



Register your new Bosch now:  
[www.bosch-home.com/welcome](http://www.bosch-home.com/welcome)



## MUM9... Opti**MUM**



**BOSCH**

**es** Instrucciones de uso  
**pt** Instruções de serviço  
**el** Οδηγίες χρήσης  
**tr** Kullanım kılavuzu

**uk** Інструкція з експлуатації  
**ru** Инструкция по эксплуатации  
**kk** Пайдалану нұсқаулығы  
**ar** إرشادات الاستخدام

<b>es</b>	Español	3
<b>pt</b>	Português	23
<b>el</b>	Ελληνικά	42
<b>tr</b>	Türkçe	63
<b>uk</b>	Українська	83
<b>ru</b>	Русский	103
<b>kk</b>	Қазақша	128
<b>ar</b>	العربية	164



## Uso conforme a lo prescrito

Este aparato ha sido diseñado exclusivamente para uso doméstico. No sobrepasar las cantidades a elaborar y los tiempos de funcionamiento habituales para uso doméstico. ¡No superar las cantidades máximas admisibles! → «*Recetas*» véase la *página 16*

El aparato ha sido diseñado para mezclar, amasar y batir alimentos. El aparato no deberá usarse para procesar otros tipos de alimentos o productos. Siempre que se empleen los accesorios específicos homologados por el fabricante, el aparato podrá usarse para otras aplicaciones adicionales. Utilizar el aparato solo con piezas y accesorios originales autorizados. No utilizar nunca los accesorios para otros aparatos.

Utilizar el aparato solo en recintos interiores y a temperatura ambiente y no utilizarlo por encima de los 2000 m sobre el nivel del mar.

## Indicaciones de seguridad importantes

Lea detenidamente las instrucciones de uso del aparato y guárdelas para una posible consulta posterior. No olvide adjuntar estas instrucciones si entrega el aparato a otra persona. El fabricante no asume ninguna responsabilidad por posibles daños resultantes del incumplimiento de las instrucciones relativas al uso correcto del aparato. Este aparato puede ser manejado por 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. Los niños deben mantenerse alejados del aparato y del cable de alimentación, y además no deben manejar el aparato. Impida que los niños jueguen con el aparato. La limpieza y el mantenimiento a cargo del usuario no deben ser realizados por niños.

### ¡Peligro de electrocución y de incendio!

- El aparato solo puede conectarse a una fuente de alimentación con corriente alterna a través de un enchufe reglamentario con puesta a tierra. Asegúrese de que el terminal de tierra protector de la instalación doméstica esté instalado de acuerdo con las normas vigentes.
- Conectar y usar el aparato únicamente de acuerdo con las indicaciones especificadas en la placa de características del modelo. No utilizar el aparato en caso de que el cable de conexión o el propio aparato presenten daños visibles. Para evitar riesgos, el aparato solo debe ser reparado (p. ej., cambio de un cable de alimentación dañado) por nuestro servicio de asistencia técnica.

- No conectar nunca el aparato a temporizadores ni enchufes teledirigidos. ¡Vigilar siempre el aparato mientras esté funcionando!
- No colocar el aparato sobre o cerca de superficies calientes, como p. ej. placas eléctricas. Evitar que el cable de conexión del aparato entre en contacto con piezas calientes y cantos afilados.
- No sumergir nunca la base motriz en agua ni lavarla en el lavavajillas. ¡No utilizar limpiadoras de vapor! No usar el aparato con las manos húmedas.
- El aparato debe desconectarse siempre de la red eléctrica después de cada uso, cuando se vaya a dejar sin vigilancia, antes del montaje, desmontaje o limpieza y en caso de avería.

### ¡Peligro de lesiones!

- Antes de cambiar accesorios o piezas adicionales que se muevan durante el funcionamiento, apagar el aparato y desconectarlo de la red eléctrica.
- Al bajar el brazo giratorio, no tocar la caja para evitar que los dedos o las manos se queden atrapados. No modificar la posición del brazo giratorio con el aparato en funcionamiento.
- ¡Utilizar las herramientas solo si el recipiente está montado y tapado y las tapas de protección de los accionamientos están colocadas! ¡Al utilizar accesorios, colocar el recipiente, la tapa y las tapas protectoras de los accionamientos siguiendo las indicaciones!
- No introducir nunca las manos en el recipiente o en la boca de llenado mientras el aparato está en funcionamiento. No introducir ningún objeto (p. ej. cuchara) en el recipiente o en la boca de llenado. Mantener las manos, el cabello, la ropa y otros utensilios alejados de las piezas giratorias. Tras desconectar el aparato, el accionamiento del mismo continúa girando durante unos instantes. Esperar a que el accionamiento se detenga completamente.
- No utilizar nunca herramientas y accesorios o 2 accesorios al mismo tiempo. En caso de usar los accesorios específicos, además de estas instrucciones deberán tenerse en cuenta las instrucciones de uso específicas de los accesorios.
- Cuando se utilicen accesorios, deben tenerse en cuenta los colores identificativos de los mismos y del accionamiento.

### ¡Peligro de asfixia!

No permita que los niños jueguen con el embalaje.

**⚠ ¡Atención!**

- Se aconseja dejar el aparato conectado solo el tiempo absolutamente indispensable para elaborar los alimentos. No usar el aparato en seco, sin alimentos.
- La superficie de trabajo debe estar fácilmente accesible, debe ser resistente a la humedad, firme, lisa, seca y lo suficientemente grande para evitar posibles daños por salpicaduras y poder trabajar sin problemas.

**⚠ ¡Importante!**

Es imprescindible limpiar en profundidad el aparato después de cada uso y después de que no se haya utilizado durante un tiempo prolongado. → «*Limpieza y cuidado*» véase la página 15

**Enhorabuena por la compra de su nuevo aparato de la casa Bosch. En nuestra página web encontrará más información sobre nuestros productos.**

---

**Contenido**

Uso conforme a lo prescrito.....	3
Indicaciones de seguridad importantes .....	3
Descripción del aparato.....	6
Antes de usar el aparato por primera vez ..	6
Componentes y elementos de mando.....	6
Preparativos .....	9
Ajustes básicos.....	9
Uso sin funciones adicionales .....	10
Uso de las funciones «Hora» y «Temporizador».....	11
Uso de SensorControl Plus .....	12
Uso de la balanza.....	14
Uso de los accesorios .....	15
Limpieza y cuidado.....	15
Recetas .....	16
Ajuste de precisión de las herramientas...	17
Sistemas de seguridad .....	18
Eliminación .....	18
Garantía.....	18
Localización de averías .....	19
Accesorios .....	21

## Descripción del aparato

Desplegar las páginas con las ilustraciones.

→ **Figura A**

### Base motriz

#### 1 Mando giratorio

- a Anillo luminoso  
(indicador de funcionamiento)

- b Escala de ajuste

#### 2 Tecla de desbloqueo

#### 3 Brazo giratorio

#### 4 Accionamiento principal (negro)

- a Boca para introducir las herramientas

#### 5 Accionamiento delantero (amarillo)

- a Tapa protectora del accionamiento

#### 6 Accionamiento trasero (rojo)

- a Tapa protectora del accionamiento

#### 7 Compartimento para guardar el cable o enrollables\*

#### 8 Muecas para el recipiente de mezcla

### Panel de mando

#### 9 Teclas de funciones

- a Teclas selectoras de funciones\*
- b Teclas de ajuste

#### 10 Pantalla

### Recipiente de mezcla

#### 11 Recipiente de mezcla, de acero inoxidable

#### 12 Tapa

- a Boca de llenado

### Herramientas

#### 13 Varilla mezcladora profesional Flexi

- a Tapa protectora
- b Palanca para extracción de herramienta

#### 14 Varilla batidora profesional

- a Tapa protectora
- b Palanca para extracción de herramienta

#### 15 Garfio amasador

- a Tapa protectora
- b Palanca para extracción de herramienta

\* según modelo

**Nota:** Dependiendo del modelo, el robot de cocina se suministrará con más accesorios.

## Antes de usar el aparato por primera vez

Antes de utilizar el aparato por primera vez, desembalarlo completamente, limpiarlo y comprobarlo.

### ¡Atención!

¡No poner nunca en funcionamiento un aparato dañado!

- Extraer la base motriz y todos los accesorios del embalaje y retirar el material de embalaje.
- Comprobar que estén todas las piezas y que no haya daños visibles.

→ **Figura A**

- Limpiar y secar bien todas las piezas antes del primer uso. → «*Limpieza y cuidado*» véase la página 15

## Componentes y elementos de mando

### Identificación por colores

Los accionamientos tienen distintos colores (negro, amarillo y rojo). Los accesorios también están marcados con estos colores. Utilizar los accesorios exclusivamente en el accionamiento del mismo color.

### Accionamientos

→ **Figura A**

El aparato dispone de 3 accionamientos diferentes.

#### Accionamiento principal, negro (4)

Para la utilización de las herramientas o de accesorios con engranaje cónico.



#### Accionamiento delantero, amarillo (5)

Para la utilización de accesorios con una pieza de unión amarilla.



#### Accionamiento trasero, rojo (6)

Para la utilización de accesorios con una pieza de unión roja.



## Tapa protectora del accionamiento (5a y 6a)

Para cubrir accionamientos no utilizados.

Más información: → «Accesorios» véase la página 21

## Pantalla

→ Figura 1

En la pantalla se muestran los ajustes, los mensajes informativos y de error, así como los valores. Los mensajes largos se desplazan de forma continua de derecha a izquierda para que se pueda leer todo el texto.

**Ejemplo:**

MASA DE LEVADURA  
POSICIONAR MANDO EN M

LEVADURA  
MANDO EN M/A

El idioma en el que aparecen los textos se puede modificar. → «Ajustes básicos» véase la página 9

## Teclas de funciones

→ Figura 1

El aparato dispone de entre 3 y 5 teclas de funciones (según el modelo) que permiten seleccionar y ajustar funciones adicionales y programas automáticos especiales.

Teclas	
 *	SensorControl Plus / Seleccionar programa
 *	Temporizador / Seleccionar / Atrás
 *	Balanza / Tara
—	Seleccionar / Disminuir valores
+	Seleccionar / Aumentar valores

\* según modelo

**Nota:** Las teclas se accionan tocándolas suavemente con el dedo. El uso de guantes de cocina puede afectar al funcionamiento de las teclas. No se pueden accionar utilizando algún objeto (p. ej. cuchara).


## Mando giratorio con anillo luminoso

→ Figura 2



El mando giratorio permite seleccionar la velocidad deseada, iniciar un programa automático o apagar el aparato. Durante el funcionamiento, el anillo luminoso incorporado permanece encendido. Si se produce un error de manejo, se disparan los fusibles electrónicos o el aparato está defectuoso, no se podrá volver a encender el aparato y el anillo luminoso permanecerá encendido.

## Ajustes

<b>M/A</b>	El ajuste <b>M/A</b> tiene varias funciones diferentes: <b>Sin programa automático = M:</b> Conexión breve con velocidad máxima / rápido. Mantener pulsado el interruptor durante la duración deseada. <b>Con programa automático = A:</b> Regulación automática de la duración. Tras activar el programa automático, posicionar el interruptor en <b>M/A</b> y mantenerlo brevemente en esta posición. El interruptor permanece ajustado en <b>M/A</b> y cuando finaliza el programa automático regresa a la posición <b>O</b> . El aparato se desconecta. → «Uso de SensorControl Plus» véase la página 12
<b>O</b>	Parar / Desconectar
	Función «Mezclar» con velocidad mínima / muy lento
<b>1...7</b>	Niveles de velocidad <b>1:</b> Velocidad baja / lento <b>7:</b> Velocidad máxima / rápido

## Herramientas

→ Figura A

### Varilla mezcladora profesional Flexi

Para preparar masas como, por ejemplo, masa batida o mousse.

Para mezclar clara de huevo batida a punto de nieve o nata.



### Varilla batidora profesional

Para montar la clara de huevo a punto de nieve, preparar nata o batir masas ligeras como, por ejemplo, masa de bizcocho.




### Garfio amasador

Para amasar masas pesadas (por ejemplo, masa de levadura) y mezclar ingredientes que no se tienen que picar (como pasas, láminas de chocolate).



## Velocidades recomendadas

	Para incorporar y mezclar con cuidado diferentes ingredientes (p. ej. incorporar clara de huevo a punto de nieve)
<b>1-2</b>	Para incorporar removiendo y mezclar ingredientes
<b>3</b>	Para amasar masas pesadas con el garfio amasador
<b>5-7</b>	Para remover y batir ingredientes (p. ej. nata montada) con la varilla mezcladora profesional Flexi o la varilla batidora profesional
<b>M/A</b>	Para utilizar las herramientas con SensorControl Plus → «Uso de SensorControl Plus» véase la página 12

### Ajuste de precisión de las herramientas

El aparato está ajustado de fábrica de forma que la varilla batidora profesional casi toca la base del recipiente para que los ingredientes se mezclen perfectamente entre ellos. La distancia puede corregirse si las herramientas tocan la base del recipiente o están demasiado separadas de ella. → «Ajuste de precisión de las herramientas» véase la página 17

## Brazo giratorio

→ Figura C

El brazo giratorio se desplaza hacia arriba para introducir o retirar una herramienta o el recipiente. El brazo giratorio está equipado con la función «EasyArm Lift» que facilita los movimientos de elevación del mismo.



## Recipiente de mezcla y tapa

→ Figura D

El aparato se suministra con un recipiente de mezcla especial que se une a la base motriz introduciéndolo y girándolo. La tapa se fija en el brazo giratorio y se abre automáticamente al levantarlo.

## Introducir y retirar las herramientas

→ Figura E

Las herramientas cuentan con una palanca en la tapa protectora que ayuda a extraerlas fácilmente.

**Insertar herramienta:** Llevar la palanca hacia delante e insertar la herramienta hasta que se enclave en el accionamiento principal. La tapa protectora cubre el accionamiento.

**Extraer herramienta:** Presionar hacia abajo la palanca de la tapa protectora hasta que la herramienta se suelte y extraer la herramienta del accionamiento.

## Enrollables

→ Figura A

**Según el modelo:** El aparato está equipado con un enrollables automático. Tirar del cable de conexión del aparato, una sola vez, hasta alcanzar la longitud deseada (longitud máxima 125 cm) y soltarlo lentamente; el cable queda retenido en esta posición.

**Reducir la longitud del cable:** Tirar ligeramente del cable y desenrollarlo hasta alcanzar la longitud deseada. Volver a tirar ligeramente del cable y soltarlo lentamente; el cable queda retenido en esta posición.





**¡Importante!**

No empujar el cable manualmente. En caso de que el cable se quede enganchado, extraerlo completamente de su alojamiento y volver a enrollarlo.

**Compartimento para guardar el cable**

→ Figura A



**Según el modelo:** El aparato cuenta con un compartimento para guardar el cable. La longitud del cable de red puede ajustarse tirando o retrayendo el cable.

**Sistemas de seguridad**

El aparato dispone de distintos sistemas de seguridad. → «Sistemas de seguridad» véase la página 18

**Preparativos**

- Colocar la base motriz sobre una superficie lisa, estable y limpia.
- Extraer la cantidad de cable necesaria.
- Pulsar la tecla de desbloqueo y elevar el brazo giratorio hasta el tope.
- Encajar la tapa con la boca de llenado hacia delante en el accionamiento principal.
- Montar el recipiente. Tener en cuenta las muescas de la base motriz.
- Girar el recipiente en sentido antihorario hasta que encaje.

La base motriz está lista para el uso.

**Ajustes básicos****Selección del idioma**

- Pulsar la tecla de desbloqueo y presionar hacia abajo el brazo giratorio hasta que encaje.
- Introducir el cable de conexión en la toma de corriente.
- En la pantalla aparece «OptiMUM».

**Nota:** Si el aparato no se utiliza o no se acciona durante un intervalo de tiempo determinado, la pantalla se va apagando poco a poco y el aparato se pone en modo de reposo. Cuando se toca alguna de las teclas vuelve a aparecer «OptiMUM».

- Pulsar al mismo tiempo y mantener pulsadas las teclas y + hasta que se abra el menú de configuración. Aparece el menú de selección de idioma.
- Pulsar la tecla + o – repetidamente hasta que se muestre el idioma deseado.

**IDIOMA**  
**ESPAÑOL**


- Pulsar al mismo tiempo y mantener pulsadas las teclas y + hasta que aparezca «GUARDADO ESPAÑOL» en la pantalla. La selección de idioma se ha guardado.

**GUARDADO**  
**ESPAÑOL**

- Si no se efectúan más ajustes, vuelve a aparecer «OptiMUM» en la pantalla.

**Otros ajustes**

- Pulsar al mismo tiempo y mantener pulsadas las teclas y + hasta que se abra el menú de configuración.
- Los ajustes siguientes aparecen de manera sucesiva cada vez que se pulsa brevemente la tecla .
- IDIOMA  
Idioma en el que se muestran los textos de la pantalla.
- SONIDO  
Volumen de los tonos de aviso; se puede ajustar en 6 niveles diferentes, desde apagado hasta alto.
- BRILLO  
Brillo de la pantalla; se puede ajustar en 6 niveles diferentes, de oscuro a luminoso.
- UNIDADES (en modelos con balanza)  
Unidad de los valores de la balanza; gramos (g) u onzas (lb).
- Con la tecla + o – se modifica el ajuste actual.

- Pulsar al mismo tiempo y mantener pulsadas las teclas  y + hasta que aparezca «GUARDADO» en la pantalla. Los nuevos ajustes están guardados.

---

## Uso sin funciones adicionales

### ¡Peligro de lesiones!

- Introducir el enchufe en la toma de corriente solo una vez concluidos todos los preparativos para trabajar con el aparato.
- No introducir nunca los dedos en el recipiente o en la boca de llenado mientras el aparato está en funcionamiento.
- Trabajar solo con la tapa colocada.
- Esperar hasta que el accionamiento se detenga antes de mover el brazo giratorio o de cambiar las herramientas.
- Por motivos de seguridad, es imprescindible colocar la tapa protectora del accionamiento sobre el accionamiento delantero y trasero.

### Importante:

- Preparar la base motriz tal y como se ha descrito en el apartado «Preparativos».
- El aparato no se encenderá si el recipiente no está bien insertado.

