciotola piccola.

Impostazioni

Impostazione	Descrizione
Lingua	Impostare la lingua del display.
Accessori	Attivare o disattivare l'accesso ai programmi automatici per gli accessori. Se un accessorio è stato disattivato, non compare nel menu principale.
Suono	Impostare il volume dei segnali acustici e dei toni dei tasti.
Unità di misura	Impostare le unità della bilancia.
Luminosità	Impostare la luminosità del display.
Modalità riposo	Impostare la durata dopo la quale il display viene attenuato.
Tempo di standby	Impostare la durata dopo la quale l'apparecchio passa al modo stand-by.
Impostazioni di fabbrica	Ripristinare le impostazioni di fabbrica dell'apparecchio.
Informazioni apparecchio	Informazioni sul software dell'apparecchio.

Sistemi di sicurezza

Sicurezza d'accensione

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

L'apparecchio può essere acceso e azionato solo se il braccio oscillante è inserito in posizione orizzontale e uno dei requisiti seguenti è soddisfatto.

- La ciotola o la gelatiera sono inserite.
- L'adattatore universale è applicato all'ingranaggio principale.

Se il braccio oscillante viene aperto durante la lavorazione, l'apparecchio si spegne automaticamente.

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 \odot .

Sicurezza di sovraccarico

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

Sicurezza del braccio oscillante

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

Segnale acustico

Se è presente un guasto o se un sistema di sicurezza disattiva l'apparecchio, viene emesso un segnale acustico.

Possibili guasti sono, ad esempio, un braccio oscillante non correttamente inserito o un surriscaldamento dell'apparecchio.

Prima del primo utilizzo

Installazione dell'apparecchio

1. Collocare l'apparecchio su un piano di lavoro stabile, piano, pulito e liscio.
2. Regolare il cavo di alimentazione alla lunghezza necessaria.
 - Per accorciare la lunghezza del cavo, inserirlo nell'apposito vano.
 - Per aumentare nuovamente la lunghezza del cavo, estrarre il cavo dal vano portacavo.
3. Inserire la spina di alimentazione.

Procedura per la prima messa in funzione

Alla prima messa in funzione o dopo aver ripristinato le impostazioni di fabbrica è visualizzata la selezione della lingua e delle unità di visualizzazione. Segue un breve tutorial.

it Utilizzo

- ▶ Attenersi alle istruzioni sul display e seguire il tutorial con l'aiuto dell'anello di navigazione.

Utilizzo

Preparazione dell'apparecchio

1. Premere il pulsante di sblocco e sollevare il braccio oscillante fino all'arresto.
→ Fig. **6**
2. Inserire la ciotola nell'apparecchio base.
→ Fig. **7**
Prestare attenzione agli incavi sull'apparecchio base.
3. Ruotare la ciotola in senso antiorario fino allo scatto.
→ Fig. **8**
4. Inserire il coperchio sull'ingranaggio principale finché non si innesta in posizione.
→ Fig. **9**
La bocchetta di riempimento deve essere rivolta in avanti.
5. Premere l'utensile sull'ingranaggio principale finché non si innesta in posizione.
→ Fig. **10**
Il cappuccio di protezione [a] deve coprire completamente l'ingranaggio principale.
6. Versare gli alimenti nella ciotola.
→ Fig. **11**
7. Premere il pulsante di sblocco e premere il braccio oscillante verso il basso fino all'arresto.
→ Fig. **12**

Lavorazione degli alimenti con gli utensili

1. Riportare la manopola alla velocità desiderata.
→ Fig. **13**
2. Per lavorare brevemente gli alimenti alla massima velocità, ruotare la manopola su M e tenerla ferma per la durata della lavorazione desiderata.
→ Fig. **14**
3. Se si desidera, durante la lavorazione aggiungere altri alimenti attraverso il pozzetto di riempimento.
→ Fig. **15**
Per aggiungere quantità maggiori spegnere l'apparecchio, aprire il braccio oscillante e versare gli alimenti nella ciotola.

4. Lavorare gli alimenti fino a ottenere il risultato desiderato.
5. Portare la manopola su O.
→ Fig. **16**
Attendere che l'apparecchio sia fermo.

Fine della lavorazione

1. Staccare la spina di alimentazione.
→ Fig. **17**
2. Premere il pulsante di sblocco e sollevare il braccio oscillante fino all'arresto.
→ Fig. **18**
3. Premere entrambi i tasti di espulsione ed estrarre completamente l'utensile dall'ingranaggio.
→ Fig. **19**
4. Togliere il coperchio dall'ingranaggio principale.
→ Fig. **20**
5. Ruotare la ciotola in senso orario e rimuoverla.
→ Fig. **21**

Utilizzo degli ingranaggi accessori

Note


- Rimuovere il coperchio di sicurezza per utilizzare l'accessorio sull'ingranaggio 2 o 3.
- Chiudere sempre gli ingranaggi non utilizzati con i coperchi di protezione.
- Osservare le istruzioni per l'uso dell'accessorio.

→ Fig. **22** - **23**

Timer

Con il timer è possibile lavorare alimenti per un tempo preimpostato. È possibile avviare il timer anche senza lavorare alimenti, ad es. per controllare i tempi di riposo degli impasti o i tempi di cottura.

Utilizzo del timer

1. Per avviare il timer premere .
2. Con l'anello di navigazione impostare i minuti e confermare con OK.
3. Con l'anello di navigazione impostare i secondi e confermare con OK.

4. Per lavorare alimenti con il timer selezionare "Timer a velocità fissa" e posizionare la manopola sulla velocità desiderata.
- ✓ Il display mostra la velocità impostata e la durata di lavorazione restante.
- ✓ Allo scadere del tempo, l'apparecchio interrompe la lavorazione.
5. Portare la manopola su O.
6. Per usare il timer senza lavorare alimenti selezionare "Contaminuti" e premere OK.
- ✓ Il display indica la durata mancante.
- ✓ Quando il tempo sarà scaduto, verrà emesso un segnale acustico e il display indicherà "Pronto".

Bilancia



L'apparecchio è dotato di una bilancia integrata.


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
- Peso troppo basso
- Spostamento dell'apparecchio base
- Contatto dell'apparecchio base

Pesare gli alimenti

1. Per avviare la bilancia, premere .
- ✓ La bilancia si tara.
- ✓ Il display indica "0" e l'unità preimpostata.
2. Se si desidera, toccare l'anello di navigazione, selezionare un'altra unità di visualizzazione e confermare con OK.
- ✓ La bilancia si tara di nuovo.
3. Versare gli alimenti nella ciotola inserita o in una ciotola agganciata.
- ✓ Il display mostra la quantità inserita nell'unità di visualizzazione selezionata.
4. Per riportare la bilancia su "0" e pesare ulteriori alimenti separatamente, premere  e attendere la calibrazione.

Consiglio: Quando il braccio oscillante è fissato in posizione orizzontale è possibile poggiare contenitori o confezioni sulla superficie di pesatura  e pesarli.

Programmi automatici

I programmi automatici sono di supporto durante la lavorazione degli alimenti con gli utensili e l'utilizzo degli accessori.

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

Attenersi alle seguenti avvertenze per ottenere risultati ottimali:

- La frusta per montare deve essere regolata correttamente per mescolare gli alimenti in modo ottimale e far funzionare correttamente i programmi automatici.
→ *"Correzione della regolazione degli utensili", Pagina 92*
- Prima di utilizzare i programmi automatici per la prima volta azionare l'apparecchio nuovo per almeno 10 minuti senza programma automatico.
- Non versare altri alimenti dopo aver avviato un programma automatico.
- Non lavorare nuovamente gli alimenti già lavorati con un programma automatico. Se il risultato della lavorazione del programma automatico non corrisponde a quanto desiderato, continuare a lavorare gli alimenti fino a ottenere il risultato desiderato. Rispettare le velocità raccomandate.
→ *"Esempi d'impiego", Pagina 96*
- La freschezza, la temperatura e le sostanze degli alimenti utilizzati influenzano il tempo necessario e il risultato.
- Lavorare solo uova fresche. Il programma automatico non è adatto per gli alimenti alternativi, ad es. aquafaba o proteine in polvere.
- Gli albumi si montano a neve solo se l'utensile e la ciotola sono puliti, privi di grasso e di residui di detersivo.
- Lavorare solo panna raffreddata a ca. 6 °C e con un contenuto di grasso del 30-36%.
- La panna che è stata congelata non può essere montata.
- Per risultati ottimali, dopo la scelta del programma "Panna montata" impostare il tipo di panna utilizzato: "Panna fresca", "Panna vegetale" oppure "Panna senza lattosio".

it Panoramica per la pulizia

- Non usare ciotole calde per sbattere la panna, ad es. alla temperatura del frigorifero.
 - Incorporare zucchero, aromi e altri additivi per panna o albumi montati a neve solo dopo il termine del programma automatico.
 - Rispettare gli ingredienti e le quantità indicate.
 - I programmi automatici per gli impasti non funzionano con gli impasti secchi. Le ricette di impasti necessitano di una parte sufficiente di ingredienti liquidi o umidi.
 - Il programma "Impasti lievitati e lievito madre" interrompe la lavorazione dell'impasto per ca. 15 minuti per permetterne la lievitazione. Dopodiché inizia automaticamente un'ulteriore fase di impasto. Prelevare l'impasto solo al termine del programma.
 - Per i programmi "Impasti per torte" e "Pasta frolla" usare burro o margarina a temperatura ambiente tagliati a cubetti di 2 cm. Il burro o la margarina freddi o surgelati non consentono di ottenere i risultati desiderati. Lasciar riposare la pasta frolla in frigorifero prima di cuocerla.
 - Il programma "Impasti per torte" non è adatto per impasti molto liquidi, ad es. per pancake.
 - Il programma "Gelateria" è adatto solo per le ricette gelato alla vaniglia e gelato al cioccolato, come descritto nelle istruzioni degli accessori della gelateria MUZ9EB1.
- ▶ Non utilizzare oggetti taglienti, appuntiti o metallici.
- ▶ Non usare panni o detergenti abrasivi.
- ▶ Pulire il pannello dei comandi e il display solo con un panno in microfibra umido.

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

Pulire i singoli componenti come indicato nella tabella.

→ Fig. 24

Esempi d'impiego

Note

- Per mescolare al meglio gli ingredienti di impasti con lievito o con lievito madre con un elevato contenuto di acqua, versare prima il liquido nella ciotola.
- Se si seleziona il programma automatico adatto per la ricetta, l'apparecchio imposta la velocità corretta e monitora la durata della lavorazione.

Rispettare le indicazioni e i dati nella tabella.

→ Fig. 25

→ Fig. 26

Esempio di ricetta

Torta alla frutta secca

Ingredienti

- 3 uova
- 135 g di zucchero
- 135 g di margarina
- 255 g di farina
- 10 g di lievito in polvere
- 150 g di uva passa
- 150 g di frutta secca mista

Nota: Lavorare contemporaneamente max 2 volte la quantità.

Preparazione

- Inserire la frusta.
- Versare tutti gli ingredienti tranne la frutta secca.
- Lavorare 30 secondi alla velocità ②.
- Quindi lavorare 3-5 minuti alla velocità 7.
- Portare alla velocità ②.
- Entro 30-60 secondi aggiungere la frutta secca.

Utilizzo dei programmi automatici

1. Nel menu principale con l'anello di navigazione selezionare "Programmi con sensori intelligenti" o un accessorio attivato e confermare con OK.
2. Con l'anello di navigazione selezionare il programma automatico desiderato, confermare con OK e seguire le istruzioni sul display.

Panoramica per la pulizia

Pulire tutti i componenti subito dopo l'uso per prevenire l'essiccamento dei residui.

- ▶ Non impiegare detergenti a base di alcol.

Per lavorare automaticamente gli ingredienti, selezionare il programma "Impasti per torte".

Se si usa il programma automatico, aggiungere la frutta secca solo al termine del programma e incorporarla alla velocità @.

Accessori

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

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

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

www.bosch-home.com

Rottamazione di un apparecchio dismesso

- ▶ Smaltire l'apparecchio nel rispetto dell'ambiente.
Per informazioni sulle attuali procedure di smaltimento rivolgersi al rivenditore specializzato o al comune di competenza.



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

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

Servizio di assistenza clienti

Presso il nostro servizio di assistenza clienti è possibile reperire ricambi originalmente rilevanti e disponibili a magazzino fino a 10 anni dalla messa in circolazione dell'apparecchio.


Per ulteriori informazioni, rivolgersi al nostro servizio di assistenza clienti.

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

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

Sistemazione guasti

Guasto	Causa e ricerca guasti
L'apparecchio non funziona.	All'apparecchio non arriva elettricità. ▶ Controllare che l'apparecchio riceva corrente elettrica.
L'apparecchio non avvia la lavorazione.	Manopola non impostata correttamente. ▶ Prima della lavorazione portare la manopola su O.
L'apparecchio non avvia la lavorazione o si spegne durante la lavorazione.	Quantità di lavorazione eccessiva o durata di lavorazione eccessiva. ▶ Portare la manopola su O. ▶ Ridurre la quantità di ingredienti. ▶ Lasciare raffreddare l'apparecchio per disattivare la sicurezza di sovraccarico.
	L'apparecchio o l'accessorio è bloccato. ▶ Portare la manopola su O. ▶ Rimuovere il blocco.

Guasto	Causa e ricerca guasti
L'apparecchio non avvia la lavorazione o si spegne durante la lavorazione.	Un sistema di sicurezza è attivato. ▶ Correggere la causa che ha comportato l'arresto dell'apparecchio. → <i>"Sistemi di sicurezza", Pagina 93</i>
Non è possibile premere il tasto di sblocco.	Sull'ingranaggio rosso 3 è applicato un accessorio. ▶ Togliere gli accessori dall'ingranaggio 3.
La frusta per montare Profi tocca la ciotola o gli alimenti non vengono miscelati correttamente.	La distanza dalla ciotola non è impostata correttamente. ▶ Correggere la regolazione fine della frusta per montare professionale. → <i>"Regolazione fine della frusta per montare professionale", Pagina 92</i>
Appare un codice di errore sul display, ad es. "E9025".	Il sistema elettronico ha riconosciuto un errore. 1. Posizionare la manopola su O e staccare la spina di alimentazione. 2. Reinserire la spina di alimentazione. 3. Se l'anomalia continua a manifestarsi, contattare il servizio di assistenza clienti. → <i>"Servizio di assistenza clienti", Pagina 97</i>
Sul display compare "Inserire ciotola".	La ciotola non è inserita o non è fissata correttamente. ▶ Inserire la ciotola e ruotarla in senso antiorario fino all'arresto.
Sul display compare "Controllare posizione braccio".	Il braccio oscillante non è inserito correttamente o si è sganciato. 1. Portare la manopola su O. 2. Muovere il braccio oscillante finché non è inserito correttamente.
Sul display compare "Blocco automatico del motore".	Sono possibili diverse cause scatenanti. 1. Portare la manopola su O. 2. Se l'anomalia continua a manifestarsi, contattare il servizio di assistenza clienti. → <i>"Servizio di assistenza clienti", Pagina 97</i>
Sul display compare "Riavviare tara".	La calibrazione della bilancia è fallita. 1. Collocare l'apparecchio su un piano di lavoro piano, pulito e privo di vibrazioni. 2. Assicurarsi che non vi siano oggetti sotto l'apparecchio. 3. Premere  per riavviare la calibrazione e non toccare l'apparecchio durante la calibrazione.
Sul display compare "Peso max. raggiunto".	Il peso è al di sopra dell'intervallo di misurazione della bilancia. 1. Durante l'utilizzo della bilancia rispettare il peso massimo di 5000 g o 11,00 lb. 2. Ridurre il peso totale da pesare.
Sul display compare "Peso min. raggiunto".	Il peso è al di sotto dell'intervallo di misurazione della bilancia. 1. Durante l'utilizzo della bilancia rispettare il peso minimo di 5 g o 0,01 lb. 2. Aumentare il peso totale da pesare.

Guasto	Causa e ricerca guasti
Sul display compare "Pesso min. raggiunto".	L'apparecchio non è posizionato correttamente. <ol style="list-style-type: none"> 1. Collocare l'apparecchio su un piano di lavoro piano, pulito e privo di vibrazioni. 2. Assicurarci che non vi siano oggetti sotto l'apparecchio.

Sminuzzatore con tritratore

Sicurezza

Utilizzare l'accessorio soltanto:

- per tagliare, tagliare a julienne e grattugiare alimenti.
- per tagliare alimenti in forma di cubetti.
- ▶ Afferrare i dischi sminuzzatori soltanto dalla parte di plastica al centro.
- ▶ Non toccare mai le lame e i bordi taglienti a mani nude.
- ▶ Afferrare il disco di taglio e la griglia di taglio solo in corrispondenza della plastica.
- ▶ Non toccare mai le lame a mani nude.
- ▶ Applicare sempre il coprilama sul disco di taglio quando non è in uso.
- ▶ Non introdurre le mani nel pozzetto di riempimento.
- ▶ Per spingere gli alimenti utilizzare solo il pestello.

Prevenzione di danni materiali

- ▶ Non lavorare alimenti contenenti parti dure, ad es. ossi, cartilagine o noccioli.
- ▶ Non introdurre oggetti (es. cucchiari) nel pozzetto di riempimento o nel corpo dell'apparecchio.
- ▶ Prima dell'uso, verificare che il pozzetto di riempimento e il corpo dell'apparecchio non presentino corpi estranei.
- ▶ Non esercitare una forte pressione con il pestello.

Conoscere l'apparecchio






Panoramica

→ Fig. **27**

1	Corpo dell'apparecchio	3	Coperchio con bocca di carico integrata
2	Portadisco	4	Pestello e misurino
		5	Disco taglierina spesso/fine
		6	Disco grattugia fine/grossa
		7	Disco a fori fini per grattugiare
		8	Disco a fori grossi per grattugiare ¹
		9	Disco per verdure asiatiche ¹
		10	Disco per patatine fritte ¹
		11	Disco SuperCut ¹
		12	Supporto base
		13	Griglia di taglio
		14	Disco di taglio
		15	Coprilama
		16	Pulitore per griglia di taglio

¹ A seconda del modello

Simboli

Simbolo	Descrizione
	Seguire le indicazioni del libretto d'istruzioni.
	Non introdurre le mani nel pozzetto di riempimento.
	Applicazione dell'inserito cubettatrice
	Applicazione del coperchio
	Marcatura di posizione del corpo

Dischi sminuzzatori

Denominazione

Disco tagliarina spesso/fine

Tagliare gli alimenti a fette spesse o sottili, ad es. frutta e verdura.

Identificazione:



- 1 = fette spesse
- 3 = fette sottili

Nota: Non idoneo per la lavorazione di formaggio duro, pane, panini o cioccolato.

Consiglio: Tagliare le patate bollite solo a freddo.

Disco grattugia fine/grossa

Tagliare a julienne gli alimenti in fette spesse o sottili, ad es. frutta, verdura o formaggio, come Gouda o Edamer.



Identificazione:

- 2 = lato grosso
- 4 = lato fine

Nota: Non idoneo per la lavorazione di noci o formaggio duro, ad es. Parmigiano.

Consiglio: Grattugiare il formaggio tenero con il lato grosso.

Disco a fori fini per grattugiare

Grattugiare gli alimenti medio-finemente, ad es. patate crude o formaggio duro, come Parmigiano.



Nota: Non idoneo per la lavorazione di formaggio tenero e formaggio da taglio.

Denominazione

Disco a fori grossi per grattugiare

Grattugiare gli alimenti grossolanamente, ad es. patate crude per canederli, polpette o frittelle di patate.



Disco per verdure asiatiche

Tagliare gli alimenti in strisce sottili, ad es. frutta e verdura.



Disco per patatine fritte

Tagliare patate crude per fare patatine fritte.



Disco SuperCut

Tagliare gli alimenti a fette spesse o sottili, ad es. frutta e verdura.



Consiglio: Particolarmente adatto per gli alimenti molto morbidi (ad es. pomodori troppo maturi) e molto fibrosi (ad es. sedano da costa).

Sicurezza di sovraccarico

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

→ "Sistemazione guasti", Pagina 101

Utilizzo

Avvertenze generali

L'inserito cubettatrice è adatto per tagliare a cubetti i seguenti alimenti:

- verdure crude o cotte, come ad esempio patate, carote, cetrioli, pomodori, peperoni, cipolle
- frutta, ad esempio banane, mele, pere, pesche, fragole, meloni, kiwi
- formaggio duro, uova sode o salumi morbidi, come ad esempio la mortadella

Istruzioni per la lavorazione:

- Non lavorare frutta o verdura troppo mature, poiché in caso contrario il succo potrebbe fuoriuscire
- Far raffreddare gli alimenti cotti prima di tagliarli, in questo modo saranno più solidi e il risultato di taglio sarà migliore

- Prima della lavorazione rimuovere i semi e i noccioli dalla frutta, ad esempio da mele o pesche
- Una maggiore o minore pressione sul pestello modifica la lunghezza dei pezzi
- L'inserito cubettatrice non è adatto per il taglio di formaggi molto morbidi o formaggi a fette, come ad esempio mozzarella, formaggio di pecora, gouda, edamer
- Se si lavora un formaggio duro, come ad esempio l'emmental, non lavorare più di 3 kg alla volta
- Non lavorare alimenti congelati

Note

- L'inosservanza di queste indicazioni può causare danni all'inserito cubettatrice, alla griglia di taglio e al disco di taglio.
- Si esclude una responsabilità per eventuali danni in caso di utilizzo dell'affettatrice a cubetti per scopi diversi da quello previsto, nonché in caso di modifiche e uso improprio della stessa. Questo esclude anche la responsabilità per determinati danni, come lame deformate o poco affilate, derivanti dalla lavorazione di alimenti non permessi.

Preparazione dello sminuzzatore continuo

→ Fig. **28** - **35**

Preparazione dell'affettatrice a cubetti

→ Fig. **36** - **43**

Lavorazione degli alimenti

Nota: L'accessorio può essere azionato soltanto con la ciotola correttamente inserita.

Consigli

- Per ottenere risultati ottimali, lavorare gli alimenti sottili legati in mazzetto.
- È possibile togliere e svuotare la ciotola senza rimuovere l'accessorio.

→ Fig. **44** - **47**

Fine della lavorazione

→ Fig. **48** - **53**

Panoramica per la pulizia

Pulire tutti i componenti subito dopo l'uso per prevenire l'essiccamento dei residui. Pulire i singoli componenti come indicato nella tabella.

→ Fig. **54**

Esempi d'impiego

Rispettare le indicazioni e i dati nella tabella.

→ Fig. **55**

→ Fig. **56**

Sistemazione guasti

Gli alimenti lavorati non cadono nella ciotola.

Apertura di uscita o corpo ostruito.

1. Terminare la lavorazione e scollegare la spina di alimentazione.
2. Togliere gli accessori.
3. Rimuovere gli accessori ed eliminare l'ostruzione.

Il disco non ruota sebbene l'apparecchio base sia in funzione.

Coperchio non inserito né agganciato correttamente.

- ▶ Verificare che il coperchio sia stato correttamente montato.

Gli accessori sono stati sovraccaricati e l'asse del portadisco si è spezzato nel punto di rottura prestabilito. I ricambi con punto di rottura prestabilito non rientrano nei nostri impegni di garanzia.

- ▶ È possibile ordinare un portadisco nuovo presso il servizio assistenza clienti con il codice d'ordine 10000314.

Borraccia ToGo con portalame

Sicurezza

Utilizzare l'accessorio soltanto:

- per frullare frutta e verdura per preparare smoothie.

- ▶ Non toccare mai le lame a mani nude.
- ▶ Prestare attenzione durante l'afferramento di lame appuntite, lo svuotamento del contenitore e la pulizia.
- ▶ Prestare attenzione nel versare liquidi molto caldi nel frullatore, in quanto può fuoriuscire vapore bollente.
- ▶ Prestare attenzione durante la lavorazione di alimenti caldi.
- ▶ Non lavorare alimenti caldi con una temperatura superiore a 50 °C nel bicchiere frullatore To-Go.

Prevenzione di danni materiali

- ▶ Non conservare alcun oggetto esterno nel bicchiere frullatore To-Go con l'inserimento lama.
- ▶ Non mettere mai il bicchiere frullatore To-Go con l'inserimento lama nel microonde o in forno.
- ▶ Non disporre mai il gruppo lame con le lame rivolte verso il basso.


Conoscere l'apparecchio

Panoramica

→ Fig. **57**

1	Gruppo lame To-Go
2	Bicchiere frullatore To-Go
3	Guarnizione
4	Coperchio con apertura per bere chiudibile

Simboli

Simbolo	Descrizione
	Tacche di posizionamento

Utilizzo

Lavorazione degli alimenti con il bicchiere frullatore To-Go

→ Fig. **58** - **66**

Panoramica per la pulizia

Pulire tutti i componenti subito dopo l'uso per prevenire l'essiccamento dei residui. Pulire i singoli componenti come indicato nella tabella.

→ Fig. **67**

Preparazione per la pulizia

Prima della pulizia separare i componenti assemblati.

→ Fig. **68** - **69**

Esempi d'impiego

Rispettare le indicazioni e i dati nella tabella.

→ Fig. **70**

Nota

Limitazioni per la lavorazione:

- Non preparare impasto per crespelle e maionese.
- Non sminuzzare alimenti quali mandorle, cipolle, prezzemolo e carne.
- Mescolare gli alimenti solidi utilizzando una quantità sufficiente di liquido.
- Versare gli alimenti nell'ordine seguente: liquidi, prodotti secchi, frutta e verdura fresca, verdura a foglia, frutta e verdura surgelata, ghiaccio.
- Prima di frullare gli alimenti tagliarli a cubetti di ca. 1 cm.
- Per risultati ottimali, preparare almeno 200 g di alimenti.

Sistemazione guasti

Il bicchiere frullatore To-Go assemblato non può essere applicato sull'apparecchio base.

Il gruppo lame To-Go non è avvitato correttamente e la chiusura di sicurezza impedisce l'applicazione.

- ▶ Ruotare il gruppo lame To-Go in senso orario fino all'arresto.

→ Fig. **60**

Le marcature ▼ e ▲ devono essere allineate.

Il coperchio sul bicchiere frullatore To-Go non è ermetico.

Non c'è la guarnizione del coperchio.

- ▶ Inserire la guarnizione.

Tritatutto

Sicurezza

Utilizzare l'accessorio soltanto:

- per macinare e sminuzzare piccole quantità di spezie, ad es. pepe, cumino, ginepro, cannella, anice secco o zafferano.
- per tagliare formaggi duri, cipolle, erbe aromatiche, aglio, frutta, verdura.
- ▶ Non toccare mai le lame a mani nude.
- ▶ Prestare attenzione durante l'afferramento di lame appuntite, lo svuotamento del contenitore e la pulizia.

Prevenzione di danni materiali

- ▶ Mai usare il contenitore del tritatutto nel forno a microonde o nel forno.
- ▶ Non disporre mai il gruppo lame con le lame rivolte verso il basso.

Conoscere l'apparecchio


Panoramica

→ Fig. **71**

- 1** Gruppo lama con lama di triturazione e macinazione
- 2** Contenitore per il mini tritatutto

Simboli

Simbolo Descrizione

-  Tacche di posizionamento

Utilizzo

Lavorazione degli alimenti con il mini tritatutto

→ Fig. **72** - **79**

Panoramica per la pulizia

Pulire tutti i componenti subito dopo l'uso per prevenire l'essiccamento dei residui.

Pulire i singoli componenti come indicato nella tabella.

→ Fig. **80**

Esempi d'impiego

Rispettare le indicazioni e i dati nella tabella.

→ Fig. **81**

Nota

Limitazioni per la lavorazione:

- Mai lavorare liquidi o alimenti molto liquidi nel mini tritatutto.
- Non macinare alimenti molto secchi o solidi che sono più grandi di un chicco di caffè. Gli alimenti non adatti includono, per esempio, la noce moscata e lo zenzero essiccato.
- Tritare max. 50 g di alimenti solidi alla massima velocità per massimo 1 s o 1 - 5 impulsi, se non diversamente indicato nella tabella delle ricette.
- Non macinare zucchero, chicchi di caffè o farine.
- Non tritare cubetti di ghiaccio.
- Il mini tritatutto non è idoneo per preparare crema spalmabile alle noci.
- Il mini tritatutto non è adatto a sminuzzare finemente la carne, ad esempio per il ragù.

Sistemazione guasti

Il mini tritacutto assemblato non può essere applicato sull'apparecchio base.

Il gruppo lame non è avvitato correttamente e la chiusura di sicurezza impedisce l'applicazione.

- ▶ Ruotare il gruppo lame in senso orario fino all'arresto.

→ Fig. 74

Le marcature ▼ e ▲ devono essere allineate.

Kit tritacarne

Sicurezza

Utilizzare l'accessorio soltanto:

- Per tritare alimenti crudi o cotti, ad es. carne, pesce e verdure.
- Per ulteriori applicazioni descritte nelle presenti istruzioni.
- ▶ Tenere lontano mani, capelli, abiti e altri utensili dalle parti rotanti.
- ▶ Non introdurre le mani nel pozzetto di riempimento.
- ▶ Per spingere gli alimenti utilizzare solo il pestello.
- ▶ Utilizzare l'accessorio soltanto con l'adattatore universale fornito in dotazione.

Prevenzione di danni materiali

- ▶ Non lavorare alimenti contenenti parti dure, ad es. ossi, cartilagine o noccioli.
- ▶ Non lavorare alimenti surgelati.
- ▶ Non introdurre oggetti (es. cucchiaini) nel pozzetto di riempimento o nel corpo dell'apparecchio.
- ▶ Prima dell'uso, verificare che il pozzetto di riempimento e il corpo dell'apparecchio non presentino corpi estranei.

Conoscere l'apparecchio

Panoramica

→ Fig. 32

- A** Kit tritacarne
- B** Adattatore universale
- C** Dischi forati¹
- D** Adattatore per kebbe¹
- E** Adattatore per insaccatrice¹

- F** Adattatore per pasticcini di pasta miscelata iniettata¹
- G** Dischi per pasta¹
- 1** Alloggiamento con camera in metallo
- 2** Perno per allineare gli inserti
- 3** Piatto di carico
- 4** Piede di supporto, regolabile in altezza
- 5** Coclea di trasporto con giunto
- 6** Lama
- 7** Disco forato, medio
- 8** Ghiera
- 9** Pestello con vano di conservazione e coperchio
- 10** Leva di arresto
- 11** Pulsante di sblocco
- 12** Sede e ingranaggio per adattatori
- 13** Disco forato, grosso
- 14** Disco forato, fine

¹ A seconda del modello

- 15** Anello conico per adattatore per kebbe
- 16** Ugello per kebbe
- 17** Anello del cuscinetto per insaccatrice
- 18** Ugello di riempimento
- 19** Anello di supporto per adattatore per biscotti
- 20** Supporto per lamiera traforata
- 21** Lamiera traforata
- 22** Disco per fusilli
- 23** Disco per maccheroni
- 24** Disco per cellentani
- 25** Disco per ditaloni rigati
- 26** Disco per rigatoni

Simboli

Simbolo Descrizione



Non introdurre le mani nel pozzetto di riempimento.

Sicurezza di sovraccarico

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

→ "Sistemazione guasti", Pagina 106

Utilizzo

Preparazione dell'apparecchio base e del piedino di supporto

Consiglio: Per fissare il tritacarne sul lato sinistro dell'apparecchio, ruotare l'adattatore universale di 180°.

→ Fig. **83** - **86**

Preparazione del kit tritacarne

→ Fig. **87** - **93**

Lavorazione degli alimenti con il kit tritacarne

Nota: Rispettare le velocità raccomandate e le altre informazioni riportate.

→ Fig. **94** - **97**

Fine della lavorazione

→ Fig. **98** - **100**

Ulteriori applicazioni

Combinare gli accessori con i pezzi dell'adattatore tritacarne per permettere altri impieghi.

Assemblaggio dell'adattatore per insaccatrice

L'adattatore per insaccatrice è adatto per riempire budelli artificiali e naturali con carne trita e per formare rotoli, ad esempio per cevapcici.

→ Fig. **101** - **104**

Assemblaggio dell'adattatore per kebbe

L'adattatore per kebbe è adatto alla preparazione di ravioli ripieni, anche con carne macinata.

→ Fig. **105** - **108**

Assemblaggio dell'adattatore per biscotti

L'adattatore per pasticcini di pasta miscelata iniettata è idoneo per formare pasta per pasticcini o pasta frolla.

→ Fig. **109** - **112**

Assemblaggio dell'adattatore con dischi per pasta

I dischi per pasta sono adatti alla preparazione dei tipi di pasta seguenti: fusilli, maccheroni, cellentani, ditaloni rigati e rigatoni.

Nota: Inserire i dischi per pasta solo con il coperchio corrispondente.

→ Fig. **113** - **116**

Esempi d'impiego

Consigli relativi alla velocità

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

Imposta-	Utilizzo
7	Lavorare gli alimenti con il tritacarne.
3-4	Uso dell'insaccatrice.
1-2	Utilizzare l'adattatore per kebbe.
1-2	Lavorare la pasta con l'adattatore per biscotti.
7	Utilizzare i dischi per pasta.

Istruzioni per la lavorazione

Adattatore tritacarne

- Per ottenere una consistenza più fine ripetere la procedura di sminuzzamento oppure utilizzare uno dopo l'altro i diversi dischi forati (grosso, medio, fine).

Utilizzo dei dischi forati:

- **Disco con fori piccoli** per carne cotta di pollame, di maiale, di manzo, fegato cotto, pesce cotto per zuppe; carne di maiale e di manzo cruda per polpettone; fegato, carne e lardo crudi per paté di fegato; carne di maiale per salsiccia a base di carne affumicata di manzo o di maiale (Mettwurst)
- **Disco con fori medi** per carne di maiale e di manzo per paté e cervellata
- **Disco con fori grandi** per carne di maiale arrostita per zuppa di gulasch; resti per sformato di avanzi, ad es. arrosto o salumi

Esempi di ricette

Kebbe

Raviolo

- 500 g di agnello tagliato a strisce
- 500 g di bulgur lavato e scolato
- 1 cipolla piccola, tritata

Preparazione

- Lavorare in modo alternato l'agnello e il bulgur con il disco con fori piccoli nel tritacarne.
- Aggiungere la cipolla e mescolare bene l'impasto.
- Lavorare la miscela altre due volte con il tritacarne.

