



BOSCH



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

Universal kitchen machine

MUM5....

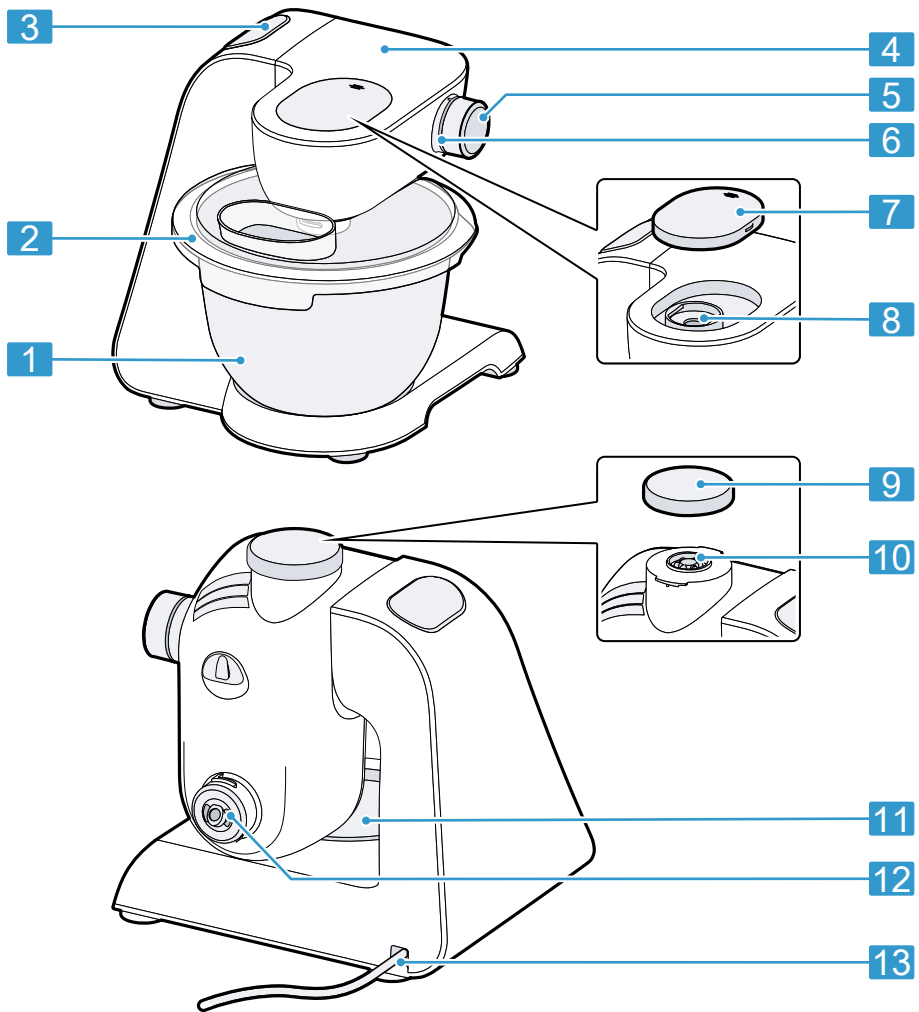
[de]	Gebrauchsanleitung	Universal-Küchenmaschine	9
[en]	Information for Use	Universal kitchen machine	18
[fr]	Manuel d'utilisation	Robots pâtisseries	26
[it]	Manuale utente	Macchina da cucina universale	36
[nl]	Gebruikershandleiding	Keukenmachine	45
[da]	Betjeningsvejledning	Køkkenmaskine	54
[no]	Bruksanvisning	Kjøkkenmaskin	62
[sv]	Bruksanvisning	Köksmaskin	70
[fi]	Käyttöohje	Yleiskone	78
[es]	Manual de usuario	Robot de cocina universal	87
[pt]	Manual do utilizador	Robô de cozinha	97
[el]	Εγχειρίδιο χρήστη	Κουζίνομηχανή	106
[tr]	Kullanım kılavuzu	Mutfak robotu	116
[pl]	Instrukcja obsługi	Robot kuchenny typu planetarnego	125
[uk]	Керівництво з експлуатації	Універсальна кухонна машина	134
[ru]	Руководство пользователя	Универсальная кухонная машина	143
[ar]	دليل المستخدم	ماكينة المطبخ	153



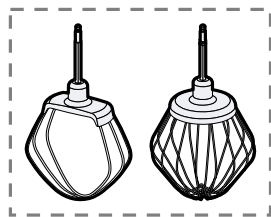
<https://digitalguide.bsh-group.com?mat-no=8001317474>



- [de]** Scannen Sie den QR-Code oder besuchen Sie die Webseite, um die erweiterten Hinweise zur Benutzung zu öffnen. Dort finden Sie zusätzliche Informationen zu Ihrem Gerät oder Zubehör.
- [en]** Scan the QR code or visit the website to open the Further Notices for Use. You can find additional information about your appliance or accessory here.
- [fr]** Scannez le code QR ou visitez le site Web pour ouvrir les informations d'utilisation complémentaires. Vous y trouverez des informations supplémentaires concernant votre appareil ou accessoire.
- [it]** Scansionare il codice QR oppure visitare il sito Web per indicazioni dettagliate sull'uso. Si trovano informazioni aggiuntive sull'apparecchio o gli accessori.
- [nl]** Scan de QR-code of bezoek de website om de uitgebreide gebruiksinstructies te openen. Hierin vindt u meer informatie over het apparaat of toebehoren.
- [da]** Scan QR-koden, eller besøg hjemmesiden, for at åbne de udvalgte anvisninger om anvendelse. Der kan der findes yderligere oplysninger om apparatet eller tilbehøret.
- [no]** Skann QR-koden eller besøk nettstedet for å åpne mer informasjon om bruken. Der finner du mer informasjon om apparatet eller tilbehøret.
- [sv]** Scanna QR-koden eller gå till webbplatsen och öppna de utökade användningsanvisningarna. Där finns mer information om din apparat eller dina tillbehör.
- [fi]** Skanna QR-koodi tai vieraile internet-sivustollamme, jotta voit avata laajennetut käyttötiedot. Sieltä löydät laitetta tai varustetta koskevia lisätietoja.
- [es]** Para abrir las indicaciones ampliadas sobre el uso, visite la página web o escanee el código QR. Allí encontrará más información sobre el aparato o los accesorios.
- [pt]** Leia o código QR ou visite a página web para abrir as indicações avançadas relativas à utilização. Aí encontra informações adicionais sobre o seu aparelho ou acessório.
- [el]** Σαρώστε τον κωδικό QR ή επισκεφτείτε την ιστοσελίδα, για να ανοίξετε τις διευρυμένες υποδείξεις για τη χρήση. Εκεί θα βρείτε πρόσθετες πληροφορίες για τη συσκευή σας ή τα εξαρτήματα.
- [tr]** Ayrıntılı kullanım bilgilerine ulaşmak için QR kodu taratın veya web sayfasını ziyaret ediniz. Cihaz ve aksesuarlar ile ilgili ayrıntılı bilgileri bu şekilde edinebilirsiniz.
- [pl]** Aby uzyskać rozszerzone informacje na temat zastosowań urządzenia, należy zeskanować kod QR albo wejść na stronę internetową. Można tam znaleźć dodatkowe informacje na temat posiadanego urządzenia i akcesoriów.
- [uk]** Щоб отримати докладніші вказівки з користування, зіскануйте QR-код або відвідайте сайт. Там ви знайдете додаткові відомості про прилад або приладдя.
- [ru]** Чтобы узнать больше о пользовании, отсканируйте QR-код или зайдите на сайт. Там вы найдете более подробные сведения о приборе и принадлежностях.
- [ar]** امسح رمز الاستجابة السريعة ضوئياً أو تفضّل بزيارة الموقع الإلكتروني لفتح الإرشادات الموسّعة حول الاستخدام. تجد هناك معلومات إضافية حول جهازك أو الملحقات.

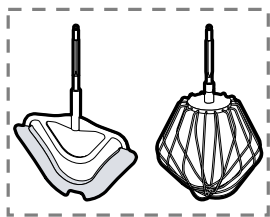


19



18

17



























16

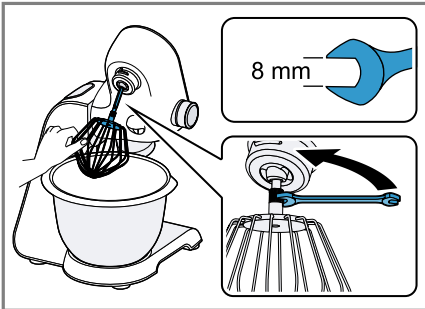
15



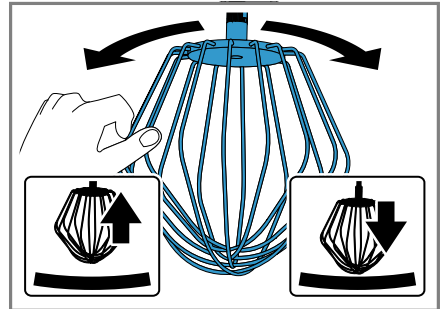
14

					
	 1-7	 1	 3-7	 5-7	 5-7
	 1-5		 3-5	 M	 5-7
	 1-5		 7	 M	
	 1-3		 3-5	 3-7	

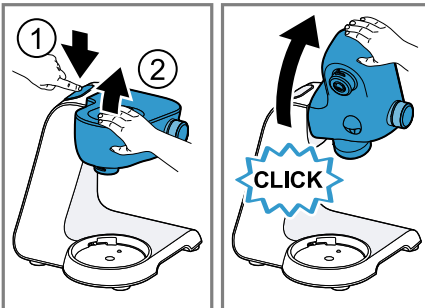
2



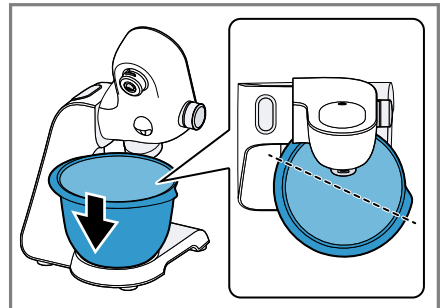
3



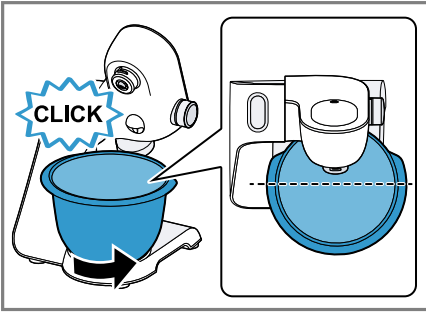
4



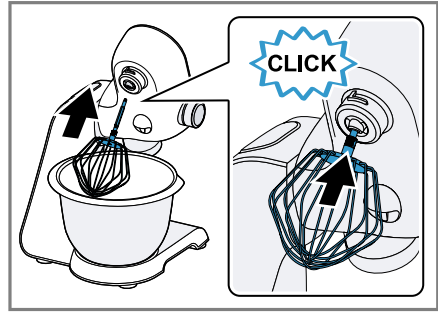
5



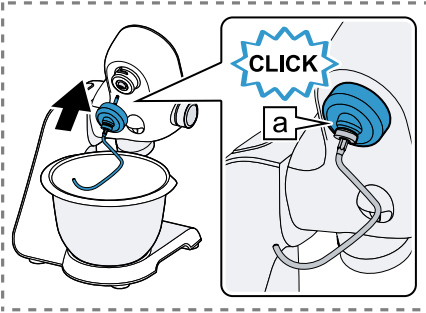
6



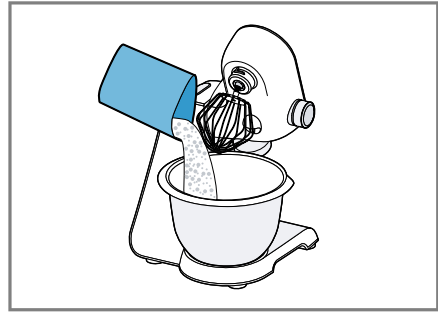
7



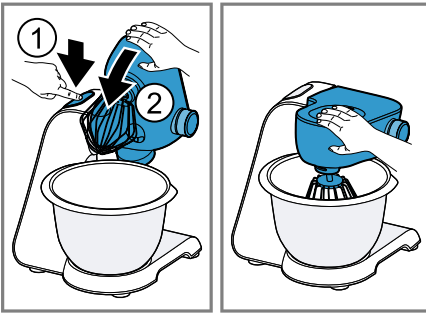
8



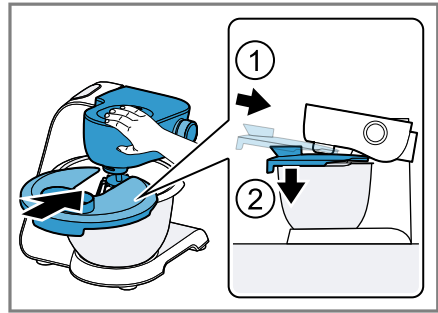
9



10



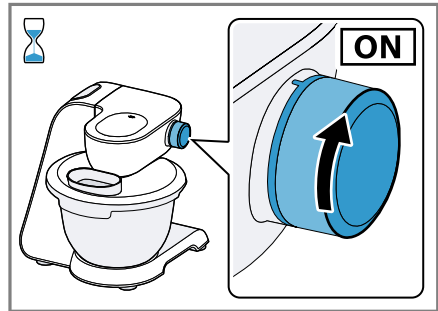
11



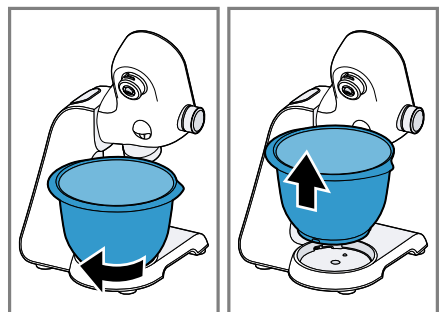
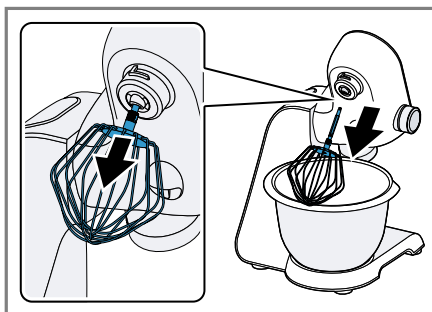
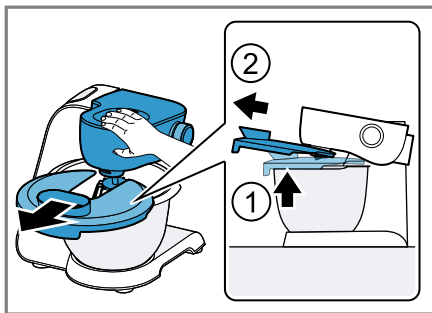
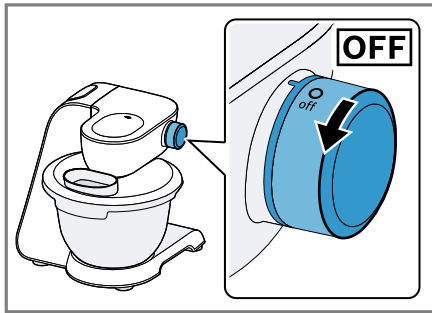
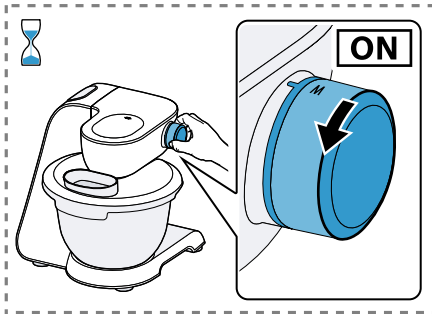
12



13

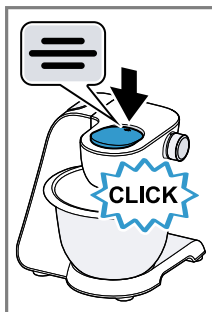


14



21

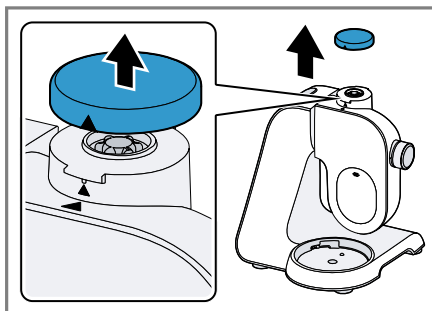
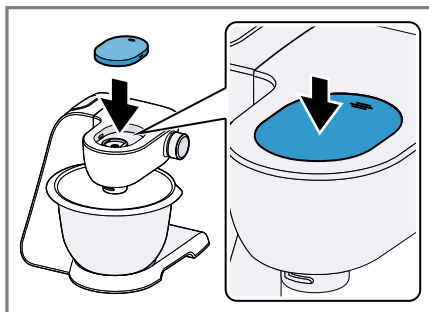
22



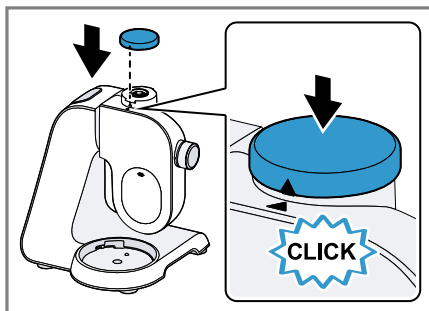
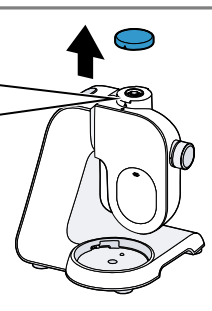
23



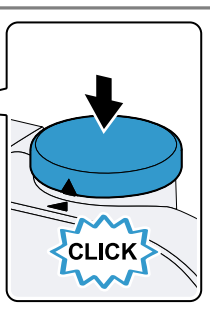
24



25







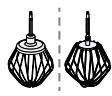






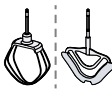
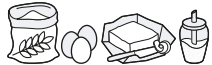

















26



	✓	✗	✗	✗	✗
	✓	✓	✓	✓	✓
	✓	✓	✓	✓	✓

27

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



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.

Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung, wenn Sie:

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

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

Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.

Reinigung und Benutzerwartung dürfen nicht durch Kinder durchgeführt werden.

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

de Sicherheit

- ▶ 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 17*
- ▶ 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, angebrachtem Deckel und aufgesetzten Antriebsschutzdeckeln betreiben.
- ▶ Nie bei der Verarbeitung den Schwenkarm öffnen.
- ▶ Teile, die Risse oder sonstige Beschädigungen aufweisen oder nicht korrekt sitzen, gegen Originalersatzteile austauschen.
- ▶ Beim Absenken des Schwenkarms nicht in 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.
- ▶ 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.

Kennenlernen

Übersicht

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

→ Abb. **1**




1	Edelstahl-Rührschüssel
2	Deckel mit integriertem Einfüllschacht

3	Entriegelungstaste für Schwenkarm
4	Schwenkarm
5	Drehschalter
6	Leuchtring
7	Schutzdeckel für Antrieb 2
8	Antrieb 2
9	Schutzdeckel für Antrieb 3
10	Antrieb 3
11	Aussparungen für Schüssel
12	Hauptantrieb
13	Kabelaufbewahrung
14	Knethaken
15	Profi Schlagbesen ¹
16	Profi Flexi-Rührbesen ¹
17	Schlagbesen ¹
18	Rührbesen ¹
19	Aufbewahrungstasche

¹ Je nach Modell

¹ Je nach Modell

Symbole

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

Drehschalter

Symbol	Beschreibung
O/off	Verarbeitung stoppen
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

Status	Beschreibung
leuchtet	Das Gerät funktioniert einwandfrei.
blinkt	<ul style="list-style-type: none"> Ein Sicherheitssystem ist aktiviert. Ein Gerätefehler liegt vor.
leuchtet nicht	<ul style="list-style-type: none"> Das Gerät hat keine Stromversorgung. Ein Gerätefehler liegt vor.

Tipp: Weitere Informationen finden Sie hier:
 → "Sicherheitssysteme", Seite 13
 → "Störungen beheben", Seite 16

Schwenkarm, Antriebe und Geschwindigkeitsempfehlungen

Wenn die Entriegelungstaste gedrückt wird, lässt sich der Schwenkarm in die gewünschte Position bewegen. Der Schwenkarm muss in jeder Arbeitsposition eingerastet sein.

Beachten Sie die Geschwindigkeitsempfehlungen in der Tabelle.

→ Abb. 2

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

Werkzeuge

Der Knehtaken ist mit einer abnehmbaren Schutzkappe ausgestattet, um den Antrieb vor Verschmutzungen zu schützen.

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

¹ Je nach Modell

Feineinstellung des Profi Schlagbesens

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

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

Werkzeugeinstellung korrigieren

- ▶ 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. 3**

2. Um die Einstellung zu verändern, das Werkzeug in die gewünschte Richtung drehen.

→ **Abb. 4**

Optimale Einstellung	Abstand zur Schüssel ca. 3 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.

Parkposition

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

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

Tipp: Eine falsche Parkposition können Sie leicht selbst korrigieren.

→ "Störungen beheben", Seite 16

Sicherheitssysteme

Einschaltsicherung

Die Einschaltsicherung verhindert, dass Ihr Gerät ungewollt eingeschaltet wird.

Das Gerät lässt sich nur einschalten und bedienen, wenn der Schwenkarm in der Arbeitsposition korrekt eingerastet ist.

Bei einigen Modellen:

Das Gerät lässt sich nur einschalten und bedienen, wenn eine der folgenden Voraussetzungen erfüllt ist:

- Der Schwenkarm ist in waagrechter Position eingerastet und die Schüssel oder Eisbereiter ist eingesetzt.
- Der Schwenkarm ist in senkrechter Position eingerastet und der Antriebsschutzdeckel oder ein zusammengebautes Zubehör ist korrekt befestigt.

Wiedereinschaltsicherung

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

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

Überlastsicherung

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

Bedienung

Gerät aufstellen

1. Das Gerät auf eine stabile, ebene, saubere und glatte Arbeitsfläche stellen.

de Bedienung

- Das Netzkabel auf die benötigte Länge einstellen.

Modelle mit Kabelstaufach:

- Um die Kabellänge zu verkürzen, das Kabel in das Kabelstaufach schieben.
- Um die Kabellänge wieder zu verlängern, das Kabel aus dem Kabelstaufach ziehen.

Modelle mit Kabelaufroller:

- Das Netzkabel bis zur benötigten Länge herausziehen und langsam loslassen.
- Um das Kabel wieder aufzurollen, kurz am Kabel ziehen und das Kabel aufrollen lassen.

Hinweis: Das Kabel nicht von Hand in den Kabelaufroller schieben. Wenn sich das Kabel verklemmt, das Kabel ganz herausziehen und erneut aufrollen lassen.

- Nicht den Netzstecker einstecken.

Gerät vorbereiten

- Die Entriegelungstaste drücken und den Schwenkarm anheben, bis er einrastet.
→ Abb. **5**
- Die Schüssel in das Grundgerät setzen.
→ Abb. **6**
Die Aussparungen am Grundgerät beachten.
- Die Schüssel gegen den Uhrzeigersinn drehen, bis sie einrastet.
→ Abb. **7**
- Das Werkzeug in den Hauptantrieb drücken, bis es einrastet.
→ Abb. **8**
- Um den Knethaken einzusetzen:
 - Knethaken mit angebrachter Schutzkappe in den Hauptantrieb stecken.
 - Schutzkappe drehen, bis sich der Knethaken vollständig einrasten lässt.
→ Abb. **9**Die Schutzkappe **[a]** muss den Hauptantrieb vollständig abdecken.
- Die Zutaten in die Schüssel füllen.
→ Abb. **10**

- Die Entriegelungstaste drücken und den Schwenkarm nicht ganz nach unten drücken.

→ Abb. **11**

Den Schwenkarm in leicht geöffneter Position festhalten.

- Den Deckel vorne leicht anheben, vollständig auf die Schüssel schieben und absetzen.

→ Abb. **12**

- Den Schwenkarm nach unten drücken, bis er einrastet.

→ Abb. **13**

Zutaten mit den Werkzeugen verarbeiten

- Den Netzstecker einstecken.
- Den Drehschalter auf die gewünschte Geschwindigkeit stellen.
→ Abb. **14**
- Um die Zutaten kurzzeitig mit höchster Geschwindigkeit zu verarbeiten, den Drehschalter auf **M** stellen und für die gewünschte Verarbeitungsdauer festhalten.
→ Abb. **15**
- Wenn gewünscht, weitere Zutaten während der Verarbeitung durch den Einfüllschacht einfüllen.
→ Abb. **16**
- Um größere Mengen an Zutaten nachzufüllen:
 - Den Drehschalter auf **O/off** stellen und den Stillstand des Geräts abwarten.
 - Den Schwenkarm leicht anheben und den Deckel herausziehen.
 - Die Zutaten in die Schüssel füllen.
 - Den Deckel aufsetzen und den Schwenkarm nach unten drücken, bis er einrastet.
- Die Zutaten verarbeiten, bis das gewünschte Ergebnis erreicht ist.

7. Den Drehschalter auf **O/off** stellen.
→ Abb. **17**
Den Stillstand des Geräts abwarten.
- ✓ Die Verarbeitung wird gestoppt und die Antriebe bewegen sich in die Parkposition.

Verarbeitung abschließen

→ Abb. **18** - **22**

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. **23** - **26**

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.

Beispielrezept

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

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. **27**

Sonderzubehör

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

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

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

www.bosch-home.com

Anwendungsbeispiele

Hinweis: Damit sich die Zutaten von Hefeteigen oder Sauerteigen mit hohem Wassergehalt am besten vermischen, die Flüssigkeit zuerst in die Schüssel füllen.

Die Angaben und Werte in der Tabelle beachten.

→ Abb. **28**

Störungen beheben

Störung	Ursache und Störungsbehebung
Gerät funktioniert nicht.	Gerät hat keinen Strom. <ul style="list-style-type: none">▶ Prüfen Sie, ob Ihr Gerät mit Strom versorgt ist.
Gerät startet die Verarbeitung nicht.	Drehschalter ist falsch eingestellt. <ul style="list-style-type: none">▶ Stellen Sie den Drehschalter vor der Verarbeitung auf O/off.
Gerät startet die Verarbeitung nicht oder schaltet während der Verarbeitung ab.	Verarbeitungsmenge ist zu hoch oder Verarbeitungsdauer war zu lang. <ul style="list-style-type: none">▶ Stellen Sie den Drehschalter auf O/off.▶ Reduzieren Sie die Menge an Zutaten.▶ Lassen Sie das Gerät abkühlen, um die Überlastsicherung zu deaktivieren.
	Gerät oder Zubehör ist blockiert. <ul style="list-style-type: none">▶ Stellen Sie den Drehschalter auf O/off.▶ Entfernen Sie die Blockade.
	Ein Sicherheitssystem ist aktiviert. <ul style="list-style-type: none">▶ Beheben Sie die Ursache, die zum Stoppen des Geräts geführt hat. → "<i>Sicherheitssysteme</i>", Seite 13
Schwenkarm lässt sich nicht öffnen oder schließen, weil das Werkzeug an der Schüssel klemmt.	Antrieb ist nicht in Parkposition. <ol style="list-style-type: none">1. Stellen Sie den Drehschalter auf O/off.2. Wenn sich der Schwenkarm nicht schließen lässt, entnehmen Sie das Werkzeug.3. Schließen Sie den Schwenkarm, bis er korrekt in der Arbeitsposition eingerastet ist.4. Stellen Sie den Drehschalter kurz auf 1 und dann wieder auf O/off. <p>✓ Der Antrieb läuft eine kurze Zeit weiter, bis die Parkposition erreicht ist.</p>
Der Profi Schlagbesen berührt die Schüssel oder die Zutaten werden nicht richtig vermischt.	Der Abstand zur Schüssel ist nicht korrekt eingestellt. <ul style="list-style-type: none">▶ Korrigieren Sie die Feineinstellung des Profi Schlagbesens. → "<i>Feineinstellung des Profi Schlagbesens</i>", Seite 13

Altgerät entsorgen

1. Den Netzstecker der Netzanschlussleitung ziehen.
2. Die Netzanschlussleitung durchtrennen.

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



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

Kundendienst

Detaillierte Informationen über die Garantiedauer und die Garantiebedingungen in Ihrem Land erhalten Sie bei unserem Kundendienst, Ihrem Händler oder auf unserer Website.

Die Kontaktdaten des Kundendienstes finden Sie im beiliegenden Kundendienstverzeichnis oder auf unserer Website.



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.

Disconnect the appliance from the power supply when:

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

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

Do not let children play with the appliance.

Cleaning and user maintenance must not be performed by children.

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

- ▶ Never operate a damaged appliance.
- ▶ Never operate an appliance with a cracked or fractured surface.
- ▶ Never pull on the power cord to unplug the appliance. Always unplug the appliance at the mains.
- ▶ If the appliance or the power cord is damaged, immediately unplug the power cord or switch off the fuse in the fuse box.
- ▶ Call customer services. → *Page 25*
- ▶ 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, the lid is fitted and the drive covers are in place.
- ▶ Never open the swivel arm during processing.
- ▶ Parts which show cracks or other damage or do not fit correctly must be replaced with genuine spare parts.

en Avoiding material damage

- ▶ Do not reach into the bowl 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.
- ▶ 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.

Familiarising yourself with your appliance

Overview

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

→ Fig. 1




1	Stainless steel mixing bowl
2	Lid with integrated filling shaft
3	Release button for swivel arm
4	Swivel arm
5	Rotary switch
6	Illuminated ring
7	Protective cover for drive 2
8	Drive 2
9	Protective cover for drive 3
10	Drive 3

¹ Depending on the model

11	Recesses for bowl
12	Main drive
13	Cord storage
14	Kneading hook
15	Professional beating whisk ¹
16	Professional flexible stirrer ¹
17	Beating whisk ¹
18	Stirring whisk ¹
19	Storage pouch

¹ Depending on the model

Symbols

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

Rotary switch

Symbol	Description
○/off	Stop processing
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

Status	Description
Lit	The appliance is functioning perfectly.
Flashing	<ul style="list-style-type: none"> ■ A safety system has been activated. ■ There is a fault with the appliance.
Not lit	<ul style="list-style-type: none"> ■ The appliance has no power supply. ■ There is a fault with the appliance.

Tip: You can find further information here:

→ "Safety systems", Page 22

→ "Troubleshooting", Page 24

Swivel arm, drives and recommended speeds

If the release button is pressed, the swivel arm can be moved to the required position. The swivel arm must be engaged in every operating position.


Observe the recommended speeds in the table.

→ Fig. 2





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

Tools

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

Tool	Use
	<p>Kneading hook</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Knead dough, e.g. yeast dough, bread dough, pizza dough, pasta dough, pastry dough. ■ Fold ingredients into the dough, e.g. seeds.

¹ Depending on the model

Tool	Use
	<p>Stirring whisk¹</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Mix dough, e.g. cake mixture, fruit flan. ■ Fold ingredients into the dough, e.g. raisins, chocolate chips.
	<p>Beating whisk¹</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Beat whipped egg whites and cream (at least 30% fat). ■ Mix light dough, e.g. sponge mixture.
	<p>Professional flexible stirrer¹</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Mix dough, e.g. cake mixture, fruit flan. ■ Fold ingredients into the dough, e.g. raisins, chocolate chips.
	<p>Professional beating whisk¹</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Beat whipped egg whites and cream (at least 30% fat). ■ Mix light dough, e.g. sponge mixture.

¹ Depending on the model

Fine adjustment of the professional beating whisk

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

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

Correcting tool adjustment

- ▶ 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.

en Operation

1. Hold the beating whisk at the bottom with one hand and release the lock nut clockwise using a spanner wrench.
→ Fig. 3
2. To change the setting, turn the tool in the desired direction.
→ Fig. 4

Optimum setting	Distance to the bowl approx. 3 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.

Parked position

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

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

Tip: You can easily adjust an incorrect parking position yourself.
→ "Troubleshooting", Page 24

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 correctly engaged in the work position. some models:

The appliance can only be switched on and operated if one of the following conditions is satisfied:

- The swivel arm is engaged in horizontal position and the bowl or ice cream maker is inserted.
- The swivel arm is engaged in vertical position and the protective drive cover or an assembled accessory is secured correctly.

Restart lock-out

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

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

Overload protection

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

Operation

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.
Models with cord storage compartment:
 - To shorten the cord, push it into the cord storage compartment.
 - To lengthen the cord again, pull it out of the cord storage compartment.Models with cable rewinder:
 - Pull the power cable out to the required length and slowly let go.
 - To roll the cable up again, briefly pull on the cable and let it wind up.**Note:** Do not push the cable into the cable rewinder by hand. If the cable jams, pull right out and let it wind up again.
3. Do not insert the mains plug.

Preparing the appliance

1. Press the release button and raise the swivel arm until it engages.
→ Fig. **5**
2. Place the bowl in the main unit.
→ Fig. **6**
Use the recesses on the main unit.
3. Turn the bowl anticlockwise until it engages.
→ Fig. **7**
4. Press the tool into the main drive until it engages.
→ Fig. **8**
5. To insert the kneading hook:
 - Insert the kneading hook with the protective cap fitted in the main drive.
 - Turn the protective cap until the kneading hook engages fully.
 → Fig. **9**
The protective cap **a** must cover the main drive completely.
6. Add the ingredients to the bowl.
→ Fig. **10**
7. Press the release button and push the swivel arm down but not fully down.
→ Fig. **11**
Hold the swivel arm in a slightly open position.
8. Lift the lid slightly at the front, slide fully onto the bowl and set down.
→ Fig. **12**
9. Push the swivel arm down until it engages.
→ Fig. **13**

Processing ingredients with tools

1. Insert mains plug.
2. Set the rotary switch to the required speed.
→ Fig. **14**

3. To process the ingredients at maximum speed for a short time, set the rotary switch to **M** and hold for the desired processing time.
→ Fig. **15**
4. If wished, further ingredients can be added during processing using the filling shaft.
→ Fig. **16**
5. To add greater quantities of ingredients:
 - Turn the rotary switch to **O/off** and wait for the appliance to come to a standstill.
 - Lift the swivel arm slightly and pull out the lid.
 - Add the ingredients to the bowl.
 - Fit the lid and push the swivel arm down until it engages.
6. Process the ingredients until you achieve the required result.
7. Set the rotary switch to **O/off**.
→ Fig. **17**
Wait until the appliance stops.
 - ✓ Processing stops and the drives move to the parked position.

Finishing processing

→ Fig. **18** - **22**

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. **23** - **26**

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.
- ▶ Do not use sharp, pointed or metal objects.
- ▶ Do not use abrasive cloths or cleaning agents.

en Special accessories

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. 27

Special accessories

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

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

Sample recipe

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

Troubleshooting

Fault	Cause and troubleshooting
The appliance is not working.	Appliance has no power supply. <ul style="list-style-type: none">▶ Check whether your appliance is supplied with power.
Appliance does not start processing.	Rotary switch is set incorrectly. <ul style="list-style-type: none">▶ Set the rotary switch to O/off before processing.
Appliance does not start processing or switches off during processing.	Processing quantity is too big or processing time was too long. <ul style="list-style-type: none">▶ Set the rotary switch to O/off.▶ Reduce the quantity of ingredients.▶ Allow the appliance to cool down to deactivate the overload protection device.

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

Application examples

Note: To ensure that the ingredients of yeast dough or sourdough with a high water content mix best, pour the liquid into the bowl first.

Observe the information and values in the table.

→ Fig. 28

Fault	Cause and troubleshooting
Appliance does not start processing or switches off during processing.	<p>Appliance or accessory is blocked.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Set the rotary switch to O/off. ▶ Remove the blockage. <hr/> <p>A safety system has been activated.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Eliminate the problem that caused the appliance to stop. → "Safety systems", Page 22
The swivel arm cannot be opened or closed because the tool is jammed in the bowl.	<p>Drive is not in the parked position.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Set the rotary switch to O/off. 2. If the swivel arm doesn't close, remove the tool. 3. Close the swivel arm until it is correctly engaged in the work position. 4. Set the rotary switch briefly to 1 and then back to O/off. <ul style="list-style-type: none"> ✓ The drive remains on for a short time until the parked position is reached.
The professional beating whisk is touching the bowl or the ingredients are not mixed properly.	<p>The distance to the bowl is not set correctly.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Correct the fine adjustment of the professional beating whisk. → "Fine adjustment of the professional beating whisk", Page 21

Disposing of old appliance

- 1.** Unplug the appliance from the mains.
 - 2.** Cut through the power cord.
 - 3.** Dispose of the appliance in an environmentally friendly manner.
- Information about current disposal methods are available from your specialist dealer or local authority.



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

Customer Service

Detailed information on the warranty period and terms of warranty in your country is available from our after-sales service, your retailer or on our website. The contact details for Customer Service can be found in the enclosed Customer Service directory or on our website.



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.

Débranchez l'appareil du secteur lorsque :

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

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 34*
- ▶ 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.

fr Prévenir les dégâts matériels

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

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	Bol mélangeur en acier inoxydable
2	Couvercle avec ouverture pour ajout
3	Touche de déverrouillage du bras pivotant
4	Bras pivotant
5	Interrupteur rotatif
6	Anneau lumineux
7	Couvercle de protection de l'entraînement 2
8	Entraînement 2
9	Couvercle de protection de l'entraînement 3
10	Entraînement 3
11	Évidements pour le bol
12	Entraînement principal
13	Rangement du cordon
14	Crochets pétrisseurs
15	Fouet batteur pro ¹
16	Fouet mixeur « Pro Flexi » ¹
17	Fouet batteur ¹
18	Fouet mélangeur ¹
19	Housse protectrice

¹ Selon le modèle

Symboles

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

Symbole	Description
	Repère de positionnement sur l'entraînement 3

Interrupteur rotatif

Symbole	Description
O/off	Arrêter le traitement
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

État	Description
allumé	L'appareil fonctionne correctement.
clignote	<ul style="list-style-type: none"> ■ Le système de sécurité s'est déclenché. ■ L'appareil présente un défaut.
éteint	<ul style="list-style-type: none"> ■ L'appareil n'est pas alimenté en électricité. ■ L'appareil présente un défaut.