**Nota:** La función «HORA» se inicia automáticamente cada vez que se utiliza el aparato, cuenta el tiempo de preparación y lo muestra en la pantalla.


### → Secuencia de imágenes

1. Dependiendo de cómo se vayan a procesar los alimentos, elegir la varilla mezcladora profesional Flexi, la varilla batidora profesional o el garfio amasador (→ «Herramientas» véase la página 8); llevar la palanca de la tapa protectora hacia delante e insertar la herramienta hasta que se enclave en el accionamiento principal.
2. Incorporar los ingredientes en el recipiente.
3. Pulsar la tecla de desbloqueo y presionar hacia abajo el brazo giratorio hasta que encaje.

### ¡Peligro de lesiones!

¡Bajar con cuidado el brazo giratorio! Tener cuidado de no pillarse los dedos o las manos.

## Manejo del aparato

4. Introducir el cable de conexión en la toma de corriente. En la pantalla aparece «OptiMUM».
5. Colocar el mando giratorio en la posición de trabajo deseada (→ «Velocidades recomendadas» véase la página 8). En la pantalla aparece «HORA» y se muestra el tiempo de preparación que ha transcurrido.
6. Procesar los alimentos hasta alcanzar el resultado deseado.
7. Colocar el mando giratorio en la posición . Aguardar que el accionamiento se detenga. Extraer el enchufe de la toma de corriente.
8. Pulsar la tecla de desbloqueo y elevar el brazo giratorio hasta el tope.
9. Girar el recipiente en sentido horario hasta que se pueda levantar. Retirar el recipiente del aparato.
10. Presionar hacia abajo la palanca de la tapa protectora hasta que la herramienta se suelte y extraer la herramienta del accionamiento.
11. Retirar la tapa del accionamiento.

Limpiar las piezas directamente después de su uso. → «Limpieza y cuidado» véase la página 15

**Nota:** Utilice también nuestros ejemplos de aplicación para conocer mejor su nuevo aparato y sus funciones. → «Recetas» véase la página 16

## Agregar o reponer ingredientes

Mientras se están elaborando los ingredientes, también es posible añadir ingredientes nuevos.

### → Figura

- Con el aparato en funcionamiento, introducir más ingredientes cuidadosamente a través de la boca de llenado.

**⚠ ¡Peligro de lesiones!**

No introducir nunca las manos en el recipiente o en la boca de llenado mientras el aparato está en funcionamiento. No introducir ningún objeto (p. ej. cuchara) en el recipiente o en la boca de llenado.

**→ Secuencia de imágenes **

1. Para incorporar mayores cantidades o ingredientes, ajustar el mando giratorio en la posición **O**. Aguardar que el accionamiento se detenga.
2. Pulsar la tecla de desbloqueo y elevar el brazo giratorio hasta el tope. En la pantalla aparece «BRAZO ABIERTO».
3. Introducir directamente los ingredientes en el recipiente. Pulsar la tecla de desbloqueo y presionar hacia abajo el brazo giratorio hasta que encaje. En la pantalla aparece «OptiMUM». Seguir procesando los alimentos.

**Nota:** Cuando se abre el brazo, el tiempo de preparación actual se vuelve a poner en «00:00».



## Uso de las funciones «Hora» y «Temporizador»

El aparato cuenta con las funciones de hora y de temporizador. Se dispone de las siguientes funciones:

**Función «HORA»**

Se indica el tiempo de preparación que ha transcurrido (ajuste estándar). La función «HORA» se inicia automáticamente en cuanto se empiezan a procesar alimentos.


**Notas:**

- Mantener pulsada la tecla  mientras se están procesando los alimentos para volver a poner el tiempo en «00:00».
- Mantener pulsada la tecla  tras procesar los alimentos o durante una interrupción para abrir la pantalla de inicio. En la pantalla aparece «OptiMUM».

**Función «TEMPORIZADOR»**

Para ajustar el tiempo deseado. Cuando finaliza el tiempo ajustado se activa una señal acústica y dejan de procesarse los alimentos. Esta función también se puede utilizar aunque no se estén procesando alimentos (p. ej. para controlar tiempos de cocción o de reposo de los alimentos).

**→ Secuencia de imágenes **

1. Preparar el aparato. Introducir los ingredientes.
2. Enchufar el aparato a la toma de corriente. En la pantalla aparece «OptiMUM».
3. Pulsar la tecla . En la pantalla aparece «05:00».
4. Ajustar el tiempo de preparación deseado con la tecla + o -. Si se mantiene pulsada la tecla correspondiente, los valores cambian más rápidamente. El tiempo de preparación ajustado se guarda durante unos 5 minutos.
5. Colocar el mando giratorio en la posición de trabajo deseada.
6. En la pantalla se muestra y se empieza a descontar el tiempo restante.
7. Cuando finaliza el tiempo se activa una señal acústica y el aparato deja de procesar los alimentos automáticamente. En la pantalla aparece «TERMINAR TEMPORIZADOR».
8. En la pantalla aparece «POSICIONAR MANDO EN 0».
9. Colocar el mando giratorio en la posición **O**. En la pantalla aparece «OptiMUM».
10. Extraer el enchufe de la toma de corriente.
11. El proceso de los alimentos con la función «TEMPORIZADOR» ha finalizado.

Limpiar las piezas directamente después de su uso. → «Limpieza y cuidado» véase la *página 15*

**Notas:**

- Si se ajusta un tiempo de preparación superior a 60 minutos, también se muestran las horas: «1:01:30».
- Pulsar la tecla + o – para ajustar el tiempo restante en cualquier momento.
- Pulsar dos veces la tecla ⏸ brevemente para detener el temporizador (el aparato continúa funcionando) o para reiniciarlo.
- Girar el mando giratorio hasta la posición O para interrumpir la preparación de los alimentos. El tiempo restante queda guardado y corre de nuevo al volver a encender el aparato.
- Mantener pulsada la tecla ⏸ para apagar el temporizador. En la pantalla aparece «OptiMUM». A continuación, aparece «HORA» y se muestra el tiempo de preparación que ha transcurrido.

**Uso del temporizador sin procesar alimentos:**

- Pulsar la tecla ⏸. En la pantalla aparece «05:00».
- Ajustar el tiempo de preparación deseado con la tecla + o –.
- Pulsar dos veces la tecla ⏸ brevemente para iniciar el temporizador.
- En la pantalla se muestra y se empieza a descontar el tiempo restante.
- Cuando finaliza el tiempo ajustado se activa una señal acústica. En la pantalla aparece «TERMINAR TEMPORIZADOR».

**Notas:**


- Pulsar dos veces la tecla ⏸ brevemente para detener o reiniciar el temporizador.
- Si se empiezan a procesar alimentos estando activado el temporizador, el aparato permanecerá en funcionamiento hasta que finalice el tiempo restante y dejará de procesar los alimentos de forma automática.

**Uso de SensorControl Plus**

El aparato (en función del modelo) cuenta con programas automáticos SensorControl Plus. Los sensores supervisan la preparación de los ingredientes y desconectan automáticamente el aparato cuando se alcanza la consistencia programada. Con SensorControl Plus se dispone de los siguientes programas automáticos.

- NATA  
Preparación automática de nata montada.
- PUNTO DE NIEVE  
Preparación automática de clara de huevo a punto de nieve.
- MASA DE LEVADURA  
Preparación automática de masa de levadura.


**Seleccionar un programa**

- Pulsar la tecla . En la pantalla aparece «NATA».
- Pulsar la tecla + o –. Se muestran los siguientes programas de manera sucesiva:

Programa	Herramienta / ingredientes
NATA >300 ml *	<b>Varilla batidora profesional</b> 300-700 ml de nata
NATA >700 ml *	<b>Varilla batidora profesional</b> 700-1500 ml de nata
PUNTO DE NIEVE	<b>Varilla batidora profesional</b> 2-12 claras de huevo
MASA DE LEVADURA	<b>Garfio amasador</b> Ingredientes y cantidades según receta → «Recetas» véase la página 16

\* En los aparatos con balanza incorporada no se muestran las opciones «>300 ml» y «>700 ml» del programa «NATA». En la pantalla parpadea «0g». Cuando se introduce entre 300 ml y 1500 ml de nata, en la pantalla se muestra la cantidad de forma permanente y el aparato aplica los ajustes adecuados automáticamente. Si se introduce una cantidad inferior o superior de nata, la indicación de peso parpadea.


**Notas:**

- Con objeto de asegurar el funcionamiento correcto de los sensores, el robot de cocina deberá haber estado en funcionamiento, como mínimo, 2 minutos antes de usar por primera vez el programa automático SensorControl Plus.
- Pulsar la tecla  para salir de la selección de programa antes de acabar. En la pantalla aparece «OptiMUM».
- Durante el uso de SensorControl Plus las teclas están bloqueadas.
- No introducir más ingredientes una vez se ha iniciado el programa SensorControl Plus.
- SensorControl Plus solo está programado para el uso con las herramientas y los alimentos (en las cantidades indicadas) descritos. No es posible realizar otras combinaciones diferentes.
- La antigüedad, la temperatura y los aditivos contenidos en los ingredientes utilizados influyen en el tiempo necesario y en el resultado.
- Para que el programa SensorControl Plus alcance unos resultados óptimos, los huevos empleados deberán ser frescos y la nata estar refrigerada (aprox. 6 °C).
- La nata que haya estado congelada previamente no se puede montar.
- En caso de usar nata para montar con aditivos o sin lactosa, no se alcanzará un resultado ideal.
- Introducir azúcar, aromas y otros aditivos para la nata o la clara de huevo a punto de nieve una vez haya finalizado el programa SensorControl Plus.
- Para interrumpir el programa SensorControl Plus, colocar el mando giratorio en la posición **O**. El mando ofrece una ligera resistencia, que se deberá superar para poderlo girar hasta dicha posición.

- En caso de que el resultado no fuera el deseado, colocar el mando giratorio en la posición **7** (para nata y clara a punto de nieve) o **3** (para masa de levadura) y continuar procesando los ingredientes hasta llegar a la consistencia deseada.
- SensorControl Plus no se puede volver a iniciar una segunda vez con ingredientes ya preparados.

**Ejemplo: Montar claras de huevo a punto de nieve con SensorControl Plus**

→ **Secuencia de imágenes **

1. Preparar la base motriz y colocar la varilla batidora profesional.
2. Pulsar la tecla de desbloqueo y presionar hacia abajo el brazo giratorio hasta que encaje.
3. Introducir el cable de conexión en la toma de corriente. En la pantalla aparece «OptiMUM».
4. Separar las claras de los huevos (2-12 unidades).
5. Pulsar la tecla . En la pantalla aparece «NATA».
6. Pulsar la tecla **+**. En la pantalla aparece «PUNTO DE NIEVE».
7. Introducir las claras de huevo en el recipiente. En la pantalla aparece «POSICIONAR MANDO EN M/A».
8. Colocar el mando giratorio en **M/A** y retenerlo brevemente en esta posición.
9. En la pantalla aparece «SENSOR CONTROL Plus». SensorControl Plus supervisa la preparación.
10. Cuando se alcanza la consistencia programada se activa una señal acústica y dejan de procesarse los alimentos. En la pantalla aparece «TERMINAR».
11. El mando giratorio regresa automáticamente a la posición **O**. En la pantalla aparece «OptiMUM».

12. Extraer el enchufe de la toma de corriente.
13. Se ha terminado de procesar los alimentos con la función «PUNTO DE NIEVE».


Limpiar las piezas directamente después de su uso. ➔ «*Limpieza y cuidado*» véase la página 15

## Uso de la balanza

El aparato (en función del modelo) cuenta con una balanza. Con ella se puede:


- Pesarse los ingredientes introducidos (cada ingrediente por separado o todos juntos).
- Preajustar un peso e ir introduciendo los ingredientes hasta alcanzarlo (con señales de aviso acústicas).


### Notas:

- Pulsar la tecla  para salir de la función de balanza. En la pantalla aparece «OptiMUM».
- El aparato tiene 4 sensores de peso en los pies de apoyo. La balanza solo ofrece valores correctos si todos los pies se encuentran apoyados sobre una superficie de trabajo firme y plana. No colocar trapos ni ningún otro objeto debajo de ella.
- Al encenderla o reiniciarla, la balanza se calibra durante unos instantes (tara). No tocar el aparato ni colocar ningún objeto sobre él (p. ej. cuchara, trapo, etc.).
- Vigilar que el vaso de medición o algún embalaje no se encuentre sobre el aparato (p. ej. en el borde de la boca de llenado).


## Pesar ingredientes

### ➔ Secuencia de imágenes

1. Preparar la base motriz.
2. Introducir el cable de conexión en la toma de corriente. En la pantalla aparece «OptiMUM».
3. Pulsar la tecla  y no tocar más el aparato. En la pantalla aparece brevemente «-----» (Tara).


4. En la pantalla aparece «0 g» o «0.00 lb» (en función del ajuste). La balanza está preparada.
5. Introducir los ingredientes. La balanza indica el peso.
6. Para pesar otros ingredientes por separado, pulsar la tecla  y no tocar más el aparato.
7. En la pantalla aparece «0 g» o «0.00 lb» (en función del ajuste). La balanza está preparada.
8. Seguir este procedimiento para introducir y pesar todos los ingredientes que se desee.

A continuación, procesar los ingredientes que se han pesado. ➔ «*Uso sin funciones adicionales*» véase la página 10

**Nota:** Si se pulsa la tecla  mientras se están preparando alimentos, aparece «PARA BALANZA POSICIONAR MANDO EN 0» en la pantalla.

## Preajustar el peso

### ➔ Secuencia de imágenes

1. Pulsar la tecla  y no tocar más el aparato. En la pantalla aparece brevemente «-----» (Tara).
2. En la pantalla aparece «0 g» o «0.00 lb» (en función del ajuste). La balanza está preparada.
3. Pulsar la tecla  $+$ . En la pantalla aparece «50 g» o «0.1 lb» (en función del ajuste).
4. Ajustar el peso deseado con la tecla  $+$  o  $-$  (máx. 5000 g).
5. Introducir los ingredientes. En la pantalla se indica la cantidad que falta, p. ej. «65 g».
6. A partir de «40 g» suena una señal acústica recurrente. Cuanto menor sea la cantidad que falta, más rápido sonará la señal.
7. Al llegar a «0 g» (se ha introducido la cantidad ajustada) se apaga la señal acústica.

8. Si se supera la cantidad ajustada, la señal acústica suena de manera permanente. El peso adicional se indica con un signo de menos. Si se han añadido 25 g de más, en la pantalla aparece «-25 g».

---

## Uso de los accesorios

Existe una serie de accesorios que le permiten ampliar las funciones de su robot de cocina. En función del modelo, determinados accesorios están incluidos en el volumen de suministro. En caso de que algún accesorio no estuviera incluido, lo podrá adquirir en el comercio especializado o a través del servicio de asistencia técnica. → «Accesorios» véase la página 21

### Preparativos para los accesorios

Dependiendo de los accesorios, la base motriz debe prepararse de diferente manera.

- Colocar la base motriz sobre una superficie lisa, estable y limpia.
- Extraer la cantidad de cable necesaria.
- Dependiendo del accesorio, preparar la base motriz como se muestra en la imagen.

#### → Figura 1

1. Preparativos para herramientas.
2. Preparativos para accesorios en el accionamiento negro con engranaje cónico y accesorios que se colocan en lugar del recipiente.
3. Preparativos para accesorios en el accionamiento rojo, por ejemplo batidora o juego de picadoras.
4. Preparativos para accesorios en el accionamiento amarillo, sin abertura de descarga para alimentos, por ejemplo, miniprocador o exprimidor de cítricos.
5. Preparativos para accesorios en el accionamiento amarillo con abertura de descarga para alimentos, por ejemplo cortador-rallador.

### Importante:

- Tener en cuenta la marca amarilla, roja o negra en el accionamiento y los accesorios. → «Recetas» véase la página 16
- Cubrir siempre los accionamientos que no se utilicen con sus tapas protectoras.
- Consultar el resto de pasos en las instrucciones de cada accesorio.

---

## Limpieza y cuidado

Limpiar bien el aparato y los accesorios utilizados después de cada uso.

#### → Figura 2

#### ⚠ ¡Peligro de descarga eléctrica!

- Extraer el cable de conexión de la toma de corriente antes de limpiar el aparato.
- No sumergir nunca la base motriz en líquidos ni lavarla en el lavavajillas.
- ¡No utilizar limpiadoras de vapor!

#### ¡Atención!

- No utilizar productos de limpieza que contengan alcohol.
- No utilizar objetos afilados, en punta o metálicos.
- No utilizar paños ni productos de limpieza abrasivos.
- Al colocar las piezas de plástico en el lavavajillas, prestar atención a no aprisionarlas, de lo contrario podrían deformarse irreversiblemente.

### Limpiar la base motriz

- Retirar la tapa protectora del accionamiento.
- Limpiar la base motriz y la tapa protectora del accionamiento con un paño suave y húmedo y, a continuación, secarlas.

### Limpiar el recipiente y los accesorios

- Limpiar el recipiente, la tapa y las herramientas con agua con un poco de jabón y un paño o esponja suaves, o bien introducirlos en el lavavajillas.
- Dejar secar todas las piezas.

## Recetas

### Nata montada

- 200 g-1500 g
- Batir la nata con la varilla batidora profesional durante 1½-4 minutos en la posición de trabajo 7, según la cantidad y las propiedades concretas de la nata.



**Nota:** En los modelos con SensorControl Plus, utilizar el programa automático. → «Uso de SensorControl Plus» véase la página 12

### Clara de huevo

- 2-12 claras de huevo
- Batir las claras de huevo con la varilla batidora profesional durante 4-6 minutos en la posición de trabajo 7.



**Nota:** En los modelos con SensorControl Plus, utilizar el programa automático. → «Uso de SensorControl Plus» véase la página 12

### Masa de bizcocho

#### Receta básica

- 3 huevos
- 3-4 cucharadas soperas de agua caliente
- 150 g de azúcar
- 1 sobrecito de azúcar de vainilla
- 150 g de harina
- 50 gramos de fécula de maíz (maicena)
- o levadura en polvo
- Batir todos los ingredientes (excepto la harina y la maicena) con la varilla batidora profesional durante 4-6 minutos en la posición de trabajo 7, hasta formar una masa esponjosa consistente.
- Colocar el mando giratorio en la posición de trabajo 1 y agregar y mezclar la harina y la fécula de maíz (previamente tamizadas) durante aprox. ½-1 minuto agregándolas a cucharadas.