Preparazione dei kebbe

- Lavorare il composto per i ravioli con l'adattatore per kebbe.
- Tagliare dal tubo di pasta pezzi della lunghezza di 7,5 cm.
- Chiudere un'estremità.
- Introdurre un poco di farcia nel raviolo e chiudere anche l'altra estremità.
- Riscaldare l'olio a 180 °C e friggere i kebbe per ca. 6 minuti.

Pasta

- Predisporre la macchina con il disco per pasta desiderato.
- Ruotare la manopola sulla velocità 7.

- Inserire i pezzi di impasto uno per volta nel piatto di carico e spingerli verso il basso con il pestello.
- Prendere l'impasto lavorato e rimetterlo nel piatto di carico per ripassarlo, affinché diventi particolarmente elastico.
- Dopo il secondo passaggio, servendosi di un coltello tagliare la pasta in corrispondenza della ghiera alla lunghezza desiderata.
- Mettere la pasta su un asciugamano di cotone o un tagliere di legno infarinati.

Consiglio: Asciugare la pasta fresca per conservarla.

Biscotti

- Predisporre la macchina con l'adattatore per biscotti e regolare la forma desiderata.
- Ruotare la manopola sulla velocità 1-2.
- Inserire i pezzi di impasto uno per volta nel piatto di carico e spingerli verso il basso con il pestello.
- Con un coltello, tagliare la pasta in corrispondenza della ghiera alla lunghezza desiderata.
- Disporre i biscotti su una teglia infarinata o rivestita con carta da forno.

Nota: Per ottenere la forma desiderata, non lavorare l'impasto troppo morbido.

Panoramica per la pulizia

Pulire tutti i componenti subito dopo l'uso per prevenire l'essiccamento dei residui. Pulire i singoli componenti come indicato nella tabella.

→ Fig. 117

Conservazione dei singoli pezzi

- ▶ Dopo la pulitura, conservare i singoli pezzi nell'apposito vano del pestello.

→ Fig. 118

Sistemazione guasti

Gli alimenti non vengono lavorati anche se l'apparecchio base gira.

Il giunto della coclea di trasporto è stato sovraccaricato e si è spezzato nel punto di rottura prestabilito.

Nota: I ricambi con punto di rottura prestabilito non rientrano nei nostri impegni di garanzia. È possibile ordinare un nuovo giunto

10001090 presso il servizio di assistenza clienti.

1. Svitare la vite e togliere il giunto rotto.
→ Fig. **119**
2. Inserire il nuovo giunto e serrarlo.
→ Fig. **120**

Spremiagrumi

Sicurezza

Utilizzare l'accessorio soltanto:

- Per spremere agrumi.

Conoscere l'apparecchio

Panoramica

→ Fig. **121**

1 Recipiente

2 Filtro con cono di spremitura

Utilizzo

Preparazione dello spremiagrumi

→ Fig. **122** - **125**

Spremitura di agrumi

→ Fig. **126** - **131**

Panoramica per la pulizia

Pulire tutti i componenti subito dopo l'uso per prevenire l'essiccamento dei residui.

Nota: Per rimuovere la sporcizia sotto la maniglia, premere il pulsante all'estremità della maniglia e togliere la maniglia.

Pulire i singoli componenti come indicato nella tabella.

→ Fig. **132**

Inhoudsopgave

Keukenmachine	108	Universele hakker	123
Doorloopsnijder met blokjessnijder	119	Vleesmolen-opzetstuk	124
ToGo-fles met meshouder	122	Citruspers	127

Keukenmachine

Veiligheid

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

Gebruik het apparaat uitsluitend:

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

Het apparaat moet na elk gebruik, als er geen toezicht aanwezig is, voorafgaand aan montage, demontage of reiniging, als u in de buurt van roterende delen komt en bij storingen altijd worden losgehaald van het stroomnet.

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.

- ▶ Nooit een beschadigd apparaat gebruiken.
- ▶ Nooit een apparaat met gescheurd of gebroken oppervlak gebruiken.
- ▶ Nooit aan het netsnoer trekken, om het apparaat van het elektriciteitsnet te scheiden. Altijd aan de stekker van het netsnoer trekken.
- ▶ Wanneer het apparaat of het netsnoer is beschadigd, dan direct de stekker van het netsnoer uit het stopcontact halen of de zekering in de meterkast uitschakelen.
- ▶ Neem contact op met de klantenservice. → *Pagina 117*
- ▶ Het apparaat uitsluitend aansluiten en gebruiken volgens de gegevens op het typeplaatje.
- ▶ 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.
- ▶ 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.
- ▶ 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.
- ▶ Het apparaat nooit neerzetten op of in de buurt van hete oppervlakken.
- ▶ 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 en de aandrijvingsbeschermdeksels erop zijn gezet.
- ▶ De draaiarm nooit tijdens de verwerking openen.
- ▶ Het toebehoren nooit samenbouwen terwijl het op het basisapparaat is aangebracht.
- ▶ Het toebehoren alleen bij stilstand van de aandrijving en uit het stopcontact verwijderde stekker aanbrengen en verwijderen.
- ▶ Het toebehoren alleen in compleet gemonteerde toestand gebruiken.
- ▶ Het toebehoren alleen in de daarvoor bestemde werkstand gebruiken.
- ▶ Onderdelen die herkenbare barsten of andere beschadigingen vertonen of niet goed zitten, door originele reserveonderdelen vervangen.
- ▶ Tijdens het omlaagbewegen van de draaiarm niet in de behuizing of de kom grijpen.
- ▶ Verpakkingsmateriaal uit de buurt van kinderen houden.
- ▶ Laat kinderen niet met verpakkingsmateriaal spelen.
- ▶ Kleine onderdelen uit de buurt van kinderen houden.
- ▶ Kinderen niet met kleine onderdelen laten spelen.
- ▶ De reinigingsinstructies in acht nemen.
- ▶ Oppervlakken die met voedingsmiddelen in contact komen, voor elk gebruik reinigen.

Materiële schade voorkomen

- ▶ Gebruik nooit verschillende aandrijvingen tegelijkertijd.
- ▶ De kleurmarkering op het toebehoren en de aandrijving in acht nemen.
- ▶ Het apparaat nooit langer dan noodzakelijk laten werken.
- ▶ Het apparaat nooit onbelast laten draaien.
- ▶ Originele onderdelen en toebehoren nooit voor andere apparaten gebruiken.
- ▶ Overschrijd de maximale verwerkingshoeveelheden niet.
- ▶ Voorafgaand aan het gebruik de schaal op vreemde voorwerpen controleren en eventueel aanwezige vreemde voorwerpen verwijderen.
- ▶ Het apparaat niet neerzetten op beweegbare of trillende oppervlakken.

Uw apparaat leren kennen

Overzicht


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

→ Fig. 1

1	Bedieningspaneel
2	Grote mengkom, 6,0 liter
3	Deksel met geïntegreerde vulschacht
4	Beschermdoeksel voor aandrijving 2
5	Beschermdoeksel voor aandrijving 3
6	Lichtring
7	Draaischakelaar
8	Draaiarm
9	Ontgrendelknop voor zwenkarm
10	Aandrijving 2, geel
11	Aandrijving 3, rood

12	Hoofdaandrijving, zwart
13	Uitsparingen voor de kom
14	Kabelvak
15	Kleine mengkom, 5,3 liter ¹
16	Professionele kneedhaak
17	Professionele garde
18	Roergarde 'Profi Flexi'

Draaischakelaar

Symbol	Beschrijving
○	Verwerking stoppen.
	Afhankelijk van de toepassing: <ul style="list-style-type: none"> ▪ Levensmiddelen op de laagste snelheid mengen. ▪ Automatisch programma starten.
1	Lage snelheid
7	hoogste snelheid
M	Momentschakeling: hoogste snelheid, zolang de draaischakelaar in deze positie wordt gehouden

Tip: U kunt de snelheid tijdens de verwerking op elk moment wijzigen of de verwerking onderbreken.

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 knippert en de verwerking kan niet worden gestart of voortgezet.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Er is een veiligheidssysteem is geactiveerd. ▪ Er is een fout in het apparaat aanwezig.





Tip: Meer informatie vindt u hier:
 → "Veiligheidssystemen", Pagina 113
 → "Storingen verhelpen", Pagina 117

Bedieningspaneel

→ Fig. 2

1	Weegschaal
2	Timer
3	Terug-knop
4	Display
5	Aan/uit-knop
6	OK-knop
7	Navigatiering

Functietoetsen

Symbol	Funcctie
	Weegschaal gebruiken of weegschaal op 0 zetten (tarra).
	Timer gebruiken.
	In het menu terugnavigeren.
	Het display inschakelen of uitschakelen.
OK	Een keuze of invoer bevestigen.

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

Navigatiering

De navigatiering is een rond, aanraakgevoelig oppervlak op het bedieningspaneel. Om in de menu's te navigeren of waarden in te stellen legt u uw vinger in de verzonken ring en beweegt u deze langzaam langs de vorm.

Beweging naar rechts:

- In menu's naar beneden bladeren.
- Waarden verhogen.

Beweging naar links:

- In menu's naar boven bladeren.
- Waarden verlagen.

Display

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

Opmerking: Als er binnen een bepaalde tijd geen bediening plaatsvindt, wordt het apparaat automatisch uitgeschakeld. Om

¹ Afhankelijk van het model

nl Uw apparaat leren kennen

het display weer te activeren kunt u de aan/uit-knop indrukken, de draaischakelaar draaien of de draaiarm bewegen.

Draaiarm en aandrijvingen

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

→ Fig. 3

Vorbereiding:

- A** ■ Kom plaatsen of verwijderen
- Deksel bevestigen of verwijderen
- Hulpstuk aanbrengen of verwijderen
- Grotere hoeveelheden in de kom doen

Hoofdaandrijving:

- B** Levensmiddelen met de hulpstukken verwerken

Weegvlak:

Weegschaal gebruiken

Aandrijving 2:

- C** Toebehoren gebruiken, bijv. Continue rasp- en snijapparaat

Aandrijving 3:

- D** Toebehoren gebruiken, bijv. To-Go-mengbeker

Hoofdaandrijving met universele adapter:

Toebehoren gebruiken, bijv. Vleeswolf

F Hoofdaandrijving:

Ijsbereider gebruiken

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

Gereedschappen

Gereedschappen	Gebruik
----------------	---------



Professionele kneedhaak

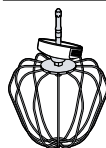
- Deeg kneden, bijv. gistdeeg, brooddeeg, pizzadeeg, pastadeeg, gebakdeeg.
- Door het deeg roeren van levensmiddelen, bijv. zaden.



Roergarde 'Profi Flexi'

Gereedschappen	Gebruik
----------------	---------

- Deeg roeren, bijv. taartdeeg, fruittaart.
- Door het deeg roeren van levensmiddelen, bijv. rozijnen, stukjes chocolade.



Professionele garde

- Eiwit en room (minstens 30 % vetgehalte) kloppen.
- Lichte deegsoorten mengen, bijv. biscuitdeeg.

Fijnafstelling van professionele garde

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

Opmerking: De professionele klopgarde is in de fabriek zo ingesteld dat de levensmiddelen optimaal met elkaar worden vermengd.

Afstelling van hulpstuk corrigeren

- ▶ Nooit een hulpstuk gebruiken dat de kom aanraakt.

Vereisten

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

1. De garde met één hand aan het onderstuk vasthouden en de contra-moer met een steeksleutel met de klok mee losdraaien.

→ Fig. 4

2. Om de instelling te veranderen, het hulpstuk in de gewenste richting draaien.

→ Fig. 5

Optimale instelling	Afstand tot de schotel ca. 2,5 mm
---------------------	-----------------------------------

rechtsom draaien	Hulpstuk optillen
------------------	-------------------

linksom draaien	Hulpstuk laten zakken
-----------------	-----------------------

3. De ontgrendelknop indrukken en de draaiarm omlaag drukken tot deze vastklikt.
4. De instelling controleren.

5. De ontgrendelknop indrukken en de draaiarm omhoog bewegen tot deze vastklikt.
6. De garde met één hand aan het onderstuk vasthouden en de contra-roer met een steeksleutel tegen de klok in vastdraaien.

Mengkommen

Afhankelijk van het model zijn 2 verschillende mengkommen meegeleverd.

Om bij het opbergen van de kommen ruimte te besparen kunt u de kleine kom in de grote kom stapelen.

De grote kom altijd met erop aangebracht deksel gebruiken. Voor de kleine kom is het deksel niet geschikt.

Instellingen

Instelling	Beschrijving
Taal	Taal van display instellen.
Accessoire	De toegang tot automatische programma's voor accessoires activeren of deactiveren. Wanneer een accessoire is gedeactiveerd, verschijnt het niet in het hoofdmenu.
Toon	Volume van de geluidsignalen en toetsignalen instellen.
Eenheid	Eenheden van de weegschaal instellen.
Helderheid	Helderheid van display instellen.
Ruststand	Tijdsduur instellen waarna het display wordt gedimd.
Standbytijd	Tijdsduur instellen waarna het apparaat overschakelt naar de standbystand.
Fabrieksinstelling	Toestel resetten naar de fabrieksinstellingen.
Apparaat informatie	Informatie over de toestelsoftware.

Veiligheidssystemen

Inschakelbeveiliging

De inschakelbeveiliging voorkomt dat uw apparaat ongewild wordt ingeschakeld.

Het apparaat kan alleen worden ingeschakeld en bediend wanneer de draaiarm in horizontale stand is vastgeklikt en wanneer aan één van de volgende voorwaarden is voldaan.

- De kom of de ijsbereider is geplaatst.
- De universele adapter is aangebracht op de hoofdaandrijving.

Als de draaiarm tijdens de verwerking wordt geopend, wordt het apparaat automatisch uitgeschakeld.

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 \bigcirc is gezet.

Overbelastingsbeveiliging

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

Draaiarmbeveiliging

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

Geluidssignaal

Bij een storing is of als een veiligheidssysteem het apparaat uitschakelt, klinkt er een geluidssignaal.

Mogelijke storingen zijn bijv. een niet correct vastgeklikte draaiarm of een oververhit apparaat.

Voor het eerste gebruik

Apparaat installeren

1. Het apparaat op een stabiel, horizontaal, schoon en glad werkvlak neerzetten.
2. Het netsnoer op de benodigde lengte instellen.
 - Het snoer in het snoeropbergvak schuiven om de snoerlengte te verkorten.
 - Om het snoer weer te verlengen, het snoer uit het snoeropbergvak trekken.
3. De stekker in het stopcontact steken.


Eerste ingebruikneming uitvoeren

Bij de eerste inbedrijfstelling of na het resetten naar de fabrieksinstellingen verschijnt de selectie van de taal en van de weergave-eenheden. Daarna volgt een korte tutorial.

- ▶ Neem de instructies op het display in acht en doorloop met behulp van de navigatiering de tutorial.

Bediening

Toestel voorbereiden

1. De ontgrendelknop indrukken en de draaiarm omhoog bewegen tot deze vastklikt.
→ Fig. 6
2. De kom op het basisapparaat plaatsen.
→ Fig. 7
Op de uitsparingen op het basisapparaat letten.
3. De kom tegen de klok in draaien tot deze vastklikt.
→ Fig. 8
4. Het deksel op de hoofdaandrijving aanbrengen tot het vastklikt.
→ Fig. 9
De vulopening moet naar voren wijzen.
5. Het hulpstuk in de hoofdaandrijving drukken tot het vastklikt.
→ Fig. 10
De beschermkap  moet de hoofdaandrijving volledig afdekken.
6. De levensmiddelen in de kom doen.
→ Fig. 11
7. De ontgrendelknop indrukken en de draaiarm omlaag drukken tot deze vastklikt.
→ Fig. 12

Levensmiddelen met de hulpstukken verwerken

1. De draaischakelaar weer op de gewenste snelheid zetten.
→ Fig. 13
2. Om de levensmiddelen kortstondig op de hoogste snelheid te verwerken zet u de draaischakelaar op M en houdt u deze tijdens de gewenste verwerkingsduur vast.
→ Fig. 14

3. Indien gewenst kunt u er via de vulopening tijdens de verwerking meer levensmiddelen in doen.

→ Fig. 15

Om grotere hoeveelheden bij te vullen schakelt u het apparaat uit, opent u de draaiarm en doet u de levensmiddelen in de kom.

4. De levensmiddelen net zo lang verwerken tot het gewenste resultaat is bereikt.
5. De draaischakelaar op O zetten.
→ Fig. 16
Wachten tot het apparaat stilstaat.

Verwerking afsluiten

1. De stekker uit het stopcontact halen.
→ Fig. 17
2. De ontgrendelknop indrukken en de draaiarm omhoog bewegen tot deze vastklikt.
→ Fig. 18
3. De beide uitwerptoetsen samendrukken en het hulpstuk volledig uit de aandrijving trekken.
→ Fig. 19
4. Het deksel van de hoofdaandrijving trekken.
→ Fig. 20
5. De kom met de klok mee draaien en verwijderen.
→ Fig. 21

Aandrijvingen toebehoren gebruiken

Opmerkingen


- Verwijder het veiligheidsdeksel om toebehoren op de aandrijving 2 of 3 te gebruiken.
- Sluit niet gebruikte aandrijvingen altijd met de beschermdeksels.
- Neem de gebruiksaanwijzing van het toebehoren in acht.

→ Fig. 22 - 23

Timer

U kunt met de timer levensmiddelen gedurende een vooraf ingestelde tijd verwerken. U kunt de timer ook starten zonder levensmiddelen te verwerken, bijv. om rusttijden van deeg of baktijden te bewaken.

Timer gebruiken

1. Druk op  om de timer te starten.
2. Stel met de navigatiering de minuten in en bevestig met OK.

3. Stel met de navigatiering de seconden in en bevestig met OK.
4. Om de levensmiddelen met de timer te verwerken kiest u "Timer met stand" en zet u de draaischakelaar op de gewenste snelheid.
 - ✓ Op het display worden de ingestelde snelheid en de resterende verwerkingsduur weergegeven.
 - ✓ Als de tijd is verstreken, stopt het apparaat de verwerking.
5. Zet de draaischakelaar op 0.
6. Om de timer te gebruiken zonder levensmiddelen te verwerken kiest u "Eierwekker" en drukt u op OK.
 - ✓ Het display geeft de resterende duur aan.
 - ✓ Wanneer de tijd is verstreken, klinkt er een geluidssignaal en wordt op het display "Klaar" weergegeven.

Weegschaal


Uw toestel is met een geïntegreerde weegschaal uitgerust.


Het basisapparaat heeft 4 gewichtssensoren in de standvoeten.


De volgende factoren kunnen het meetresultaat vervalsen:

- Standvoeten staan niet goed op het werkblad.
- Trillingen van het werkblad
- Voorwerpen onder het basistoestel
- Te laag gewicht
- Verschuiving van het basistoestel
- Aanraking van het basistoestel

Levensmiddelen wegen

1. Druk op  om de weegschaal te starten.
 - ✓ De weegschaal wordt gekalibreerd.
 - ✓ Het display toont "0" en de vooringestelde eenheid.
2. Indien gewenst kunt u de navigatiering aanraken, een andere weergave-eenheid kiezen en met OK bevestigen.
 - ✓ De weegschaal wordt opnieuw gekalibreerd.
3. Doe de levensmiddelen in de geplaatste kom of een erop gezet accessoire.
 - ✓ Het display geeft de erin gedane hoeveelheid weer in de gekozen weergave-eenheid.
4. Om de weegschaal weer op "0" te zetten en andere levensmiddelen afzonderlijk te

wegen drukt u op  en wacht u tot de kalibratie is uitgevoerd.

Tip: Als de draaiarm in horizontale positie is vastgeklikt, kunnen houder of verpakkingen op het weegvlak  worden geplaatst en gewogen.

Automatische programma's

De automatische programma's ondersteunen u bij de verwerking van de levensmiddelen met de hulpstukken en het gebruik van toebehoren.

Sensoren bewaken de verwerking van de levensmiddelen en beëindigen de verwerking automatisch wanneer de voorgeprogrammeerde consistentie is bereikt.

Houd u voor optimale resultaten aan de volgende aanwijzingen:

- De klopgarde moet correct zijn ingesteld om de levensmiddelen optimaal te mengen en om de automatische programma's correct te laten werken.
→ *"Afstelling van hulpstuk corrigeren", Pagina 112*
- Gebruik het nieuwe apparaat minstens 10 minuten zonder automatisch programma voordat een van de automatische programma's voor het eerst wordt gebruikt.
- Geen verdere levensmiddelen meer toevoegen nadat er een auto programma is gestart.
- Al verwerkte levensmiddelen niet opnieuw met een automatisch programma verwerken. Als het verwerkingsresultaat van het automatische programma niet aan uw wensen voldoet, verwerk de levensmiddelen dan verder handmatig tot het gewenste resultaat is bereikt. Neem de snelheidsadviezen in acht.
→ *"Toepassingsvoorbeelden", Pagina 116*
- De versheid, temperatuur en bestanddelen van de gebruikte levensmiddelen zijn van invloed op de benodigde tijd en het resultaat.
- Alleen verse eieren verwerken. Het automatische programma is niet voor alternatieven geschikt, bijv. Aquafaba of proteïnepoeder.
- Eiwit lukt alleen als het hulpstuk en de kom schoon, vetvrij en zonder resten van afwasmiddel zijn.

nl Reinigingsoverzicht

- Alleen room verwerken die tot ca. 6 °C is afgekoeld en een vetgehalte van 30-36% heeft.
- Voordien bevroren room kan niet geklopt worden.
- Voor optimale resultaten stelt u na het kiezen van het programma "Slagroom" het gebruikte type room in: "Verse room", "Plantaardige room" of "Lactose-vrije room".
- Geen warme kom gebruiken voor het opkloppen van room, bijv. direct uit de vaatwasser.
- Suiker, aroma's en andere additieven voor room of geklopt eiwit pas na beëindiging van het auto programma door de massa mengen.
- De voorgestelde ingrediënten en hoeveelheden in acht nemen.
- De automatische programma's voor deeg functioneren niet met te droog deeg. De deegrecepten hebben een voldoende groot aandeel aan vloeibare of vochtige ingrediënten nodig.
- Het programma "Gistdeeg en zuurdesem" onderbreekt het kneden gedurende ca. 15 minuten zodat het deeg kan rijzen. Daarna start automatisch een bijkomende kneedbewerking. Het deeg pas na afloop van het programma verwijderen.
- Gebruik voor de programma's "Beslag" en "Korstdeeg" boter of margarine in 2 cm grote blokjes op kamertemperatuur. Koude of bevroren boter of margarine leveren niet de gewenste resultaten. Zanddeeg vóór het bakken in de koelkast laten rusten.
- Het programma "Beslag" is niet geschikt voor erg vloeibaar deeg, bijv. pannenkoekendeeg.
- Het programma "Ijsmaker" is alleen geschikt voor de recepten vanille-ijs en chocolade-ijs, zoals is beschreven in de handleiding van het accessoire ijsbereider MUZ9EB1.

Automatische programma's gebruiken

1. Kies in het hoofdmenu met de navigatiering "Intelligente sensorgestuurde pro-

gramma's" of een geactiveerd accessoire en bevestig met OK.

2. Kies met de navigatiering het gewenste automatische programma, bevestig met OK en volg de instructies op het display.

Reinigingsoverzicht

Reinig direct na gebruik alle onderdelen reinigen om het vastkoeken van resten te voorkomen.

- ▶ 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.

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

De afzonderlijke onderdelen reinigen zoals in de tabel is aangegeven.

→ Fig. 24

Toepassingsvoorbeelden

Opmerkingen

- Om de ingrediënten van gistdeeg of zuurdeeg met hoog watergehalte het best te mengen, de vloeistof eerst in de kom doen.
- Als u het automatische programma kiest dat bij het recept past, stelt het apparaat de juiste snelheid in en bewaakt het apparaat de verwerkingsduur.

De gegevens en waarden in de tabel in acht nemen.

→ Fig. 25

→ Fig. 26

Voorbeeldrecept

Zware vruchtencake



Ingrediënten

- 3 eieren
- 135 g suiker
- 135 g margarine
- 255 g bloem
- 10 g bakpoeder
- 150 g krenten


- 150 g gemengde gedroogde vruchten

Opmerking: Maximaal 2 keer deze hoeveelheid tegelijk verwerken.

Bereiding

- Roergarde plaatsen.
- Alle ingrediënten behalve de gedroogde vruchten erin doen.
- 30 seconden op stand  verwerken.
- Vervolgens 3-5 minuten op stand 7 verwerken.
- Op stand  zetten.
- Binnen 30-60 seconden de gedroogde vruchten erbij doen.

Kies het programma "Beslag" om de ingrediënten automatisch te verwerken.

Als het automatische programma wordt gebruikt, de gedroogde vruchten pas na afloop van het programma toevoegen en op stand  eronder roeren.

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.

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

www.bosch-home.com

Afvoeren van uw oude apparaat

- ▶ Voer het apparaat milieuvriendelijk af. Bij uw dealer en uw gemeente- of deelaadskantoor kunt u informatie verkrijgen over de actuele afvoermethoden.





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


Servicedienst

U kunt bij onze klantenservice functionele en op voorraad liggende originele reserveonderdelen verkrijgen tot 10 jaar na het op de markt brengen van uw apparaat. Voor meer informatie kunt u met onze klantenservice contact opnemen.

Gedetailleerde informatie over de garantietermijn en de garantievoorwaarden in uw land ontvangt u via de QR-code op het meegeleverde document over de servicecontacten en garantievoorwaarden, bij onze klantenservice, uw dealer of op onze website. De informatie conform verordening (EU) 2023/826 vindt u online op www.bosch-home.com op de productpagina en de servicepagina van uw apparaat bij de gebruiksaanwijzingen en aanvullende documenten.

Storingen verhelpen

Storing	Oorzaak en probleemoplossing
Apparaat werkt niet.	Het apparaat heeft geen stroom. ▶ Controleer of het apparaat van stroom wordt voorzien.
Apparaat start de verwerking niet.	Draaischakelaar is onjuist ingesteld. ▶ Zet de draaischakelaar voor de verwerking op  .
Apparaat start de verwerking niet of gaat tijdens de verwerking uit.	Verwerkingshoeveelheid is te groot of verwerkingsduur was te lang. ▶ Zet de draaischakelaar op  . ▶ Verminder de hoeveelheid ingrediënten. ▶ Laat het toestel afkoelen om de overbelastingsbeveiliging te deactiveren.

Storing	Oorzaak en probleemoplossing
Apparaat start de verwerking niet of gaat tijdens de verwerking uit.	<p>Apparaat of toebehoren is geblokkeerd.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Zet de draaischakelaar op O. ▶ Verwijder de blokkering. <hr/> <p>Er is een veiligheidssysteem is geactiveerd.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Neem de oorzaak weg die ertoe heeft geleid dat het apparaat is gestopt. <p>→ <i>"Veiligheidssystemen", Pagina 113</i></p>
Ontgrendelknop kan niet worden ingedrukt.	<p>Op de rode aandrijving 3 is een toebehoren aangebracht.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Verwijder het toebehoren van de aandrijving 3.
De professionele klopgerade raakt de kom niet of de levensmiddelen worden niet goed gemengd.	<p>De afstand tot de kom is niet correct ingesteld.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Corrigeer de fijnafstelling van de professionele klopgerade. <p>→ <i>"Fijnafstelling van professionele garde", Pagina 112</i></p>
Er verschijnt een foutcode op het display, bijv. "E9025".	<p>De elektronica heeft een fout geconstateerd.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Zet de draaischakelaar op O en trek de stekker uit het stopcontact. 2. Steek de stekker weer in het stopcontact. 3. Wanneer de storing aanhoudt, neem dan contact op met de klantenservice. <p>→ <i>"Servicedienst", Pagina 117</i></p>
"Kom plaatsen" verschijnt op het display.	<p>Kom is niet geplaatst of niet correct vastgeklikt.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Plaats de kom niet en draai de kom tot aan de aanslag linksom.
"Armpositie controleren" verschijnt op het display.	<p>Draaiarm is niet correct vastgeklikt of is losgeraakt.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Zet de draaischakelaar op O. 2. Beweeg de draaiarm tot deze correct vastklikt.
"Motor automatisch gestopt" verschijnt op het display.	<p>Verschillende oorzaken zijn mogelijk.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Zet de draaischakelaar op O. 2. Wanneer de storing aanhoudt, neem dan contact op met de klantenservice. <p>→ <i>"Servicedienst", Pagina 117</i></p>
"Opnieuw tarreren" verschijnt op het display.	<p>Kalibratie van de weegschaal is mislukt.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Plaats het toestel op een effen, schoon en trillingsvrij werkvlak. 2. Zorg ervoor dat er zich geen voorwerpen onder het toestel bevinden. 3. Druk op  om de kalibratie opnieuw te starten en raak het toestel tijdens de kalibratie niet aan.
"Max. gewicht bereikt" verschijnt op het display.	<p>Gewicht ligt boven het meetbereik van de weegschaal.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Neem bij het gebruik van de weegschaal het maximumgewicht van 5000 g of 11,00 lb in acht. 2. Verlaag het te wegen totale gewicht.
"Min. gewicht bereikt" verschijnt op het display.	<p>Gewicht ligt onder het meetbereik van de weegschaal.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Neem bij het gebruik van de weegschaal het minimumgewicht van 5 g of 0,01 lb in acht. 2. Verhoog het te wegen totale gewicht.

Storing	Oorzaak en probleeroplossing
"Min. gewicht bereikt" verschijnt op het display.	Toestel is niet correct opgesteld. <ol style="list-style-type: none"> 1. Plaats het toestel op een effen, schoon en trillingsvrij werkvlak. 2. Zorg ervoor dat er zich geen voorwerpen onder het toestel bevinden.

Doorloopsnijder met blokjesnijder

Veiligheid

Gebruik het toebehoren alleen:

- om te snijden, rasp en malen van levensmiddelen.
- voor het in blokjes snijden van levensmiddelen.
- ▶ De fijnmaakschijven alleen aan de kunststof in het midden vastnemen.
- ▶ Nooit de scherpe messen en randen met blote handen aanraken.
- ▶ De messchijf en het snijrooster alleen bij de kunststof vastpakken.
- ▶ Nooit de lemmeten met blote handen aanraken.
- ▶ Wanneer de messchijf niet wordt gebruikt, altijd de mesbescherming op de messchijf aanbrengen.
- ▶ Niet in de vulschacht grijpen.
- ▶ Alleen de stopper gebruiken om levensmiddelen toe te voegen.

Materiële schade voorkomen

- ▶ Geen levensmiddelen verwijderen die harde bestanddelen bevatten, bijv. beenenderen, kraakbeen of pitten.
- ▶ Geen voorwerpen in de vulschacht of de behuizing steken, bijv. kooklepel.
- ▶ Vóór het gebruik de vulschacht en de behuizing op vreemde voorwerpen controleren.
- ▶ Geen grote druk met de stopper uitoefenen.

Uw apparaat leren kennen

Overzicht

→ Fig. **27**

1 Behuizing

2	Schijfhouder
3	Deksel met geïntegreerde vulschacht
4	Stopper en maatbeker
5	Snijschijf dik/dun
6	Raspschijf grof/fijn
7	Maalschijf fijn
8	Maalschijf grof ¹
9	Schijf voor Aziatische groenten ¹
10	Patates-fritesschijf ¹
11	Snijschijf 'SuperCut' ¹
12	Basishouder
13	Snijrooster
14	Messchijf

¹ Afhankelijk van het model

15 Mesbescherming

16 Snijroosterreiniger

Symbolen

Symbool Beschrijving



Neem de aanwijzingen in de gebruiksaanwijzing in acht.



Niet in de vulschacht grijpen.



Blokjessnijder-inzetstuk aanbrengen



Deksel plaatsen



Positiemarkering behuizing

Fijnmaakschijven

Aanduiding

Gebruik

Snijschijf dik/dun



Levensmiddelen in dikke of dunne plakken snijden, bijvoorbeeld groente en fruit.

Aanduiding:

- 1 = dikke plakjes
- 3 = dunne plakjes

Opmerking: Niet geschikt voor de verwerking van harde kaas, brood, broodjes of chocolade.

Tip: Snij gekookte aardappelen pas nadat ze zijn afgekoeld.

Raspschijf grof/fijn



Levensmiddelen in grove of fijne stukjes raspen, bijv. groente, fruit of kaas, zoals Goudse of Edammer kaas.

Aanduiding:

- 2 = grove zijde
- 4 = fijne zijde

Opmerking: Niet geschikt voor de verwerking van noten of harde kaas, bijvoorbeeld Parmezaanse kaas.

Tip: Rasp zachte kaas met de grove zijde.

Maalschijf fijn



Levensmiddelen middelfijn raspen, bijvoorbeeld ongekoekte aardappelen of harde kaas, zoals Parmezaanse kaas.

Aanduiding

Gebruik

Opmerking: Niet geschikt voor de verwerking van zachte kaas en snijdbare kaas.

Maalschijf grof



Levensmiddelen grof raspen, bijvoorbeeld ongekoekte aardappels voor knoedels, aardappelkoekjes of rösti.

Schijf voor Aziatische groenten



Levensmiddelen in fijne reepjes snijden, bijv. fruit en groente.

Patates-friteschijf



Ongekookte aardappels voor het snijden van patates-frites.

Snijschijf 'SuperCut'



Levensmiddelen in dikke of dunne plakken snijden, bijvoorbeeld groente en fruit.

Tip: Bijzonder geschikt voor zeer zachte levensmiddelen en zeer vezelrijke levensmiddelen, bijv. overrijpe tomaten en bleekselderij.

Overbelastingsbeveiliging

De overbelastingsbeveiliging voorkomt dat de motor en andere onderdelen door een te hoge belasting worden beschadigd.
→ "Storingen verhelpen", Pagina 121

Bediening

Algemene aanwijzingen

Het blokjessnijder-inzetstuk is geschikt om de volgende levensmiddelen in blokjes te snijden:

- Rauwe of gekookte groenten, bijv. aardappelen, wortels, komkommers, tomaten, paprika, uien
- Fruit, bijv. bananen, appels, peren, perziken, aardbeien, meloenen, kiwi
- Harde kaas, hardgekookte eieren of zachte boterhamworst, bijv. mortadella

Verwerkingstips:

- Geen te rijp fruit of te rijpe groenten verwerken, omdat er anders sap kan vrijkomen

- Gekookte levensmiddelen vóór het snijden laten afkoelen; dan zijn ze steviger en kunnen ze beter worden gesneden
- Vóór het verwerken de kernen en pitten van fruit verwijderen, bijv. van appels of perziken
- Als er meer of minder druk op de stopper wordt uitgeoefend, verandert de lengte van de stukken
- Het blokjessnijder-inzetstuk is niet geschikt voor het snijden van zeer zachte kaas of halfharde kaas, bijv. mozzarella, schapenkaas, Goudse kaas, Edammer kaas
- Als er harde kaas wordt verwerkt, bijv. Emmentaler, niet meer dan 3 kg per keer verwerken
- Geen bevroren levensmiddelen verwerken

Opmerkingen

- Als deze tips niet ter harte worden genomen, kunnen het blokjessnijder-inzetstuk, het snijrooster en de messchijf beschadigd raken.
- Als de blokjessnijder anders dan bedoeld, met wijzigingen of ondeskundig wordt gebruikt, is aansprakelijkheid voor eventuele schade uitgesloten. Dit sluit ook de aansprakelijkheid voor schade uit, bijv. botte of vervormde messen, die ontstaat door het verwerken van niet toegestane levensmiddelen.