Conseil : Vous trouverez de plus amples informations à ce sujet ici

→ "Systèmes de sécurité", Page 31

→ "Dépannage", Page 33

Bras pivotant, entraînement et recommandations concernant la vitesse

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

Le bras pivotant doit enclencher dans chaque position de travail.






Respecter les recommandations concernant la vitesse indiquées dans le tableau.

→ Fig. **2**

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

Outils

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

Outil	Utilisation
	<p>Crochet pétrisseur</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Pétrir une pâte, par exemple la pâte levée, la pâte à pain, la pâte à pizza, la pâte à nouilles, de la pâte à pâtisserie. ■ Incorporer des ingrédients dans la pâte, par ex. des graines.
	<p>Fouet mélangeur¹</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Mélanger une pâte, p. ex. à gâteau, gâteau aux fruits. ■ Incorporer des ingrédients dans la pâte, par exemple des raisins secs, des pépites de chocolat.
	<p>Fouet batteur¹</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Batta les blancs d'œuf en neige et la crème (au moins 30 % de matière grasse). ■ Mélanger les pâtes légères, p. ex. les pâtes génoises.
	<p>Fouet mixeur « Pro Flexi »¹</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Mélanger une pâte, p. ex. à gâteau, gâteau aux fruits. ■ Incorporer des ingrédients dans la pâte, par exemple des raisins secs, des pépites de chocolat.
	<p>Fouet batteur pro¹</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Batta les blancs d'œuf en neige et la crème (au moins 30 % de matière grasse). ■ Mélanger les pâtes légères, p. ex. les pâtes génoises.

¹ Selon le modèle

Réglage fin du fouet batteur professionnel

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

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

Corriger le réglage des ustensiles

- ▶ 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. 3
 2. Pour modifier le réglage, tourner l'outil dans la direction souhaitée.
→ Fig. 4

Réglage optimal	Distance du bol env. 3 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.

Position de repos

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

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

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

→ "Dépannage", Page 33

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 fonctionner que si le bras pivotant est correctement enclenché en position de travail.

sur certains modèles:

L'appareil ne peut être allumé et utilisé que si l'une des conditions suivantes est remplie :

- Le bras pivotant est enclenché en position horizontale et le bol mélangeur ou la sorbetière est en place.
- Le bras pivotant est enclenché en position verticale et le couvercle de protection de l'entraînement ou un accessoire assemblé est fixé correctement.

Sécurité anti-réenclenchement

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

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

Sécurité anti-surcharge

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

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.
Modèles avec compartiment de rangement du cordon :
 - 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.

Modèles avec enrouleur de cordon :

- Sortir la longueur souhaitée du cordon en fonction des besoins, puis relâcher lentement.
- Pour réenrouler le cordon, tirer brièvement sur le cordon, puis le laisser s'enrouler.

Remarque : Ne pas pousser le cordon manuellement dans l'enrouleur. Si le cordon se coince, sortir la longueur de câble maximum, puis le laisser à nouveau s'enrouler.

3. Ne pas brancher la fiche dans la prise de courant.

Préparer l'appareil

1. Appuyer sur la touche de déverrouillage et soulever le bras pivotant jusqu'à ce qu'il s'enclenche.
→ Fig. **5**
2. Placer le bol mélangeur sur l'appareil de base.
→ Fig. **6**
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. **7**
4. Insérer l'ustensile dans l'entraînement principal jusqu'à ce qu'il s'enclenche.
→ Fig. **8**

fr Guide de nettoyage

5. Pour insérer le crochet pétrisseur :

- Insérer le crochet pétrisseur avec capuchon de protection dans l'entraînement principal.
- Tourner le capuchon de protection jusqu'à ce que le crochet pétrisseur s'enclenche complètement.

→ Fig. **9**

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

6. Verser les ingrédients dans le bol mélangeur.

→ Fig. **10**

7. Appuyer sur la touche de déverrouillage et abaisser partiellement le bras pivotant.

→ Fig. **11**

Maintenir le bras pivotant en position légèrement ouverte.

8. Soulever légèrement le couvercle à l'avant, le pousser entièrement sur le bol mélangeur et le rabaisser.

→ Fig. **12**

9. Abaisser le bras pivotant jusqu'à ce qu'il s'enclenche.

→ Fig. **13**

Traiter les ingrédients avec les ustensiles

1. Brancher la fiche dans la prise de courant.

2. Tourner l'interrupteur rotatif sur la vitesse souhaitée.

→ Fig. **14**

3. Pour traiter brièvement les ingrédients à haute vitesse, placer l'interrupteur rotatif sur **M** et le maintenir en position pendant la durée désirée.

→ Fig. **15**

4. Il est possible d'ajouter des ingrédients supplémentaires par l'orifice d'ajout pendant le traitement.

→ Fig. **16**

5. Pour verser de grandes quantités d'ingrédients :

- Commuter l'interrupteur rotatif sur **O/off** et attendre l'immobilisation complète de l'appareil.
- Soulever légèrement le bras pivotant vers l'avant et retirer le couvercle.
- Verser les ingrédients dans le bol mélangeur.
- Mettre en place le couvercle et abaisser le bras pivotant jusqu'à ce qu'il s'enclenche.

6. Traiter les ingrédients jusqu'à avoir atteint le résultat souhaité.

7. Amener l'interrupteur rotatif sur **O/off**.

→ Fig. **17**

Attendre que l'appareil se soit immobilisé.

- ✓ Le traitement s'arrête et les entraînements se déplacent dans la position de repos.

Terminer le traitement

→ Fig. **18** - **22**

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. **23** - **26**

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.

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. 27

Accessoires en option

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

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

www.bosch-home.com

Exemples d'utilisations

Remarque : 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.

Respecter les indications et valeurs figurant dans le tableau.

→ Fig. 28

Exemple de recette

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

Dépannage

Défaut	Cause et dépannage
L'appareil ne fonctionne pas.	<p>L'appareil n'est pas sous tension.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Vérifiez si l'appareil est bel et bien branché.
L'appareil ne démarre pas le traitement.	<p>Interrupteur rotatif est mal réglé.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Avant le traitement, positionner l'interrupteur rotatif en position O/off.

Défaut	Cause et dépannage
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. <ul style="list-style-type: none">▶ Amenez l'interrupteur sur O/off.▶ Réduisez la quantité d'ingrédients.▶ Laissez l'appareil refroidir pour désactiver la protection anti-surcharge.
	L'appareil ou l'accessoire est bloqué. <ul style="list-style-type: none">▶ Amenez l'interrupteur sur O/off.▶ Supprimez le blocage.
	Le système de sécurité s'est déclenché. <ul style="list-style-type: none">▶ Supprimez la cause qui a entraîné l'arrêt de l'appareil. → "Systèmes de sécurité", Page 31
Bras pivotant ne se laisse pas ouvrir ou fermer, parce que l'ustensile est coincé sur le bol.	L'entraînement n'est pas en position de repos. <ol style="list-style-type: none">1. Amenez l'interrupteur sur O/off.2. Si le bras pivotant ne se ferme pas, retirez l'ustensile.3. Fermez le bras pivotant jusqu'à ce qu'il soit correctement enclenché en position de travail.4. Placez l'interrupteur rotatif brièvement sur 1, puis de nouveau sur O/off. <ul style="list-style-type: none">✓ L'entraînement continue de fonctionner brièvement jusqu'à ce que la position de repos soit atteinte.
Le fouet batteur professionnel touche le bol ou les ingrédients ne sont pas bien mélangés.	La distance avec le bol n'est pas réglée correctement. <ul style="list-style-type: none">▶ Rectifiez le réglage fin du fouet batteur professionnel. → "Réglage fin du fouet batteur professionnel", Page 30

Mettre au rebut un appareil usagé

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

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



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

Service après-vente

Pour plus d'informations sur la durée et les conditions de la garantie dans votre pays, adressez-vous à notre service après-vente, à votre revendeur ou consultez notre site Web.

Vous trouverez les données de contact du service après-vente dans la liste ci-jointe ou sur notre site Web.



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.

Scollegare l'apparecchio dall'alimentazione elettrica se:

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

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 mettere mai in funzione un apparecchio danneggiato.
- ▶ Non utilizzare mai un apparecchio con la superficie danneggiata.
- ▶ Non tirare mai il cavo di collegamento alla rete elettrica per staccare l'apparecchio dalla rete elettrica. Staccare sempre la spina del cavo di alimentazione.
- ▶ Se l'apparecchio o il cavo di alimentazione è danneggiato, staccare subito la spina di alimentazione del cavo di alimentazione e spegnere il fusibile nella scatola dei fusibili.
- ▶ Rivolgersi al servizio di assistenza clienti. → *Pagina 44*
- ▶ 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.

it Prevenzione di danni materiali

- ▶ 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, il coperchio chiuso e i coperchi di sicurezza applicati.
- ▶ Non aprire mai il braccio oscillante durante la lavorazione.
- ▶ 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.
- ▶ 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.
- ▶ 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.

Conoscere l'apparecchio

Panoramica

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

→ Fig. **1**

1 Ciotola in acciaio inox

¹ A seconda del modello

2 Coperchio con bocca di carico integrata

3 Pulsante di sblocco per braccio oscillante

4 Braccio oscillante

5 Manopola

6 Anello luminoso

7 Coperchio per ingranaggio 2

8 Ingranaggio 2

9 Coperchio per ingranaggio 3

10 Ingranaggio 3

11 Incavi per la ciotola

12 Ingranaggio principale

13 Portacavo

14 Gancio impastatore

15 Frusta per montare professionale¹

16 Frusta «Profi Flexi»¹

17 Sbattitore¹




¹ A seconda del modello

18 Frusta¹

19 Custodia

¹ A seconda del modello

Simboli

Simbolo	Descrizione
	Tacca sul coperchio di sicurezza dell'ingranaggio 2
	Marcatura di inserimento sul coperchio di sicurezza dell'ingranaggio 3
	Tacca di posizionamento sull'ingranaggio 3

Manopola

Simbolo	Descrizione
O/off	Arresto della lavorazione
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

Stato	Descrizione
è visualizzato	L'apparecchio funziona senza anomalie.
intermittente	<ul style="list-style-type: none"> ■ Un sistema di sicurezza è attivato. ■ L'apparecchio presenta un guasto.
spento	<ul style="list-style-type: none"> ■ L'apparecchio non riceve alimentazione elettrica. ■ L'apparecchio presenta un guasto.

Consiglio: Ulteriori informazioni sono disponibili su:

→ "Sistemi di sicurezza", Pagina 40

→ "Sistemazione guasti", Pagina 43

Braccio oscillante, ingranaggi und consigli relativi alla velocità

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

Il gancio oscillante deve essere arrestato in ogni posizione.




Rispettare le velocità raccomandate nella tabella.

→ Fig. 2



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

Utensili

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

Utensile	Utilizzo
	<p>Gancio impastatore</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 ingredienti nell'impasto, ad es. semi.
	<p>Frusta¹</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Miscelare impasti, ad es. impasto per torte, torta alla frutta. ■ Incorporare ingredienti nell'impasto, ad es. uvetta, cioccolato in pezzi.
	<p>Sbattitore¹</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.

¹ A seconda del modello

Utensile	Utilizzo
	<p>Frusta «Profi Flexi»¹</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Miscelare impasti, ad es. impasto per torte, torta alla frutta. ■ Incorporare ingredienti nell'impasto, ad es. uvetta, cioccolato in pezzi.
	<p>Frusta per montare professionale¹</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.

¹ A seconda del modello

Regolazione fine della frusta per montare professionale

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

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

Correzione della regolazione degli utensili

- 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. 3

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

→ Fig. 4

Regolazione ottimale	Distanza dalla ciotola circa 3 mm
ruotare in senso orario	Sollevare l'utensile
ruotare in senso antiorario	Abbassare l'utensile

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.

Posizione di riposo

Dopo lo spegnimento, gli ingranaggi continuano a muoversi per alcuni secondi fino al raggiungimento della corretta posizione di riposo.

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

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

→ "Sistemazione guasti", Pagina 43

Sistemi di sicurezza

Sicurezza d'accensione

Il blocco di accensione previene che l'apparecchio venga acceso inavvertitamente. L'apparecchio può essere acceso ed azionato solo se il braccio oscillante è inserito correttamente nella posizione di lavoro. In alcuni modelli:

L'apparecchio può essere acceso ed azionato solo se è soddisfatto uno dei requisiti seguenti:

- Il braccio oscillante è fissato in posizione orizzontale e viene utilizzata la ciotola o la gelatiera.
- Il braccio oscillante è inserito in posizione verticale e il coperchio di sicurezza dell'ingranaggio o un accessorio montato sono fissati correttamente.

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 reinserto. La lavorazione può essere riavviata solo dopo aver impostato la manopola su **O/off**.

Sicurezza di sovraccarico

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

Funzionamento

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.

Modelli con vano portacavo:

- Per accorciare la lunghezza del cavo, inserirlo nell'apposito vano.
- Per aumentare nuovamente la lunghezza del cavo, estrarre il cavo dal vano portacavo.

Modelli con avvolgicavo:

- Estrarre il cavo fino alla lunghezza necessaria e rilasciarlo lentamente.
- Per avvolgere di nuovo il cavo, tirare brevemente il cavo e lasciarlo avvolgere.

Nota: Non spingere il cavo a mano nell'avvolgicavo. Se il cavo si blocca, estrarlo completamente e poi lasciarlo riavvolgere di nuovo.

3. Non inserire la spina di alimentazione.

Preparazione dell'apparecchio

1. Premere il pulsante di sblocco e sollevare il braccio oscillante fino all'arresto.
→ Fig. **5**
2. Inserire la ciotola nell'apparecchio base.
→ Fig. **6**
Prestare attenzione agli incavi sull'apparecchio base.
3. Ruotare la ciotola in senso antiorario fino allo scatto.
→ Fig. **7**
4. Premere l'utensile sull'ingranaggio principale finché non si innesta in posizione.
→ Fig. **8**
5. Per utilizzare il gancio impastatore:
 - Inserire il gancio impastatore con il cappuccio di protezione applicato nell'ingranaggio principale.
 - Ruotare il cappuccio di protezione finché non è possibile innestare completamente il gancio impastatore.

→ Fig. **9**

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

6. Versare gli ingredienti nella ciotola.
→ Fig. **10**
7. Premere il pulsante di sblocco e spingere il braccio oscillante non fino in basso.
→ Fig. **11**
Tener fermo il braccio oscillante in posizione leggermente aperta.
8. Sollevare leggermente il coperchio anteriore, farlo scorrere completamente sulla ciotola ed appoggiarlo.
→ Fig. **12**
9. Premere il braccio oscillante verso il basso fino all'arresto.
→ Fig. **13**

Lavorazione degli ingredienti con gli utensili

1. Inserire la spina di alimentazione.

it Panoramica per la pulizia

2. Riportare la manopola alla velocità desiderata.

→ Fig. 14

3. Per lavorare brevemente gli ingredienti alla massima velocità, ruotare la manopola su **M** e tenerla ferma per la durata della lavorazione desiderata.

→ Fig. 15

4. Se si desidera, durante la lavorazione aggiungere altri ingredienti attraverso il pozzetto di riempimento.

→ Fig. 16

5. Per versare quantità maggiori di ingredienti nella ciotola:

- Ruotare la manopola su **O/off** e attendere l'arresto dell'apparecchio.
- Sollevare leggermente il braccio oscillante ed estrarre il coperchio.
- Versare gli ingredienti nella ciotola.
- Applicare il coperchio e spingere il braccio oscillante verso il basso finché si innesta in posizione.

6. Lavorare gli ingredienti fino a ottenere il risultato desiderato.

7. Portare la manopola su **O/off**.

→ Fig. 17

Attendere che l'apparecchio sia fermo.

✓ La lavorazione viene arrestata e gli ingranaggi si spostano in posizione di riposo.

Fine della lavorazione

→ Fig. 18 - 22

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. 23 - 26

Esempio di ricetta

Ricetta	Ingredienti	Lavorazione
Torta alla frutta	■ 3 uova	■ Inserire la frusta.

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.
- ▶ Non utilizzare oggetti taglienti, appuntiti o metallici.
- ▶ Non usare panni o detergenti abrasivi.

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. 27

Accessori speciali

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

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

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

www.bosch-home.com

Esempi d'impiego

Nota: 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.

Rispettare le indicazioni e i dati nella tabella.

→ Fig. 28

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

Sistemazione guasti

Anomalia	Causa e ricerca guasti
L'apparecchio non funziona.	All'apparecchio non arriva elettricità. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Controllare che l'apparecchio riceva corrente elettrica.
L'apparecchio non avvia la lavorazione.	Manopola non impostata correttamente. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Prima della lavorazione portare la manopola su O/off.
L'apparecchio non avvia la lavorazione o si spegne durante la lavorazione.	Quantità di lavorazione eccessiva o durata di lavorazione eccessiva. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Portare la manopola su O/off. ▶ Ridurre la quantità di ingredienti. ▶ Lasciare raffreddare l'apparecchio per disattivare la sicurezza di sovraccarico.
	L'apparecchio o l'accessorio è bloccato. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Portare la manopola su O/off. ▶ Rimuovere il blocco.
	Un sistema di sicurezza è attivato. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Correggere la causa che ha comportato l'arresto dell'apparecchio. <p>→ "Sistemi di sicurezza", Pagina 40</p>
Il braccio oscillante non si apre o si chiude perché l'utensile è bloccato nella ciotola.	L'ingranaggio non si trova in posizione di parcheggio. <ol style="list-style-type: none"> 1. Portare la manopola su O/off. 2. Se non è possibile chiudere il braccio oscillante, rimuovere l'utensile. 3. Chiudere il braccio oscillante fino al corretto innesto nella posizione di lavoro. 4. Portare la manopola brevemente su 1 e poi di nuovo su O/off. <ul style="list-style-type: none"> ✓ L'ingranaggio continua a girare per un breve periodo fino a raggiungere la posizione di parcheggio.

Anomalia	Causa e ricerca guasti
La frusta per montare Profi tocca la ciotola o gli ingredienti non vengono miscelati correttamente.	La distanza dalla ciotola non è impostata correttamente. ▶ Correggere la regolazione fine della frusta per montare professionale. → "Regolazione fine della frusta per montare professionale", Pagina 40

Rottamazione di un apparecchio dismesso

1. Staccare la spina del cavo di alimentazione.
2. Tagliare il cavo di alimentazione.
3. Smaltire l'apparecchio nel rispetto dell'ambiente.
Per informazioni sulle attuali procedure di smaltimento rivolgersi al rivenditore specializzato o al comune di competenza.



Questo apparecchio dispone di contrassegno ai sensi della direttiva europea 2012/19/UE in materia di apparecchi elettrici ed elettronici (waste electrical and electronic equipment - WEEE).
Questa direttiva definisce le norme per la raccolta e il riciclaggio degli apparecchi dismessi valide su tutto il territorio dell'Unione Europea.

Servizio di assistenza clienti

Informazioni dettagliate sulla durata della garanzia e sulle condizioni di garanzia in ciascun Paese sono reperibili presso il nostro servizio di assistenza clienti, presso il proprio rivenditore o sul nostro sito Internet. I dati di contatto del servizio di assistenza clienti sono disponibili nell'elenco dei centri di assistenza allegato o sul nostro sito Internet.



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.

Koppel het apparaat van de stroomvoorziening los als u:

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

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.

nl Veiligheid

- ▶ Nooit een beschadigd apparaat gebruiken.
- ▶ Nooit een apparaat met gescheurd of gebroken oppervlak gebruiken.
- ▶ Nooit aan het netsnoer trekken, om het apparaat van het elektriciteitsnet te scheiden. Altijd aan de stekker van het netsnoer trekken.
- ▶ Wanneer het apparaat of het netsnoer is beschadigd, dan direct de stekker van het netsnoer uit het stopcontact halen of de zekering in de meterkast uitschakelen.
- ▶ Contact opnemen met de servicedienst. → *Pagina 53*
- ▶ 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, het deksel is aangebracht en het aandrijvingsbeschermdoeksel is geplaatst.
- ▶ De draaiarm nooit tijdens de verwerking openen.
- ▶ 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 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.
- ▶ 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.

Uw apparaat leren kennen

Overzicht

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

→ Fig. **1**

1	Roestvrijstalen mengkom
2	Deksel met geïntegreerde vulschacht
3	Ontgrendelknop voor zwenkarm
4	Draaiarm
5	Draaischakelaar
6	Lichtring
7	Beschermdoeksel voor aandrijving 2
8	Aandrijving 2
9	Beschermdoeksel voor aandrijving 3
10	Aandrijving 3
11	Uitsparingen voor de kom
12	Hoofdaandrijving
13	Kabelvak
14	Kneedhaak



¹ Afhankelijk van het model

nl Uw apparaat leren kennen

15	Professionele garde ¹
16	Roergarde 'Profi Flexi' ¹
17	Kloggarde ¹
18	Roergarde ¹
19	Opbergetui

¹ Afhankelijk van het model

Symbolen

Symbol	Beschrijving
	Markering op het veiligheidsdeksel voor aandrijving 2
	Plaatsingsmarkering op het veiligheidsdeksel voor aandrijving 3
	Positiemarkering op aandrijving 3

Draaischakelaar

Symbol	Beschrijving
O/off	Verwerking stoppen
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

Status	Beschrijving
brandt	Het apparaat werkt goed.
knippert	<ul style="list-style-type: none">Er is een veiligheidssysteem is geactiveerd.Er is een fout in het apparaat aanwezig.
brandt niet	<ul style="list-style-type: none">Het apparaat heeft geen stroomvoorziening.Er is een fout in het apparaat aanwezig.

Tip: Meer informatie vindt u hier:
→ "Veiligheidssystemen", Pagina 49
→ "Storingen verhelpen", Pagina 52

Draaiarm, aandrijvingen en snelheidsadviezen

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

De draaiarm moet in elke bedrijfspositie zijn vastgeklekt.

Neem de snelheidsadviezen in de tabel in acht.

→ Fig. 2



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

Hulpmiddelen

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

Hulpstukken	Gebruik
	<p>Kneedhaak</p> <ul style="list-style-type: none">Deeg kneden, bijv. gistdeeg, brooddeeg, pizzadeeg, pastadeeg, gebakdeeg.Mengen van ingrediënten in het deeg, bijv. zaden.
	<p>Roergarde¹</p> <ul style="list-style-type: none">Deeg roeren, bijv. taartdeeg, fruittaart.Mengen van ingrediënten in het deeg, bijv. rozijnen, stukjes chocolade.
	<p>Kloggarde¹</p> <ul style="list-style-type: none">Eiwit en room (minstens 30 % vetgehalte) kloppen.Lichte deegsoorten mengen, bijv. biscuitdeeg.

¹ Afhankelijk van het model

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

¹ Afhangelijk van het model

Fijnafstelling van de professionele klopgarde

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

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

Afstelling van hulpstuk corrigeren

- ▶ 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 contraoer met een steeksleutel met de klok mee losdraaien.

→ Fig. **3**

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

→ Fig. **4**

Optimale instelling	Afstand tot de schotel ca. 3 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 contraoer met een steeksleutel tegen de klok in vastdraaien.

Parkeerstand

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

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

Tip: Een verkeerde parkeerstand kunt u gemakkelijk zelf corrigeren.

→ "Storingen verhelpen", Pagina 52

Veiligheidssystemen

Inschakelbeveiliging

De inschakelbeveiliging voorkomt dat uw apparaat ongewild wordt ingeschakeld. Het apparaat kan alleen worden ingeschakeld en bediend wanneer de draaiarm correct in de werkpositie is vastgeklikt. bij sommige modellen:

Het apparaat kan alleen worden ingeschakeld en bediend wanneer aan één van de volgende voorwaarden is voldaan:

- De draaiarm is in horizontale positie vastgeklikt en de kom of de ijsbereider is geplaatst.
- De draaiarm is in verticale positie vastgeklikt en het aandrijvingsbeschermdoeksel of een in elkaar gezet toebehoren is correct bevestigd.

Beveiliging tegen opnieuw inschakelen

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

nl Bediening

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

Overbelastingsbeveiliging

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

Bediening

Apparaat installeren

1. Het apparaat op een stabiel, horizontaal, schoon en glad werkvlak neerzetten.
2. Het netsnoer op de benodigde lengte instellen.

Modellen met snoeropbergvak:

- Het snoer in het snoeropbergvak schuiven om de snoerlengte te verkorten.
- Om het snoer weer te verlengen, het snoer uit het snoeropbergvak trekken.

Modellen met snoeroproller:

- Het aansluitsnoer er tot de benodigde lengte uittrekken en langzaam loslaten.
- Om het snoer weer op te wikkelen, kort aan het snoer trekken en het snoer laten opwikkelen.

Opmerking: Het snoer niet met de hand in de snoeroproller schuiven. Wanneer het snoer klem zit, het snoer er geheel uittrekken en opnieuw laten opwikkelen.

3. De stekker niet in het stopcontact steken.

Toestel voorbereiden

1. De ontgrendelknop indrukken en de draaiarm omhoog bewegen tot deze vastklikt.
→ Fig. **5**
2. De kom op het basisapparaat plaatsen.
→ Fig. **6**
Op de uitsparingen op het basisapparaat letten.

3. De kom tegen de klok in draaien tot deze vastklikt.

→ Fig. **7**

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

→ Fig. **8**

5. Voor het plaatsen van de kneedhaak:

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

→ Fig. **9**

De beschermkap **a** moet de hoofdaandrijving volledig afdekken.

6. De ingrediënten in de kom doen.

→ Fig. **10**

7. De ontgrendelknop indrukken en de draaiarm niet helemaal omlaag drukken.

→ Fig. **11**

De draaiarm in licht geopende positie vasthouden.

8. Het deksel aan de voorzijde iets optillen, volledig op de kom schuiven en neerlaten.

→ Fig. **12**

9. De draaiarm omlaag drukken tot deze vastklikt.

→ Fig. **13**

Ingrediënten met de hulpstukken verwerken

1. De stekker in het stopcontact steken.
2. De draaischakelaar weer op de gewenste snelheid zetten.
→ Fig. **14**
3. Om de ingrediënten kortstondig met de hoogste snelheid te verwerken, de draaischakelaar op **M** zetten en voor de gewenste verwerkingsduur vasthouden.
→ Fig. **15**
4. Indien gewenst bijkomende ingrediënten tijdens de verwerking door de vulopening toevoegen.
→ Fig. **16**

5. Om grotere hoeveelheden ingrediënten bij te vullen:
 - De draaischakelaar op **O/off** zetten en wachten tot het apparaat niet meer draait.
 - De draaiarm iets optillen en het deksel eruittrekken.
 - De ingrediënten in de kom doen.
 - Het deksel plaatsen en de draaiarm omlaag drukken tot deze vastklikt.
6. De ingrediënten zo lang verwerken tot het gewenste resultaat is bereikt.
7. De draaischakelaar op **O/off** zetten.
 - Fig. **17**
 - Wachten tot het apparaat stilstaat.
 - ✓ De verwerking wordt gestopt en de aandrijvingen gaan naar de parkeerstand.

Verwerking beëindigen

→ Fig. **18** - **22**

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. **23** - **26**

Reinigingsoverzicht

Reinig direct na gebruik alle onderdelen reinigen om het vastkoken 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.

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. **27**

Speciale accessoires

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

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

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

Toepassingsvoorbeelden

Opmerking: Om de ingrediënten van gistdeeg of zuurdeeg met hoog watergehalte het best te mengen, de vloeistof eerst in de kom doen.

De gegevens en waarden in de tabel in acht nemen.

→ Fig. **28**

Voorbeeldrecept

Recept	Ingrediënten:	Verwerking
Zware vruchtencake	<ul style="list-style-type: none"> ■ 3 eieren ■ 135 g suiker ■ 135 g margarine ■ 255 g bloem ■ 10 g bakpoeder ■ 150 g krenten 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Roergarde plaatsen. ■ Alle ingrediënten behalve de gedroogde vruchten erin doen. ■ 30 seconden op stand 1 verwerken.

Recept	Ingrediënten:	Verwerking
	<ul style="list-style-type: none"> ■ 150 g gemengde gedroogde vruchten <p>Opmerking: Maximaal 2 keer deze hoeveelheid tegelijk verwerken.</p>	<ul style="list-style-type: none"> ■ Vervolgens 3-5 minuten op stand 5 verwerken. ■ Op stand 2 zetten. ■ Binnen 30-60 seconden de gedroogde vruchten erbij doen.

Storingen verhelpen

Storing	Oorzaak en probleemoplossing
Apparaat werkt niet.	<p>Het apparaat heeft geen stroom.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Controleer of het apparaat van stroom wordt voorzien.
Apparaat start de verwerking niet.	<p>Draaischakelaar is onjuist ingesteld.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Zet de draaischakelaar voor de verwerking op O/off.
Apparaat start de verwerking niet of schakelt tijdens de verwerking uit.	<p>Verwerkingshoeveelheid is te groot of verwerkingsduur was te lang.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Zet de draaischakelaar op O/off. ▶ Verminder de hoeveelheid ingrediënten. ▶ Laat het toestel afkoelen om de overbelastingsbeveiliging te deactiveren.
	<p>Apparaat of toebehoren is geblokkeerd.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Zet de draaischakelaar op O/off. ▶ Verwijder de blokkering.
	<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>→ "Veiligheidssystemen", Pagina 49</p>
Draaiarm kan niet worden geopend of gesloten, omdat het hulpstuk aan de kom klemt.	<p>Aandrijving is niet in parkeerstand.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Zet de draaischakelaar op O/off. 2. Wanneer de draaiarm niet kan worden gesloten, haal het hulpstuk er dan uit. 3. Sluit de draaiarm tot hij correct in de werkpositie is vastgeklikt. 4. Zet de draaischakelaar even op 1 en dan weer op O/off. <p>✓ De aandrijving blijft korte tijd draaien tot de parkeerstand is bereikt.</p>

Storing	Oorzaak en probleemoplossing
De pro-klopgerade raakt de kom niet of de ingrediënten 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 de professionele klopgerade</i>", Pagina 49</p>

Afvoeren van uw oude apparaat

1. De stekker van het netsnoer uit het stopcontact trekken.
2. Het netsnoer doorknippen.
3. Voer het apparaat milieuvriendelijk af.
Bij uw dealer en uw gemeente- of deelraadskantoor kunt u informatie verkrijgen over de actuele afvoermethoden.



Dit apparaat is gekenmerkt in overeenstemming met de Europese richtlijn 2012/19/EU betreffende afgedankte elektrische en elektronische apparatuur (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

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

Servicedienst

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

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



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.

Afbryd apparatet fra strømforsyningen, når:

- apparatet ikke anvendes.
- apparatet ikke er under opsyn.
- apparatet samles.
- apparatet skilles ad.
- apparatet rengøres.
- der skal arbejdes i nærheden af roterende dele.
- der skal skiftes redskaber.
- der opstår en fejl.

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 strømmettet. Tag altid fat i nettilslutningsledningens netstik, og træk det ud.
- ▶ Hvis apparatet eller nettilslutningsledningen er beskadiget, så træk straks nettilslutningsledningens netstik ud, eller slå sikringen fra i sikringskabet.
- ▶ Kontakt kundeservice. → *Side 61*
- ▶ 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 strømmettet.
- ▶ Sluk for apparatet, og afbryd det fra strømmettet, før redskabskift eller rengøring.

da Forhindring af materielle skader

- ▶ Redskaberne må kun benyttes, når skålen er sat i, låget er anbragt og drevbeskyttelseslågene er sat på.
- ▶ Åbn aldrig svingarmen under forarbejdningen.
- ▶ Alle dele, der har sprækker eller andre skader, eller som ikke sidder rigtigt mere, skal udskiftes med originale reservedele.
- ▶ Stik ikke fingre og hænder 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.
- ▶ 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 forarbejdningsemængder.
- ▶ Kontrollér skålen for fremmedlegemer, og fjern dem, inden brug.

Lær apparatet at kende

Oversigt

Kontrollér alle dele for transportskader efter udpakningen, og om leveringen indeholder alle dele.

→ Fig. 1

1	Røreskål af rustfrit stål
2	Låg med integreret påfyldnings-skakt
3	Oplåsningssknap til svingarm
4	Svingarm

¹ Afhængigt af model

5	Drejekontakt
6	Lysring
7	Beskyttelseslåg til drev 2
8	Drev 2
9	Beskyttelseslåg til drev 3
10	Drev 3
11	Udsparinger til skål
12	Hoveddrev
13	Kabelopbevaring
14	Æltekrog
15	Piskeris "Profi" ¹
16	Røreris "Profi Flexi" ¹
17	Piskeris ¹
18	Røreris ¹
19	Opbevaringstaske

¹ Afhængigt af model

Symboler

Symbol	Beskrivelse
	Markering på beskyttelseslåget til drev 2

Symbol	Beskrivelse
	Påsætningsmarkering på beskyttelseslåget til drev 3
	Positionsmarkering på drev 3

Drejekontakt

Symbol	Beskrivelse
O/off	Stop af forarbejdning
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

Status	Beskrivelse
lyser	Apparatet fungerer fejlfrit.
blinker	<ul style="list-style-type: none"> Et sikkerhedssystem er aktiveret. Der er en apparatfejl.
lyser ikke	<ul style="list-style-type: none"> Apparatet har ingen strømforsyning. Der er en apparatfejl.

Tip Der findes yderligere oplysninger om dette her:

→ "Sikkerhedssystemer", Side 58

→ "Afhjælpning af fejl", Side 60

Svingarm, drev og hastighedsanbefalinger

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

Svingarmen skal være faldet i hak i enhver arbejdsposition.

Overhold hastighedsanbefalingerne i tabellen.

→ Fig. 2

Bemærk: Svingarmen er udstyret med funktionen EasyArm Lift. Denne funktion gør det nemmere at bevæge svingarmen opad.

Redskaber

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

Redskab	Anvendelse
	<p>Æltekrog</p> <ul style="list-style-type: none"> Ælt dej, f.eks. gærdej, brøddej, pizzadej, pastadej, småkagedej. Bland ingredienser i dejen, f.eks. frø.
	<p>Røreris¹</p> <ul style="list-style-type: none"> Rør dej, f.eks. kagedej, frugtkage. Bland ingredienser i dejen, f.eks. rosiner, chokoladestykker.
	<p>Piskeris¹</p> <ul style="list-style-type: none"> Pisk æggehviter og fløde (mindst 30 % fedtindhold) til piskede æggehviter. Bland lette deje, f.eks. lagkagedeje.
	<p>Røreris "Profi Flexi"¹</p> <ul style="list-style-type: none"> Rør dej, f.eks. kagedej, frugtkage. Bland ingredienser i dejen, f.eks. rosiner, chokoladestykker.
	<p>Piskeris "Profi"¹</p> <ul style="list-style-type: none"> Pisk æggehviter og fløde (mindst 30 % fedtindhold) til piskede æggehviter. Bland lette deje, f.eks. lagkagedeje.

¹ Afhængigt af model

Finindstilling af piskeris "Profi"

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

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

Korriger af redskabsindstilling

► Brug aldrig et redskab, der berører skålen.

da Betjening

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. 3
 2. Drej redskabet i den ønskede retning for at ændre indstillingen.
→ Fig. 4

Optimal indstilling	Afstand til skålen ca. 3 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.

Parkeringsposition

Når der slukkes for apparatet, bevæger drevene sig fortsat i nogle sekunder, indtil den korrekte parkeringsposition er nået.

Bemærk: Svingarmen kan åbnes eller lukkes med isat redskab, når drevet befinder sig i den korrekte parkeringsposition.

Tip Du kan nemt selv afhjælpe en forkert position.

→ "Afhjælpning af fejl", Side 60

Sikkerhedssystemer

Indkoblingssikring

Indkoblingssikringen forhindrer, at apparatet tændes utilsigtet.

Apparatet kan kun tændes og betjenes, når svingarmen er faldet korrekt i hak i arbejdspositionen.

på nogle modeller:

Apparatet kan kun tændes og betjenes, hvis en af følgende forudsætninger er opfyldt:

- Svingarmen er faldet i hak i vandret position, og skålen eller ismaskinen er sat i.
- Svingarmen er faldet i hak i lodret position, og drevbeskyttelseslåget eller et samlet tilbehør er monteret korrekt.

Genindkoblingssikring

Genindkoblingssikringen forhindrer, at apparatet af sig selv starter forarbejdningen efter en strømafbrydelse.

Apparatet er tændt igen efter en strømafbrydelse. Forarbejdningen kan først startes igen, efter drejekontakten er stillet på **O/off**.

Overbelastningssikring

Overbelastningssikringen forhindrer, at motoren og andre dele bliver beskadiget som følge af en for høj belastning.

Betjening

Opstilling af apparatet

1. Stil apparatet på en stabil, lige, ren og glat arbejdsflade.
2. Indstil netkablet til den nødvendige længde.

Modeller med kabelrum:

- Skub kablet ind i kabelrummet for at forkorte kabellængden.
- Træk kablet ud af kabelrummet for at forlænge kabellængden igen.

Modeller med kabelopruller:

- Træk netkablet ud i den ønskede længde, og slip det langsomt.
- Træk kortvarigt i kablet, og lad kablet rulle op, for at rulle kablet op igen.

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

3. Sæt ikke netstikket i stikkontakten.

Forberedelse af apparat

1. Tryk på oplåsningknappen, og løft svingarmen, indtil den falder i hak.
→ Fig. **5**
2. Sæt skålen i på motorenheden.
→ Fig. **6**
Vær i den forbindelse opmærksom på udsparingerne på motorenheden.
3. Drej skålen i retning mod uret, indtil den falder i hak.
→ Fig. **7**
4. Tryk redskabet ind i hoveddrevet, indtil det falder i hak.
→ Fig. **8**
5. Gør følgende for at sætte æltekrogen i:
 - Sæt æltekrogen med anbragt beskyttelseskappe ind i hoveddrevet.
 - Drej beskyttelseskappen, indtil æltekrogen kan falde helt i hak.
 → Fig. **9**
Beskyttelseskappen **[a]** skal dække hoveddrevet helt.
6. Fyld ingredienserne i skålen.
→ Fig. **10**
7. Tryk på sikkerhedsknappen, og tryk ikke svingarmen helt ned.
→ Fig. **11**
Hold svingarmen fast i en let åbnet position.
8. Løft låget fortil en smule, skub det helt på skålen, og sæt det på.
→ Fig. **12**
9. Tryk svingarmen nedad, indtil den falder i hak.
→ Fig. **13**

Forberedning af ingredienser med redskaberne

1. Sæt netstikket i stikkontakten.
2. Stil drejekontakten på den ønskede hastighed.
→ Fig. **14**

3. For at forarbejde ingredienserne med maksimal hastighed kortvarigt stilles drejekontakten på **M** og holdes fast i den ønskede forarbejdningsstid.
→ Fig. **15**
4. Fyld flere ingredienser i gennem påfyldningsskakten under forarbejdningen, hvis det ønskes.
→ Fig. **16**
5. Sådan fyldes større mængder ingredienser i:
 - Stil drejekontakten på **O/off**, og vent indtil apparatet står stille.
 - Løft svingarmen lidt, og træk låget ud.
 - Fyld ingredienserne i skålen.
 - Sæt låget på, og tryk svingarmen nedad, indtil den falder i hak.
6. Forarbejd ingredienserne, indtil det ønskede resultat er opnået.
7. Stil drejekontakten på **O/off**.
→ Fig. **17**
Vent, indtil apparatet står stille.
- ✓ Forarbejdningen stoppes, og drevene bevæger sig i parkeringsposition.