**Máxima cantidad:** 2 x la receta básica

### Masa batida

#### Receta básica

- 3-4 huevos
- 200-250 g de azúcar
- 1 pizca de sal
- 1 sobrecito de azúcar de vainilla o la cáscara de ½ limón
- 200-250 g de mantequilla o margarina (temperatura ambiente)
- 500 g de harina
- 1 sobrecito de levadura en polvo
- 150 ml de leche
- Elaborar todos los ingredientes con la varilla mezcladora profesional Flexi durante aprox. ½ minuto en la posición de trabajo 1 y, a continuación, durante 3-4 minutos en la posición de trabajo 5.



**Máxima cantidad:** 2½ x la receta básica

### Masa quebrada (pastaflores)

#### Receta básica

- 125 g de mantequilla (temperatura ambiente)
- 100-125 g de azúcar
- 1 huevo
- 1 pizca de sal
- unas cáscaras de limón o un poco de azúcar de vainilla
- 250 g de harina
- o levadura en polvo
- Elaborar los ingredientes con la varilla mezcladora profesional Flexi durante aprox. ½ minuto en la posición de trabajo 1 y a continuación durante 2-3 minutos en la posición de trabajo 6.



#### A partir de 500 gramos de harina:

- Amasar los ingredientes con el garfio amasador durante aprox. ½ minuto en la posición de trabajo 1 y a continuación, durante 3-4 minutos, en la posición de trabajo 3.



**Máxima cantidad:** 4 x la receta básica



## Masa de levadura

### Receta básica

- 500 g de harina
- 1 huevo 80 g de mantequilla (temperatura ambiente)
- 80 g de azúcar
- 200-250 ml de leche tibia
- 25 g de levadura fresca o 1 paquetito de levadura seca
- Cáscara de ½ limón
- 1 pizca de sal
- Amasar todos los ingredientes con el garfio amasador durante aprox. ½ minuto en la posición de trabajo **1** y, a continuación, durante unos 3 o 6 minutos en la posición de trabajo **3**.



**Máxima cantidad:** 3 x la receta básica

**Nota:** En los modelos con SensorControl Plus, utilizar el programa automático. → «Uso de SensorControl Plus» véase la página 12

## Masa para pasta

### Receta básica

- 500 g de harina
- 250 g de huevos (aprox. 5 unidades)
- 2-3 cucharadas soperas (20-30 gramos) de agua fría
- Batir todos los ingredientes durante 3 a 5 minutos en la posición de trabajo **3**, hasta formar una masa.



**Máxima cantidad:** 1,5 x la receta básica

## Masa para pan

### Receta básica

- 1000 g de harina
- 3 sobrecitos de levadura seca
- 2 cucharaditas de sal
- 660 ml de agua caliente
- Amasar todos los ingredientes con el garfio amasador durante aprox. ½ minuto en la posición de trabajo **1** y, a continuación, entre 4 y 5 minutos en la posición de trabajo **3**.



## Ajuste de precisión de las herramientas

### ⚠ ¡Peligro de lesiones!

Antes del ajuste de precisión, extraer el enchufe de la toma de corriente.

### ¡Atención!

Realizar el ajuste de precisión de las herramientas solo en pequeños pasos. El brazo giratorio debe poder bajarse completamente y, al hacerlo, las herramientas no deben quedarse atascadas en la base ni en el borde del recipiente. La distancia óptima entre las herramientas y el recipiente es de 3 mm.

### → Secuencia de imágenes

- Con la varilla batidora profesional insertada, comprobar el ajuste actual.
- Pulsar la tecla de desbloqueo y elevar el brazo giratorio hasta el tope.
- Sujetar la herramienta con una mano. Soltar la contratuerca con una llave de boca (10 mm) en sentido horario.
- Ajustar la distancia hasta el recipiente girando la herramienta (1 vuelta completa equivale a un ajuste de altura de 1 mm).

### **Girando en sentido antihorario:**

La distancia respecto al recipiente disminuye.

### **Girando en sentido horario:**

La distancia respecto al recipiente aumenta.

- Pulsar la tecla de desbloqueo y presionar hacia abajo el brazo giratorio hasta que encaje.
- Comprobar la distancia de la herramienta. La distancia óptima entre las herramientas y el recipiente es de 3 mm. En caso necesario, adaptar la distancia.
- Si la distancia está bien ajustada, pulsar la tecla de desbloqueo y llevar el brazo giratorio hacia atrás.
- Sujetar la herramienta con una mano. Apretar la contratuerca con una llave de boca (10 mm) en sentido antihorario.

## Sistemas de seguridad

### Dispositivo de seguridad de conexión

El aparato solo podrá encenderse si el recipiente está insertado y se ha girado hasta que encaje o si un accesorio con engranaje cónico se ha fijado en el accionamiento principal y el brazo giratorio ha enclavado en la posición inferior.

### Protección contra puesta en marcha fortuita

En caso de interrupción del suministro de corriente, el aparato permanece conectado, pero el motor no vuelve a ponerse en marcha. Para volver a conectar el aparato, girar el mando a la posición **O**.

### Seguro contra sobrecarga

El seguro contra sobrecarga desconecta el motor automáticamente durante el uso. Una posible causa puede ser la elaboración de una excesiva cantidad de alimentos.

### Seguro del brazo giratorio

El brazo giratorio no puede desbloquearse ni moverse si en el accionamiento trasero hay un accesorio montado.

## Eliminación



Elimine el embalaje respetando el medio ambiente. 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 reutilización de los residuos de los aparatos eléctricos y electrónicos. Infórmese sobre las vías de eliminación actuales en su distribuidor.

## Garantía

CONDICIONES DE GARANTIA PAE Bosch se compromete a reparar o reponer de forma gratuita durante un período de 24 meses, a partir de la fecha de compra por el usuario final, las piezas cuyo defecto o falta de funcionamiento obedezca a causas de fabricación, así como la mano de obra necesaria para su reparación, siempre y cuando el aparato sea llevado por el usuario al taller del Servicio Técnico Autorizado por Bosch.

En el caso de que el usuario solicitara la visita del Técnico Autorizado a su domicilio para la reparación del aparato, estará obligado el usuario a pagar los gastos del desplazamiento.

Esta garantía no incluye: lámparas, cristales, plásticos, ni piezas estéticas, reclamadas después del primer uso, ni averías producidas por causas ajenas a la fabricación o por uso no doméstico. Igualmente no están amparadas por esta garantía las averías o falta de funcionamiento producidas por causas no imputables al aparato (manejo inadecuado del mismo, limpiezas, voltajes e instalación incorrecta) o falta de seguimiento de las instrucciones de funcionamiento y mantenimiento que para cada aparato se incluyen en el folleto de instrucciones.

Para la efectividad de esta garantía es imprescindible acreditar por parte del usuario y ante el Servicio Autorizado de Bosch, la fecha de adquisición mediante la correspondiente FACTURA DE COMPRA que el usuario acompañará con el aparato cuando ante la eventualidad de una avería lo tenga que llevar al Taller Autorizado.

La intervención en el aparato por personal ajeno al Servicio Técnico Autorizado por Bosch, significa la pérdida de garantía. **GUARDE POR TANTO LA FACTURA DE COMPRA.**

Todos nuestros técnicos van provistos del correspondiente carnet avalado por ANFEL (Asociación Nacional de Fabricantes de Electrodomésticos) que le acredita como Servicio Autorizado de Bosch.

Reservado el derecho a cambios y modificaciones sin previo aviso.

## Localización de averías

En las tablas siguientes encontrará la solución a problemas o averías que podrá subsanar usted mismo. En caso de no poder subsanar una avería con estos consejos, avisar al servicio de asistencia técnica.

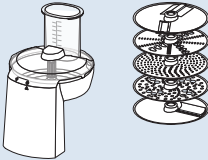
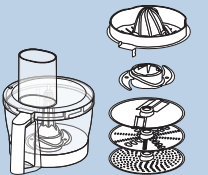
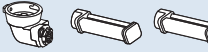

Problema	Posible causa	Solución
No aparece nada en la pantalla. El anillo luminoso está apagado. El aparato no se pone en marcha.	El aparato no tiene corriente eléctrica.	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Verificar la alimentación de corriente.</li> <li>■ Introducir el cable de conexión en la toma de corriente.</li> </ul>
El aparato no se pone en marcha. El anillo luminoso está encendido.	Se ha activado un sistema de seguridad.	→ « <i>Sistemas de seguridad</i> » véase la página 18
El aparato se desconecta durante la marcha.	Se ha procesado una cantidad de alimentos excesiva al mismo tiempo o durante mucho tiempo.	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Colocar el mando giratorio en la posición <b>O</b>. Extraer el enchufe de la toma de corriente.</li> <li>■ Elaborar una menor cantidad de alimentos.</li> <li>■ Dejar enfriar el aparato a temperatura ambiente.</li> </ul>
	Se ha abierto el brazo giratorio.	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Colocar el mando giratorio en la posición <b>O</b>.</li> <li>■ Pulsar la tecla de desbloqueo y presionar hacia abajo el brazo giratorio hasta que encaje.</li> </ul>
	Se ha soltado el recipiente o el engranaje cónico (accesorio).	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Colocar el mando giratorio en la posición <b>O</b>. Extraer el enchufe de la toma de corriente.</li> <li>■ Girar el recipiente hasta el tope.</li> <li>■ Apretar el engranaje cónico y bloquear del todo la palanca de cierre.</li> </ul>
No se puede abrir el brazo giratorio.	Hay un accesorio montado en el accionamiento rojo trasero.	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Retirar el accesorio.</li> <li>■ Pulsar la tecla de desbloqueo y abrir el brazo giratorio.</li> </ul>

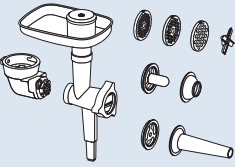

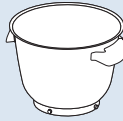

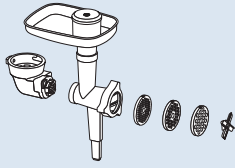
Indicación de la pantalla	Posible causa	Solución
ERROR CARGA EXCESIVA	Se ha procesado una cantidad de alimentos excesiva al mismo tiempo o durante mucho tiempo.	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Colocar el mando giratorio en la posición <b>O</b>. Extraer el enchufe de la toma de corriente.</li> <li>■ Elaborar una menor cantidad de alimentos.</li> <li>■ Dejar enfriar el aparato a temperatura ambiente.</li> </ul>
	El aparato o un accesorio está bloqueado.	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Colocar el mando giratorio en la posición <b>O</b>. Extraer el enchufe de la toma de corriente.</li> <li>■ Revisar el aparato / accesorio y eliminar el bloqueo.</li> </ul>
	El motor está defectuoso.	Si el mensaje de error no desaparece, es posible que el motor esté averiado. Avisar al servicio de asistencia técnica.
ERROR BALANZA	La balanza no funciona correctamente.	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Colocar el mando giratorio en la posición <b>O</b>. Extraer el enchufe de la toma de corriente.</li> <li>■ Volver a intentarlo cuando hayan pasado unos 10 minutos.</li> </ul>
	Balanza defectuosa.	Si el mensaje de error no desaparece, es posible que la balanza esté averiada. Avisar al servicio de asistencia técnica.
ERROR BRAZO ABIERTO	Se ha abierto el brazo giratorio.	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Colocar el mando giratorio en la posición <b>O</b>.</li> <li>■ Pulsar la tecla de desbloqueo y presionar hacia abajo el brazo giratorio hasta que encaje.</li> </ul>
ERROR FALTA RECIPIENTE	Se ha soltado el recipiente o el engranaje cónico (accesorio).	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Colocar el mando giratorio en la posición <b>O</b>. Extraer el enchufe de la toma de corriente.</li> <li>■ Girar el recipiente hasta el tope.</li> <li>■ Apretar el engranaje cónico y bloquear del todo la palanca de cierre.</li> </ul>
SOBRECARGA BALANZA o CARGA INSUFICIENTE BALANZA	El resultado de la medición está fuera del rango de medición e indicación de la balanza (entre -990 g y 5000 g)	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ No introducir más de 5000 g de ingredientes.</li> <li>■ No retirar más de 990 g de ingredientes.</li> </ul>

Indicación de la pantalla	Posible causa	Solución
SOBRECARGA o CARGA INSUFICIENTE durante el uso de SensorControl Plus	Se ha introducido una cantidad excesiva o insuficiente de ingredientes para el programa seleccionado.	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Introducir las cantidades de ingredientes especificadas.</li> <li>→ «Uso de SensorControl Plus» véase la página 12</li> </ul>

## Accesorios

Los accesorios y las piezas de repuesto pueden obtenerse a través de distribuidores o del servicio de asistencia técnica. Puesto que la gama de productos se está ampliando constantemente, pueden existir accesorios que no se indiquen en este manual. Visite la página [www.bosch-home.com](http://www.bosch-home.com) para consultar los accesorios que pueden obtenerse actualmente.

Accesorios	Denominación	Descripción
	<b>MUZ9VL1</b>	<b>Cortador-rallador</b> Para cortar y rallar frutas, verduras y otros alimentos.
	<b>MUZ9VLP1</b>	<b>Miniprocador con exprimidor de cítricos</b> Para picar hierbas, verduras, manzanas y carne; para rallar zanahorias, rábanos y queso; para rallar nueces y chocolate frío. Para exprimir naranjas, limones y pomelos.
	<b>MUZ9PP1</b>	<b>Accesorio para pasta</b> Para hacer láminas de pasta y tagliatelli.
	<b>MUZ9TM1</b>	<b>Juego de picadoras</b> Para moler y triturar pequeñas cantidades de especias, cereales, café o azúcar Para triturar y picar carne, pescado, queso curado, hierbas aromáticas, frutas, verduras, nueces o chocolate. Para mezclar alimentos líquidos o semisólidos, triturar/picar fruta y verdura cruda, así como frutas congeladas, o para hacer purés.

Accesorios	Denominación	Descripción
	<p><b>MUZ9HA1</b></p>	<p><b>Picadora con embutidora y accesorio para croquetas Kebbe</b>                      Para picar carne fresca para tartar o asado de carne picada. Para rellenar embutido. Para preparar albóndigas de masa o albóndigas rellenas de carne.</p>
	<p><b>MUZ9MX1</b></p>	<p><b>Batidora</b>                      Para mezclar bebidas; hacer purés de frutas o verduras; preparar mayonesas; picar frutas, nueces o hielo; hacer puré y mezclar sopas y salsa.</p>
	<p><b>MUZ9ER1</b></p>	<p><b>Recipiente de mezcla de acero inoxidable con asas</b>                      En el recipiente de mezcla se pueden procesar hasta 3500 g de masa batida.</p>
	<p><b>MUZ9KR1</b></p>	<p><b>Recipiente de mezcla de plástico con asas</b>                      En el recipiente de mezcla se pueden procesar hasta 3500 g de masa batida.</p>
	<p><b>MUZ9FW1</b></p>	<p><b>Picadora de carne</b>                      Para picar carne fresca, preparar tartar o asado de carne picada.</p>

---

## Utilização correta

Este aparelho destina-se exclusivamente a uso privado e doméstico. Utilizar o aparelho somente para as quantidades e tempos de utilização normais no uso doméstico. Não ultrapassar as quantidades máximas permitidas. → “Receitas” ver página 35

O aparelho é adequado para mexer, amassar e bater alimentos.

O aparelho não pode ser utilizado para processar outros tipos de objetos ou substâncias. São possíveis aplicações adicionais mediante utilização de outros acessórios homologados pelo fabricante. Este aparelho só pode ser utilizado com peças e acessórios originais autorizados. Nunca utilizar os acessórios para outros aparelhos.

Utilizar o aparelho apenas em espaços interiores à temperatura ambiente e até 2000 m acima do nível do mar.

---

## Indicações de segurança importantes

Leia atentamente o manual de instruções, proceda em conformidade e guarde-o! Se o aparelho mudar de proprietário, estas instruções devem acompanhá-lo. A não observância das indicações sobre a utilização correta do aparelho exclui uma responsabilidade do fabricante por danos daí resultantes.

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. O aparelho e o cabo elétrico devem ser mantidos fora do alcance de crianças. As crianças não podem brincar com o aparelho. As crianças não podem efetuar a limpeza e manutenção do aparelho.

### **⚠ Perigo de choque elétrico e de incêndio!**

- O aparelho deve ser ligado a uma rede elétrica com corrente alternada apenas através de uma tomada corretamente instalada. Certifique-se de que o sistema fio terra da alimentação elétrica doméstica foi instalado corretamente.
- Ligar e utilizar o aparelho apenas de acordo com as indicações da chapa de características. Utilizar o aparelho somente se o cabo de alimentação ou o próprio aparelho não apresentarem quaisquer danos. Reparações no aparelho como, p. ex., a substituição de um cabo elétrico danificado, só podem ser efetuadas pelos nossos Serviços Técnicos, para se evitem situações de perigo.
- Nunca ligar o aparelho a relógios temporizadores ou a tomadas telecomandadas. Vigiar sempre o aparelho durante o funcionamento!
- Não colocar o aparelho sobre ou na proximidade de superfícies quentes, como, por exemplo, placas de fogão. Não permitir que o cabo de alimentação toque em peças quentes nem o puxar sobre arestas vivas.
- Nunca mergulhar o aparelho base em água ou lavar na máquina de loiça. Nunca utilizar aparelhos de limpeza a vapor. Não utilizar o aparelho com as mãos húmidas ou molhadas.
- Desligar o aparelho da corrente após cada utilização, sempre que fique sem vigilância, antes de se montar, desmontar ou limpar, e em caso de anomalia.