Doorloopsnijder voorbereiden

→ Fig. **28** - **35**

Blokjessnijder voorbereiden

→ Fig. **36** - **43**

Levensmiddelen verwerken

Opmerking: Het accessoire kan alleen met correct geplaatste kom worden gebruikt.

Tips

- Om optimale resultaten te verkrijgen verwerkt u dun snijgoed in bundels.

- U kunt de kom verwijderen en leegmaken zonder het accessoire eraf te halen.

→ Fig. **44** - **47**

Verwerking beëindigen

→ Fig. **48** - **53**

Reinigingsoverzicht

Reinig direct na gebruik alle onderdelen reinigen om het vastkoeken van resten te voorkomen.

De afzonderlijke onderdelen reinigen zoals in de tabel is aangegeven.

→ Fig. **54**

Toepassingsvoorbeelden

De gegevens en waarden in de tabel in acht nemen.

→ Fig. **55**

→ Fig. **56**

Storingen verhelpen

Verwerkte levensmiddelen vallen niet in de kom.

Uitlaat-opening of behuizing is verstopt.

1. Stop de verwerking en trek de stekker uit het stopcontact.
2. Haal het accessoire eraf.
3. Haal het accessoire uit elkaar en verwijder de verstopping.

Schijf draait niet, hoewel het basisapparaat werkt.

Deksel is niet correct geplaatst en vastgeklit.

- ▶ Controleer of het deksel correct is gemonteerd.

Het accessoire is overbelast geraakt en de as van de schijfhouder is op het breekpunt gebroken. Vervangingsonderdelen met ingebouwde breekpunten vallen niet onder onze garantieverplichtingen.

- ▶ Een nieuwe schijfhouder is onder bestelnummer 10000314 verkrijgbaar bij de servicedienst.

ToGo-fles met meshouder

Veiligheid

Gebruik het toebehoren alleen:

- voor het mixen van fruit en groente om smoothies te bereiden.
- ▶ Nooit de lemmeten met blote handen aanraken.
- ▶ Wees voorzichtig bij het hanteren van scherpe snijmesses, het leegmaken van het reservoir en het reinigen.
- ▶ Wees voorzichtig als u hete vloeistoffen in de de mixer giet, omdat er hete stoom uit kan komen.
- ▶ Wees voorzichtig bij het verwerken van hete levensmiddelen.
- ▶ Geen hete levensmiddelen heter dan 50 °C in de To-Go-mengbeker verwerken.

Materiële schade voorkomen

- ▶ Geen vreemde voorwerpen in de To-Go-mixkom met mesinzetstuk bewaren.
- ▶ Nooit de To-Go-mixkom met mesinzetstuk in de magnetron of in de oven gebruiken.
- ▶ Het mesinzetstuk nooit met de bladen naar onderen neerleggen.

Uw apparaat leren kennen


Overzicht

→ Fig. 57

1	To-Go-mesinzetstuk
2	To-Go-mengbeker
3	Afdichting
4	Deksel met afsluitbare drinkopening

Symbolen

Symbool Beschrijving

 Positiemarkeringen

Bediening

Levensmiddelen met To-Go-mengbeker verwerken

→ Fig. 58 - 66

Reinigingsoverzicht

Reinig direct na gebruik alle onderdelen reinigen om het vastkoeken van resten te voorkomen.

De afzonderlijke onderdelen reinigen zoals in de tabel is aangegeven.

→ Fig. 67

Reiniging voorbereiden

De gemonteerde delen vóór de reiniging losmaken.

→ Fig. 68 - 69

Toepassingsvoorbeelden

De gegevens en waarden in de tabel in acht nemen.

→ Fig. 70

Opmerking

Beperkingen voor de verwerking:

- Geen pannenkoekenbeslag of mayonaise maken.
- Geen levensmiddelen zoals amandelen, uien, peterselie of vlees fijnmaken.
- Vaste levensmiddelen met voldoende vloeistof mengen.
- Doe de levensmiddelen er in de volgende volgorde in: vloeistoffen, droge producten, vers fruit en verse groente, bladgroente, bevroren fruit en groente, ijs.
- De levensmiddelen vóór het mixen in ca. 1 cm grote blokjes snijden.
- Voor optimale resultaten minstens 200 g aan levensmiddelen verwerken.

Storingen verhelpen

De in elkaar gezette to-go-mengbeker kan niet op het basisapparaat worden geplaatst.

Het to-go-mesinzetstuk is niet correct vastgedraaid en de veiligheidssluiting voorkomt dat de beker kan worden geplaatst.

- ▶ Draai het to-go-mesinzetstuk rechtsom tot aan de aanslag vast.

→ Fig. **60**

De markeringen ▼ en ▲ moeten ten opzichte van elkaar zijn uitgelijnd.

Het deksel op de to-go-mengbeker lekt.

Afdichting in het deksel ontbreekt.

- ▶ Plaats de afdichting.

Universele hakker

⚠ Veiligheid

Gebruik het toebehoren alleen:

- voor het malen en fijnmaken van kleine hoeveelheden kruiden, bijv. peper, komijn, jeneverbessen, kaneel, droge anijs of saffraan.
- voor het snijden van harde kaas, uien, kruiden, knoflook, fruit, groente.
- ▶ Nooit de lemmeten met blote handen aanraken.
- ▶ Wees voorzichtig bij het hanteren van scherpe snijmesses, het leegmaken van het reservoir en het reinigen.

Materiële schade voorkomen

- ▶ Nooit het reservoir van de fijnmaker in de magnetron of bakoven gebruiken.
- ▶ Het mesinzetstuk nooit met de bladen naar onderen neerleggen.

Uw apparaat leren kennen

Overzicht

→ Fig. **71**

- | | |
|----------|---------------------------------------|
| 1 | Mesinzetstuk met fijnsnij- en maalmes |
| 2 | Houder voor universele fijnsnijder |

Symbolen

Symbool	Beschrijving
	Positiemarkeringen

Bediening

Levensmiddelen met de universele fijnsnijder verwerken

→ Fig. **72 - 79**

Reinigingsoverzicht

Reinig direct na gebruik alle onderdelen reinigen om het vastkoeken van resten te voorkomen.

De afzonderlijke onderdelen reinigen zoals in de tabel is aangegeven.

→ Fig. **80**

Toepassingsvoorbeelden

De gegevens en waarden in de tabel in acht nemen.

→ Fig. **81**

Opmerking

Beperkingen voor de verwerking:

- Verwerk nooit vloeistoffen of vloeibare levensmiddelen in de universele fijnsnijder.
- Maal geen zeer droge of vaste levensmiddelen die groter zijn dan koffiebonen. Ongeschikte levensmiddelen zijn bijv. muskaatnoot en droge gember.
- Maximaal 50 g aan vaste levensmiddelen bij maximale snelheid gedurende maximaal 1 s of 1 - 5 impulsen fijnmaken,

nl Storingen verhelpen

voor zover in de recepttabel niet anders is vermeld.

- Geen suiker, koffiebonen of tarwe malen.
- Geen ijsblokjes fijn maken.
- De universele fijnsnijder is niet geschikt om notenpasta te maken.
- De universele fijnsnijder is niet geschikt voor het fijnsnijden van vlees, bijv. voor bolognese.

Storingen verhelpen

De in elkaar gezette universele fijnsnijder kan niet op het basisapparaat worden geplaatst.

Mesinzetstuk is niet correct vastgedraaid en de veiligheidssluiting voorkomt dat de beker kan worden geplaatst.

- ▶ Draai het mesinzetstuk rechtsom tot aan de aanslag vast.
→ Fig. 74
De markeringen ▼ en ▲ moeten ten opzichte van elkaar zijn uitgelijnd.

Vleesmolen-opzetstuk

⚠ Veiligheid

Gebruik het toebehoren alleen:

- voor het fijnmaken van rauwe of gekookte levensmiddelen, bijv. vlees, vis en groente.
- voor extra toepassingen die in deze gebruiksaanwijzing zijn beschreven.
- ▶ De handen, het haar, de kleding en andere voorwerpen uit de buurt van roterende delen houden.
- ▶ Niet in de vulschacht grijpen.
- ▶ Alleen de stopper gebruiken om levensmiddelen toe te voegen.
- ▶ Het accessoire alleen met de meegeleverde universele adapter gebruiken.

Materiële schade voorkomen

- ▶ Geen levensmiddelen verwijderen die harde bestanddelen bevatten, bijv. beenderen, kraakbeen of pitten.
- ▶ Geen bevroren levensmiddelen verwerken.
- ▶ Geen voorwerpen in de vulschacht of de behuizing steken, bijv. kooklepel.
- ▶ Vóór het gebruik de vulschacht en de behuizing op vreemde voorwerpen controleren.

Uw apparaat leren kennen

Overzicht

→ Fig. 82

A	Vleesmolenopzetstuk
B	Universele adapter
C	Gatenschijven ¹
D	Kibbeh-hulpstuk ¹
E	Worstvulopzetstuk ¹
F	Spritsgebak-hulpstuk ¹
G	Pastaschijven ¹
1	Metalen behuizing met kamers
2	Stift voor de uitlijning van de inzetstukken
3	Vulschaal
4	Standvoet, in hoogte verstelbaar

¹ Afhankelijk van het model

5	Transportschroef met koppeling
6	Mes
7	Gatenschijf middelfijn
8	Schroefring
9	Stopper met opbergvak en deksel
10	Vastzethendel
11	Ontgrendelknop
12	Opname en aandrijving voor hulpstukken
13	Gatenschijf grof
14	Gatenschijf fijn
15	Conusring voor kibbeh-hulpstuk
16	Kibbeh-mondstuk
17	Lagerring voor worstvuller
18	Worstvulmondstuk
19	Draagring voor spritsgebak-hulpstuk
20	Houder voor vormprofiel
21	Vormprofiel
22	Pastaschijf voor fusili
23	Pastaschijf voor macaroni
24	Pastaschijf voor cellentani
25	Pastaschijf voor ditaloni rigati
26	Pastaschijf voor rigatoni

Symbolen

Symbool Beschrijving



Niet in de vulschacht grijpen.

Overbelastingsbeveiliging

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

→ "Storingen verhelpen", Pagina 127

Bediening

Basisapparaat en standaard voorbeelden

Tip: Om de vleesmolen aan de linkerkant van het apparaat te bevestigen, de universele adapter 180° gedraaid plaatsen.

→ Fig. **83** - **86**

Vleesmolen-opzetstuk voorbereiden

→ Fig. **87** - **93**

Levensmiddelen met het vleesmolen-opzetstuk verwerken

Opmerking: Neem de snelheidsadviezen en de overige informatie in acht.

→ Fig. **94** - **97**

Verwerking beëindigen

→ Fig. **98** - **100**

Andere toepassingen

U kunt accessoires met onderdelen van het vleesmolen-opzetstuk combineren om andere toepassingen mogelijk te maken.

Worstvulopzetstuk in elkaar zetten

Het worstvulopzetstuk is geschikt voor het vullen van kunst- en natuurdarm met worstvlees en voor het vormen van rolletjes, bijv. voor cevapci.

→ Fig. **101** - **104**

Kibbeh-hulpstuk monteren

Het kibbeh-opzetstuk is geschikt voor het vormen van deeg- of gehaktzakjes.

→ Fig. **105** - **103**

Spritsgebak-hulpstuk monteren

Het spritsgebak-hulpstuk is geschikt voor het vormen van koekjesdeeg of zandtaartdeeg.

→ Fig. **109** - **112**

Hulpstuk met pastaschijven monteren

De pastaschijven zijn geschikt voor het vormen van volgende soorten pasta: fusili, macaroni, cellentani, ditaloni rigati en rigatoni.

Opmerking: De pastaschijven alleen met de passende afdekking plaatsen.

→ Fig. **113** - **116**

Toepassingsvoorbeelden

Snelheidsadviezen

Houd u aan de snelheidsadviezen om optimale resultaten te bereiken.

Instelling	Gebruik
7	Levensmiddelen verwerken met de vleesmolen.
3-4	Worstvuller gebruiken.
1-2	Kibbeh-hulpstuk gebruiken.

Instelling	Gebruik
1-2	Deeg verwerken met het spritsgebak-hulpstuk.
7	Pastaschijven gebruiken.

Verwerkingstips

Vleesmolen-opzetstuk

- Om een fijnere consistentie van de levensmiddelen te bereiken, het verkleiningsproces herhalen of verschillende ponsschijven (grof, gemiddeld en fijn) na elkaar gebruiken.

Gebruik van de gatenschijven

- Gatenschijf fijn** voor gekookt kippen-, varkens- en rundvlees, gekookte lever, gekookte vis voor soep, rauw varkens- en rundvlees voor gehakt, rauwe lever, vlees en spek voor leverworst; varkensvlees voor metworst
- Gatenschijf gemiddeld** voor varkens- en rundvlees voor paté en cervelaatworst
- Gatenschijf grof** voor gebraden varkensvlees voor goulashsoep, kliekjes voor kliekjes-ovenshotel, bijv. van gebraden vlees of worst

Voorbeeldrecepten

Kibbeh

Deegzakje

- 500 g lamsvlees, in reepjes gesneden
- 500 g bulgurtarwe, gewassen en uitgelekt
- 1 kleine ui, gehakt

Bereiding

- Beurtelings lamsvlees en tarwe met de fijne gatenschijf in de vleesmolen verwerken.
- De ui toevoegen en het deeg goed omroeren.
- Het mengsel nog twee maal met de vleesmolen verwerken.

Bereiding van de kibbeh:

- De mengeling voor de deegzakjes met het kibbeh-hulpstuk verwerken.
- Stukken van 7,5 cm afsnijden van de holle deegstreng.
- Eén uiteinde van het deegzakje dichtdrukken.

- Een beetje vulling in het deegzakje doen en het andere einde van het deegzakje dichtdrukken.
- Olie tot 180°C verhitten en de kibbeh gedurende ca. 6 minuten goudbruin frituren.

Pasta

- De keukenrobot met de gewenste pasta-schijf voorbereiden.
- De draaischakelaar op stand 7 zetten.
- De stukken deeg afzonderlijk in de vulschaal doen en met de stopper naar onderen duwen.
- Het gevormde deeg verwijderen en opnieuw in de vulschaal doen, hierdoor wordt het deeg bijzonder soepel.
- Na de tweede bewerking de pasta direct aan de schroefring met een mes op de gewenste lengte afsnijden.
- De pasta op de bebloemde katoenen doek of houten plank leggen.

Tip: Verse pasta drogen om te bewaren.

Sprits

- De keukenrobot met het spritsgebak-hulpstuk voorbereiden en de gewenste vorm instellen.
- De draaischakelaar op stand 1-2 zetten.
- De stukken deeg afzonderlijk in de vulschaal doen en met de stopper naar onderen duwen.
- Het deeg direct aan de schroefring met een mes op de gewenste lengte afsnijden.
- Het spritsgebak op een bebloemde of met bakpapier beklede bakplaat leggen.

Opmerking: Om de gewenste vorm te behouden geen te zacht deeg gebruiken.

Reinigingsoverzicht

Reinig direct na gebruik alle onderdelen reinigen om het vastkoeken van resten te voorkomen.

De afzonderlijke onderdelen reinigen zoals in de tabel is aangegeven.

→ Fig. 117

Onderdelen bewaren

- Na de reiniging de gedroogde onderdelen in het opbergvak van de stopper bewaren.
- Fig. 118

Storingen verhelpen

Levensmiddelen worden niet verwerkt, hoewel het basistoestel loopt.

De koppeling van de transportschroef is overbelast geraakt en is op het breekpunt gebroken.

Opmerking: Vervangingsonderdelen met ingebouwde breekpunten vallen niet onder

onze garantieverplichtingen. Een nieuwe koppeling is onder bestelnummer 10001090 verkrijgbaar bij de servicedienst.

1. De schroef losdraaien en de defecte koppeling verwijderen.
→ Fig. **119**
2. De nieuwe koppeling aanbrengen en vastschroeven.
→ Fig. **120**

Citruspers

Veiligheid

Gebruik het toebehoren alleen:

- voor het uitpersen van citrusvruchten.

Uw apparaat leren kennen

Overzicht

→ Fig. **121**

- | | |
|----------|--------------------|
| 1 | Reservoir |
| 2 | Zeef met perskegel |

Bediening

Citruspers voorbereiden

→ Fig. **122** - **125**

Citrusvruchten uitpersen

→ Fig. **126** - **131**

Reinigingsoverzicht

Reinig direct na gebruik alle onderdelen reinigen om het vastkoeken van resten te voorkomen.

Opmerking: Om verontreinigingen onder de greep te verwijderen, de knop aan het einde van de greep indrukken en de greep verwijderen.

De afzonderlijke onderdelen reinigen zoals in de tabel is aangegeven.

→ Fig. **132**

Indholdsfortegnelse

Køkkenmaskine	128	Minihakker	142
Foodprocessor med ternskærer	138	Kødhakkerpåsats	143
ToGo-flaske med knivholder	140	Citruspresser	145

Køkkenmaskine

Sikkerhed

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

Anvend kun apparatet:

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

Strømforsyningen til apparatet skal altid afbrydes efter hver brug, når det ikke er under opsyn, før det samles, adskilles eller rengøres, når du nærmer dig roterende dele samt i tilfælde af fejl.

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

Børn må ikke bruge apparatet til leg.

Rengøring og brugervedligeholdelse må ikke udføres af børn.

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

- ▶ 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 136*
- ▶ Apparatet må kun tilsluttes og bruges iht. angivelserne på typeskiltet.
- ▶ 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.
- ▶ 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.
- ▶ 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.
- ▶ Stil aldrig apparatet på eller i nærheden af varme overflader.
- ▶ Hold hænder, hår, tøj og andre genstande væk fra roterende dele.
- ▶ Redskaberne og tilbehøret må kun sættes på og tages af, når drevet står stille, og apparatet er afbrudt fra strømnettet.
- ▶ Sluk for apparatet, og afbryd det fra strømnettet, før redskabskift eller rengøring.
- ▶ Redskaberne må kun benyttes, når skålen er sat i, og drevbeskyttelseslågene er sat på.
- ▶ Åbn aldrig svingarmen under forarbejdningen.
- ▶ Tilbehør må aldrig samles på motorenheden.

- ▶ Tilbehøret må kun sættes på og tages af, når drevet står stille, og apparatet er afbrudt fra strømnettet.
- ▶ Tilbehør må kun benyttes, når det er helt samlet.
- ▶ Tilbehøret må kun bruges i den dertil beregnede arbejdsposition.
- ▶ Alle dele, der har sprækker eller andre skader, eller som ikke sidder rigtigt mere, skal udskiftes med originale reservedele.
- ▶ Stik ikke fingre og hænder ind i huset eller ned i skålen, når svingarmen sænkes ned.
- ▶ Opbevar emballagematerialet utilgængeligt for børn.
- ▶ Lad ikke børn lege med emballagemateriale.
- ▶ Opbevar smådele utilgængeligt for børn.
- ▶ Lad ikke børn lege med smådele.
- ▶ Følg anvisningerne om rengøring.
- ▶ Rengør overflader, som kommer i kontakt med fødevarer, før hver brug.

Forhindring af materielle skader

- ▶ Brug aldrig de forskellige drev samtidigt.
- ▶ Vær opmærksom på farvemarkeringen på tilbehøret og drevet.
- ▶ Brug aldrig apparatet i længere tid end nødvendigt.
- ▶ Brug aldrig apparatet i tomgang.
- ▶ Anvend aldrig originale dele eller originalt tilbehør til andre apparater.
- ▶ Overskrid ikke de maksimale forarbejdningsmængder.
- ▶ Kontrollér skålen for fremmedlegemer, og fjern dem, inden brug.
- ▶ Stil ikke apparatet på bevægelige eller vibrerende overflader.

Lær apparatet at kende

Oversigt

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

→ Fig. 1

1	Betjeningsfelt
2	Stor røreskål, 6,0 liter
3	Låg med integreret påfyldningsskakt

4	Beskyttelseslåg til drev 2
5	Beskyttelseslåg til drev 3
6	Lysring
7	Drejekontakt
8	Svingarm
9	Oplåsningsknap til svingarm
10	Drev 2, gult
11	Drev 3, rødt
12	Hoveddrev, sort
13	Udsparinger til skål
14	Kabelopbevaring
15	Lille røreskål, 5,3 liter ¹
16	Æltækrog "Profi"
17	Piskeris "Profi"
18	Røreris "Profi Flexi"

Drejekontakt

Symbol	Beskrivelse
○	Stop forarbejdningsen.
Ⓜ▶	Afhængigt af anvendelsen: <ul style="list-style-type: none">▪ Iblanding af fødevarer med laveste hastighed.▪ Start automatikprogrammet.

¹ Afhængigt af model

Symbol	Beskrivelse
1	Lav hastighed
7	Højeste hastighed
M	Momentstilling: maks. hastighed, så længe drejekontakten holdes i denne position

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

Lysring








Lysringen på drejekontakten informerer om apparatets driftstilstand.

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





Tip: Der findes yderligere oplysninger her:
 → "Sikkerhedssystemer", Side 133
 → "Afhjælpning af fejl", Side 137

Betjeningsfelt

→ Fig. 2

	Vægt
	Timer
	Tilbage-tast
	Display
	Tænd-/sluk-tast
	OK-tast
	Navigationsring

Funktionsknapper

Symbol	Funktion
	Anvendelse af vægt eller indstilling af vægt til 0 (tara).
	Anvendelse af timeren.
	Navigering tilbage i menuen.
	Tænding eller slukning af displayet.
OK	Bekræftelse af et valg eller en indtastning.

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

Navigationsring

Navigationsringen er en rund berøringsfølsom flade på betjeningsfeltet. Sæt fingeren i den udsparede ring og bevæg den langsomt ved at følge formen for at navigere i menuerne eller indstille værdier.

Bevægelse i retning med uret:

- Bladring nedad i menuer.
- Forøgelse af værdier.

Bevægelse i retning mod uret:

- Bladring opad i menuer.
- Reducering af værdier.

Display

Displayet viser valgmuligheder, indstillinger og værdier samt meldinger angående driftstilstanden.

Bemærk: Hvis der ikke finder betjening sted inden for et bestemt tidsrum, slukker displayet automatisk. Tryk på tænd-/sluk-tasten, drej drejekontakten, eller bevæg svingarmen for at aktivere displayet igen.

Svingarm og drev

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

→ Fig. 3

Forberedelse:

- Isætning eller udtagning af skålen
- A** ▪ Fastgørelse eller fjernelse af låget
- Isætning eller udtagning af redskabet
- Fyldning af større mængder i skålen

Hoveddrev:

Forarbejdning af fødevarer med redskaberne

B Vejeflade:

Anvendelse af vægt

Drev 2:

C Anvendelse af tilbehør, f.eks. Foodprocessor

Drev 3:

D Anvendelse af tilbehør, f.eks. To-Go-blenderbæger

E Hoveddrev med universaladapter:

Anvendelse af tilbehør, f.eks. Kødhakker

- F Hoveddrev:**
Anvendelse af Ismaskine

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

Værktøj

Værktøj	Anvendelse
	<p>Æltekrog "Profi"</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Ælt dej, f.eks. gærdej, brødddej, pizzadej, pastadej, småkagedej. ▪ Iblanding af fødevarer i dejen, f.eks. frø.
	<p>Røreris "Profi Flexi"</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Rør dej, f.eks. kagedej, frugt-kage. ▪ Iblanding af fødevarer i dejen, f.eks. rosiner, chokoladestykker.
	<p>Piskeris "Profi"</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Pisk æggehvider og fløde (mindst 30 % fedtindhold) til piskede æggehvider. ▪ Bland lette deje, f.eks. lagkagedeje.

Finindstilling af piskeris "Profi"

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

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

Korriger af redskabsindstilling

- ▶ Brug aldrig et redskab, der berører skålen.

Krav

- Netstikket er ikke sat i stikkontakten.
 - Svingarmen er åbnet.
 - Piskeriset "Profi" er sat i.
 - Skålen er sat i.
1. Hold fast i piskeriset med en hånd på den nederste del, og løsn kontramøtrikken med gaffelnøglen i retning med uret.
→ Fig. 4
 2. Drej redskabet i den ønskede retning for at ændre indstillingen.
→ Fig. 5

Optimal indstilling	Afstand til skålen ca. 2,5 mm
Drejning i retning med uret	Hævning af redskab
Drejning i retning mod uret	Sænkning af redskab

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.

Røreskåle

Der er inkluderet 2 forskellige røreskåle i leveringsomfanget afhængigt af modellen. Stab den lille skål i den store skål for at opbevare skålene på en pladsbesparende måde.

Brug altid den store skål med anbragt låg. Låget er ikke egnet til den lille skål.

Indstillinger

Indstilling	Beskrivelse
Sprog	Indstilling af displaysproget.
Tilbehør	Aktivering eller deaktivering af adgang til automatikprogrammer for tilbehør. Hvis et tilbehør er deaktiveret, vises det ikke i hovedmenuen.
Lyd	Indstilling af lydsignalerne og tastelydens lydstyrke.
Enhed	Indstilling af vægtens enheder.
Lysstyrke	Indstilling af displaylysstyrken.
Dvaletilstand	Indstilling af varighed, hvorefter displayet dæmpes.
Standbytid	Indstilling af varighed, hvorefter apparatet skifter til standbytilstand.
Fabriksindstilling	Nulstilling af apparatet til fabriksindstillinger.

Indstilling	Beskrivelse
Apparatinforma- tion	Informationer om appa- ratsoftwaren.

Sikkerhedssystemer

Indkoblingssikring

Indkoblingssikringen forhindrer, at apparatet tændes utilsigtet.

Apparatet kan kun tændes og betjenes, hvis svingarmen er i hak i vandret position, og en af følgende forudsætninger er opfyldt.

- Skålen eller ismaskinen er sat i.
- Universaladapteren er anbragt på hoveddrevet.

Hvis svingarmen åbnes under forarbejdningen, slukker apparatet automatisk.

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.

Overbelastningssikring

Overbelastningssikringen forhindrer, at motoren og andre dele bliver beskadiget som følge af en for høj belastning.

Svingarmssikring

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

Lydsignal

Hvis der er opstået en fejl, eller et sikkerhedssystem afbryder apparatet, høres et lydsignal.

Mulige fejl er f.eks. en svingarm, der ikke er gået rigtigt i indgreb, eller et overophedet apparat.

Inden den første ibrugtagning

Opstilling af apparatet

1. Stil apparatet på en stabil, lige, ren og glat arbejdsflade.
2. Indstil netkablet til den nødvendige længde.
 - Skub kablet ind i kabelrummet for at forkorte kabellængden.
 - Træk kablet ud af kabelrummet for at forlænge kabellængden igen.

3. Sæt netstikket i stikkontakten.


Udførelse af første ibrugtagning

Valget af sprog og visningsenheder vises ved den første ibrugtagning eller efter nulstilling til fabriksindstillinger. Derefter følger en kort tutorial.

- ▶ Følg anvisningerne i displayet, og gå gennem tutorialen ved hjælp af navigationsringen.

Betjening

Forberedelse af apparat

1. Tryk på oplåsningsknappen, og løft svingarmen, indtil den falder i hak.
→ Fig. 6
2. Sæt skålen i på motorenheden.
→ Fig. 7
Vær i den forbindelse opmærksom på udsparingerne på motorenheden.
3. Drej skålen i retning mod uret, indtil den falder i hak.
→ Fig. 8
4. Sæt låget på hoveddrevet, og sørg for, at det falder i hak.
→ Fig. 9
Påfyldningsskakten skal pege fremad.
5. Tryk redskabet ind i hoveddrevet, indtil det falder i hak.
→ Fig. 10
Beskyttelseskapet  skal dække hoveddrevet helt.
6. Fyld fødevarerne i skålen.
→ Fig. 11
7. Tryk på oplåsningsknappen, og tryk svingarmen nedad, indtil den falder i hak.
→ Fig. 12

Forarbejdning af fødevarer med redskaberne

1. Stil drejekontakten på den ønskede hastighed.
→ Fig. 13
2. Stil drejekontakten på M og hold den fast i den ønskede forarbejdningstid for at forarbejde fødevarerne kortvarigt med højeste hastighed.
→ Fig. 14

3. Fyld flere fødevarer i gennem påfyldnings-skakten under forarbejdningen, hvis det ønskes.
→ Fig. 15
Hvis der skal efterfyldes større mængder, så sluk apparatet, åbn svingarmen, og fyld fødevarerne i skålen.
4. Forarbejd fødevarerne, indtil det ønskede resultat er opnået.
5. Stil drejekontakten på 0.
→ Fig. 16
Vent, indtil apparatet står stille.

Afslutning af forarbejdning

1. Træk netstikket ud.
→ Fig. 17
2. Tryk på oplåsningsknappen, og løft svingarmen, indtil den falder i hak.
→ Fig. 18
3. Tryk de to udkastningsknapper sammen, og træk redskabet helt ud af drevet.
→ Fig. 19
4. Træk låget af hoveddrevet.
→ Fig. 20
5. Drej skålen i retning med uret, og tag den ud.
→ Fig. 21

Anvendelse af tilbehørsdrev

Bemærkninger


- Fjern beskyttelseslåget for at anvende tilbehør på drev 2 eller 3.
- Luk altid ubenyttede drev til med beskyttelseslågene.
- Læs og følg brugsanvisningen til tilbehøret.

→ Fig. 22 - 23

Timer

Med timeren kan der forarbejdes fødevarer i en forudindstillet tid. Timeren kan også startes, uden der forarbejdes fødevarer, f.eks. for at overvåge hviletider for deje eller tilberedningstider.

Anvendelse af timeren

1. Tryk på  for at starte timeren.
2. Indstil minutterne med navigationsringen, og bekræft med OK.
3. Indstil sekunderne med navigationsringen, og bekræft med OK.

4. Vælg "Timer med trin" og stil drejekontakten på den ønskede hastighed for at forarbejde fødevarer med timeren.
- ✓ Displayet viser den indstillede hastighed og den resterende forarbejdningsvarighed.
- ✓ Når tiden er udløbet, stopper apparatet forarbejdningen.
5. Sæt drejeknappen på 0.
6. Vælg "Æggeur" og tryk på OK for at anvende timeren uden at forarbejde fødevarer.
- ✓ Displayet viser den resterende varighed.
- ✓ Når tiden er udløbet, lyder der et lydsignal, og displayet viser "Færdig".

Vægt



Apparatet er udstyret med en integreret vægt.


Motorenheden har 4 vægtsensorer i ståfødderne.

Følgende faktorer kan forfalske måleresultatet:

- Ståfødderne sidder ikke korrekt på arbejdsfladen.
- Vibrationer på arbejdsfladen.
- Genstande under motorenheden.
- For lav vægt
- Forskubning af motorenheden.
- Berøring af motorenheden.

Vejning af fødevarer

1. Tryk på  for at starte vægten.
- ✓ Vægten kalibreres.
- ✓ Displayet viser "0" og den forudindstillede enhed.
2. Hvis det ønskes, så berør navigationsringen, vælg en anden visningsenhed, og bekræft med OK.
- ✓ Vægten kalibreres igen.
3. Fyld fødevarerne i den isatte skål eller et påsat tilbehør.
- ✓ Displayet viser den ifyldte mængde i den valgte visningsenhed.
4. Tryk på  og afvent kalibreringen for at "0"-stille vægten igen og veje flere fødevarer separat.

Tip: Der kan sættes og vejes beholdere eller emballager på vejefladen , når svingarmen er faldet i hak i vandret position.

Automatikprogrammer

Automatikprogrammerne hjælper i forbindelse med forarbejdningen af fødevarerne med redskaberne og anvendelsen af tilbehør.

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

Vær opmærksom på følgende henvisninger for at opnå optimale resultater:

- Piskeriset skal være indstillet korrekt for at blande fødevarerne optimalt, og for at automatikprogrammerne fungerer korrekt.
→ *"Korrigerig af redskabsindstilling", Side 132*
- Inden den første anvendelse af et af automatikprogrammerne, skal det nye apparat anvendes i mindst 10 minutter uden automatikprogram.
- Hæld ikke flere fødevarer i, når et automatikprogram er startet.
- Forarbejd ikke fødevarer igen med et automatikprogram, hvis de allerede er forarbejdet. Hvis automatikprogrammets forarbejdningsresultat ikke lever op til det ønskede resultat, så fortsæt forarbejdningen af fødevarerne manuelt indtil det ønskede resultat. Overhold hastighedsanbefalingerne.
→ *"Eksempler på brug", Side 136*
- De anvendte fødevarers friskhed, temperatur og indholdsstoffer påvirker den nødvendige tid og resultatet.
- Forarbejd kun friske æg. Automatikprogrammet er ikke egnet til alternativer, f.eks. aquafaba eller proteinpulver.
- Piskede æggehvider lykkes kun, hvis redskabet og skålen er rene, fedtfri og uden rester af opvaskemiddel.
- Forarbejd kun fløde, der er kølet ned til ca 6 °C og har et fedtindhold på 30-36 %.
- Fløde, som tidligere har været frosset ned, kan ikke piskes.
- Indstil den anvendte flødetype efter valg af programmet "Fløde" for at opnå optimale resultater: "Kremfløde", "Vegetabilisk kremfløde" eller "Laktosefri kremfløde".

- Brug ikke en varm skål til at piske fløde, f.eks. direkte fra opvaskemaskinen.
- Tilsæt først sukker, aromaer og andre tilsætningsstoffer til fløde eller piskede æggehvider, når automatikprogrammet er afsluttet.
- Vær opmærksom på de foreslåede ingredienser og mængder.
- Automatikprogrammerne til deje fungerer ikke med for tørre deje. Dejobskrifter kræver en tilstrækkelig andel af flydende eller fugtige ingredienser.
- Programmet "Gærdeje og surdeje" afbryder æltningen i ca. 15 minutter, for at dejen kan hæve. Derefter startes endnu en æltning automatisk. Tag først dejen ud efter programslut.
- Til programmerne "Røredeiger" og "Mørdeiger" skal smørret eller margarinen anvendes i 2 cm store tern ved stuetemperatur. Kold eller frossen smør eller margarine giver ikke de ønskede resultater. Lad mørdeje hvile i køleskabet inden bagning.
- Programmet "Røredeiger" er ikke egnet til meget flydende deje, f.eks. pandekagedej.
- Programmet "Ismaskine" er kun egnet til opskrifterne på vaniljeis og chokoladeis som beskrevet i tilbehørsvejledningen til ismaskinen MUZ9EB1.