Afslutning af forarbejdning→ Fig. **18** - **22****Anvendelse af tilbehørsdrev****Bemærkninger**

- Fjern beskyttelselåget for at anvende tilbehør på drev 2 eller 3.
- Luk altid ubenyttede drev til med beskyttelselågene.
- Læs og følg brugsanvisningen til tilbehøret.

→ Fig. **23** - **26****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 skurrende klude eller rengøringsmidler.

da Ekstra tilbehør

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. 27

Ekstra tilbehør

Der kan købes ekstra tilbehør hos kundeservice, hos forhandleren eller på Internettet. Anvend kun originalt tilbehør, fordi det er fuldstændig tilpasset til det aktuelle apparat.

Tilbehør er specifikt for det enkelte apparat. Angiv altid den nøjagtige betegnelse (E-Nr.) for apparatet ved køb af ekstra tilbehør.

Det tilgængelige tilbehør til det aktuelle apparat kan ses i vores katalog, i onlineshoppen eller hos kundeservice.
www.bosch-home.com

Eksempler på brug

Bemærk: Fyld væsken først i skålen, så ingredienserne til gærdeje og surdeje med højt vandindhold blandes bedst muligt.

Vær opmærksom på angivelserne og værdierne i tabellen.

→ Fig. 28

Opskriftseksempel

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

Afhjælpning af fejl

Fejl	Årsag og fejlahjælpning
Apparatet virker ikke.	Apparatet får ikke strøm. <ul style="list-style-type: none">▶ Kontrollér, om der er strømforsyning til apparatet.
Apparatet starter ikke forarbejdningen.	Drejekontakten er indstillet forkert. <ul style="list-style-type: none">▶ Stil drejekontakten på O/off før forarbejdningen.
Apparatet starter ikke forarbejdningen eller slukker under forarbejdningen.	Forarbejdningsmængden er for høj, eller forarbejdningens varighed er for lang. <ul style="list-style-type: none">▶ Stil drejekontakten på O/off.▶ Reducér mængden af ingredienser.▶ Lad apparatet afkøle for at deaktivere overbelastningssikringen.

Fejl	Årsag og fejlfhjælpning
Apparatet starter ikke forarbejdningen eller slukker under forarbejdningen.	<p>Apparatet eller tilbehøret er blokeret.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Stil drejekontakten på O/off. ▶ Fjern blokeringen. <hr/> <p>Et sikkerhedssystem er aktiveret.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Afhjælp årsagen, som har ført til, at apparatet er stoppet. → "<i>Sikkerhedssystemer</i>", Side 58
Svingarmen kan ikke åbnes eller lukkes, fordi redskabet sidder i klemme på skålen.	<p>Drev er ikke i parkeringsposition.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Stil drejekontakten på O/off. 2. Hvis svingarmen ikke kan lukkes, så tag redskabet ud. 3. Luk svingarmen, indtil den er faldet korrekt i hak i arbejdspositionen. 4. Stil kortvarigt drejekontakten på 1 og derefter igen på O/off. <ul style="list-style-type: none"> ✓ Drevet fortsætter med at køre lidt, indtil parkeringspositionen er nået.
Det professionelle piskeris berører skålen, eller ingredienserne blandes ikke ordentligt.	<p>Afstanden til skålen er ikke indstillet korrekt.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Korriger finindstillingen af piskeriset "<i>Profi</i>". → "<i>Finindstilling af piskeris "Profi"</i>", Side 57

Bortskaffelse af udtjent apparat **Kundeservice**

1. Træk nettilslutningsledningens netstik ud.
2. Skær nettilslutningsledningen over.
3. Bortskaf apparatet miljørigtigt.
Hvis der er tvivl om genbrugsordningerne, og om hvor genbrugspladserne er placeret, så kan forhandleren, kommunen eller de kommunale myndigheder kontaktes for at få yderligere information.



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

Der findes detaljerede oplysninger om garantiperiode og garantibetingelser for det aktuelle land hos vores kundeservice, den lokale forhandler og på vores hjemmeside. Kontaktdata for kundeservice findes i vedlagte liste over kundeserviceafdelinger eller på vores hjemmeside.



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.

Koble apparatet fra strømforsyningen når du:

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

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 strømmettet. Dra alltid i pluggen på strømledningen.
- ▶ Hvis vaskemaskinen eller strømledningen er skadet, må du dra ut støpselet eller slå av sikringen i sikringsskapet umiddelbart.
- ▶ Ta kontakt med kundeservice. → *Side 69*
- ▶ 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, påsatt lokk og beskyttelsedeksel satt på drevet!
- ▶ Vingarmen må aldri åpnes under bearbeidningen.

no Unngå materielle skader

- ▶ Skift ut deler som har riss eller andre skader, eller som ikke sitter korrekt, med original-reservedeler.
- ▶ Grip ikke inn i 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.
- ▶ 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.

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	Rørebolle i rustfritt stål
2	Lokk med integrert påfyllingssjakt
3	Utløsningstast for svingarm
4	Svingarm
5	Dreiebryter
6	Lysring
7	Beskyttelsesdeksel for drev 2
8	Drev 2
9	Beskyttelsesdeksel for drev 3

¹ Avhengig av modell

10	Drev 3
11	Utsparinger for bolle
12	Hoveddrev
13	Kabeloppbevaring
14	Eltekrok
15	Profi visp ¹
16	Visp "Profi Flexi" ¹
17	Visp ¹
18	Rørepinne ¹
19	Oppbevaringsveske

¹ Avhengig av modell

Symboler

Symbol	Beskrivelse
	Merke på beskyttelseslokk for drev 2
	Merke for plassering på beskyttelseslokk for drev 3
	Posisjonsmerke på drev 3

Dreiebryter

Symbol	Beskrivelse
O/off	Stoppe bearbeidingen
1	Laveste hastighet
7	Høyeste hastighet

Symbol	Beskrivelse
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.

Lysring

Status	Beskrivelse
Lyser	Apparatet fungerer som det skal.
Blinker	<ul style="list-style-type: none"> Et sikkerhetssystem er aktivert. Det foreligger en feil på apparatet.
Lyser ikke	<ul style="list-style-type: none"> Apparatet tilføres ikke strøm. Det foreligger en feil på apparatet.

Tips: Her finner du mer informasjon:
 → "Sikkerhetssystemer", Side 66
 → "Utbedring av feil", Side 68

Svingarm, drev og anbefalte hastigheter

Når utløsertasten trykkes, kan svingarmen beveges til ønsket posisjon. Svingarmen må være smekket i ved hver av arbeidsposisjonene.

Følg anbefalingene om hastigheter i tabellen.

→ Fig. **2**

Merk: Svingarmen er utstyrt med EasyArm Lift-funksjon. Denne funksjonen støtter svingarmens bevegelse oppover.

Verktøy

Eltekroken er utstyrt med avtakbar beskyttelsesdeksel for å beskytte drevet mot tilsmussing.

Verktøy Bruk

¹ Avhengig av modell

Verktøy	Bruk
	Eltekrok <ul style="list-style-type: none"> Kna deig, f.eks. gjærdeig, brøddeig, pizzadeig, pastadeig, småkakedeig. Skjære ingredienser inn i deigen, f.eks. frø.
	Rørepinne ¹ <ul style="list-style-type: none"> Røre deig, f.eks. kakedeig, fruktkake. Skjære ingredienser inn i deigen, f.eks. rosiner og sjokoladebiter.
	Visp ¹ <ul style="list-style-type: none"> Piske eggehvite og kremfløte (minst 30 % fett). Blande lette deiger, f.eks. biskuitdeig.
	Visp "Profi Flexi" ¹ <ul style="list-style-type: none"> Røre deig, f.eks. kakedeig, fruktkake. Skjære ingredienser inn i deigen, f.eks. rosiner og sjokoladebiter.
	Profi visp ¹ <ul style="list-style-type: none"> Piske eggehvite og kremfløte (minst 30 % fett). Blande lette deiger, f.eks. biskuitdeig.

¹ Avhengig av modell

Fininnstilling av Profi-visp

Juster avstanden mellom bolle og Profi-visp med fininnstillingen.

Merk: Ved levering fra fabrikken er Profi-vispen innstilt slik at ingrediensene blandes optimalt med hverandre.

Justere 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.

no Betjening

1. Hold den nederste delen av vispen fast med en hånd og løsne kontramutteren med urviseren med fastnøkkelen.
→ Fig. 3
2. Drei verktøyet i ønsket retning for å endre innstillingen.
→ Fig. 4

Optimal innstilling	Avstand til bollen ca. 3 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.

Park-stilling

Når apparatet slås av, fortsetter drevene å bevege seg i noen sekunder, helt til korrekt park-stilling er nådd.

Merk: Svingarmen kan bare åpnes eller lukkes med innsatt verktøy når drevet er i korrekt park-stilling.

Tips: Du kan selv lett rette på en feil park-stilling.

→ "Utbedring av feil", Side 68

Sikkerhetssystemer

Innkoblingssikring

Innkoblingssikringen hindrer at apparatet slås på utilsiktet.

Apparatet lar seg kun slå på og betjene når svingarmen er går korrekt i inngrep i arbeidsposisjonen.
ved noen modeller:

Det er bare mulig å slå på og betjene apparatet når én av følgende forutsetninger er oppfylt:

- Svingarmen er satt i inngrep i vannrett posisjon, og bollen eller ismaskinen er satt inn.
- Svingarmen er satt i inngrep i loddrett posisjon, og beskyttelsesdekelet for drev eller montert tilbehør er festet riktig.

Sikring mot gjeninnkobling

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

Slå apparatet på igjen etter strøbrudd. Bearbeidningen kan ikke startes igjen før driebryteren er satt på **O/off**.

Overbelastningssikring

Overbelastningssikringen hindrer at motoren og andre komponenter får skader på grunn av for høy belastning.

Betjening

Oppstilling av apparatet

1. Plasser apparatet på en stabil, flat, ren og glatt arbeidsflate.
2. Juster strømkabelen til nødvendig lengde.

Modeller med rom for oppvikling av kabelen:

- 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.

Modeller med kabeloppvikling:

- Trekk strømkabelen ut til nødvendig lengde og slipp den sakte løs.
- For å rulle kabelen opp igjen må du trekke lett i kabelen, så den kan ruller opp.

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

3. Ikke sett i støpselet.

Forberede apparatet

1. Trykk inn utløserknappen og løft svingarmen til den går i inngrep.
→ Fig. **5**
2. Sett bollen inn i basisapparatet.
→ Fig. **6**
Vær oppmerksom på utsparingene i basisapparatet.
3. Drei bollen mot urviseren til den går i inngrep.
→ Fig. **7**
4. Press verktøyet inn i hoveddrevet til det går i inngrep.
→ Fig. **8**
5. For å sette inn eltekrok:
 - Stikk eltekroken med påsatt beskyttelsesdeksel inn i hoveddrevet.
 - Drei beskyttelsesdekslet til eltekroken kan settes helt i inngrep.
 → Fig. **9**
Beskyttelsesdekslet [a] må dekke hoveddrevet fullstendig.
6. Fyll ingrediensene på bollen.
→ Fig. **10**
7. Trykk på utløsningstasten, og trykk svingarmen nesten helt ned.
→ Fig. **11**
Hold fast svingarmen i litt åpnet posisjon.
8. Løft lokket litt foran, skyv det helt inn på bollen og sett det ned.
→ Fig. **12**
9. Press svingarmen ned til den går i inngrep.
→ Fig. **13**

Bearbeide ingredienser med verktøyene

1. Sett i støpselet.
2. Sett dreiebryteren på ønsket hastighet.
→ Fig. **14**

3. For å bearbeide ingrediensene kort med maksimal hastighet må du sette dreiebryteren på **M** og holde den der så lenge du ønsker.
→ Fig. **15**
4. Fyll flere ingredienser på gjennom påfyllingssjakten under bearbeidningen om du ønsker det.
→ Fig. **16**
5. For å fylle på større mengder ingredienser:
 - Sett dreiebryteren på **O/off**, og vent til apparatet har stanset.
 - Løft svingarm litt, og trekk ut lokket.
 - Fyll ingrediensene på bollen.
 - Sett på lokket, og trykk ned svingarmen til den går i inngrep.
6. Bearbeid ingrediensene til ønsket resultat er oppnådd.
7. Sett dreiebryteren på **O/off**.
→ Fig. **17**
Vent til apparatet står stille.
 - ✓ Bearbeidningen stoppes, og drevene beveges til park-stilling.

Avslutte bearbeidningen

→ Fig. **18** - **22**

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. **23** - **26**

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.

no Spesialtilbehør

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

Rengjør enkeltdeler som angitt i tabellen.

→ Fig. 27

Spesialtilbehør

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

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

Eksempel på oppskrift

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

Utbedring av feil

Feil	Årsak og feilsøking
Apparatet virker ikke.	Apparatet tilføres ikke strøm. <ul style="list-style-type: none">▶ Kontroller om apparatet forsynes med strøm.
Apparatet starter ikke bearbeidningen.	Dreiebryteren er feil innstilt. <ul style="list-style-type: none">▶ Sett dreiebryteren på O/off før bearbeidningen.
Apparatet starter ikke bearbeidningen, eller slås av under bearbeidningen.	Bearbeidningsmengden er for stor, eller arbeidstiden var for lang. <ul style="list-style-type: none">▶ Sett dreiebryteren på O/off.▶ Reduser mengden av ingredienser.▶ La apparatet avkjøles for å deaktivere overlastvernet.
	Apparatet eller tilbehøret er blokkert. <ul style="list-style-type: none">▶ Sett dreiebryteren på O/off.

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

Eksempler på bruk

Merk: For at ingrediensene i gjærdeig eller surdeig med høyt vanninnhold skal blandes best mulig, må væsken has i bollen først.

Overhold opplysningene og verdiene i tabellen.

→ Fig. 28

Feil	Årsak og feilsøking
Apparatet starter ikke bearbeidningen, eller slås av under bearbeidningen.	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Fjern blokkeringen. <p>Et sikkerhetssystem er aktivert.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Utbedre årsaken til at apparatet stoppet. → "Sikkerhetssystemer", Side 66
Ikke mulig å åpne eller lukke svingarmen, fordi verktøyet er klemt fast i bollen.	<p>Drevet er ikke i park-stilling.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Sett dreiebryteren på O/off. 2. Hvis svingarmen ikke kan lukkes, må du ta ut verktøyet. 3. Lukk svingarmen så den smekker riktig på plass i arbeidsposisjonen. 4. Sett dreiebryteren kort på 1 og deretter på O/off igjen. <p>✓ Drevet fortsetter å gå en kort tid etter at park-stilling er nådd.</p>
Den proffe vispen berører ikke bollen, eller ingrediensene blandes ikke riktig sammen.	<p>Avstanden til bollen er ikke korrekt innstilt.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Juster fininnstillingen av Profi-vispen. → "Fininnstilling av Profi-visp", Side 65

Avfallsbehandling av gammelt apparat

1. Trekk ut strømkabelens støpsel.
2. Kapp av strømkabelen.
3. Kast apparatet på en miljøvennlig måte.
Du kan innhente informasjon om aktuelle muligheter for avfallsbehandling hos en spesialisert forhandler eller hos kommuneadministrasjonen der du bor.



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

Kundeservice

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

Kontaktinformasjonen for kundeservice finner du i den vedlagte kundeserviceoversikten eller på våre nettsider.

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.

Koppla bort apparaten från elnätet när du:

- bör apparaten inte användas.
- inte har tillsyn över den.
- sätter ihop den.
- tar isär den.
- rengör den.
- kommer i närheten av roterande delar.
- byter verktyg.
- råkar ut för ett fel.

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.

- ▶ Använd aldrig skadad enhet.

- ▶ Använd aldrig en apparat med sprucken trasig yta.
- ▶ Dra aldrig i sladden för att göra maskinen strömlös. Dra alltid i kontakten, inte sladden.
- ▶ Dra direkt ur sladdens kontakt eller slå av säkringen i proppskåpet om maskin eller sladd är skadade.
- ▶ Ring service. → *Sid. 77*
- ▶ 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 verktygen bara om skålen är insatt, locket är påsatt och skyddslocken är monterade på drivningarna.
- ▶ Öppna aldrig svängarmen under bearbetningen.
- ▶ Byt delar som är spruckna eller skadade på annat sätt, eller som inte sitter fast korrekt, mot originalreservdelar.
- ▶ Håll inte i skålen när du sänker svängarmen.

sv Undvika saksador

- ▶ 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 saksador

- ▶ Använd inte olika drivningar samtidigt.
- ▶ Kör aldrig apparaten längre tid än nödvändigt.
- ▶ Kör aldrig apparaten på tomgång.
- ▶ Använd aldrig originaldelar och originaltillbehör som är avsedda för andra apparater.
- ▶ Överskrid inte de maximala bearbetningsmängderna.
- ▶ Kontrollera före användningen om det finns främmande föremål i skålarna och ta i så fall bort föremålen.

Lär känna

Översikt

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

→ Fig. 1




1	Blandarskål av rostfritt stål
2	Lock med inbyggt matarrör
3	Frigöringsknapp för svängarm
4	Svängarm
5	Strömvred
6	Lampring
7	Skyddslock för drivning 2
8	Drivning 2
9	Skyddslock för drivning 3
10	Drivning 3
11	Urtag för skål

¹ Beroende på modell

12	Huvuddrivning
13	Kabelfack
14	Degkrok
15	Ballongvisp Profi ¹
16	Grovvisp "Profi Flexi" ¹
17	Ballongvisp ¹
18	Grovvisp ¹
19	Förvaringsväska

¹ Beroende på modell

Symboler

Symbol	Beskrivning
	Markering på skyddslocket för drivning 2
	Påsättningsmarkering på skyddslocket för drivning 3
	Positionsmarkering på drivning 3

Vridreglage

Symbol	Beskrivning
O/off	Stoppa bearbetningen
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

Status	Beskrivning
--------	-------------

Status	Beskrivning
lyser	Apparaten fungerar felritt.
blinkar	<ul style="list-style-type: none"> ■ Ett säkerhetssystem har aktiverats. ■ Det finns ett fel hos apparaten.
tänds inte	<ul style="list-style-type: none"> ■ Apparaten har ingen ström-försörjning. ■ Det finns ett fel hos apparaten.

Tips! Mer information finns här:

→ "Säkerhetssystem", Sid. 74

→ "Avhjälpning av fel", Sid. 76

Svängarm, drivning och hastighetsrekommendationer

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

Den ställbara funktionsarmen måste sitta fast i varje arbetsläge.



Följ tabellens hastighetsrekommendationer.

→ Fig. **2**

Notera: Svängarmen är försedd med funktionen EasyArm Lift. Funktionen stöder svängarmens uppåt rörelse.

Verktyg

Degkroken är försedd med en avtagbar skyddshuv som skyddar drivningen mot smuts.

Verktyg	Användning
	<p>Degkrok</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Knåda degar, t.ex. jäsdeg, brödeg, pizzadeg, pastadeg, kakdeg. ■ Röra ner ingredienser i smeten, t.ex. frön.
	<p>Grovvisp¹</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Röra om smeten, t.ex. kaksmet, fruktkakor. ■ Röra ner ingredienser i smeten, t.ex. russin, chokladspån.

¹ Beroende på modell

Verktyg	Användning
	<p>Ballongvisp¹</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Vispa äggvita och grädde (minst 30 % fetthalt). ■ Blanda lätta degar, t.ex. småkakdegar.
	<p>Grovvisp "Profi Flexi"¹</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Röra om smeten, t.ex. kaksmet, fruktkakor. ■ Röra ner ingredienser i smeten, t.ex. russin, chokladspån.
	<p>Ballongvisp Profi¹</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Vispa äggvita och grädde (minst 30 % fetthalt). ■ Blanda lätta degar, t.ex. småkakdegar.

¹ Beroende på modell

Fininställning av Profi-ballongvispen

Korrigerar med fininställningen avståndet mellan skålen och ballongvisp Profi.

Notera: Ballongvispen Profi är fabriksinställd så att ingredienserna ska bli optimalt sammanblandade.

Korrigerig av verktygsinställning

- ▶ Använd aldrig ett verktyg som vidrör skålen.

Krav

- Nätstickkontakten är inte insatt.
- Svängarmen är öppen.
- Ballongvispen Profi är insatt.
- Skålen är insatt.

- Håll fast ballongvispen i underdelen med ena handen och lossa kontramuttern medurs med skiftnyckeln.

→ Fig. **3**

sv Användning

- Ändra inställningen genom att vrida verktyget i önskad riktning.
→ Fig. 4

Optima inställning	Avstånd till bunken ca 3 mm
vrid medurs	Lyft upp verktyget
vrid moturs	Sänk ned verktyget

- Tryck på frigöringsknappen och tryck ned svängarmen tills den snäpper fast.
- Kontrollera inställningen.
- Tryck på frigöringsknappen och lyft svängarmen tills den snäpper fast.
- Håll fast ballongvispen i underdelen med ena handen och dra åt kontramuttern moturs med skiftnyckeln.

Parkeringsläge

Efter avstängning fortsätter drivningarna att röra sig några sekunder till rätt parkeringsläge har nåtts.

Notera: När ett verktyg är insatt i svängarmen kan den bara öppnas eller stängas om drivningen står i rätt parkeringsläge.

Tips! Du kan lätt själv korrigera ett felaktigt parkeringsläge.

→ "Avhjälpling av fel", Sid. 76

Säkerhetssystem

Startspärr

Startspärren förhindrar att apparaten startas oavsiktligt.

Det går inte att starta och använda apparaten förrän svängarmen har snäppts fast i arbetsläget.

Hos vissa modeller:

Enheten går bara att slå på och använda om något av följande villkor är uppfyllt:

- Svängarmen är fastsnäppt i vågrätt läge och bunken eller glassmaskinen är isatt.
- Svängarmen är fastsnäppt i lodrätt läge med rätt fastsatt skyddslock till drivningen eller hopsatt tillbehör.

Återstartspärr

Återstartspärren förhindrar att apparaten startar bearbetningen automatiskt efter ett strömbortfall.

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

Överlastskydd

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

Användning

Uppställning av apparaten

- Ställ apparaten på en stabil, vågrät, ren och slät arbetsyta.
- Ställ in nätkabeln till den längd som behövs.

Modeller med kabelfack:

- Om du vill förkorta kabellängden skjuter du in kabeln i kabelfacket.
- Om du vill förlänga kabellängden igen drar du ut kabeln ur kabelfacket.

Modeller med kabelupprullare:

- Dra ut nätkabeln till den längd som du behöver och släpp den långsamt.
- Om du vill rulla upp kabeln igen drar du lätt i kabeln och låter kabeln rullas upp.

Notera: Skjut inte in kabeln i kabelupprullaren för hand. Om kabeln kör fast måste du dra ut den helt och låta den rullas upp på nytt.

- Sätt inte in nätstickkontakten.

Förbered apparaten

- Tryck på frigöringsknappen och lyft svängarmen tills den snäpper fast.
→ Fig. 5
- Sätt in skålen i motordelen.
→ Fig. 6
Observera urtagen i motordelen.
- Vrid skålen moturs till den snäpper fast.
→ Fig. 7

4. Tryck in verktyget i huvuddrivningen tills det snäpper fast.
→ Fig. **8**
5. För att sätta in degkroken:
 - Sätt in degkroken med påsatt skyddshuv i huvuddrivningen.
 - Vrid skyddshuven tills det går att snäppa fast degkroken helt.
 → Fig. **9**
 Skyddshuven **a** måste täcka huvuddrivningen helt.
6. Lägg ingredienserna i skålen.
→ Fig. **10**
7. Tryck på frigöringsknappen, men tryck inte ned svängarmen helt.
→ Fig. **11**
 Håll fast svängarmen i halvöppet läge.
8. Lyft upp locket något framtill, skjut det helt över skålen och sätt ned det.
→ Fig. **12**
9. Tryck ned svängarmen tills den snäpper fast.
→ Fig. **13**

Bearbetning av ingredienser med verktygen

1. Sätt in nätstickkontakten.
2. Ställ in vridreglaget på önskad hastighet.
→ Fig. **14**
3. Ställ vredet på **M** och håll det där den bearbetningstid du vill ha för att snabbt bearbeta ingredienserna på maxhastighet.
→ Fig. **15**
4. Tillsätt, om så önskas, ytterligare ingredienser genom påfyllningsröret under bearbetningen.
→ Fig. **16**
5. Lägg i stora mängder ingredienser:
 - Ställ vredet i läge **O/off** och vänta tills enheten står still.
 - Lyft upp svängarmen lite och dra ut locket.
 - Lägg ingredienserna i skålen.
- Sätt på locket och tryck ned svängarmen tills den snäpper fast.
6. Bearbeta ingredienserna tills önskat resultat har uppnåtts.
7. Ställ vridreglaget i läge **O/off**.
→ Fig. **17**
 Vänta tills apparaten står stilla.
- ✓ bearbetningen stoppas och drivningarna rör sig till parkeringsläget.

Slutför bearbetningen

→ Fig. **18** - **22**

Användning av tillbehörsdrivningar

Anmärkningar

- 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. **23** - **26**

Rengöringsöversikt

Rengör alla delar direkt efter användningen så att inga rester torkar in.

- ▶ Använd inga alkoholhaltiga rengöringsmedel.
- ▶ Använd inga vassa, spetsiga eller metalliska föremål.
- ▶ Använd inga trasor eller rengöringsmedel som kan repa apparaten.

Tips! Missfärgningar 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. **27**

Extratillbehör

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

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

sv Användningsexempel

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

www.bosch-home.com

Användningsexempel

Notera: För att bäst blanda ingredienserna för jästdegare eller surdegare med hög vattenhalt, håll vätskan i skålen först.

Beakta uppgifterna och värdena i tabellen.

→ Fig. 28

Receptexempel

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

Avhjälpning av fel

Fel	Orsak och felsökning
Apparaten fungerar inte.	Apparaten får ingen ström. <ul style="list-style-type: none">▶ Kontrollera om din enhet får ström.
Apparaten startar inte bearbetningen.	Vridreglaget är fel inställt. <ul style="list-style-type: none">▶ Ställ före bearbetningen vridreglaget i läge O/off.
Apparaten startar inte bearbetningen eller stängs av under bearbetningen.	För stor bearbetningsmängd eller för lång bearbetningstid. <ul style="list-style-type: none">▶ Ställ vridreglaget i läge O/off.▶ Minska mängden ingredienser.▶ Låt apparaten svalna så att överlastsäkringen avaktiveras. Apparaten eller tillbehören är blockerade. <ul style="list-style-type: none">▶ Ställ vridreglaget i läge O/off.▶ Ta bort blockeringen.
	Ett säkerhetssystem har aktiverats. <ul style="list-style-type: none">▶ Åtgärda orsaken till att apparaten har stoppats. → "Säkerhetssystem", Sid. 74

Fel	Orsak och felsökning
Det går inte att öppna eller stänga svängarmen, eftersom ett verktyg sitter fast i skålen.	<p>Drivningen står inte i parkeringsläge.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Ställ vridreglaget i läge O/off. 2. Ta bort verktyget om svängarmen inte kan stängas. 3. Stäng svängarmen tills den snäpper fast korrekt i arbetsläget. 4. Ställ vredet kortvarigt i läge 1 och sedan åter i läge O/off. <p>✓ Drivningen fortsätter att gå en kort tid tills parkeringsläget har nåtts.</p>
Ballongvispen går emot bunken eller ingredienserna blandar sig inte korrekt.	<p>Avståndet till skålen är inte rätt inställt.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Korriera proffsgrowvispens → "<i>Fininställning av Profi-ballongvispen</i>", Sid. 73 fininställning.

Omhändertagande av begagnade apparater

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

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



Denna enhet är märkt i enlighet med det europeiska direktivet 2012/19/EU om avfall som utgörs av eller innehåller elektroniska produkter (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

Direktivet anger ramarna för inom EU giltigt återtagande och korrekt återvinning av uttjänta enheter.

Kundtjänst

Utförligare information om garantitid och garantivillkor i ditt land finns hos service, återförsäljare eller på vår webbsajt. Kontaktuppgifterna till kundtjänsten finns i den medföljande kundtjänstförteckningen eller på vår webbplats.



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.

Katkaise laitteen virransyöttö, kun:

- Älä käytä laitetta.
- et valvo laitetta.
- kokoat laitetta.
- irrotat laitteen osia.
- puhdistat laitetta.
- lähestyt pyöriviä osia.
- vaihdat työkaluja.
- havaitset virheen.

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 lähettäviltä.

- ▶ Älä käytä viallista laitetta.
- ▶ Jos laitteen pinta on haljennut tai murtunut, sitä ei saa missään tapauksessa käyttää.
- ▶ Älä vedä verkkojohdosta, kun irrotat laitteen sähköverkosta. Vedä aina verkkojohdon pistokkeesta.
- ▶ Jos laite tai verkkojohto on rikki, irrota heti verkkojohdon pistoke tai kytke sulake sulakerasiassa pois päältä.
- ▶ Soita huoltopalveluun. → *Sivu 86*
- ▶ 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 käyttöliitäntä on pysähtynyt ja laite irrotettu pistorasiasta.
- ▶ Ennen välineiden vaihtoa ja puhdistusta kytke laite pois toiminnasta ja vedä pistoke pistorasiasta.
- ▶ Käytä välineitä vain, kun kulho, kansi ja käyttöliitäntöjen suojakannet ovat paikoillaan.
- ▶ Älä koskaan avaa kääntyvää vartta laitteen käydessä.

fi Esinevahinkojen välttäminen

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

Tutustuminen

Yleiskatsaus

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

→ Kuva 1




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

¹ Mallista riippuen

8	Käyttöliitäntä 2
9	Käyttöliitännän suojakansi 3
10	Käyttöliitäntä 3
11	Kolot kulhoa varten
12	Pääkäyttöakseli
13	Johdon säilytystila
14	Taikinakoukku
15	»Profi«-pallovispilä ¹
16	Vispilä »Profi Flexi« ¹
17	Pallovispilä ¹
18	Vispilä ¹
19	Säilytyspussi

¹ Mallista riippuen

Symbolit

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

Kierrettävä valitsin

Symboli	Kuvaus
O/off	Käsittelyn lopettaminen

Symboli	Kuvaus
1	Alhainen nopeus
7	maksimi nopeus
M	Hetkellinen kytkentä: suurin nopeus niin kauan kuin kierrettävää valitsinta pidetään tässä asennossa

Ohje: Voit muuttaa nopeutta milloin tahansa käsitellyn aikana tai keskeyttää toiminnan.

Valorengas

Tila	Kuvaus
palaa	Laite toimii moitteettomasti.
vilkkuu	<ul style="list-style-type: none"> ■ Turvajärjestelmä on aktivoitunut. ■ Laitteessa on vika.
ei pala	<ul style="list-style-type: none"> ■ Laitteessa ei ole virtaa. ■ Laitteessa on vika.

Ohje: Lisätietoja löydät täältä:

→ "Turvajärjestelmät", Sivu 82

→ "Toimintahäiriöiden korjaaminen", Sivu 84

Kääntyvä varsi, käyttöliitännät ja nopeussuositukset

Kun avaamispainiketta painetaan, kääntyvä varsi voidaan siirtää haluttuun asentoon. Kääntyvän varren tulee napsahtaa aina kiinni käyttöasentoon.

Noudata taulukossa ilmoitettuja nopeussuosituksia.


→ Kuva 2


Huomautus: Kääntyvässä varressa on EasyArm Lift-toiminto. Se tukee kääntyvän varren liikettä ylös.


Varusteet


Taikinakoukussa on irrotettava suojuus, joka suojaa käyttöliitännää lialta.


Väline	Käyttö
¹	Mallista riippuen

Väline	Käyttö
	<p>Taikinakoukku</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Vaivaa esim. hiivataikinan, leipätaikinan, pizzataikinan, nuudeltaikinan, pikkuleipätaikinan. ■ Sekoittaa taikinan joukkoon ainekset, esim. siemenet.

	<p>Vispilä¹</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Sekoittaa taikinat, esim. kakkutaikina, hedelmäkakkutaikina. ■ Sekoittaa taikinan joukkoon ainekset, esim. rusinat ja suklaarouheen.
---	--

	<p>Pallovispilä¹</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Vatkaa kerma- ja valkuaisvaahdon (rasvapitoisuus vähintään 30 %). ■ Sekoittaa kevyet taikinat, esim. sokerikakkutaikinan.
---	--

	<p>Vispilä »Profi Flexi«¹</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Sekoittaa taikinat, esim. kakkutaikina, hedelmäkakkutaikina. ■ Sekoittaa taikinan joukkoon ainekset, esim. rusinat ja suklaarouheen.
---	--

	<p>»Profi«-pallovispilä¹</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Vatkaa kerma- ja valkuaisvaahdon (rasvapitoisuus vähintään 30 %). ■ Sekoittaa kevyet taikinat, esim. sokerikakkutaikinan.
--	--

¹ Mallista riippuen

»Profi«-pallovispilän hienosäätö

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

Huomautus: »Profi«-pallovispilä on säädetty tehtaalla niin, että ainekset sekoittuvat parhaalla mahdollisella tavalla.

Välineiden säädön korjaaminen

► Älä käytä välinettä, joka koskee kulhoon.

fi Käyttö

Vaatimukset

- Pistoketta ei ole liitetty pistorasiaan.
 - Kääntyvä varsi on auki.
 - »Profi«-pallovispilä on kiinnitetty paikoilleen.
 - Kulho on paikallaan.
1. Pidä yhdellä kädellä kiinni pallovispilän alaosasta ja avaa vastamutteri kiertämällä sitä kiintoavaimella myötäpäivään.
→ Kuva 3
 2. Asetuksen muuttamiseksi kierrä väline haluamaasi asentoon.
→ Kuva 4
- | | |
|----------------------|--------------------------|
| Optimaalinen säätö | Etäisyys kulhoon n. 3 mm |
| kierrää myötäpäivään | Nosta välinettä |
| kierrää 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.

Pysäytysasento

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

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

Ohje: Voit helposti itse korjata virheellisen pysäytysasennon.

→ "Toimintahäiriöiden korjaaminen", Sivu 84

Turvajärjestelmät

Turvalukko

Turvalukko estää laitteen tahattoman päällekytkemisen.

Laitteen voi käynnistää ja sitä voi käyttää vain, kun kääntyvä varsi on lukittunut oikein työasentoon.

vain joissain malleissa:

Laitteen voi käynnistää ja sitä voi käyttää vain, kun jokin seuraavista edellytyksistä täyttyy:

- Kääntyvä varsi on vaakasuorassa asennossa ja kulho tai jäätelökone on asetettu paikoilleen.
- Kääntyvä varsi on lukittunut oikein pystysuoraan asentoon ja käyttöliitännän suojakansi tai asennettu varuste on kiinnitetty oikein.

Uudelleenkäynnistymissuoja

Uudelleenkäynnistymissuoja estää laitteen käynnistymisen itsestään virran katkettua. Laite kytkeytyy jälleen päälle sähkökatkon jälkeen. Käsitteily voidaan aloittaa uudelleen vasta, kun kierrettävä valitsin on viety asentoon **O/off**.

Ylikuormitussuoja

Ylikuormitussuoja estää moottorin ja muiden osien vioittumisen liian suuren kuormituksen seurauksena.

Käyttö

Laitteen asennus

1. Aseta laite tukevalle, tasaiselle ja puhtaalle työtasolle.
2. Säädä verkkojohto tarvittavaan pituuteen.
Johdon säilytyslokerolla varustetut mallit:
 - Voit lyhentää johtoa työntämällä sitä säilytyslokeroon.
 - Jos haluat jatkaa johdon pituutta uudelleen, vedä johtoa ulos säilytyslokerosta.Johtokelalla varustetut mallit:
 - Vedä verkkojohto vaadittavaan pituuteen ja päästä hitaasti irti.

- Voit kelata johdon takaisin vetämällä siitä lyhyesti ja antamalla sen kelausta sisään.

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

3. Älä liitä pistoketta pistorasiaan.

Laitteen alkuvalmistelut

1. Paina avaamispainiketta ja nosta kääntyvää vartta, kunnes se lukittuu.
→ Kuva 5
2. Aseta kulho peruslaitteeseen.
→ Kuva 6
Huomioi peruslaitteessa olevat kolot.
3. Käännä kulhoa vastapäivään, kunnes se lukittuu.
→ Kuva 7
4. Paina väline pääkäyttöakseliin niin, että se lukittuu.
→ Kuva 8
5. Taikinakoukun kiinnittäminen:
 - Työnnä taikinakoukku suojuksineen pääkäyttöakseliin.
 - Käännä suojusta, kunnes taikinakoukku lukittuu kokonaan.
 → Kuva 9
Suojuksen [a] täytyy peittää koko pääkäyttöakseli.
6. Mittaa ainekset kulhoon.
→ Kuva 10
7. Paina avaamispainiketta ja paina kääntyvää vartta hieman alas, mutta ei vasteeseen saakka.
→ Kuva 11
Pidä kääntyvää vartta hieman avoimessa asennossa.
8. Nosta kantta hieman edestä, työnnä se kokonaan kulhon päälle ja aseta kohdalleen.
→ Kuva 12
9. Paina kääntyvää vartta alas, kunnes se lukittuu.
→ Kuva 13

Ainesten käsittely välineillä

1. Liitä pistoke pistorasiaan.
2. Käännä kierrettävä valitsin haluttuun nopeuteen.
→ Kuva 14
3. Jos haluat käsitellä aineksia hetken aikaa suurimmalla nopeudella, aseta kierrettävä valitsin asentoon **M** ja pidä sitä painettuna halutun käsittelyajan ajan.
→ Kuva 15
4. Halutessasi lisää aineksia käsittelyn aikana kannaessa olevan täyttöaukon kautta.
→ Kuva 16
5. Täyttö suuremmilla ainesmäärillä:
 - Aseta kierrettävä valitsin asentoon **O/off** ja odota, kunnes laite pysähtyy.
 - Nosta kääntyvää vartta hieman edestä ja vedä kansi ulos.
 - Mittaa ainekset kulhoon.
 - Aseta kansi paikalleen ja paina kääntyvää vartta alas, kunnes se lukittuu.
6. Käsittele aineksia, kunnes lopputulos on haluamasi.
7. Käännä kierrettävä valitsin asentoon **O/off**.
→ Kuva 17
Odota, kunnes laite pysähtyy.
✓ Käsittely pysähtyy ja käyttölaitteet siirtyvät pysäytysasentoon.