### **⚠ Perigo de ferimentos!**

- Antes de se trocar peças acessórias ou opcionais que se movimentam durante o funcionamento, tem de se desligar o aparelho e retirar a ficha da corrente.
- Para evitar entalar os dedos ou as mãos, não agarrar na estrutura ao baixar o braço móvel. Não alterar a posição do braço móvel enquanto o aparelho estiver ligado.
- Utilizar as ferramentas apenas com a tigela, a tampa e a tampa de proteção do acionamento colocadas! Caso sejam utilizados acessórios, colocar a tigela, a tampa e a tampa de proteção do acionamento de acordo com as instruções!
- Durante o funcionamento, nunca introduzir as mãos na tigela nem no canal de enchimento. Não introduzir objetos (p. ex. concha) na tigela nem no canal de enchimento. Manter as mãos, os cabelos, o vestuário e outros utensílios afastados das peças em rotação. Depois de desligado, o acionamento ainda gira por breves instantes. Aguardar que o acionamento esteja completamente parado.



- Nunca utilizar ferramentas em simultâneo com um ou dois acessórios. Na utilização dos acessórios, respeitar estas instruções de serviço, bem como as instruções anexas.
- Caso sejam utilizados acessórios, respeitar as marcações de cor existentes nos acessórios e no acionamento.

### **⚠ Perigo de asfixia!**

Não permitir que crianças brinquem com o material de embalagem.

### **⚠ Atenção!**

- Recomenda-se que o aparelho nunca fique ligado mais tempo do que o necessário para a preparação dos alimentos. Não utilizar em vazio.
- A superfície de trabalho deve ser de acesso fácil, resistente à humidade, sólida, plana, seca e suficientemente grande para evitar danos causados por salpicos e para permitir ao utilizador trabalhar sem obstáculos.

### **⚠ Importante!**

É impreterível limpar cuidadosamente o aparelho após cada utilização ou após um longo período de não utilização. → *“Limpeza e conservação” ver página 35*

**Muitos parabéns por ter comprado um novo aparelho da marca Bosch. Na nossa página da Internet poderá encontrar mais informações sobre os nossos produtos.**

---

## **Índice**

Utilização correta.....	23
Indicações de segurança importantes.....	23
Panorâmica do aparelho .....	26
Antes da primeira utilização .....	26
Componentes e comandos.....	26
Preparação .....	29
Regulações base.....	29
Utilização sem funções adicionais.....	30
Utilização da função	
Hora e Temporizador .....	31
Utilização do SensorControl Plus .....	32
Utilização da balança .....	33
Utilização de acessórios.....	34
Limpeza e conservação.....	35
Receitas.....	35
Regulação de precisão das ferramentas..	37
Sistemas de proteção.....	37
Eliminação do aparelho.....	37
Garantia.....	38
Ajuda em caso de anomalia .....	38
Acessórios .....	40

## Panorâmica do aparelho

Desdobre as páginas com as ilustrações.

→ Fig. A

### Aparelho base

#### 1 Seletor

- a Anel luminoso  
(indicação de funcionamento)

- b Escala de regulação

#### 2 Botão de desbloqueio

#### 3 Braço móvel

#### 4 Acionamento principal (preto)

- a Abertura para colocação das ferramentas

#### 5 Acionamento dianteiro (amarelo)

- a Tampa de proteção do acionamento

#### 6 Acionamento traseiro (vermelho)

- a Tampa de proteção do acionamento

#### 7 Compartimento do cabo ou enrolador do cabo\*

#### 8 Ranhuras para a tigela

### Painel de comandos

#### 9 Teclas de função

- a Teclas de seleção da função\*
- b Teclas de regulação

#### 10 Visor

### Tigela

#### 11 Tigela em inox

#### 12 Tampa

- a Canal de enchimento

### Ferramentas

#### 13 Vara para massas leves “Profi Flexi”

- a Cobertura de proteção
- b Alavanca para retirar as ferramentas

#### 14 Vara para claras em castelo “Profi”

- a Cobertura de proteção
- b Alavanca para retirar as ferramentas

#### 15 Vara para massas pesadas

- a Cobertura de proteção
- b Alavanca para retirar as ferramentas

\* conforme o modelo

**Nota:** O seu robô de cozinha é fornecido com mais acessórios, em função do modelo.

## Antes da primeira utilização

Antes de poder utilizar o novo aparelho, tem de o desembalar por completo, limpar e testar.

### Atenção!

Nunca coloque um aparelho danificado em funcionamento!

- Retire o aparelho base da embalagem junto com todos os acessórios e remova o material de embalagem existente.
- Verificar se foram fornecidas todas as peças e se estas não apresentam danos visíveis. → Fig. A
- Antes da primeira utilização, limpe bem e seque todas as peças. → “*Limpeza e conservação*” ver página 35

## Componentes e comandos

### Marcações de cor

Os acionamentos apresentam cores diferentes (preto, amarelo e vermelho). Estas marcações de cor também se encontram nos acessórios. Utilize os acessórios exclusivamente no acionamento da mesma cor.

### Acionamentos

→ Fig. A

O aparelho dispõe de 3 acionamentos diferentes.

#### Acionamento principal, preto (4)

Destinado à utilização das ferramentas ou à utilização de acessórios com uma engrenagem angular.



#### Acionamento dianteiro, amarelo (5)

Destinado à utilização de acessórios com elemento de ligação amarelo.



#### Acionamento traseiro, vermelho (6)

Destinado à utilização de acessórios com elemento de ligação vermelho.



#### Tampa de proteção do acionamento (5a e 6a)

Para cobrir os acionamentos não utilizados.

Mais informações: → “*Acessórios*” ver página 40

**Visor**→ Fig. **A**

No visor são exibidas regulações, informações, mensagens de erro e valores. Os textos longos passam da direita para a esquerda para serem totalmente visualizados.

**Exemplo:**

<b>MASSA LEV</b>	<b>EDADA</b>
<b>RODAR SELECIO</b>	<b>NADOR PA</b>

<b>LEVEDADA</b>
<b>ADOR PARA M/A</b>

O idioma, no qual serão exibidos os textos, pode ser alterado. → “Regulações base” ver página 29

**Teclas de função**→ Fig. **A**

O aparelho possui 3 a 5 teclas de função (conforme o modelo), com as quais são selecionados e regulados programas automáticos e funções adicionais.

Teclas	
 *	SensorControl Plus / Seleção de programa
 *	Temporizador / Seleção / Voltar
 *	Balança / Tara
—	Seleção / Reduzir valores
+	Seleção / Aumentar valores


\* conforme o modelo

**Nota:** As teclas são operadas com um ligeiro toque com o dedo. A utilização de luvas de cozinha pode influenciar o funcionamento das teclas. Não é possível a operação com objetos (p. ex. concha).

**Seletor rotativo com anel luminoso**→ Fig. **B**

O seletor rotativo permite selecionar a velocidade pretendida, iniciar um programa automático, bem como desligar o aparelho. Durante o funcionamento, o anel luminoso integrado acende-se. Em caso de erro de manuseamento do aparelho, caso as proteções eletrónicas sejam acionadas ou caso o aparelho apresente um defeito, não é possível ligar o aparelho e o anel luminoso acende-se.

**Regulações**

<b>M/A</b>	A regulação <b>M/A</b> tem funções diferentes funções: <b>Sem programa automático = M:</b> Ligação momentânea com velocidade máxima/rápida. Segurar o interruptor pelo tempo desejado. <b>Com programa automático = A:</b> Regulação automática da duração. Após a ativação do programa automático, colocar o interruptor em <b>M/A</b> e segurar brevemente. O interruptor permanece em <b>M/A</b> e, após a conclusão do programa automático, salta novamente para <b>O</b> . O aparelho está desligado. → “Utilização do SensorControl Plus” ver página 32
<b>O</b>	Parar/desligar
	Função “Envolver” com velocidade mínima/muito lenta
<b>1...7</b>	Fases de velocidade <b>1:</b> Velocidade mínima/lenta <b>7:</b> Velocidade máxima/rápida

## Ferramentas

→ Fig. A

### Vara para massas leves “Profi Flexi”

Para bater massas, p. ex. massas leves ou mousse.

Para envolver claras em castelo ou natas.



### Vara para claras em castelo “Profi”

Para bater claras em castelo, natas e para bater massas muito leves, p. ex. massa de pão de ló.




### Vara para massas pesadas

Para amassar massas pesadas (p. ex. massa lêveda) e para envolver ingredientes que não devem ser triturados (p. ex. passas de uva, pepitas de chocolate).



## Recomendações relativas à velocidade

	Para envolver e misturar com cuidado diferentes ingredientes (p. ex. para envolver claras em castelo)
1-2	Para acrescentar e misturar ingredientes
3	Para amassar massas pesadas com a vara para massas pesadas
5-7	Para mexer e bater ingredientes (p. ex. natas) com a vara para massas leves “Profi Flexi” ou a vara para claras em castelo “Profi”
M/A	Para a utilização das ferramentas com SensorControl Plus → “Utilização do SensorControl Plus” ver página 32

### Regulação de precisão das ferramentas

A regulação de fábrica do aparelho permite que a vara para claras em castelo “Profi” quase toque no fundo da tigela, de modo a misturar perfeitamente os ingredientes. Caso as ferramentas toquem no fundo da tigela ou se afastem demasiado, é possível corrigir facilmente a distância. → “Regulação de precisão das ferramentas” ver página 37

## Braço móvel

→ Fig. C

O braço móvel desloca-se para cima para colocar ou retirar uma ferramenta ou a tigela. O braço móvel está equipado com a função de “EasyArm Lift”, que apoia o movimento ascendente do braço.



## Tigela e tampa

→ Fig. D

O aparelho é fornecido com uma tigela especial que, montada e rodada, se fixa firmemente ao aparelho base. A tampa é fixada ao braço móvel e abre-se automaticamente quando o braço é levantado.

## Montar e retirar as ferramentas

→ Fig. E

As ferramentas podem ser retiradas facilmente através da alavanca localizada na cobertura de proteção.

**Montar a ferramenta:** Virar a alavanca para a frente e encaixar a ferramenta no acionamento principal até engatar. A cobertura de proteção tapa o acionamento.

**Retirar a ferramenta:** Premir para baixo a alavanca na cobertura de proteção até que a ferramenta se solte e, em seguida, retirar a ferramenta do acionamento.

## Enrolador do cabo

→ Fig. A

**Conforme o modelo:** O aparelho vem equipado com um enrolador automático do cabo. Puxar o cabo de alimentação para fora, até ao comprimento pretendido (máx. 125 cm) e, depois, libertá-lo lentamente; o cabo fica bloqueado.

**Reduzir o comprimento do cabo:** Puxar suavemente o cabo e deixá-lo enrolar até ao comprimento desejado. Depois, puxar novamente o cabo e libertá-lo lentamente; o cabo fica bloqueado.



### Importante!

Não empurrar o cabo manualmente. Se o cabo prender, puxá-lo totalmente para fora e, deixá-lo enrolar novamente até ao fim.

## Compartimento do cabo

→ Fig. A

**Conforme o modelo:** O aparelho vem equipado com um compartimento do cabo. O comprimento do cabo de alimentação pode ser regulado puxando o cabo para fora ou empurrando-o para dentro.



## Sistemas de proteção

O aparelho dispõe de diversos sistemas de proteção. → “Sistemas de proteção” ver página 37

## Preparação

- Colocar o aparelho base sobre uma superfície lisa, limpa e estável.
- Puxar para fora o cabo de alimentação até ao comprimento pretendido.
- Acionar a tecla de desbloqueamento e levantar o braço móvel até travar.
- Encaixar a tampa com o canal de enchimento para a frente no acionamento principal.
- Colocar a tigela. Para o efeito, ter em atenção as ranhuras existentes no aparelho base.
- Rodar a tigela no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio até engatar.

O aparelho base está preparado para ser utilizado.

## Regulações base

### Regular o idioma do visor

- Acionar a tecla de desbloqueamento e premir o braço móvel para baixo até engatar.
  - Ligar a ficha à tomada.
  - No visor aparece “OptiMUM”.
- Nota:** Se o aparelho não for utilizado ou operado dentro de um determinado tempo, o visor apaga-se lentamente e entra em modo de stand-by. Tocando numa tecla qualquer volta a aparecer “OptiMUM”.
- Manter as teclas e + premidas em simultâneo até o menu de configuração se abrir. A seleção do idioma aparece.

- Premir a tecla + ou – até aparecer o idioma pretendido.

**IDIOMA**  
**PORTUGUÊS**

- Manter as teclas e + premidas em simultâneo até aparecer no visor “MEMORIZADA PORTUGUÊS”. A seleção do idioma está guardada.

**MEMORIZAD**  
**PORTUGUÊS**

- Se não for efetuada qualquer outra regulação, no visor aparece novamente “OptiMUM”.

### Mais regulações

- Manter as teclas e + premidas em simultâneo até o menu de configuração se abrir.
- Premindo brevemente a tecla aparecem sucessivamente as seguintes regulações.
  - IDIOMA  
Idioma no qual serão exibidos os textos no visor.
  - SOM  
Volume de som dos sinais de aviso – regulação em 6 níveis, de desligado a alto.
  - LUMINOSIDADE  
Luminosidade do visor – Regulação em 6 níveis, de escuro a claro.
  - UNIDADES (nos modelos com balança)  
Unidade de indicação da balança – gramas (g) ou libras (lb).
- Com a tecla + ou – é alterada a regulação atual.
- Manter as teclas e + premidas em simultâneo até aparecer no visor “MEMORIZADA”. As regulações alteradas estão memorizadas.

## Utilização sem funções adicionais

### ⚠ Perigo de ferimentos!

- Só ligar a ficha à tomada quando estiverem concluídos todos os preparativos para o trabalho com o aparelho.
- Durante o funcionamento, nunca agarrar na tigela nem no canal de enchimento.
- Trabalhar apenas com a tampa colocada.
- Antes de movimentar o braço móvel ou de trocar as ferramentas, é imprescindível aguardar que o acionamento fique completamente imobilizado.
- Por motivos de segurança, é imprescindível colocar a tampa de proteção do acionamento nos acionamentos dianteiro e traseiro.

### Importante:

- Preparar o aparelho base tal como descrito em “Preparação”.
- Se a tigela não estiver corretamente colocada, não é possível ligar o aparelho.

**Nota:** A função “HORA” inicia automaticamente a cada utilização, conta a duração de processamento e exibe-a no visor.

### → Sequência de imagens

1. Dependendo da tarefa de processamento, escolher a vara para massas leves “Profi Flexi”, a vara para claras em castelo “Profi” ou a vara para massas pesadas (→ “Ferramentas” ver página 28), virar a alavanca localizada na cobertura de proteção para a frente e encaixar a ferramenta no acionamento principal até engatar.
2. Colocar os ingredientes a serem trabalhados dentro da tigela.
3. Acionar a tecla de desbloqueamento e premir o braço móvel para baixo até engatar.

### ⚠ Perigo de ferimentos!

Baixar o braço móvel com cuidado! Ter atenção para não entalar os dedos ou as mãos.

## Utilizar o aparelho

4. Ligar a ficha à tomada. No visor aparece “OptiMUM”.
5. Regular o seletor rotativo para a fase pretendida (→ “Recomendações relativas à velocidade” ver página 28). No visor aparece “HORA” e é indicada a duração de processamento decorrida.
6. Processar os alimentos até atingir o resultado pretendido.
7. Posicionar o seletor em **O**. Aguardar até o acionamento ficar completamente imobilizado. Retirar a ficha da tomada.
8. Acionar a tecla de desbloqueamento e levantar o braço móvel até travar.
9. Rodar a tigela no sentido dos ponteiros do relógio até ser possível retirá-la. Remover a tigela.
10. Premir para baixo a alavanca na cobertura de proteção até que a ferramenta se solte e, em seguida, retirar a ferramenta do acionamento.
11. Retirar a tampa do acionamento.

Limpar todas as peças imediatamente após a sua utilização. → “Limpeza e conservação” ver página 35

**Nota:** Aconselhamo-lo a também utilizar os nossos exemplos de aplicação para conhecer melhor o seu novo aparelho e as respetivas funções. → “Receitas” ver página 35

## Adicionar ingredientes

É possível adicionar outros ingredientes durante o processamento.

### → Fig.

- Se o aparelho estiver em funcionamento, adicionar outros ingredientes com cuidado através do canal de enchimento na tampa.

### ⚠ Perigo de ferimentos!

Durante o funcionamento, nunca introduzir as mãos na tigela nem no canal de enchimento. Não introduzir objetos (p. ex. concha) na tigela nem no canal de enchimento.

**→ Sequência de imagens I**

1. Para adicionar quantidades ou ingredientes maiores: Posicionar o seletor em **O**. Aguardar até o acionamento ficar completamente imobilizado.
2. Acionar a tecla de desbloqueamento e levantar o braço móvel até travar. No visor aparece “BRAÇO LEVANTADO”.
3. Colocar os ingredientes diretamente na tigela. Acionar a tecla de desbloqueamento e premir o braço móvel para baixo até engatar. No visor aparece “OptiMUM”. Continuar a processar os ingredientes.

**Nota:** Com a abertura do braço a duração de processamento até ao momento é reposta em “00:00”.

---



## Utilização da função Hora e Temporizador

O aparelho vem equipado com uma função de hora e temporizador. São possíveis as seguintes funções:

**Função “HORA”**

Indicação da duração de processamento decorrida (regulação padrão). A função “HORA” inicia automaticamente quando é iniciado o processamento dos alimentos.


**Notas:**

- Durante o processamento manter premida a tecla  para repor a duração em “00:00”.
- Após o processamento ou em caso de interrupção, manter a tecla  premida para exibir ecrã inicial. No visor aparece “OptiMUM”.

**Função “TEMPORIZADOR”**


Regular uma duração pretendida. Quando a duração tiver decorrido, ouve-se um sinal sonoro e o processamento termina. A função também pode ser utilizada sem o processamento de alimentos (p. ex. para os tempos de cozedura ou repouso dos alimentos).