Anvendelse af automatikprogrammer

1. Vælg "Intelligente sensorikprogrammer" eller et aktiveret tilbehør i hovedmenuen med navigationsringen, og bekræft med OK.
2. Vælg det ønskede automatikprogram med navigationsringen, bekræft med OK, og følg anvisningerne i displayet.

Rengøringsoversigt

Rengør straks alle dele efter brug, så resterne ikke tørrer fast.

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

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

Rengør de enkelte dele som anført i tabellen.

→ Fig. 24

Eksempler på brug

Bemærkninger

- Fyld væsken først i skålen, så ingredienserne til gærdeje og surdeje med højt vandindhold blandes bedst muligt.
- Når der vælges det passende automatikprogram til opskriften, indstiller apparatet den korrekte hastighed og overvåger forarbejdningsvarigheden.

Vær opmærksom på angivelserne og værdsierne i tabellen.

→ Fig. 25

→ Fig. 26

Opskriftseksempel

Rig frugtkage

Ingredienser

- 3 æg
- 135 g sukker
- 135 g margarine
- 255 g mel
- 10 g bagepulver
- 150 g korender
- 150 g blandede tørrede frugter

Bemærk: Forarbejd maksimalt en 2 gange så stor mængde på en gang.

Tilberedning

- Sæt røreriset i.
- Fyld alle ingredienserne i, bortset fra de tørrede frugter.
- Forarbejd i 30 sekunder på trin ①.
- Forarbejd derefter i 3-5 minutter på trin 7.
- Indstil på trin ①.
- Tilsæt de tørrede frugter inden for 30-60 sekunder.

Vælg programmet "Røredeiger" for at forarbejde ingredienserne automatisk.

Når automatikprogrammet anvendes, så tilsæt først de tørrede frugter efter afslutning af programmet, og bland dem i på trin ①.

Tilbehør

Der kan købes ekstra tilbehør hos kundeservice, hos forhandleren eller på Internettet. Anvend kun originalt tilbehør, fordi det er fuldstændig tilpasset til det aktuelle apparat.

Tilbehør er specifikt for det enkelte apparat. Angiv altid den nøjagtige betegnelse (E-Nr.) for apparatet ved køb af ekstra tilbehør.

Det tilgængelige tilbehør til det aktuelle apparat kan ses i vores katalog, i onlineshoppen eller hos kundeservice.

www.bosch-home.com

Bortskaffelse af udtjent apparat

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



Dette apparat er klassificeret iht. det europæiske direktiv 2012/19/EU om affald af elektrisk- og elektronisk udstyr (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

Dette direktiv angiver rammerne for indlevering og recycling af kasserede apparater gældende for hele EU.

Kundeservice

Funktionsrelevante og originale reservedele, der kan oplagres, kan fås hos vores kundeservice i en periode på op til 10 år fra apparatets markedsføring.

Kontakt vores kundeservice for yderligere oplysninger.

Der findes detaljerede oplysninger om garantiperiode og garantibetingelser for det aktuelle land via QR-koden på det medfølgende dokument om servicekontakter hos vores kundeservice, forhandleren eller på vores website.

Oplysningerne om forordning (EU) 2023/826 findes online under www.bosch-home.com på produktsiden og servicesiden for apparatet under brugsanvisninger og andre dokumenter.

Afhjælpning af fejl

Fejl	Årsag og fejlfhjælpning
Apparatet virker ikke.	Apparatet får ikke strøm. ▶ Kontrollér, om der er strømforsyning til apparatet.
Apparatet starter ikke forarbejdningen.	Drejekontakten er indstillet forkert. ▶ Stil drejekontakten på \bigcirc før forarbejdningen.
Apparatet starter ikke forarbejdningen eller slukker under forarbejdningen.	Forarbejdningsmængden er for høj, eller forarbejdningens varighed var for lang. ▶ Stil drejekontakten på \bigcirc . ▶ Reducér mængden af ingredienser. ▶ Lad apparatet afkøle for at deaktivere overbelastningssikringen. Apparatet eller tilbehøret er blokeret. ▶ Stil drejekontakten på \bigcirc . ▶ Fjern blokeringen. Et sikkerhedssystem er aktiveret. ▶ Afhjælp årsagen, som har ført til, at apparatet er stoppet. → "Sikkerhedssystemer", Side 133
Oplåsningsknappen kan ikke trykkes ind.	Der er anbragt et tilbehør på det røde drev 3. ▶ Tag tilbehøret af drev 3.
Piskeriset "Profi" berører skålen, eller fødevarerne blandes ikke ordentligt.	Afstanden til skålen er ikke indstillet korrekt. ▶ Korrigér finindstillingen af piskeriset "Profi". → "Finindstilling af piskeris "Profi"", Side 132
En fejlkode vises i displayet, f.eks. "E9025".	Elektronikken har registreret en fejl. 1. Stil drejekontakten på \bigcirc , og træk netstikket ud. 2. Sæt netstikket i igen. 3. Kontakt kundeservice, hvis fejlen fortsætter. → "Kundeservice", Side 136
"Isæt skål" vises i displayet.	Skålen er ikke sat i eller er ikke faldet korrekt i hak. ▶ Sæt skålen i, og drej skålen i retning mod uret indtil stop.
"Kontrollér armstilling" vises i displayet.	Svingarmen er ikke faldet korrekt i hak eller har løsnet sig. 1. Stil drejekontakten på \bigcirc . 2. Bevæg svingarmen, indtil den falder korrekt i hak.
"Motor stoppet automatisk" vises i displayet.	Forskellige årsager er mulige. 1. Stil drejekontakten på \bigcirc . 2. Kontakt kundeservice, hvis fejlen fortsætter. → "Kundeservice", Side 136
"Genstart tara" vises i displayet.	Kalibrering af vægten er mislykket. 1. Stil apparatet på en lige, ren og vibrationsfri arbejdsflade. 2. Sørg for, at der ikke befinder sig genstande under apparatet. 3. Tryk på \square for at genstarte kalibreringen, og berør ikke apparatet under kalibreringen.
"Maks. vægt nået" vises i displayet.	Vægten ligger over vægtens måleområde. 1. Vær opmærksom på maksimalvægten på 5000 g eller 11,00 lb i forbindelse med anvendelse af vægten. 2. Reducér totalvægten, der skal vejes.

Fejl	Årsag og fejlafhjælpning
"Min. vægt nået" vises i displayet.	<p>Vægten ligger under vægtens måleområde.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Vær opmærksom på mindstevægten på 5 g eller 0,01 lb i forbindelse med anvendelse af vægten. 2. Forøg totalvægten, der skal vejes. <p>Apparatet er ikke opstillet korrekt.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Stil apparatet på en lige, ren og vibrationsfri arbejdsflade. 2. Sørg for, at der ikke befinder sig genstande under apparatet.

Foodprocessor med ternskærer

Sikkerhed

Brug kun tilbehøret:

- Til at skære, raspe og rive fødevarer.
- Til snitning af levnedsmidler i terninger.
- ▶ Tag kun fat i midten på finhakningsskivernes kunststof.
- ▶ Berør aldrig de skarpe knive og kanter med de bare fingre.
- ▶ Tag kun fat på knivskiven og skæregitteret ved kunststoffet.
- ▶ Berør aldrig knivklingerne med de bare fingre.
- ▶ Sæt altid knivbeskyttelsen på knivskiven, hvis denne ikke bruges.
- ▶ Stik ikke fingrene ind i påfyldningsskakt.
- ▶ Brug kun stopperen for at skubbe fødevarer i.

Forhindring af materielle skader

- ▶ Forarbejd ingen madvarer, som indeholder hårde bestanddele, f.eks. knogler eller kerner.
- ▶ Stik ikke genstande i påfyldningsskakt eller huset, f.eks. grydeske.
- ▶ Kontrollér påfyldningsskakt og huset for fremmedlegemer før anvendelse.
- ▶ Udøv ikke noget stort tryk på stopperen.

Lær apparatet at kende






Oversigt

→ Fig. **27**

1	Hus	3	Låg med integreret påfyldningsskakt
2	Skiveholder	4	Stopper og målebæger
		5	Vendbar skæreskive tynd/tyk
		6	Vendbar raspeskive grov/fin
		7	Riveskive fin
		8	Riveskive grov ¹
		9	Asia-grøntskive ¹
		10	Pomfritskive ¹
		11	"SuperCut"-vendeskive ¹
		12	Grundholder
		13	Skæregitter
		14	Knivskive
		15	Knivbeskyttelse
		16	Skæregitter rengøringsenhed

¹ Afhængigt af model

Symboler

Symbol	Beskrivelse
	Følg instrukserne i brugsanvisningen.
	Stik ikke fingrene ind i påfyldningsskakten.
	Isætning af terningsnitterindsats
	Sæt låget på
	Positionsmarkering for hus

Finhakningskiver

Betegnelse	Anvendelse
Vendbar skæreskive tynd/tyk 	Skæring af fødevarer i tykke eller tynde skiver, f.eks. frugt og grøntsager. Mærkning: <ul style="list-style-type: none"> 1 = tykke skiver 3 = tynde skiver Bemærk: Ikke egnet til at forarbejde hård ost, brød, rundstykker eller chokolade. Tip: Skær først kogte kartofler, når de er kølet af.
Vendbar raspeskive grov/fin 	Raspning af fødevarer i grove eller fine stykker, f.eks. frugt, grøntsager eller ost såsom gouda eller edamer. Mærkning: <ul style="list-style-type: none"> 2 = grov side 4 = fin side Bemærk: Ikke egnet til at forarbejde nødder eller hård ost, f.eks. parmesan. Tip: Rasp blød ost med den grove side.
Riveskive fin 	Middelfin raspning af fødevarer, f.eks. rå kartofler eller hård ost såsom parmesan. Bemærk: Ikke egnet til at forarbejde blød ost og skæreost.
Riveskive grov 	Grov raspning af fødevarer, f.eks. rå kartofler til knödel, kartoffelboller eller søsterkage.

Betegnelse	Anvendelse
Asia-grøntskive 	Skæring af fødevarer i fine strimler, f.eks. frugt og grøntsager.
Pomfritskive 	Skæring af kartofler til pomfritter.
"SuperCut"-vendeskive 	Skæring af fødevarer i tykke eller tynde skiver, f.eks. frugt og grøntsager. Tip: Især egnet til meget bløde og meget fiberholdige fødevarer, f.eks. overmodne tomater eller bladselleri.

Overbelastningssikring

Overbelastningssikringen forhindrer, at motoren og andre dele bliver beskadiget som følge af en for høj belastning.
→ "Afhjælpning af fejl", Side 140

Betjening

Generelle anvisninger

Terningsnitterindsatsen egner sig til at skære følgende fødevarer i terninger:

- Rå eller kogte grøntsager, f.eks. kartofler, gulerødder, agurk, tomater, peberfrugt, løg
- Frugt som f.eks. bananer, æbler, pærer, ferskner, jordbær, meloner, kiwi
- Hård ost, kogte æg eller blød pølse, f.eks. mortadella

Anvisninger om bearbejdning:

- Undlad at bearbejde frugt og grøntsager, der er for modne, da saften ellers kan trænge ud
- Lad kogte fødevarer køle af, før de skæres, da de så er fastere, og skæresultatet bliver bedre
- Inden bearbejdningen skal kerner og sten fjernes fra frugten, f.eks. fra æbler eller ferskner
- Hvis der udøves mere eller mindre tryk på stopperen, ændres stykkets længde
- Terningsnitterindsatsen er ikke egnet til at skære meget blød ost eller skæreost, f.eks. mozzarella, fåreost, gouda, edamer

- Hvis der forarbejdes hård ost som f.eks. emmentaler, må der ikke forarbejdes mere end 3 kg i én arbejdsgang
- Forarbejd ikke frosne fødevarer

Bemærkninger

- Hvis disse bemærkninger ikke overholdes, kan det føre til skader på terningsnitterindsatsen, skæregitteret og knivskiven.
- Hvis terningesnitteren misbruges, ændres eller anvendes forkert, fraskriver vi os ansvaret for eventuelle skader. Hermed fraskrives også ansvaret for skader, der opstår som følge af en forarbejdning af ikke godkendte fødevarer, f.eks. uskarpe eller deformerede knive.

Forberedelse af hurtigsnitter

→ Fig. 28 - 35

Forberedelse af terningsnitter

→ Fig. 36 - 43

Forarbejdning af fødevarer

Bemærk: Tilbehør kan kun anvendes med korrekt isat skål.

Tips

- Forarbejd tynde fødevarer i bundter for at opnå optimale resultater.
- Skålen kan tages ud og tømmes uden at tage tilbehøret af.

→ Fig. 44 - 47

Afslutning af forarbejdning

→ Fig. 48 - 53

Rengøringsoversigt

Rengør straks alle dele efter brug, så resterne ikke tørrer fast.

Rengør de enkelte dele som anført i tabellen.

→ Fig. 54

Eksempler på brug

Vær opmærksom på angivelserne og værdsiderne i tabellen.

→ Fig. 55

→ Fig. 56

Afhjælpning af fejl

Forarbejdede fødevarer falder ikke ned i skålen.

Udgangsåbningen eller huset er stoppet til.

1. Afslut forarbejdningen, og træk netstikket ud.
2. Tag tilbehøret af.
3. Skil tilbehøret ad, og fjern tilstopningen.

Skiven drejer ikke, selvom motorenheden kører.

Låget er ikke sat korrekt på og faldet i hak.

- ▶ Kontrollér, om låget er monteret korrekt.

Tilbehør blev overbelastet, og skiveholderens aksel er brækket på det faste brudsted. Reservedele med fast brudsted er ikke bestanddel af vores garantiforpligtelser.

- ▶ En ny skiveholder kan købes hos kundeservice under bestillingsnummeret 10000314.

ToGo-flaske med knivholder

Sikkerhed

Brug kun tilbehøret:

- til blanding af frugt og grønt for at tilberede smoothies.
- ▶ Berør aldrig knivklingerne med de bare fingre.
- ▶ Vær forsigtig, når skarpe skæreknive håndteres, beholderen tømmes og under rengøringen.
- ▶ Vær forsigtig, når der fyldes varme væsker i blenderen, da der kan komme varm damp ud.
- ▶ Vær forsigtig ved forarbejdning af varme fødevarer.

- ▶ Der må ikke forarbejdes madvarer, som er varmere end 50 °C, i To-Go-blenderglasset.

Forhindring af materielle skader

- ▶ Der må ikke opbevares fremmede genstande i To-Go-blenderbægeret med knivindsats.
- ▶ To-Go-blenderbægeret med knivindsats må aldrig komme i mikrobølgeovnen eller ovnen.
- ▶ Knivindsatsen må aldrig lægges med klingerne vendende nedad.


Lær apparatet at kende

Oversigt

→ Fig. **57**

1	To-Go-knivindsats
2	To-Go-blenderbæger
3	Tætning
4	Låg med lukbar drikkeåbning

Symboler

Symbol	Beskrivelse
	Positionsmarkeringer

Betjening

Forarbejdning af fødevarer med To-Go-blenderbægeret

→ Fig. **58** - **66**

Rengøringsoversigt

Rengør straks alle dele efter brug, så resterne ikke tørrer fast.
Rengør de enkelte dele som anført i tabellen.

→ Fig. **67**

Forberedelse af rengøring

Skil de samlede dele ad inden rengøring.

→ Fig. **68** - **69**

Eksempler på brug

Vær opmærksom på angivelserne og værdierne i tabellen.

→ Fig. **70**

Bemærk

Begrænsninger for forarbejdningen:

- Lav ikke pandekagedej og mayonnaise.
- Hak ikke fødevarer såsom mandler, løg, persille eller kød.
- Blend faste madvarer med tilstrækkelig meget væske.
- Ifyld fødevarerne i følgende rækkefølge: Væsker, tørre produkter, frisk frugt og grønt, bladgrønt, frossen frugt og grønt, is.
- Skær fødevarerne i ca. 1 cm store tern, før de blendes.
- Forarbejd mindst 200 g fødevarer for at få optimale resultater.

Afhjælpning af fejl

Det samlede To-Go-blenderbæger kan ikke sættes på motorenheden.

To-Go-knivindsatsen er ikke korrekt skruet på, og sikkerhedslåsen forhindrer, at den sættes på.

- ▶ Drej To-Go-knivindsatsen med uret indtil stop.

→ Fig. **60**

Markering ▼ og ▲ skal være rettet mod hinanden.

Låget på To-Go-blenderbægeret er utæt.

Tætningen ved låget mangler.

- ▶ Sæt tætningen på.

Minihakker

Sikkerhed

Brug kun tilbehøret:

- til maling og finhakning af små mængder krydderier, f.eks. peber, spidskommen, enebær, kanel, tør anis eller safran.
- til skæring af hård ost, løg, krydderurter, hvidløg, frugt og grønt
- ▶ Berør aldrig knivklingerne med de bare fingre.
- ▶ Vær forsigtig, når skarpe skæreknive håndteres, beholderen tømmes og under rengøringen.

Forhindring af materielle skader

- ▶ Anvend aldrig hakkerens beholder i mikrobølgeovnen eller i ovnen.
- ▶ Knivindsatsen må aldrig lægges med klingerne vendende nedad.

Lær apparatet at kende

Oversigt

→ Fig. **71**

- 1** Knivindsats med hakkerkniv og malekniv
- 2** Beholder til minihakker

Symboler

Symbol	Beskrivelse
	Positionsmarkeringer

Betjening

Forarbejdning af fødevarer med minihakkeren

→ Fig. **72** - **79**

Rengøringsoversigt

Rengør straks alle dele efter brug, så resterne ikke tørrer fast. Rengør de enkelte dele som anført i tabellen.

→ Fig. **80**

Eksempler på brug

Vær opmærksom på angivelserne og værdierne i tabellen.

→ Fig. **81**

Bemærk

Begrænsninger for forarbejdningen:

- Forarbejd aldrig væsker eller meget flydende fødevarer i minihakkeren.
- Der må ikke males tørre eller meget hårde madvarer, der er større end kaffebønner. Uegnede madvarer er f.eks. muskatnødder og tørret ingefær.
- Hak maksimalt 50 g faste madvarer ved maksimal hastighed i maksimalt 1 s eller 1 - 5 impulser, såfremt der ikke er angivet andet i opskriftstabellen.
- Mal ikke sukker, kaffebønner eller hvede.
- Hak ikke isterninger.
- Minihakkeren er ikke egnet til at fremstille nøddecreme.
- Minihakkeren er ikke egnet til finhakning af kød, f.eks. til bolognese.

Afhjælpning af fejl

Den samlede minihakker kan ikke sættes på motorenheden.

Knivindsatsen er ikke skruet korrekt fast, og sikkerhedslåsen forhindrer, at den sættes på.

- ▶ Drej knivindsatsen fast med uret indtil stop.

→ Fig. **74**

Markering  og  skal være rettet mod hinanden.

Kødhakkerpåsat

Sikkerhed

Brug kun tilbehøret:

- til finhakning af rå eller kogte fødevarer, f.eks. kød, fisk og grøntsager.
- til andre anvendelser, der er beskrevet i denne brugsanvisning.
- ▶ Hold hænder, hår, tøj og andre genstande væk fra roterende dele.
- ▶ Stik ikke fingrene ind i påfyldningsskakten.
- ▶ Brug kun stopperen for at skubbe fødevarer i.
- ▶ Brug kun tilbehøret med den medfølgende universaladapter.

Forhindring af materielle skader

- ▶ Forarbejd ingen madvarer, som indeholder hårde bestanddele, f.eks. knogler eller kerner.
- ▶ Forarbejd ikke frosne fødevarer.
- ▶ Stik ikke genstande i påfyldningsskakten eller huset, f.eks. grydeske.
- ▶ Kontrollér påfyldningsskakten og huset for fremmedlegemer før anvendelse.

Lær apparatet at kende

Oversigt


→ Fig. 82

A	Kødhakkerpåsat
B	Universaladapter
C	Hulskiver ¹
D	Kibbeh-forsats ¹
E	Pølsestopperforsats ¹
F	Småkageformsæt ¹
G	Pasta-skiver ¹
1	Metalkammerhus
2	Stift til indstilling af indsats
3	Påfyldningsskål
4	Ståfod, højdejusterbar
5	Transportsnegl med kobling

6	Kniv
7	Hulskive, middel
8	Skrueing
9	Stopper med opbevaringsrum og låg
10	Låsearm
11	Sikkerhedsknap
12	Holder og drev til forsats
13	Hulskive, grov
14	Hulskive, fin
15	Konus-ring til kibbeh-forsats
16	Kibbeh-dyse
17	Lejering til pølsestopper
18	Pølsedyse
19	Bæring til småkageforsats
20	Holder til formplade
21	Formplade
22	Pasta-skive til fusili
23	Pasta-skive til makaroni
24	Pasta-skive til cellentani
25	Pasta-skive til ditaloni
26	Pasta-skive til rigatoni

¹ Afhængigt af model

Symboler

Symbol	Beskrivelse
	Stik ikke fingrene ind i påfyldningsskakten.

Overbelastningssikring

Overbelastningssikringen forhindrer, at motoren og andre dele bliver beskadiget som følge af en for høj belastning.

→ "Afhjælpning af fejl", Side 145

Betjening

Forberedelse af motorenhed og fod

Tip: For at fastgøre kødkværnen på den venstre side af apparatet skal universaldapteren drejes 180° og sættes på.

→ Fig. **83** - **86**

Forberedelse af kødhakkerpåsts

→ Fig. **87** - **93**

Forarbejdning af fødevarer med kødhakkerpåsts

Bemærk: Overhold hastighedsanbefalingerne og de yderligere oplysninger.

→ Fig. **94** - **97**

Afslutning af forarbejdning

→ Fig. **98** - **100**

Yderligere anvendelser

Kombinér tilbehørsdele med kødhakkerpåstsens dele for at muliggøre yderligere anvendelser.

Samling af pølsestopperforsats

Pølsestopperforsatsen er beregnet til fyldning af kunsts- og naturtarmer med pølsefars og til formning af små farsruller, f.eks. til cevapici.

→ Fig. **101** - **104**

Samling af kibbeh-forsats

Kibbeh-forsatsen er beregnet til formning af dej- eller hakkekødsломmer.

→ Fig. **105** - **108**

Samling af småkageforsats

Småkageformsættet er beregnet til at forme småkagedej eller mørdej.

→ Fig. **109** - **112**

Samling af forsats med pasta-skiver

Pasta-skiverne er beregnet til formning af følgende pasta-sorter: Fusili, makaroni, cel-lentani, ditaloni rigati og rigatoni.

Bemærk: Pasta-skiverne må kun sættes ind med den passende afdækning.

→ Fig. **113** - **116**

Eksempler på brug

Hastighedsanbefalinger

Overhold hastighedsanbefalingerne for at opnå optimale resultater.

Indstilling	Anvendelse
7	Forarbejdning af fødevarer med kødhakkeren.
3-4	Brug pølsestopper.
1-2	Anvendelse af kibbeh-forsats.
1-2	Forarbejdning af dej med småkageforsatsen.
7	Anvendelse af pasta-skiver.

Anvisninger om bearbejdning

Kødhakkerpåsts

- For at opnå en finere konsistens af de forarbejdede fødevarer kan hakningsprocessen gentages, eller forskellige hulskiver (grov, middel og fin) kan anvendes efter hinanden.

Anvendelse af hulskiver:

- Fin hulskive** til kogt hønse-, svine- og oksekød, kogt lever, kogt fisk til suppe, rått svine- og oksekød til forloren hare, rå lever, kød og bacon til leverpostej, svine-kød til grovhakkede pølser
- Middel hulskive** til svine- og oksekød til postejer og cervelatpølse
- Grov hulskive** til stegt svinekød til gullaschsuppe, rester til middagsgratiner med f.eks. steg eller pølse

Opskriftseksempler

Kibbeh

Kød-/dejlomme

- 500 g lammekød, skåret i strimler
- 500 g bulgurhvede, vasket og afdryppet
- 1 lille løg, hakket

Tilberedning

- Forarbejd skiftevis lammekød og hvede med den fine hulskive i kødkværnen.
- Tilsæt løg, og bland kød-/dej-blandingen godt igennem.
- Forarbejd blandingen to gange mere med kødkværnen.

Tilberedning af kibbeh

- Forarbejd blandingen til kød-/dejlommerne med kibbeh-forsatsen.
- Skær den hule kød-/dejstreng ud i 7,5 cm lange stykker.
- Tryk den ene ende af dejlommen sammen.
- Fyld lidt fyld ind i kød-/dejlommen, og tryk den anden ende af lommen sammen.
- Opvarm olie til ca. 180 °C, og fritter kibbeh'erne i ca. 6 minutter, til de er gyldenbrune.

Pasta

- Klargør køkkenmaskinen med den ønskede pasta-skive.
- Sæt drejekontakten på trin 7.
- Læg dejstykkerne enkeltvis i påfyldningsskålen, og skub dem ned med stopperen.
- Tag den formede dej af, og læg den i påfyldningsskålen igen, hvorved den bliver særlig smidig.
- Skær under den anden forarbejdning pastaen af med en kniv i den ønskede længde direkte ved skrueringen.
- Læg pastaen på et bomuldsviskestykke eller træskærebret, der er drysset med mel.

Tip: Frisklavet pasta kan tørres til opbevaring.

Sprøjtede småkager

- Klargør køkkenmaskinen med småkageforsatsen, og indstil den ønskede form.

- Indstil drejeknappen til trin 1-2.
- Læg dejstykkerne enkeltvis i påfyldningsskålen, og skub dem ned med stopperen.
- Skær dejen af med en kniv i den ønskede længde direkte ved skrueringen.
- Læg de sprøjtede småkager på en bageplade, der er drysset med mel eller belagt med bagepapir.

Bemærk: For at opnå den ønskede form må dejen ikke være for blød.

Rengøringsoversigt

Rengør straks alle dele efter brug, så resterne ikke tørrer fast.

Rengør de enkelte dele som anført i tabellen.

→ Fig. **117**

Opbevaring af enkeltdele

- ▶ Opbevar de tørre enkeltdele i pølsestopperens opbevaringsrum efter rengøringen.

→ Fig. **118**

Afhjælpning af fejl

Fødevarerne forarbejdes ikke, selv om motorenheden kører.

Transportsneglens kobling blev overbelastet og er brækket på det faste brudsted.

Bemærk: Reservedele med fast brudsted er ikke bestanddel af vores garantiforpligtelser. En ny kobling kan købes hos kundeservice under bestillingsnummeret 10001090.

1. Løsn skruen, og tag den defekte kobling ud.
→ Fig. **119**
2. Sæt den nye kobling i, og skru den fast.
→ Fig. **120**

Citruspresser

Sikkerhed

Brug kun tilbehøret:

- til presning af citrusfrugter.

Lær apparatet at kende

Oversigt

→ Fig. **121**

1 Beholder

2 Si med pressekegle

Betjening

Forberedelse af citruspresse

→ Fig. **122** - **125**

Presning af citrusfrugter

→ Fig. **126** - **131**

Rengøringsoversigt

Rengør straks alle dele efter brug, så resterne ikke tørrer fast.

Bemærk: Tryk på knappen på håndtagsenden, og tag håndtagsskålen af for at fjerne urenheder under den.

Rengør de enkelte dele som anført i tabellen.

→ Fig. **132**

Innholdsfortegnelse

Kjøkkenmaskin	147	Universalmikser	160
Foodprosessor med terningkutter	157	Kjøttkvern påsats	161
ToGo-flaske med bladholder	159	Sitruspesse	164

Kjøkkenmaskin

Sikkerhet

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

Apparatet må kun brukes:

- med originaldeler og -tilbehør.
- til røring, elting og pisking av matvarer.
- til andre anvendelser som er beskrevet i veiledningene for inkludert tilbehør eller ekstrautstyr.
- under tilsyn.
- til mengder og arbeidstider som er vanlige i en normal husholdning.
- ved romtemperatur i private husholdninger og i lukkede rom hjemme.
- opp til høyde på maks 2000 m over havet.

Apparatet må alltid kobles fra nettet etter bruk, når det ikke er under tilsyn, før det settes sammen, tas fra hverandre eller rengjøres, når du kommer i nærheten av roterende deler, og ved feil.

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

Barn må ikke få leke med apparatet.

Rengjøring og brukervedlikehold må ikke foretas av barn.

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

- ▶ Bruk aldri apparatet hvis det har skader.
- ▶ Bruk aldri apparatet med sprukket eller knust overflate.

- ▶ Dra aldri i strømledningen når du skal koble vaskemaskinen fra strømnettet. 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 155*
- ▶ Maskinen må kun tilkobles og brukes i henhold til angivelsene på typeskiltet.
- ▶ 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.
- ▶ Dypp aldri apparatet eller strømkabelen i vann eller legg dem i oppvaskmaskinen.
- ▶ Apparatet skal kun brukes i lukkede rom.
- ▶ Utsett aldri apparatet for kraftig varme eller fuktighet.
- ▶ Ikke bruk dampstråle eller høytrykksspyler for å rengjøre apparatet.
- ▶ La aldri strømkabelen være i kontakt med varme maskindeler eller varmekilder.
- ▶ La aldri strømkabelen komme i kontakt med skarpe spisser eller kanter.
- ▶ Du må aldri få knekk på, klemme sammen eller endre strømkabelen.
- ▶ Apparatet må aldri plasseres på eller i nærheten av varme overflater.
- ▶ 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 og beskyttelsesdeksel satt på drevet.
- ▶ Vingarmen må aldri åpnes under bearbeidningen.
- ▶ Tilbehøret må aldri settes sammen på basisapparatet.
- ▶ Tilbehøret må kun settes på og tas av når drevet og det frakoblede apparatet står stille.
- ▶ Tilbehøret må kun brukes i komplett montert tilstand.

- ▶ Tilbehøret må kun brukes i hertil tiltenkt arbeidsstilling.
- ▶ Skift ut deler som har riss eller andre skader, eller som ikke sitter korrekt, med original-reservedeler.
- ▶ Grip ikke inn i huset eller bollen når svingarmen senkes ned.
- ▶ Hold emballasjen borte fra barn.
- ▶ Barn må ikke få leke med emballasjen.
- ▶ Hold smådeler borte fra barn.
- ▶ Ikke la barn leke med smådeler.
- ▶ Følg rengjøringsanvisningene.
- ▶ Overflater som kommer i kontakt med næringsmidler skal rengjøres før hver bruk.

Unngå materielle skader

- ▶ Ikke bruk forskjellige motorer samtidig.
- ▶ Ta hensyn til fargekodingen på tilbehør og drev.
- ▶ Du må aldri bruke apparatet lenger enn nødvendig.
- ▶ Apparatet må aldri brukes ubelastet.
- ▶ Originaldelene og -tilbehøret må aldri brukes for andre apparater.
- ▶ Ikke gå over maksimal bearbeidingsmengde.
- ▶ Før du bruker bollen, må du se etter og fjerne eventuelle fremmedlegemer i den.
- ▶ Apparatet må ikke plasseres på bevegelige eller vibrerende overflater.

Bli kjent med

Oversikt

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

→ Fig. 1

1	Betjeningsfelt
2	Stor rørebolle, 6,0 liter
3	Lokk med integrert påfyllingssjakt
4	Beskyttelsesdeksel for drev 2
5	Beskyttelsesdeksel for drev 3
6	Lysring
7	Dreiebryter
8	Svingarm

9	Utløsningstast for svingarm
10	Drev 2, gult
11	Drev 3, rødt
12	Hoveddrev, svart
13	Utsparinger for bolle
14	Kabeloppbevaring
15	Liten rørebolle, 5,3 liter ¹
16	Profi-eltekrok
17	Profi visp
18	Visp "Profi Flexi"

Dreiebryter

Symbol	Beskrivelse
○	Stopp bearbeidningen.
⊗ ▶	Avhengig av bruk: <ul style="list-style-type: none"> ▪ Rør inn matvarene med laveste hastighet. ▪ Start det automatiske programmet.
1	Laveste hastighet
7	Høyeste hastighet
M	Momentkobling: høyeste hastighet så lenge dreiebryteren holdes i denne posisjonen

Tips: Du kan til enhver tid endre hastighet under bearbeidningen, eller du kan avbryte bearbeidningen.

¹ Avhengig av modell

no Bli kjent med

Lysring

Lysringen på dreiebryteren informerer deg om apparatets driftsstatus.

Visning	Status
Lysringen lyser og bearbeidningen utføres.	Apparatet fungerer som det skal.
Lysringen blinker, og det er ikke mulig å starte eller fortsette bearbeidningen.	<ul style="list-style-type: none">▪ Et sikkerhetssystem er aktivert.▪ Det foreligger en feil på apparatet.

Tips: Her finner du mer informasjon:

→ "Sikkerhetssystemer", Side 151





→ "Utbedring av feil", Side 155

Betjeningsfelt

→ Fig. 2

1	Vekt
2	Tidsur
3	Tilbake-tast
4	Display
5	På/av-tast
6	OK-tast
7	Navigasjonsring

Funksjonstaster

Symbol	Funksjon
	Bruk vekten eller sett vekten på 0 (tara).
	Bruk tidsuret.
	Naviger tilbake i menyene.
	Slå displayet på eller av.
OK	Bekreft et valg eller en innstilling.

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

Navigasjonsring

Navigasjonsringen er en rund, berørings-sensitiv knapp på betjeningspanelet. Legg fingeren i den nedsenkede ringen for å navigere i menyene eller stille inn verdier, og beveg den sakte ved å følge formen.

Bevegelse med urviseren:

- Bla nedover i menyene.

- Øk verdiene.

Bevegelse mot urviseren:

- Bla oppover i menyene.
- Reduser verdiene.

Display

Displayet viser valgmuligheter, innstillinger og verdier, samt meldinger om driftsstatus.

Merk: Displayet slås automatisk av etter en viss tid uten betjening. For å aktivere displayet igjen, må du trykke på på/av-tasten, dreie på dreiebryteren eller bevege svingarmen.

Svingarm og drev

Når utløsertasten trykkes, kan svingarmen bevegges til ønsket posisjon.