Käsittelyn lopetus

→ Kuva 18 - 22

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 23 - 26

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.

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

Puhdista yksittäiset osat taulukon ohjeiden mukaan.

→ Kuva **27**

Lisävarusteet

Varusteita voit ostaa huoltopalvelusta, alan liikkeistä tai Internetin kautta. Käytä vain alkuperäisiä varusteita, koska ne sopivat tarkasti laitteeseen.

Varusteet ovat laitekohtaisia. Ilmoita ostaessasi aina laitteesi tarkka mallinumero (E-Nr.).

Tiedot laitteeseesi sopivista varusteista löydät esitteestämme, verkkokaupasta tai huoltopalvelusta.

www.bosch-home.com

Käyttöesimerkkejä

Huomautus: Runsaasti vettä sisältävien hiivataikainoiden tai hapantaikainoiden ainekset sekoittuvat parhaiten, kun kaadat kulhoon ensin nesteen.

Noudata taulukossa annettuja tietoja ja arvoja.

→ Kuva **28**

Reseptiesimerkki

Resepti	Ainekset	Käsittely
Mehevä hedelmäkakku	<ul style="list-style-type: none">■ 3 kananmunaa■ 135 g sokeria■ 135 g margariinia■ 255 g jauhoja■ 10 g leivinjauhetta■ 150 g korinteja■ 150 g kuivattuja sekahedelmiä <p>Huomautus: Käsittele kerrallaan enintään 2-kertainen määrä.</p>	<ul style="list-style-type: none">■ Käytä vispilää.■ Lisää kulhoon kaikki muut ainekset paitsi kuivatut hedelmät.■ Käsittele 30 sekuntia nopeudella 1.■ Käsittele sitten 3-5 minuuttia nopeudella 5.■ Valitse nopeus 2.■ Lisää kuivatut hedelmät 30-60 sekuntia kuluessa.

Toimintahäiriöiden korjaaminen

Vika	Syy ja vianhaku
Laite ei toimi.	Laite ei saa virtaa. <ul style="list-style-type: none">▶ Tarkista, onko laite kytketty virtalähteeseen.

Vika	Syy ja vianhaku
Laite ei aloita käsittelyä.	Kierrettävä valitsin on asetettu väärin. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Käännä kierrettävä valitsin ennen käsittelyn aloittamista asentoon O/off.
Laite ei aloita käsittelyä tai kytkeytyy pois toiminnasta käytön aikana.	Käsiteltävä määrä on liian suuri tai käsittelyaika liian pitkä. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Käännä kierrettävä valitsin asentoon O/off. ▶ Pienennä ainesten määrää. ▶ Anna laitteen jäähtyä, jotta ylikuormitussuoja palautuu normaalitilaan.
	Laite tai varuste on jumiutunut. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Käännä kierrettävä valitsin asentoon O/off. ▶ Avaa jumiutunut kohta.
	Turvajärjestelmä on aktivoitunut. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Korjaa syy, joka aiheutti laitteen pysähtymisen. → "<i>Turvajärjestelmä</i>", <i>Sivu 82</i>
Kääntyvää vartta ei voi avata tai sulkea, koska väline on juuttunut kulhoon.	Käyttöliitettä ei ole pysäytysasennossa. <ol style="list-style-type: none"> 1. Käännä kierrettävä valitsin asentoon O/off. 2. Jos kääntyvää vartta ei voi sulkea, poista väline. 3. Sulje kääntyvä varsi niin, että se lukittuu kunnolla käyttöasentoon. 4. Käännä kierrettävä valitsin hetkeksi asentoon 1 ja sitten takaisin asentoon O/off. <ul style="list-style-type: none"> ✓ Käyttöliitettä pyörii vielä hetken ja jää sitten pysäytysasentoon.
Profi-vispilä ei koske kulhoon tai ainekset eivät ole sekoittuneet kunnolla.	Etäisyyttä kulhoon ei ole oikein asetettu. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Korjaa Profi-pallovispilän hienosäätö. → "<i>Profi«-pallovispilän hienosäätö</i>", <i>Sivu 81</i>

Käytöstä poistetun laitteen hävittäminen

1. Irrota verkkojohdon pistoke pistorasiasta.
2. Katkaise verkkojohto.
3. Hävitä laite ympäristöystävällisesti.
Tarkempia tietoja kierrätysmahdollisuuksista saat kodinkoneliikkeistä sekä paikkakuntasi jätehuollosta vastaavilta viranomaisilta.



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

Huoltopalvelu

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

Huoltopalvelun yhteystiedot löytyvät oheisesta huoltopalveluluettelosta tai internet-sivuiltamme.



Seguridad

- Lea atentamente estas instrucciones.
- Tener en cuenta las instrucciones de uso adicionales al utilizar los accesorios suministrados u opcionales.
- Conservar las instrucciones y la información del producto para un uso posterior o para futuros propietarios.
- No conecte el aparato en el caso de que haya sufrido daños durante el transporte.

Utilizar el aparato únicamente:

- con piezas y accesorios originales.
- para mezclar, amasar y batir alimentos.
- para usos adicionales que se encuentran descritos en las instrucciones de uso de los accesorios opcionales suministrados.
- bajo la supervisión de una persona.
- para cantidades y tiempos de funcionamiento habituales de uso doméstico.
- en el uso doméstico privado y en espacios cerrados del entorno doméstico a temperatura ambiente.
- hasta una altura de 2000 m sobre el nivel del mar.

Desconectar el aparato de la fuente de alimentación cuando:

- No utilizar el aparato.
- no se esté vigilando el aparato.
- se esté montando el aparato.
- se esté desmontando el aparato.
- se esté limpiando el aparato.
- se aproximen elementos rotativos.
- se estén cambiando los accesorios.
- se encuentre un error.

Este aparato los pueden manejar personas con facultades físicas, sensoriales o mentales disminuidas o bien con falta de experiencia y/o de conocimientos, si lo hacen bajo supervisión o han sido instruidas acerca del uso seguro del aparato y han comprendido los peligros resultantes de ello.

No deje que los niños jueguen con el aparato.

La limpieza y el cuidado del aparato a cargo del usuario no deberán ser efectuados por niños.

El aparato no deberá ser usado por niños. Mantenga a los niños alejados del aparato y del cable de conexión.

- ▶ No ponga nunca en funcionamiento un aparato dañado.
- ▶ No hacer funcionar nunca un aparato con una superficie agrietada o rota.
- ▶ No tirar nunca del cable de conexión a la red eléctrica para desenchufar el aparato. Desenchufar siempre el cable de conexión de red de la toma de corriente.
- ▶ Si el aparato o el cable de conexión de red están dañados, desenchufar inmediatamente el cable de conexión de red o desconectar el interruptor automático del cuadro eléctrico.
- ▶ Llame al Servicio de Asistencia Técnica. → *Página 96*
- ▶ Conectar y poner en funcionamiento el aparato solo de conformidad con los datos que figuran en la placa de características del mismo.
- ▶ Solo el personal especializado puede realizar reparaciones e intervenciones en el aparato.
- ▶ Utilizar únicamente piezas de repuesto originales para la reparación del aparato.
- ▶ Si el cable de conexión de red de este aparato resulta dañado, debe sustituirlo el fabricante, el Servicio de Asistencia Técnica o una persona cualificada a fin de evitar posibles situaciones de peligro.
- ▶ No sumergir nunca en agua el aparato o el cable de conexión de red ni introducirlos en el lavavajillas.
- ▶ Utilizar el aparato solo en espacios interiores.
- ▶ No exponer el aparato a altas temperaturas y humedad.
- ▶ No utilizar limpiadores por chorro de vapor ni de alta presión para limpiar el aparato.
- ▶ Evitar siempre que el cable de conexión de red entre en contacto con piezas calientes del aparato o fuentes de calor.
- ▶ Evite siempre que el cable de conexión de red entre en contacto con esquinas o bordes afilados.
- ▶ No doble, aplaste ni modifique nunca el cable de conexión de red.
- ▶ No colocar nunca el aparato sobre o cerca de superficies calientes.

- ▶ Mantener las manos, el cabello, la ropa y otros utensilios alejados de las piezas giratorias.
- ▶ Montar y desmontar las herramientas y los accesorios solo cuando el accionamiento se haya detenido completamente y se haya extraído el enchufe del aparato de la toma de corriente.
- ▶ Antes de cambiar las herramientas o de limpiar el aparato, apagar el aparato y desconectarlo de la red.
- ▶ Utilizar las herramientas solo si el recipiente está montado y tapado y las tapas de protección de los accionamientos están colocadas.
- ▶ Nunca abrir el brazo giratorio mientras se están procesando alimentos.
- ▶ Piezas que presenten grietas u otros daños, o bien que no asienten correctamente, deben cambiarse por piezas de repuesto originales.
- ▶ No tocar el recipiente de mezcla al bajar el brazo giratorio.
- ▶ Mantener el material de embalaje fuera del alcance de los niños.
- ▶ No permita que los niños jueguen con el embalaje.
- ▶ Mantener las piezas pequeñas fuera del alcance de los niños.
- ▶ No permita que los niños jueguen con piezas pequeñas.
- ▶ Respetar las indicaciones de limpieza.
- ▶ Antes de cada uso, limpiar las superficies que entren en contacto con alimentos.

Evitar daños materiales

- ▶ No utilizar nunca accionamientos diferentes al mismo tiempo.
- ▶ No usar nunca el aparato más tiempo de lo necesario.
- ▶ No poner nunca en marcha el aparato en vacío.
- ▶ No utilizar nunca piezas y accesorios originales en otros aparatos.
- ▶ No exceda las cantidades máximas de batido.
- ▶ Antes del uso, compruebe si hay cuerpos extraños en la bandeja y, en caso afirmativo, elimínelos.

Familiarizándose con el aparato

Vista general

Al desembalar el aparato, comprobar que estén todas las piezas y que no presenten daños ocasionados durante el transporte.

→ Fig. **1**

- | | |
|----------|---|
| 1 | Recipiente de mezcla, de acero inoxidable |
| 2 | Tapa con boca de llenado integrada |
| 3 | Tecla de desbloqueo del brazo giratorio |




¹ En función del modelo

es Familiarizándose con el aparato

4	Brazo giratorio
5	Mando giratorio
6	Anillo luminoso
7	Tapa protectora del accionamiento 2
8	Accionamiento 2
9	Tapa protectora del accionamiento 3
10	Accionamiento 3
11	Entalladuras para el recipiente de mezcla
12	Accionamiento principal
13	Recogida del cable
14	Garfios amasadores
15	Varilla batidora profesional ¹
16	Varilla mezcladora profesional Flexi ¹
17	Varilla batidora ¹
18	Varilla mezcladora ¹
19	Funda de almacenamiento

¹ En función del modelo

Símbolos

Símbolo	Descripción
	Marca en la tapa protectora del accionamiento 2
	Marca de montaje en la tapa protectora del accionamiento 3
	Marca de posición en el accionamiento 3

Mando giratorio

Símbolo	Descripción
O/off	Detener la preparación
1	Baja velocidad
7	Máxima velocidad

Símbolo	Descripción
M	Modo rápido: funcionamiento a máxima velocidad mientras el mando giratorio se mantiene en esta posición

Consejo: La velocidad se puede modificar en cualquier momento durante el procesamiento o se puede interrumpir el procesamiento.

Anillo luminoso

Estado	Descripción
Luce de forma permanente	El aparato funciona sin problemas.
parpadea	<ul style="list-style-type: none">Se ha activado un sistema de seguridad.El aparato presenta una avería.
No luce	<ul style="list-style-type: none">El aparato no tiene alimentación de energía eléctrica.El aparato presenta una avería.

Consejo: Para más información, consultar aquí:

→ "Sistemas de seguridad", Página 92

→ "Solucionar pequeñas averías",

Página 94

Brazo giratorio, accionamientos y velocidades recomendadas

Si se presiona la tecla de desbloqueo, el brazo giratorio se puede mover en la dirección deseada.

El brazo giratorio tiene que estar siempre enclavado, con independencia de la posición de trabajo que ocupe.






Consulte las velocidades recomendadas indicadas en la tabla.

→ Fig. 2

Nota: El brazo giratorio está equipado con la función EasyArm Lift. Esta función ayuda a que el brazo giratorio se pueda mover hacia arriba.

Accesorios

El garfio amasador cuenta con una tapa protectora desmontable para proteger el accionamiento de suciedades.

Accesorio	Aplicación
	<p>Garfio amasador</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Moldear la masa, p. ej., masa de levadura, de pan, de pizza, de pasta y de repostería. ■ Mezclar los ingredientes con la masa, p. ej., semi-llas.
	<p>Varilla mezcladora¹</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Remover la masa, p. ej., masa de pastel, pasteles de frutas. ■ Mezclar los ingredientes, p. ej., pasas, trocitos de chocolate, con la masa.
	<p>Varilla batidora¹</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Montar la clara de huevo a punto de nieve y la nata (al menos con 30 % de materia grasa). ■ Mezclar las masas ligeras, p. ej., masas de bizcocho.
	<p>Varilla mezcladora profesional Flexi¹</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Remover la masa, p. ej., masa de pastel, pasteles de frutas. ■ Mezclar los ingredientes, p. ej., pasas, trocitos de chocolate, con la masa.
	<p>Varilla batidora profesional¹</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Montar la clara de huevo a punto de nieve y la nata (al menos con 30 % de materia grasa). ■ Mezclar las masas ligeras, p. ej., masas de bizcocho.

¹ En función del modelo

Ajuste preciso de la doble varilla profesional

Corregir con el ajuste de precisión la distancia entre el recipiente de mezcla y la varilla batidora profesional.

Nota: La barilla batidora profesional está ajustada de fábrica de forma que los ingredientes se pueden mezclar perfectamente entre ellos.

Corregir los ajustes de las herramientas

- ▶ No poner nunca en funcionamiento el aparato si una herramienta roza con el recipiente de mezcla.

Requisitos

- No se ha conectado el enchufe a la toma de corriente.
- Se ha abierto el brazo giratorio.
- Se ha montado en su sitio la barilla batidora profesional.
- Se ha montado el recipiente de mezcla.

1. Mantener agarrada con una mano en la parte inferior la doble varilla y soltar la contratuerca con una llave de boca en sentido horario.

→ Fig. 3

2. Para modificar este ajuste, girar la herramienta en la dirección deseada.

→ Fig. 4

Ajuste óptimo	Distancia aproximada al recipiente de mezcla 3 mm
girar en el sentido de marcha de las agujas del reloj	Elevar el accesorio
girar en sentido contrario a las agujas del reloj	Bajar el accesorio

3. Pulsar la tecla de desbloqueo y presionar hacia abajo el brazo giratorio hasta que encaje.
4. Comprobar el ajuste.
5. Pulsar la tecla de desbloqueo y elevar el brazo giratorio hasta que encaje.

es Manejo

6. Mantener agarrada con una mano en la parte inferior la doble varilla y soltar la contratuerca con una llave de boca en sentido antihorario.

Posición de apoyo

Tras apagar el aparato, los accionamientos siguen girando durante unos segundos hasta haber alcanzado la posición de apoyo correcta.

Nota: El brazo giratorio solo se puede abrir o cerrar con la herramienta montada cuando el accionamiento se encuentra en la posición de apoyo correcta.

Consejo: Se puede corregir de manera fácil una posición de apoyo incorrecta.

→ "Solucionar pequeñas averías",
Página 94

Sistemas de seguridad

Dispositivo de seguridad de conexión

El seguro de conexión evita que su aparato se conecte involuntariamente.

El aparato solo se puede conectar y manejar cuando el brazo giratorio está bien encajado en la posición de trabajo.

En algunos modelos:

El aparato solo se podrá encender y manejar si se cumple una de las condiciones siguientes:

- El brazo giratorio está enclavado en posición horizontal y se ha introducido el recipiente de mezcla o la heladora.
- El brazo giratorio está enclavado en posición vertical y se ha fijado correctamente la tapa protectora del accionamiento o el accesorio instalado.

Protección contra puesta en marcha fortuita

La protección contra puesta en marcha fortuita evita que el aparato inicie el procesamiento autónomamente después de una apagón.

Después de un apagón el aparato se conecta otra vez. El procesamiento se puede volver a iniciar una vez que el mando giratorio se coloque en posición **O/off**.

Seguro contra sobrecarga

El seguro contra sobrecarga evita que el motor y otros componentes se dañen debido a una carga demasiado elevada.

Manejo

Colocar el aparato

1. Colocar el aparato sobre una superficie de trabajo estable, plana, limpia y lisa.
2. Ajustar el cable de alimentación a la longitud necesaria.

Modelos con compartimento para guardar el cable:

- Para reducir la longitud del cable de conexión, introducir el cable en el compartimento para el cable.
- Para volver a alargar la longitud del cable, extraer el cable del compartimento para el cable.

Modelos con enrollables:

- Extraer el cable de conexión en la longitud deseada y soltarlo lentamente.
- Para volver a enrollar el cable, tirar un poco del cable y dejar que se enrolle.

Nota: No empujar el cable con la mano dentro del enrollables. En caso de que el cable se quede enganchado, extraerlo completamente de su alojamiento y enrollarlo nuevamente.

3. No introducir el enchufe en la toma de corriente.

Preparar el aparato

1. Pulsar la tecla de desbloqueo y elevar el brazo giratorio hasta que encaje.

→ Fig. 5

2. Colocar el recipiente de mezcla en la unidad motriz.

→ Fig. 6

Tener en cuenta las muescas de la base motriz.

3. Girar el recipiente de mezcla en sentido antihorario hasta que encaje.

→ Fig. 7

4. Presionar la herramienta en el accionamiento principal hasta que encaje.
→ Fig. **8**
5. Para introducir el garfio amasador:
 - colocar en el accionamiento principal el garfio amasador con la tapa protectora montada.
 - girar la tapa protectora hasta que el garfio amasador encaje por completo.
 → Fig. **9**
 La tapa protectora **[a]** debe cubrir por completo el accionamiento principal.
6. Introducir los ingredientes en el recipiente de mezcla.
→ Fig. **10**
7. Pulse la tecla de desbloqueo y presione el brazo giratorio un poco hacia abajo.
→ Fig. **11**
 Sujete el brazo giratorio en una posición ligeramente abierta.
8. Levantar ligeramente la tapa por la parte delantera, deslizarla completamente sobre el recipiente y posarla sobre este.
→ Fig. **12**
9. Presionar hacia abajo el brazo giratorio hasta que encaje.
→ Fig. **13**

Procesar los ingredientes con las herramientas

1. Introducir el enchufe en la toma de corriente.
2. Ajustar el mando giratorio a la velocidad deseada.
→ Fig. **14**
3. Para procesar los ingredientes brevemente a la máxima velocidad, coloque el mando giratorio en **M** y manténgalo en esa posición el tiempo que desee que dure ese tipo de procesamiento.
→ Fig. **15**

4. Si se quiere, se pueden continuar introduciendo ingredientes por la boca de llenado durante la preparación.
→ Fig. **16**
5. Para añadir mayores cantidades de ingredientes:
 - Ponga el mando giratorio en **O/off** y espere a que el aparato se detenga.
 - Levante ligeramente el brazo giratorio y extraiga la tapa.
 - Introducir los ingredientes en el recipiente de mezcla.
 - Coloque la tapa y presione el brazo giratorio hacia abajo hasta enclavarlo.
6. Procesar los ingredientes hasta alcanzar el resultado deseado.
7. Colocar el mando giratorio en la posición **O/off**.
→ Fig. **17**
 Esperar a que el aparato se detenga completamente.
- ✓ El procesamiento se detiene y los accionamientos vuelven a la posición de apoya.

Finalizar la preparación

→ Fig. **18 - 22**

Utilizar accionamientos de accesorios

Notas

- Retirar la tapa protectora para utilizar accesorios en el accionamiento 2 o 3.
- Cubrir siempre los accionamientos no utilizados con las tapas.
- Tener en cuenta las instrucciones de uso de los accesorios.

→ Fig. **23 - 26**

Vista general de la limpieza

Limpiar todas las piezas directamente después de utilizarlas para evitar que los restos se sequen en la superficie.

- ▶ No utilizar productos de limpieza que contengan alcohol.
- ▶ No utilizar objetos afilados, en punta o metálicos.

es Accesorios opcionales

- ▶ No utilizar paños ni productos de limpieza abrasivos.

Consejo: Las piezas de plástico pueden adquirir un color rojizo, p. ej., al procesar zanahorias. Eliminar las decoloraciones con unas gotas de aceite comestible y un paño suave.

Limpiar todas las piezas como se indica en la tabla.

→ Fig. 27

Accesorios opcionales

Puede adquirir los accesorios a través del Servicio de Asistencia Técnica, comercios especializados o Internet. Utilice solo accesorios originales, ya que están adaptados a la perfección a su aparato.

Los accesorios son específicos de cada aparato. Al comprarlos, indique siempre la denominación exacta (E-Nr.) de su aparato. La información relativa a los accesorios para su aparato está disponible en nuestro catálogo, a través del Servicio de Asistencia Técnica o en la tienda en línea. www.bosch-home.com

Ejemplos prácticos

Nota: Para que los ingredientes de las masas con levadura o las masas fermentadas con alto contenido de agua se mezclen bien, echar primero el líquido en el recipiente.

Tener en cuenta las indicaciones y los valores de la tabla.

→ Fig. 28

Receta de ejemplo

Receta	Ingredientes	Elaboración
Pudin de frutas deshidratadas	<ul style="list-style-type: none">■ 3 huevos■ 135 g de azúcar■ 135 g de margarina■ 255 g de harina■ 10 g de levadura en polvo■ 150 g de pasas de Corinto■ 150 g de mezcla de frutas deshidratadas <p>Nota: Se puede procesar como máximo 2 veces la cantidad indicada al mismo tiempo.</p>	<ul style="list-style-type: none">■ Montar la varilla mezcladora.■ Agregar todos los ingredientes excepto las frutas deshidratadas.■ Batir 30 segundos en la posición 1.■ A continuación, batir 3-5 minutos en la posición 5.■ Ajustar el nivel 2.■ Añadir las frutas deshidratadas una vez transcurridos 30-60 segundos.

Solucionar pequeñas averías

Fallo	Causa y resolución de problemas
El aparato no funciona.	El aparato no tiene corriente eléctrica. <ul style="list-style-type: none">▶ Compruebe si el aparato recibe corriente.
El aparato no inicia el procesamiento de los alimentos.	El mando giratorio está mal ajustado. <ul style="list-style-type: none">▶ Antes de procesar, colocar el mando giratorio en la posición O/off.

Fallo	Causa y resolución de problemas
El aparato no inicia el procesamiento o se desconecta mientras procesa.	<p>La cantidad de alimentos para la el procesamiento es excesiva o el tiempo de procesamiento muy largo.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Colocar el mando giratorio en la posición O/off. ▶ Reducir la cantidad de ingredientes. ▶ Dejar enfriar el aparato para que se desactive el seguro contra sobrecarga.
	<p>El aparato o un accesorio está bloqueado.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Colocar el mando giratorio en la posición O/off. ▶ Retirar el elemento de bloqueo.
	<p>Se ha activado un sistema de seguridad.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Solucionar el problema que ha conllevado a que su aparato se haya detenido. → "<i>Sistemas de seguridad</i>", <i>Página 92</i>
No se puede abrir o cerrar el brazo giratorio porque la herramienta está atascada en el recipiente de mezcla.	<p>El accionamiento no se encuentra en la posición de apoyo.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Colocar el mando giratorio en la posición O/off. 2. Si no se puede cerrar el brazo giratorio, retirar la herramienta. 3. Cerrar el brazo giratorio hasta que se enclave correctamente en la posición de trabajo. 4. Colocar el mando giratorio por un breve momento en la posición 1 y después otra vez en la posición O/off. <ul style="list-style-type: none"> ✓ El accionamiento sigue funcionando un breve tiempo hasta que se alcanza la posición de apoyo.
La doble varilla profesional no toca el recipiente de mezcla o los ingredientes no se mezclan bien.	<p>La distancia con el recipiente no está ajustada correctamente.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Corregir el ajuste preciso de la doble varilla profesional. → "<i>Ajuste preciso de la doble varilla profesional</i>", <i>Página 91</i>

Eliminación del aparato usado

1. Desenchufar el cable de conexión de red de la toma de corriente.
2. Cortar el cable de conexión de red.
3. Desechar el aparato de forma respetuosa con el medio ambiente.
Puede obtener información sobre las vías y posibilidades actuales de desecho de materiales de su distribuidor o ayuntamiento local.



Este aparato está marcado con el símbolo de cumplimiento con la Directiva Europea 2012/19/UE relativa a los aparatos eléctricos y electrónicos usados (Residuos de aparatos eléctricos y electrónicos RAEE). La directiva proporciona el marco general válido en todo el ámbito de la Unión Europea para la retirada y la

es Servicio de Asistencia Técnica

reutilización de los residuos de los aparatos eléctricos y electrónicos.

Servicio de Asistencia Técnica

Para obtener información detallada sobre el periodo de validez de la garantía y las condiciones de garantía en su país, póngase en contacto con nuestro Servicio de Asistencia Técnica o con su distribuidor, o bien consulte nuestra página web.

Los datos de contacto del Servicio de Asistencia Técnica se encuentran en el directorio adjunto o en nuestra página web.



Segurança

- Leia atentamente este manual.
- Respeite os manuais adicionais para a utilização do acessório fornecido ou opcional.
- Guarde estas instruções e as informações sobre o produto para posterior utilização ou para entregar a futuros proprietários.
- Se detetar danos de transporte, não ligue o aparelho.

Utilize o aparelho apenas:

- com peças e acessórios originais.
- para mexer, amassar e bater alimentos.
- para utilizações adicionais descritas nos manuais dos acessórios fornecidos ou opcionais.
- sob supervisão.
- para as quantidades e frequências normais num lar.
- para uso doméstico e em espaços fechados domésticos à temperatura ambiente.
- a uma altitude até 2000 m acima do nível do mar.

Desligue o aparelho da corrente quando:

- não utilizar o aparelho.
- não vigiar o aparelho.
- montar o aparelho.
- desmontar o aparelho.
- limpar o aparelho.
- se aproximar de peças em rotação.
- substituir a ferramenta.
- for confrontado com um erro.

Este aparelho pode ser utilizado por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais limitadas ou com falta de experiência e/ou conhecimentos, desde que supervisionadas ou informadas sobre como trabalhar com o aparelho de forma segura e instruídas sobre os perigos inerentes.

As crianças não podem brincar com o aparelho.

A limpeza e a manutenção pelo utilizador não podem ser realizadas por crianças.

O aparelho não pode ser utilizado por crianças. Manter as crianças afastadas do aparelho e da ficha de ligação.

pt Segurança

- ▶ Nunca operar um aparelho danificado.
- ▶ Nunca operar um aparelho com a superfície fissurada ou quebrada.
- ▶ Para desligar o aparelho da fonte de alimentação nunca puxar pelo cabo elétrico. Remover o cabo elétrico sempre pela ficha.
- ▶ Se o aparelho ou o cabo elétrico estiver avariado, puxe o cabo ou a ficha da tomada ou desligue o fusível no quadro elétrico.
- ▶ Contactar a Assistência Técnica. → *Página 105*
- ▶ Ligar e operar o aparelho unicamente de acordo com as indicações na placa de características.
- ▶ As reparações no aparelho apenas podem ser realizadas por técnicos qualificados.
- ▶ Para a reparação do aparelho só podem ser utilizadas peças sobresselentes originais.
- ▶ Se o cabo de alimentação deste aparelho sofrer algum dano, deverá ser substituído pelo fabricante ou pela sua Assistência Técnica, ou por um técnico devidamente qualificado para o efeito, para se evitarem situações de perigo.
- ▶ Nunca mergulhar o aparelho ou o cabo elétrico em água e nunca o lavar na máquina de lavar loiça.
- ▶ Utilize o aparelho apenas em espaços fechados.
- ▶ Nunca exponha o aparelho a calor intenso e humidade.
- ▶ Não utilizar aparelhos de limpeza a vapor ou de alta pressão para limpar o aparelho.
- ▶ Não permitir, em caso algum, que o cabo elétrico entre em contacto com componentes do aparelho quentes ou com fontes de calor.
- ▶ Não permitir, em caso algum, que o cabo elétrico entre em contacto com pontas afiadas ou arestas vivas.
- ▶ Não permitir, em caso algum, que o cabo elétrico seja dobrado, esmagado ou modificado.
- ▶ Nunca colocar o aparelho sobre ou nas proximidades de superfícies quentes.
- ▶ Mantenha as mãos, os cabelos, o vestuário e outros utensílios afastados das peças em rotação.
- ▶ Coloque e retire as ferramentas e os acessórios apenas com o acionamento imobilizado e o aparelho desligado da tomada.

- ▶ Antes de trocar a ferramenta ou de proceder à limpeza, desligue o aparelho e desconecte-o da rede elétrica.
- ▶ Utilize as ferramentas apenas com a tigela, a tampa e as tampas de proteção do acionamento colocadas.
- ▶ Nunca abra o braço móvel durante o processamento.
- ▶ Peças que apresentem fissuras ou outros danos, ou que não estejam colocadas corretamente, têm de ser substituídas por peças sobressalentes originais.
- ▶ Não toque na tigela ao baixar o braço móvel.
- ▶ Manter o material de embalagem fora do alcance das crianças.
- ▶ Não permitir que as crianças brinquem com o material de embalagem.
- ▶ Manter as peças pequenas fora do alcance das crianças.
- ▶ Não permitir que as crianças brinquem com peças pequenas.
- ▶ Ter em atenção as indicações de limpeza.
- ▶ Limpar as superfícies que entram em contacto com os alimentos antes de cada utilização.

Evitar danos materiais

- ▶ Nunca utilizar diferentes acionamentos em simultâneo.
- ▶ Nunca utilize o aparelho durante mais tempo do que o necessário.
- ▶ Nunca utilize o aparelho em vazio.
- ▶ Nunca utilize as peças e os acessórios originais para outros aparelhos.
- ▶ Não exceder as quantidades máximas de processamento.
- ▶ Antes de utilizar a tigela, verificar a eventual presença de corpos estranhos e removê-los.

Familiarização

Vista geral

Depois de desembalar o aparelho, há que verificar todas as peças quanto a danos de transporte e se o material fornecido está completo.

→ Fig. **1**

1 Tigela em inox

¹ Conforme o modelo

2 Tampa com canal de enchimento integrado

3 Botão de desbloqueio para braço móvel

4 Braço móvel

5 Seletor rotativo

6 Anel luminoso

7 Tampa de proteção para o acionamento 2

8 Acionamento 2

9 Tampa de proteção para o acionamento 3

10 Acionamento 3

11 Ranhuras para a tigela

12 Acionamento principal

13 Arrumação do cabo

14 Vara para massas pesadas




15 Vara profissional para claras em castelo¹

¹ Conforme o modelo

16	Vara para massas leves «Profi Flexi» ¹
17	Vara para bater claras em castelo ¹
18	Vara para massas leves ¹
19	Bolsa de armazenamento

¹ Conforme o modelo

Símbolos

Símbolo	Descrição
	Marcação na tampa de proteção para o acionamento 2
	Marca de colocação na tampa de proteção para o acionamento 3
	Marcação de posição no acionamento 3

Seletor rotativo

Símbolo	Descrição
O/off	Parar o processamento
1	Velocidade baixa
7	Velocidade mais elevada
M	Ligação momentânea: velocidade máxima enquanto o seletor rotativo permanecer nesta posição

Dica: Pode alterar a velocidade a qualquer momento durante o processamento ou interromper o processamento.

Anel luminoso

Estado	Descrição
iluminado	O aparelho está a funcionar corretamente.
a piscar	<ul style="list-style-type: none"> ■ Está ativado um sistema de segurança. ■ Existe uma falha no aparelho.
não iluminado	<ul style="list-style-type: none"> ■ O aparelho não está ligado à corrente. ■ Existe uma falha no aparelho.

Dica: Para mais informações, visite:
 → "Sistemas de segurança", Página 101
 → "Eliminar falhas", Página 104

Braço móvel, acionamentos e velocidades recomendadas

Se o botão de desbloqueio for premido, é possível deslocar o braço móvel para a posição pretendida.

O braço móvel tem que estar engatado numa posição de trabalho.




Respeite as recomendações relativas à velocidade contidas na tabela.

→ Fig. 2



Nota: O braço móvel está equipado com a função EasyArm Lift. Esta função apoia o movimento do braço móvel para cima.

Ferramentas

A vara para massas pesadas está equipada com uma tampa de proteção amovível para proteger o acionamento das impurezas.

Ferramenta	Utilização
	Vara para massas pesadas <ul style="list-style-type: none"> ■ Amassar, p. ex. massa lève-da, massa de pão, massa para pizza, massa alimentícia, massa para bolos. ■ Envolver ingredientes na massa, p. ex. sementes.
	Vara para massas leves ¹ <ul style="list-style-type: none"> ■ Mexer massa, p. ex. massa para bolos, bolo de frutas. ■ Envolver ingredientes na massa, p. ex. passas, pedaços de chocolate.
	Vara para bater claras em castelo ¹ <ul style="list-style-type: none"> ■ Bater claras em castelo e natas (no mínimo 30 % de teor de gordura). ■ Misturar massas leves, p. ex. massas para biscoitos.

¹ Conforme o modelo

Ferramenta	Utilização
	<p>Vara para massas leves «Profi Flexi»¹</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Mexer massa, p. ex. massa para bolos, bolo de frutas. ■ Envolver ingredientes na massa, p. ex. passas, pedaços de chocolate.
	<p>Vara profissional para claras em castelo¹</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Bater claras em castelo e natas (no mínimo 30 % de teor de gordura). ■ Misturar massas leves, p. ex. massas para biscoitos.

¹ Conforme o modelo

Ajuste preciso da vara profissional para claras em castelo

Corrija a distância entre a tigela e a vara profissional para claras em castelo com a regulação de precisão.

Nota: A vara profissional para claras em castelo está regulada de fábrica de modo a que os ingredientes sejam misturados de forma ideal uns com os outros.

Corrigir a regulação da ferramenta

- ▶ Nunca utilize uma ferramenta que toque na tigela.

Requisitos

- A ficha de rede não está inserida na tomada.
- O braço móvel está aberto.
- A vara profissional para claras em castelo está colocada.
- A tigela está colocada.

1. Segure a vara para claras em castelo com uma mão na parte de baixo e solte a contraporca com a chave de bocas no sentido dos ponteiros do relógio.

→ Fig. 3

2. Para alterar a regulação, rodar a ferramenta no sentido desejado.

→ Fig. 4

Regulação ideal	Distância à tigela aprox. 3 mm
rodar no sentido dos ponteiros do relógio	Levantar a ferramenta
rodar no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio	Baixar a ferramenta

3. Prima o botão de desbloqueio e pressione o braço móvel para baixo até engatar.
4. Verifique a regulação.
5. Prima o botão de desbloqueio e levante o braço móvel até engatar.
6. Segure a vara para claras em castelo com uma mão na parte de baixo e aperte a contraporca com uma chave de bocas no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio.

Posição de paragem

Depois de desligar, os acionamentos continuam a deslocar-se por mais alguns segundos até a posição de paragem correta ser alcançada.

Nota: O braço móvel só pode ser aberto ou fechado com a ferramenta encaixada, se o acionamento se encontrar na posição de paragem correta.

Dica: Pode corrigir facilmente uma posição de paragem errada.

→ "Eliminar falhas", Página 104

Sistemas de segurança

Proteção de ligação

A proteção de ligação impede que o seu aparelho se ligue acidentalmente. Só é possível ligar e operar o aparelho se o braço móvel estiver corretamente engatado na posição de trabalho. Em alguns modelos:

pt Operação

Só é possível ligar e utilizar o aparelho se for cumprida uma das seguintes condições:

- O braço móvel está encaixado na posição horizontal e a tigela ou o preparador de gelados está colocado.
- O braço móvel está encaixado na posição vertical e a tampa de proteção do acionamento ou um acessório montado está fixado corretamente.

Proteção contra ligação indevida

A proteção contra ligação indevida impede que o seu aparelho inicie autonomamente o processamento após uma falha de energia.

O aparelho está ligado novamente após uma falha de energia. O processamento só pode ser reiniciado depois de o seletor rotativo ser colocado em **O/off**.

Proteção contra sobrecarga

A proteção contra sobrecarga impede que o motor e outros componentes fiquem danificados devido a uma carga demasiado elevada.

Operação

Instalar o aparelho

1. Coloque o aparelho sobre uma bancada estável, plana, limpa e lisa.
2. Ajustar o cabo elétrico para o comprimento pretendido.

Modelos com compartimento para o cabo:

- Para encurtar o comprimento do cabo, insira o cabo no respetivo compartimento para o cabo.
- Para prolongar novamente o comprimento do cabo, puxe o cabo para fora do respetivo compartimento.

Modelos com enrolador de cabo:

- Puxe o cabo de alimentação para fora até ao comprimento necessário e largue-o lentamente.
- Para tornar a enrolar o cabo, puxe um pouco o cabo e deixe que se enrole.

Nota: Não empurrar o cabo com a mão para o enrolador de cabo. Se o cabo ficar preso, puxe-o completamente para fora e deixe-o enrolar novamente.