**→ Sequência de imagens II**

1. Preparar o aparelho. Introduzir os ingredientes.
2. Ligar o aparelho à tomada. No visor aparece “OptiMUM”.
3. Premir a tecla . No visor aparece “05:00”.
4. Regular a duração de processamento pretendida com a tecla + ou -. Os valores mudam mais rapidamente mantendo a respetiva tecla premida. A duração de processamento regulada fica memorizada ca. de 5 minutos.
5. Regular o seletor para a fase pretendida.
6. No visor é exibida a duração restante e é indicada em contagem decrescente.
7. Quando a duração restante tiver decorrido, ouve-se um sinal sonoro e o aparelho para o processamento automaticamente. No visor aparece “TERMINAR TEMPORIZADOR”.
8. No visor aparece “RODAR SELECIONADOR PARA 0”.
9. Posicionar o seletor em **O**. No visor aparece “OptiMUM”.
10. Retirar a ficha da tomada.
11. O processamento com a função “TEMPORIZADOR” está terminado.



Limpar todas as peças imediatamente após a sua utilização. → “*Limpeza e conservação*” ver página 35

**Notas:**


- Se for regulada uma duração superior a 60 minutos, são exibidas horas adicionais: “1:01:30”.
- Premir a tecla + ou - para ajustar a qualquer altura a duração residual indicada.
- Premir a tecla  2 vezes para parar o temporizador (o aparelho continua a funcionar) ou para voltar a iniciá-lo.
- Rodar o seletor rotativo para **O** para interromper o processamento. A duração residual permanece memorizada e a contagem decrescente continua quando voltar a ligar.

- Manter a tecla  premida para desligar o temporizador. No visor aparece “OptiMUM”. A seguir, aparece “HORA” no visor e é indicada a duração de processamento decorrida.

### Utilizar o temporizador sem alimento para processar:

- Premir a tecla . No visor aparece “05:00”.
- Regular a duração de processamento pretendida com a tecla + ou –.
- Premir a tecla  2 vezes para iniciar o temporizador.
- No visor é exibida a duração restante e é indicada em contagem decrescente.
- Quando a duração tiver decorrido, ouve-se um sinal sonoro. No visor aparece “TERMINAR TEMPORIZADOR”.

### Notas:


- Premir a tecla  2 vezes para parar o temporizador ou para voltar a iniciá-lo.
- Se, durante a utilização do temporizador, iniciar o processamento dos alimentos, o aparelho funciona até ao fim da duração residual, terminando automaticamente o processamento.

## Utilização do SensorControl Plus

O aparelho vem equipado (conforme o modelo) com programas automáticos SensorControl Plus. Os sensores monitorizam o processamento dos ingredientes e desligam o aparelho automaticamente quando é atingida a consistência pré-programada. Com o SensorControl Plus estão disponíveis os seguintes programas automáticos.

- NATA  
Preparação automática de natas batidas.
- CLARA DE OVO  
Preparação automática de claras em castelo.
- MASSA LEVEDADA  
Preparação automática de massa lêveda.


## Selecionar o programa

- Premir a tecla . No visor aparece “NATA”.
- Premir a tecla + ou –. Aparecem sucessivamente os seguintes programas:


Programa	Ferramenta / Ingredientes
NATA >300 ml *	<b>Vara para claras em castelo “Profi”</b> 300-700 ml de natas
NATA >700 ml *	<b>Vara para claras em castelo “Profi”</b> 700-1500 ml de natas
CLARA DE OVO	<b>Vara para claras em castelo “Profi”</b> Claras de 2-12 ovos
MASSA LEVEDADA	<b>Vara para massas pesadas</b> Ingredientes e quantidades de acordo com a receita → “Receitas” ver página 35

\* Nos aparelhos com balança integrada, as opções “>300 ml” e “>700 ml” para “NATA” não são indicadas. No visor pisca a indicação “Og”. Se forem colocadas no aparelho entre 300 ml e 1500 ml de natas, o visor indica a quantidade e o aparelho utiliza automaticamente a regulação correta. Se forem colocadas menos ou mais natas, o peso indicado pisca.

### Notas:

- Antes da primeira utilização do automático SensorControl Plus, o robô de cozinha tem de estar em funcionamento durante, pelo menos, 2 minutos para garantir um funcionamento correto dos sensores.
- Premir a tecla  para sair antecipadamente da seleção de programa. No visor aparece “OptiMUM”.
- As teclas estão bloqueadas durante a utilização do SensorControl Plus.
- Após o início do SensorControl Plus não são introduzidos mais ingredientes.



- O SensorControl Plus está programado apenas para as ferramentas e os alimentos descritos (nas quantidades indicadas). Não são possíveis outras combinações.
  - O período de validade, a temperatura e o conteúdo dos ingredientes utilizados influenciam o tempo necessário e o resultado.
  - O SensorControl Plus só pode alcançar resultados ideais se os ovos forem frescos ou as natas estiverem frias (aprox. 6 °C).
  - As natas pré-congeladas não podem ser batidas.
  - Se forem utilizadas natas sem lactose ou com aditivos, é possível que o resultado não seja o ideal.
  - Adicionar açúcar, aromas e outros ingredientes para natas e claras em castelo só depois de o SensorControl Plus terminar.
  - Para interromper o SensorControl Plus, posicionar o seletor rotativo em **O**. Para tal, é necessário superar uma ligeira resistência.
  - Se o resultado não for o esperado, posicionar o seletor rotativo na fase **7** (para natas e claras em castelo) ou fase **3** (para massa lêveda) e continuar a processar os ingredientes até à consistência pretendida.
  - Não voltar a iniciar o SensorControl Plus uma segunda vez com ingredientes já processados.
- 5.** Premir a tecla . No visor aparece "NATA".
  - 6.** Premir a tecla **+**. No visor aparece "CLARA DE OVO".
  - 7.** Colocar as claras na tigela. No visor aparece "RODAR SELECIONADOR PARA M/A".
  - 8.** Posicionar o seletor rotativo em **M/A** e manter brevemente.
  - 9.** No visor aparece "SENSOR CONTROL Plus". O SensorControl Plus monitoriza o processamento.
  - 10.** Quando a consistência pré-programada for atingida, ouve-se um sinal sonoro e o processamento termina. No visor aparece "TERMINAR".
  - 11.** O seletor rotativo salta automaticamente para **O**. No visor aparece "OptiMUM".
  - 12.** Retirar a ficha da tomada.
  - 13.** O processamento com a função "CLARA DE OVO" está terminado.


Limpar todas as peças imediatamente após a sua utilização. → "Limpeza e conservação" ver página 35

## Utilização da balança

O aparelho vem equipado (conforme o modelo) com uma balança. São possíveis as seguintes utilizações:

- Pesar os ingredientes introduzidos (seja cada ingrediente individual, seja a soma de todos os ingredientes).
- Pré-regular um peso pretendido e fazer contagem decrescente até ter sido introduzido o suficiente (com sinais de aviso acústicos).

### Notas:

- Premir a tecla  para sair antecipadamente da função de pesagem. No visor aparece "OptiMUM".
- O aparelho tem 4 sensores de peso nos pés. A balança só fornece resultados corretos se estiver com todos os pés sobre uma superfície de trabalho estável e nivelada. Não colocar panos ou semelhantes por baixo.

## Um exemplo: Preparar claras em castelo com o SensorControl Plus



### → Sequência de imagens

- 1.** Preparar o aparelho base e colocar a vara para claras em castelo "Profi".
- 2.** Acionar a tecla de desbloqueamento e premir o braço móvel para baixo até engatar.
- 3.** Ligar a ficha à tomada. No visor aparece "OptiMUM".
- 4.** Separar os ovos (2-12 unidades).


- Depois de ligar ou repor a balança, esta é calibrada durante breves momentos (Tara). Assim, não tocar no aparelho nem colocar objetos por cima deste (p. ex. concha, pano de cozinha, etc.).
- Ter atenção para não deixar mediadores ou embalagens em cima do aparelho (p. ex. no rebordo do canal de enchimento).

## Pesar ingredientes

### → Sequência de imagens


1. Preparar o aparelho base.
2. Ligar a ficha à tomada. No visor aparece "OptiMUM".
3. Premir a tecla  e não tocar mais no aparelho. No visor aparece durante breves momentos "-----" (Tara).
4. No visor aparece "0 g" ou "0.00 lb" (em função da regulação). A balança está pronta.
5. Introduzir os ingredientes. A balança mostra o peso.
6. Para pesar outros ingredientes separados: Premir a tecla  e não tocar mais no aparelho.
7. No visor aparece "0 g" ou "0.00 lb" (em função da regulação). A balança está pronta.
8. Deste modo, introduzir e pesar todos os ingredientes pretendidos.

A seguir, processar os ingredientes pesados. → "Utilização sem funções adicionais" ver página 30

**Nota:** Se a tecla  for tocada durante o processamento, aparece no visor "PARA BALANÇA RODAR SELECIONADOR PARA 0".

## Pré-regular o peso

### → Sequência de imagens

1. Premir a tecla  e não tocar mais no aparelho. No visor aparece durante breves momentos "-----" (Tara).
2. No visor aparece "0 g" ou "0.00 lb" (em função da regulação). A balança está pronta.
3. Premir a tecla +. No visor aparece "50 g" ou "0.1 lb" (em função da regulação).

4. Regular o peso pretendido com a tecla + ou - (máx. 5000 g).
5. Introduzir os ingredientes. No visor é exibida a quantidade em falta, p. ex. "65 g".
6. A partir dos "40 g" ouve-se um sinal sonoro repetido. Quanto mais baixa for a quantidade restante, mais rápido será o sinal sonoro.
7. Com "0 g" (foi introduzida a quantidade pré-regulada) o sinal sonoro desliga-se.
8. Se for excedida a quantidade pré-regulada, ouve-se o sinal sonoro continuamente. O peso adicional é identificado com um sinal de menos. Para uma quantidade de 25 g a mais, é indicado "-25 g" no visor.

---

## Utilização de acessórios

O seu robô de cozinha dispõe de uma série de acessórios que lhe permite ampliar consideravelmente as funções disponíveis. Em função do modelo, determinados acessórios já se encontram incluídos no fornecimento. Se uma peça acessória não estiver incluída, a mesma pode ser adquirida no comércio da especialidade ou nos nossos Serviços Técnicos.

→ "Acessórios" ver página 40

## Preparação para os acessórios

Em função do tipo de acessório, é necessário preparar o aparelho base de modos diferentes.

- Colocar o aparelho base sobre uma superfície lisa, limpa e estável.
- Puxar para fora o cabo de alimentação até ao comprimento pretendido.
- De acordo com os acessórios escolhidos, preparar o aparelho de base conforme descrito.

### → Fig.

1. Preparação para as ferramentas.
2. Preparação para acessórios no acionamento preto com engrenagem angular e para acessórios que devem substituir a tigela.

3. Preparação para acessórios no acionamento vermelho, por exemplo, misturador ou multiplicador.
4. Preparação para acessórios no acionamento amarelo sem abertura de saída, por exemplo, multimisturador ou espremedor de citrinos.
5. Preparação para acessórios no acionamento amarelo com abertura de saída, por exemplo, dispositivo para cortar e ralar.

#### Importante:

- Respeitar as marcações amarelas, vermelhas ou pretas existentes no acionamento e nos acessórios.  
→ “Receitas” ver página 35
- Cobrir os acionamentos não utilizados sempre com as respetivas tampas de proteção.
- Consultar os restantes passos nas instruções do respetivo acessório, fornecidas em separado.

## Limpeza e conservação

O aparelho e as ferramentas utilizadas têm de ser bem limpos após cada utilização.

→ Fig. 

#### Perigo de choque elétrico!

- Antes da limpeza, desligar a ficha da tomada.
- Nunca mergulhar o aparelho base em líquidos nem lavá-lo na máquina de lavar loiça.
- Nunca utilizar aparelhos de limpeza a vapor.

#### Atenção!

- Não utilizar detergentes que contenham álcool ou álcool etílico.
- Não utilizar objetos cortantes, pontiagudos ou metálicos.
- Não utilizar panos ou detergentes abrasivos.
- Não entalar as peças de plástico dentro da máquina, pois podem verificar-se ligeiras deformações!

## Limpar o aparelho base

- Retirar a tampa de proteção do acionamento.
- Limpar o aparelho base e a tampa de proteção do acionamento com um pano macio humedecido e, em seguida, secar.

## Limpeza da tigela e das ferramentas

- Lavar a tigela, a tampa e as ferramentas com uma solução à base de detergente e um pano macio ou uma esponja ou lavá-los na máquina de lavar loiça.
- Deixar secar bem todas as peças.

## Receitas

### Natas batidas

– 200 g-1500 g

- Bater as natas 1½ a 4 minutos na fase **7**, dependendo da quantidade e das características das natas, com a vara para claras em castelo “Profi”.



**Nota:** Nos modelos com SensorControl Plus utilizar o programa automático.

→ “Utilização do SensorControl Plus” ver página 32

### Claras

– 2-12 claras

- Bater as claras 4 a 6 minutos na fase **7** com a vara para claras em castelo “Profi”.



**Nota:** Nos modelos com SensorControl Plus utilizar o programa automático.

→ “Utilização do SensorControl Plus” ver página 32

### Massa de pão de ló

#### Receita base

- 3 ovos
- 3-4 colheres de sopa de água quente
- 150 g de açúcar
- 1 pacote de açúcar baunilhado
- 150 g de farinha
- 50 g de fécula
- Um pouco de fermento em pó



- Bater os ingredientes (exceto a farinha e a fécula) com a vara para claras em castelo “Profi” na fase **7**, durante ca. de 4-6 minutos, até formar espuma.
- Rodar o seletor para a fase **1**, adicionar e misturar, colher a colher, a farinha peneirada e a fécula durante ca. de ½ até 1 minuto.

**Quantidade máxima:** 2 x a receita base

## Massas leves

### Receita base

- 3-4 ovos
- 200-250 g de açúcar
- 1 pitada de sal
- 1 pacotinho de açúcar baunilhado ou a casca de ½ limão
- 200-250 g de manteiga ou margarina (à temperatura ambiente)
- 500 g de farinha
- 1 pacote de fermento em pó
- 150 ml de leite
- Com a vara para massas leves “Profi Flexi”, misturar todos os ingredientes ca. de ½ minuto na fase **1** e, depois, mais ca. de 3-4 minutos na fase **5**.



**Quantidade máxima:** 2½ x a receita base

## Massa quebrada

### Receita base

- 125 g de manteiga (à temperatura ambiente)
- 100-125 g de açúcar
- 1 ovo
- 1 pitada de sal
- Um pouco de casca de limão ou açúcar baunilhado
- 250 g de farinha
- Um pouco de fermento em pó
- Com a vara para massas leves “Profi Flexi”, misturar todos os ingredientes durante ca. de ½ minuto na fase **1** e, depois, mais 2-3 minutos na fase **6**.



### A partir de 500 g de farinha:

- Com a vara para massas pesadas, amassar durante ca. de ½ minuto na fase **1** e, depois, 3-4 minutos na fase **3**.



**Quantidade máxima:** 4 x a receita base

## Massa lêveda

### Receita base

- 500 g de farinha
- 1 ovo 80 g de gordura (à temperatura ambiente)
- 80 g de açúcar
- 200–250 ml de leite morno
- 25 g de fermento fresco ou um pacotinho de fermento seco
- Raspa de casca de ½ limão
- 1 pitada de sal
- Amassar todos os ingredientes durante ca. de ½ minuto na fase **1** e, depois, amassar todos os ingredientes com a vara para massas pesadas, durante 3 a 6 minutos, na fase **3**.



**Quantidade máxima:** 3 x a receita base

**Nota:** Nos modelos com SensorControl Plus utilizar o programa automático. → “Utilização do SensorControl Plus” ver página 32

## Massa batida

### Receita base

- 500 g de farinha
- 250 g de ovos (ca. de 5 ovos)
- Se necessário, juntar 2-3 colheres de sopa (20-30 g) de água fria
- Trabalhar todos os ingredientes ca. de 3 a 5 minutos na fase **3** até formar uma massa.



**Quantidade máxima:** 1,5 x a receita base

## Massa de pão

### Receita base

- 1000 g de farinha
- 3 pacotes de levedura seca
- 2 colheres de chá de sal
- 660 ml de água quente
- Amassar todos os ingredientes durante ca. de ½ minuto na fase **1** e, depois, amassar todos os ingredientes com a vara para massas pesadas, durante 4 a 5 minutos, na fase **3**.



## Regulação de precisão das ferramentas

### Perigo de ferimentos!

Antes de efetuar a regulação de precisão das ferramentas, desligar a ficha da tomada.

### Atenção!

Efetuar a regulação de precisão das ferramentas apenas gradualmente. O braço móvel deve poder baixar-se completamente e as ferramentas não devem encravar no fundo nem na borda da tigela. A distância ideal das ferramentas à tigela é de 3 mm.

### → Sequência de imagens

- Com a vara para claras em castelo "Profi" montada, verificar a regulação atual.
- Acionar a tecla de desbloqueamento e levantar o braço móvel até travar.
- Segurar a ferramenta com uma das mãos. Soltar a contraporca com uma chave de bocas (10 mm) no sentido dos ponteiros do relógio.
- Regular a distância à tigela rodando a ferramenta (uma volta completa corresponde a 1 mm de regulação em altura).

### **Rodar no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio:**

Reduz a distância à tigela.

### **Rodar no sentido dos ponteiros do relógio:**

Aumenta a distância à tigela.


- Acionar a tecla de desbloqueamento e premir o braço móvel para baixo até engatar.
- Verificar a distância da ferramenta. A distância ideal das ferramentas à tigela é de 3 mm. Se necessário, ajustar a distância.
- Quando a regulação da distância estiver correta, acionar a tecla de desbloqueamento e empurrar o braço móvel para a posição inicial.
- Segurar a ferramenta com uma das mãos. Apertar a contraporca com uma chave de bocas (10 mm) no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio.

## Sistemas de proteção

### Proteção de ligação

O aparelho só pode ser ligado se a tigela tiver sido colocada e rodada até engatar ou se um acessório com engrenagem angular tiver sido fixado no acionamento principal, e se o braço móvel estiver engatado na posição inferior.

### Proteção contra ligação indevida

Numa falha de corrente, o aparelho continua ligado, mas, depois disto, o motor não volta a arrancar. Para voltar a ligar, primeiro posicionar o seletor em  e, depois, voltar a ligar.

### Proteção contra sobrecarga

Durante a utilização, a proteção contra sobrecarga desliga automaticamente o motor. Uma causa possível pode ser a preparação de grande quantidade de alimentos.