→ Fig. 3

Forberedelse:

- Sette inn eller ta ut bollen
- A**
- Feste eller ta av lokket
 - Sette inn eller ta ut verktøy
 - Fylle større mengder på bollen

Hoveddrev:

- B** Bearbeiding av mat med verktøyet

Vieflate:

Bruke vekten

C Drev 2:

Bruke tilbehør, f.eks. Foodprosessor

D Drev 3:

Bruke tilbehør, f.eks. To-go-miksebeger

E Hoveddrev med universal-adapter:

Bruke tilbehør, f.eks. Kjøttkvern

F Hoveddrev:

Bruk av Isbereder

Merk: Svingarmen er utstyrt med EasyArm Lift-funksjon. Denne funksjonen støtter svingarmens bevegelse oppover.

Verktøy

Verktøy Bruk



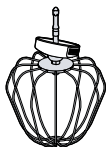
Profi-eltekrok

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

Verktøy Bruk

Visp "Profi Flexi"

- Røre deig, f.eks. kakedeig, fruktkake.
- Skjære matvarer inn i deigen, f.eks. rosiner og sjokoladebiter.



Profi visp

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

Fininnstilling av Profi-visp

Juster avstanden mellom bolle og Profi-visp med fininnstillingen.

Merk: Ved levering fra fabrikk er Profi-vispen innstilt slik at matvarene blandes optimalt med hverandre.

Justere verktøyinnstillingen

- ▶ Ikke bruk et verktøy som kommer i berøring med bollen.

Forutsetninger

- Nettstøpslet er ikke satt i.
 - Svingarmen er åpen.
 - Profi-vispen er satt inn.
 - Bollen er satt inn.
1. Hold den nederste delen av vispen fast med en hånd og løsne kontramutteren med urviseren med fastnøkkelen.
→ Fig. 4
 2. Drei verktøyet i ønsket retning for å endre innstillingen.
→ Fig. 5

Optimal innstilling	Avstand til bollen ca. 2,5 mm
---------------------	-------------------------------

dreies med urviseren	Heve verktøyet
----------------------	----------------

dreies mot urviseren	Senke verktøyet
----------------------	-----------------

3. Trykk på utløserknappen og press svingarmen ned til den går i inngrep.
4. Kontroller innstillingen.
5. Trykk inn utløserknappen og løft svingarmen til den går i inngrep.
6. Hold nederste del av vispen fast med en hånd og skru kontramutteren fast mot urviseren med en fastnøkkel.

Røreboller

Det er inkludert 2 ulike røreboller i leveringen, avhengig av modell.

For å oppbevare bollene plasssparende, stables den lille bollen i den store bollen. Den store bollen skal alltid brukes med påsatt lokk. Lokket er ikke egnet for den lille bollen.

Innstillinger

Innstilling	Beskrivelse
Språk	Still inn displayspråk.
Tilbehør	Aktiver eller deaktiver tilgangen til automatikkprogrammet. Hvis et tilbehør er deaktivert, vises det ikke i hovedmenyen.
Lydsignal	Still inn lydstyrke på signaltonene og tastelydene.
Enhet	Still inn vektens enheter.
Lysstyrke	Still inn lysstyrken på displayet.
Hvilemodus	Still inn den tiden som skal gå, før displayet dimmes.
Standby-tid	Still inn den tiden som skal gå, før apparatet slår seg over på standbymodus.
Fabrikkinnstilling	Tilbakestill apparatet til fabrikkinnstillingene.
Informasjon om apparat	Informasjon om apparatets programvare.

Sikkerhetssystemer**Innkoblingssikring**

Innkoblingssikringen hindrer at apparatet slås på utilsiktet.

Det er bare mulig å slå på og betjene apparatet når svingarmen er i lås i vannrett posisjon og én av følgende forutsetninger er oppfylt.

- Bollen eller iskremmaskinen er satt inn.
- Universal-adapteren er montert på hoveddrevet.

Dersom svingarmen åpnes under bearbeidingen, kobles apparatet automatisk ut.

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 dreiebryteren er satt på O.

Overbelastningssikring

Overbelastningssikringen hindrer at motoren og andre komponenter får skader på grunn av for høy belastning.

Svingarmsikring

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

Signaltoner

Hvis det foreligger en feil eller et sikkerhetssystem slår av apparatet, hører du en varsellyd.

Mulige feil kan f.eks. være en svingarm som ikke er låst riktig, eller et overopphetet apparat.

Før første gangs bruk

Oppstilling av apparatet

1. Plasser apparatet på en stabil, flat, ren og glatt arbeidsflate.
2. Juster strømkabelen til nødvendig lengde.
 - Skyv kabelen inn i rommet for oppvikling av kabelen for å forkorte kabellengden.
 - Trekk kabelen ut av rommet for oppvikling av kabelen for å forlenge kabellengden igjen.
3. Sett i støpselet.

Ta apparatet i bruk for første gang

Under første oppstart, eller etter tilbakestilling til fabrikkinnstillingene, vises valg av språk og visningsenhetene. Deretter følger en kort video med veiledning.

- ▶ Følg anvisningene på displayet, og gå gjennom videoen med veiledningen ved hjelp av navigasjonsringen.

Betjening

Forberede apparatet

1. Trykk inn utløserknappen og løft svingarmen til den går i inngrep.
→ Fig. 6

2. Sett bollen inn i basisapparatet.

→ Fig. 7

Vær oppmerksom på utsparingene i basisapparatet.

3. Drei bollen mot urviseren til den går i inngrep.

→ Fig. 8

4. Sett lokket på hoveddrevet til det går i inngrep.

→ Fig. 9

Påfyllingssjakten må vende fram.

5. Press verktøyet inn i hoveddrevet til det går i inngrep.

→ Fig. 10

Beskyttelsesdekslet [a] må dekke hoveddrevet fullstendig.

6. Fyll matvarene på bollen.

→ Fig. 11

7. Trykk på utløserknappen og press svingarmen ned til den går i inngrep.

→ Fig. 12

Bearbeiding av mat med verktøyet

1. Sett dreiebryteren på ønsket hastighet.

→ Fig. 13

2. For å bearbeide matvarene kort med maksimal hastighet må du sette dreiebryteren på M og holde den der så lenge du ønsker.

→ Fig. 14

3. Fyll flere matvarer på gjennom påfyllingssjakten under bearbeidningen, om du ønsker det.

→ Fig. 15

For å etterfylle større mengder, må du slå apparatet av, åpne svingarmen og fylle matvarene på bollen.

4. Bearbeid matvarene til ønsket resultat er oppnådd.

5. Sett dreiebryteren på O.

→ Fig. 16

Vent til apparatet står stille.

Avslutte bearbeidningen

1. Trekk ut støpselet.

→ Fig. 17

2. Trykk inn utløserknappen og løft svingarmen til den går i inngrep.

→ Fig. 18

3. Press sammen de to utløserknappene, og trekk verktøyet helt ut av drevet.

→ Fig. 19

4. Trekk lokket av hoveddrevet.
→ Fig. **20**
5. Drei bollen med urviseren og ta den ut.
→ Fig. **21**

Bruke drev for tilbehør

Merknader


- Ta beskyttelseslokket av for å bruke tilbehør på drev 2 eller 3.
- Drev som ikke er i bruk, må alltid lukkes med beskyttelsesdeksel.
- Følg bruksanvisningen for tilbehøret.

→ Fig. **22** - **23**

Tidsur

Med tidsuret kan du bearbeide matvarene i en forhåndsinnstilt tid. Du kan også starte tidsuret uten å bearbeide matvarer, f.eks. for å overvåke hviletider for deig eller koketider.

Bruk av tidsur



1. Trykk på  for å starte tidsuret.
2. Still inn minuttene med navigasjonsringen, og bekreft med OK.
3. Still inn sekundene med navigasjonsringen, og bekreft med OK.
4. Velg "Timer med trinn", og sett dreiebryteren på ønsket hastighet for å bearbeide matvarer med tidsuret.
- ✓ Displayet viser innstilt hastighet og gjenværende bearbeidingstid.
- ✓ Når tiden er utløpt, stopper apparatet bearbeidingen.
5. Sett dreiebryteren på O.
6. Velg "Eggeur", og trykk på OK for å bruke tidsuret uten å bearbeide matvarer.
- ✓ Displayet viser resterende varighet.
- ✓ Når tiden er utløpt, lyder det en signaltone, og displayet viser "Ferdig".


Vekt

Apparatet er utstyrt med en integrert vekt. Basisapparatet har 4 vektsensorer i føttene. Følgende faktorer kan forfalske måleresultatet:

- Føttene sitter ikke korrekt på arbeidsflaten.
- Vibrasjoner på arbeidsflaten
- Gjenstander under grunnapparatet
- For lav vekt
- Forskyvning av grunnapparatet
- Berøring av grunnapparatet

Veie matvarer

1. Trykk på  for å starte vekten.
- ✓ Vekten kalibrerer seg.
- ✓ Displayet viser "0" og forhåndsinnstilt enhet.
2. Om du ønsker det, kan du berøre navigasjonsringen, velge en annen visningsenhet og bekrefte med OK.
- ✓ Vekten kalibrerer seg på nytt.
3. Fyll matvarene på den innsatte bollen eller et påsatt tilbehør.
- ✓ Displayet viser påfylt mengde i valgt visningsenhet.
4. Trykk på  og vent til kalibreringen er ferdig for å sette vekten på "0" igjen og veie flere matvarer separat.

Tips: Når svingarmen er gått i inngrep i vannrett posisjon, kan beholdere eller pakninger settes på veieflaten  og veies.

Automatiske programmer

De automatiske programmene hjelper deg under bearbeiding av matvarer med verktøyet og bruk av tilbehør. Sensorer overvåker bearbeidingen av matvarene og avslutter bearbeidingen automatisk når forprogrammert konsistens er oppnådd.

Vær oppmerksom på følgende merknader for å oppnå optimale resultater:

- Vispen må være korrekt innstilt for å blande matvarene optimalt, og for at de automatikkprogrammene skal virke korrekt.
→ "Justere verktøynnstillingen", Side 151
- Før første bruk av et automatikkprogram må det nye apparatet brukes i minst 10 minutter uten automatikkprogram.
- Ikke fyll på ytterligere matvarer etter at et automatisk program er startet.
- Ikke bearbeid en gang til matvarer som allerede er bearbeidet med et automatikkprogram. Hvis resultatet av bearbeidingen med automatikkprogrammet ikke oppfyller dine ønsker, kan du bearbeide matvarene manuelt etterpå, helt til du får ønsket resultat. Følg anbefalingene om hastighet.
→ "Eksempler på bruk", Side 154

no Oversikt over rengjøring

- Alderen, temperaturen og innholdsstoffene i de matvarene som brukes, har innflytelse på nødvendig tid og resultat.
- Bearbeid kun ferske egg. Det automatiske programmet er ikke egnet for alternativer, f.eks. aquafaba eller proteinpulver.
- Pisket eggehvite lykkes kun dersom verktøyet og bollen er rene, fri for fett og uten rester av oppvaskmiddel.
- Bearbeid bare kremfløte som er kjølt ned til ca. 6 °C og har et fettinnhold på 30-36 %.
- Det er ikke mulig å piske tidligere frosset kremfløte.
- For optimale resultater etter å ha valgt programmet "Pisket krem" må benyttet type kremfløte stilles inn: "Fersk kremfløte", "Vegetabilsk kremfløte" eller "Laktosefri kremfløte".
- Ikke bruk varm bolle til å piske krem i, f.eks. en bolle som kommer rett ut av oppvaskmaskinen.
- Vent med å tilføre sukker, aromastoffer og andre tilsetningsstoffer til kremfløte eller stivpisket eggehvite til etter at det automatiske programmet er avsluttet.
- Overhold anbefalte ingredienser og mengder.
- De automatisk programmene for deiger virker ikke med for tørre deiger. Deigoppskriftene trenger tilstrekkelig andel flytende eller fuktige ingredienser.
- Programmet "Gjærdeiger og surdeiger" avbryter eltingen i ca. 15 minutter, slik at deigen får anledning til å heve seg. Deretter startes automatisk en ny elteprosess. Vent med å ta deigen ut til etter programslett.
- For programmene "Røredeiger" og "Mørdeiger" skal det brukes smør eller margarin i 2 cm store terninger ved romtemperatur. Kald eller dypfrost smør eller margarin gir ikke ønskede resultater. Mørdeiger skal hvile i kjøleskapet før baking.
- Programmet "Røredeiger" er ikke egnet for svært flytende deiger, f.eks. pannekakerøre.
- Programmet "Iskremmaskin" er bare egnet for oppskriftene Vaniljeis og Sjøokoladeis, slik dette er beskrevet i tilbehørs-

anvisningen for iskremmaskinen MUZ9EB1.

Bruke automatiske programmer

1. Velg "Intelligente sensorikkprogrammer" eller et aktivert tilbehør med navigasjonsringen i hovedmenyen, og bekreft med OK.
2. Velg ønsket automatikkprogram med navigasjonsringen, og bekreft med OK. Følg så anvisningene på displayet.

Oversikt over rengjøring

Rengjør alle deler rett etter bruk for å hindre at rester tørker inn.

- ▶ 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.

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

Rengjør enkeltdeleer som angitt i tabellen.

→ Fig. **24**

Eksempler på bruk

Merknader

- For at ingrediensene i gjærdeig eller surdeig med høyt vanninnhold skal blandes best mulig, må væsken has i bollen først.
- Når du velger automatikkprogram som passer til oppskriften, stiller apparatet inn korrekt hastighet og overvåker bearbeidingstiden.

Overhold opplysningene og verdiene i tabellen.

→ Fig. **25**

→ Fig. **26**

Eksempel på oppskrift

Tung fruktkake

Ingredienser

- 3 egg
- 135 g sukker
- 135 g margarin
- 255 g mel
- 10 g bakepulver

- 150 g korinter
- 150 g blandet tørr frukt

Merk: Bearbeid maks. 2-dobbelte mengde samtidig.

Tilberedning

- Sett inn rørepinnen.
- Fyll på alle ingrediensene, bortsett fra tørr frukt.
- 30 sekunder bearbeides på trinn ②.
- Bearbeid deretter 3-5 minutter på trinn 7.
- Still inn på trinn ②.
- Tilsett tørr frukt innen 30-60 sekunder.

Velg program "Røredeiger" for å bearbeide ingrediensene automatisk.

Når det automatiske programmet brukes, må tørket frukt ikke tilsettes før etter at programmet er slutt, og den må da skjæres inn på trinn ②.

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.

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

Avfallsbehandling av gammelt apparat

- ▶ Kast apparatet på en miljøvennlig måte. Du kan innhente informasjon om aktuelle muligheter for avfallsbehandling hos en spesialisert forhandler eller hos kommuneadministrasjonen der du bor.



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

Direktivet angir rammene for innlevering og gjenvinning av innbytteprodukter.

Kundeservice

Hos vår kundeservice kan du få funksjonsrelevante og lageregnete originale reservedeler i inntil 10 år etter at apparatet ditt kom på markedet.

Ta kontakt med kundeservice for nærmere informasjon.

Du finner detaljert informasjon om garantitid og garantivilkår i ditt land ved å skanne QR-koden i det vedlagte dokumentet om servicekontakter og garanti, hos kundeservice, forhandler eller på nettsiden vår.

Du finner informasjonen i henhold til forskrift (EU) 2023/826 på nettet under www.bosch-home.com på produktsiden og servicesiden til apparatet ditt, i bruksanvisningen og tilleggsdokumenter.

Utbedring av feil

Feil	Årsak og feilsøking
Apparatet virker ikke.	Apparatet tilføres ikke strøm. ▶ Kontroller om apparatet forsynes med strøm.
Apparatet starter ikke bearbeidningen.	Dreiebryteren er feil innstilt. ▶ Sett dreiebryteren på O før bearbeidningen.
Apparatet starter ikke bearbeidningen, eller slås av under bearbeidningen.	Bearbeidningsmengden er for stor, eller arbeidstiden var for lang. ▶ Sett dreiebryteren på O. ▶ Reduser mengden av ingredienser. ▶ La apparatet avkjøles for å deaktivere overlastvernet.

Feil	Årsak og feilsøking
Apparatet starter ikke bearbeidningen, eller slås av under bearbeidningen.	<p>Apparatet eller tilbehøret er blokkert.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Sett dreiebryteren på O. ▶ Fjern blokkeringen. <p>Et sikkerhetssystem er aktivert.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Utbedre årsaken til at apparatet har stoppet. <p>→ "Sikkerhetssystemer", Side 151</p>
Ikke mulig å trykke inn utløserknappen.	<p>Det er montert tilbehør på det røde drevet 3.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Ta tilbehøret av drevet 3.
Profi-vispen berører ikke bollen, eller matvarene blandes ikke riktig sammen.	<p>Avstanden til bollen er ikke korrekt innstilt.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Juster fininnstillingen av Profi-vispen. <p>→ "Fininnstilling av Profi-visp", Side 151</p>
Det vises en feilkode på displayet, f.eks. "E9025".	<p>Elektronikken har registrert en feil.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Sett dreiebryteren på O og trekk ut støpselet. 2. Koble støpselet til stikkkontakten igjen. 3. Hvis feilen vedvarer, må du ta kontakt med kundeservice. <p>→ "Kundeservice", Side 155</p>
"Sett inn bollen" vises i displayet.	<p>Bollen er ikke satt inn, eller den er ikke gått korrekt i inngrep.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Sett inn bollen og drei bollen til stopp mot urviseren.
"Kontroller armposisjonen" vises i displayet.	<p>Svingarmen er ikke korrekt i inngrep eller har løsnet.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Sett dreiebryteren på O. 2. Beveg svingarmen til den går korrekt i inngrep.
"Motor stoppet automatisk" vises i displayet.	<p>Ulike årsaker er mulige.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Sett dreiebryteren på O. 2. Hvis feilen vedvarer, må du ta kontakt med kundeservice. <p>→ "Kundeservice", Side 155</p>
"Start tara på nytt" vises i displayet.	<p>Kalibrering av vekten feilet.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Still opp apparatet på en flat, ren og vibrasjonsfri arbeidsflate. 2. Kontroller at det ikke finnes gjenstander under apparatet. 3. Trykk på  for å starte kalibreringen på nytt, og ikke berør apparatet under kalibreringen.
"Maks. vekt nådd" vises i displayet.	<p>Vekten ligger over vektens måleområde.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Under bruken av vekten må du overholde maksimal vekt på 5000 g eller 11,00 lb. 2. Reduser totalvekten som skal veies.
"Min. vekt nådd" vises i displayet.	<p>Vekten ligger under vektens måleområde.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Under bruken av vekten må du overholde minimal vekt på 5 g eller 0,01 lb. 2. Øk totalvekten som skal veies. <p>Apparatet er ikke stilt opp korrekt.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Still opp apparatet på en flat, ren og vibrasjonsfri arbeidsflate. 2. Kontroller at det ikke finnes gjenstander under apparatet.

Foodprosessor med terningkutter

Sikkerhet

Bruk kun tilbehøret:

- til kutting, rasping og riving av matvarer.
- til å skjære matvarer i terninger.
- ▶ Grip kun tak i kutteskivene på plasten i midten.
- ▶ Du må aldri berøre skarpe kniver og kanter med bare hender.
- ▶ Grip bare tak i plasten på knivskiven og skjæregitteret.
- ▶ Du må aldri berøre knivbladene med bare hender.
- ▶ Sett alltid knivbeskyttelsen på knivskiven når den ikke er i bruk.
- ▶ Ikke grip inn i påfyllingssjakten.
- ▶ Bruk kun støteren for å skyve inn matvarene.

Unngå materielle skader

- ▶ Ikke bearbeid matvarer som inneholder harde komponenter, f.eks. knokler, brusk eller steiner.
- ▶ Ikke stikk gjenstander, f.eks. sleiv, ned i påfyllingssjakten eller inn i huset.
- ▶ Kontroller påfyllingssjakten og huset med tanke på uvedkommende gjenstander, før de tas i bruk.
- ▶ Ikke utøv stort press med støteren.

Bli kjent med






Oversikt

→ Fig. 27

1	Hus
2	Skiveholder
3	Lokk med integrert påfyllingssjakt
4	Støter og målebeger
5	Skjærevendeskive, tykk/tynn
6	Raspevendeskive, grov/fin
7	Riveskive, fin
8	Riveskive, grov ¹
9	Asia-grønnsaksskive ¹
10	Pommes frites skive ¹
11	SuperCut-vendeskive ¹
12	Basisbærer

13	Skjæregitter
14	Knivskive
15	Knivbeskyttelse
16	Rens for skjæregitter

Symboler

Symbol	Beskrivelse
	Følg instruksjonene i bruksanvisningen.
	Ikke grip inn i påfyllingssjakten.
	Sette inn terningkutter-innsats
	Sett på lokket
	Posisjonsmerke hus

Kutteskiver

Betegnel- se	Bruk
Skjæreven- deskive, tykk/tynn	Skjær matvarene i tykke eller tynne skiver, f.eks. frukt og grønnsaker. Merking: ■ 1 = tykke skiver ■ 3 = tynne skiver
	Merk: Ikke egnet til bearbeidning av hard ost, brød, rundstykker eller sjokolade.

¹ Avhengig av modell

Betegnelse Bruk

Tips: Vent med å skjære kokte poteter til de er blitt kalde.

Raspevende-skive, grov/fin



Rasp matvarene i grove eller fine stykker, f.eks. frukt, grønnsaker eller ost, som gouda eller edamer.

Merking:

- 2 = grov side
- 4 = fin side

Merk: Ikke egnet til bearbeiding av nøtter eller hard ost, f.eks. parmesanost.

Tips: Rasp myk ost med den grove siden.

Riveskive, fin



Rasp matvarene middels fint, f.eks. rå poteter eller har ost som parmesanost.

Merk: Ikke egnet til bearbeiding av myk ost og ost i skiver.

Riveskive, grov



Rasp matvarene grovt, f.eks. rå poteter til komler, potetballer eller potetkaker.

Asia-grønnsaksskive



Kutte matvarer i fine strimler, f.eks. frukt og grønnsaker.

Pommes frites skive



Skjær opp rå poteter for pommes frites.

SuperCut-vendeskiye



Skjær matvarene i tykke eller tynne skiver, f.eks. frukt og grønnsaker.

Tips: Spesielt egnet for svært myke og svært fiberholdige matvarer, f.eks. overmodne tomater eller stangselleri.

Overlastvern

Overbelastningssikringen hindrer at motoren og andre komponenter får skader på grunn av for høy belastning.

→ "Utbredning av feil", Side 159

Betjening

Generell informasjon

Terningkutter-innsats passer til å skjære opp følgende matvarer i terninger:

- Rå eller kokte grønnsaker, f.eks. poteter, gulrøtter, agurker, tomater, paprika, løk
- Frukt, f.eks. bananer, epler, pærer, fersken, jordbær, meloner, kiwi
- Hard ost, hardkokte egg eller myke pøser, f.eks. mortadella

Bearbeiding:

- Ikke bruk overmoden frukt eller overmodne grønnsaker siden saften kan renne ut
- Kokte matvarer må avkjøles før de skjæres opp. Da har de en fastere konsistens, og skjæresultatet blir dermed bedre
- Før bearbeiding må du fjerne kjerner og steiner fra frukten, f.eks. fra epler og ferskener
- Hvor hardt du trykker mot støteren, påvirker lengden på stykkene
- Terningkutter-innsatsen er ikke egnet til oppskjæring av svært myk ost eller ost i skiver, f.eks. mozzarella, fetaost, gouda eller edamer
- Hvis du skal bearbeide hard ost, f.eks. emmentaler, må du ikke ta mer enn 3 kg om gangen
- Frosne matvarer skal ikke bearbeides

Merknader

- Hvis du ikke overholder disse instruksjonene, kan det oppstå skader på terningkutter-innsatsen, skjæregitteret og knivskiven.
- Hvis du bruker terningkutteren på andre eller feilaktige måter, kan vi ikke ta ansvar for eventuelle skader. Dette utelukker også ansvar for skader som oppstår dersom du bearbeider ikke tillatte matvarer, f.eks. sløve eller deformerte kniver.

Klargjøre foodprossoren

→ Fig. 28 - 35

Klargjøre terningkutteren

→ Fig. 36 - 43

Behandle matvarer

Merk: Tilbehøret kan kun brukes når bollen er satt korrekt inn.

Tips

- Bearbeid tynt materiale buntet sammen for å få optimale resultater.
- Du kan ta ut og tømme bollen, uten å ta av tilbehøret.

→ Fig. **44** - **47**

Avslutte bearbeidingen

→ Fig. **48** - **53**

Oversikt over rengjøring

Rengjør alle deler rett etter bruk for å hindre at rester tørker inn.

Rengjør enkeltdeler som angitt i tabellen.

→ Fig. **54**

Eksempler på bruk

Overhold opplysningene og verdiene i tabellen.

→ Fig. **55**

→ Fig. **56**

Utbedring av feil**Bearbeidede matvarer faller ikke ned i bollen.**

Utløpsåpning eller hus er tilstoppet.

1. Avslutt bearbeidingen og trekk ut støpselet.
2. Ta av tilbehøret.
3. Ta tilbehøret fra hverandre og fjern tilstoppingen.

Skiven roterer ikke, selv om grunnapparatet er i gang.

Lokket er ikke satt korrekt på og i inngrep.

- ▶ Kontroller om lokket er montert korrekt.
- Tilbehøret ble overbelastet og skiveholderens aksel er bruddstedet. Reservedeler med fastlagt bruddsted er ikke inkludert i våre garantiforpliktelser.
- ▶ En ny skiveholder fåes hos kundeservice under bestillingsnummer 10000314.

ToGo-flaske med bladholder**⚠ Sikkerhet**

Bruk kun tilbehøret:

- til miksing av frukt og grønnsaker for å tilberede smoothier.
- ▶ Du må aldri berøre knivbladene med bare hender.
- ▶ Vær forsiktig når du bruker skarpe kniver, når du tømmer beholderen og ved rengjøring.
- ▶ Vær forsiktig når du fyller varme væsker på blenderen, da det kan slippes ut damp.
- ▶ Vær forsiktig når du arbeider med varme matvarer.
- ▶ Varme matvarer på over 50 °C må ikke tilberedes i to-go-miksebegeret.

Unngå materielle skader

- ▶ Ikke oppbevar uvedkommende gjenstander i To-Go-miksebegeret med knivinnsetsen.
- ▶ To-Go-miksebegeret med knivinnsetsen må aldri brukes i mikrobølgeovn eller stekeovn.
- ▶ Legg aldri knivinnsetsen med bladene nedover.

Bli kjent med**Oversikt**

→ Fig. **57**

- | | |
|---|-------------------------------|
| 1 | To-go-knivinnsets |
| 2 | To-go-miksebeger |
| 3 | Pakning |
| 4 | Lokk med lukkbar drikkeåpning |

Symboler

Symbol	Beskrivelse
▲▼	Posisjonsmarkeringer

Betjening

Tilberede matvarer med to-go-miksebegeret

→ Fig. 58 - 66

Oversikt over rengjøring

Rengjør alle deler rett etter bruk for å hindre at rester tørker inn.

Rengjør enkeltdele som angitt i tabellen.

→ Fig. 67

Klargjøre for rengjøring

Ta fra hverandre monterte deler før rengjøring.

→ Fig. 68 - 69

Eksempler på bruk

Overhold opplysningene og verdiene i tabellen.

→ Fig. 70

Merk

Begrensninger for tilberedning:

- Ikke produser pannekakerøre eller majones.

- Matvarer som mandler, løk, persille og kjøtt må ikke moses.
- Faste matvarer må mikses med tilstrekkelig væske.
- Fyll matvarene på i følgende rekkefølge: Væsker, tørre produkter, fersk frukt og grønnsaker, blad-grønnsaker, frossen frukt og grønnsaker, is krem.
- Kutt matvarene i ca. 1 cm store terninger før miksingen.
- Tilsett minst 200 g matvarer for best mulig resultat.

Utbedring av feil

Det er ikke mulig å sette et montert to-go-miksebeger på grunnapparatet.

To-go-knivinnsatsen er ikke skrudd fast riktig, og sikkerhetslåsen gjør at den ikke kan settes på.

- ▶ Vri to-go-knivinnsatsen med klokka til den sitter fast.

→ Fig. 60

Merkene ▼ og ▲ må være innrettet på hverandre.

Lokket på to-go-miksebegeret er ikke tett.

Tetningen i lokket mangler.

- ▶ Sett inn tetningen.

Universalmikser

⚠ Sikkerhet

Bruk kun tilbehøret:

- til maling og kutting av små mengder av krydder, f.eks. pepper, spisskummen, enebær, kanel, tørr anis eller safran.
- for kutting og hakking av hard ost, løk, urter, hvitløk, frukt og grønnsaker.
- ▶ Du må aldri berøre knivbladene med bare hender.
- ▶ Vær forsiktig når du bruker skarpe kniver, når du tømmer beholderen og ved rengjøring.

Unngå materielle skader

- ▶ Bruk aldri kutterens beholder i mikrobølgeovn eller stekeovn.
- ▶ Legg aldri knivinnsatsen med bladene nedover.

Bli kjent med

Oversikt


→ Fig. 71

1 Knivnnsats med kutte og malekniv

2 Beholder for universalkutter

Symboler

Symbol **Beskrivelse**

 Posisjonsmarkeringer

Betjening

Bearbeide matvarer med universalkutteren

→ Fig. **72** - **79**

Oversikt over rengjøring

Rengjør alle deler rett etter bruk for å hindre at rester tørker inn.

Rengjør enkeltdeleer som angitt i tabellen.

→ Fig. **80**

Eksempler på bruk

Overhold opplysningene og verdiene i tabellen.

→ Fig. **81**

Merk

Begrensninger for tilberedning:

- Du må aldri bearbeide væsker eller svært flytende matvarer med universalkutteren.

- Ikke kvern svært tørre eller faste varer som er større enn kaffebønner. Uegnete matvarer er f.eks. muskatnøtt og tørket ingefær.
- Kutt opp maksimalt 50 g av faste råvarer ved maksimal hastighet i maksimalt 1 s sekund eller 1 - 5 impulser, med mindre noe annet er oppgitt i oppskriften.
- Ikke mal sukker, kaffebønner eller hvete.
- Ikke knus isbiter.
- Universalkutteren er ikke egnet til tilberedning av nøttepålegg.
- Universalkutteren er ikke egnet for finkutting av kjøtt, f.eks. til bolognese.

Utbedring av feil

Det er ikke mulig å sette en montert universalkutter på grunnapparatet.

Knivnnsatsen er ikke skrudd korrekt på, og sikkerhetslåsen gjør at den ikke kan settes på.

- ▶ Vri knivnnsatsen med urviseren til den sitter fast.

→ Fig. **74**

Merkene  og  må være innrettet på hverandre.

Kjøttkvernårsats

Sikkerhet

Bruk kun tilbehøret:

- til kutting av rå eller kokte matvarer, f.eks. kjøtt, fisk og grønnsaker.
- til annen bruk som ikke er beskrevet i denne anvisningen.
- ▶ Hold hender, hår, klær og andre gjenstander på avstand fra roterende deler.
- ▶ Ikke grip inn i påfyllingssjakten.
- ▶ Bruk kun støteren for å skyve inn matvarene.
- ▶ Tilbehøret skal bare brukes med den medfølgende universaladapteren.

Unngå materielle skader

- ▶ Ikke bearbeid matvarer som inneholder harde komponenter, f.eks. knokler, brus eller steiner.

- ▶ Det må ikke bearbeides frosne matvarer.
- ▶ Ikke stikk gjenstander, f.eks. sleiv, ned i påfyllingssjakten eller inn i huset.

no Bli kjent med

- ▶ Kontroller påfyllingssjakten og huset med tanke på uvedkommende gjenstander, før de tas i bruk.

Bli kjent med

Oversikt

→ Fig. **82**

A	Kjøttkvernårsats
B	Universaladapter
C	Hullskiver ¹
D	Kebbepårsats ¹
E	Pølsestapperpårsats ¹
F	Forsats for sprøytebakst ¹
G	Pastaskiver ¹
1	Metallkammerhus
2	Stift til innretting av innsatsene
3	Matebrett
4	Fot, høydejusterbar
5	Mateskrue med kobling
6	Kniv
7	Hullskive, middels
8	Skruring
9	Stapper med oppbevaringsrom og deksel
10	Låsespak
11	Utløsningstast
12	Feste og drev for påsatser
13	Hullskive, grov
14	Hullskive, fin
15	Konusring for kebbepårsats
16	Kebbedyse
17	Lagerring for pølsestapper
18	Pølsestapperdyse
19	Bæring for påsats for sprøytebakst
20	Holder for formplate
21	Formplate
22	Pastaskive for fusili
23	Pastaskive for makkaroni
24	Pastaskive for cellentani

25 Pastaskive for ditaloni rigati

26 Pastaskive for rigatoni

Symboler

Symbol **Beskrivelse**



Ikke grip inn i påfyllingssjakten.

Overlastvern

Overbelastningssikringen hindrer at motoren og andre komponenter får skader på grunn av for høy belastning.

→ "Utbedring av feil", Side 164

Betjening

Klargjøring av grunnapparat og fot

Tips: For å feste kjøttkvernen på venstre side av apparatet snur du universaladapteren 180° grader og setter den på slik.

→ Fig. **83** - **86**

Klargjøring av kjøttkvernårsats

→ Fig. **87** - **93**

Tilberede matvarer med kjøttkvernårsatsen

Merk: Følg anbefalingene om hvilken hastighet som bør brukes, og de andre opplysningene.

→ Fig. **94** - **97**

Avslutte bearbeidingen

→ Fig. **98** - **100**

Øvrige bruksområder

Kombiner tilbehørsdeler med deler av kjøttkvernårsatsen for å muliggjøre ytterligere bruksområder.

Sette sammen pølsestapperpårsatsen

Pølsestapperpårsatsen brukes til å fylle kunstig tarm og naturtarm med pøsefarse, og til å forme ruller, f.eks. til cevapci.

→ Fig. **101** - **104**

Sette sammen kebbepårsats

Kebbepårsatsen brukes til å forme deigpuster som skal fylles med f.eks. kjøttdeig.

→ Fig. **105** - **108**

¹ Avhengig av modell

Sette sammen påsats for sprøytebakst

Forsatsen for sprøytebakst egner seg til forming av kakedeig eller mørdeig.

→ Fig. **109** - **112**

Sette sammen påsats med pastaskiver

Pastaskivene brukes til å forme følgende pastatyper: fusili, makkaroni, cellentani, ditaloni rigati og rigatoni.

Merk: Pastaskivene må kun brukes med passende deksel.