3. Não ligue a ficha de rede à tomada.

Preparar o aparelho

1. Prima o botão de desbloqueio e levante o braço móvel até engatar.

→ Fig. 5

2. Coloque a tigela no aparelho base.

→ Fig. 6

Tenha em atenção as ranhuras no aparelho base.

3. Rode a tigela no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio até engatar.

→ Fig. 7

4. Pressione a ferramenta no acionamento principal até engatar.

→ Fig. 8

5. Para usar a vara para massas pesadas:

- Insira a vara para massas pesadas no acionamento principal com a tampa de proteção colocada.
- Rode a tampa de proteção até que a vara para massas pesadas engate por completo.

→ Fig. 9

A tampa de proteção **a** tem de cobrir por completo o acionamento principal.

6. Coloque os ingredientes na tigela.

→ Fig. 10

7. Prima o botão de desbloqueio e pressione o braço móvel para baixo, mas não completamente.

→ Fig. 11

Mantenha o braço móvel numa posição ligeiramente aberta.

8. Levante a tampa ligeiramente à frente, empurre-a completamente no sentido da tigela e pouse.

→ Fig. 12

9. Pressione o braço móvel para baixo até encaixar.

→ Fig. 13

Processar ingredientes com as ferramentas

1. Ligue a ficha à tomada.
 2. Coloque o seletor rotativo na velocidade pretendida.
→ Fig. **14**
 3. Para processar os ingredientes à velocidade máxima por pouco tempo, coloque o seletor rotativo em **M** e mantenha nessa posição durante o tempo de processamento pretendido.
→ Fig. **15**
 4. Se desejado, introduzir mais ingredientes durante o processamento através da abertura de enchimento.
→ Fig. **16**
 5. Para adicionar maiores quantidades de ingredientes:
 - Coloque o seletor rotativo em **O/off** e espere que o aparelho pare.
 - Levante ligeiramente o braço móvel e retire a tampa.
 - Coloque os ingredientes na tigela.
 - Coloque a tampa e pressione o braço móvel para baixo até engatar.
 6. Processe os ingredientes até obter o resultado pretendido.
 7. Coloque o seletor rotativo em **O/off**.
→ Fig. **17**
Aguarde que o aparelho pare.
- ✓ O processamento é interrompido e os acionamentos deslocam-se para a posição de paragem.

Concluir o processamento

→ Fig. **18** - **22**

Utilizar os acionamentos dos acessórios

Notas

- Remova a tampa de proteção, para utilizar acessórios no acionamento 2 ou 3.
- Feche sempre os acionamentos não utilizados com as tampas de proteção.

- Tenha em atenção o manual de instruções do acessório.

→ Fig. **23** - **26**

Vista geral da limpeza

Limpar imediatamente todas as peças após a utilização, para que os resíduos não sequem.

- ▶ Não utilizar detergentes que contenham álcool ou álcool etílico.
- ▶ Não utilizar objetos cortantes, pontiagudos ou metálicos.
- ▶ Não utilizar panos ou detergentes abrasivos.

Dica: Podem formar-se manchas nas peças de plástico, p. ex. ao processar cenouras. Remova as manchas com um pano macio e algumas gotas de óleo alimentar.

Limpe cada uma das peças, como indicado na tabela.

→ Fig. **27**

Acessórios especiais

Poderá adquirir acessórios junto do Serviço de Assistência Técnica, no comércio especializado ou através da Internet. Utilize apenas acessórios originais, uma vez que foram especificamente concebidos para utilização com o aparelho.

Os acessórios são específicos do aparelho. Quando comprar acessórios especiais, indique sempre a designação exata (E-Nr.) do seu aparelho.

Verifique quais os acessórios disponíveis para o seu aparelho no nosso catálogo, na loja online ou junto do Serviço de Assistência Técnica.

www.bosch-home.com

Exemplos de utilização

Nota: Para que os ingredientes de massas levedadas ou massas fermentadas com elevado teor de água se misturem melhor, encher primeiro a tigela com o líquido.

Observe as indicações e os valores da tabela.

→ Fig. **28**

Dica de receita

Receita	Ingredientes	Processamento
Bolo de fruta pesado	<ul style="list-style-type: none"> ■ 3 ovos ■ 135 g de açúcar ■ 135 g de margarina ■ 255 g de farinha ■ 10 g de fermento em pó ■ 150 g de corintos ■ 150 g de mistura de frutos secos <p>Nota: Processe no máximo uma quantidade 2 vezes superior em simultâneo.</p>	<ul style="list-style-type: none"> ■ Coloque a vara para massas leves. ■ Deite todos os ingredientes exceto os frutos secos. ■ Processe durante 30 segundos no nível 1. ■ Depois, processe durante 3-5 minutos no nível 5. ■ Regule para o nível 2. ■ Dentro de 30-60 segundos adicionar os frutos secos.

Eliminar falhas

Avaria	Causa e diagnóstico
O aparelho não funciona.	<p>O aparelho não tem corrente.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Verificar se o aparelho recebe energia elétrica.
O aparelho não inicia o processamento.	<p>O seletor rotativo está regulado incorretamente.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Coloque o seletor rotativo em O/off antes de iniciar o processamento.
O aparelho não inicia o processamento ou desliga-se durante o processamento.	<p>A quantidade de processamento é demasiado elevada ou a duração do processamento é demasiado longa.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Coloque o seletor rotativo em O/off. ▶ Reduza a quantidade dos ingredientes. ▶ Deixe o aparelho arrefecer para desativar a proteção contra sobrecarga.
	<p>O aparelho/acessório está bloqueado.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Coloque o seletor rotativo em O/off. ▶ Remova o bloqueio.
	<p>Está ativado um sistema de segurança.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Elimine a causa que provocou a paragem do aparelho. → "Sistemas de segurança", Página 101

Avaria**Causa e diagnóstico**

Não é possível abrir ou fechar o braço móvel, porque a ferramenta bloqueia na tigela.

O acionamento não se encontra na posição de paragem.

1. Coloque o seletor rotativo em **O/off**.
 2. Se não for possível fechar o braço móvel, retire a ferramenta.
 3. Feche o braço móvel, até que este engate corretamente na posição de trabalho.
 4. Coloque brevemente o seletor rotativo em **1** e depois novamente em **O/off**.
- ✓ O acionamento continua a funcionar por um curto período de tempo até a posição de paragem ser atingida.

A vara profissional para bater claras em castelo toca na tigela ou os ingredientes não são misturados corretamente.

A distância em relação à tigela não está regulada corretamente.

- ▶ Corrija o ajuste preciso da vara profissional para bater claras em castelo.
→ *"Ajuste preciso da vara profissional para claras em castelo", Página 101*

Eliminar o aparelho usado

1. Desligar a ficha de rede do cabo elétrico.
2. Cortar o cabo elétrico.
3. Elimine o aparelho de forma ecológica. Para obter mais informações sobre os procedimentos atuais de eliminação, contacte o seu Agente Especializado ou os Serviços Municipais da sua zona.



Este aparelho está marcado em conformidade com a Directiva 2012/19/UE relativa aos resíduos de equipamentos eléctricos e electrónicos (waste electrical and electronic equipment - WEEE). A directiva estabelece o quadro para a criação de um sistema de recolha e valorização dos equipamentos usados válido em todos os Estados Membros da União Europeia.

Assistência Técnica

Pode obter informações detalhadas sobre o período e as condições de garantia no seu país junto da nossa Assistência Técnica, do comerciante ou na nossa página web.

Os dados de contacto da Assistência Técnica encontram-se no registo de pontos de Assistência Técnica em anexo ou na nossa página web.



Ασφάλεια

- Διαβάστε προσεκτικά αυτές τις οδηγίες.
- Προσέξτε τις πρόσθετες οδηγίες σε περίπτωση χρήσης των συνημμένων ή εναλλακτικών εξαρτημάτων.
- Φυλάξτε τις οδηγίες καθώς και τις πληροφορίες προϊόντος για μετέπειτα χρήση ή για τον επόμενο κάτοχο της συσκευής.
- Μη συνδέετε τη συσκευή σε περίπτωση ζημιάς κατά τη μεταφορά.

Χρησιμοποιείτε τη συσκευή μόνο:

- Με γνήσια εξάρτημα και προσαρτήματα.
- Για την ανάδευση, το ζύμωμα και το χτύπημα τροφίμων.
- Για επιπλέον εφαρμογές, που περιγράφονται στις οδηγίες συμπαραδιδόμενων ή προαιρετικών εξαρτημάτων.
- κάτω από επιτήρηση.
- Για ποσότητες και χρόνους επεξεργασίας, συνήθεις για το νοικοκυριό.
- στα ιδιωτικά νοικοκυριά και σε κλειστούς χώρους του οικιακού περιβάλλοντος σε θερμοκρασία δωματίου.
- μέχρι ένα ύψος από 2000 m πάνω από την επιφάνεια της θάλασσας.

Αποσυνδέετε τη συσκευή από την τροφοδοσία ρεύματος όταν:

- μη χρησιμοποιήσετε τη συσκευή.
- Δεν επιτηρείτε τη συσκευή.
- Συναρμολογείτε τη συσκευή.
- Αποσυναρμολογείτε τη συσκευή.
- Καθαρίζετε τη συσκευή.
- Πλησιάζετε σε περιστρεφόμενα μέρη.
- Αντικαθιστάτε εργαλεία.
- Ερχόσαστε αντιμέτωποι με ένα σφάλμα.

Αυτή η συσκευή μπορεί να χρησιμοποιηθεί από άτομα με περιορισμένες φυσικές, αισθητήριες ή πνευματικές ικανότητες ή με ανεπαρκή εμπειρία και/ή ανεπαρκείς γνώσεις, όταν επιτηρούνται ή έχουν ενημερωθεί σχετικά με την ασφαλή χρήση της συσκευής και έχουν κατανοήσει τους πιθανούς από τη χρήση της συσκευής κινδύνους.

Τα παιδιά δεν επιτρέπεται να παίζουν με τη συσκευή.

Ο καθαρισμός και η συντήρηση από το χρήστη δεν επιτρέπεται να εκτελείται από παιδιά.

Η συσκευή δεν επιτρέπεται να χρησιμοποιείται από παιδιά. Κρατάτε τα παιδιά μακριά από τη συσκευή και το καλώδιο σύνδεσης.

- ▶ Μη λειτουργείτε ποτέ μια συσκευή που έχει υποστεί ζημιά.
- ▶ Μη λειτουργείτε ποτέ μια συσκευή με ραγισμένη ή σπασμένη επιφάνεια.
- ▶ Μην τραβάτε ποτέ το καλώδιο σύνδεσης, για να αποσυνδέσετε τη συσκευή από τον δίκτυο του ρεύματος. Τραβάτε πάντοτε το φως του καλωδίου σύνδεσης.
- ▶ Όταν η συσκευή ή το καλώδιο σύνδεσης έχει ζημιά, τραβήξτε αμέσως το φως του καλωδίου σύνδεσης ή κατεβάστε την ασφάλεια στο κιβώτιο των ασφαλειών.
- ▶ Καλέστε την υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών. → *Σελίδα 115*
- ▶ Συνδέστε και χρησιμοποιείτε τη συσκευή μόνο σύμφωνα με τα στοιχεία που αναφέρονται στην πινακίδα τύπου.
- ▶ Μόνο εκπαιδευμένο γι' αυτό, ειδικευμένο προσωπικό επιτρέπεται να πραγματοποιήσει επισκευές στη συσκευή.
- ▶ Μόνο γνήσια ανταλλακτικά επιτρέπεται να χρησιμοποιηθούν για την επισκευή της συσκευής.
- ▶ Εάν το καλώδιο σύνδεσης στο δίκτυο του ρεύματος αυτής της συσκευής υποστεί ζημιά, πρέπει να αντικατασταθεί από τον κατασκευαστή ή την υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών του ή από ένα αντίστοιχα ειδικευμένο άτομο, για την αποφυγή επικινδύνων καταστάσεων.
- ▶ Η συσκευή και το καλώδιο σύνδεσης στο δίκτυο του ρεύματος δεν επιτρέπονται να βυθίζονται ποτέ μέσα σε νερό ούτε να πλένονται στο πλυντήριο πιάτων.
- ▶ Χρησιμοποιείτε τη συσκευή μόνο σε κλειστούς χώρους.
- ▶ Μην εκθέτετε τη συσκευή ποτέ σε μεγάλη ζέση και υγρασία.
- ▶ Μη χρησιμοποιείτε συσκευές εκτόξευσης ατμού ή συσκευές καθαρισμού υψηλής πίεσης, για να καθαρίσετε τη συσκευή.
- ▶ Μη φέρνετε ποτέ το καλώδιο σύνδεσης σε επαφή με καυτά μέρη συσκευών ή πηγές θερμότητας.
- ▶ Μην αφήνετε ποτέ το καλώδιο σύνδεσης στο δίκτυο να έρθει σε επαφή με αιχμηρές μύτες ή κοφτερές ακμές.

el Αποφυγή των υλικών ζημιών

- ▶ Μην τσακίζετε, μη συνθλίβετε ή μη μετατρέπετε ποτέ το καλώδιο σύνδεσης στο δίκτυο.
- ▶ Μην τοποθετείτε τη συσκευή ποτέ επάνω ή κοντά σε καυτές επιφάνειες.
- ▶ Κρατάτε τα χέρια, τα μαλλιά, τα ρούχα και άλλα αντικείμενα μακριά από τα περιστρεφόμενα μέρη.
- ▶ Τοποθετείτε και αφαιρείτε τα εργαλεία και τα εξαρτήματα μόνο με ακινητοποιημένο τον μηχανισμό κίνησης και με αποσυνδεδεμένη τη συσκευή.
- ▶ Πριν την αλλαγή των εργαλείων ή πριν τον καθαρισμό απενεργοποιήστε τη συσκευή και αποσυνδέστε την από το ηλεκτρικό δίκτυο.
- ▶ Λειτουργείτε τα εργαλεία μόνο με τοποθετημένο μπολ, τοποθετημένο καπάκι και τοποθετημένα προστατευτικά καλύμματα των μηχανισμών κίνησης.
- ▶ Μην ανοίγετε ποτέ κατά την επεξεργασία τον περιστρεφόμενο βραχίονα.
- ▶ Αντικαταστήστε εξαρτήματα, τα οποία εμφανίζουν ρωγμές ή άλλες ζημιές ή δεν προσαρμόζονται σωστά, με γνήσια ανταλλακτικά.
- ▶ Κατά το κατέβασμα του περιστρεφόμενου βραχίονα, μην πιάνετε μέσα στο μπολ.
- ▶ Κρατάτε τα υλικά συσκευασίας μακριά από τα παιδιά.
- ▶ Μην αφήνετε τα παιδιά να παίζουν με τα υλικά συσκευασίας.
- ▶ Κρατάτε τα μικρά κομμάτια μακριά από τα παιδιά.
- ▶ Μην αφήνετε τα παιδιά να παίζουν με μικρά κομμάτια.
- ▶ Προσέχετε τις υποδείξεις καθαρισμού.
- ▶ Καθαρίζετε τις επιφάνειες, που έρχονται σε επαφή με τρόφιμα, πριν από κάθε χρήση.

Αποφυγή των υλικών ζημιών

- ▶ Μη χρησιμοποιείτε ποτέ ταυτόχρονα διαφορετικούς μηχανισμούς κίνησης.
- ▶ Μη λειτουργείτε τη συσκευή ποτέ περισσότερο απ' ό,τι είναι απαραίτητο.
- ▶ Μη λειτουργείτε ποτέ τη συσκευή χωρίς τρόφιμα (κενή λειτουργία).
- ▶ Μη χρησιμοποιείτε ποτέ γνήσια εξαρτήματα και προσαρτήματα άλλων συσκευών.
- ▶ Μην υπερβαίνετε τις μέγιστες ποσότητες επεξεργασίας.
- ▶ Πριν από τη χρήση, ελέγξτε τη λεκάνη για ξένα σώματα και αφαιρέστε τα.

Γνωριμία

Επισκόπηση


Μετά το ξεπακετάρισμα ελέγξτε όλα τα μέρη για ενδεχόμενες ζημιές μεταφοράς καθώς και για την πληρότητα της παράδοσης.

→ *Εικ. 1*



1	Μπολ από ανοξειδωτο χάλυβα
2	Καπάκι με ενσωματωμένο στόμιο πλήρωσης
3	Πλήκτρο απασφάλισης για τον περιστρεφόμενο βραχίονα
4	Περιστρεφόμενος βραχίονας
5	Περιστρεφόμενος διακόπτης
6	Φωτεινός δακτύλιος
7	Προστατευτικό κάλυμμα για τον μηχανισμό κίνησης 2
8	Μηχανισμός κίνησης 2
9	Προστατευτικό κάλυμμα για τον μηχανισμό κίνησης 3
10	Μηχανισμός κίνησης 3
11	Εγκοπές για το μπολ
12	Κύριος μηχανισμός κίνησης
13	Φύλαξη καλωδίου
14	Ζυμωτήρι
15	Επαγγελματικό χτυπητήρι ¹
16	Επαγγελματικός αναδευτήρας Flexi ¹
17	Χτυπητήρι ¹
18	Αναδευτήρας ¹
19	Θήκη φύλαξης

¹ Ανάλογα με το μοντέλο

Σύμβολα

Σύμβολο	Περιγραφή
	Μαρκάρισμα στο προστατευτικό καπάκι για τον μηχανισμό κίνησης 2

Σύμβολο Περιγραφή

	Μαρκάρισμα τοποθέτησης στο προστατευτικό καπάκι για τον μηχανισμό κίνησης 3
	Μαρκάρισμα θέσης στον μηχανισμό κίνησης 3

Περιστρεφόμενος διακόπτης

Σύμβολο Περιγραφή

O/off	Τερματισμός της επεξεργασίας
1	Χαμηλή ταχύτητα
7	Μέγιστη ταχύτητα
M	Στιγμιαία ενεργοποίηση: μέγιστη ταχύτητα, όσο ο περιστρεφόμενος διακόπτης διατηρείται σε αυτή τη θέση

Συμβουλή: Μπορείτε κατά τη διάρκεια της επεξεργασίας να αλλάξετε ανά πάσα στιγμή την ταχύτητα ή να διακόψετε την επεξεργασία.

Φωτεινός δακτύλιος

Κατάσταση Περιγραφή

ανάβει	Η συσκευή λειτουργεί άψογα.
αναβοσβήνει	<ul style="list-style-type: none"> Ένα σύστημα ασφαλείας είναι ενεργοποιημένο. Υπάρχει ένα σφάλμα συσκευής.
δεν ανάβει	<ul style="list-style-type: none"> Η συσκευή δεν έχει καμία τροφοδοσία ρεύματος. Υπάρχει ένα σφάλμα συσκευής.

Συμβουλή: Περισσότερες πληροφορίες θα βρείτε εδώ:

→ "Συστήματα ασφαλείας", Σελίδα 111

→ "Αποκατάσταση βλαβών", Σελίδα 114

Περιστρεφόμενος βραχίονας, μηχανισμοί κίνησης και συστάσεις ταχύτητας

Όταν πατηθεί το πλήκτρο απασφάλισης, μπορεί να μετακινηθεί ο περιστρεφόμενος βραχίονας στην επιθυμητή θέση.

el Γνωριμία





Ο στρεφόμενος βραχίονας πρέπει να έχει κουμπώσει σε κάθε θέση εργασίας. Προσέξτε τις συστάσεις για την ταχύτητα στον πίνακα.

→ Εικ. 2


Σημείωση: Ο περιστρεφόμενος βραχίονας είναι εξοπλισμένος με τη λειτουργία EasyArm Lift. Αυτή η λειτουργία υποστηρίζει την κίνηση του περιστρεφόμενου βραχίονα προς τα επάνω.

Εργαλεία

Το ζυμωτήρι είναι εξοπλισμένο με ένα αποσπώμενο προστατευτικό πώμα, για την προστασία του μηχανισμού κίνησης από τη ρύπανση.

Εργαλείο	Χρήση
	<p>Ζυμωτήρι</p> <ul style="list-style-type: none">■ Ζύωμα ζύμης, π.χ. ζύμη μαγιάς, ζύμη για ψωμί, ζύμη για πίτσα, ζύμη για ζυμαρικά, ζύμη για παρασκευάσματα.■ Προσεκτική ανάμιξη υλικών στη ζύμη, π.χ. σπόροι.
	<p>Αναδευτήρας¹</p> <ul style="list-style-type: none">■ Ανακάτεμα ζύμης, π.χ. ζύμη γλυκού, γλυκό φρούτων.■ Προσεκτική ανάμιξη υλικών στη ζύμη, π.χ. σταφίδες, κομματάκια σοκολάτας.
	<p>Χτυπητήρι¹</p> <ul style="list-style-type: none">■ Χτύπημα μαρέγκας και κρέμας γάλακτος (τουλάχιστον 30 % λιπαρά).■ Ανακάτεμα ελαφριάς ζύμης, π.χ. ζύμη παντεσπάνι.
	<p>Επαγγελματικός αναδευτήρας Flexi¹</p> <ul style="list-style-type: none">■ Ανακάτεμα ζύμης, π.χ. ζύμη γλυκού, γλυκό φρούτων.■ Προσεκτική ανάμιξη υλικών στη ζύμη, π.χ. σταφίδες, κομματάκια σοκολάτας.

¹ Ανάλογα με το μοντέλο

Εργαλείο	Χρήση
	<p>Επαγγελματικό χτυπητήρι¹</p> <ul style="list-style-type: none">■ Χτύπημα μαρέγκας και κρέμας γάλακτος (τουλάχιστον 30 % λιπαρά).■ Ανακάτεμα ελαφριάς ζύμης, π.χ. ζύμη παντεσπάνι.

¹ Ανάλογα με το μοντέλο

Λεπτή ρύθμιση του επαγγελματικού χτυπητηριού

Διορθώστε με τη λεπτή ρύθμιση την απόσταση μεταξύ του μπολ και του επαγγελματικού χτυπητηριού.

Σημείωση: Το επαγγελματικό χτυπητήρι είναι από το εργοστάσιο ρυθμισμένο έτσι, ώστε να αναμειγνύονται τα υλικά ιδανικά μεταξύ τους.

Διόρθωση ρύθμισης εργαλείου

► Μη λειτουργείτε ποτέ ένα εργαλείο, το οποίο αγγίζει το μπολ.

Προϋποθέσεις

- Το φιλ δεν είναι τοποθετημένο στην πρίζα.
- Ο περιστρεφόμενος βραχίονας είναι ανοιχτός.
- Το επαγγελματικό χτυπητήρι είναι τοποθετημένο.
- Το μπολ είναι τοποθετημένο.

1. Κρατήστε σταθερό το χτυπητήρι στο κάτω μέρος με το ένα χέρι και λύστε το κόντρα παξιμάδι με το γερμανικό κλειδί δεξιόστροφα.

→ Εικ. 3

2. Για την αλλαγή της ρύθμισης, γυρίστε το εργαλείο προς την επιθυμητή κατεύθυνση.

→ Εικ. 4

Ιδανική ρύθμιση	Απόσταση από το μπολ περ. 3 mm
δεξιόστροφη περιστροφή	Ανέβασμα του εργαλείου
αριστερόστροφη περιστροφή	Κατέβασμα του εργαλείου

3. Πατήστε το πλήκτρο απασφάλισης και πιέστε τον περιστρεφόμενο βραχίονα προς τα κάτω, μέχρι να ασφαλίσει.
4. Ελέγξτε τη ρύθμιση.
5. Πατήστε το πλήκτρο απασφάλισης και σηκώστε τον περιστρεφόμενο βραχίονα, μέχρι να ασφαλίσει.
6. Κρατήστε το χτυπητήρι στο κάτω μέρος με το ένα χέρι και σφίξτε το κόντρα παξιμάδι με ένα γερμανικό κλειδί αριστερόστροφα.

Θέση ηρεμίας

Μετά την απενεργοποίηση εξακολουθούν να κινούνται οι μηχανισμοί κίνησης για μερικά δευτερόλεπτα, μέχρι να επιτευχθεί η σωστή θέση ηρεμίας.

Σημείωση: Ο περιστρεφόμενος βραχίονας ανοίγει ή κλείνει με το χρησιμοποιούμενο εργαλείο μόνο, όταν ο μηχανισμός κίνησης βρίσκεται στη σωστή θέση ηρεμίας.

Συμβουλή: Μπορείτε να διορθώσετε απλά μόνοι σας μια λάθος θέση ηρεμίας.
→ "Αποκατάσταση βλαβών", Σελίδα 114

Συστήματα ασφαλείας

Ασφάλεια ενεργοποίησης

Η ασφάλεια ενεργοποίησης εμποδίζει την αθέλητη ενεργοποίηση της συσκευής σας. Η συσκευή μπορεί να ενεργοποιηθεί και να χειρισθεί μόνο, όταν ο περιστρεφόμενος βραχίονας είναι σωστά ασφαλισμένος στη θέση εργασίας.

Σε μερικά μοντέλα:

Η ενεργοποίηση και ο χειρισμός της συσκευής είναι εφικτά, μόνο όταν πληρούται μία από τις ακόλουθες προϋποθέσεις:

- Ο περιστρεφόμενος βραχίονας είναι ασφαλισμένος στην οριζόντια θέση και το μπολ ή η παγωτομηχανή είναι τοποθετημένα.
- Ο περιστρεφόμενος βραχίονας είναι ασφαλισμένος στην κάθετη θέση και το προστατευτικό καπάκι του μηχανισμού κίνησης ή ένα συναρμολογημένο εξάρτημα είναι σωστά στερεωμένο.

Ασφάλεια επανεργοποίησης

Η ασφάλεια επανεργοποίησης εμποδίζει τη συσκευή σας να ξεκινήσει από μόνη της την επεξεργασία, μετά από μια διακοπή ρεύματος.

Μετά από μια διακοπή ρεύματος η συσκευή ενεργοποιείται ξανά. Η επεξεργασία μπορεί να ξεκινήσει ξανά μόνο, αφού πρώτα ο περιστρεφόμενος διακόπτης έχει τεθεί στο **Ο/off**.

Ασφάλεια υπερφόρτωσης

Η ασφάλεια υπερφόρτωσης εμποδίζει την πρόκληση ζημιών στον κινητήρα και στα άλλα εξαρτήματα λόγω ενός πολύ υψηλού φορτίου.

Χειρισμός

Τοποθέτηση της συσκευής

1. Τοποθετήστε τη συσκευή επάνω σε μια σταθερή, επίπεδη, καθαρή και λεία επιφάνεια εργασίας.
2. Ρυθμίστε το ηλεκτρικό καλώδιο στο απαραίτητο μήκος.

Μοντέλα με θήκη καλωδίου:

- Για να μικρύνετε το μήκος του καλωδίου, σπρώξτε το καλώδιο στη θήκη καλωδίου.
- Για να μεγαλώστε ξανά το μήκος του καλωδίου, τραβήξτε το καλώδιο από τη θήκη καλωδίου.

Μοντέλα με τυλιχτήρα καλωδίου:

- Τραβήξτε έξω το ηλεκτρικό καλώδιο μέχρι το απαιτούμενο μήκος και αφήστε το σιγά σιγά ελεύθερο.
- Για να τυλίξετε ξανά το καλώδιο, τραβήξτε σύντομα το καλώδιο και αφήστε το να τυλιχτεί.

Σημείωση: Μη σπρώξετε με το χέρι το καλώδιο μέσα στον τυλιχτήρα καλωδίου. Εάν μαγκωθεί το καλώδιο, τραβήξτε το εντελώς έξω και αφήστε το να τυλιχτεί ξανά.

3. Μη βάλετε το φινις στην πρίζα.

Προετοιμασία συσκευής

1. Πατήστε το πλήκτρο απασφάλισης και σηκώστε τον περιστρεφόμενο βραχίονα, μέχρι να ασφαλίσει.
→ Εικ. **5**
2. Τοποθετήστε το μπολ στη βασική συσκευή.
→ Εικ. **6**
Προσέξτε τις εγκοπές στη βασική συσκευή.
3. Γυρίστε το μπολ αριστερόστροφα, μέχρι να ασφαλίσει.
→ Εικ. **7**
4. Πιέστε το εργαλείο στον κύριο μηχανισμό κίνησης, μέχρι να ασφαλίσει.
→ Εικ. **8**
5. Για την τοποθέτηση του ζυμωτηριού:
 - Τοποθετήστε το ζυμωτήρι με τοποθετημένο προστατευτικό πάμα στον κύριο μηχανισμό κίνησης.
 - Στρέψτε το προστατευτικό πάμα, μέχρι να ασφαλίζει εντελώς το ζυμωτήρι.→ Εικ. **9**
Το προστατευτικό πάμα [a] πρέπει να καλύπτει εντελώς τον κύριο μηχανισμό κίνησης.
6. Προσθέστε τα υλικά στο μπολ.
→ Εικ. **10**
7. Πατήστε το πλήκτρο απασφάλισης και μην πιέσετε τον περιστρεφόμενο βραχίονα εντελώς προς τα κάτω.
→ Εικ. **11**
Συγκρατήστε τον περιστρεφόμενο βραχίονα σε ελαφρά ανοιχτή θέση.
8. Σηκώστε λίγο μπροστά το καπάκι, σπρώξτε το εντελώς επάνω στο μπολ και εναποθέστε το.
→ Εικ. **12**
9. Πιέστε τον περιστρεφόμενο βραχίονα προς τα κάτω, μέχρι να ασφαλίσει.
→ Εικ. **13**

Επεξεργασία των υλικών με τα εργαλεία

1. Βάλτε το φινι στην πρίζα.
 2. Θέστε τον περιστρεφόμενο διακόπτη στην επιθυμητή ταχύτητα.
→ Εικ. **14**
 3. Για να επεξεργαστείτε τα συστατικά για λίγο με τη μέγιστη ταχύτητα, θέστε τον περιστρεφόμενο διακόπτη στη θέση **M** και κρατήστε τον εκεί για την επιθυμητή διάρκεια επεξεργασίας.
→ Εικ. **15**
 4. Εάν είναι επιθυμητό, κατά τη διάρκεια της επεξεργασίας προσθέστε περαιτέρω υλικά μέσα από την υποδοχή πλήρωσης.
→ Εικ. **16**
 5. Για συμπλήρωση μεγαλύτερων ποσοτήτων υλικών:
 - Θέστε τον περιστρεφόμενο διακόπτη στο **O/off** και περιμένετε την ακινητοποίηση της συσκευής.
 - Σηκώστε λίγο τον περιστρεφόμενο βραχίονα και τραβήξτε το καπάκι προς τα έξω.
 - Προσθέστε τα υλικά στο μπολ.
 - Τοποθετήστε το καπάκι και πιέστε τον περιστρεφόμενο βραχίονα προς τα κάτω, μέχρι να ασφαλίσει.
 6. Επεξεργαστείτε τα υλικά, μέχρι να επιτευχθεί το επιθυμητό αποτέλεσμα.
 7. Θέστε τον περιστρεφόμενο διακόπτη στο **O/off**.
→ Εικ. **17**
Περιμένετε την ακινητοποίηση της συσκευής.
- ✓ Η επεξεργασία σταματά και οι μηχανισμοί κίνησης μετακινούνται στη θέση ηρεμίας.

Ολοκλήρωση της επεξεργασίας

→ Εικ. **18** - **22**

Χρήση των μηχανισμών κίνησης των εξαρτημάτων

Υποδείξεις

- Αφαιρέστε το προστατευτικό καπάκι, για τη χρήση των εξαρτημάτων στον μηχανισμό κίνησης 2 ή 3.
- Κλείνετε τους μη χρησιμοποιούμενους μηχανισμούς κίνησης πάντοτε με τα προστατευτικά καλύμματα.
- Προσέξτε τις οδηγίες χρήσης των εξαρτημάτων.

→ *Εικ.* **23** - **26**

Επισκόπηση καθαρισμού

Καθαρίζετε αμέσως μετά τη χρήση όλα τα εξαρτήματα, για να εμποδίσετε την ξήρανση τυχών υπολειμμάτων.

- ▶ Μην χρησιμοποιείτε καθαριστικά που περιέχουν αλκοόλη ή οινόπνευμα.
- ▶ Μη χρησιμοποιήσετε κανένα κοφτερό, αιχμηρό ή μεταλλικό αντικείμενο.
- ▶ Μη χρησιμοποιείτε σκληρά πανιά ή απορροπαντικά.

Συμβουλή: Μπορεί να δημιουργηθούν αλλοιώσεις του χρωματισμού στα πλαστικά μέρη, π.χ. κατά την επεξεργασία καρότων. Απομακρύνετε τις αλλοιώσεις του χρωματισμού με ένα μαλακό πανί και μερικές σταγόνες λαδιού φαγητού.

Παράδειγμα συνταγής

Συνταγή	Υλικά	Επεξεργασία
Βαρύ γλυκό με φρούτα	<ul style="list-style-type: none"> ■ 3 αυγά ■ 135 γρ. ζάχαρη ■ 135 γρ. μαργαρίνη ■ 255 γρ. αλεύρι ■ 10 γρ. μπέικιν πάουντερ ■ 150 γρ. ξανθιές σταφίδες ■ 150 γρ. ανάμεικτα αποξηραμένα φρούτα <p>Σημείωση: Επεξεργαστείτε ταυτόχρονα το πολύ τη 2-πλάσια ποσότητα.</p>	<ul style="list-style-type: none"> ■ Τοποθετήστε τον αναδευτήρα. ■ Προσθέστε όλα τα υλικά, εκτός από τα αποξηραμένα φρούτα. ■ Επεξεργαστείτε για 30 δευτερόλεπτα στη βαθμίδα 1. ■ Μετά, επεξεργαστείτε για 3-5 λεπτά στη βαθμίδα 5. ■ Ρυθμίστε στη βαθμίδα 2. ■ Εντός 30-60 δευτερόλεπτα προσθέστε τα αποξηραμένα φρούτα.

Καθαρίστε τα ξεχωριστά μέρη, όπως αναφέρεται στον πίνακα.

→ *Εικ.* **27**

Ειδικά εξαρτήματα

Τα εξαρτήματα μπορείτε να τα αγοράσετε στην υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών, στα ειδικά καταστήματα ή στο διαδίκτυο (Internet). Χρησιμοποιείτε μόνο γνήσια εξαρτήματα, επειδή αυτά είναι ακριβώς προσαρμοσμένα στη συσκευή σας.

Τα εξαρτήματα είναι ειδικά για κάθε συσκευή. Δίνετε κατά την αγορά πάντοτε τον ακριβή χαρακτηρισμό (E-Nr.) της συσκευής σας.

Ποιο εξάρτημα είναι διαθέσιμο για τη συσκευή σας, θα το βρείτε στον κατάλόγό μας, στο Online-Shop ή στην υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών.

www.bosch-home.com

Παραδείγματα εφαρμογών

Σημείωση: Για καλύτερη ανάμειξη των υλικών σε ζύμη μαγιάς ή ξινή ζύμη (προζύμι) με υψηλή περιεκτικότητα σε νερό, προσθέστε πρώτα το υγρό στο μπολ.

Προσέξτε τα στοιχεία και τις τιμές στον πίνακα.

→ *Εικ.* **28**

Αποκατάσταση βλαβών

Βλάβη	Αιτίες και αντιμετώπιση προβλημάτων
Η συσκευή δε λειτουργεί.	Η συσκευή δεν έχει καθόλου ρεύμα. ▶ Ελέγξτε, εάν η συσκευή σας τροφοδοτείται με ρεύμα.
Η συσκευή δεν ξεκινά την επεξεργασία.	Ο περιστρεφόμενος διακόπτης είναι λάθος ρυθμισμένος. ▶ Πριν την επεξεργασία, θέστε τον περιστρεφόμενο διακόπτη στο O/off .
Η συσκευή δεν ξεκινά την επεξεργασία ή απενεργοποιείται κατά τη διάρκεια της επεξεργασίας.	Η ποσότητα των επεξεργαζόμενων υλικών είναι πολύ μεγάλη ή η χρονική διάρκεια επεξεργασίας ήταν πολύ μεγάλη. ▶ Θέστε τον περιστρεφόμενο διακόπτη στο O/off . ▶ Μειώστε την ποσότητα των υλικών. ▶ Αφήστε τη συσκευή να κρυώσει, για την απενεργοποίηση της ασφάλειας υπερφόρτωσης.
	Η συσκευή ή το εξάρτημα είναι μπλοκαρισμένη. ▶ Θέστε τον περιστρεφόμενο διακόπτη στο O/off . ▶ Απομακρύνετε την εμπλοκή.
	Ένα σύστημα ασφαλείας είναι ενεργοποιημένο. ▶ Αποκαταστήστε την αιτία, που οδήγησε στο σταμάτημα της συσκευής. → <i>"Συστήματα ασφαλείας", Σελίδα 111</i>
Ο περιστρεφόμενος βραχίονας δεν μπορεί να ανοίξει ή να κλείσει, επειδή το εργαλείο μαγκώνει στο μπολ.	Ο μηχανισμός κίνησης δε βρίσκεται στη θέση ηρεμίας. 1. Θέστε τον περιστρεφόμενο διακόπτη στο O/off . 2. Όταν ο περιστρεφόμενος βραχίονας δεν μπορεί να κλείσει, αφαιρέστε το εργαλείο. 3. Κλείστε τον στρεφόμενο βραχίονα, μέχρι να ασφαλίσει σωστά στη θέση εργασίας. 4. Θέστε τον περιστρεφόμενο διακόπτη για λίγο στο 1 και μετά ξανά στο O/off . ✓ Ο μηχανισμός κίνησης τρέχει για λίγο, μέχρι να επιτευχθεί η θέση ηρεμίας.
Το επαγγελματικό χτυπητήρι δεν αγγίζει το μπολ ή τα υλικά δεν αναμειγνύονται σωστά.	Η απόσταση από το μπολ δεν έχει ρυθμιστεί σωστά. ▶ Διορθώστε τη λεπτή ρύθμιση του επαγγελματικού χτυπητηριού. → <i>"Λεπτή ρύθμιση του επαγγελματικού χτυπητηριού", Σελίδα 110</i>

Απόσυρση παλιάς συσκευής

1. Τραβήξτε το φισ του καλωδίου σύνδεσης στο δίκτυο του ρεύματος.
2. Κόψτε το καλώδιο σύνδεσης στο δίκτυο του ρεύματος.
3. Αποσύρετε τη συσκευή σύμφωνα με τους κανόνες προστασίας του περιβάλλοντος.