### Proteção do braço móvel

Se estiver colocado um acessório no acionamento traseiro, não é possível desbloquear e movimentar o braço móvel.

## Eliminação do aparelho



Eliminar a embalagem de forma ecológica. 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. Contactar o revendedor especializado para mais informações.

## Garantia

Para este aparelho vigoram as condições de garantia publicadas pelo nosso representante no país em que o mesmo foi adquirido. O representante onde comprou o aparelho poderá dar-lhe mais pormenores sobre este assunto. Para a prestação de qualquer serviço dentro da garantia é, no entanto, necessária a apresentação do documento de compra do aparelho.

Salvo alterações técnicas.

## Ajuda em caso de anomalia

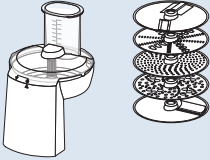
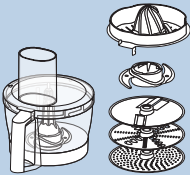
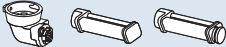
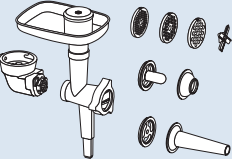

Na seguinte tabela encontra soluções para problemas ou anomalias que pode resolver facilmente sozinho. Se não for possível eliminar uma anomalia, deve dirigir-se aos Serviços Técnicos.

Problema	Causa possível	Solução
O visor não exibe nada. O anel luminoso está desligado. Não é possível ligar o aparelho.	O aparelho não tem corrente.	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Verificar se há corrente.</li> <li>■ Ligar a ficha à tomada.</li> </ul>
O aparelho não arranca. O anel luminoso acende-se.	Foi ativado um sistema de proteção.	→ “Sistemas de proteção” ver página 37
O aparelho desliga durante o funcionamento.	Uma grande quantidade de alimentos foi preparada simultaneamente ou durante demasiado tempo.	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Posicionar o seletor em <b>O</b>. Retirar a ficha da tomada.</li> <li>■ Reduzir as quantidades a preparar.</li> <li>■ Deixar o aparelho arrefecer até atingir a temperatura ambiente.</li> </ul>
	O braço móvel foi aberto.	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Posicionar o seletor em <b>O</b>.</li> <li>■ Acionar a tecla de desbloqueamento e premir o braço móvel para baixo até engatar.</li> </ul>
	A tigela ou a engrenagem angular (acessório) soltou-se.	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Posicionar o seletor em <b>O</b>. Retirar a ficha da tomada.</li> <li>■ Rodar a tigela até travar, de modo a ficar bem apertada.</li> <li>■ Rodar a engrenagem angular até travar e fechar completamente a alavanca de fecho.</li> </ul>
Não é possível abrir o braço móvel.	Está colocado um acessório no acionamento traseiro, vermelho.	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Retirar o acessório.</li> <li>■ Acionar a tecla de desbloqueamento e abrir o braço móvel.</li> </ul>



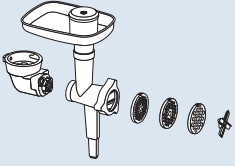
Indicação do visor	Causa possível	Solução
ERRO SOBRECARGA	Uma grande quantidade de alimentos foi preparada simultaneamente ou durante demasiado tempo.	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Posicionar o seletor em <b>O</b>. Retirar a ficha da tomada.</li> <li>■ Reduzir as quantidades a preparar.</li> <li>■ Deixar o aparelho arrefecer até atingir a temperatura ambiente.</li> </ul>
	O aparelho ou um acessório está bloqueado.	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Posicionar o seletor em <b>O</b>. Retirar a ficha da tomada.</li> <li>■ Verificar o aparelho/acessório e eliminar o bloqueio.</li> </ul>
	Motor avariado.	Se a mensagem aparecer continuamente, o motor pode estar avariado. Contacte a Assistência técnica.
ERRO BALANÇA	A balança não funciona devidamente.	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Posicionar o seletor em <b>O</b>. Retirar a ficha da tomada.</li> <li>■ Tentar novamente após aprox. 10 min.</li> </ul>
	Balança avariada.	Se a mensagem aparecer continuamente, a balança pode estar avariada. Contacte a Assistência técnica.
ERRO BRAÇO LEVANTADO	O braço móvel foi aberto.	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Posicionar o seletor em <b>O</b>.</li> <li>■ Acionar a tecla de desbloqueamento e premir o braço móvel para baixo até engatar.</li> </ul>
ERRO FALTA TIGELA	A tigela ou a engrenagem angular (acessório) soltou-se.	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Posicionar o seletor em <b>O</b>. Retirar a ficha da tomada.</li> <li>■ Rodar a tigela até travar, de modo a ficar bem apertada.</li> <li>■ Rodar a engrenagem angular até travar e fechar completamente a alavanca de fecho.</li> </ul>
SOBRECARGA BALANÇA ou SUBCARGA BALANÇA	O resultado de medição encontra-se fora da área de medição e indicação da balança (-990 g a 5000 g)	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Não introduzir mais do que 5000 g de ingredientes.</li> <li>■ Não retirar mais do que 990 g de ingredientes.</li> </ul>
SOBRECARGA ou SUBCARGA na utilização do SensorControl Plus	Foram introduzidos ingredientes a mais ou a menos para o programa selecionado.	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Introduzir os ingredientes de acordo com as indicações de quantidades.</li> </ul> <p>→ “Utilização do SensorControl Plus” ver página 32</p>

## Acessórios

Os acessórios e as peças de substituição podem ser adquiridos no comércio e através dos Serviços de Assistência Técnica. Uma vez que a gama de produtos é constantemente desenvolvida, poderão estar disponíveis outros acessórios não apresentados nesta documentação. Para consultar a oferta de acessórios atual, visite o nosso site [www.bosch-home.com](http://www.bosch-home.com).

Acessórios	Designação	Descrição
	<b>MUZ9VL1</b>	<b>Dispositivo para cortar e ralar</b> Para cortar, raspar e ralar fruta, legumes e outros alimentos.
	<b>MUZ9VLP1</b>	<b>Multimisturador com espremedor de citrinos</b> Para picar ervas aromáticas, legumes, maçãs e carne, para raspar cenouras, rábanos e queijo, para ralar nozes e chocolate refrigerado. Para espremer laranjas, limões e toranjas.
	<b>MUZ9PP1</b>	<b>Acessório para massas</b> Para confeccionar folhas de massa e talharins.
	<b>MUZ9TM1</b>	<b>Kit de multiplicador</b> Para moer e picar pequenas quantidades de especiarias, cereais, café ou açúcar Para triturar e picar carne, peixe, queijo duro, ervas aromáticas, fruta, legumes, nozes ou chocolate. Para misturar alimentos líquidos ou meio consistentes, para triturar/picar fruta crua e legumes, bem como fruta congelada, e para passar alimentos cozinhados.
	<b>MUZ9HA1</b>	<b>Picador de carne com acessório para confeccionar enchidos e bolinhos de carne</b> Para picar carne fresca para a preparação de bife tártaro ou de rolo de carne picada. Para confeccionar enchidos. Para confeccionar rissóis de massa e de carne.
	<b>MUZ9MX1</b>	<b>Misturador</b> Para misturar bebidas, para fazer purés de fruta e de legumes, para a preparação de maioneses, para triturar fruta, nozes e cubos de gelo, para passar e misturar sopas e molhos.



Acessórios	Designação	Descrição
	<b>MUZ9ER1</b>	<b>Tigela em inox com pegas</b> Na tigela podem ser preparados até 3500 g de massa leve.
	<b>MUZ9KR1</b>	<b>Tigela em plástico com pegas</b> Na tigela podem ser preparados até 3500 g de massa leve.
	<b>MUZ9FW1</b>	<b>Picador de carne</b> Para picar carne fresca para a preparação de bife tártaro ou de rolo de carne picada.

## Χρήση σύμφωνα με το σκοπό προορισμού

Αυτή η συσκευή προορίζεται μόνο για την οικιακή χρήση και το οικιακό περιβάλλον. Χρησιμοποιείτε τη συσκευή μόνο για ποσότητες και χρόνους επεξεργασίας, συνήθεις για την οικιακή χρήση. Μην υπερβείτε τις επιτρεπτές μέγιστες ποσότητες. → «Συνταγές» βλέπε στη σελίδα 55

Η συσκευή είναι κατάλληλη για το ανακάτεμα, το ζύμωμα και το χτύπημα τροφίμων. Η συσκευή δεν επιτρέπεται να χρησιμοποιηθεί για την επεξεργασία άλλων ουσιών ή αντικειμένων. Με τη χρήση των εγκεκριμένων από τον κατασκευαστή περαιτέρω εξαρτημάτων είναι δυνατές πρόσθετες εφαρμογές. Χρησιμοποιείτε τη συσκευή μόνο με εγκεκριμένα, γνήσια εξάρτητα και προσαρτήματα. Μην χρησιμοποιείτε ποτέ τα εξαρτήματα για άλλες συσκευές.

Χρησιμοποιείτε τη συσκευή μόνο σε εσωτερικούς χώρους, σε θερμοκρασία δωματίου και σε υψόμετρο μέχρι 2000 m πάνω από την επιφάνεια της θάλασσας.

## Σημαντικές υποδείξεις ασφαλείας

Διαβάστε προσεκτικά τις οδηγίες χρήσης, ενεργήστε σύμφωνα με αυτές και φυλάξτε τις! Η συσκευή θα πρέπει να συνοδεύεται από τις παρούσες οδηγίες όταν παραδίδεται σε έναν άλλο χρήστη. Η μη τήρηση των οδηγιών για τη σωστή χρήση της συσκευής αποκλείει την ευθύνη του κατασκευαστή για ζημιές που τυχόν προκύπτουν.

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 πρέπει να κρατιούνται μακριά από τη συσκευή και το ηλεκτρικό καλώδιο σύνδεσης και δεν επιτρέπεται να χειριστούν τη συσκευή. Τα παιδιά δεν επιτρέπεται να παίζουν με τη συσκευή. Ο καθαρισμός και η συντήρηση από το χρήστη δεν επιτρέπεται να εκτελείται από παιδιά.

### **⚠ Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας και κίνδυνος πυρκαγιάς!**

- Η συσκευή επιτρέπεται να συνδεθεί σε ένα δίκτυο εναλλασσομένου ρεύματος μόνο μέσω μιας πρίζας, εγκατεστημένης σύμφωνα με τους κανονισμούς. Εξασφαλίστε, ότι το σύστημα αγωγών προστασίας (γείωση) της ηλεκτρικής εγκατάστασης του σπιτιού έχει εγκατασταθεί σύμφωνα με τους κανονισμούς.

- Συνδέετε και λειτουργείτε τη συσκευή μόνο σύμφωνα με τα στοιχεία στην πινακίδα τύπου. Χρησιμοποιείτε τη συσκευή μόνο, όταν το ηλεκτρικό καλώδιο και η συσκευή δεν παρουσιάζουν καμία ζημιά. Επίσκευές στη συσκευή, όπως π.χ. η αλλαγή του κατεστραμμένου καλωδίου σύνδεσης στο δίκτυο του ρεύματος επιτρέπεται να εκτελούνται μόνο από την υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών, ώστε να αποφεύγονται οι κίνδυνοι.
- Μη συνδέσετε ποτέ τη συσκευή σε χρονοδιακόπτες ή σε τηλεχειριζόμενες πρίζες. Παρακολουθείτε πάντοτε τη συσκευή κατά τη διάρκεια της λειτουργίας!
- Μην τοποθετείτε τη συσκευή πάνω ή κοντά σε πολύ ζεστές επιφάνειες, όπως π.χ. πλάκες εστιών. Μη φέρετε το ηλεκτρικό καλώδιο σε επαφή με καυτά αντικείμενα ή μην το τραβάτε πάνω από κοφτερές ακμές.
- Μη βυθίζετε ποτέ τη βασική συσκευή στο νερό ή μην την βάζετε στο πλυντήριο πιάτων. Μη χρησιμοποιήσετε κανέναν ατμοκαθαριστή. Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή με βρεγμένα χέρια.
- Η συσκευή μετά από κάθε χρήση, σε περίπτωση μη επιτήρησης, πριν από τη συναρμολόγηση, την αποσυναρμολόγηση ή τον καθαρισμό και σε περίπτωση σφάλματος πρέπει να αποσυνδέεται πάντοτε από το δίκτυο του ρεύματος.

### **⚠ Κίνδυνος τραυματισμού!**

- Πριν την αλλαγή εξαρτημάτων ή προσαρτημάτων, τα οποία κινούνται κατά τη λειτουργία, η συσκευή πρέπει να απενεργοποιηθεί και να αποσυνδεθεί από το δίκτυο του ρεύματος.
- Κατά το κατέβασμα του περιστρεφόμενου βραχίονα μην πιάνετε στο περίβλημα, για να αποφύγετε τη σύνθλιψη των δακτύλων ή των χεριών. Μην αλλάξετε τη ρύθμιση του στρεφόμενου βραχίονα, ενώ η συσκευή είναι ενεργοποιημένη.
- Λειτουργείτε τα εργαλεία μόνο με τοποθετημένο μπολ, τοποθετημένο καπάκι και τοποθετημένα καπάκια των μηχανισμών κίνησης! Σε περίπτωση χρήσης των εξαρτημάτων τοποθετήστε το μπολ, το καπάκι και το καπάκι του μηχανισμού κίνησης σύμφωνα με τις οδηγίες!
- Κατά τη διάρκεια της λειτουργίας μη βάζετε ποτέ τα χέρια σας μέσα στο μπολ ή στην υποδοχή πλήρωσης. Μη βάζετε κανένα αντικείμενο (π.χ. κουτάλα) μέσα στο μπολ ή στην υποδοχή πλήρωσης. Κρατάτε τα χέρια, τα μαλλιά, τα ρούχα και άλλα αντικείμενα μακριά από τα περιστρεφόμενα μέρη. Μετά την απενεργοποίηση εξακολουθεί να λειτουργεί ο κινητήρας για λίγο χρόνο ακόμη. Περιμένετε την πλήρη ακινητοποίηση του μηχανισμού κίνησης.

- Μη χρησιμοποιείτε ποτέ ταυτόχρονα εργαλεία και εξαρτήματα ή 2 εξαρτήματα. Σε περίπτωση χρήσης των εξαρτημάτων προσέξτε τόσο αυτές όσο και τις εκάστοτε συνημμένες οδηγίες χρήσης.
- Σε περίπτωση χρήσης των εξαρτημάτων προσέξτε το χαρακτηριστικό χρώμα στα εξαρτήματα και στο μηχανισμό κίνησης.

### **⚠ Κίνδυνος ασφυξίας!**

Μην αφήνετε τα παιδιά να παίζουν με τα υλικά συσκευασίας.

### **⚠ Προσοχή!**

- Συνίσταται να μην αφήνετε τη συσκευή ποτέ ενεργοποιημένη για περισσότερο χρόνο, από αυτόν που είναι απαραίτητος για την επεξεργασία των τροφίμων. Μη λειτουργείτε τη συσκευή χωρίς τρόφιμα (κενή λειτουργία).
- Η επιφάνεια εργασίας πρέπει να είναι καλά προσιτή, ανθεκτική στην υγρασία, σταθερή, επίπεδη, στεγνή και αρκετά μεγάλη, για την αποφυγή ζημιών από τις πιτσιλιές και για τη δυνατότητα μιας απρόσκοπτης εργασίας.

### **⚠ Σημαντικό!**

Καθαρίζετε οπωσδήποτε τη συσκευή μετά από κάθε χρήση ή όταν η συσκευή παραμένει για μεγαλύτερο χρονικό διάστημα αχρησιμοποίητη. → «Καθαρισμός και φροντίδα» βλέπε στη σελίδα 55

Συγχαρητήρια για την αγορά της νέας σας συσκευής από τον Οίκο Bosch. Περαιτέρω πληροφορίες σχετικά με τα προϊόντα μας θα βρείτε στην ιστοσελίδα μας.

---

## Περιεχόμενα

Χρήση σύμφωνα με το σκοπό προορισμού.....	42
Σημαντικές υποδείξεις ασφαλείας.....	42
Με μια ματιά.....	45
Πριν την πρώτη χρήση.....	45
Εξαρτήματα και στοιχεία χειρισμού.....	45
Προετοιμασία.....	48
Βασικές ρυθμίσεις.....	48
Χρήση χωρίς πρόσθετες λειτουργίες.....	49
Χρήση της λειτουργίας χρόνου και χρονοδιακόπτη.....	50
Χρήση του SensorControl Plus.....	51
Χρήση της ζυγαριάς.....	53
Χρήση των εξαρτημάτων.....	54
Καθαρισμός και φροντίδα.....	55
Συνταγές.....	55
Λεπτή ρύθμιση των εργαλείων.....	57
Συστήματα ασφάλισης.....	57
Απόσυρση.....	57
Όροι εγγύησης.....	58
Αντιμετώπιση βλαβών.....	59
Εξαρτήματα.....	61

## Με μια ματιά

Ανοίξτε παρακαλώ τις σελίδες με τις εικόνες.