→ Fig. **113** - **116**

Eksempler på bruk

Anbefalte hastigheter

Følg anbefalingene om hastigheter for å oppnå optimale resultater.

Innstilling	Bruk
7	Bearbeid matvarene med kjøttkvernen.
3-4	Bruk pølsestapperen.
1-2	Bruk kebbepåsats.
1-2	Bearbeid deigen med påsatsen for sprøytebakst.
7	Bruk pastaskiver.

Bearbeidingsanvisninger

Kjøttkvernpåsats

- For å få en finere konsistens på matvarene kan du gjenta kutteprosessen, eller du kan bruke ulike hullskive etter hverandre (grov, middels, fin).

Bruk av hullskivene:

- Hullskive, fin**, for: kokt hønse-, svine-, oksekjøtt, kokt lever, kokt fisk for supper, rått svine- og oksekjøtt for kjøttpudding, rå lever, kjøtt og flesk for leverpostei; svinekjøtt for medisterpølse
- Hullskive, middels**, for: svine- og oksekjøtt til postei og servelatpølse
- Grov hullskive** for stekt svinekjøtt til gulasjsuppe; rester til restegrateng, f.eks. av stek eller pølse

Eksempel på oppskrifter

Kebbe

Deigpute

- 500 g lammekjøtt, skåret i strimler
- 500 g bulgurhvet, vasket og avdrippet
- 1 liten løk, hakket

Tilberedning

- Bearbeid lammekjøttet og hveten vekselvis med den fine hullskiven i kjøttkvernen.
- Tilsett løken og bland deigen godt.
- Bearbeid blandingen to ganger til med kjøttkvernen.

Tilberedning av "kebbe":

- Bearbeid blandingen for deigputene med kebbepåsatsen.
- Det må skjæres av 7,5 cm lange stykker av den hule deigrullen.
- En ende av deigputen trykkes sammen.
- Fyll deigputen med litt fyll og trykk sammen den andre enden av deigputen.
- Varm opp oljen til 180 °C og friter kebbene i ca. 6 minutter, til den blir gyllenbrun.

Pasta

- Sett ønsket pastaskive på kjøkkenmaskinen.
- Sett dreiebryteren på trinn 7.
- Ha deigstykkene enkeltvis på matebrettet og skyv dem ned med stapperen.
- Ta av den formede deigen og legg den på matebrettet igjen. Da blir den spesielt smidig.
- Etter andre gjennomgang skjæres pastaen av i ønsket lengde med en kniv direkte ved skruringen.
- Legg pastaen på en bomullsklut eller et trebrett som det er strødd mel over.

Tips: Tørk fersk pasta for oppbevaring.

Sprøytebakst

- Sett påsatsen for sprøytebakst på kjøkkenmaskinen, og still inn ønsket form.
- Sett dreiebryteren på trinn 1–2.
- Ha deigstykkene enkeltvis på matebrettet og skyv dem ned med stapperen.
- Kutt av den formede deigen i ønsket lengde rett på skruringen med en kniv.
- Legg sprøytebaksten på et stekebrett som det er strødd mel over, eller som det er lagt bakepapir over.

no Oversikt over rengjøring

Merk: For at du skal få ønsket form, bør ikke deigen være for myk.

Oversikt over rengjøring

Rengjør alle deler rett etter bruk for å hindre at rester tørker inn.

Rengjør enkeltdeler som angitt i tabellen.

→ Fig. **117**

Oppbevaring av enkeltdelene

- ▶ Etter at enkeltdelene er blitt rengjort og tørket, skal de oppbevares i oppbevaringsrommet til stapperen.

→ Fig. **118**

Utbedring av feil

Matvarene bearbeides ikke, selv om grunnapparatet går.

Mateskruens kobling er overbelastet og har brukket i det fastlagte bruddstedet.

Merk: Reservedeler med fastlagt bruddsted er ikke inkludert i våre garantiforpliktelser. Du kan få en ny kobling hos kundeservice under bestillingsnummer 10001090.

1. Løsne skruen og ta ut den defekte koblingen.

→ Fig. **119**

2. Sett inn og skru fast den nye koblingen.

→ Fig. **120**

Sitruspresse

Sikkerhet

Bruk kun tilbehøret:

- til pressing av sitrusfrukt.

Bli kjent med

Oversikt

→ Fig. **121**

1 Beholder

2 Sil med pressekjegle

Betjening

Klargjøring av sitruspresse

→ Fig. **122** - **125**

Presse saft ut av sitrusfrukt

→ Fig. **126** - **131**

Oversikt over rengjøring

Rengjør alle deler rett etter bruk for å hindre at rester tørker inn.

Merk: Trykk på knappen i enden av grepet og ta av det fordypede grepet for å fjerne smuss under det.

Rengjør enkeltdeler som angitt i tabellen.

→ Fig. **132**

Innehållsförteckning

Köksmaskin	165	Minihackare	178
Rivjärn med terningkutter	174	Köttkvarntillsats	179
ToGo-flaska med knivhållare	177	Citruspress	182

Köksmaskin

Säkerhet

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

Använd bara enheten för:

- med originaldelar och originaltillbehör.
- för att röra om, knåda och vispa matvaror.
- för ytterligare tillämpningar som beskrivs i bruksanvisningarna för medföljande eller tillvalda tillbehör.
- under tillsyn.
- med de bearbetningsmängder och bearbetningstider som normalt förekommer i hushåll.
- i privata hushåll och i slutna utrymmen i hemmiljö vid rumstemperatur.
- upp till max. 2000°möh.

Dra alltid ur nätkontakten efter användning, när du inte har enheten under uppsikt, före hopsättning, isärtagning eller rengöring, när du närmar dig roterande delar och vid fel.

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.

- ▶ Slå inte på skadad enhet.
- ▶ Använd aldrig en apparat med sprucken trasig yta.

- ▶ Dra aldrig i sladden för att göra maskinen strömlös. Dra alltid i kontakten, inte sladden.
- ▶ Dra direkt ur sladdens kontakt eller slå av säkringen i proppskåpet om maskin eller sladd är skadade.
- ▶ Ring service. → *Sid. 173*
- ▶ Anslut och använd bara maskinen enligt uppgifterna på typskylten.
- ▶ 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.
- ▶ 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.
- ▶ 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.
- ▶ Ställ aldrig enheten på eller i närheten av heta ytor.
- ▶ 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 endast verktygen med insatt skål och påsatt skyddslock till drivningen.
- ▶ Öppna aldrig svängarmen under bearbetningen.
- ▶ Montera aldrig tillbehör på motordelen.
- ▶ Sätt in och ta ut tillbehör bara när drivningen står stilla och nätstickkontakten är uttagen.
- ▶ Använd tillbehören enbart i komplett hopsatt tillstånd.
- ▶ Använd tillbehören enbart i det för ändamålet avsedda arbetsläget.

- ▶ Byt delar som är spruckna eller skadade på annat sätt, eller som inte sitter fast korrekt, mot originalreservdelar.
- ▶ Håll inte i höljet eller i skålen när du sänker svängarmen.
- ▶ Låt inte barn komma i närheten av förpackningsmaterial.
- ▶ Låt inte barn leka med förpackningsmaterialet.
- ▶ Låt inte barn komma i närheten av smådelar.
- ▶ Låt inte barn leka med smådelar.
- ▶ Följ rengöringsanvisningarna.
- ▶ Rengör före varje användning de ytor som kan komma i kontakt med matvaror.

Undvika sakskador

- ▶ Använd inte olika drivningar samtidigt.
- ▶ Följ färgmärkingen på tillbehör och drivning.
- ▶ Kör aldrig apparaten längre tid än nödvändigt.
- ▶ Kör aldrig apparaten på tomgång.
- ▶ Använd aldrig originaldelar och originaltillbehör som är avsedda för andra apparater.
- ▶ Överskrid inte de maximala bearbetningsmängderna.
- ▶ Kontrollera före användningen om det finns främmande föremål i skålarna och ta i så fall bort föremålen.
- ▶ Ställ inte apparaten på rörliga eller vibrerande ytor.

Lär känna

Översikt

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

→ Fig. 1

1	Kontrollfält
2	Stor blandarskål, 6,0 liter
3	Lock med inbyggt matarrör
4	Skyddslock för drivning 2
5	Skyddslock för drivning 3
6	Lampring
7	Strömvred
8	Svängarm

9	Frigöringsknapp för svängarm
10	Drivning 2, gul
11	Drivning 3, röd
12	Huvuddrivning, svart
13	Urtag för skål
14	Kabelfack
15	Liten blandarskål, 5,3 liter ¹
16	Proffsdegkrok
17	Ballongvisp Profi
18	Grovvisp "Profi Flexi"

Strömvred

Symbol	Beskrivning
○	Stopp av bearbetningen.
⌂▶	Allt efter användningssätt: <ul style="list-style-type: none"> ▪ Vänd ner livsmedel med lägsta hastighet. ▪ Starta det automatiska programmet.
1	Låg hastighet
7	Högsta hastighet
M	Pulsning: maxvarvtal när du håller vredet i läget

Tips! Du kan när som helst under bearbetningen ändra hastigheten eller avbryta bearbetningen.

Ljusring

Lampringen på vridreglaget informerar dig om apparatens drifttillstånd.

¹ Beroende på modell

Visning	Status
Lampringen är tänd och bearbetningen pågår.	Apparaten fungerar felfritt.
Lampringen blinkar och det går inte att starta eller fortsätta bearbetningen.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Ett säkerhetssystem har aktiverats. ▪ Det finns ett fel hos apparaten.

Tips! Mer information finns här:

→ "Säkerhetssystem", Sid. 169





→ "Avhjälpning av fel", Sid. 173

Kontrollfält

→ Fig. 2

1	Våg
2	Timer
3	Tillbaka-knapp
4	Display
5	On/Off-knapp
6	OK-knapp
7	Navigationsring

Funktionsknappar

Symbol	Funktion
	Använda vågen eller nollställa vågen (tarering).
	Använd tidretet.
	Gå tillbaka i menyn.
	Slå på eller stäng av displayen.
OK	Bekräfta ett val eller inmatning.

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

Navigationsring

Navigationsringen är en rund, beröringskänsliga yta på kontrollfältet.

Lägg fingret i den fördjupade ringen och för långsamt fingret längs ringens form för att navigera i menyer eller ställa in värden.

Flytta medurs:

- Bläddra nedåt i menyn.
- Öka värden.

Flytta moturs:

- Bläddra uppåt i menyn.

- Minska värden.

Display

Displayen visar urvalsmöjligheter, inställningar och värden samt meddelanden om drifttillståndet.

Notering: Om inga manövrar har gjorts under en viss tid stängs displayen av automatiskt. Tryck på On/Off-knappen, vrid vridreglaget eller flytta svängarmen för att aktivera displayen på nytt.

Svängarm och drivningar

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

→ Fig. 3

Förberedelser:

- Sätt i eller ta ur bunken
- A** ▪ Sätta fast eller ta bort locket
- Sätt i eller ta ur redskapet
- Fylla på stora mängder i skålen

Huvuddrivning:

Bearbetning av matvaror med verktygen

B

Vägningsyta:

Använda vågen

C

Drivning 2:

Använd tillbehör, t.ex. Grönsaksskärare

D

Drivning 3:

Använd tillbehör, t.ex. To-Go-mixerbäggare

E

Huvuddrivning med universaladapter:

Använd tillbehör, t.ex. Köttkvarn


F

Huvuddrivning:

Användning avlsmaskin

Notering: Svängarmen är försedd med funktionen EasyArm Lift. Funktionen stöder svängarmens uppåtrörelse.

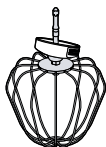
Verktyg

Verktyg	Användning
	<p>Profvsdegkrok</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Knåda degar, t.ex. jäsdeg, bröddeg, pizzadeg, pastadeg, kakdeg. ▪ Vända ner livsmedel i degen, t.ex. frön.

Verktyg	Användning
---------	------------



- Grovvisp "Profi Flexi"
- Röra om smeten, t.ex. kaksmet, fruktkakor.
 - Vända ner livsmedel i degen, t.ex. russin, chokladspån.



- Ballongvisp Profi
- Vispa äggvita och grädde (minst 30 % fetthalt).
 - Blanda lätta degar, t.ex. småkakdegar.

Fininställning av Profi-ballongvispen

Korrigerar med fininställningen avståndet mellan skålen och ballongvisp Profi.

Notering: Proffsballongvispen är inställd från fabrik så att livsmedlen blandas optimalt.

Korrigerar av verktygsinställning

- ▶ Använd aldrig ett verktyg som vidrör skålen.

Krav

- Nätstickkontakten är inte insatt.
 - Svängarmen är öppen.
 - Ballongvispen Profi är insatt.
 - Skålen är insatt.
1. Håll fast ballongvispen i underdelen med ena handen och lossa kontramuttern medurs med skiftnyckeln.
→ Fig. 4
 2. Ändra inställningen genom att vrida verktyget i önskad riktning.
→ Fig. 5

Optima inställning	Avstånd till bunken ca 2,5 mm
--------------------	-------------------------------

vrid medurs	Lyft upp verktyget
-------------	--------------------

vrid moturs	Sänk ned verktyget
-------------	--------------------

3. Tryck på frigöringsknappen och tryck ned svängarmen tills den snäpper fast.
4. Kontrollera inställningen.
5. Tryck på frigöringsknappen och lyft svängarmen tills den snäpper fast.
6. Håll fast ballongvispen i underdelen med ena handen och dra åt kontramuttern moturs med skiftnyckeln.

Blandarskålar

Beroende på modell medföljer 2 olika blandarskålar.

Förvara den lilla skålen i den stora för att spara plats.
Använd alltid den stora skålen tillsammans med locket. Locket passar inte den lilla skålen.

Inställningar

Inställning	Beskrivning
Språk	Ställ in displayspråket.
Tillbehör	Aktivera eller inaktivera åtkomst till programautomatiken för tillbehören. Om ett tillbehör har inaktiverats, visas det inte i huvudmenyn.
Ljud	Ställ in signaltonens och knappljudens volym.
Enhet	Ställ in vågens enheter.
Ljusstyrka	Ställ in displayljusstyrkan.
Viloläge	Ställ in tiden efter vilken displayen ska dimmas.
Standbytid	Ställ in tiden efter vilken enheten ska kopplas om till standbyläge.
Fabriksinställning	Återställ apparaten till fabriksinställningarna.
Enhetsinformation	Information om apparatens programvara.

Säkerhetssystem

Startspärr

Startspärren förhindrar att apparaten startas oavsiktligt.

Enheten kan endast slås på och användas när svängarmen har hakat in i i vågrätt position och en av följande förutsättningar är uppfyllda.

- Skålen eller glassberedaren är insatt.
- Universaladaptorn är fäst vid huvuddrivningen.

Om svängarmen öppnas under bearbetningen, stängs enheten av automatiskt.

Återstartspärr

Återstartspärren förhindrar att apparaten startar bearbetningen automatiskt efter ett strömbortfall.

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

Överlastskydd

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

Svängarmsäkring

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

Ljudsignal

Om det uppstår ett fel eller ett säkerhetssystem stänger av enheten hörs en ljudsignal.

Möjliga störningar inkluderar: Till exempel en svängarm som inte är ordentligt inkopplad eller en överhettad enhet.

Före första användningen

Uppställning av apparaten

1. Ställ apparaten på en stabil, vågrät, ren och slät arbetsyta.
2. Ställ in nätkabeln till den längd som behövs.
 - Om du vill förkorta kabellängden skjuter du in kabeln i kabelfacket.
 - Om du vill förlänga kabellängden igen drar du ut kabeln ur kabelfacket.
3. Sätt in nätstickkontakten.

Genomför första idrifttagning

Vid den första idrifttagningen eller efter återställning till fabriksinställningar visas urvalet av språk och indikeringsenheter. Därefter följer en kort guide.

- ▶ Observera instruktionerna på displayen och gå igenom guiden med hjälp av navigationsringen.

Användning

Förbered apparaten

1. Tryck på frigöringsknappen och lyft svängarmen tills den snäpper fast.
→ Fig. 6
2. Sätt in skålen i motordelen.
→ Fig. 7
Observera urtagen i motordelen.
3. Vrid skålen moturs till den snäpper fast.
→ Fig. 8
4. Sätt på locket på huvuddrivningen tills det snäpper fast.
→ Fig. 9
Matarröret måste vara vänt framåt.

5. Tryck in verktyget i huvuddrivningen tills det snäpper fast.
→ Fig. 10
Skyddshuven [a] måste täcka huvuddrivningen helt.
6. Fyll på livsmedel i skålen.
→ Fig. 11
7. Tryck på frigöringsknappen och tryck ned svängarmen tills den snäpper fast.
→ Fig. 12

Bearbetning av matvaror med verktygen

1. Ställ in vridreglaget på önskad hastighet.
→ Fig. 13
2. Ställ vridreglaget på M och håll fast det i det läget för att bearbeta livsmedel kortvarigt med högsta hastighet.
→ Fig. 14
3. Fyll vid behov på ytterligare livsmedel under bearbetningen via påfyllningsröret.
→ Fig. 15
Om stora mängder ska fyllas på ska svängarmen öppnas och livsmedlen fyllas på i skålen.
4. Bearbeta livsmedlen tills önskat resultat nås.
5. Ställ vridreglaget i läge O.
→ Fig. 16
Vänta tills apparaten står stilla.

Slutför bearbetningen

1. Ta ut stickkontakten.
→ Fig. 17
2. Tryck på frigöringsknappen och lyft svängarmen tills den snäpper fast.
→ Fig. 18
3. Tryck ihop de båda utkastarknapparna och ta ut verktyget helt ur drivningen.
→ Fig. 19
4. Dra av locket från huvuddrivningen.
→ Fig. 20
5. Vrid skålen medurs och ta ut den.
→ Fig. 21

Användning av tillbehörsdrivningar


Noteringar

- Ta av skyddslocket om du vill använda tillbehör på drivning 2 eller 3.
 - Håll alltid drivningar som inte används stängda med skyddslocken.
 - Följ bruksanvisningen för tillbehören.
- Fig. 22 - 23

Timer

Med hjälp av timern kan livsmedel bearbetas under en förinställd tid. Timern kan även startas utan att livsmedel bearbetas, t.ex. för att kontrollera vilotiderna för degar eller tillagningstider.

Använda timern

1. Tryck på  för att starta timern.
 2. Ställ in minuterna med navigationsringen och bekräfta med OK.
 3. Ställ in sekunderna med navigationsringen och bekräfta med OK.
 4. Välj "Timer med steg" och ställ in vridreglaget på önskad hastighet för att bearbeta livsmedel med timern.
- ✓ Displayen visar den inställda hastigheten och den återstående bearbetningstiden.
 - ✓ När tiden har gått ut, stoppar enheten bearbetningen.
5. Vrid vredet till O.
 6. Välj "Äggklocka" och tryck på OK för att använda timern utan att bearbeta livsmedel.
- ✓ Displayen visar återstående tid.
 - ✓ När tiden har löpt ut hörs en ljudsignal och displayen visar "Klar".

Våg


Din apparat är utrustad med en inbyggd våg.


Motordelen har 4 viktsensorer i stativfötterna.


Följande faktorer kan förvanska mätresultatet:

- Stativfötterna ligger inte an korrekt mot arbetsytan.
- Vibrationer hos arbetsytan
- Föremål under motordelen
- För låg vikt
- Förskjutning av motordelen
- Beröring av motordelen

Väga livsmedel

1. Tryck på  för att starta vågen.
- ✓ Vågen kalibreras.
 - ✓ Displayen visar "0" och den förinställda enheten.
2. Tryck på navigationsringen och välj vid behov en annan indikeringsenhet. Bekräfta med OK.
- ✓ Vågen kalibreras om.

3. Fyll på livsmedel i den insatta skålen eller ett monterat tillbehör.
- ✓ Displayen visar påfylld mängd i den valda indikeringsenheten.
4. Tryck på  och vänta på kalibreringen för att nollställa vågen på nytt och väga ytterligare livsmedel separat.

Tips!: När svängarmen har snäppt fast i vågrätt läge kan du ställa behållare eller förpackningar på vägningsytan  och väga dem.

Automatiska program

De automatiska programmen hjälper dig att bearbeta matvarorna med verktygen och att använda tillbehören.

Sensorer övervakar bearbetningen av livsmedlen och avslutar bearbetningen automatiskt när den förprogrammerade konsistensen har uppnåtts.

Följ de här anvisningarna så får du optimala resultat:

- Ballongvispen måste vara korrekt inställd för att blanda livsmedlen optimalt och för att programautomatiken ska fungera korrekt.
→ "*Korrigerig av verktygsinställning*", Sid. 169
- Använd en ny enhet minst 10 minuter utan programautomatik innan programautomatiken används första gången.
- Fyll inte på fler matvaror efter att ett automatiskt program har startats.
- Bearbeta inte redan bearbetade livsmedel på nytt med programautomatiken. Om programautomatikens bearbetningsresultat inte motsvarar dina önskemål kan du fortsätta bearbeta livsmedlen manuellt tills önskat resultat uppnås. Följ hastighetsrekommendationerna.
→ "*Användningsexempel*", Sid. 172
- De använda livsmedlens ålder, temperatur och beståndsdelar påverkar tidsåtgången och resultatet.
- Bearbeta enbart färska ägg. Det automatiska programmet är inte lämpligt för alternativ, t.ex. aquafaba eller proteinpulver.
- Vispad äggvita lyckas bara om verktyget och skålen är rena, fettfria och utan rester av diskmedel.

sv Rengöringsöversikt

- Bearbeta endast grädde som har kylts till cirka 6 °C och har 30-36 % fetthalt.
 - Grädde som har varit fryst går inte att vispa upp.
 - Ställ in använd gräddtyp för optimalt resultat efter att programmet "Grädde" har valts: "Färsk grädde", "Vegetarisk grädde" eller "Laktosfri grädde".
 - Använd inga varma skålar för att vispa grädde, t.ex. direkt från diskmaskinen.
 - Blanda inte i socker, smakämnen och andra tillsatser i grädde eller äggvit-skum förrän det automatiska programmet har avslutats.
 - Beakta de föreslagna ingredienserna och mängderna.
 - De automatiska programmen för degar fungerar inte om degen är alltför torr. Degrecepten kräver en tillräckligt stor andel av flytande eller fuktiga ingredienser.
 - Programmet "Vete- och surdeg" avbryter knådningen under cirka 15 minuter så att degen kan jäsa. Sedan startar en ny knådning automatiskt. Ta inte ut degen förrän programmet har slutförts.
 - Använd smör eller margarin i 2 cm stora tårningar vid rumstemperatur för programmen "Sockerkaksdeg" och "Mördeg". Kallt eller fryst smör eller margarin ger inte önskade resultat. Låt mördeg vila i kylskåpet innan de bakas ut.
 - Programmet "Sockerkaksdeg" är inte lämpligt för mycket flytande smetar, t.ex. pannkaksmet.
 - Programmet "Ismaskin" är endast lämpligt för recepten för vaniljglass och chokladglass enligt beskrivningen i tillsbehörsanvisningarna för glassberedaren MUZ9EB1.
- ▶ Använd inga vassa, spetsiga eller metalliska föremål.
 - ▶ Använd inga trasor eller rengöringsmedel som kan repa apparaten.
 - ▶ Rengör kontrollfält och displayen enbart med en fuktig mikrofiberduk.

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

Rengör de olika delarna enligt anvisningarna i tabellen.

→ Fig. **24**

Användningsexempel

Noteringar

- För att bäst blanda ingredienserna för jästdeg eller surdeg med hög vattenhalt, håll vätskan i skålen först.
- Om du väljer programautomatiken som passar till receptet ställer enheten in rätt hastighet och övervakar bearbetningstiden.

Beakta uppgifterna och värdena i tabellen.

→ Fig. **25**

→ Fig. **26**

Receptexempel

Tjock fruktkaka

Ingredienser

- 3 ägg
- 135 g socker
- 135 g margarin
- 255 g mjöl
- 10 g bakpulver
- 150 g korinter
- 150 g blandad torkad frukt

Notering: Bearbeta högst 2 gånger mängden samtidigt.

Tillagning

- Sätt in growvispen.
- Tillsätt alla ingredienser utom den torkade frukten.
- Bearbeta i 30 sekunder på steg ②.
- Bearbeta sedan under 3-5 minuter på steg 7.
- Ställ in steg ②.
- Tillsätt den torkade frukten inom 30-60 sekunder.

Välj programmet "Sockerkaksdeg" för att bearbeta ingredienserna automatiskt.

Användning av automatiska program

1. Välj ett aktiverat tillbehör med navigationsringen "Smart Sensorprogram" och bekräfta med OK.
2. Välj önskad programautomatik med navigationsringen, bekräfta med OK och följ instruktionerna på displayen.

Rengöringsöversikt

Rengör alla delar direkt efter användningen så att inga rester torkar in.

- ▶ Använd inga alkoholhaltiga rengöringsmedel.

Om du använder det automatiska programmet ska du inte tillsätta den torkade frukten förrän programmet har slutförts, och då blanda med den på steg ④.



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.

Tillbehör

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

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

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

www.bosch-home.com

Omhändertagande av begagnade apparater


- ▶ Omhänderta enheten miljövänligt. Information om aktuell avfallshantering kan du få hos återförsäljare och kommun.

Kundtjänst

Det går att beställa funktionsrelevanta och lagerförda originalreservdelar från service upp till 10 år efter lanseringen av enheten. För mer information, kontakta service. Utförligare information om garantitid och -villkor i ditt land hittar du med QR-koden på medföljande dokument map, servicekontakter och garantivillkor, hos service, återförsäljare eller på vår webbsajt. Information enligt förordning (EU) 2023/826 hittar du online under www.bosch-home.com på enhetens produkt- och servicesida bland bruksanvisningar och övrig dokumentation.

Avhjälpning av fel

Fel	Orsak och felsökning
Apparaten fungerar inte.	Apparaten får ingen ström. ▶ Kontrollera om din enhet får ström.
Apparaten startar inte bearbetningen.	Vridreglaget är fel inställt. ▶ Ställ före bearbetningen vridreglaget i läge O.
Apparaten startar inte bearbetningen eller stängs av under bearbetningen.	För stor bearbetningsmängd eller för lång bearbetningstid. ▶ Ställ vridreglaget i läge O. ▶ Minska mängden ingredienser. ▶ Låt apparaten svalna så att överlastsäkringen avaktiveras.
	Apparaten eller tillbehören är blockerade. ▶ Ställ vridreglaget i läge O. ▶ Ta bort blockeringen.
	Ett säkerhetssystem har aktiverats. ▶ Åtgärda orsaken till att enheten har stoppats. → "Säkerhetssystem", Sid. 169
Det går inte att trycka in frigöringsknappen.	Det finns ett tillbehör på den röda drivningen 3. ▶ Ta av tillbehöret från drivningen 3.
Profballongvispen går emot skålen eller ingredienserna blandas inte korrekt.	Avståndet till skålen är inte rätt inställt. ▶ Korrigera Profi-ballongvispens fininställning. → "Fininställning av Profi-ballongvispen", Sid. 169

Fel	Orsak och felsökning
En felkod visas på displayen, t.ex. "E9025".	Elektronikfel. <ol style="list-style-type: none"> 1. Ställ vredet i läge O och ta ut nätstickkontakten. 2. Sätt in stickkontakten igen. 3. Om felet kvarstår måste du kontakta kundtjänsten . → "Kundtjänst", Sid. 173
"Sätt in skålen" visas på displayen.	Skålen har inte satts in eller inte satts in rätt. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Sätt in skålen och vrid den moturs till stopp.
"Kontrollera armpositionen" visas på displayen.	Svängarmen har inte snäppt fast korrekt eller har lossnat. <ol style="list-style-type: none"> 1. Ställ vridreglaget i läge O. 2. För svängarmen tills den snäpper fast rätt.
"Motorn stoppas automatiskt" visas på displayen.	Olika orsakar är möjliga. <ol style="list-style-type: none"> 1. Ställ vridreglaget i läge O. 2. Om felet kvarstår måste du kontakta kundtjänsten . → "Kundtjänst", Sid. 173
"Starta om tareringen" visas på displayen.	Kalibreringen av vågen misslyckades. <ol style="list-style-type: none"> 1. Ställ apparaten på en olan, ren och vibrationsfri arbetsyta. 2. Se noga till att inga föremål finns under apparaten. 3. Tryck på  för att starta om kalibreringen och vidrör inte apparaten medan kalibreringen pågår.
"Max. vikt uppnådd" visas på displayen.	Vikten är över vågens mätområde. <ol style="list-style-type: none"> 1. När du använder vågen måste du tänka på att maximivikten är 5000 g eller 11,00 lb. 2. Reducera den sammanlagda vikt som ska vägas.
"Min. vikt uppnådd" visas på displayen.	Vikten är under vågens mätområde. <ol style="list-style-type: none"> 1. När du använder vågen måste du tänka på att att minimivikten är 5 g eller 0,01 lb. 2. Öka den sammanlagda vikt som ska vägas.
	Apparaten har inte ställts upp rätt. <ol style="list-style-type: none"> 1. Ställ apparaten på en olan, ren och vibrationsfri arbetsyta. 2. Se noga till att inga föremål finns under apparaten.

Rivjärn med terningkutter

Säkerhet

Använd tillbehören enbart:

- för att skära, strimla och riva matvaror.
- för att skära livsmedel i tärningar.
- ▶ Fatta sönderdelningsskivorna enbart i plasten i mitten.
- ▶ Vidrör aldrig de vassa knivarna och kanterna med bara händer.
- ▶ Håll knivskivan och skärgallret enbart i plasten.
- ▶ Vidrör aldrig klingorna med bara händer.
- ▶ Sätt alltid på knivskyddet på knivskivan när den inte används.
- ▶ Stoppa inte ned handen i påfyllningsröret.

► Använd endast påmataren för att trycka in livsmedel.

Undvika sakskador

- Bearbeta inte matvaror med hårda beståndsdelar, t.ex. ben, brosk eller kärnor.
- Sätt inte in föremål, t.ex. slevar, i påfyllningsröret eller höljet.
- Kontrollera före användning att det inte finns främmande föremål i påfyllningsröret och höljet.
- Tryck inte hårt på påmataren.





Lär känna


Översikt

→ Fig. 27


- | | |
|----|----------------------------------|
| 1 | Hölje |
| 2 | Skivhållare |
| 3 | Lock med inbyggt matarrör |
| 4 | Påmatare och mätbägare |
| 5 | Skärvändskiva tjock/tunn |
| 6 | Strimlingsvändskiva grov/fin |
| 7 | Rivskiva fin |
| 8 | Rivskiva grov ¹ |
| 9 | Asia-grönsaksskiva ¹ |
| 10 | Pommes frites-skiva ¹ |
| 11 | SuperCut vändskiva ¹ |
| 12 | Motordel |
| 13 | Skärgaller |
| 14 | Knivskiva |
| 15 | Knivskydd |
| 16 | Skärgallerrensare |


Symboler

Symbol	Beskrivning
	Följ instruktionerna i bruksanvisningen.
	Stoppa inte ned handen i påfyllningsröret.
	Insättning av tärnings-skärare-insatsen
	Sätt på locket


Symbol	Beskrivning
	Lägesmarkering hölje


Finfördelnings-skivor


Beteckning	Användning
Skärvändskiva tjock/tunn 	Skärning av matvaror i tjocka eller tunna skivor, t.ex. frukt och grönsaker. Märkning: ■ 1 = tjocka skivor ■ 3 = tunna skivor Notering: Lämpar sig inte för bearbetning av hårdost, bröd, småfranska eller choklad. Tips!: Skär inte kokt potatis förrän den har svalnat.

Strimlingsvändskiva grov/fin 	Strimling av matvaror i grova eller fina bitar, t.ex. frukt, grönsaker eller ost som Gouda eller Edamer. Märkning: ■ 2 = grov sida ■ 4 = fin sida
-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

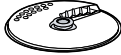
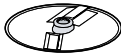
Notering: Lämpar sig inte för bearbetning av nötter eller hårdost, t.ex. parmesan. Tips!: Strimla mjukost med den grova sidan.

Rivskiva fin 	Medelfin strimling av matvaror, t.ex. rå potatis eller hårdost som parmesan. Notering: Lämpar sig inte för bearbetning av mjukost och skivad ost.
-----------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Rivskiva grov 	Grovstrimling av matvaror, t.ex. rå potatis till kroppkakor, klimp eller råakor.
------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------

Asia-grönsaksskiva 	Skärning av matvaror i fina strimlor, t.ex. frukt och grönsaker.
-----------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------

¹ Beroende på modell

Beteckning	Användning
Pommes frites-skiva 	Skärning av rå potatis till pommes frites.
SuperCut vändskiva 	Skärning av matvaror i tjocka eller tunna skivor, t.ex. frukt och grönsaker. Tips!: Lämpar sig speciellt för mycket mjuka och fiberrika matvaror, t.ex. övermogna tomat eller bladselleri.

Överlastskydd

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

→ "Avhjälpling av fel", Sid. 176

Användning

Allmänna anvisningar

Tärningsskärare-insatsen är lämplig för att tärna följande livsmedel:

- Råa eller kokta grönsaker, t.ex. potatis, morötter, gurkor, tomater, paprikor, lökar
- Frukt, t.ex. bananer, äpplen, päron, persikor, jordgubbar, meloner, kiwi;
- Hårdost, hårdkokta ägg eller mjuk köttkorv, t.ex. mortadella

Bearbetningsanvisningar

- Bearbeta inte alltför mogna frukter eller grönsaker eftersom saften annars kan rinna ut
- Låt kokta matvaror svalna innan du skär dem, eftersom de då blir fastare och ger ett bättre skärresultat
- Ta bort kärnor från frukt före bearbetning, t.ex. från äpplen och persikor
- Bitarna blir olika långa beroende på om hur hårt du trycker på påmataren
- Tärningsskärinsatsen lämpar sig inte för skärning av mycket mjuk ost eller ostskivor, t.ex. mozzarella, fårost, Gouda, Edamer
- När du bearbetar hårdost, t.ex. Emmentaler, ska du inte bearbeta mer än 3 kg på samma gång
- Bearbeta inga frysta matvaror

Noteringar

- Om dessa anvisningar inte följs kan tärningsskärare-insatsen, tärningsgallret och knivskivan skadas.
- Om tärnaren används på ej avsett eller felaktigt sätt eller modifieras är ansvar för ev. skador uteslutet. Detta utesluter även ansvar för skador som uppkommer på grund av att icke tillåtna livsmedel bearbetats, t.ex. slöa eller deformerade knivar.

Förbereda rivjärnet

→ Fig. 23 - 35

Förbereda tärnaren

→ Fig. 36 - 43

Bearbeta livsmedel

Notering: Tillbehöret kan endast användas med korrekt insatt skål.