Πληροφορίες σχετικά με τους επίκαιρους τρόπους απόσυρσης θα βρείτε στο ειδικό κατάστημα ή στην αρμόδια τοπική Δημοτική Αρχή σας.



Αυτή η συσκευή χαρακτηρίζεται σύμφωνα με την ευρωπαϊκή οδηγία 2012/19/ΕΕ περί ηλεκτρικών και ηλεκτρονικών συσκευών (waste electrical and electronic equipment - WEEE). Η οδηγία προκαθορίζει τα πλαίσια για μια απόσυρση και αξιοποίηση των παλιών συσκευών με ισχύ σ' όλη την ΕΕ.

Υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών

Λεπτομερείς πληροφορίες για τον χρόνο εγγύησης και τους όρους εγγύησης στη χώρα σας θα λάβετε από την υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών της εταιρείας μας, τον έμπορό σας ή την ιστοσελίδα μας.

Τα στοιχεία επικοινωνίας της υπηρεσίας εξυπηρέτησης πελατών θα τα βρείτε στον συνημμένο κατάλογο της υπηρεσίας εξυπηρέτησης πελατών ή στην ιστοσελίδα μας.



Güvenlik

- Bu kılavuzu dikkatlice okuyunuz.
- Ürün ile birlikte teslim edilen veya opsiyonel olarak sunulan aksesuarları kullanırken ilave talimatları da dikkate alın.
- Kılavuzu ve ürün bilgilerini, ileride kullanmak için veya cihazın muhtemel bir sonraki sahibi için saklayın.
- Nakliye hasarı varsa cihaz bağlantılarını kurmayınız.

Cihazı sadece şu amaçla kullanınız:

- orijinal parçaları ve aksesuarları ile birlikte kullanın.
- besinleri karıştırmak, yoğurmak ve çırpma için kullanın.
- teslim edilen veya opsiyonel olarak tedarik edilen aksesuarların kullanım kılavuzlarında açıklanan ilave uygulamalar için kullanın.
- gözünüzü cihazdan ayırmadan kullanın.
- evde işlenen miktar ve süreler için kullanın.
- özel konutlarda ve özel konutların kapalı mekanlarında oda sıcaklığında.
- deniz seviyesinden en fazla 2000 m yüksekliğe kadar kullanın.

Aşağıdaki durumlarda cihazın elektrik bağlantısını ayırın:

- cihazı kullanmayın.
- cihazı gözlem altında tutmadığınızda.
- cihazı birleştirirken.
- cihazın parçalarını ayırırken.
- cihazı temizlerken.
- döner parçalara yaklaştığınızda.
- aletleri değiştirirken.
- bir hatayla karşılaştığınızda.

Bu cihaz fiziksel, algısal veya zihinsel becerileri sınırlı olan ya da deneyimi ve bilgisi yetersiz olan kişiler tarafından, mutlaka sorumlu bir kişinin nezareti altında veya ancak cihazın güvenli kullanımı konusunda bilgilendirilmiş ve kullanımdan kaynaklanan tehlikeleri anlamış olmaları halinde kullanılabilir.

Çocukların cihaz ile oynamasına izin vermeyiniz.

Temizlik ve kullanıcının yapacağı bakım çalışmaları çocuklar tarafından yapılmamalıdır.

Bu cihaz çocuklar tarafından kullanılmamalıdır. Çocuklar cihazdan ve bağlantı hattından uzak tutulmalıdır.

- ▶ Hasarlı cihazlar kesinlikle kullanılmamalıdır.
- ▶ Yüzeyi çatlamış olan veya kırık olan bir cihazı kesinlikle kullanmayın.
- ▶ Cihazı elektrik şebekesinden ayırmak için kesinlikle şebeke bağlantı kablosundan tutularak çekilmemelidir. Her zaman şebeke bağlantı kablosunun fişinden tutularak çekilmelidir.
- ▶ Cihaz veya şebeke bağlantı kablosu arızalıysa fiş derhal çekilmeli veya sigorta kutusundan sigorta kapatılmalıdır.
- ▶ Müşteri hizmetlerini arayınız. → *Sayfa 124*
- ▶ Cihazı sadece tip plakasındaki bilgilere göre bağlanmalı ve işletilmelidir.
- ▶ Sadece bunun eğitimini almış uzman personel cihazda onarımlar yapabilir.
- ▶ Cihazın onarımı sırasında sadece orijinal yedek parçalar kullanılmalıdır.
- ▶ Bu cihazın elektrik kablosu zarar görmüşse tehlikenin önlenmesi için, üretici, müşteri hizmetleri veya benzer kalifikasyona sahip bir kişi tarafından değiştirilmelidir.
- ▶ Cihazı veya elektrik kablosunu kesinlikle suya sokmayın veya bulaşık makinesine koymayın.
- ▶ Cihazı yalnızca kapalı alanlarda kullanın.
- ▶ Cihazı kesinlikle aşırı sıcaklığa ve ıslaklığa maruz bırakmayın.
- ▶ Cihazı temizlemek için buharlı temizleyiciler veya yüksek basınçlı temizleyiciler kullanmayın.
- ▶ Şebeke bağlantı kablosunun cihazın sıcak parçaları veya ısı kaynakları ile temas etmesine asla izin vermeyiniz.
- ▶ Şebeke bağlantı kablosunun keskin uçlar veya kenarlar ile temas etmesine asla izin vermeyiniz.
- ▶ Şebeke bağlantı kablosunu asla bükmeyiniz, ezmeyiniz veya değiştirmeyiniz.
- ▶ Cihazı kesinlikle sıcak yüzeylerin üzerine veya yakınına koymayınız.
- ▶ Ellerinizi, saçlarınızı, kıyafetlerinizi ve diğer kişisel eşyalarınızı döner parçalardan uzak tutun.
- ▶ Aletleri ve aksesuarları sadece tahrik duruyorken ve cihaz çıkartılmış durumdayken takın ve çıkartın.

tr Maddi hasarların önlenmesi

- ▶ Alet değişiminden veya temizlikten önce cihazı kapatıp şebekeden ayırın.
- ▶ Aletleri sadece kap yerleştirilmiş, tıpa takılmış ve tahrik koruyucu kapak kapatılmış durumdayken kullanın.
- ▶ İşleme sırasında döner kolu kesinlikle açmayın.
- ▶ Gözle görülür renk değişimleri, çatlaklar veya başka hasarlar olan veya yerine doğru oturmeyen parçaları orijinal yedek parçalarla değiştirin.
- ▶ Döner kolu indirirken kabın içine dokunmayın.
- ▶ Ambalaj malzemesini çocuklardan uzak tutun.
- ▶ Çocukların ambalaj malzemeleri ile oynamasına izin vermeyin.
- ▶ Küçük parçaları çocuklardan uzak tutun.
- ▶ Çocukların küçük parçalarla oynamasına izin vermeyin.
- ▶ Temizlik bilgilerini dikkate alın.
- ▶ Gıda maddeleri ile temas eden yüzeyleri her kullanımdan önce temizleyin.

Maddi hasarların önlenmesi

- ▶ Asla farklı tahrikleri aynı anda kullanmayınız.
- ▶ Cihazı kesinlikle gerekenden uzun süre çalıştırmayın.
- ▶ Cihazı kesinlikle malzemesiz çalıştırmayın.
- ▶ Orijinal malzemeleri ve aksesuarları kesinlikle başka cihazlarda kullanmayın.
- ▶ Azami işleme miktarları aşılmamalıdır.
- ▶ Kullanmadan önce kapta yabancı cisim olup olmadığını kontrol ediniz ve varsa bunları temizleyiniz.

Cihazı tanıma

Genel bakış

Ambalajından çıkardıktan sonra tüm parçalarda nakliyeden kaynaklanan hasarlar olup olmadığını ve parçaların eksiksiz olup olmadığını kontrol edin.

→ Şek. 1




1	Paslanmaz çelik karıştırma kasesi
2	Entegre doldurma ağızlı kapak

¹ Modele bağlı

3	Döner kol için kilit açma tuşu
4	Döner kol
5	Döner şalter
6	Işıklı halka
7	Tahrik 2 için koruma kapağı
8	Tahrik 2
9	Tahrik 3 için koruma kapağı
10	Tahrik 3
11	Kap girintileri
12	Ana tahrik
13	Kablo muhafaza bölümü
14	Hamur yoğurma aparatı
15	Profi çırpma teli ¹
16	Profi Flexi karıştırma teli ¹
17	Çırpma teli ¹
18	Çırpma teli ¹
19	Muhafaza çantası

¹ Modele bağlı

Semboller

Sembol	Açıklama
	Tahrik 2 koruyucu kapağındaki işaret
	Tahrik 3 koruyucu kapağındaki yerleştirme işareti
	Tahrikteki 3 pozisyon işareti

Döner şalter

Sembol	Açıklama
O/off	İşlemeyi durdurma
1	Düşük hız
7	En yüksek hız
M	Anlık devreye alma: Döner şalter bu pozisyonda tutulduğu sürece en yüksek hız

İpucu: İşleme sırasında hızı ne zaman isterseniz değiştirebilir veya işlemeyi durdurabilirsiniz.

Işıklı halka

Durum	Açıklama
yanıyor	Cihaz sorunsuz şekilde çalışıyor.
yanıp söner	<ul style="list-style-type: none"> Emniyet sistemi devreye girdi. Bir cihaz hatası mevcut.
yanmıyor	<ul style="list-style-type: none"> Cihazın elektrik beslemesi yok. Bir cihaz hatası mevcut.

İpucu: Daha fazla bilgi için bkz.:

→ "Emniyet sistemleri", Sayfa 120

→ "Arızaları giderme", Sayfa 123

Döner kol, tahrikler ve önerilen hız değerleri




Kilit açma tuşuna basılarak döner kol istenen pozisyona hareket ettirilebilir. Çevirme kolu her çalışma pozisyonunda yerine oturmuş olmalıdır. Tablodaki önerilen hız değerlerini dikkate alınız.

→ Şek. 2

Not: Döner kol, EasyArm Lift fonksiyonu ile donatılmıştır. Bu fonksiyon, döner kolun yukarıya hareketini destekler.

Aletler

Tahrikin kirlenmeye karşı korunması amacıyla, yoğurma kancasında çıkartılabilir bir koruyucu kapak donanımı mevcuttur.

Alet/edevat	Kullanımı
	<p>Yoğurma kancası</p> <ul style="list-style-type: none"> Mayalı hamur, ekmekek hamuru, pizza hamuru, makarna hamuru, pasta hamuru gibi hamurları yoğurma. Hamura tohumlar gibi malzemeleri ekleme.
	<p>Çırpma teli¹</p> <ul style="list-style-type: none"> Pasta hamuru, meyveli kek hamuru gibi hamurları karıştırma. Hamura kuru üzüm, çikolata parçacıkları gibi malzemeleri ekleme.
	<p>Çırpma teli¹</p> <ul style="list-style-type: none"> Yumurta beyazını ve kremayı (en az %30 yağ oranı) çırpma. Bisküvi hamuru gibi hafif hamurları karıştırma.
	<p>Profi Flexi karıştırma teli¹</p> <ul style="list-style-type: none"> Pasta hamuru, meyveli kek hamuru gibi hamurları karıştırma. Hamura kuru üzüm, çikolata parçacıkları gibi malzemeleri ekleme.
	<p>Profi çırpma teli¹</p> <ul style="list-style-type: none"> Yumurta beyazını ve kremayı (en az %30 yağ oranı) çırpma. Bisküvi hamuru gibi hafif hamurları karıştırma.

¹ Modele bağlı

Profi çarpma telinin hassas ayarı

Hassas ayar yaparak kap ile Profi çarpma teli arasındaki mesafeyi düzeltin.

Not: Profi çarpma teli fabrikadan malzemelerin birbirleriyle en iyi şekilde karışmalarını sağlayacak durumda teslim edilir.

Alet ayarının düzeltilmesi

- ▶ Kaba temas eden aletleri kesinlikle çalıştırmayın.

Gereklilikler

- Elektrik fişi takılı değil.
- Döner kol açık.
- Profi çarpma teli takılı.
- Kap yerleştirildi.

1. Çarpma telini bir elinizle alt taraftan sabit tutunuz ve kontra somunu bir çatal anahtar ile saat dönüş yönünde çevirerek çözünüz.

→ Şek. 3

2. Ayarı değiştirmek için, aleti istediğiniz yöne doğru çeviriniz.

→ Şek. 4

Optimum ayar	Kaba olan uzaklık yakl. 3 mm
saat dönüş yönüne çevirme	Alet kaldırma
saat dönüş yönünün tersine çevirme	Alet indirme

3. Kilit açma tuşuna basın ve döner kolu yerine oturuncaya kadar aşağı doğru bastırın.

4. Ayarı kontrol ediniz.

5. Kilit açma tuşuna basın ve yerine oturuncaya kadar döner kolu kaldırın.

6. Çarpma telini bir elinizle alt taraftan sabit tutunuz ve kontra somunu bir çatal anahtar ile saat dönüş yönünün tersine çevirerek sıkınız.

Park pozisyonu

Tahrikler, kapatıldıktan sonra doğru park pozisyonuna ulaşılan dek birkaç saniye hareket etmeye devam eder.

Not: Döner kol, alet takılıken sadece tahrik doğru park pozisyonunda olduğunda açılabilir veya kapatılabilir.

İpucu: Yanlış bir park pozisyonunu kolayca kendiniz düzeltebilirsiniz.

→ "Arızaları giderme", Sayfa 123

Emniyet sistemleri

Çalışma emniyeti sistemi

Çalışma emniyeti sistemi, cihazın istenmeyen şekilde çalışmaya başlamasını engeller.

Cihaz sadece döner kol, çalışma pozisyonuna doğru şekilde oturduğunda çalıştırılabilir ve kullanılabilir.

Bazı modellerde:

Cihaz sadece aşağıdaki ön koşullardan biri yerine getirildiğinde çalıştırılabilir ve kullanılabilir:

- Döner kol yatay konumda yerine oturtulmuş ve kap veya buz hazırlayıcı takılmış.
- Döner kol dikey konumda yerine oturdu ve tahrik sistemi koruyucu kapağı veya birleştirilmiş bir aksesuar doğru şekilde sabitlendi.

Tekrar devreye girme emniyeti

Tekrar devreye girme emniyeti, cihazınızın bir elektrik kesintisi sonrasında tekrar devreye girerek kendiliğinden işlemeye başlamasını engeller.

Cihaz bir elektrik kesintisi sonrasında tekrar açık duruma gelir. İşleme ancak, döner şalter **O/off** konumuna ayarlandıktan sonra tekrar çalıştırılabilir.

Aşırı yüklenme emniyeti

Aşırı yüklenme emniyeti, motorun ve diğer parçaların çok yüksek yüklenme nedeniyle hasar görmelerini önler.

Kullanım

Cihazın kurulması

1. Cihazı dengeli, düz ve temiz bir çalışma alanı üzerine yerleştirin.
2. Elektrik kablosunu gereken uzunluğa ayarlayınız.

Kablo gözü olan modeller:

- Kablo uzunluğunu kısaltmak için kabloyu kablo gözünün içine doğru itiniz.
- Kablo uzunluğunu tekrar uzatmak için kabloyu kablo gözünden çekiniz.

Kablo sarma mekanizması olan modeller:

- Elektrik kablosunu ihtiyaç duyduğunuz uzunluğa gelinceye kadar dışarı doğru çekin ve yavaşça bırakın.
- Kabloyu tekrar sarmak için kabloyu kısaca çekiniz ve kablunun sarılmasını bekleyiniz.

Not: Kabloyu elle kablo sarma mekanizmasının içine itmeyiniz. Kablo sıkışacak olursa, kabloyu tamamen dışarı çekip açın ve sonra tekrar sarılmasını sağlayın.

3. Elektrik fişini takmayın.

Cihazın hazırlanması

1. Kilit açma tuşuna basın ve yerine oturuncaya kadar döner kolu kaldırın.
→ Şek. 5
2. Kapı ana cihaza yerleştirin.
→ Şek. 6
Ana cihazdaki girintilere dikkat edin.
3. Kapı yerine oturuncaya kadar saat dönüş yönünün tersine doğru çevirin.
→ Şek. 7
4. Aleti, yerine oturuncaya kadar ana tahrik içine bastırın.
→ Şek. 8
5. Yoğurma kancasını yerleştirmek için:
 - Koruyucu kapağı takılı olan yoğurma kancasını ana tahrikin içine takın.
 - Yoğurma kancası tamamen yerine oturuncaya kadar koruyucu kapağı çevirin.
 → Şek. 9
Koruyucu kapak [a](#), ana tahriki tümüyle kaplamalıdır.
6. Malzemeleri kaba doldurun.
→ Şek. 10

7. Kilit açma tuşuna basın ve döner kolu yerine tam olarak aşağı doğru bastırmayın.

→ Şek. 11

Döner kolu hafif açık pozisyonda sabit tutun.

8. Kapağı önden hafifçe kaldırın, tümüyle kabın üzerine doğru itin ve yerleştirin.

→ Şek. 12

9. Döner kolu yerine oturuncaya kadar aşağı doğru bastırın.

→ Şek. 13

Malzemelerin aletler ile işlenmesi

1. Elektrik fişini takın.
2. Döner şalteri istediğiniz hız ayarına getirin.
→ Şek. 14
3. Malzemeleri kısa süreli en yüksek hızda işlemek için döner şalteri **M** konumuna ayarlayın ve istenilen işleme süresi boyunca tutun.
→ Şek. 15
4. İstenirse işleme sırasında dolum ağzından ilave malzemeler doldurulabilir.
→ Şek. 16
5. Daha fazla miktar malzeme doldurmak için:
 - Döner şalteri **O/offy** konumuna getirin ve cihazın durmasını bekleyin.
 - Döner kolu hafif yukarı kaldırın ve kapağı çekip çıkarın.
 - Malzemeleri kaba doldurun.
 - Kapağı yerleştirin ve döner kolu yerine oturuncaya kadar aşağı doğru bastırın.
6. İsteddiğiniz sonuca ulaşana kadar malzemeler üzerinde çalışın.
7. Döner şalteri **O/off** konumuna getirin.
→ Şek. 17
Cihazın durmasını bekleyin.
- ✓ İşleme durdurulur ve tahrikler park pozisyonuna geçer.

İşlemenin tamamlanması

→ Şek. 18 - 22

Aksesuar tahriklerinin kullanılması

Notlar

- Tahrik 2 veya 3 üzerinde aksesuar kullanmak için koruyucu kapağı çıkarınız.
- Kullanılmayan tahrikleri her zaman koruma kapaklarıyla kapatın.
- Aksesuarın kullanım kılavuzunu dikkate alınız.

→ Şek. 23 - 26

Temizliğe genel bakış

Artıkların kuruyarak yapışmasını engellemek için tüm parçaları kullandıktan hemen sonra temizleyiniz.

- ▶ Alkol veya ispirto içeren temizleme maddeleri kullanmayınız.
- ▶ Keskin, sivri uçlu veya metalik cisimler kullanmayınız.
- ▶ Aşındırıcı nitelikte bez veya temizleme maddeleri kullanılmamalıdır.

İpucu: Plastik parçalarda, örneğin havuç işleme sonucu renk değişimleri olabilir. Renk değişimlerini yumuşak bir bez ve birkaç damla yemeklik yağ ile temizleyin.

Her bir parçayı tabloda belirtilen şekilde temizleyiniz.

→ Şek. 27

Özel aksesuar

Aksesuarları müşteri hizmetlerinden, bayilerden veya internette temin edebilirsiniz. Cihazınızla mükemmel bir uyum içinde çalışacak şekilde tasarlandıklarından mutlaka orijinal aksesuarları kullanın.

Aksesuar cihaza özeldir. Satın alırken her zaman cihazınızın tam adını (E-Nr.) belirtin. Cihazınız için mevcut olan aksesuarları kataloğumuzdan ve internet mağazamızdan inceleyebilir veya müşteri hizmetlerine sorabilirsiniz.
www.bosch-home.com

Kullanım örnekleri

Not: Mayalı hamur veya su içeriği yüksek olan ekşi hamur malzemelerinin en iyi şekilde karışabilmesi için, kaba öncelikle sıvıları doldurunuz.

Tablodaki bilgileri ve değerleri dikkate alınız.

→ Şek. 28

Örnek tarif

Tarif	Malzemeler	İşleme
Ağır meyveli kek	<ul style="list-style-type: none">■ 3 yumurta■ 135 g Şeker■ 135 g margarin■ 255 g un■ 10 g kabartma tozu■ 150 g kuşüzümü■ 150 g karışık kurutulmuş meyveler <p>Not: Bir seferde maksimum 2 katı kadar miktarı işleyin.</p>	<ul style="list-style-type: none">■ Çırpma telini takın.■ Kurutulmuş meyveler hariç tüm malzemeleri doldurun.■ 30 Saniye kadar 1 kademedede işleyin.■ Ardından 3-5 Dakika 5 kademesinde işleyin.■ Ayarı 2 kademesine getirin.■ 30-60 Saniye içerisinde kurutulmuş meyveleri ilave edin.

Arızaları giderme

Hata	Nedeni ve sorun giderme
Cihaz çalışmıyor.	Cihaza güç gitmiyor. ▶ Cihazınıza akım gidip gitmediğini kontrol ediniz.
Cihaz işlemeyi başlatmıyor.	Döner şalter yanlış ayarlanmış. ▶ İşleme öncesinde döner şalteri O/off konumuna getirin.
Cihaz işlemeyi başlatmıyor veya işleme sırasında kapanıyor.	İşleme miktarı çok yüksek veya işleme süresi çok uzun. ▶ Döner şalteri O/off konumuna getirin. ▶ Malzeme miktarını azaltın. ▶ Aşırı yüklenme emniyetinin devre dışı kalması için cihazın soğumasını bekleyiniz.
	Cihaz ve aksesuar bloke olmuş. ▶ Döner şalteri O/off konumuna getirin. ▶ Blokajı kaldırın.
	Emniyet sistemi devreye girdi. ▶ Cihazın durmasına neden olan sebebi ortadan kaldırın. → "Emniyet sistemleri", Sayfa 120
Alet, kapta sıkıştığından döner kol açılmıyor veya kapanmıyor.	Tahrik park pozisyonunda değil. 1. Döner şalteri O/off konumuna getirin. 2. Döner kol kapatılmıyorsa aleti çıkartınız. 3. Döner kolu, çalışma pozisyonuna doğru şekilde oturana kadar kapatınız. 4. Döner şalteri kısa süreliğine 1 konumuna ve ardından tekrar O/off konumuna ayarlayınız. ✓ Park pozisyonuna ulaşılan kadar tahrik kısa bir süre çalışmaya devam eder.
Profesyonel çırpma teli kaba temas etmiyor veya malzemeler doğru şekilde karıştırılmıyor.	Kaba olan mesafe doğru ayarlanmadı. ▶ Profi çırpma telinin hassas ayarını düzeltiniz. → "Profi çırpma telinin hassas ayarı", Sayfa 120

Eski cihazları atığa verme

1. Elektrik kablosunun elektrik fişini çekin.
2. Elektrik kablosunu kesip ayırın.
3. Cihazı çevreye zarar vermeyecek şekilde imha ediniz.

Güncel imha yol ve yöntemleri hakkında bilgi edinmek için lütfen yetkili satıcınıza veya bağlı olduğunuz belediyeye ya da şehir idaresine başvurunuz.



Bu ürün T.C. Çevre ve Şehircilik Bakanlığı tarafından yayımlanan "Atık Elektrikli ve Elektronik Eşyaların Kontrolü Yönetmeliği"nde belirtilen zararlı ve yasaklı maddeleri içermez.

tr Müşteri hizmetleri

AEEE yönetmeliğine uygundur. Bu ürün, geri dönüşümlü ve tekrar kullanılabilir nitelikteki yüksek kaliteli parça ve malzemelerden üretilmiştir. Bu nedenle, ürünü, hizmet ömrünün sonunda evsel veya diğer atıklarla birlikte atmayın. Elektrikli ve elektronik cihazların geri dönüşümü için bir toplama noktasına götürün. Bu toplama noktalarını bölgenizdeki yerel yönetime sorun. Kullanılmış ürünleri geri kazanıma vererek çevrenin ve doğal kaynakların korunmasına yardımcı olun. Ürünü atmadan önce çocukların güvenliği için elektrik fişini kesin ve kilit mekanizmasını kırarak çalışmaz duruma getirin.

<https://www.bosch-yetkiliservisi.com/>
Ayrıca yetkili servis istasyonlarına ait bilgiler, ilgili bakanlık tarafından oluşturulan www.servis.gov.tr adresli web sitesinde yer almaktadır.

Garanti Şartları

Kullanım Süresi: 7 YIL (Ürünün fonksiyonunu yerine getirebilmesi için gerekli yedek parça bulundurma süresi).

Müşteri hizmetleri

Ülkenizde geçerli olan garanti süresi ve garanti koşulları ile ilgili ayrıntılı bilgileri müşteri hizmetlerimizden, yetkili satıcınızdan veya Web sitemizden alabilirsiniz.

İthalatçı Firma: BSH Ev Aletleri ve Sanayi Ticaret A.Ş.

Fatih Sultan Mehmet Mah. Balkan Cad.
No:51

Ümraniye-İstanbul-Türkiye

Tel : 0216 528 90 00 Fax : 0216 528 99 99

Üretici Firma : BSH Hausgeräte GmbH
Carl-Wery Straße 34

81739 München, Germany

www.bosch-home.com

Müşteri hizmetlerinin irtibat bilgileri, ekteki müşteri hizmetleri dizninde veya web sitemizde yer almaktadır.

Tüm yetkili servis istasyonlarının iletişim bilgilerine aşağıdaki web sitemizden ulaşabilirsiniz.



Bezpieczeństwo

- Należy dokładnie przeczytać niniejszą instrukcję.
- Przy korzystaniu z dostarczonych z urządzeniem albo opcjonalnych akcesoriów należy się stosować do dodatkowych instrukcji.
- Instrukcję należy zachować i starannie przechowywać jako źródło informacji, a także z myślą o innych użytkownikach.
- Jeżeli w trakcie transportu urządzenie zostało uszkodzone, nie wolno go podłączać.

Urządzenia należy używać wyłącznie:

- z oryginalnymi częściami i akcesoriami.
- do mieszania, zagniatania i ubijania artykułów spożywczych.
- do dodatkowych zastosowań opisanych w instrukcjach obsługi dostarczonych albo opcjonalnych akcesoriów.
- ciągle je nadzorując.
- do przetwarzania ilości typowych dla gospodarstw domowych w typowym dla gospodarstw domowych czasie.
- w prywatnym gospodarstwie domowym i zamkniętych otoczeniach domowych w temperaturze pokojowej.
- do wysokości 2000 m nad poziomem morza.

Urządzenie należy odłączać od źródła zasilania prądem, gdy:

- nie używać urządzenia.
- nie jest nadzorowane.
- jest składane.
- jest rozkładane.
- jest czyszczone.
- użytkownik zbliży się do obracających się części.
- użytkownik wymienia narzędzia.
- użytkownik napotkał błąd.

Osobom o zredukowanych zdolnościach fizycznych, sensorycznych i umysłowych lub nieposiadającym odpowiedniego doświadczenia i/lub wiedzy wolno używać urządzenia tylko pod warunkiem, że znajdują się pod opieką innych osób lub zostały poinstruowane w zakresie bezpiecznej obsługi urządzenia i rozumieją zagrożenia z niej wynikające.

Dzieciom nie wolno bawić się urządzeniem.

Dzieciom nie wolno wykonywać żadnych przewidzianych dla użytkownika czynności z zakresu czyszczenia i konserwacji urządzenia.

Tego urządzenia nie wolno obsługiwać dzieciom. Dzieciom należy uniemożliwić dostęp do urządzenia i jego przewodu zasilającego.

- ▶ Nigdy nie włączać uszkodzonego urządzenia.
- ▶ Nigdy nie używać urządzenia, jeżeli jego powierzchnia jest pęknięta lub złamana.
- ▶ Nigdy nie ciągnąć za przewód przyłączeniowy, aby odłączyć urządzenie od sieci. Zawsze ciągnąć za wtyczkę przewodu przyłączeniowego.
- ▶ W przypadku uszkodzenia urządzenia lub przewodu przyłączeniowego należy natychmiast wyciągnąć wtyczkę przewodu przyłączeniowego lub wyłączyć bezpiecznik w skrzynce bezpiecznikowej.
- ▶ Wezwać serwis. → *Strona 133*
- ▶ Urządzenie należy podłączyć i użytkować zgodnie z informacjami podanymi na tabliczce znamionowej.
- ▶ Naprawy urządzenia mogą być wykonywane wyłącznie przez wykwalifikowany personel.
- ▶ Do naprawy urządzenia należy używać wyłącznie oryginalnych części zamiennych.
- ▶ W przypadku uszkodzenia przewodu sieciowego tego urządzenia należy zlecić jego wymianę przez producenta, jego serwis lub przez odpowiednio wykwalifikowaną osobę, co jest koniecznym warunkiem wykluczenia zagrożeń.
- ▶ Nigdy nie zanurzać urządzenia lub przewodu sieciowego w wodzie ani nie umieszczać ich w zmywarce do naczyń.
- ▶ Używać urządzenia wyłącznie w zamkniętych pomieszczeniach.
- ▶ Nigdy nie narażać urządzenia na działanie wysokiej temperatury i wilgoci.
- ▶ Nie używać do czyszczenia urządzenia myjek parowych ani ciśnieniowych.
- ▶ Nigdy nie dopuszczać do kontaktu przewodu przyłączeniowego z gorącymi częściami urządzenia lub źródłami ciepła.
- ▶ Nigdy nie dopuszczać do kontaktu przewodu przyłączeniowego z przedmiotami zakończonymi ostrym czubkiem i ostrymi krawędziami.
- ▶ Nigdy nie załamywać, nie zgniatać ani nie modyfikować przewodu przyłączeniowego.

- ▶ Nigdy nie ustawiać urządzenia na gorących powierzchniach ani w ich pobliżu.
- ▶ Do obracających się części nie zbliżać rąk, włosów, części odzieży oraz innych przyborów.
- ▶ Zakładać i zdejmować narzędzia oraz przystawki tylko przy nieruchomym napędzie i wtyczce urządzenia odłączonej od sieci elektrycznej.
- ▶ Przed zmianą narzędzi lub rozpoczęciem czyszczenia należy wyłączyć urządzenie i odłączyć je od sieci elektrycznej.
- ▶ Narzędzia użytkować tylko z założoną miską, pokrywą oraz założonymi osłonami napędu.
- ▶ Podczas mieszania nigdy nie otwierać ramienia mieszającego.
- ▶ Części posiadające pęknięcia lub inne uszkodzenia albo niepoprawnie zamocowane muszą zostać wymienione na oryginalne części zamienne.
- ▶ Przy opuszczaniu ramienia nie wkładać palców do miski.
- ▶ Materiały z opakowania należy trzymać poza zasięgiem dzieci.
- ▶ Nie pozwalać dzieciom na zabawę opakowaniem, a szczególnie folią.
- ▶ Drobne części należy trzymać poza zasięgiem dzieci.
- ▶ Nie należy pozwalać dzieciom na zabawę drobnymi częściami.
- ▶ Należy przestrzegać wskazówek dotyczących czyszczenia.
- ▶ Powierzchnie mające kontakt z żywnością należy czyścić przed każdym użyciem.

Zapobieganie szkodom materialnym

- ▶ Nigdy nie używać różnych napędów jednocześnie.
- ▶ Nie włączać urządzenia na czas dłuższy, niż jest to konieczne.
- ▶ Nigdy nie włączać pustego urządzenia.
- ▶ Nigdy nie używać oryginalnych części i przystawek przeznaczonych dla innych urządzeń.
- ▶ Nie przekraczać maksymalnych przetworzonych ilości.
- ▶ Przed użyciem sprawdzić, czy w misce nie znajdują się obce przedmioty i usuwać te przedmioty.

Poznawanie urządzenia

Przegląd

Po rozpakowaniu należy sprawdzić wszystkie części pod kątem ewentualnych uszkodzeń podczas transportu.

→ Rys. **1**

- | | |
|----------|--|
| 1 | Miska do mieszania ze stali nierdzewnej |
| 2 | Pokrywa ze zintegrowanym otworem do napełniania |
| 3 | Przycisk zwalniający blokadę ramienia urządzenia |




¹ W zależności od modelu

pl Poznanwanie urzadzzenia

4	Ramię urzadzzenia
5	Przelacznik obrotowy
6	Podswietlany pierścien
7	Oslona napędu 2
8	Napęd 2
9	Oslona napędu 3
10	Napęd 3
11	Wycięcia pod miske
12	Napęd glówny
13	Schówek dla kabla
14	Hak do zagniatania
15	Profesjonalna koñcówka do ubijania ¹
16	Profesjonalna elastyczna koñcówka do mieszania Profi Flexi ¹
17	Koñcówka do ubijania ¹
18	Koñcówka do mieszania ¹
19	Torba do przechowywania

¹ W zaleznosci od modelu

Symbol

Symbol	Opis
	Znacznik na pokrywie ochronnej napędu 2
	Znacznik na pokrywie ochronnej napędu 3
	Oznaczenie pozycji na napędzie 3

Przelacznik obrotowy

Symbol	Opis
O/off	Przerwanie przetwarzania
1	Niska prędkość
7	najwyższa prędkość
M	Działanie chwilowe: najwyższa prędkość tak długo, jak przelacznik obrotowy znajduje się w tej pozycji

Wskazówka: W czasie przetwarzania można w każdej chwili zmieniać prędkość lub zatrzymać przetwarzanie.

Pierścien świetlny

Status	Opis
świeci	Urządzenie działa prawidłowo.
miga	<ul style="list-style-type: none">Aktywny jest jeden z systemów bezpieczeństwa.Wystąpiła usterka urządzenia.
nie świeci	<ul style="list-style-type: none">Urządzenie nie jest zasilane prądem elektrycznym.Wystąpiła usterka urządzenia.

Wskazówka: Dalsze informacje można znaleźć tutaj:

→ "Systemy zabezpieczające", Strona 130

→ "Usuwanie usterek", Strona 132

Ramię urzadzzenia, napędy i zalecane prędkości

Po naciśnięciu przycisku odblokowującego, ramię urzadzzenia można przemieszczać w żądane pozycje.

Ramię urzadzzenia musi zaskoczyć w każdej pozycji roboczej.


Przestrzegać zalecanych prędkości podanych w tabeli.

→ Rys. 2


Uwaga: Ramię urzadzzenia jest wyposażone w funkcję EasyArm Lift. Funkcja ta ułatwia przemieszczanie ramienia do góry.

Narzędzia

Hak do zagniatania posiada zdejmowaną osłonę chroniącą napęd przed zanieczyszczeniami.

Narzędzie	Zastosowanie
	Hak do zagniatania <ul style="list-style-type: none">Ugniatanie ciasta, np. drożdżowego, chlebowego, na pizzę, na makarony, na wypieki.

¹ W zaleznosci od modelu

Narzędzie	Zastosowanie
	<ul style="list-style-type: none"> Łączenie z ciastem składników, np. nasion.
	<p>Końcówka do mieszania¹</p> <ul style="list-style-type: none"> Mieszanie ciasta, np. na placki, placek owocowy. Łączenie z ciastem różnych składników, np. rodzynek czy kawaleczków czekolady.
	<p>Końcówka do ubijania¹</p> <ul style="list-style-type: none"> Ubijanie piany z białek lub śmietany (o zawartości co najmniej 30% tłuszczu). Mieszanie lekkich ciast, np. biszkoptowych.
	<p>Profesjonalna elastyczna końcówka do mieszania Profi Flexi¹</p> <ul style="list-style-type: none"> Mieszanie ciasta, np. na placki, placek owocowy. Łączenie z ciastem różnych składników, np. rodzynek czy kawaleczków czekolady.
	<p>Profesjonalna końcówka do ubijania¹</p> <ul style="list-style-type: none"> Ubijanie piany z białek lub śmietany (o zawartości co najmniej 30% tłuszczu). Mieszanie lekkich ciast, np. biszkoptowych.

¹ W zależności od modelu

Dokładna regulacja profesjonalnej końcówki do ubijania

Przy użyciu precyzyjnego regulatora skorygować odległość pomiędzy miską i profesjonalną końcówką do ubijania.

Uwaga: Profesjonalna końcówka do ubijania jest ustawione fabrycznie w sposób zapewniający optymalne mieszanie składników.

Korygowanie ustawienia narzędzia

- ▶ Nigdy nie używać narzędzia, które styka się z miską.

Wymagania

- Wtyczka sieciowa nie jest podłączona do gniazda sieciowego.
- Ramię jest otwarte.
- Jest założona profesjonalna końcówka do ubijania.
- Jest włożona miska.

1. Przytrzymując końcówkę do ubijania jedną ręką za dolną część, obracać nakrętkę zabezpieczającą kluczem płaskim zgodnie z ruchem wskazówek zegara.

→ Rys. 3

2. Aby zmienić ustawienie, obrócić narzędzie w pożądanym kierunku.

→ Rys. 4

Optymalne ustawienie	Odległość do miski ok. 3 mm
obracać zgodnie z ruchem wskazówek zegara	Podnoszenie narzędzia
obracać przeciwnie do ruchu wskazówek zegara	Opuszczanie narzędzia

3. Nacisnąć przycisk odblokowujący i nacisnąć ramię obrotowe do dołu tak, by samoczynnie się zablokowało.

4. Sprawdzić ustawienia.

5. Nacisnąć przycisk odblokowujący i podnieść ramię obrotowe tak, by samoczynnie się zablokowało.

6. Przytrzymując końcówkę do ubijania jedną ręką za dolną część, obracać nakrętkę zabezpieczającą kluczem płaskim przeciwnie do ruchu wskazówek zegara.

Pozycja postojowa

Po wyłączeniu napędy pracują przez kilka sekund, aby osiągnąć prawidłową pozycję postojową.

pl Obsługa

Uwaga: Przy założonym narzędziu ramię urządzenia można otworzyć lub zamknąć tylko pod warunkiem, że napęd znajduje się w prawidłowej pozycji postojowej.

Wskazówka: Nieprawidłową pozycję postojową można łatwo skorygować.