→ **Εικ. A**

### Βασική συσκευή

- 1 **Περιστρεφόμενος διακόπτης**
  - a Φωτεινός δακτύλιος (ένδειξη λειτουργίας)
  - b Κλίμακα ρύθμισης
- 2 **Πλήκτρο απασφάλισης**
- 3 **Περιστρεφόμενος βραχίονας**
- 4 **Κύριος μηχανισμός κίνησης (μαύρο)**
  - a Άνοιγμα για την τοποθέτηση των εργαλείων
- 5 **Μπροστινός μηχανισμός κίνησης (κίτρινο)**
  - a Καπάκι μηχανισμού κίνησης
- 6 **Πίσω μηχανισμός κίνησης (κόκκινο)**
  - a Καπάκι μηχανισμού κίνησης
- 7 **Θήκη φύλαξης καλωδίου ή τυλιχτήρας καλωδίου\***
- 8 **Εγκοπές για το μπολ**

### Πεδίο χειρισμού

- 9 **Πλήκτρα λειτουργιών**
  - a Πλήκτρα επιλογής λειτουργιών\*
  - b Πλήκτρα ρύθμισης
- 10 **Οθόνη ενδείξεων**

### Μπολ

- 11 **Μπολ από ανοξειδωτο χάλυβα**
- 12 **Καπάκι**
  - a Υποδοχή πλήρωσης

### Εργαλεία

- 13 **Αναδευτήρας «Profi Flexi»**
  - a Προστατευτικό πώμα
  - b Μοχλός για την αφαίρεση του εργαλείου
- 14 **Επαγγελματικό χτυπητήρι «Profi»**
  - a Προστατευτικό πώμα
  - b Μοχλός για την αφαίρεση του εργαλείου
- 15 **Ζυμωτήρι**
  - a Προστατευτικό πώμα
  - b Μοχλός για την αφαίρεση του εργαλείου

\* ανάλογα με το μοντέλο

**Υπόδειξη:** Ανάλογα με το μοντέλο παραδίδεται η κουζίνομηχανή σας με περαιτέρω εξαρτήματα.

## Πριν την πρώτη χρήση

Προτού να μπορεί να χρησιμοποιηθεί η νέα συσκευή, πρέπει πρώτα να ξεπακεταριστεί εντελώς, να καθαριστεί και να ελεγχθεί.

### Προσοχή!

Μη θέσετε σε λειτουργία ποτέ μια συσκευή που έχει βλάβη!

- Αφαιρέστε τη βασική συσκευή και όλα τα εξαρτήματα από τη συσκευασία και απομακρύνετε τα υπάρχοντα υλικά συσκευασίας.
- Ελέγξτε όλα τα εξαρτήματα για πληρότητα και εμφανείς ζημιές. → **Εικ. A**
- Πριν την πρώτη χρήση καθαρίστε προσεκτικά όλα τα μέρη και στεγνώστε τα. → «Καθαρισμός και φροντίδα» βλέπε στη σελίδα 55

## Εξαρτήματα και στοιχεία χειρισμού

### Χαρακτηριστικό χρώμα

Οι μηχανισμοί κίνησης έχουν διαφορετικά χρώματα (μαύρο, κίτρινο και κόκκινο). Αυτό το χαρακτηριστικό χρώμα θα το βρείτε επίσης και στα εξαρτήματα. Χρησιμοποιήστε τα εξαρτήματα αποκλειστικά στο μηχανισμό κίνησης με το ίδιο χρώμα.

### Μηχανισμοί κίνησης

→ **Εικ. A**

Η συσκευή διαθέτει 3 διαφορετικούς μηχανισμούς κίνησης.

#### Κύριος μηχανισμός κίνησης, μαύρο (4)

Για τη χρήση των εργαλείων ή για τη χρήση των εξαρτημάτων με ένα μηχανισμό γωνιακής μετάδοσης.



#### Μπροστινός μηχανισμός κίνησης, κίτρινο (5)

Για τη χρήση των εξαρτημάτων με κίτρινο τεμάχιο σύνδεσης.



#### Πίσω μηχανισμός κίνησης, κόκκινο (6)

Για τη χρήση των εξαρτημάτων με κόκκινο τεμάχιο σύνδεσης.



## Καπάκι μηχανισμού κίνησης (5a και 6a)

Για την κάλυψη των μη χρησιμοποιούμενων μηχανισμών κίνησης.

Περισσότερες πληροφορίες:

→ «Εξαρτήματα» βλέπε στη σελίδα 61

## Οθόνη ενδείξεων

→ Εικ. Α

Στην οθόνη ενδείξεων εμφανίζονται ρυθμίσεις, πληροφορίες, μηνύματα σφάλματος και τιμές. Τα μεγάλα κείμενα τρέχουν σε αυτή την περίπτωση από δεξιά προς τα αριστερά, για να εμφανίζονται πλήρως.

Παράδειγμα:



Η γλώσσα, στην οποία εμφανίζονται τα κείμενα, μπορεί να αλλάξει. → «Βασικές ρυθμίσεις» βλέπε στη σελίδα 48

## Πλήκτρα λειτουργιών

→ Εικ. Α

Η συσκευή διαθέτει 3 έως 5 πλήκτρα λειτουργιών (ανάλογα με το μοντέλο), με τα οποία επιλέγονται και ρυθμίζονται ιδιαίτερες πρόσθετες λειτουργίες και αυτόματα προγράμματα.

Πλήκτρα	
	SensorControl Plus / Επιλογή προγράμματος
	Χρονοδιακόπτης / Επιλογή / Προηγούμενο
	Ζυγαριά / Τάρα
—	Επιλογή / Μείωση τιμών
+	Επιλογή / Αύξηση τιμών

\* ανάλογα με το μοντέλο

**Υπόδειξη:** Ο χειρισμός των πλήκτρων γίνεται με ένα ελαφρό άγγιγμα με το δάκτυλο. Η χρήση γαντιών κουζίνας μπορεί να επηρεάσει τη λειτουργία των πλήκτρων. Ένας χειρισμός με αντικείμενα (π.χ. κουτάλα) δεν είναι δυνατός.

## Περιστρεφόμενος διακόπτης με φωτεινό δακτύλιο

→ Εικ. Β



Με τον περιστρεφόμενο διακόπτη επιλέγεται η επιθυμητή ταχύτητα, ξεκινά ένα αυτόματο πρόγραμμα ή απενεργοποιείται η συσκευή. Κατά τη διάρκεια της λειτουργίας ανάβει ένας ενσωματωμένος φωτεινός δακτύλιος. Σε περίπτωση ενός σφάλματος στο χειρισμό της συσκευής, μιας ενεργοποίησης των ηλεκτρονικών ασφαλειών ή ενός ελαττώματος της συσκευής δεν μπορεί να ενεργοποιηθεί πλέον η συσκευή και ο φωτεινός δακτύλιος ανάβει.

### Ρυθμίσεις

<b>M/A</b>	Η ρύθμιση <b>M/A</b> έχει διαφορετικές λειτουργίες: <b>Χωρίς αυτόματο πρόγραμμα = M:</b> Στιγμιαία λειτουργία το μέγιστο αριθμό στροφών / γρήγορα. Κρατήστε το διακόπτη για την επιθυμητή διάρκεια. <b>Με αυτόματο πρόγραμμα = A:</b> Αυτόματη ρύθμιση της διάρκειας. Μετά την ενεργοποίηση της αυτόματης λειτουργίας θέστε το διακόπτη στο <b>M/A</b> και κρατήστε τον για λίγο. Ο διακόπτης παραμένει στο <b>M/A</b> και επιστρέφει μετά το πέρας της αυτόματης λειτουργίας ξανά στο <b>O</b> . Η συσκευή είναι απενεργοποιημένη. → «Χρήση του SensorControl Plus» βλέπε στη σελίδα 51
<b>O</b>	Στάση / Απενεργοποίηση
	Λειτουργία «Προσεκτική ανάμειξη» με το χαμηλότερο αριθμό στροφών / πολύ αργά
<b>1...7</b>	Βαθμίδες ταχύτητας <b>1:</b> ο μικρότερος αριθμός στροφών / αργά <b>7:</b> ο μεγαλύτερος αριθμός στροφών / γρήγορα

## Εργαλεία

→ Εικ. **Α**

### Αναδευτήρας «Profi Flexi»

Για το ανακάτεμα ζύμης, π.χ. απλή ζύμη ή μους.

Για την προσεκτική ανάμειξη μαρέγκας ή σαντιγί.



### Επαγγελματικό χτυπητήρι «Profi»

Για το χτύπημα μαρέγκας, σαντιγί και για το χτύπημα ελαφριάς ζύμης, π.χ. ζύμη μπισκότου.



### Ζυμωτήρι

Για το ζύμωμα βαριάς ζύμης (π.χ. ζύμη μαγιάς) και για την προσεκτική ανάμειξη υλικών, τα οποία δεν πρέπει να τεμαχιστούν (π.χ. σταφίδες, κομμάτια σοκολάτας).



## Συστάσεις για την ταχύτητα

	Για την προσεκτική ανάμειξη και το προσεκτικό ανακάτεμα διαφόρων υλικών (π.χ. προσεκτική ανάμειξη μαρέγκας)
1-2	Για την ανάδευση και το ανακάτεμα των υλικών
3	Για το ζύμωμα βαριάς ζύμης με το ζυμωτήρι
5-7	Για το ανακάτεμα και χτύπημα των υλικών (π.χ. σαντιγί) με τον επαγγελματικό αναδευτήρα «Profi Flexi» ή το επαγγελματικό χτυπητήρι «Profi»
M/A	Για τη χρήση των εργαλείων με SensorControl Plus → «Χρήση του SensorControl Plus» βλέπε στη σελίδα 51

## Λεπτή ρύθμιση των εργαλείων

Η συσκευή είναι από το εργοστάσιο ρυθμισμένη έτσι, ώστε το επαγγελματικό χτυπητήρι «Profi» σχεδόν να αγγίζει τον πυθμένα του μπολ, για να αναμειγνύονται τα υλικά ιδανικά μεταξύ τους. Όταν τα εργαλεία ακουμπούν στον πυθμένα του μπολ ή απέχουν πολύ από αυτόν, μπορεί να διορθωθεί η απόσταση εύκολα. → «Λεπτή ρύθμιση των εργαλείων» βλέπε στη σελίδα 57

## Περιστρεφόμενος βραχίονας

→ Εικ. **Β**



Ο περιστρεφόμενος βραχίονας στρέφεται προς τα επάνω, για την τοποθέτηση ή την αφαίρεση ενός εργαλείου ή του μπολ. Ο περιστρεφόμενος βραχίονας είναι εξοπλισμένος με τη λειτουργία «EasyArm Lift», η οποία υποστηρίζει την κίνηση του περιστρεφόμενου βραχίονα προς τα επάνω.

## Μπολ και καπάκι

→ Εικ. **Δ**

Η συσκευή παραδίδεται με ένα ειδικό μπολ, το οποίο με την τοποθέτηση και την περιστροφή συνδέεται σταθερά με τη βασική συσκευή.

Το καπάκι στερεώνεται στον περιστρεφόμενο βραχίονα και ανοίγει αυτόματα με το σήκωμα του περιστρεφόμενου βραχίονα.

## Τοποθέτηση και αφαίρεση εργαλείων

→ Εικ. **Ε**

Τα εργαλεία είναι εξοπλισμένα στο προστατευτικό πώμα με ένα μοχλό, ο οποίος χρησιμεύει για την απλή αφαίρεση των εργαλείων.

**Τοποθέτηση εργαλείου:** Ευθυγραμμίστε το μοχλό προς τα εμπρός και περάστε το εργαλείο μέχρι να ασφαλίσει στον κύριο μηχανισμό κίνησης. Το προστατευτικό πώμα καλύπτει το μηχανισμό κίνησης.

**Αφαίρεση εργαλείου:** Πιέστε το μοχλό στο προστατευτικό πώμα προς τα κάτω, μέχρι να ελευθερωθεί το εργαλείο και αφαιρέστε το εργαλείο από το μηχανισμό κίνησης.

## Τυλιχτήρας καλωδίου

→ Εικ. **Α**



### Ανάλογο με το μοντέλο:

Η συσκευή είναι εξοπλισμένη με έναν αυτόματο τυλιχτήρα καλωδίου. Τραβήξτε το ηλεκτρικό καλώδιο μεμιάς ως το επιθυμητό μήκος (το πολύ 125 cm) προς τα έξω και αφήστε το αργά ελεύθερο, το καλώδιο έχει κλειδώσει στη θέση αυτή.

### Ελάττωση του μήκους του καλωδίου:

Τραβήξτε ελαφρά το καλώδιο και αφήστε το να τυλιχτεί μέχρι το επιθυμητό μήκος. Μετά τραβήξτε εκ νέου ελαφρά το καλώδιο και αφήστε το αργά ελεύθερο, το καλώδιο σταθεροποιείται.

**Σημαντικό!**

Μη σπρώξετε το καλώδιο μέσα με το χέρι. Εάν μαγκωθεί το καλώδιο, τότε τραβήξτε το εντελώς έξω και αφήστε το ξανά να ξανατυλιχτεί.

**Θήκη φύλαξης καλωδίου**

→ Εικ. 14

**Ανάλογα με το μοντέλο:**

Η συσκευή είναι εξοπλισμένη με μια θήκη καλωδίου. Το μήκος του ηλεκτρικού καλωδίου μπορεί να ρυθμιστεί κατάλληλα, τραβώντας έξω ή σπρώχνοντας μέσα το καλώδιο.

**Συστήματα ασφάλισης**

Η συσκευή διαθέτει διάφορα συστήματα ασφάλισης. → «Συστήματα ασφάλισης» βλέπε στη σελίδα 57

**Προετοιμασία**

- Τοποθετήστε τη βασική συσκευή πάνω σε μια λεία, καθαρή και σταθερή επιφάνεια.
- Τραβήξτε έξω το ηλεκτρικό καλώδιο στο απαραίτητο μήκος.
- Πιέστε το πλήκτρο απασφάλισης και σηκώστε τον περιστρεφόμενο βραχίονα μέχρι τέρμα.
- Τοποθετήστε το καπάκι μαζί με την υποδοχή πλήρωσης προς τα εμπρός πάνω στον κύριο μηχανισμό κίνησης.
- Τοποθετήστε το μπολ. Προσέξτε εδώ τις εγκοπές στη βασική συσκευή.
- Γυρίστε το μπολ μέχρι να ασφαλίσει ενάντια στη φορά των δεικτών του ρολογιού.

Η βασική συσκευή είναι προετοιμασμένη για την περαιτέρω χρήση.

**Βασικές ρυθμίσεις****Ρύθμιση της γλώσσας της οθόνης ενδείξεων**

- Πιέστε το πλήκτρο απασφάλισης και πιέστε τον περιστρεφόμενο βραχίονα προς τα κάτω μέχρι να ασφαλίσει.
- Συνδέστε το φισ στην πρίζα.
- Στην οθόνη ενδείξεων εμφανίζεται «OptiMUM».

**Υπόδειξη:** Όταν μέσα σε ένα ορισμένο χρονικό διάστημα δε γίνει χρήση ή χειρισμός της συσκευής, εξασθενεί σταδιακά η οθόνη ενδείξεων και περνά στη λειτουργία ετοιμότητας (Standby). Αγγίζοντας ένα οποιοδήποτε πλήκτρο, εμφανίζεται ξανά «OptiMUM».

- Κρατήστε τα πλήκτρα και + ταυτόχρονα πατημένα, μέχρι να ανοίξει το μενού διαμόρφωσης. Εμφανίζεται η επιλογή γλώσσας.
- Πατήστε το πλήκτρο + ή – τόσες φορές, μέχρι να εμφανιστεί η επιθυμητή γλώσσα.

**ΓΛΩΣΣΑ****ΕΛΛΗΝΙΚΑ**

- Κρατήστε τα πλήκτρα και + ταυτόχρονα πατημένα, μέχρι να εμφανιστεί η ένδειξη «ΑΠΟΘΗΚΕΥΤΗ ΕΛΛΗΝΙΚΑ» στην οθόνη ενδείξεων. Η επιλογή γλώσσας έχει αποθηκευτεί.


**ΑΠΟΘΗΚΕΥΤ****ΕΛΛΗΝΙΚΑ**

- Εάν δεν πραγματοποιηθεί καμία περαιτέρω ρύθμιση, εμφανίζεται στην οθόνη ενδείξεων ξανά «OptiMUM».

**Περαιτέρω ρυθμίσεις**

- Κρατήστε τα πλήκτρα και + ταυτόχρονα πατημένα, μέχρι να ανοίξει το μενού διαμόρφωσης.
- Πατώντας κάθε φορά σύντομα το πλήκτρο , εμφανίζονται διαδοχικά οι ακόλουθες ρυθμίσεις.
  - ΓΛΩΣΣΑ
  - Η γλώσσα, στην οποία εμφανίζονται τα κείμενα της οθόνης ενδείξεων.
  - ΗΧΟΣ
  - Ένταση του ήχου των ηχητικών σημάτων - ρύθμιση σε 6 βαθμίδες από απενεργοποιημένη μέχρι δυνατά.



- ΦΩΤΕΙΝΟΤΗΤΑ  
Η φωτεινότητα της οθόνης ενδείξεων - ρύθμιση σε 6 βαθμίδες από σκοτεινή μέχρι φωτεινή.
- ΜΟΝΑΔΕΣ (στα μοντέλα με ζυγαριά)  
Μονάδα ένδειξης της ζυγαριάς - γραμμάρια (g) ή λίβρες (lb).
- Με το πλήκτρο + ή - αλλάζει η τρέχουσα ρύθμιση.
- Κρατήστε τα πλήκτρα  και + ταυτόχρονα πατημένα, μέχρι να εμφανιστεί η ένδειξη «ΑΠΟΘΗΚΕΥΤΗΚΕ» στην οθόνη ενδείξεων. Οι αλλαγμένες ρυθμίσεις αποθηκεύτηκαν.

## Χρήση χωρίς πρόσθετες λειτουργίες

### Κίνδυνος τραυματισμού!

- Βάλτε το φιν στην πρίζα. αφού πρώτα έχουν ολοκληρωθεί όλες οι προετοιμασίες για την εργασία με τη συσκευή.
- Κατά τη διάρκεια της λειτουργίας μη βάζετε ποτέ τα χέρια σας μέσα στο μπολ ή στην υποδοχή πλήρωσης.
- Εργαζόσαστε μόνο με τοποθετημένο το καπάκι.
- Πριν από την κίνηση του περιστρεφόμενου βραχίονα ή την αλλαγή των εργαλείων περιμένετε οπωσδήποτε την ακινητοποίηση του μηχανισμού κίνησης.
- Για λόγους ασφαλείας τοποθετείτε οπωσδήποτε το καπάκι του μηχανισμού κίνησης στον μπροστινό και πίσω μηχανισμό κίνησης.

### Σημαντικό:

- Προετοιμάστε τη βασική συσκευή, όπως περιγράφεται στο σημείο «Προετοιμασία».
- Η συσκευή δεν μπορεί να ενεργοποιηθεί, όταν το μπολ δεν είναι σωστά τοποθετημένο.