Tips!

- För att få optimala resultat bör du bearbeta tunna varor som ska skäras buntvis.
- Skålen kan tas ut och tömmas utan att tillbehöret behöver tas av.

→ Fig. 44 - 47

Slutför bearbetningen

→ Fig. 48 - 53

Rengöringsöversikt

Rengör alla delar direkt efter användningen så att inga rester torkar in.

Rengör de olika delarna enligt anvisningarna i tabellen.

→ Fig. 54

Användningsexempel

Beakta uppgifterna och värdena i tabellen.

→ Fig. 55

→ Fig. 56

Avhjälpling av fel

Bearbetade matvaror faller inte ned i skålen.

Höljets utloppsöppning är igensatt.

1. Avsluta bearbetningen och ta ut nätstickkontakten.
2. Ta av tillbehören.
3. Ta isär tillbehören och ta bort igensättningen.

Skivan roterar inte trots att motorde- len går.

Locket har inte satts på och snäppt fast korrekt.

- ▶ Kontrollera att locket har monterats korrekt.

Tillbehöret har överbelastats och skivhållarens axel har brutits av vid brottanvisningen. Reservdelar med överbelastningskydd ingår inte i våra garantiåtaganden.

- ▶ En ny skivhållare med beställningsnumret 10000314 kan beställas från kundtjänsten.

ToGo-flaska med knivhållare

Säkerhet

Använd tillbehören enbart:

- för att mixa frukt och grönsaker till smoothies.
- ▶ Vidrör aldrig klingorna med bara händer.
- ▶ Var försiktig när du hanterar vassa knivar, när du tömmer kärlet och vid rengöring.
- ▶ Var försiktig när du fyller på varma vätskor i stavmixern eftersom het ånga kan strömma ut.
- ▶ Var försiktig vid bearbetning av varma matvaror.
- ▶ Bearbeta inga heta livsmedel över 50°C i To-Go-mixerbägaren.

Undvika saksador

- ▶ Förvara inte främmande föremål i TO GO-mixerbägaren med knivinsats.
- ▶ Använd aldrig TO GO-mixerbägaren med knivinsats i mikrovågsugnen eller vanliga ugnen.
- ▶ Lägg aldrig ned knivinsatsen med bladen nedåt.

Lär känna

Översikt

→ Fig. **57**

- 1 To-Go-knivinsats
- 2 To-Go-mixerbägare
- 3 Tätning
- 4 Lock med stängbar dricköppning

Symboler

Symbol	Beskrivning
	Positionsmarkeringar

Användning

Mixa livsmedel med To-Go-mixbägaren

→ Fig. **58** - **66**

Rengöringsöversikt

Rengör alla delar direkt efter användningen så att inga rester torkar in.

Rengör de olika delarna enligt anvisningarna i tabellen.

→ Fig. **67**

Förbereda rengöringen

Ta isär de hopmonterade delarna före rengöringen.

→ Fig. **68** - **69**

Användningsexempel

Beakta uppgifterna och värdena i tabellen.

→ Fig. **70**

Notering

Begränsad bearbetning:

- Tillaga ingen pannkakssmet och ingen majonnäs.
- Finfördela aldrig livsmedel som mandlar, lök, persilja och kött.

sv Avhjälpning av fel

- Blanda fasta livsmedel med rätt mängd vätska.
- Tillsätt livsmedel i den här ordningsföljden: vätska, torrprodukter, färsk frukt och färska grönsaker, bladgrönsaker, fryst frukt och grönsaker, is.
- Skär livsmedlen före mixning i cirka 1 cm stora tärningar.
- Bearbeta minst 200 g livsmedel för ett optimalt resultat.

Avhjälpning av fel

Det går inte att sätta på den hopmonterade To-Go-mixerbägaren på motordelen.

To-Go-knivinsatsen är inte korrekt fastskruvad och säkerhetsspärren förhindrar att den sätts på.

- ▶ Vrid To-Go-knivinsatsen medurs till stopp.
→ Fig. 60
Markeringarna ▼ och ▲ måste linjera med varandra.

Locket på To-Go-mixerbägaren är inte tätt.

Locktätningen saknas.

- ▶ Sätt i tätningen.

Minihackare

Säkerhet

Använd tillbehören enbart:

- mala och hacka små mängder kryddor, t.ex. peppar, spiskummin, enbär, kanel, torkad anis, saffran.
- att skära hårdost, lök, kryddväxter, vitlök, frukt, grönsaker.
- ▶ Vidrör aldrig klingorna med bara händer.
- ▶ Var försiktig när du hanterar vassa knivar, när du tömmer kärlet och vid rengöring.

Undvika sakskador

- ▶ Använd aldrig multihackarens behållare i mikro eller ugn.
- ▶ Lägg aldrig ned knivinsatsen med bladen nedåt.

Lär känna

Översikt

→ Fig. 71

1 Knivinsats med finfördelarkniv och malkniv

2 Behållare för minihackare

Symboler

Symbol **Beskrivning**

 Positionsmarkeringar

Användning

Hacka livsmedel med minihackaren

→ Fig. 72 - 79

Rengöringsöversikt

Rengör alla delar direkt efter användningen så att inga rester torkar in.

Rengör de olika delarna enligt anvisningarna i tabellen.

→ Fig. 80

Användningsexempel

Beakta uppgifterna och värdena i tabellen.

→ Fig. 81

Notering

Begränsad bearbetning:

- Bearbeta aldrig vätskor eller mycket rinniga livsmedel med minihackaren.
- Mal inte väldigt torra eller hårda livsmedel som är större än kaffebönor. Olämpliga livsmedel är t.ex. muskotnöt och torkad ingefära.
- Finfördela max. 50 g fasta livsmedel på max. hastighet i max. 1 s eller 1 - 5 impulser om inte recepttabellen anger något annat.
- Mal inte socker, kaffebönor eller vete.
- Krossa inte isbitar.
- Du kan inte använda minihackaren för att göra nötkräm.

- Minihackaren är inte avsedd för finfördelning av kött, t.ex. för köttfärsås.

Avhjälpling av fel**Det går inte att sätta på den hopmonterade minihackaren på motordelen.**

Knivinsatsen är inte korrekt fastskruvad och säkerhetsspärren förhindrar att den sätts på.

- ▶ Vrid knivinsatsen medurs tills det tar stopp.
→ Fig. 74
- Markeringarna ▼ och ▲ måste linjera med varandra.

Köttkvarntillsats**⚠ Säkerhet**

Använd tillbehören enbart:

- för finfördelning av råa eller kokta matvaror, t.ex. kött, fisk och grönsaker.
- för andra tillämpningar som beskrivs i den här anvisningen.
- ▶ Låt inte händer, hår, kläder eller andra husgeråd komma i närheten av roterande delar.
- ▶ Stoppa inte ned handen i påfyllningsröret.
- ▶ Använd endast påmataren för att trycka in livsmedel.
- ▶ Använd endast tillbehöret med den medföljande universaladaptern.

Undvika sakskador

- ▶ Bearbeta inte matvaror med hårda beståndsdelar, t.ex. ben, brosk eller kärnor.
- ▶ Bearbeta inga frysta matvaror.
- ▶ Sätt inte in föremål, t.ex. slevar, i påfyllningsröret eller höljet.
- ▶ Kontrollera före användning att det inte finns främmande föremål i påfyllningsröret och höljet.

Lär känna**Översikt**


→ Fig. 82

A	Köttkvarntillsats
B	Universaladapter
C	Hålskivor ¹
D	Keppetillsats ¹
E	Korvstopningstillsats ¹
F	Kakspritsmunstycke ¹
G	Pastaskivor ¹
1	Metallkamarhus
2	Stift för insatsjustering
3	Matarbord
4	Stativfot, höjinställbar

¹ Beroende på modell

5	Transportskruv med koppling
6	Kniv
7	Hålskiva medel
8	Låsring
9	Påmatare med förvaringsfack och lock
10	Låsbygel
11	Låsknapp
12	Tillsatsfäste och -drivning
13	Hålskiva grov
14	Hålskiva fin
15	Konring för kebbtillsats
16	Kebbmunstycke
17	Lagerring till korvstoppare
18	Korvstoppningsmunstycke
19	Kakspritstillsatsring
20	Hållare för formplåt
21	Formplåt
22	Pastaskiva för fusili
23	Pastaskiva för makaroner
24	Pastaskiva för cellentani
25	Pastaskiva för ditaloni rigati
26	Pastaskiva för rigatoni

Symboler

Symbol	Beskrivning
	Stoppa inte ned handen i påfyllningsröret.

Överlastskydd

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

→ "Avhjälpling av fel", Sid. 181

Användning

Förbereda motordelen och foten

Tips!: Vrid universaladaptorn 180° och sätt på den för att fästa köttkvarnen på enhetens vänstersida.

→ Fig. **83** - **86**

Förbereda köttkvarntillsatsen

→ Fig. **87** - **93**

Bearbeta livsmedel med köttkvarntillsatsen

Notering: Följ hastighetsrekommendationerna och övrig information.

→ Fig. **94** - **97**

Slutför bearbetningen

→ Fig. **98** - **100**

Andra användningsätt

Kombinera tillbehör med köttkvarntillsatsens delar så kan de användas på fler sätt.

Hopsättning nav korvstoppningstillsatsen

Korvstoppningstillsatsen är lämplig för fyllning av syntet- och naturfjalster med färs och för formning av småkorvar, t.ex. för cevapcici.

→ Fig. **101** - **104**

Sätta ihop kebbtillsatsen

Kebbtillsatsen passar för att forma klimp eller köttfärsproger.

→ Fig. **105** - **108**

Sätta ihop kakspritstillsatsen

Kakspritstillsatsen lämpar sig för formning av småkaksdeg eller mördeg.

→ Fig. **109** - **112**

Sätta ihop pastaskivtillsatsen

Pastaskivorna passar för att forma följande pastatyper: fusili, makaroner, cellentani, ditaloni rigati och rigatoni.

Notering: Sätt alltid i pastaskivorna med rätt kåpa.

→ Fig. **113** - **116**

Användningsexempel

Hastighetsrekommendationer

Följ hastighetsrekommendationerna, så får du optimala resultat.

Inställning	Användning
7	Bearbetning av matvaror med köttkvarnen.
3-4	Använd korvfillaren.
1-2	Använd kebbtillsats.
1-2	Knåda med kakspritstillsatsen.

Inställning	Användning
7	Använd pastaskivor.

Bearbetningsanvisningar

Köttkvarntillsats

- För att matvarorna ska få en finare konsistens kan du upprepa sönderdelningsförloppet eller använda olika rivskivor i tur och ordning (grov, medel, fin).

Använda hålskivor:

- **Fin hålskiva** för kokt höns-, fläsk- och nötkött, kokt lever, kokt fisk till soppor; rått fläsk- och nötkött till köttfärslimpa, rå lever, kött och fläsk till leverkorv, fläskkött till medvurst
- **Medel hålskiva** för fläsk- och nötkött till pastajer och cervelatkorv
- **Grov hålskiva** för stekt fläskkött till gulaschsoppa; rester som t.ex. stek och korv till korvkaka.

Receptexempel

Kebbe

Klimp

- 500 g lammkött skuret i strimler
- 500 g bulgurvete, sköljt och avdroppat
- 1 liten gullök, hackad

Tillagning

- Bearbeta lammkött och vete växelvis med fin hålskiva i köttkvarnen.
- Tillsätt löken och blanda degen ordentligt.
- Bearbeta blandningen ytterligare två gånger med köttkvarnen.

Tillaga kebbe

- Bearbeta klimpblandningen med kebbetillsatsen.
- Skär av den ihåliga degsträngen i ca 7,5 cm långa bitar.
- Tryck ihop ena änden av varje klimp.
- Tryck in lite fyllning i klimpen och tryck sedan till även den andra klimpänden.
- Värm upp matoljan till 180°C och fritera kebben i ca 6 minuter tills de är gyllenbruna.

Pasta

- Förbered köksmaskinen med den pasta-skiva du vill ha.
- Vrid vredet till läge 7.

- Lägg degbitarna separata på matarbordet och skjut ned dem med påmataren.
- Ta av den formade degen och lägg den på matarbordet igen så att den blir extra smidig.
- Skär av pastan med kniv i den längd du vill ha direkt vid låsringen efter andra genomkörningen.
- Lägg pastan på mjölad bomullshandduk eller skärbräda.

Tips!: Torka färsk pasta för förvaring.

Spritskakor

- Förbered köksmaskinen med kakspritsstillsatsen och ställ in den form du vill ha.
- Vrid vredet till läge 1-2.
- Lägg degbitarna separata på matarbordet och skjut ned dem med påmataren.
- Skär av degen med kniv i den längd du vill ha direkt vid låsringen.
- Lägg spritskakorna på mjölad bakplåt eller plåt med bakplåtspapper.

Notering: Gör inte degen för lös om den ska få den form du vill ha.

Rengöringsöversikt

Rengör alla delar direkt efter användningen så att inga rester torkar in.

Rengör de olika delarna enligt anvisningarna i tabellen.

→ Fig. **117**

Förvara delarna

- ▶ Förvara de torra delarna i påmatarens förvaringsfack efter rengöringen.
- Fig. **118**

Avhjälpning av fel

Matvarorna blir inte bearbetade, trots att grundapparaten är igång.

Transportskruvens koppling har överbelastats och gått av vid brottanvisningen.

Notering: Reservdelar med överbelastningskydd ingår inte i våra garantiåtaganden. En ny koppling kan levereras från kundtjänsten under beställningsnumret 10001090.

1. Lossa skruven och ta ut den defekta kopplingen.
- Fig. **119**

2. Sätt in den nya kopplingen och skruva fast den.

→ Fig. 120

Citruspress

Säkerhet

Använd tillbehören enbart:

- för pressning av citrusfrukter.

Lär känna

Översikt

→ Fig. 121

1 Behållare

2 Sil med presskulle

Användning

Förbereda citruspressen

→ Fig. 122 - 125

Pressning av citrusfrukter

→ Fig. 126 - 131

Rengöringsöversikt

Rengör alla delar direkt efter användningen så att inga rester torkar in.

Notering: Ta bort smuts under greppskålen genom att trycka på knappen i handtagets ände och ta av greppskålen.

Rengör de olika delarna enligt anvisningarna i tabellen.

→ Fig. 132

Sisällysluettelo

Yleiskone	183	Minileikkuri	197
Vihannesleikkuri kuutioleikkurilla	193	Lihamylyly	198
ToGo-pullo, jossa teränpidin	196	Sitruspuserrin	201

Yleiskone

Turvallisuus

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

Käytä laitetta vain:

- valmistajan alkuperäisillä osilla ja varusteilla.
- ruoka-aineiden sekoittamiseen, vatkaamiseen ja taikinan vaivaamiseen.
- muihin käyttötarkoituksiin, jotka on kuvattu toimitukseen sisältyvässä käyttöohjeessa tai lisävarusteiden ohjeissa.
- valvonnan alaisena.
- kotitalouksissa tavallisten määrien käsittelyyn ja keskeytyksettä ainoastaan ohjeissa ilmoitetun ajan.
- yksityisissä kotitalouksissa ja kodinomaisen ympäristön suljetuissa tiloissa huonelämpötilassa.
- enintään 2000 m korkeudella merenpinnasta.

Laitte on irrotettava verkkovirrasta aina, kun sen käyttö lopetetaan, kun sitä ei voi valvoa, ennen sen kokoamista, purkamista tai puhdistusta, pyöriviä osia lähestyttäessä sekä häiriötilanteissa. 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.

- ▶ Älä käytä vaurioitunutta 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 191*
- ▶ Liitä laite ainoastaan tyyppikilvessä olevien tietojen mukaiseen sähköverkkoon.
- ▶ 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.
- ▶ 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.
- ▶ Varmista, että verkkojohto ei koske laitteen kuumiin osiin tai lämmönlähteisiin.
- ▶ Varmista, että verkkojohto ei koske teräviin ulokkeisiin tai reunoihin.
- ▶ Verkkojohtoa ei saa taittaa, jättää puristuksiin eikä muuttaa.
- ▶ Älä koskaan aseta laitetta kuumien pintojen päälle tai läheisyyteen.
- ▶ 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 ja käyttöliitântöjen suojakannet ovat paikoillaan.
- ▶ Älä koskaan avaa kääntyvää vartta laitteen käydessä.
- ▶ Kokoa varuste aina ennen kuin asennat sen laitteen runkoon.
- ▶ Irrota ja kiinnitä varuste vain, kun käyttöliitântä on pysähtynyt ja laite irrotettu pistorasiasta.
- ▶ Käytä varustetta vain, kun sen kaikki osat ovat paikoilleen kiinnitettyinä.

- ▶ Käytä varustetta vain sille tarkoitettussa käyttöasennossa.
- ▶ Osat, joissa on halkeamia tai muita vaurioita tai jotka eivät ole kunnolla kohdallaan, on vaihdettava valmistajan alkuperäisiin varaosiin.
- ▶ Älä koske runkoon tai kulhoon, kun lasket kääntyvän varren alas.
- ▶ Pidä pakkausmateriaali poissa lasten ulottuvilta.
- ▶ Älä anna lasten leikkiä pakkausmateriaalilla.
- ▶ Pidä pienet osat poissa lasten ulottuvilta.
- ▶ Älä anna lasten leikkiä pienillä osilla.
- ▶ Noudata puhdistusohjeita.
- ▶ Puhdista aina ennen käyttöä kaikki pinnat, jotka ovat kosketuksissa elintarvikkeiden kanssa.

Esinevahinkojen välttäminen

- ▶ Älä käytä erilaisia käyttölaitteita samanaikaisesti.
- ▶ Ota huomioon varusteen ja käyttöliitännän värimerkinnät.
- ▶ Laitetta ei saa käyttää pitempään kuin on tarpeen.
- ▶ Älä koskaan käytä laitetta tyhjäkäynnillä.
- ▶ Älä koskaan käytä alkuperäisiä osia ja varusteita muiden laitteiden kanssa.
- ▶ Älä ylitä enimmäiskäsittelymääriä.
- ▶ Tarkista ennen käyttöä, ettei astiassa ole vierasesineitä, ja poista mahdolliset vierasesineet.
- ▶ Älä sijoita laitetta liikkuville tai täriseville pinnoille.

Tutustuminen

Yleiskatsaus

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

→ *Kuva 1*

1	Ohjauspaneeli
2	Iso sekoituskulho, 6,0 litraa
3	Kansi, jossa on integroitu syöttösuppilo
4	Käyttöliitännän suojakansi 2
5	Käyttöliitännän suojakansi 3
6	Valorengas

7	Kierrettävä valitsin
8	Kääntyvä varsi
9	Kääntyvän varren avaamispainike
10	Käyttöliitäntä 2, keltainen
11	Käyttöliitäntä 3, punainen
12	Pääkäyttöakseli, musta
13	Kolot kulhoa varten
14	Johdon säilytystila
15	Pieni sekoituskulho 5,3 litraa ¹
16	Profi-taikinakoukku
17	»Profi«-pallovispilä
18	Vispilä »Profi Flexi«

Kierrettävä valitsin

Symboli	Kuvaus
○	Käsittelyn lopettaminen.
@ ▶	Käyttötilanteen mukaan: <ul style="list-style-type: none"> ▪ Elintarvikkeiden sekoittaminen joukkoon pienimmällä nopeudella. ▪ Automaattisen ohjelman käynnistäminen.
1	Alhainen nopeus
7	maksimi nopeus
M	Hetkellinen kytkentä: suurin nopeus niin kauan kuin kierrettävää valitsinta pidetään tässä asennossa

¹ Mallista riippuen

Ohje: Voit muuttaa nopeutta milloin tahansa käsittelyn aikana tai keskeyttää toiminnan.

Valorengas

Kierrettävän valitsimen valorengas ilmaiseksi laitteen käyttötilan.

Näyttö	Tila
Valorengaan valo palaa ja käsittely on käynnissä.	Laitte toimii moitteettomasti.
Valorengaan valo vilkkuu, käsittelyä ei voi käynnistää tai jatkaa.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Turvajärjestelmä on aktivoitunut. ■ Laitteessa on vika.

Ohje: Lisätietoja löydät täältä:

→ "Turvajärjestelmät", Sivu 188





→ "Toimintahäiriöiden korjaaminen", Sivu 192

Ohjauspaneeli

→ Kuva 2

- 1 Vaaka
- 2 Ajastin
- 3 Paluupainike
- 4 Näyttö
- 5 Virtakytkin
- 6 OK-painike
- 7 Navigointirengas

Toimintopainikkeet

Symboli	Toiminto
	Vaa'an käyttö tai vaa'an asettaminen lukemaan 0 (taara).
	Ajastimen käyttö.
	Siirtyminen valikossa taaksepäin.
	Näytön kytkeminen päälle tai pois päältä.
OK	Valinnan tai syötön vahvistaminen.

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

Navigointirengas

Navigointirengas on pyöreä, kosketusherkkä alue ohjauspaneelissa.

Kun haluat navigoida valikoissa tai säätää arvoja, aseta sormi syvennettyyn renkaaseen ja siirrä sormea hitaasti muotoa mukailleen.

Liike myötäpäivään:

- Selaaminen valikoissa alaspäin.
- Arvojen korottaminen.

Liike vastapäivään:

- Selaaminen valikoissa ylöspäin.
- Arvojen pienentäminen.

Näyttö

Näytössä näytetään valintamahdollisuudet, asetukset, tiedot ja arvot sekä käyttötilaan liittyvät ilmoitukset.

Huomautus: Näyttö kytkeytyy automaattisesti pois päältä, kun se on ollut tietyn aikaa käyttämättä. Näyttö voidaan aktivoida jälleen painamalla virtapainiketta, kääntämällä valitsinta tai siirtämällä kääntyvää vartta.

Kääntyvä varsi ja käyttö

Kun avaamispainiketta painetaan, kääntyvä varsi voidaan siirtää haluttuun asentoon.

→ Kuva 3

Valmistelut:

- Kiinnitä tai poista kulho
- Kiinnitä tai irrota kansi
- Kiinnitä tai poista väline
- Suurien määrien täyttäminen kulhoon

A

Pääkäyttöakseli:

B Elintarvikkeiden käsittely varusteilla

Punnitustaso:

Vaa'an käyttö

Käyttöliitäntä 2:

C Käytä varusteita, esim. Vihannesleikkuri

Käyttöliitäntä 3:

D Käytä varusteita, esim. To-Go-sekoituspullo

Pääkäyttöliitäntä yleisadapterilla:

E Käytä varusteita, esim. Lihamyly

Pääkäyttöakseli:

F Jäätelökone -toiminnon käyttö

Huomautus: Kääntyvässä varressa on EasyArm Lift-toiminto. Se tukee kääntyvän varren liikettä ylös.

Työkalut

Työkalut Käyttö



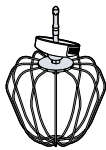
Profi-taikinakoukku

- Vaivaa esim. hiivataikin, leipätaikin, pizzataikin, nuudelitaikin, pikkuleipätaikin.
- Elintarvikkeiden, kuten esim. siemenien sekoittaminen taikinaan.



Vispilä »Profi Flexi«

- Sekoittaa taikat, esim. kakkutaikina, hedelmäkakkutaikina.
- Elintarvikkeiden, kuten esim. rusinoiden, suklaarouheen sekoittaminen taikinaan.



»Profi«-pallovispilä

- Vatkaa kerma- ja valkuaisvaahdon (rasvapitoisuus vähintään 30 %).
- Sekoittaa kevyet taikat, esim. sokerikakkutaikinan.

»Profi«-pallovispilän hienosäätö

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

Huomautus: Profi-pallovispilä on säädetty tehtaalla siten, että elintarvikkeet sekoittuvat parhaalla mahdollisella tavalla.

Välineiden säädön korjaaminen

- ▶ Älä käytä välinettä, joka koskee kulhoon.

Vaatimukset

- Pistoketta ei ole liitetty pistorasiaan.
 - Kääntyvä varsi on auki.
 - »Profi«-pallovispilä on kiinnitetty paikoilleen.
 - Kulho on paikallaan.
1. Pidä yhdellä kädellä kiinni pallovispilän alaosasta ja avaa vastamutteri kiertämällä sitä kiintoavaimella myötäpäivään.
→ Kuva 4
 2. Asetuksen muuttamiseksi kierrä väline haluamaasi asentoon.
→ Kuva 5

Optimaalinen säätö

Etäisyys kulhoon n. 2,5 mm

kierrää myötäpäivään

Nosta välinettä

kierrä vastapäivään

Laske välinettä

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.

Sekoituskulhot

Toimitukseen sisältyy mallista riippuen kaksi erilaista sekoituskulhoa.

Voit säästää säilytystilaa asettamalla pienen kulhon ison kulhon sisään.

Käytä isoa kulhoa aina kiinnitetyn kannen kanssa. Kansi ei sovellu pienelle kulholle.

Asetukset

Asetus	Kuvaus
Kieli	Näyttökielen valinta.
Lisävarusteet	Varusteiden automaattiohjelmien käytön aktivointi tai aktivoinnin poistaminen. Kun varusteen aktivointi on poistettu, varustetta ei näytetä päävalikossa.
Ääni	Säädä äänimerkkien ja kosketusvalitsinten äänenvoimakkuus.
Yksikkö	Vaa'an näyttöyksiköiden asettaminen.
Kirkkaus	Näytön kirkkauden säätäminen.
Lepotila	Ajan asettaminen, jonka jälkeen näyttö himmennetään.
Valmiusaika	Ajan asettaminen, jonka jälkeen laite kytkeytyy valmiustilaan.
Tehdasasetus	Laitteen palautus tehdasasetuksiin.
Laitteen tiedot	Tietoja laiteohjelmistosta.

Turvajärjestelmät

Turvalukko

Turvalukko estää laitteen tahattoman päällekytkemisen.

Laitteen voi käynnistää ja sitä voi käyttää vain, kun kääntyvä varsi on lukittu vaakauraan asentoon ja yksi seuraavista edellytyksistä täyttyy.

- Kulho tai jäätelökone on asetettu paikoilleen.
- Yleisadapteri on kiinnitetty pääkäyttöliitintään.

Jos kääntyvä varsi avataan käsittelyn aikana, laite kytkeytyy automaattisesti pois päältä.

Uudelleenkäynnistymissuoja

Uudelleenkäynnistymissuoja estää laitteen käynnistymisen itsestään virran katkettua. Laite kytkeytyy jälleen päälle sähkökatkon jälkeen. Käsittely voidaan aloittaa uudelleen vasta, kun kierrettävä valitsin on viety asentoon O.

Ylikuormitussuoja

Ylikuormitussuoja estää moottorin ja muiden osien vioittumisen liian suuren kuormituksen seurauksena.

Kääntyvän varren lukitus

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

Äänimerkki

Jos laitteessa on toimintahäiriö tai turvajärjestelmä sammuttaa laitteen, kuuluu äänimerkki.

Mahdollisia häiriöitä ovat esim. kääntövarsi, joka ei ole kunnolla kiinni, tai ylikuumentunut laite.

Ennen ensimmäistä käyttöä

Laitteen asennus

1. Aseta laite tukevalle, tasaiselle ja puhtaalle työtasolle.
2. Säädä verkkojohto tarvittavaan pituuteen.
 - Voit lyhentää johtoa työntämällä sitä säilytyslokeroon.
 - Jos haluat jatkaa johdon pituutta uudelleen, vedä johtoa ulos säilytyslokerosta.
3. Liitä pistoke pistorasiaan.

Ensimmäisen käyttöönoton toimenpiteet

Kielen ja näyttöyksiköiden valinta ilmestyy näyttöön ensimmäisen käynnistyksen aikana tai tehdasasetusten palauttamisen jälkeen. Sen jälkeen tulee lyhyt opastus.

- ▶ Noudata näyttöön ilmestyviä ohjeita ja käy opastus läpi navigointirenkaan avulla.

Käyttö

Laitteen alkuvalmistelut

1. Paina avaamispainiketta ja nosta kääntyvää vartta, kunnes se lukittuu.
→ Kuva 6
2. Aseta kulho peruslaitteeseen.
→ Kuva 7
Huomioi peruslaitteessa olevat kolot.
3. Käännä kulhoa vastapäivään, kunnes se lukittuu.
→ Kuva 8
4. Paina kansi pääkäyttöakselin päälle niin, että se lukittuu.
→ Kuva 9
Täytösoppilon tulee osoittaa eteenpäin.
5. Paina väline pääkäyttöakseliin niin, että se lukittuu.
→ Kuva 10
Suojuksen [a] täytyy peittää koko pääkäyttöakseli.
6. Mittaa elintarvikkeet kulhoon.
→ Kuva 11
7. Paina avaamispainiketta ja paina kääntyvää vartta alas, kunnes se lukittuu.
→ Kuva 12

Elintarvikkeiden käsittely varusteilla

1. Käännä kierrettävä valitsin haluttuun nopeuteen.
→ Kuva 13
2. Jos haluat käsitellä elintarvikkeita hetken aikaa suurimmalla nopeudella, aseta kierrettävä valitsin asentoon M ja pidä sitä tässä asennossa halutun käsittelyajan ajan.
→ Kuva 14

- Lisää halutessasi elintarvikkeita käsittelyn aikana kannessa olevan täyttöaukon kautta.
→ **Kuva 15**
Kun haluat lisätä suurempia määriä, kytkä laite pois päältä, avaa kääntyvä varsi ja lisää elintarvikkeet kulhoon.
- Käsittele elintarvikkeita, kunnes lopputulos on haluamasi.
- Käännä kierrettävä valitsin asentoon O.
→ **Kuva 16**
Odota, kunnes laite pysähtyy.

Käsittelyn lopetus

- Irrota pistoke pistorasiasta.
→ **Kuva 17**
- Paina avaamispainiketta ja nosta kääntyvää vartta, kunnes se lukittuu.
→ **Kuva 18**
- Paina vapautuspainikkeita yhteen ja vedä työväline kokonaan ulos käyttöliitännästä.
→ **Kuva 19**
- Vedä kansi irti pääkäyttöakselilta.
→ **Kuva 20**
- Poista kulho myötäpäivään kääntäen.
→ **Kuva 21**

Varusteiden käyttöliitännän käyttö

Huomautukset


- Irrota suojakansi, jotta voit käyttää varusteita käyttöliitännässä 2 tai 3.
- Suojaa käyttämättömät käyttöliitännät aina suojakansilla.
- Noudata myös erillisen varusteiden käyttöohjeen ohjeita.

→ **Kuva 22** - **23**

Ajastin

Ajastimen avulla voit käsitellä aineksia asetetun ajan verran. Voit käynnistää ajastimen myös ilman, että käsittelet aineksia esim. valvoaksesi taikinoiden kohoamisaikoja tai keittoaikoja.

Ajastimen käyttö

- Käynnistä ajastin painamalla .
- Säädä minuutit navigointirenkaalla ja vahvista painamalla OK.
- Säädä sekunnit navigointirenkaalla ja vahvista painamalla OK.

- Kun haluat käsitellä aineksia ajastimen kanssa, valitse "Ajastin teholla" ja aseta kiertovalitsin halutun nopeuden kohdalle.
 - ✓ Näyttö esittää asetetun nopeuden ja jäljellä olevan käsittelyajan.
 - ✓ Kun aika on kulunut umpeen, laite lopettaa käsittelyn.
- Käännä kiertovalitsin asentoon O.
- Kun haluat käyttää ajastinta ilman elintarvikkeiden käsittelyä, valitse "Keittiöajastin" ja paina OK.
 - ✓ Näyttö esittää jäljellä olevan keston.
 - ✓ Kun aika on kulunut loppuun, kuuluu äänimerkki ja näytössä näkyy "Valmis".



Vaaka


Laitteessa on integroitu vaaka. Peruslaitteen tukijaloissa on 4 painoanturia.

Seuraavat tekijät voivat väärentää mittaustuloksen:

- Tukijalat eivät ole kunnolla kiinni työtasossa.
- Työtason tärinä
- Peruslaitteen alla olevat esineet
- Liian pieni paino
- Peruslaitteen siirtyminen
- Peruslaitteeseen koskeminen

Elintarvikkeiden punnitseminen

- Käynnistä vaaka painamalla .
 - ✓ Vaaka kalibroitu.
 - ✓ Näytössä näkyy "0" ja esiasetettu yksikkö.
- Kosketa tarvittaessa navigointirengasta, valitse toinen näyttöyksikkö ja vahvista se painamalla OK.
 - ✓ Vaaka kalibroitu uudelleen.
- Täytä elintarvikkeet paikoilleen asetettuun kulhoon tai varusteeseen.
 - ✓ Näyttö ilmoittaa täytetyn määrän valitussa näyttöyksikössä.
- Kun haluat asettaa vaa'an takaisin lukemaan "0" ja punnita muut elintarvikkeet erikseen, paina  ja odota kalibrointia.

Ohje: Kun kääntyvä varsi on lukittu vaaka-asentoon, säiliöt tai pakkaukset voidaan asettaa punnitusastalle  ja punnita.

Automaattiohjelmat

Automaattiohjelmat tukevat elintarvikkeiden käsittelyä välineillä ja lisävarusteiden käytössä.

Sensorit valvovat elintarvikkeiden käsittelyä ja lopettavat käsittelyn automaattisesti, kun ohjelmoitu koostumus on saavutettu.