→ "Usuwanie usterek", Strona 132

Systemy zabezpieczające

Blokada włączenia

Blokada włączenia uniemożliwia przypadkowe włączenie urządzenia.

Urządzenie można włączyć i obsługiwać tylko, gdy jego ramię jest prawidłowo zablokowane w pozycji roboczej.

W niektórych modelach:

Urządzenie można włączyć i obsługiwać tylko, jeżeli jest spełniony jeden z opisanych niżej warunków:

- Ramię narzędzia jest zablokowane w pozycji poziomej i jest założona miska lub maszynka do lodu.
- Ramię urządzenia jest prawidłowo ustawione w pozycji pionowej, a pokrywa osłaniająca napęd lub zamontowana przystawka jest prawidłowo założona.

Zabezpieczenie przed ponownym włączeniem

Zabezpieczenie przed ponownym włączeniem uniemożliwia samoczynne rozpoczęcie pracy przez urządzenie po przerwie w zasilaniu prądem.

Po przerwie w zasilaniu prądem urządzenie jest ponownie włączone. Pracę można jednak ponownie rozpocząć dopiero po ustawieniu przełącznika obrotowego w położeniu O/off.

Zabezpieczenie przed przeciążeniem

Zabezpieczenie przed przeciążeniem zapobiega uszkodzeniu silnika i innych części przez nadmierne obciążenie.

Obsługa

Ustawianie urządzenia

1. Postawić urządzenie na stabilnej, poziomej, czystszej i równej powierzchni.

2. Ustawić kabel zasilający na odpowiednią długość.

Modele ze schowkiem na kabel:

- Aby skrócić kabel, wsunąć go częściowo do schowka na kabel.
- Aby ponownie przedłużyć kabel, wysunąć go ze schowka na kabel.

Modele ze zwijaczem kabla:

- Wyciągnąć przewód zasilający na potrzebną długość i powoli puścić.
- Aby ponownie nawinąć kabel, pociągnąć go krótko i pozwolić, by nawinął się na zwijacz.

Uwaga: Nie wpychać kabla w zwijacz ręką. Jeżeli kabel się zablokował, należy go całkowicie wysunąć i puścić, aby został ponownie zwinięty.

3. Nie podłączać wtyczki do gniazda sieciowego.

Przygotowanie urządzenia do pracy

1. Nacisnąć przycisk zwalniający blokadę i podnieść ramię obrotowe tak, by samoczynnie się zablokowało.

→ Rys. 5

2. Wstawić miską do korpusu urządzenia.

→ Rys. 6

Zwrócić przy tym uwagę na wycięcia w korpusie urządzenia.

3. Obracać miskę w kierunku przeciwnym do kierunku ruchu wskazówek zegara, aż samoczynnie się zablokuje.

→ Rys. 7

4. Wcisnąć narzędzie w napęd główny tak, by samoczynnie się zablokowało.

→ Rys. 8

5. Aby włożyć hak do zagniatania:

- Wsunąć hak do zagniatania z założoną osłoną w napęd główny.
- Obrócić osłonę tak, by hak dał się całkowicie zablokować.

→ Rys. 9

Osłona [a] musi całkowicie przykryć napęd główny.

6. Umieścić składniki w misce.

→ Rys. 10

7. Nacisnąć przycisk zwalniający i nacisnąć ramię obrotowe nie całkowicie do dołu.
→ Rys. **11**
Przytrzymać ramię urządzenia w pozycji lekko otwartej.
8. Lekko podnieść pokrywę z przodu, nasunąć całkowicie na miskę i opuścić.
→ Rys. **12**
9. Nacisnąć ramię do dołu tak, by samoczynnie się zablokowało.
→ Rys. **13**

Przetwarzanie składników przy użyciu narzędzi

1. Podłączyć wtyczkę do gniazda sieciowego.
2. Ustawić przełącznik obrotowy na żądaną prędkość.
→ Rys. **14**
3. Aby przez krótki czas przetwarzać składniki z maksymalną prędkością, należy ustawić przełącznik obrotowy w pozycji **M** i przytrzymać go przez żądany czas przetwarzania.
→ Rys. **15**
4. W razie potrzeby, podczas przetwarzania dodać więcej składników przez otwór do napełniania.
→ Rys. **16**
5. Dodawanie większej ilości składników:
 - Ustawić przełącznik obrotowy w pozycji **O/off** i odczekać do zatrzymania się urządzenia.
 - Unieść lekko ramię urządzenia i wyciągnąć pokrywę.
 - Umieścić składniki w misce.
 - Założyć pokrywę i nacisnąć ramię urządzenia do dołu tak, by samoczynnie się zablokowało.
6. Przetwarzać składniki do uzyskania żądanego rezultatu.
7. Ustawić przełącznik obrotowy na **O/off**.
→ Rys. **17**
Zaczekać na zatrzymanie się urządzenia.
- ✓ Przetwarzanie zostaje zatrzymane, napędy przechodzą w pozycję postojową.

Zakończenie przygotowania

→ Rys. **18** - **22**

Zastosowanie napędów przystawek

Uwagi

- Usunąć pokrywę ochronną, aby używać przystawek na napędzie 2 albo 3.
- Nieużywane napędy należy zawsze zamykać osłonami.
- Należy zapoznać się również z instrukcją obsługi przystawek.

→ Rys. **23** - **26**

Przegląd procesu czyszczenia

Po użyciu od razu czyścić wszystkie części, aby nie dopuścić do zasychnięcia resztek składników.

- ▶ Nie używać środków czyszczących zawierających alkohol lub spirytus.
- ▶ Nie używać ostrych, spiczastych czy metalowych przedmiotów.
- ▶ Nie stosować szorstkich ściereczek ani środków do szorowania.

Wskazówka: Na elementach plastikowych mogą powstawać przebarwienia, np. przy przetwarzaniu marchewek. Przebarwienia usuwać miękką ściereczką z kilkoma kroplami oleju spożywczego.

Wyczyścić poszczególne części zgodnie z opisem podanym w tabeli.

→ Rys. **27**

Aksesoria specjalne

Aksesoria można nabyć w serwisie, w sklepie specjalistycznym lub w Internecie. Używać tylko oryginalnych akcesoriów, są one dokładnie dostosowane do urządzenia. Akcesoria są przeznaczone dla konkretnych urządzeń. Przy zakupie należy zawsze podawać dokładne oznaczenie (E-Nr.) urządzenia.

Informacje na temat akcesoriów dostępnych dla urządzenia można uzyskać w sklepie internetowym lub w serwisie.

www.bosch-home.com

Przykłady zastosowania

Uwaga: Aby zapewnić optymalne wymieszanie zawierających dużą ilość wody składników na ciasta drożdżowe i zakwasy, płyn należy wlewać do miski jako pierwszy.

Zastosować się do informacji i wartości podanych w tabeli.

→ Rys. **28**

Przykładowy przepis

Przepis	Składniki	Przetwarzanie artykułów
Ciężkie ciasto owocowe	<ul style="list-style-type: none"> ■ 3 jaj/a ■ 135 g cukru ■ 135 g margaryny ■ 255 g mąki ■ 10 g proszku do pieczenia ■ 150 g rodzynek korynckich ■ 150 g mieszanych owoców suszonych <p>Uwaga: Przetwarzać maksymalnie 2-krotną ilość jednocześnie.</p>	<ul style="list-style-type: none"> ■ Włożyć końcówkę do mieszania. ■ Włożyć wszystkie składniki z wyjątkiem suszonych owoców. ■ Mieszać 30 sekundy/sekund na poziomie 1. ■ Następnie mieszać 3-5 minuty/minut na poziomie 5. ■ Ustawić na poziom 2. ■ W ciągu 30-60 sekund dodać suszone owoce.

Usuwanie usterek

Usterka	Przyczyna i rozwiązywanie problemów
Urządzenie nie działa.	<p>Prąd nie dochodzi do urządzenia.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Sprawdzić, czy urządzenie jest zasilane prądem.
Urządzenie nie zaczyna pracować.	<p>Nieprawidłowo ustawiony przełącznik obrotowy.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Przed rozpoczęciem przetwarzania ustawić przełącznik obrotowy na O/off.
Urządzenie nie zaczyna pracować i wyłącza się podczas pracy.	<p>Za duża ilość składników lub za długi czas przetwarzania.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Ustawić przełącznik obrotowy na O/off. ▶ Zmniejszyć ilość składników. ▶ Zaczekać, aż urządzenie ostygnie, co spowoduje dezaktywację systemu zabezpieczającego przed przeciążeniem.
	<p>Urządzenie lub przystawka są zablokowane.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Ustawić przełącznik obrotowy na O/off. ▶ Usunąć blokadę.
	<p>Aktywny jest jeden z systemów bezpieczeństwa.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Usunąć przyczynę, która spowodowała zatrzymanie urządzenia. <p>→ "Systemy zabezpieczające", Strona 130</p>

Usterka	Przyczyna i rozwiązywanie problemów
<p>Ramię urządzenia nie daje się otworzyć ani zamknąć, ponieważ narzędzie zakleszczyło się w misce.</p>	<p>Napęd nie znajduje się w pozycji postojowej.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Ustawić przełącznik obrotowy na O/off. 2. Jeżeli ramię urządzenia nie daje się zamknąć, wyjąć narzędzie. 3. Zamykać ramię urządzenia, aż zablokuje się prawidłowo w pozycji roboczej. 4. Krótco ustawić przełącznik obrotowy na 1, a następnie znowu na O/off. <p>✓ Napęd pracuje jeszcze przez krótki czas, aby osiągnąć pozycję postojową.</p>
<p>Końcówka do ubijania Profi nie dotyka miski lub składniki nie są prawidłowo wymieszane.</p>	<p>Odległość do miski nie jest ustawiona prawidłowo.</p> <p>► Skorygować dokładne ustawienie profesjonalnej końcówki do ubijania. → <i>"Dokładna regulacja profesjonalnej końcówki do ubijania", Strona 129</i></p>

Utylizacja zużytego urządzenia

- 1.** Odłączyć wtyczkę przewodu sieciowego od gniazda sieciowego.
- 2.** Przeciąć przewód sieciowy.
- 3.** Urządzenie utylizować zgodnie z przepisami o ochronie środowiska naturalnego.

Informacje o aktualnych możliwościach utylizacji można uzyskać od sprzedawcy lub w urzędzie miasta lub gminy.



To urządzenie jest oznaczone zgodnie z Dyrektywą Europejską 2012/09/UE oraz polską Ustawą z dnia 29 lipca 2005r. „O zużytym sprzęcie elektrycznym i elektronicznym” (Dz.U. z 2005 r. Nr 180, poz. 1495) symbolem przekreślonego kontenera na odpady. Takie oznakowanie informuje, że sprzęt ten, po okresie jego użytkowania nie może być umieszczany łącznie z innymi odpadami pochodzącymi z gospodarstwa domowego. Użytkownik jest zobowiązany do oddania go prowadzącym zbiera-

nie zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego. Prowadzący zbieranie, w tym lokalne punkty zbiórki, sklepy oraz gminne jednostka, tworzą odpowiedni system umożliwiający oddanie tego sprzętu. Właściwe postępowanie ze zużytym sprzętem elektrycznym i elektronicznym przyczynia się do uniknięcia szkodliwych dla zdrowia ludzi i środowiska naturalnego konsekwencji, wynikających z obecności składników niebezpiecznych oraz niewłaściwego składowania i przetwarzania takiego sprzętu.

Serwis

Dokładne informacje na temat okresu i warunków gwarancji można uzyskać od naszego serwisu, od sprzedawcy urządzenia lub na naszej stronie internetowej. Dane kontaktowe serwisu można znaleźć tutaj lub w dołączonym wykazie punktów serwisowych albo na naszej stronie internetowej.



Безпека

- Будь ласка, уважно прочитайте цю інструкцію.
- Користуючись приладдям, що входило до комплекту або було придбане окремо, керуйтеся відповідними додатковими інструкціями.
- Збережіть інструкцію й інформацію про прилад для пізнішого користування або для наступного власника приладу.
- Не підключайте прилад, якщо його пошкоджено під час транспортування.

Користуйтеся приладом лише за таких умов:

- з оригінальними частинами й приладдям.
- для перемішування, замішування й збивання продуктів.
- для інших цілей, які описані в інструкціях приладдя з основного комплекту або приладдя-опцій.
- під наглядом.
- для обробки продуктів у кількості і з тривалістю, звичайними для домашнього господарства.
- у приватних домогосподарствах і в закритих приміщеннях побутового призначення за кімнатної температури.
- на висоті щонайбільше 2000 м над рівнем моря.

Від'єднайте прилад від електромережі, коли ви:

- не використовуєте прилад.
- залишаєте прилад без нагляду.
- збираєте прилад.
- розбираєте прилад.
- чистите прилад.
- наближаєтеся до деталей, що обертаються.
- заміняєте знаряддя.
- зіткнулися з несправністю.

Особи з фізичними, сенсорними або ментальними вадами або особи, яким бракує знань та досвіду, можуть користуватися приладом лише під наглядом або якщо вони пройшли підготовку з безпечного користування приладом та розуміють можливу небезпеку.

Дітям заборонено гратися з приладом.

Дітям заборонено чистити й обслуговувати прилад.

Дітям заборонено користуватися цим приладом. Прилад і кабель живлення слід берегти від дітей.

- ▶ Ніколи не користуйтеся пошкодженим приладом.
- ▶ Заборонено користуватися приладом, поверхня якого тріснула чи зламалася.
- ▶ Не тягніть за мережний кабель, щоб від'єднати прилад від мережі. Завжди тягніть тільки за мережний штекер мережного кабелю.
- ▶ Якщо прилад або мережний кабель пошкоджений, негайно від'єднайте мережевий штекер розподільного блока або вимкніть запобіжник у розподільному блоці.
- ▶ Зателефонуйте до сервісного центру. → *Стор. 142*
- ▶ Прилад дозволено підключати до електромережі й експлуатувати лише відповідно до даних, зазначених на заводській таблиці.
- ▶ Забороняється використання приладу в приміщеннях, де електрична мережа не обладнана заземлювальним проводом.
- ▶ Ремонтувати прилад дозволено тільки фахівцям.
- ▶ Для ремонту приладу дозволяється використовувати лише оригінальні запчастини.
- ▶ Щоб уникнути небезпек, у разі пошкодження кабелю живлення цього приладу його заміну має виконувати виробник, сервісний центр або особа з відповідною кваліфікацією.
- ▶ Ніколи не занурюйте ні прилад, ні кабель живлення у воду й не мийте в посудомийній машині.
- ▶ Використовуйте прилад лише в закритих приміщеннях.
- ▶ Бережіть прилад від високої температури й вологи.
- ▶ Не можна чистити прилад за допомогою парового або високотискового приладу.
- ▶ Не допускайте контакту кабелю живлення з гарячими частинами приладу чи іншими джерелами тепла.
- ▶ Не допускайте контакту мережного кабелю з гострими предметами.
- ▶ Не перегинайте, не перетискайте й не переобладнуйте кабель живлення.

uk Як уникнути матеріальних збитків

- ▶ У жодному разі не ставте прилад на гарячі поверхні або поблизу них.
- ▶ Руки, волосся, одяг тощо слід тримати на безпечній відстані від частин приладу, що обертаються.
- ▶ Знаряддя й приладдя можна встановлювати і знімати тільки за нерухомого привода й установленого приладу.
- ▶ Перш ніж замінювати знаряддя або починати чищення, вимкніть прилад і від'єднайте його від електромережі.
- ▶ Використовувати знаряддя дозволено тільки за умови, що встановлено чашу, кришку приладу й захисні кришки приводів!
- ▶ Заборонено відчиняти відкидний кронштейн під час обробки.
- ▶ Частини, що мають помітні тріщини чи інші пошкодження або ж не тримаються як слід, необхідно замінити оригінальними запчастинами.
- ▶ Опускаючи відкидний кронштейн, не засовуйте пальців у чашу.
- ▶ Бережіть пакувальні матеріали від дітей.
- ▶ Не дозволяйте дітям гратися з пакувальним матеріалом.
- ▶ Бережіть дрібні деталі від дітей.
- ▶ Не дозволяйте дітям гратися з дрібними деталями.
- ▶ Виконуйте вказівки з чищення.
- ▶ Поверхні, які контактують з харчовими продуктами, слід очистити перед кожним користуванням.

Як уникнути матеріальних збитків

- ▶ Ніколи не використовуйте різні приводи одночасно.
- ▶ Не користуйтеся приладом довше, ніж потрібно.
- ▶ Заборонено вмикати порожній прилад.
- ▶ Заборонено використовувати оригінальні частини й приладдя, призначені для інших приладів.
- ▶ Не перевищуйте максимальну кількість перероблюваного продукту.
- ▶ Перед використанням перевірте, чи нема в чаші сторонніх предметів; якщо вони є, приберіть їх.

Знайомство

Огляд

Після розпакування перевірте, чи комплект повний і чи не пошкодило якісь частини під час транспортування.

→ Мал. **1**




- | | |
|----------|---|
| 1 | Чаша з нержавіючої сталі |
| 2 | Кришка з убудованою завантажувальною горловиною |
| 3 | Кнопка розблокування відкидного кронштейна |
| 4 | Відкидний кронштейн |

¹ Залежно від моделі

5	Поворотний перемикач
6	Світлове кільце
7	Захисна кришка привода 2
8	Привод 2
9	Захисна кришка привода 3
10	Привод 3
11	Пази для чаші
12	Головний привод
13	Місце для зберігання кабелю
14	Гачки для замішування
15	Віничок-збивалка Profi ¹
16	Віничок-мішалка Profi Flexi ¹
17	Віничок-збивалка ¹
18	Віничок-мішалка ¹
19	Сумка для зберігання

¹ Залежно від моделі

Символи

Символ	Опис
	Позначка на захисній кришці привода 2
	Установча позначка на захисній кришці привода 3
	Позиційна позначка на приводі 3

Поворотний перемикач

Символ	Опис
O/off	Зупинка обробки
1	Низька швидкість
7	Найвища швидкість
M	Миттєве перемикання: найвища швидкість, поки поворотний перемикач утримується в цьому положенні

Порада: Упродовж обробки можна в будь-який момент змінити швидкість або перервати обробку.

Світлове кільце

Статус	Опис
світиться	Прилад працює справно.
блимає	<ul style="list-style-type: none"> ■ Спрацювала система безпеки. ■ На приладі виникла несправність.
не світиться	<ul style="list-style-type: none"> ■ Прилад знеструмлений. ■ На приладі виникла несправність.

Порада: Докладніше див. тут:

→ "Системи безпеки", Стор. 138

→ "Усунення несправностей", Стор. 141

Відкидний кронштейн, привід і рекомендації щодо швидкості

Натиснувши кнопку розблокування, можна повернути відкидний кронштейн у потрібну позицію.

Поворотний важіль повинен бути зафіксованим в пазу в кожному робочому положенні.

Зважайте на рекомендації щодо швидкості у таблиці.

→ Мал. 2

Зауваження: Відкидний кронштейн має функцію EasyArm Lift. Ця функція допомагає підняти поворотний кронштейн.

Знаряддя

Замішувальний гачок устаткований змінною захисною кришкою, яка захищає привод від бруду.

Насадка Застосування



Гачок для замішування

- Збивання тіста, наприклад дріжджового, хлібного, на піцу й макарони, на випічку.
- Підмішування в тісто інгредієнтів, як-от зерна.

¹ Залежно від моделі

Насадка	Застосування
	<p>Віничок-мішалка¹</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Замішування тіста, наприклад, на фруктові й інші пироги. ■ Підмішування в тісто інгредієнтів, як-от родзинки або шматки шоколаду.
	<p>Віничок-збивалка¹</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Збивання яєчних білків і вершків (жирністю щонайменше 30 %). ■ Замішування легкого тіста, наприклад бісквітного.
	<p>Віничок-мішалка Profi Flexi¹</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Замішування тіста, наприклад, на фруктові й інші пироги. ■ Підмішування в тісто інгредієнтів, як-от родзинки або шматки шоколаду.
	<p>Віничок-збивалка Profi¹</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Збивання яєчних білків і вершків (жирністю щонайменше 30 %). ■ Замішування легкого тіста, наприклад бісквітного.

¹ Залежно від моделі

Тонке регулювання віничка-збивалки Profi

Точним регулюванням можна коригувати відстань між чашею і віничком-збивалкою Profi.

Зауваження: Віничок-збивалка Profi відрегульований на заводі так, щоб оптимально змішувати інгредієнти між собою.

Корекція заводського налаштування

- Заборонено користуватися знарядом, якщо воно торкається чаші.

Вимоги

- Штепсельна вилка не в розетці.
- Відкидний кронштейн відчинено.
- Віничок-збивалку Profi вставлено.
- Чашу встановлено.

1. Утримуючи віничок-збивалку однією рукою за нижню частину, відпустіть контргайку, повернувши її ріжковим ключем за годинниковою стрілкою.
→ Мал. 3
2. Для зміни налаштувань поверніть насадку у бажаному напрямку.
→ Мал. 4

Оптимальне налаштування	Відстань до чаші прибл. 3 мм
-------------------------	---------------------------------

повертайте за годинниковою стрілкою	підніміть насадку
-------------------------------------	-------------------

поверніть проти годинникової стрілки	опустіть насадку
--------------------------------------	------------------

3. Натисніть розблокувальну кнопку й опустіть відкидний кронштейн до фіксації.
4. Перевірте налаштування.
5. Натисніть розблокувальну кнопку й підніміть відкидний кронштейн до фіксації.
6. Утримуючи віничок-збивалку однією рукою за нижню частину, затягніть контргайку, повернувши її ріжковим ключем проти годинникової стрілки.

Паркувальна позиція

Після вимкнення приводи автоматично рухаються ще кілька секунд, а тоді досягають правильної паркувальної позиції.

Зауваження: За встановленого знаряддя відкидний кронштейн можна відчинити або зачинити тільки тоді, коли привод перебуває в правильній паркувальній позиції.

Порада: Неправильну паркувальну позицію можна легко виправити самостійно.
→ "Усунення несправностей", Стр. 141

Системи безпеки

Захист від увімкнення

Захист від увімкнення запобігає небажаному увімкненню приладу.

Увімкнути прилад і керувати ним можна, тільки якщо відкидний кронштейн як слід зафіксований у робочій позиції.

Вказівки щодо деяких моделей приладу:

Прилад можна запустити й застосовувати, тільки коли виконана одна з наведених нижче умов:

- відкидний кронштейн зафіксовано в горизонтальному положенні, і встановлено чашу або льодогенератор;
- Відкидний кронштейн зафіксований у горизонтальному положенні, і захисна кришка привода або складене приладдя правильно закріплене.

Захист від повторного ввімкнення

Захист від повторного ввімкнення запобігає автоматичному запуску обробки після знеструмлення приладу.

Після знеструмлення прилад знову вмикається. Запустити обробку можна тільки після того, як ви повернете перемикач у позицію **○/off**.

Захист від перевантаження

Захист від перевантаження запобігає пошкодженню двигуна й інших частин через зависоке навантаження.

Експлуатація

Установлення приладу

1. Поставте прилад на стійку, рівну, чисту й гладку робочу поверхню.
2. Відрегулюйте кабель живлення на потрібну довжину.

Моделі з відсіком для кабелю:

- Щоб укоротити кабель, частково засуньте його у відсік для зберігання.
- Щоб знову збільшити довжину кабелю, витягніть кабель з відсіку.

Моделі зі змотувальним пристроєм:

- Витягніть кабель живлення на потрібну довжину й повільно відпустіть.
- Щоб знову змотати кабель, коротко потягніть за нього й дайте йому змотатися.

Зауваження: Не засовуйте кабель у змотувальний пристрій рукою. Якщо кабель застрягне, його слід повністю витягти, а потім дати йому змотатися.

3. Не вставляйте штепсель у розетку.

Підготовка приладу

1. Натисніть розблокувальну кнопку й підніміть відкидний кронштейн до фіксації.
→ Мал. **5**
2. Установіть чашу в основний блок приладу.
→ Мал. **6**
Зважайте на пази на основному блоці.
3. Поверніть чашу проти годинникової стрілки до фіксації.
→ Мал. **7**
4. Втисніть зняряддя в головний привод до фіксації.
→ Мал. **8**
5. Щоб установити замішувальний гачок:
 - Вставте замішувальний гачок з надітою захисною кришкою в головний привод.
 - Поверніть захисну кришку до повної фіксації замішувального гачка.
→ Мал. **9**
- Захисна кришка **a** має повністю накривати головний привод.
6. Завантажте інгредієнти в чашу.
→ Мал. **10**
7. Натисніть розблокувальну кнопку й опустіть відкидний кронштейн не повністю.
→ Мал. **11**
Тримайте відкидний кронштейн у злегка відкритому положенні.
8. Трохи підніміть кришку спереду, повністю насуньте на чашу й опустіть.
→ Мал. **12**
9. Натисніть відкидний кронштейн униз до фіксації.
→ Мал. **13**

Обробка інгредієнтів знаряддями.

1. Вставте штепсельну вилку в розетку.
2. Поверніть перемикач на бажану швидкість.
→ Мал. 14
3. Якщо потрібно швидко обробити інгредієнти на найвищій швидкості, поверніть поворотний перемикач у положення **M** та утримуйте його протягом потрібного часу обробки.
→ Мал. 15
4. За потреби додайте подальші інгредієнти під час обробки крізь завантажувальну горловину.
→ Мал. 16
5. Щоб заповнити більшу кількість інгредієнтів:
 - Поверніть поворотний перемикач у положення **O/off** і дочекайтеся зупинки приладу.
 - Трохи підніміть відкидний кронштейн і зніміть кришку.
 - Завантажте інгредієнти в чашу.
 - Встановіть кришку та натисніть на відкидний кронштейн униз до фіксації.
6. Обробляйте інгредієнти, доки не буде досягнуто бажаного результату.
7. Поверніть перемикач у позицію **O/off**.
→ Мал. 17
Дочекайтеся зупинки приладу.
- ✓ Обробка зупиняється, приводи перемищуються в паркувальну позицію.

Завершення обробки

→ Мал. 18 - 22

Використання приводів приладдя

Вказівки

- Зніміть захисну кришку, щоб скористатися приладдям на приводі 2 або 3.
- Приводи, якими ви не користуєтесь, завжди закривайте захисними кришками.

- Дотримуйтеся вимог інструкції з експлуатації приладдя.

→ Мал. 23 - 26

Огляд чищення

Одразу після користування очистьте всі деталі, щоб залишки не присихали.

- ▶ Не використовуйте засоби для очищення, що містять спирт.
- ▶ Не використовуйте загострені або металеві предмети.
- ▶ Не використовуйте жорсткі ганчірки або засоби для очищення.

Порада: На пластмасових деталях можуть утворюватися кольорові плями, наприклад, у разі обробки моркви. Кольорові плями можна прибирати м'якою ганчіркою за допомогою кількох крапель олії.

Почистьте окремі деталі, як показано в таблиці.

→ Мал. 27

Спеціальне приладдя

Приладдя можна придбати в сервісній службі, у спеціалізованій мережі або через Інтернет. Використовуйте тільки оригінальне приладдя, бо воно точно припасоване до приладу.

Приладдя індивідуальне для кожного приладу. Під час придбання завжди вказуйте точне найменування (E-Nr.) свого приладу.

Наявність того чи іншого приладдя для вашого приладу можна дізнатися в нашому каталозі, інтернет-магазині або сервісній службі.

www.bosch-home.com

Приклади застосування

Зауваження: Щоб оптимально змішати інгредієнти дріжджового тіста / тіста на заквасці, яке містить багато води, спершу залийте в чашу рідину.

Зважайте на вказівки і значення, наведені в таблиці.

→ Мал. 28

Приклад рецепту

Рецепт	Інгредієнти	Обробка
Ситний фруктовий пиріг	<ul style="list-style-type: none"> ■ 3 шт. яєць ■ 135 г цукру ■ 135 г маргарину ■ 255 г борошна ■ 10 г розпушувача ■ 150 г дрібних родзинок ■ 150 г суміші сухофруктів <p>Зауваження: Одночасно обробляти можна максимум 2-разову кількість.</p>	<ul style="list-style-type: none"> ■ Вставте віничок-мішалку. ■ Додайте всі інгредієнти, окрім сухофруктів. ■ Обробляйте 30 с на швидкості 1. ■ Потім обробляйте 3-5 хв на швидкості 5. ■ Установіть на швидкість 2. ■ Упродовж 30-60 с додайте сухофрукти.

Усунення несправностей

Несправність	Причина та усунення несправностей
Прилад не працює.	<p>Прилад знеструмлено.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Перевірте, чи отримує прилад електроживлення.
Прилад не запускає обробку.	<p>Неправильно встановлено поворотний перемикач.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Перед обробкою поверніть перемикач у позицію O/off.
Прилад не запускає обробку або вимикається під час обробки.	<p>Завелика кількість продуктів або надто довга тривалість обробки.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Установіть поворотний перемикач у позицію O/off. ▶ Зменште кількість інгредієнтів. ▶ Дайте приладу охолонути, щоб деактивувати захист від перевантаження. <p>Прилад або приладдя заблокувало.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Установіть поворотний перемикач у позицію O/off. ▶ Усуньте блокування. <p>Спрацювала система безпеки.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Усуньте причину, з якої прилад зупинився. → "Системи безпеки", Стор. 138

Несправність	Причина та усунення несправностей
Відкидний кронштейн не відчиняється або не зачинається, бо знаряддя чіпляється за чашу.	Привод не в паркувальній позиції. <ol style="list-style-type: none">1. Установіть поворотний перемикач у позицію O/off.2. Якщо відкидний кронштейн не зачинається, зніміть знаряддя.3. Зачиніть відкидний кронштейн так, щоб він правильно зафіксувався в робочому положенні.4. Ненадовго поверніть перемикач на 1, а тоді — знову на O/off. <p>✓ Привод ще трохи рухатиметься, аж доки досягне паркувальної позиції.</p>
Віничок-збивалка не торкається чаші або інгредієнти неправильно змішуються.	Неправильно налаштована відстань до чаші. <p>► Виправте тонке регулювання віничка-збивалки Profi. → "Тонке регулювання віничка-збивалки Profi", Стор. 138</p>

Утилізація старих приладів

1. Витягніть штепсельну вилку кабелю живлення.
2. Переріжте кабель живлення.
3. Утилізуйте прилад екологічним способом.

Інформацію щодо актуальних способів утилізації можна отримати у продавця приладу або органів місцевого самоврядування.



Цей прилад маркіровано згідно положень європейської Директиви 2012/19/EU стосовно електронних та електроприладів, що були у використанні (waste electrical and electronic equipment - WEEE). Директивою визначаються можливості, які є дійсними у межах Європейського союзу, щодо прийняття назад та утилізації бувших у використанні приладів.

Сервісні центри

Докладніші відомості про термін і умови гарантії у вашій країні можна отримати в сервісній службі, у дилера й на нашому сайті.

Виробник: "БСХ Хаузгерете ГмбХ" вул. Карл-Вері-Штрассе, 34, м. Мюнхен, 81739, Німеччина

Імпортер: ТОВ "БСХ Побутова Техніка", 03124, м.Київ, вул.Волноваська, 10/14 корп.Б, Україна

Контактні дані сервісного центру можна знайти в додленому довіднику або на нашому сайті.



Безопасность

- Внимательно прочитайте данное руководство.
- При использовании прилагающихся или опциональных аксессуаров соблюдайте дополнительные инструкции.
- Сохраните инструкцию и информацию о приборе для дальнейшего использования или для передачи следующему владельцу.
- В случае обнаружения повреждений, связанных с транспортировкой, не подключайте прибор.

Используйте прибор только:

- с оригинальными частями и принадлежностями.
- для перемешивания, замешивания и взбивания продуктов;
- для дополнительных случаев применения, описанных в инструкциях к прилагающимся или опциональным принадлежностям;
- под присмотром;
- для переработки количества продуктов и времени обработки, характерных для домашнего хозяйства;
- в бытовых условиях и в закрытых помещениях домашних хозяйств при комнатной температуре.
- на высоте не более 2000 м над уровнем моря.

Отсоедините прибор от подачи электроэнергии, если вы:

- не используете прибор.
- оставляете прибор без присмотра;
- собираете прибор;
- разбираете прибор;
- очищаете прибор;
- приближаетесь к вращающимся деталям;
- меняете насадки;
- разбираетесь с неполадкой.

Этот прибор могут использовать лица с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или не имеющими достаточного опыта или знаний, если они находятся под присмотром или после получения указаний по безопасному использованию прибора и после того, как они осознали опасности, связанные с неправильным использованием.

Детям запрещено играть с прибором.

Очистку и обслуживание прибора запрещается выполнять детям.

Прибор нельзя использовать детям. Не допускайте детей к прибору и его сетевому проводу.

- ▶ Категорически запрещается эксплуатировать поврежденный прибор.
- ▶ Категорически запрещается эксплуатация прибора, поверхность которого имеет трещины или повреждена.
- ▶ Запрещается тянуть за сетевой кабель, чтобы отсоединить прибор от сети электропитания. Вынимайте из розетки вилку сетевого кабеля.
- ▶ В случае повреждения прибора или сетевого кабеля немедленно выньте вилку сетевого кабеля из розетки или отключите предохранитель в блоке предохранителей.
- ▶ Обратитесь в сервисную службу. → *Страница 152*
- ▶ При подключении прибора и его эксплуатации соблюдайте данные, приведенные на фирменной табличке.
- ▶ Ремонтировать прибор разрешается только квалифицированным специалистам.
- ▶ Для ремонта прибора можно использовать только оригинальные запчасти.
- ▶ Во избежание опасностей замена поврежденного сетевого кабеля данного прибора может быть выполнена только производителем или авторизованной им сервисной службой либо лицом, имеющим аналогичную квалификацию.
- ▶ Категорически запрещается погружать прибор в воду или помещать его в посудомоечную машину.
- ▶ Используйте прибор только в закрытом помещении.
- ▶ Не пользуйтесь прибором при слишком высокой температуре или влажности.
- ▶ Не используйте для очистки прибора пароочистители или очистители высокого давления.
- ▶ Ни в коем случае не допускайте контакта сетевого кабеля с горячими частями прибора или с источниками тепла.
- ▶ Ни в коем случае не допускайте контакта сетевого кабеля с острыми концами или кромками.
- ▶ Запрещается перегибать, заземлять или переоборудовать сетевой кабель.

- ▶ Никогда не ставьте прибор на горячие поверхности или рядом с ними.
- ▶ Не допускайте контакта рук, волос, одежды и других предметов с вращающимися деталями.
- ▶ Насадки и принадлежности можно устанавливать и снимать только после останова привода и отсоединении прибора от сети.
- ▶ Перед заменой насадок или перед очисткой выключите прибор отсоедините его от электросети.
- ▶ Пользуйтесь насадками только при вставленной чаше, с установленной крышкой и защитными крышками привода.
- ▶ Ни в коем случае не открывайте поворотный кронштейн во время переработки.
- ▶ Части прибора с трещинами или другими повреждениями, а также с неплотной посадкой должны быть заменены оригинальными частями.
- ▶ При опускании поворотного кронштейна не вставляйте пальцы в чашу.
- ▶ Не подпускайте детей к упаковочному материалу.
- ▶ Не позволяйте детям играть с упаковочным материалом.
- ▶ Не подпускайте детей к мелким деталям.
- ▶ Не позволяйте детям играть с мелкими деталями.
- ▶ Соблюдайте указания по очистке.
- ▶ Поверхности, контактирующие с продуктами питания, следует очищать перед каждым использованием.

Предотвращение материально-го ущерба

- ▶ Не используйте разные насадки одновременно.
- ▶ Не используйте прибор дольше, чем нужно.
- ▶ Никогда не включайте прибор вхолостую.
- ▶ Ни в коем случае не используйте оригинальные детали и принадлежности для других приборов.
- ▶ Не превышайте максимальный перерабатываемый объем.

- ▶ Перед использованием проверьте, нет ли в чаше посторонних предметов; если они есть, уберите их оттуда.

Знакомство с прибором

Обзор

После распаковки проверьте все детали на отсутствие транспортных повреждений, а также комплектность поставки.

→ Рис. 1




1 Смесительная чаша из нержавеющей стали

¹ В зависимости от модели

2	Крышка со встроенным загрузочным стволом
3	Кнопка разблокирования для поворотного кронштейна
4	Поворотный кронштейн
5	Поворотный переключатель
6	Светящееся кольцо
7	Защитная крышка для привода 2
8	Привод 2
9	Защитная крышка для привода 3
10	Привод 3
11	Углубления для смесительной чаши
12	Главный привод
13	Отсек для хранения кабеля
14	Месильные насадки
15	Профессиональный венчик для взбивания ¹
16	Профессиональный универсальный венчик для перемешивания ¹
17	Венчик для взбивания ¹
18	Венчик для перемешивания ¹
19	Сумочка для хранения

¹ В зависимости от модели

Символы

Символ	Описание
	Метка на защитной крышке привода 2
	Установочная метка на защитной крышке привода 3
	Метка положения на приводе 3

Поворотный переключатель

Символ	Описание
O/off	Остановка переработки
1	Низкая скорость
7	Самая высокая скорость

Символ	Описание
M	Мгновенное включение: максимальная скорость, пока поворотный переключатель удерживается в этом положении

Рекомендация: Вы можете в любой момент изменять скорость во время переработки или же прерывать переработку.

Светящееся кольцо

Статус	Описание
светится	Прибор функционирует безупречно.
мигает	<ul style="list-style-type: none"> ■ Включена система безопасности. ■ Прибор неисправен.
не светится	<ul style="list-style-type: none"> ■ Нарушена подача электроэнергии на прибор. ■ Прибор неисправен.

Рекомендация: Дополнительные сведения см. здесь:

→ "Системы безопасности", Страница 148

→ "Устранение неисправностей",

Страница 151

Поворотный кронштейн, привода и рекомендации по настройке скорости

Нажав кнопку разблокирования, можно переместить поворотный кронштейн в требуемое положение.

Поворотный кронштейн должен быть зафиксирован в каждом рабочем положении.

Соблюдайте рекомендации относительно скорости, приводимые в таблице.

→ Рис. 2

Заметка: Поворотный кронштейн оснащен функцией EasyArm Lift. Эта функция помогает перемещать поворотный кронштейн вверх.

Инструменты

Месильная насадка оснащена съёмным защитным колпачком, защищающим привод от загрязнений.