Huomioi seuraavat seikat, jotta lopputulos on paras mahdollinen:

- Pallovispilä täytyy säätää oikein, jotta elintarvikkeet sekoittuvat optimaalisesti ja automaattiohjelmat toimivat oikein.
→ *"Välineiden säädön korjaaminen", Sivu 187*
- Ennen kuin käytät automaattiohjelmaa ensimmäisen kerran, käytä uutta laitetta ilman automaattiohjelmaa vähintään 10 minuuttia.
- Älä lisää elintarvikkeita sen jälkeen, kun automaattinen ohjelma on käynnistetty.
- Kertaalleen käsiteltyjä elintarvikkeita ei saa käsitellä uudestaan automaattiohjelmalla. Jos automaattiohjelman käsittelytulos ei ole haluamasi, jatka elintarvikkeiden käsittelyä manuaalisesti, kunnes saat halutun tuloksen. Noudata nopeudesta annettuja suosituksia.
→ *"Käyttöesimerkkejä", Sivu 191*
- Elintarvikkeiden tuoreus, lämpötila ja niiden sisältämät ainesosat vaikuttavat tarvittavaan aikaan ja lopputulokseen.
- Käytä vain tuoreita kananmunia. Automaattiohjelma ei sovellu vaihtoehtoihin kuten esim. viskoosi vesi tai proteiinijauhe.
- Valkuaisvaadot onnistuvat vain, jos välinen ja kulho ovat puhtaita, rasvattomia eikä niissä ei ole astianpesuainejäämiä.
- Käytä vain kermaa, joka on jäähdytetty lämpötilaan n. 6 °C ja jonka rasvapitoisuus on 30 - 36 %.
- Aiemmin pakastettua kermaa ei voi vatkata.
- Pääset parhaaseen tulokseen ohjelman "Kerma" valinnan jälkeen asettamalla käytettävän kerman tyyppin: "Tuorekerma", "Kasviskerma" tai "Laktoositon kerma".
- Älä käytä lämmintä kulhoa kerman vatkaamiseen, esim. suoraan astianpesukoneesta.
- Lisää kerma- tai valkuaisvahtoon sokeria, aromeja ja muita aineita vasta, kun automaattinen ohjelma on päättynyt.
- Huomioi ehdotetut ainesosat ja määrät

- Automaattiset taikinaohjelmat eivät toimi liian kuivan taikinan kanssa. Taikinan reseptissä vaaditaan riittävä määrä nestemäisiä tai kosteita aineksia.
- Ohjelma "Hiivataikinat ja hapantaikinat" keskeyttää vaivaamisen noin 15 minuutiksi, jotta taikina kohoaa. Seuraava vaivausprosessi alkaa sitten automaattisesti. Älä poista taikinaa ennen ohjelman päättymistä.
- Käytä ohjelmia "Kakkutaikinat" ja "Murotaikinat" varten huoneenlämpöistä voita 2 cm:n kokoisina kuutioina. Kylmä tai pakastettu voi tai margariini ei anna toivottuja tuloksia. Anna murotaikinan seisoa jääkaapissa ennen paistamista.
- Ohjelma "Kakkutaikinat" ei sovellu erittäin nestemäiselle taikinalle, esim. pannukakkutaikinalle.
- Ohjelma "Jäätelökone" soveltuu vain vanilijäätelön ja suklaajäätelön resepteille jäätelökoneen MUZ9EB1 käyttöohjeessa esitetyllä tavalla.

Automaattiohjelmien käyttö

1. Valitse päävalikossa navigointirenkaalla "Älykkäät anturiohjelmat" tai aktivoitu varuste ja vahvista painamalla OK.
2. Valitse navigointirenkaalla haluttu automaattiohjelma, vahvista painamalla OK ja seuraa näyttöön ilmestyviä ohjeita.

Puhdistusohjeet

Puhdista kaikki osat käytön jälkeen, jotta elintarvikkeiden jäänteet eivät kuivu niihin kiinni.

- ▶ 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.

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

Puhdista yksittäiset osat taulukon ohjeiden mukaan.

→ **Kuva 24**

Käyttöesimerkkejä

Huomautukset

- Runsaasti vettä sisältävien hiivataikainoiden tai hapantaikainoiden ainekset sekoittuvat parhaiten, kun kaadat kulhoon ensin nesteen.
- Kun valitset reseptiin sopivan automaattiohjelman, laite asettaa oikean nopeuden ja valvoo käsittelyaikaa.

Noudata taulukossa annettuja tietoja ja arvoja.

→ Kuva **25**

→ Kuva **26**

Reseptiesimerkki

Mehevä hedelmäkakku

Ainekset

- 3 kananmunaa
- 135 g sokeria
- 135 g margariinia
- 255 g jauhoja
- 10 g leivinjauhetta
- 150 g korinteja
- 150 g kuivattuja sekahedelmiä

Huomautus: Käsittele kerrallaan enintään 2-kertainen määrä.

Valmistus

- Käytä vispilää.
- Lisää kulhoon kaikki muut ainekset paitsi kuivatut hedelmät.
- Käsittele 30 sekuntia teholla **🌀**.
- Käsittele sitten 3-5 minuuttia nopeudella 7.
- Valitse teho **🌀**.
- Lisää kuivatut hedelmät 30-60 sekuntia kuluessa.

Kun haluat käsitellä ainesosat automaattisesti, valitse ohjelma "Kakkutaikinat".

Jos käytät automaattiohjelmia, lisää kuivatut hedelmät vasta ohjelman päätyttyä ja taita sisään nopeustasolla **🌀**.

Varusteet

Varusteita voit ostaa huoltopalvelusta, alan liikkeistä tai Internetin kautta. Käytä vain

alkuperäisiä varusteita, koska ne sopivat tarkasti laitteeseen.

Varusteet ovat laitekohtaisia. Ilmoita ostaessasi aina laitteesi tarkka mallinumero (E-Nr.).

Tiedot laitteeseesi sopivista varusteista löydät esitteestämme, verkkokaupasta tai huoltopalvelusta.

www.bosch-home.com

Käytöstä poistetun laitteen hävittäminen

- ▶ Hävitä laite ympäristöystävällisesti. Tarkempia tietoja kierrätysmahdollisuuksista saat kodinkoneliikkeistä sekä paikkakuntasi jätehuollosta vastaavilta viranomaisilta.



Tämän laitteen merkintä perustuu käytettyjä sähkö- ja elektroniikkalaitteita (waste electrical and electronic equipment - WEEE) koskevaan direktiiviin 2012/19/EU.

Tämä direktiivi määrittää käytettyjen laitteiden palautus- ja kierrätys-säännökset koko EU:n alueella.

Huoltopalvelu


Toiminnan kannalta oleellisia ja varastointikelpoisia osia on saatavilla vähintään 10 vuoden ajan laitteen markkinoille saattamisen jälkeen huoltopalvelumme kautta.

Lisätietoja saat ottamalla yhteyttä huoltopalveluun.

Lisätietoja käyttömaan takuuajasta ja takuuehdoista saat QR-koodista, joka on mukana olevassa huoltoyhteystietoja ja takuuehtoja koskevassa dokumentissa, huoltopalvelustamme, kauppialtasi tai verkkosivuiltamme.

Asetuksen (EU) 2023/826 mukaiset tiedot löytyvät verkosta osoitteesta www.bosch-home.com laitteesi tuotesivulta ja huoltosivulta käyttöohjeen ja lisädokumenttien kohdasta.

Toimintahäiriöiden korjaaminen

Vika	Syy ja vianhaku
Laite ei toimi.	Laite ei saa virtaa. ▶ Tarkista, onko laite kytketty virtalähteeseen.
Laite ei aloita käsittelyä.	Kierrettävä valitsin on asetettu väärin. ▶ Käännä kierrettävä valitsin ennen käsittelyn aloittamista asentoon O.
Laite ei aloita käsittelyä tai kytketty pois toiminnasta käytön aikana.	Käsitteltävä määrä on liian suuri tai käsittelyaika liian pitkä. ▶ Käännä kierrettävä valitsin asentoon O. ▶ Pienennä aineiden määrää. ▶ Anna laitteen jäähtyä, jotta ylikuormitussuoja palautuu normaalitilaan.
	Laite tai varuste on jumiutunut. ▶ Käännä kierrettävä valitsin asentoon O. ▶ Avaa jumiutunut kohta.
	Turvajärjestelmä on aktivoitunut. ▶ Korjaa syy, joka aiheutti laitteen pysähtymisen. → <i>"Turvajärjestelmät", Sivu 188</i>
Avaamispainiketta ei voi painaa.	Punaiseen käyttöliitintään 3 on kiinnitetty varuste. ▶ Poista varuste käyttöliitännästä 3.
Profi-pallovispilä ei kosketa kulhoa tai elintarvikkeet eivät sekoitu kunnolla.	Etäisyyttä kulhoon ei ole oikein asetettu. ▶ Korjaa Profi-pallovispilän hienosäätö. → <i>"»Profi«-pallovispilän hienosäätö", Sivu 187</i>
Näyttöön ilmestyy vikakoodi, esim. "E9025".	Elektroniikka on tunnistanut jonkin vian. 1. Aseta kierrettävä valitsin asentoon O ja irrota verkkopistoke. 2. Liitä verkkopistoke takaisin pistorasiaan. 3. Jos häiriö ei poistu, soita huoltopalveluun. → <i>"Huoltopalvelu", Sivu 191</i>
"Aseta kulho paikalleen" ilmestyy näyttöön.	Kulho ei ole paikallaan tai väärin lukittu. ▶ Aseta kulho päälle ja käännä kulhoa vastapäivään vasteeseen asti.
"Tarkista varren asento" ilmestyy näyttöön.	Kääntyvä varsi ei ole lukittunut kunnolla tai se on löystynyt. 1. Käännä kierrettävä valitsin asentoon O. 2. Liikuta kääntyvää vartta, kunnes se lukittuu oikein.
"Moottori pysähtynyt automaattisesti" ilmestyy näyttöön.	Mahdollisia syitä on useita. 1. Käännä kierrettävä valitsin asentoon O. 2. Jos häiriö ei poistu, soita huoltopalveluun. → <i>"Huoltopalvelu", Sivu 191</i>
"Käynnistä taara uudelleen" ilmestyy näyttöön.	Vaa'an kalibrointi epäonnistui. 1. Aseta laite tukevalle, tasaiselle, puhtaalle ja tärinättömälle työtasolle. 2. Varmista, että laitteen alla ei ole esineitä. 3. Aloita kalibrointi uudelleen painamalla  äläkä kosketa laitetta kalibroinnin aikana.

Vika	Syy ja vianhaku
"Maks. paino saavutettu" ilmestyy näyttöön.	Paino on vaa'an mittausaluetta suurempi. <ol style="list-style-type: none"> Noudata vaa'an käytössä maksimiarvoja 5000 g tai 11,00 lb. Vähennä punnittavaa kokonaispainoa.
"Min. paino saavutettu" ilmestyy näyttöön.	Paino on vaa'an mittausaluetta pienempi. <ol style="list-style-type: none"> Noudata vaa'an käytössä minimiarvoja 5 g tai 0,01 lb. Suurena punnittavaa kokonaispainoa. <p>Laitetta ei ole sijoitettu oikein.</p> <ol style="list-style-type: none"> Aseta laite tukevalle, tasaiselle, puhtaalle ja tärinättömälle työtasolle. Varmista, että laitteen alla ei ole esineitä.

Vihannesleikkuri kuutioleikkurilla

Turvallisuus

Käytä varustetta vain:

- elintarvikkeiden viipalointiin ja raastamiseen.
- elintarvikkeiden kuutiointiin.
- ▶ Tartu hienonnusteriin vain keskellä olevasta muoviosasta.
- ▶ Älä milloinkaan koske teräviin teriin ja reunoihin paljain käsin.
- ▶ Tartu teräosaan ja säleikköön vain muoviosista.
- ▶ Älä milloinkaan koske teriin paljain käsin.
- ▶ Kiinnitä teränsuojus teräosaan aina, kun teräosaa ei käytetä.
- ▶ Älä laita sormia täyttöaukkoon.
- ▶ Kun lisäät elintarvikkeita, käytä aina vain syöttöpaininta.

Esinevahinkojen välttäminen

- ▶ Älä käsittele elintarvikkeita, jotka sisältävät kovia aineksia, esim. luita, rustoja tai siemeniä.
- ▶ Älä työnnä täyttöaukkoon tai runkoon esineitä, esim. lastaa.
- ▶ Tarkista ennen käyttöä, ettei täyttöaukossa ja rungossa ole ylimääräisiä esineitä.
- ▶ Syöttöpaininta ei saa painaa liian voimallisesti.

1	Runko
2	Teränpidin
3	Kansi, jossa on integroitu syöttösuppilo
4	Syöttöpainin ja mitta-astia
5	Käännettävä viipalointiterä paksu/ohut
6	Käännettävä raastinterä karkea/hieno
7	Raasteterä, hieno
8	Raasteterä, karkea ¹
9	Wokkivihannesterä ¹
10	Ranskanperunaterä ¹
11	Käännettävä viipalointiterä »SuperCut« ¹

Tutustuminen

Yleiskatsaus

→ Kuva **27**

¹ Mallista riippuen

- 12 Kannatin
 13 Säleikkö
 14 Teräosa
 15 Teränsuojus
 16 Säleikön puhdistin

Symbolit

Symboli Kuvas



Noudata käyttöohjeita.



Älä laita sormia täyttöaukkoon.



Kiinnitä kuutiroleikkausterä paikalleen.



Laita kansi paikalleen



Kohdistusmerkki rungossa

Hienonnusterät

Nimi Käyttö

Käännettävä viipalointiterä paksu/ohut

Leikkaa elintarvikkeet, esim. hedelmät ja vihannekset ohuiksi tai paksuiksi viipaleiksi.
 Merkintä:



- 1 = paksut viipaleet
- 3 = ohuet viipaleet

Huomautus: Ei sovellu kovan juuston, leivän, sämpylöiden tai suklaan viipalointiin.

Ohje: Viipaloi keitetyt perunat vasta, kun ne ovat jäähtyneet.

Käännettävä raastinterä karkea/hieno

Elintarvikkeiden, esim. hedelmien, vihannesten tai juuston kuten goudan tai edam-juuston karkea tai hieno raastaminen.



- Merkintä:
- 2 = karkea puoli
 - 4 = hieno puoli

Huomautus: Ei sovellu pähkinöiden tai kovan juuston, esim. parmesaanin viipalointiin.

Ohje: Raasta pehmeää juustoa terän karkealla puolella.

Nimi Käyttö

Raasteterä, hieno

Elintarvikkeiden, esim. raakojen perunoiden tai kovan juuston kuten parmesaanin keskikarkea raastaminen.



Huomautus: Ei sovellu pehmeän juuston tai juustoviipaleiden käsittelyyn.

Raasteterä, karkea

Elintarvikkeiden, esim. raakojen perunoiden karkea raastaminen knöödeleihin tai perunaohukaisiin.



Wokkivihan nesterä

Viipaloi elintarvikkeet, esim. hedelmät ja vihannekset, ohuiksi suikaleiksi.



Ranskanperunaterä

Viipaloi raa'at perunat ranskanperunoiden valmistamista varten.



Käännettävä viipalointiterä »SuperCut«

Leikkaa elintarvikkeet, esim. hedelmät ja vihannekset ohuiksi tai paksuiksi viipaleiksi.



Ohje: Soveltuu erityisesti erittäin pehmeille ja hyvin kuitupitoisille elintarvikkeille, esim. ylikypsille tomaateille tai varsisellerille.

Ylikuormitussuoja

Ylikuormitussuoja estää moottorin ja muiden osien vioittumisen liian suuren kuormituksen seurauksena.
 → "Toimintahäiriöiden korjaaminen", Sivu 195

Käyttö

Yleisiä ohjeita

Kuutiroleikkuri soveltuu seuraavien elintarvikkeiden kuutiointiin:

- Raa'at tai keitetyt kasvikset, esim. peruna, porkkana, kurkku, tomaatti, paprika, sipuli
- Hedelmät, kuten banaani, omena, päärynä, persikka, mansikka, meloni, kiivi
- Kova juusto, kovaksi keitetyt munat tai pehmeä leikkelemakkara, esim. Mortadella

Käsittelyohjeita:

- Älä käsittele liian kypsiä hedelmiä tai vihanneksia, koska niistä voi tulla ulos mehua
- Anna keitettyjen elintarvikkeiden jäähtyä ennen paloittelua, koska ne ovat silloin kiinteämpiä ja lopputuloksesta tulee parempi
- Poista ennen käsittelyä kivet hedelmistä, esim. omenoista tai persikoista
- Kappaleiden pituus muuttuu syöttöpaininta enemmän tai vähemmän painettaessa
- Kuutiroleikkuri ei sovellu erittäin pehmeän juuston tai puolikovan juuston leikkaamiseen, esim. mozzarella, vuohenjuusto, gouda, edam
- Kovaa juustoa, esim. emmental, käsiteltäessä yhdessä työvaiheessa ei saa käsitellä yli 3 kg
- Älä käsittele jäisiä elintarvikkeita

Huomautukset

- Näiden ohjeiden noudattamatta jättämisestä voi seurata kuutiroleikkurin, säleikön ja teräosan vaurioituminen.
- Emme vastaa mahdollisista vahingoista, jos kuutiroleikkuria käytetään käyttötarkoituksen vastaisesti tai epäasianmukaisesti tai siihen tehdään muutoksia. Vastuu on poissuljettu myös silloin, kun vahingot, esim. tylsät tai vääntyneet terät, aiheutuvat muiden kuin hyväksytyjen elintarvikkeiden käsittelystä.

Vihannesleikkurin valmistelu

→ *Kuva* **28** - **35**

Kuutiroleikkurin valmistelu

→ *Kuva* **36** - **43**

Elintarvikkeiden käsittely

Huomautus: Varustetta voi käyttää vain, kun kulho on asetettu oikein paikoilleen.

Ohjeet

- Parhaan mahdollisimman lopputuloksen saavuttamiseksi käsittele ohuet ainekset nipuittain.

- Voit ottaa pois ja tyhjentää kulhon käsittelyn aikana irrottamatta varustetta.

→ *Kuva* **44** - **47**

Käsittelyn lopetus

→ *Kuva* **48** - **53**

Puhdistusohjeet

Puhdista kaikki osat käytön jälkeen, jotta elintarvikkeiden jäänteet eivät kuivu niihin kiinni.

Puhdista yksittäiset osat taulukon ohjeiden mukaan.

→ *Kuva* **54**

Käyttöesimerkkejä

Noudata taulukossa annettuja tietoja ja arvoja.

→ *Kuva* **55**

→ *Kuva* **56**

Toimintahäiriöiden korjaaminen

Käsitellyt elintarvikkeet eivät putoa kulhoon.

Poistoaukko tai runko on tukossa.

1. Lopeta käsittely ja vedä pistoke irti pistorasiasta.
2. Poista varuste.
3. Pura varuste osiin ja poista tukos.

Kiekko ei pyöri, vaikka peruslaite on käynnissä.

Kansi ei ole oikein paikoillaan ja lukkiutunut.

- ▶ Tarkista, onko kansi kiinnitetty oikein.

Varuste on ylikuormittunut ja teränpitimen akseli on murtunut murtumiskohdasta.

Murtumiskohdalla varustetut varaosat eivät kuulu takuun piiriin.

- ▶ Uuden teränpitimen voit tilata huoltopalvelusta tilausnumerolla 10000314.

ToGo-pullo, jossa teränpidin

Turvallisuus

Käytä varustetta vain:

- hedelmien, marjojen ja vihannesten tehosekoittamiseen smoothien valmistusta varten.
- ▶ Älä milloinkaan koske teriin paljain käsin.
- ▶ Muista olla varovainen, kun käsittelet teräviä leikkuuteriä, tyhjennät kulhoa ja puhdistat laitetta.
- ▶ Ole varovainen, kun lisäät kuumia nesteitä tehosekoittimeen, sillä laitteesta saattaa tulla kuumaa höyryä.
- ▶ Ole varovainen, kun käsittelet kuumia elintarvikkeita.
- ▶ Älä käsittele kuumia elintarvikkeita, yli 50 °C, ToGo-sekoituspullossa.

Esinevahinkojen välttäminen

- ▶ Älä säilytä terällä varustetussa 2Go-sekoituspullossa vieraita esineitä.
- ▶ Älä koskaan käytä terällä varustettua 2Go-sekoituspulloa mikroaaltounissa tai leivinuunissa.
- ▶ Älä laske teräosaa pöydälle niin, että terät ovat alaspäin.

Tutustuminen


Yleiskatsaus

→ Kuva **57**

1	ToGo-teräosa
2	ToGo-sekoituspullo
3	Tiiviste
4	Suljettavalla juoma-aukolla varustettu kansi

Symbolit

Symboli Kuvaus

 Kohdistusmerkinnät

Käyttö

Elintarvikkeiden käsittely ToGo-sekoituspullolla

→ Kuva **58** - **66**

Puhdistusohjeet

Puhdista kaikki osat käytön jälkeen, jotta elintarvikkeiden jäänteet eivät kuivu niihin kiinni. Puhdista yksittäiset osat taulukon ohjeiden mukaan.

→ Kuva **67**

Puhdistuksen valmistelu

Irrota kootut osat toisistaan ennen puhdistusta.

→ Kuva **68** - **69**

Käyttöesimerkkejä

Noudata taulukossa annettuja tietoja ja arvoja.

→ Kuva **70**

Huomautus

Käytön rajoitukset:

- Älä käytä laitetta lettutaikinan ja majoneesin valmistamiseen.
- Älä hienonna esimerkiksi manteleita, sipuleita, persiljaa tai lihaa.
- Sekoita kiinteät elintarvikkeet riittävään nestemäärään.
- Lisää elintarvikkeet seuraavassa järjestyksessä: nesteet, kuivatuotteet, tuoreet hedelmät ja vihannekset, lehtivihannekset, pakastetut hedelmät ja vihannekset, jää.

- Paloittele elintarvikkeet noin 1 cm:n kokoisiksi kuutioiksi ennen kuin sekoitat ne.
- Paras lopputulos saadaan käsittelemällä vähintään 200 g elintarvikkeita.

Toimintahäiriöiden korjaaminen

Koottua To-Go-sekoituspulloa ei voi kiinnittää peruslaitteeseen.

To-Go-teräosaa ei ole kiinnitetty oikein ja turvalukitus estää kiinnittämisen.

- ▶ Käännä To-Go-teräosaa myötäpäivään vasteeseen asti.
→ **Kuva 60**
Merkintöjen ▼ ja ▲ on oltava kohdakkain.

To-Go-sekoituspullon kansi vuotaa.

Kannesta puuttuu tiiviste.

- ▶ Aseta tiiviste paikalleen.

Minileikkuri

Turvallisuus

Käytä varustetta vain:

- pienten maustemäärien, esim. pippurin, kuminan, katajanmarjojen, kanelin, aniksen tai sahramin jauhamiseen ja hienontamiseen.
- kovan juuston, sipulien, yrttien, valkosipulin, hedelmien ja marjojen sekä kasvisten pilkkomiseen.
- ▶ Älä milloinkaan koske teriin paljain käsin.
- ▶ Muista olla varovainen, kun käsittelet teräviä leikkuuteriä, tyhjennät kulhoa ja puhdistat laitetta.

Esinevahinkojen välttäminen

- ▶ Älä käytä minileikkurin kulhoa mikroaaltouunissa tai leivinuunissa.
- ▶ Älä laske teräosaa pöydälle niin, että terät ovat alaspäin.

Tutustuminen

Yleiskatsaus


→ **Kuva 71**

1 Teräosa, jossa leikkuri- ja jauhinterä

2 Minileikkurin kulho

Symbolit

Symboli Kuvaus

 Kohdistusmerkinnät

Käyttö

Elintarvikkeiden käsittely minileikkurilla

→ **Kuva 72 - 79**

Puhdistusohjeet

Puhdista kaikki osat käytön jälkeen, jotta elintarvikkeiden jäänteet eivät kuivu niihin kiinni.

Puhdista yksittäiset osat taulukon ohjeiden mukaan.

→ **Kuva 80**

Käyttöesimerkkejä

Noudata taulukossa annettuja tietoja ja arvoja.

→ **Kuva 81**

Huomautus

Käytön rajoitukset:

- Älä koskaan käsittele nesteitä tai hyvin nestemäisiä elintarvikkeita minileikkurilla.
- Älä jauha hyvin kuivia tai kiinteitä elintarvikkeita, jotka ovat kahvinpajuja kookkaampia. Tarkoitukseen sopimattomia elintarvikkeita ovat esimerkiksi muskottipähkinät ja kuiva inkivääri.
- Leikkaa enintään 50 g kiinteitä elintarvikkeita maksiminopeudella enintään 1 s tai 1 - 5 impulssin verran, mikäli reseptitaulukossa ei ole muuta ilmoitettu.
- Älä jauha sokeria, kahvipapuja tai vehnää.
- Älä hienonna jääpaloja.

- Minileikkuri ei sovellu pähkinäsoseen valmistamiseen.
- Minileikkuri ei sovellu lihan hienontamiseen esim. bolognesekastiketta varten.

Toimintahäiriöiden korjaaminen

Koottua minileikkuria ei voi kiinnittää peruslaitteeseen.

Teräosaa ei ole kiinnitetty oikein ja turvalukitus estää kiinnittämisen.

- ▶ Kierrä teräosa myötöpäivään kiinni vasteeseen asti.
→ **Kuva 74**
Merkintöjen ▼ ja ▲ on oltava kohdakkain.

Lihamyly

⚠ Turvallisuus

Käytä varustetta vain:

- raakojen tai keitettyjen elintarvikkeiden, esim. lihan, kalan ja vihannesten hienontamiseen.
- muihin tässä käyttöohjeessa kuvattuihin käyttötarkoituksiin.
- ▶ Pidä kädet, hiukset, vaatteet tms. loitolla pyörivistä osista.
- ▶ Älä laita sormia täyttöaukkoon.
- ▶ Kun lisäät elintarvikkeita, käytä aina vain syöttöpaininta.
- ▶ Käytä varustetta vain laitteen mukana toimitetun yleisadapterin kanssa.

Esinevahinkojen välttäminen

- ▶ Älä käsittele elintarvikkeita, jotka sisältävät kovia aineksia, esim. luita, rustoja tai siemeniä.
- ▶ Älä käsittele jäisiä elintarvikkeita.
- ▶ Älä työnnä täyttöaukkoon tai runkoon esineitä, esim. lastaa.
- ▶ Tarkista ennen käyttöä, ettei täyttöaukossa ja rungossa ole ylimääräisiä esineitä.

Tutustuminen

Yleiskatsaus

→ **Kuva 32**

A Lihamyly

B Yleisadapteri

C Reikälevyt¹

D Kibbeh-varuste¹

E Makkarantäyttöputki¹

F Kakkupursotin¹

G Pastalevyt¹

¹ Mallista riippuen

- 1 Metallikammion kotelo
- 2 Tappi lisäosien kohdistusta varten
- 3 Täyttöastia
- 4 Tukijalka, korkeus säädettävissä
- 5 Syöttöruuvi kytkimellä
- 6 Terä
- 7 Reikälevy, keskikarkea
- 8 Kiinnitysrengas
- 9 Syöttöpainin, säilytyslokero ja kansi
- 10 Lukitusvipu
- 11 Avaamispainike
- 12 Kannatin käyttölaitteelle ja lisäosille
- 13 Reikälevy, karkea
- 14 Reikälevy, hieno
- 15 Kartiorengas kibbeh-varusteeseen
- 16 Kibbeh-sulake
- 17 Laakerirengas makkaran täyttölaitetta varten
- 18 Makkarantäyttösuutin
- 19 Tukirengas kakkupursottimelle
- 20 Pursotinlevyn pidike
- 21 Pursotinlevy
- 22 Pastalevy Fusili-pastalle
- 23 Pastalevy Maccheroni-pastalle
- 24 Pastalevy Cellentani-pastalle
- 25 Pastalevy Ditaloni rigati -pastalle
- 26 Pastalevy Rigatoni-pastalle

Symbolit

Symboli

Kuvaus



Älä laita sormia täyttöaukkoon.

Ylikuormitussuoja

Ylikuormitussuoja estää moottorin ja muiden osien voittumisen liian suuren kuormituksen seurauksena.

→ *"Toimintahäiriöiden korjaaminen", Sivu 201*

Käyttö

Peruslaitteen ja jalustan esivalmistelut

Ohje: Kiinnittääksesi lihamyllyn laitteen vasemmalle sivulle aseta yleisadapteri paikalleen 180° käännettynä.

→ *Kuva 83 - 86*

Lihamylyn esivalmistelut

→ *Kuva 87 - 93*

Elintarvikkeiden käsittely lihamyllyllä

Huomautus: Noudata nopeudesta annettuja suosituksia ja muita tietoja.

→ *Kuva 94 - 97*

Käsittelyn lopetus

→ *Kuva 98 - 100*

Muut käyttötavat

Yhdistä lisävarusteet lihamyllyn lisäosien kanssa mahdollistaaksesi lisäsovelluksia.

Makkarantäyttöputken kokoaminen

Makkarantäyttöputki sopii keino- ja luonnonsuolen täyttämiseen lihamassalla ja kääryleiden muotoiluun, esimerkiksi Cevapcicia varten.

→ *Kuva 101 - 104*

Kibbeh-varusteen kokoaminen

Kibbeh-varuste sopii taikina- tai jauhelihataskujen muotoiluun.

→ *Kuva 105 - 108*

Kakkupursottimen kokoaminen

Kakkupursotin soveltuu pikkuleipä- tai murotaikinan muotoiluun.

→ *Kuva 109 - 112*

Pastalevyjen varusteen kokoaminen

Pastalevyt sopivat seuraavien nuudelilajien muotoiluun: Fusili, Maccheroni, Cellentani, Ditaloni rigati ja Rigatoni.

Huomautus: Käytä pastalevyjä vain sopivan suojuksen kanssa.

→ *Kuva 113 - 116*

Käyttöesimerkkejä

Nopeussuosituksukset

Noudata nopeussuosituksia, jotta lopputulos on paras mahdollinen.

Säätö	Käyttö
7	Elintarvikkeiden käsittely lihamylyllä.
3-4	Makkarantäyttäjän käyttö
1-2	Käytä Kibbeh-varustetta.
1-2	Taikinan käsittely kakkupursottimella.
7	Käytä pastalevyjä.

Käsittelyohjeita

Lihamyly

- Jos toivot elintarvikkeiden hienompaa koostumusta, toista hienontaminen tai käytä peräkkäin erilaisia reikälevyjä (karkea, keskikarkea ja hieno).

Reikälevyjen käyttö:

- **Hieno reikälevy** keitetulle kanan-, sian- ja naudanlihalle, keitetulle maksalle, keitetulle kalalle keittoihin; raa'alle sian- ja naudanlihalle jauhelihamurekkeisiin; raa'alle maksalle, lihalle ja silavalle maksamakaraan; sianlihalle meetwurstiin
- **Keskikarkea reikälevy** sian- ja naudanlihalle pasteijoihin ja Cervelat-makaraan
- **Karkea reikälevy** paistetulle sianlihalle gulassikeittoihin; tähteet laatikoihin, esim. paistista tai makkarasta

Reseptiesimerkkejä

Kibbeh

Taikinatasku

- 500 g suikaloitua lampaanlihaa
- 500 g huuhdottua ja valutettua bulgurvehnää
- 1 pieni silputtu sipuli

Valmistus

- Jauha vuorotellen lampaanlihaa ja vehnää hienolla reikälevyllä lihamylyllä.
- Lisää sipuli ja sekoita taikina hyvin.
- Jauha seos vielä kaksi kertaa lihamylyllä.

Kibbehin valmistus

- Käsittele seos taikinataskuja varten kibbeh-varusteella.
- Leikkaa taikinarullasta 7,5 cm pituisia paloja.
- Sulje taikinataskun toinen pää.

- Työnnä taikinataskuun vähän täytettä ja sulje sitten myös taikinataskun toinen pää.
- Kuumenna öljy lämpötilaan 180 °C ja friteeraa kibbeh n. 6 minuuttia kullannruskeaksi.

Pasta

- Varusta yleiskone haluamallasi pastalevyllä.
- Aseta valitsin asentoon 7.
- Aseta taikinan osat yksi kerrallaan täyttösuppiloon ja työnnä ne alas syöttöpainimella.
- Aseta muotoiltu taikina uudelleen täyttöastiaan, jolloin se muovautuu vielä paremmin.
- Toisen kerran jälkeen leikkaa pasta kiinnitysrenkaan vierestä veitsellä sopivan pituiseksi.
- Aseta pasta jauhotetun puuvillapyyhkeen päälle tai puulaudalle.

Ohje: Kuivaa tuore pasta säilytystä varten.

Pursotinpikkuleivät

- Valmistele yleiskone kakkupursottimella ja säädä haluamasi muoto.
- Aseta valitsin asentoon 1-2.
- Aseta taikinan osat yksi kerrallaan täyttösuppiloon ja työnnä ne alas syöttöpainimella.
- Leikkaa muotoiltu taikina kiinnitysrenkaan vierestä veitsellä sopivan pituiseksi.
- Aseta pursotinpikkuleivät jauhotetulle tai leivinpaperilla varustetulle leivinpellille.

Huomautus: Jotta taikina muotoutuu haluamallasi tavalla, taikina ei saa olla liian pehmeää.

Puhdistusohjeet

Puhdista kaikki osat käytön jälkeen, jotta elintarvikkeiden jäänteet eivät kuivu niihin kiinni.

Puhdista yksittäiset osat taulukon ohjeiden mukaan.

→ Kuva **117**

Yksittäisten osien säilyttäminen

- ▶ Säilytä kuivatut yksittäiset osat puhdistuksen jälkeen syöttöpainimen säilytyslokerossa.

→ Kuva **118**

Toimintahäiriöiden korjaaminen

Elintarvikkeita ei käsitellä, vaikka perusliate toimii.

Syöttöruuvin kytkin on ylikuormittunut ja murtunut murtumiskohdasta.

Huomautus: Murtumiskohdalla varustetut varaosat eivät kuulu takuun piiriin. Uuden kytkimen voit tilata huoltopalvelusta tilausnumerolla 10001090.

1. Irrota ruuvi ja poista viallinen kytkin.
→ *Kuva* **119**
2. Aseta uusi kytkin paikalleen ja kierrä kiinni.
→ *Kuva* **120**

Sitruspuserrin

Turvallisuus

Käytä varustetta vain:

- sitrushedelmien pusertamiseen.

Tutustuminen

Yleiskatsaus

→ *Kuva* **121**

1 Kulho

2 Siivilä ja puserrin

Käyttö

Sitruspusertimen esivalmistelut

→ *Kuva* **122** - **125**

Sitrushedelmien pusertaminen

→ *Kuva* **126** - **131**

Puhdistusohjeet

Puhdista kaikki osat käytön jälkeen, jotta elintarvikkeiden jäänteet eivät kuivu niihin kiinni.

Huomautus: Poista lika kahvan alta painamalla kahvan päässä olevaa painiketta ja irrota kahva.

Puhdista yksittäiset osat taulukon ohjeiden mukaan.

→ *Kuva* **132**



Many thanks for choosing a Bosch home appliance!

Register your new appliance now on MyBosch and benefit directly from:

- **Expert advice and tips to make the most of your appliance**
- **Options for warranty extension**
- **Discounts on spare parts and accessories**
- **Digital information for use and all appliance data to hand**
- **Easy access to Bosch Home Appliance Service**

Simple to register, free of charge – including on mobile devices:

www.bosch-home.com/welcome



Need some help? You can find it here.

Expert advice on your Bosch home appliances, help with problems or repairs by professionals from Bosch.

Discover all the different ways Bosch can assist you:

www.bosch-home.com/service

The contact details of all countries are listed in the attached service directory.

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

A Bosch Company

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



8001357428 (060206)

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