Насадка Применение



Месильная насадка

- Взбивание теста, например дрожжевого, хлебного, на пиццу, макароны и выпечку.
- Подмешивание в тесто ингредиентов, таких как зерна.



Венчик для перемешивания¹

- Замешивание теста, например, для фруктовых и прочих пирогов.
- Подмешивание в тесто ингредиентов, таких как изюм и кусочки шоколада.



Венчик для взбивания¹

- Взбивание яичных белков и сливок (жирностью минимум 30 %).
- Замешивание легких видов теста, например бисквитного.



Профессиональный универсальный венчик для перемешивания¹

- Замешивание теста, например, для фруктовых и прочих пирогов.
- Подмешивание в тесто ингредиентов, таких как изюм и кусочки шоколада.



Профессиональный венчик для взбивания¹

- Взбивание яичных белков и сливок (жирностью минимум 30 %).
- Замешивание легких видов теста, например бисквитного.

¹ В зависимости от модели

Тонкая настройка профессионального венчика для взбивания

При помощи точной настройки откорректируйте расстояние между чашей и профессиональным венчиком для взбивания.

Заметка: Профессиональный венчик для взбивания отлажен на заводе-изготовителе таким образом, чтобы ингредиенты оптимально смешивались.

Изменение заводской установки

- ▶ Не используйте насадки, касающиеся чаши.

Требования

- Штепсельная вилка не вставлена в розетку.
- Поворотный кронштейн открыт.
- Профессиональный венчик для взбивания установлен.
- Установлена чаша.

1. Удерживайте венчик для взбивания одной рукой за нижнюю часть и ослабьте контргайку, повернув ее гаечным ключом по часовой стрелке.

→ Рис. 3

2. Чтобы изменить настройку, поверните насадку в нужном направлении.

→ Рис. 4

Оптимальная установка	Расстояние до чаши примерно 3 мм
вращение по часовой стрелке	подъем насадки
вращение против часовой стрелки	опускание насадки

3. Нажмите на кнопку разблокирования и нажимайте поворотный кронштейн вниз, пока он не зафиксируется.
4. Проверьте установку.
5. Нажмите на кнопку разблокирования и поднимайте поворотный кронштейн, пока он не зафиксируется.

6. Удерживайте венчик для взбивания одной рукой за нижнюю часть и затяните контргайку, повернув ее гаечным ключом против часовой стрелки.

Парковочное положение

После выключения приводы продолжают вращаться несколько секунд, пока не будет достигнуто правильное парковочное положение.

Заметка: При установленной насадке поворотный кронштейн можно открыть или закрыть только тогда, когда привод находится в правильном парковочном положении.

Рекомендация: Неправильное парковочное положение можно легко исправить самостоятельно.

→ "Устранение неисправностей",
Страница 151

Системы безопасности

Блокировка включения

Блокировка включения препятствует нежелательному включению вашего прибора.

Включить и использовать прибор можно, только если поворотный кронштейн правильно зафиксирован в рабочем положении.

В некоторых моделях:

Прибор можно включить и использовать, только если выполнено одно из следующих условий.

- Поворотный кронштейн зафиксирован в горизонтальном положении и установлена чаша или мороженица.
- Поворотный кронштейн зафиксирован в вертикальном положении и защитная крышка привода или собранная принадлежность закреплены правильно.

Блокировка повторного включения

Блокировка повторного включения препятствует тому, что прибор сам запустит переработку после сбоя в энергоснабжении.

После сбоя в энергоснабжении прибор снова включен. Однако переработку можно запустить снова лишь после установки поворотного переключателя в положение \bigcirc /off.

Защита от перегрузки

Защита от перегрузки препятствует повреждению электромотора и других компонентов вследствие слишком высокой нагрузки.

Эксплуатация

Установка прибора

1. Устанавливайте прибор на прочную, ровную, чистую и гладкую рабочую поверхность.
2. Установите сетевой кабель на нужную длину.

Модели с отсеком для кабеля:

- Чтобы уменьшить длину кабеля, продвиньте его в отсек для кабеля.
- Чтобы снова увеличить длину кабеля, вытяните его из отсека для кабеля.

Модели с механизмом для намотки кабеля:

- Вытяните сетевой кабель на нужную длину и медленно отпустите его.
- Чтобы снова смотать кабель, коротким движением потяните за него и дайте ему смотаться.

Заметка: Не продвигайте кабель рукой в механизм для намотки кабеля. Если кабель заклинило, следует вытянуть его полностью и снова дать ему смотаться.

3. Не вставляйте вилку сетевого шнура в розетку.

Подготовка прибора к работе

1. Нажмите на кнопку разблокирования и поднимайте поворотный кронштейн, пока он не зафиксируется.

→ Рис. 5

2. Вставьте чашу в основной блок.
→ Рис. **6**
Следите за положением углублений на основном блоке.
3. Поверните чашу против часовой стрелки до фиксации.
→ Рис. **7**
4. Вдавите насадку в главный привод до фиксации.
→ Рис. **8**
5. Для установки месильной насадки:
 - Вставьте месильную насадку с установленным защитным колпачком в главный привод.
 - Поверните защитный колпачок так, чтобы месильная насадка полностью зафиксировалась.
 → Рис. **9**
Защитный колпачок **[a]** должен полностью покрывать главный привод.
6. Загрузите ингредиенты в чашу.
→ Рис. **10**
7. Нажмите на кнопку разблокирования и прижмите поворотный кронштейн вниз не до конца.
→ Рис. **11**
Удерживайте поворотный кронштейн в слегка открытом положении.
8. Приподнимите крышку спереди, полностью надвиньте ее на чашу и опустите.
→ Рис. **12**
9. Нажимайте поворотный кронштейн вниз, пока он не зафиксируется.
→ Рис. **13**
3. Чтобы непродолжительное время под-
вергнуть ингредиенты обработке на
максимальной скорости, установите по-
воротный переключатель в положе-
ние **M** и удерживайте его в течение тре-
буемого времени.
→ Рис. **15**
4. При необходимости во время перера-
ботки можно загружать дополнитель-
ные ингредиенты через загрузочный
ствол.
→ Рис. **16**
5. Чтобы дозагрузить большой объем ин-
гредиентов:
 - Установите поворотный переключатель в положение **O/off** и дождитесь полного останова прибора.
 - Приподнимите поворотный кронштейн и вытяните крышку.
 - Загрузите ингредиенты в чашу.
 - Накройте чашу крышкой и нажмите на поворотный кронштейн, чтобы он зафиксировался.
6. Перерабатывайте ингредиенты до полу-
чения желаемого результата.
7. Установите поворотный переключатель на **O/off**.
→ Рис. **17**
Дождитесь полного останова прибора.
- ✓ Переработка останавливается, и при-
воды перемещаются в парковочное по-
ложение.

Завершение обработки

→ Рис. **18 - 22**

Использование приводов для принадлежностей

Примечания

- Снимите защитную крышку, чтобы использовать принадлежность, подсоединив ее к приводу 2 или 3.
- Неиспользуемые приводы всегда должны быть закрыты защитными крышками.

Переработка ингредиентов посредством насадок

1. Вставьте вилку сетевого шнура в розетку.
2. Установите поворотный выключатель на нужную скорость.
→ Рис. **14**

ru Обзор очистки

- Соблюдайте инструкцию по эксплуатации принадлежности.

→ Рис. 23 - 26

Обзор очистки

Сразу после использования очищайте все части прибора, чтобы остатки продуктов не присыхали.

- ▶ Не используйте моющие средства, содержащие алкоголь или спирт.
- ▶ Не используйте металлические и остроконечные предметы, а также предметы с острыми краями.
- ▶ Не применяйте грубую ткань или абразивные чистящие средства.

Рекомендация: На пластмассовых деталях может возникать цветной налет, например, при переработке моркови. Налет удаляется мягкой тряпкой с помощью капли растительного масла.

Отдельные детали очищаются согласно таблице.

→ Рис. 27

Специальные принадлежности

Принадлежности можно приобрести через сервисную службу или через интернет-магазин. Используйте только оригинальные принадлежности, так как они в точности подходят к вашему прибору. Принадлежности относятся к конкретным приборам. Поэтому при покупке всегда указывайте точное обозначение (E-Nr.) вашего прибора.

Информацию о том, какие принадлежности предлагаются для вашего прибора, вы можете найти в нашем каталоге, в онлайн-магазине или запросить в сервисной службе.

www.bosch-home.com

Примеры использования

Заметка: Чтобы ингредиенты дрожжевого теста или теста на закваске с большим содержанием воды перемешивались оптимально, сначала заливайте в емкость жидкость.

Соблюдайте указания и значения в таблице.

→ Рис. 28

Пример рецепта

Рецепт	Ингредиенты	Переработка
Плотный фруктовый пирог	<ul style="list-style-type: none">■ 3 шт. яиц■ 135 г сахара■ 135 г маргарина■ 255 г муки■ 10 г пекарского порошка■ 150 г коринки■ 150 г смеси сухофруктов <p>Заметка: Перерабатывать одновременно можно максимум 2-кратное количество.</p>	<ul style="list-style-type: none">■ Установите венчик для перемешивания.■ Загрузите все ингредиенты, кроме сухофруктов.■ Перерабатывайте 30 секунд на скорости 1.■ Затем перерабатывайте 3-5 минут на скорости 5.■ Установите на скорость 2.■ В течение 30-60 секунд добавьте сухофрукты.

Устранение неисправностей

Неисправность	Причина и устранение неисправностей
Прибор не работает.	<p>Нет электропитания прибора.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Проверьте, подается ли электропитание на ваш прибор.
Прибор не запускает переработку.	<p>Поворотный переключатель установлен в неправильное положение.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Установите поворотный переключатель перед переработкой на ○/off.
Прибор не запускает переработку или выключается во время переработки.	<p>Слишком большой объем перерабатываемых продуктов или слишком долгое время переработки.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Установите поворотный переключатель на ○/off. ▶ Сократите объем ингредиентов. ▶ Чтобы деактивировать защиту от перегрузки, необходимо дать прибору остыть.
	<p>Прибор или принадлежность заблокированы.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Установите поворотный переключатель на ○/off. ▶ Снимите блокировку.
	<p>Включена система безопасности.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Устраните причину, которая привела к остановке прибора. → <i>"Системы безопасности", Страница 148</i>
Поворотный кронштейн не открывается или не закрывается, так как насадка цепляется за чашу.	<p>Привод находится не в парковочном положении.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Установите поворотный переключатель на ○/off. 2. Если поворотный кронштейн не закрывается, извлеките насадку. 3. Закройте поворотный кронштейн до его правильной фиксации в рабочем положении. 4. ненадолго установите поворотный переключатель на 1, а затем — снова на ○/off. <ul style="list-style-type: none"> ✓ Привод продолжит недолго вращаться, пока не будет достигнуто парковочное положение.
Венчик для взбивания Profi касается смесительной чаши или ингредиенты смешиваются некачественно.	<p>Неверно отрегулировано расстояние до смесительной чаши.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Скорректируйте тонкую настройку профессионального венчика для взбивания. → <i>"Тонкая настройка профессионального венчика для взбивания", Страница 147</i>

Утилизация старого бытового прибора

1. Выньте из розетки вилку сетевого кабеля.
2. Обрежьте сетевой кабель прибора.
3. Утилизируйте прибор в соответствии с экологическими нормами.

Сведения о возможных способах утилизации можно получить в специализированном торговом предприятии, а также в районных или городских органах управления.



Данный прибор имеет отметку о соответствии европейским нормам 2012/19/EU утилизации электрических и электронных приборов (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

Данные нормы определяют действующие на территории Евросоюза правила возврата и утилизации старых приборов.

Импортер/Организация, принимающая претензии по качеству/ ТОО «BSH Home Appliances (БСХ Хоум Апплайансэс)» Республика Казахстан, г. Алматы, ул. Хаджи Мукана, 22/5, 7 этаж

e-mail: ala-infokz@bshg.com

Срок службы устройства – 7 лет.

На территории Республики Казахстан, при обнаружении неисправности, звоните в сервисный контакт-центр 5454 (только для мобильных телефонов).

Сделано в Словении

Сервисная служба

Подробную информацию о гарантийном сроке и условиях гарантии в вашей стране вы можете запросить в нашей сервисной службе, у вашего продавца или найти на нашем сайте.

Адрес и телефон сервисной службы можно найти в прилагаемом перечне сервисных служб или на нашем веб-сайте.

Для доступа к контактам служб клиентского сервиса, вы также можете использовать данный QR код.

<https://www.bosch-home.ru>



الأمان

- اقرأ هذا الدليل بعناية.
- انتبه إلى مراعاة أدلة التشغيل الإضافية عند استخدام الكماليات الموردة أو الاختيارية.
- احتفظ بالدليل وبمعلومات المنتج لغرض الاستخدام اللاحق أو لتسليمها إلى المالك التالي.
- لا توصل الجهاز بالكهرباء في حالة وجود أضرار ناتجة عن عملية النقل.
- لا تستخدم الجهاز إلا:
- مع الأجزاء والكماليات الأصلية.
- لتقليب وعجن وضرب المواد الغذائية.
- لاستخداماتٍ إضافية موصوفة في أدلة الملحقات الموردة أو الاختيارية.
- تحت الإشراف.
- لمعالجة الكميات ولفترات التشغيل المعتادة في الأغراض المنزلية.
- في المنزل الخاص وفي الأماكن المغلقة من المحيط المنزليّ في درجة حرارة الغرفة.
- حتى ارتفاع يبلغ 2000 م فوق سطح البحر.
- فصل الجهاز من مصدر الإمداد بالتيار الكهربائيّ، عندما:
- لا تستخدم الجهاز.
- لا تراقب الجهاز.
- تركّب الجهاز.
- تفكّ الجهاز.
- تنظّف الجهاز.
- تقترب من أجزاء دوّارة.
- تستبدل أدوات العمل.
- تواجه خطرًا ما.
- يُسمح باستخدام هذا الجهاز من قِبَل الأشخاص الذين يعانون من نقص في القدرات الجسمانية أو الحسية أو العقلية أو الأشخاص الذين لديهم قصور في الخبرة أو المعرفة شريطة أن يتم مراقبتهم أو توجيههم إلى كيفية الاستخدام الآمن للجهاز مع التأكد من إدراكهم للأخطار المرتبطة بذلك.
- لا يجوز للأطفال العبث بالجهاز.
- لا يجوز للأطفال تنظيف الجهاز أو إجراء أعمال الصيانة المنوطة بالمستخدم.
- لا يُسمح باستخدام الجهاز من قبل أطفال. يجب إبعاد الأطفال عن الجهاز وكابل التوصيل.

- ◀ لا تشغّل أبدًا جهازًا متضررًا.
- ◀ لا تشغّل جهازًا ذا سطح مشقوق أو مكسور.
- ◀ لا تشد كابل الكهرباء المتصل بالشبكة كي تفصل الجهاز عن شبكة الكهرباء أبدًا. انزع القابس الكهربائي من كابل الكهرباء دائمًا.
- ◀ إذا كان الجهاز متضررًا أو كابل التوصيل بالشبكة تالفًا، فاسحب على الفور القابس الكهربائي لكابل التيار أو افصل المصهر الموجود في صندوق المصاهر.
- ◀ اتصل بخدمة العملاء. ←صفحة 160
- ◀ لا توصّل الجهاز وتشغّل إلا وفقًا للقيم الموضّحة على لوحة الصنع.
- ◀ وحدهم أفراد الطاقم الفنيّ المدربون من أجل ذلك يُسمح لهم بإجراء إصلاحات على الجهاز.
- ◀ لا يُسمح إلا باستخدام قطع الغيار الأصلية لإصلاح الجهاز.
- ◀ إذا كان كابل الكهرباء لهذا الجهاز متضررًا، يجب تغييره من قبل الجهة الصانعة أو مركز خدمة العملاء التابع لها أو من قبل فني مؤهل بشكل مماثل، وذلك لتجنب المخاطر.
- ◀ لا تغمر الجهاز أو كابل الكهرباء في الماء أو في غسالة الأواني.
- ◀ لا تستخدم الجهاز إلا في أماكن مغلقة.
- ◀ لا تعرّض الجهاز أبدًا للحرارة والرطوبة الشديديتين.
- ◀ لا تستخدم أجهزة تنظيف بالضغط العالي أو أجهزة تنظيف البخار، كي تنظّف الجهاز.
- ◀ لا تقم مطلقًا بوضع وصلة الشبكة في وضع تلامس مع أجزاء ساخنة من الجهاز أو مصادر حرارية.
- ◀ لا تقم مطلقًا بوضع وصلة الشبكة في وضع تلامس مع أسنان مدببة أو حواف حادة.
- ◀ لا تثني أو تسحق أو تغيّر وصلة الشبكة الكهربائية.
- ◀ لا تضع الجهاز أبدًا على سطح ساخن أو بالقرب منه.
- ◀ اجرص على إبعاد الأيدي والشعر والملابس والأوعية الأخرى عن الأجزاء الدوّارة.
- ◀ يجب عدم تركيب أو فك الأدوات والملحقات إلا عند توقف وحدة الإدارة وفصل الجهاز عن مصدر التيار الكهربائيّ.
- ◀ أطفئ الجهاز قبل تغيير الأدوات أو قبل التنظيف وافصله عن الشبكة.
- ◀ لا تستخدم الأدوات إلا إذا كان الوعاء مركّبًا والغطاء موضوعًا وأغطية الحماية وحدات الإدارة مركبة!
- ◀ لا تفتح الذراع المتراوح أبدًا أثناء عملية المعالجة.
- ◀ الأجزاء التي يتضح بها وجود شقوق أو أضرار أخرى مميزة أو أنها غير مركبة بشكل صحيح، استبدلها بقطع غيار أصلية.

- ◀ لا تمسك بالوعاء عند إنزال الذراع المتراوح.
- ◀ أبعد مواد التغليف عن متناول الأطفال.
- ◀ لا تدع الأطفال يلعبون بمواد التغليف للجهاز.
- ◀ أبعد الأجزاء الصغيرة عن متناول الأطفال.
- ◀ لا تدع الأطفال يلعبون بالأجزاء الصغيرة.
- ◀ احرص على مراعاة إرشادات التنظيف.
- ◀ نظّف الأسطح التي تلامس المواد الغذائية قبل كل استخدام.

تجبُّب الأضرار المادية

- ◀ لا تستخدم آليات تشغيل متنوعة في وقت واحد.
- ◀ لا تشغّل الجهاز أبداً أطول مما هو ضروري.
- ◀ لا تشغّل أبداً دون وجود خليط.
- ◀ لا تستخدم الأجزاء والملحقات الأصلية لأجهزة أخرى.
- ◀ لا تتجاوز الحد الأقصى لكميات المعالجة.
- ◀ قبل الاستخدام، افحص الوعاء بحثاً عن أجسام غريبة وأزلها.

التعرّف

عرض عام

بعد إخراج كافة القطع من أغلفتها تأكد من خلوها من أضرار النقل وعدم نقصان أيّ منها.

← الشكل 1

1	وعاء تقليب من فولاذ لا يصدأ
2	غطاء بمنفذ تعبئة مدمج
3	زر تحرير القفل للذراع المتراوح
4	الذراع المتراوح
5	مفتاح دوار
6	حلقة الإضاءة
7	غطاء حماية لوحدة الإدارة 2
8	وحدة الإدارة 2
9	غطاء حماية لوحدة الإدارة 3
10	وحدة الإدارة 3
11	فتحات الوعاء
12	وحدة الإدارة الرئيسية

¹ على حسب الطراز

13	موضع حفظ سلك التوصيل الكهربائي
14	كلاب العجين
15	المضرب الدوّار الاحتراقي ¹
16	ذراع التقلب الحلزوني المرنة الدوّارة ¹
17	المضرب الدوّار ¹
18	ذراع التقلب الحلزوني ¹
19	حقيبةحافظة

¹ على حسب الطراز

الرموز

الرمز	الشرح
≡	علامة تمييز على غطاء الحماية لوحدة الإدارة 2
▲	علامة مرگبة على غطاء الحماية لوحدة الإدارة 3
▲	علامة تمييز للموضع على وحدة الإدارة 3

مفتاح دوار

الرمز	الشرح
○/off	إيقاف المعالجة
1	سرعة منخفضة
7	أعلى سرعة
M	التبديل اللحظي: أعلى سرعة طالما ظل المفتاح الدوار في هذا الوضع

نصيحة: يمكنك تغيير السرعة أثناء المعالجة في أي وقت أو قطع عملية المعالجة.

أداة العمل		حلقة الإضاءة
الاستخدام	الشرح	الحالة
<p>ذراع التقلب الملزوني¹</p> <ul style="list-style-type: none"> تقلب العجين، مثلاً عجينة الكعك، كيك فواكه. وضع الإضافات في العجين، مثلاً الزبيب أو رقائق الشوكولاتة. 		<p>يضيء</p> <p>يؤدّي الجهاز وظيفته دون مشكلة.</p>
<p>المضرب الدوّار¹</p> <ul style="list-style-type: none"> خفق بياض البيض والقشدة (نسبة الدسم لا تقل عن 30%). خلط العجائن الخفيفة، مثل الكعكات الإسفنجية. 		<p>يوميض</p> <ul style="list-style-type: none"> هناك نظام أمان مفعل. هناك خطأ في الجهاز.
<p>ذراع التقلب الملزوني المرنة الدوّارة¹</p> <ul style="list-style-type: none"> تقلب العجين، مثلاً عجينة الكعك، كيك فواكه. وضع الإضافات في العجين، مثلاً الزبيب أو رقائق الشوكولاتة. 		<p>لا يضيء</p> <ul style="list-style-type: none"> الجهاز ليس متصلًا بمصدر الإمداد بالتيار الكهربائي. هناك خطأ في الجهاز.
<p>المضرب الدوّار الاحترافي¹</p> <ul style="list-style-type: none"> خفق بياض البيض والقشدة (نسبة الدسم لا تقل عن 30%). خلط العجائن الخفيفة، مثل الكعكات الإسفنجية. 		<p>نصيحة: تجد المزيد من المعلومات هنا:</p> <p>← "أنظمة الأمان والسلامة"، صفحة 157</p> <p>← "التغلب على الاختلالات"، صفحة 159</p>
<p>الذراع المتراوح ووحدات الإدارة وتوصيات السرعات</p> <p>عندما يُضغط زر تحرير القفل، يمكن تحريك الذراع المتراوح إلى الموضع المرغوب. الذراع المتراوح يجب ان يكون مستقرًا في موضعه النهائي بثبات في كل واحد من أوضاع التشغيل.</p> <p>احرص على مراعاة توصيات السرعة الواردة في الجدول.</p> <p>← الشكل 2</p>		
<p>ملاحظة: يكون الذراع المتراوح مجهّزًا بالوظيفة EasyArm Lift. تدعم هذه الوظيفة حركة الذراع المتراوح إلى الأعلى.</p>		
<p>أدوات العمل</p> <p>كلاب العجين مجهّز بغطاء حماية قابل للفك لحماية وحدة الإدارة من الأوساخ.</p>		
أداة العمل	الاستخدام	
	<p>كلاب العجين</p> <ul style="list-style-type: none"> عجن العجين، مثلاً عجينة الخميرة، عجينة الفبز، عجينة البيتزا، عجينة المعكرونة وعجينة الطلوي. وضع الإضافات في العجين، مثلاً البذور. 	
<p>¹ على حسب الطراز</p>		
<p>الضبط الدقيق للمضرب الدوّار الاحترافي</p> <p>صّحّ المسافة الفاصلة بين الوعاء وبين المضرب الدوّار الاحترافي باستخدام الضبط الدقيق.</p> <p>ملاحظة: المضرب الدوّار الاحترافي مضبوط من المصنع بحيث تُخلط المكونات معًا بصورة مثالية.</p> <p>تصحيح وضع ضبط الأداة</p> <p>← لا تشغّل أبدًا أداة، تلمس الوعاء.</p> <p>المتطلبات</p> <ul style="list-style-type: none"> قابس الشبكة غير مقبوس. الذراع المتراوح مفتوح. المضرب الدوّار الاحترافي مرّكب. الوعاء مرّكب. 		

1. تُبْتِ المضرب الدوّار بيدٍ على الجزء السفليّ وحل صامولة الزنق باستخدام المفتاح الشوكيّ في اتجاه حركة عقارب الساعة.

← الشكل 3

2. لتغيير وضع الضبط، أدر أداة العمل في الاتجاه المرغوب.

← الشكل 4

وضع الضبط المثاليّ	المسافة حتى الوعاء تقريباً 3 مم
الإدارة في اتجاه دوران عقارب الساعة	رفع أداة العمل
الإدارة في عكس اتجاه دوران عقارب الساعة	خفض أداة العمل

3. اضغط على زر تحرير القفل وادفع الذراع المتراوح إلى الأسفل إلى أن يتعشّق.

4. راجع وضع الضبط.

5. اضغط على زر تحرير القفل وارفع الذراع المتراوح، إلى أن يتعشّق.

6. تُبْتِ المضرب الدوّار بيدٍ على الجزء السفليّ وأحكم ربط صامولة الزنق باستخدام المفتاح الشوكيّ في عكس اتجاه حركة عقارب الساعة.

وضع الصف

تواصل وحدات الإدارة التحرك بعد الإطفاء لبضع ثوانٍ، إلى حين بلوغ وضع الصف الصحيح.

ملاحظة: لا يمكن فتح الذراع المتراوح أو غلقه مع وجود أداة مرگبة إلا عندما تقع وحدة الإدارة في وضع الصف الصحيح.

نصيحة: يمكنك إصلاح وضع صف خاطئ بنفسك بسهولة.

← "التغلب على الاختلالات"، صفحة 159

أنظمة الأمان والسلامة

التأمين ضد التشغيل الخاطئ

يحول التأمين ضد التشغيل الخاطئ دون تشغيل جهازك على نحو غير مرغوب.

لا يمكن تشغيل الجهاز واستعماله، إلا عندما يتعشّق الذراع المتراوح في موضع العمل بصورة صحيحة.

في بعض الطرازات:

لا يمكن تشغيل الجهاز واستعماله، إلا إذا تحقّق واحدٌ من الاشتراطات التالية:

■ الذراع المتراوح معشّق في موضع أفقيّ على نحو مستقر، وتم تركيب الوعاء أو ماكينة صنع الأيس كريم.

■ الذراع المتراوح معشّق في موضع رأسيّ، والغطاء الواقي لوحدة الإدارة أو ملحق مُجمّع مرگبٌ بصورة صحيحة.

التأمين ضد إعادة التشغيل

يحول التأمين ضد إعادة التشغيل دون أن يبدأ جهازك المعالجة من تلقاء نفسه بعد انقطاع التيار الكهربائيّ.

يُعاد تشغيل الجهاز بعد انقطاع التيار الكهربائيّ. لا يمكن إعادة بدء عملية المعالجة مرّةً أخرى إلا بعد وضع المفتاح الدوار على O/off.

التأمين ضد التحميل الزائد

يحول التأمين ضد التحميل الزائد دون تضرر المحرّك ومكوّنات تركيبية أخرى من جراء تحميل مرتفع للغاية.

الاستعمال

نصب الجهاز

1. ضع الجهاز على سطح تشغيل ثابت ومستو ونظيف وناعم.

2. اضبط كابل الشبكة الكهربائية بمقدار الطول المطلوب.

الطرازات ذات درج تخزين الكابل:

– لاختزال طول الكابل، ادفع الكابل إلى داخل درج تخزين الكابل.

– لإطالة طول الكابل مرّةً أخرى، اسحب الكابل من درج تخزين الكابل.

الطرازات ذات بكرة لف الكابل:

– اسحب كابل الشبكة الكهربائية بالطول المطلوب وأطلقه ببطء.

– لإعادة لف الكابل، شد الكابل لمسافة قصيرة وأترك الكابل يلف.

ملاحظة: لا تدفع الكابل في بكرة لف الكابل يدويًا. في حالة انمشار الكابل،

يُسحب الكابل بالكامل للخارج ثم يُترك لكي يلتفت مجددًا.

3. لا تدخل قابس الجهاز في المقبس.

ar نظرة عامة على التنظيف

3. لمعالجة المكونات لفترة قصيرة بأعلى سرعة، اضبط المفتاح الدوار على M واستمر في الضغط عليه طوال وقت المعالجة المطلوب.

← الشكل 15

4. عبئ مزيداً من المكونات من خلال منفذ التعبئة في أثناء عملية المعالجة عند الرغبة.

← الشكل 16

5. لإعادة تعبئة كميات أكبر من المكونات: - اضبط المفتاح الدوار على O/off وانتظر حتى يتوقف الجهاز عن الدوران.

- ارفع الذراع المتراوح برفق واسحب الغطاء.

- عبئ المكونات في الوعاء.

- ركب الغطاء واضغط الذراع المتراوح إلى الأسفل إلى أن يتعشّق.

6. عالج المكونات إلى أن يتم الوصول إلى النتيجة المرغوبة.

7. ضع المفتاح الدوار على O/off.

← الشكل 17

انتظر توقف الجهاز عن الحركة.

✓ تتوقف عملية المعالجة وتتحرك وحدات الإدارة إلى وضع الصف.

إنهاء المعالجة

← الشكل 18 - 22

استخدام وحدات إدارة الملحقات

ملاحظات

■ اخلع غطاء الحماية، لاستخدام الملحقات على وحدة الإدارة 2 أو 3.

■ أغلق وحدات الإدارة غير المستخدمة دائماً بواسطة أغطية الحماية.

■ احرص على مراعاة دليل الاستعمال الخاص بالملحق.

← الشكل 23 - 26

نظرة عامة على التنظيف

نظّف كافة الأجزاء على الفور بعد الاستخدام، حتى لا تجف البقايا.

◀ لا تستخدم مواد تنظيف محتوية على الكحول أو الإيثانول.

◀ لا تستخدم أي أغراض معدنية حادة أو مدببة.

تحضير الجهاز

1. اضغط على زر تحرير القفل وارفع الذراع المتراوح، إلى أن يتعشّق.

← الشكل 5

2. ضع الوعاء في الجهاز الأساسي.

← الشكل 6

احرص على مراعاة الفجوات في الجهاز الأساسي.

3. أدر الوعاء في الاتجاه المعاكس لدوران عقارب الساعة إلى أن يتعشّق.

← الشكل 7

4. اضغط أداة العمل في وحدة الإدارة الرئيسية، إلى أن تتعشّق.

← الشكل 8

5. لاستخدام كلاب العجين:

- اقبس كلاب العجين مع غطاء حماية مركب في وحدة الإدارة الرئيسية.

- أدر غطاء الحماية إلى أن يتعشّق كلاب العجين بالكامل.

← الشكل 9

يجب أن يغطي غطاء الحماية [a] وحدة الإدارة الرئيسية بالكامل.

6. عبئ المكونات في الوعاء.

← الشكل 10

7. اضغط على زر فك تأمين الغلق واضغط الذراع المتراوح إلى الأسفل على نحو غير كامل.

← الشكل 11

ثبّت الذراع المتراوح في وضع مفتوح قليلاً.

8. ارفع الغطاء من الأمام برفق، وأزحه بالكامل على الوعاء وأنزله.

← الشكل 12

9. ادفع الذراع المتراوح إلى الأسفل إلى أن يتعشّق.

← الشكل 13

معالجة المكونات باستخدام أدوات العمل

1. قم بتوصيل القابس الكهربائي.

2. انقل المفتاح الدوار إلى السرعة المرغوبة.

← الشكل 14

◀ لا تستخدم أية فوط أو مواد تنظيف خادشة.

نصيحة: يمكن أن تحدث تغييرات لونية في الأجزاء البلاستيكية، مثلًا عند معالجة الجزر. أزل التغييرات اللونية باستخدام قطعة قماش ناعمة وبعض قطرات زيت الطعام. نظّف الأجزاء المفردة كما هو مبين في الجدول.

← الشكل 27

الملحقات الخاصة

يمكنك شراء الملحقات من خدمة العملاء أو من المتاجر المتخصصة أو عبر الإنترنت. لا تستخدم إلا الملحقات الأصلية، لأنها متوافقة تمامًا مع جهازك.

وصفة مقترحة

المعالجة	المكوّنات	الوصفة
<ul style="list-style-type: none"> ▪ رُغّب ذراع التقليب الملزوني. ▪ عبّي كافة المكوّنات ما عدا ثمار الفواكه الجافة. ▪ عالج لمدة 30 ثوان على المستوى 1. ▪ ثم عالج لمدة 3-5 دقائق على المستوى 5. ▪ اضبط على المستوى 2. ▪ أضف ثمار الفواكه الجافة في غضون 30-60 ثوان. 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ 3 بيض ▪ 135 ج سكر ▪ 135 ج زبد اصطناعي (مارجرين) ▪ 255 ج طحين ▪ 10 ج خميرة بيكنج بودر ▪ 150 ج زبيب ▪ 150 ج ثمار فواكه جافة مخلوطة <p>ملاحظة: عالج 2 ضعف الكمية في الوقت نفسه بحد أقصى.</p>	كعكة فواكه سميكة

التغلب على الاختلالات

السبب والتغلب على الأعطال	العطل
<p>الجهاز غير متصل بالكهرباء.</p> <p>◀ تحقق مما إذا كان جهازك مُزوّدًا بالكهرباء.</p>	الجهاز لا يعمل.
<p>المفتاح الدوار مضبوط بصورة خاطئة.</p> <p>◀ ضع المفتاح الدوار قبل عملية المعالجة على O/off.</p>	الجهاز لا يبدأ عملية المعالجة.

الملحقات مخصصة حسب كل جهاز. يُرجى دائمًا عند الشراء توضيح المسمى الدقيق (E-Nr). الخاص بجهازك. تعرف في الكatalog الخاص بنا أو في المتجر الإلكتروني أو لدى خدمة العملاء ماهية الملحقات المتوفرة لجهازك. www.bosch-home.com

أمثلة تطبيقية

ملاحظة: كي تختلط مكوّنات عجائن الخميرة أو العجائن المخمّرة مع محتوى كبير من الماء على الوجه الأمثل، صب السائل أولاً في الوعاء.

التزم بمراعاة البيانات والقيم المذكورة في الجدول.

← الشكل 28

العطل	السبب والتغلب على الأعطال
الجهاز لا يبدأ عملية المعالجة أو ينطفئ أثناء عملية المعالجة.	كمية المعالجة كبيرة للغاية أو مدة المعالجة كانت طويلة للغاية. <ul style="list-style-type: none"> ◀ ضع المفتاح الدوار على off/O. ◀ قُلِّل كمية المكوثات. ◀ اترك الجهاز يبرد، كي تلغي تفعيل مصهر التأمين ضد التحميل الزائد.
	الجهاز أو الملحق محجوز. <ul style="list-style-type: none"> ◀ ضع المفتاح الدوار على off/O. ◀ أزل العائق.
	هناك نظام أمان مفعّل. <ul style="list-style-type: none"> ◀ عالج السبب الذي أفضى إلى توقف الجهاز. ← "أنظمة الأمان والسلامة"، صفحة 157
الذراع المتراوح لا يفتح أو ينغلق لأن الأداة عالقة في الوعاء.	وحدة الإدارة ليست في وضع الصف. <ol style="list-style-type: none"> 1. ضع المفتاح الدوار على off/O. 2. عندما يتعدّر غلق الذراع المتراوح، أزل الأداة. 3. أغلق الذراع المتراوح، حتى يتعشّق بصورة صحيحة في موضع العمل. 4. ضع المفتاح الدوار لوهلة قصيرة على 1، ومن ثم مرة أخرى على off/O. <ul style="list-style-type: none"> ✓ تواصل وحدة الإدارة الدوران لوهلة قصيرة، إلى حين بلوغ وضع الصف.
المضرب الدوّار المحترف يلامس الوعاء أو لم تخلط المكوثات بصورة صحيحة.	المسافة الفاصلة عن الوعاء ليست مضبوطة بصورة صحيحة. <ul style="list-style-type: none"> ◀ صحّح الضبط الدقيق للمضرب الدوّار الاحترافي. ← "الضبط الدقيق للمضرب الدوّار الاحترافي"، صفحة 156

وإلكترونية القديمة (waste electrical and electronic equipment - WEEE). وهذه المواصفة تحدد الإطار العام لقواعد تسري في جميع دول الاتحاد الأوروبي بخصوص استعادة الأجهزة القديمة وإعادة استغلالها.

خدمة العملاء

يمكن الحصول على قطع غيار أصلية ذات صلة بالوظيفة وفقاً لتوجيهات التصميم الإيكولوجي ذات الصلة من خدمة العملاء

التخلص من الجهاز القديم

1. انزع القابس الكهربائي من كابل الكهرباء.
 2. اقطع كابل الكهرباء.
 3. تخلّص من الجهاز بطريقة لا تضر بالبيئة.
- يمكنك الحصول على المعلومات الخاصة بأحدث سبل التخلص من المخلفات لدى تاجر المتخصص أو لدى إدارة البلدية أو المدينة التي تتبع لها.

هذا الجهاز مطابق للمواصفة الأوروبية 2012/19/المجموعة الاقتصادية الأوروبية الخاصة بالأجهزة الكهربائية



لمدة 7 سنوات على الأقل من تاريخ استلام العميل للسلعة أو تاريخ تفعيل الضمان للسلع التي تحتاج إلى تركيب أو تشغيل¹ سوف تحصل على معلومات مفصلة حول فترة الضمان وشروطه في بلدك لدى خدمة العملاء الخاصة بنا أو لدى التاجر الذي تتعامل معه أو على موقعنا الإلكتروني. تجد بيانات الاتصال بخدمة العملاء في فهرس خدمة العملاء المرفق أو على موقعنا الإلكتروني.



Thank you for buying a Bosch Home Appliance!

Register your new device on MyBosch now and profit directly from:

- **Expert tips & tricks for your appliance**
- **Warranty extension options**
- **Discounts for accessories & spare-parts**
- **Digital manual and all appliance data at hand**
- **Easy access to Bosch Home Appliances Service**

Free and easy registration – also on mobile phones:

www.bosch-home.com/welcome

BOSCH
HOME APPLIANCES
SERVICE

Looking for help? You'll find it here.

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

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

www.bosch-home.com/service

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

BSH Hausgeräte GmbH

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

A Bosch Company



8001317351 (040603)

de, en, fr, it, nl, da, no, sv, fi, es, pt, el, tr, pl, uk, ru, ar

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