**Υπόδειξη:** Η λειτουργία «ΩΡΑ» ξεκινά αυτόματα σε κάθε χρήση, μετρά τη διάρκεια επεξεργασίας και την δείχνει στην οθόνη ενδείξεων.


### → Σειρά εικόνων

1. Ανάλογα με την εργασία επεξεργασίας επιλέξτε τον επαγγελματικό αναδευτήρα «Profi Flexi», το επαγγελματικό χτυπητήρι «Profi» ή το ζυμωτήρι (→ «Εργαλεία» βλέπε στη σελίδα 47), ευθυγραμμίστε το μοχλό στο προστατευτικό πώμα προς τα εμπρός και βυσματώστε το εργαλείο μέχρι να ασφαλίσει στον κύριο μηχανισμό κίνησης.
2. Βάλτε τα υλικά που πρόκειται να επεξεργαστείτε, μέσα στο μπολ.
3. Πιέστε το πλήκτρο απασφάλισης και πιέστε τον περιστρεφόμενο βραχίονα προς τα κάτω μέχρι να ασφαλίσει.

### Κίνδυνος τραυματισμού!

Κατεβάστε τον περιστρεφόμενο βραχίονα προσεκτικά! Προσέξτε, να μη μαγκωθούν τα δάκτυλα ή τα χέρια.

### Χειρισμός της συσκευής

4. Συνδέστε το φιν στην πρίζα. Στην οθόνη ενδείξεων εμφανίζεται «OptiMUM».
5. Θέστε τον περιστρεφόμενο διακόπτη στην επιθυμητή βαθμίδα (→ «Συστάσεις για την ταχύτητα» βλέπε στη σελίδα 47). Στην οθόνη ενδείξεων εμφανίζεται «ΩΡΑ» και εμφανίζεται η χρονική διάρκεια επεξεργασίας που πέρασε.
6. Επεξεργαστείτε τα υλικά τόσο, μέχρι να επιτευχθεί το επιθυμητό αποτέλεσμα.
7. Θέστε τον περιστρεφόμενο διακόπτη στο . Περιμένετε την ακινητοποίηση του μηχανισμού κίνησης. Αποσυνδέστε το φιν.
8. Πιέστε το πλήκτρο απασφάλισης και σηκώστε τον περιστρεφόμενο βραχίονα μέχρι τέρμα.
9. Γυρίστε το μπολ προς τη φορά των δεικτών του ρολογιού, μέχρι να μπορεί να σηκωθεί. Αφαιρέστε το μπολ.
10. Πιέστε το μοχλό στο προστατευτικό πώμα προς τα κάτω, μέχρι να ελευθερωθεί το εργαλείο και αφαιρέστε το εργαλείο από το μηχανισμό κίνησης.
11. Αφαιρέστε το καπάκι από το μηχανισμό κίνησης.

Καθαρίστε όλα τα εξαρτήματα αμέσως μετά τη χρήση. → «Καθαρισμός και φροντίδα» βλέπε στη σελίδα 55

**Υπόδειξη:** Χρησιμοποιήστε επίσης τα δικά μας παραδείγματα εφαρμογής, για να γνωρίσετε καλύτερα την καινούργια σας συσκευή και τις λειτουργίες της. → «Συνταγές» βλέπε στη σελίδα 55

## Συμπλήρωση υλικών

Κατά τη διάρκεια της επεξεργασίας μπορούν να προτεθούν επίσης περαιτέρω υλικά.

### → Εικ. ❸

- Με τη συσκευή σε λειτουργία προσθέστε προσεκτικά περαιτέρω υλικά μέσα από την υποδοχή πλήρωσης στο καπάκι.

### ⚠ Κίνδυνος τραυματισμού!

Κατά τη διάρκεια της λειτουργίας μη βάζετε ποτέ τα χέρια σας μέσα στο μπολ ή στην υποδοχή πλήρωσης. Μη βάζετε κανένα αντικείμενο (π.χ. κουτάλα) μέσα στο μπολ ή στην υποδοχή πλήρωσης.

### → Σειρά εικόνων ❶

1. Για να προσθέσετε μεγαλύτερες ποσότητες ή περισσότερα υλικά, θέστε τον περιστρεφόμενο διακόπτη στο **0**. Περιμένετε την ακινητοποίηση του μηχανισμού κίνησης.
2. Πιέστε το πλήκτρο απασφάλισης και σηκώστε τον περιστρεφόμενο βραχίονα μέχρι τέρμα. Στην οθόνη ενδείξεων εμφανίζεται «ΒΡΑΧΙΟΝΑΣ ΑΝΟΙΚΤΟΣ».
3. Προσθέστε τα υλικά απευθείας στο μπολ. Πιέστε το πλήκτρο απασφάλισης και πιέστε τον περιστρεφόμενο βραχίονα προς τα κάτω μέχρι να ασφαλίσει. Στην οθόνη ενδείξεων εμφανίζεται «OptiMUM». Συνεχίστε την επεξεργασία των υλικών.

**Υπόδειξη:** Ανοίγοντας το βραχίονα, επαναφέρεται η μέχρι τώρα χρονική διάρκεια επεξεργασίας στο «00:00».



## Χρήση της λειτουργίας χρόνου και χρονοδιακόπτη

Η συσκευή είναι εξοπλισμένη με μια λειτουργία χρόνου και χρονοδιακόπτη. Οι ακόλουθες λειτουργίες είναι δυνατές:

### Λειτουργία «ΩΡΑ»

Ένδειξη της χρονικής διάρκειας επεξεργασίας που πέρασε (στάνταρ ρύθμιση). Η λειτουργία «ΩΡΑ» ξεκινά αυτόματα, όταν αρχίσει η επεξεργασία των τροφίμων.


### Υποδείξεις:

- Κατά τη διάρκεια της επεξεργασίας κρατήστε το πλήκτρο  πατημένο, για να επαναφέρετε τη διάρκεια στο «00:00».
- Μετά την επεξεργασία ή σε περίπτωση διακοπής κρατήστε το πλήκτρο  πατημένο, για να εμφανίσετε την αρχική οθόνη. Στην οθόνη ενδείξεων εμφανίζεται «OptiMUM».

### Λειτουργία «ΧΡΟΝΟΔΙΑΚΟΠΤΗΣ»

Ρύθμιση μιας επιθυμητής διάρκειας. Όταν λήξει η διάρκεια, ηχεί ένα ηχητικό σήμα και η επεξεργασία τερματίζεται. Η λειτουργία μπορεί επίσης να χρησιμοποιηθεί χωρίς την επεξεργασία τροφίμων (π.χ. για χρόνοι μαγειρέματος ή χρόνοι ηρεμίας των τροφίμων).

### → Σειρά εικόνων ❶

1. Προετοιμάστε τη συσκευή. Προσθέστε τα υλικά.
2. Συνδέστε τη συσκευή. Στην οθόνη ενδείξεων εμφανίζεται «OptiMUM».
3. Πατήστε το πλήκτρο . Στην οθόνη ενδείξεων εμφανίζεται «05:00».
4. Με το πλήκτρο + ή – ρυθμίστε την επιθυμητή χρονική διάρκεια επεξεργασίας. Κρατώντας πατημένο το εκάστοτε πλήκτρο, αλλάζουν οι τιμές γρηγορότερα. Η ρυθμισμένη χρονική διάρκεια επεξεργασίας παραμένει περίπου 5 λεπτά αποθηκευμένη.
5. Θέστε τον περιστρεφόμενο διακόπτη στην επιθυμητή βαθμίδα.
6. Στην οθόνη ενδείξεων εμφανίζεται η υπόλοιπη διάρκεια και μετρίεται αντίστροφα.

7. Όταν λήξει η υπόλοιπη διάρκεια, ηχεί ένα ηχητικό σήμα και η συσκευή σταματά την επεξεργασία αυτόματα. Στην οθόνη ενδείξεων εμφανίζεται «ΤΕΛΟΣ ΧΡΟΝΟΔΙΑΚΟΠΤΗΣ».
8. Στην οθόνη ενδείξεων εμφανίζεται «ΓΥΡΙΣΤΕ ΤΟΝ ΔΙΑΚΟΠΤΗ ΣΤΟ 0».
9. Θέστε τον περιστρεφόμενο διακόπτη στο **0**. Στην οθόνη ενδείξεων εμφανίζεται «OptiMUM».
10. Αποσυνδέστε το φως.
11. Η επεξεργασία με τη λειτουργία «ΧΡΟΝΟΔΙΑΚΟΠΤΗΣ» έχει τερματιστεί.

Καθαρίστε όλα τα εξαρτήματα αμέσως μετά τη χρήση. → «Καθαρισμός και φροντίδα» βλέπε στη σελίδα 55

#### Υποδείξεις:

- Σε περίπτωση που ρυθμιστεί μια διάρκεια πάνω από 60 λεπτά, εμφανίζονται πρόσθετα ώρες: «1:01:30».
- Πατήστε το πλήκτρο + ή -, για να προσαρμόσετε την εμφανιζόμενη υπόλοιπη διάρκεια.
- Πατήστε το πλήκτρο ☺ 2 φορές σύντομα, για να σταματήσετε το χρονοδιακόπτη (η συσκευή συνεχίζει να λειτουργεί) ή για να ξεκινήσετε ξανά.
- Γυρίστε τον περιστρεφόμενο διακόπτη στο **0**, για να διακόψετε την επεξεργασία. Η υπόλοιπη διάρκεια παραμένει αποθηκευμένη και μετά την επανεργοποίηση συνεχίζει να μετρείται αντίστροφα.
- Κρατήστε το πλήκτρο ☺ πατημένο, για να απενεργοποιήσετε το χρονοδιακόπτη. Στην οθόνη ενδείξεων εμφανίζεται «OptiMUM». Μετά εμφανίζεται «ΩΡΑ» και εμφανίζεται η χρονική διάρκεια επεξεργασίας που πέρασε.

#### Χρήση χρονοδιακόπτη χωρίς επεξεργασία τροφίμων:

- Πατήστε το πλήκτρο ☺. Στην οθόνη ενδείξεων εμφανίζεται «05:00».
- Με το πλήκτρο + ή - ρυθμίστε την επιθυμητή χρονική διάρκεια επεξεργασίας.
- Πατήστε το πλήκτρο ☺ 2 φορές σύντομα, για να ξεκινήσετε το χρονοδιακόπτη.
- Στην οθόνη ενδείξεων εμφανίζεται η υπόλοιπη διάρκεια και μετρείται αντίστροφα.
- Όταν λήξει η χρονική διάρκεια, ηχεί ένα ηχητικό σήμα. Στην οθόνη ενδείξεων εμφανίζεται «ΤΕΛΟΣ ΧΡΟΝΟΔΙΑΚΟΠΤΗΣ».

#### Υποδείξεις:

- Πατήστε το πλήκτρο ☺ 2 φορές σύντομα, για να σταματήσετε ή να ξεκινήσετε ξανά το χρονοδιακόπτη.
- Εάν κατά τη διάρκεια της χρήσης του χρονοδιακόπτη αρχίσει η επεξεργασία τροφίμων, τότε λειτουργεί η συσκευή μέχρι τη λήξη της υπόλοιπης διάρκειας και τερματίζει την επεξεργασία αυτόματα.

## Χρήση του SensorControl Plus

Η συσκευή είναι εξοπλισμένη (ανάλογα με το μοντέλο) με τα αυτόματα προγράμματα SensorControl Plus. Αισθητήρες επιβλέπουν την επεξεργασία των υλικών και απενεργοποιούν αυτόματα μετά την επίτευξη της προγραμματισμένης εκ των προτέρων συνειστικότητας τη συσκευή.

Με το SensorControl Plus είναι διαθέσιμα τα ακόλουθα αυτόματα προγράμματα.

- ΣΑΝΤΙΓΥ  
Αυτόματη παρασκευή σαντιγί.
- ΜΑΡΕΓΚΑ  
Αυτόματη παρασκευή μαρέγκας από ασπράδια αυγών.
- ΖΥΜΗΜΑΓΙΑ  
Αυτόματη παρασκευή ζύμης μαγιάς.

## Επιλογή προγράμματος

- Πατήστε το πλήκτρο . Στην οθόνη ενδείξεων εμφανίζεται «ΣΑΝΤΙΓΥ».
- Πατήστε το πλήκτρο + ή -. Εμφανίζονται διαδοχικά τα ακόλουθα προγράμματα:

Πρόγραμμα	Εργαλείο / Υλικά
ΣΑΝΤΙΓΥ >300 ml *	<b>Επαγγελματικό χτυπητήρι «Profi»</b> 300-700 ml κρέμα γάλακτος
ΣΑΝΤΙΓΥ >700 ml *	<b>Επαγγελματικό χτυπητήρι «Profi»</b> 700-1500 ml κρέμα γάλακτος
ΜΑΡΕΓΚΑ	<b>Επαγγελματικό χτυπητήρι «Profi»</b> Ασπράδια από 2-12 αυγά
ΖΥΜΗΜΑΓΙΑ	<b>Ζυμωτήρι</b> Υλικά και ποσότητες ανάλογα με τη συνταγή → «Συνταγές» <i>βλέπε στη σελίδα 55</i>

\* Στις συσκευές με ενσωματωμένη ζυγαριά δεν εμφανίζονται οι επιλογές «>300 ml» και «>700 ml» για «ΣΑΝΤΙΓΥ». Στην οθόνη ενδείξεων αναβοσβήνει «0g». Όταν προστεθεί μεταξύ 300 ml και 1.500 ml σαντιγί, η οθόνη ενδείξεων δείχνει συνεχώς την ποσότητα και η συσκευή χρησιμοποιεί αυτόματα τις σωστές ρυθμίσεις. Σε περίπτωση που προστεθεί λιγότερη ή περισσότερη σαντιγί, αναβοσβήνει το εμφανιζόμενο βάρος.

### Υποδείξεις:

- Πριν την πρώτη χρήση της αυτόματης λειτουργίας SensorControl Plus πρέπει η κουζίνομηχανή να είναι το λιγότερο 2 λεπτά σε λειτουργία, για να εξασφαλιστεί μια σωστή λειτουργία του συστήματος αισθητήρων.
- Πατήστε το πλήκτρο , για να εγκαταλείψετε πρόωρα την επιλογή προγράμματος. Στην οθόνη ενδείξεων εμφανίζεται «OptiMUM».
- Κατά τη διάρκεια της χρήσης του SensorControl Plus τα πλήκτρα είναι κλειδωμένα.
- Μετά την εκκίνηση του SensorControl Plus μην προσθέσετε καθόλου άλλα υλικά.


- Το SensorControl Plus είναι προγραμματισμένο μόνο για τα περιγραφόμενα εργαλεία και τρόφιμα (στις αναφερόμενες ποσότητες). Άλλοι συνδυασμοί δεν είναι δυνατοί.
- Η φρεσκάδα, η θερμοκρασία και τα συστατικά των χρησιμοποιούμενων υλικών επηρεάζουν τον απαιτούμενο χρόνο και το αποτέλεσμα.
- Το SensorControl Plus μπορεί να πετύχει ιδανικά αποτελέσματα μόνο, όταν τα αυγά είναι φρέσκα ή η σαντιγί ήταν στο ψυγείο (περίπου 6 °C).
- Η προηγουμένης κατεψυγμένη σαντιγί δεν μπορεί να χτυπηθεί.
- Η χρήση κρέμας γάλακτος με πρόσθετα ή χωρίς λακτόζη δεν μπορεί να οδηγήσει σε ιδανικά αποτελέσματα.
- Προσθέστε τη ζάχαρη, τις αρωματικές ουσίες και τα άλλα πρόσθετα για τη σαντιγί ή τη μαρέγκα μόνο μετά τη λήξη του SensorControl Plus.
- Για τη διακοπή του SensorControl Plus, θέστε τον περιστρεφόμενο διακόπτη στο **O**. Γι' αυτό πρέπει να ξεπεραστεί μια μικρή αντίσταση.
- Σε περίπτωση που το αποτέλεσμα δεν ανταποκρίνεται στις επιθυμίες σας, θέστε τον περιστρεφόμενο διακόπτη στη βαθμίδα **7** (για σαντιγί και μαρέγκα) ή στη βαθμίδα **3** (για ζύμη μαγιάς) και συνεχίστε την επεξεργασία των υλικών μέχρι την επιθυμητή συνεκτικότητα.
- Μην ξεκινήσετε το SensorControl Plus καμία δεύτερη φορά με ήδη επεξεργασμένα υλικά.

## Ένα παράδειγμα:

### Παρασκευή μαρέγκας με το SensorControl Plus

#### → Σειρά εικόνων

1. Προετοιμάστε τη βασική συσκευή και τοποθετήστε το επαγγελματικό χτυπητήρι «Profi».
2. Πιέστε το πλήκτρο απασφάλισης και πιέστε τον περιστρεφόμενο βραχίονα προς τα κάτω μέχρι να ασφαλίσει.
3. Συνδέστε το φινις στην πρίζα. Στην οθόνη ενδείξεων εμφανίζεται «OptiMUM».

4. Χωρίστε τα αυγά (2-12 κομμάτια).
5. Πατήστε το πλήκτρο . Στην οθόνη ενδείξεων εμφανίζεται «ΣΑΝΤΙΓΥ».
6. Πατήστε το πλήκτρο **+**. Στην οθόνη ενδείξεων εμφανίζεται «ΜΑΡΕΓΚΑ».
7. Βάλτε τα ασπράδια των αυγών στο μπολ. Στην οθόνη ενδείξεων εμφανίζεται «ΠΕΡΙΣΤΡΟΦΗ ΔΙΑΚΟΠΤΗ ΣΕ Μ/Α».
8. Θέστε τον περιστρεφόμενο διακόπτη στο **M/A** και κρατήστε τον σύντομα.
9. Στην οθόνη ενδείξεων εμφανίζεται «SENSOR CONTROL Plus». Το SensorControl Plus επιβλέπει την επεξεργασία.
10. Όταν επιτευχθεί η προγραμματισμένη εκ των προτέρων συνεκτικότητα, ηχεί ένα ηχητικό σήμα και η επεξεργασία τερματίζεται. Στην οθόνη ενδείξεων εμφανίζεται «ΤΕΛΟΣ».
11. Ο περιστρεφόμενος διακόπτης περνά αυτόματα στο **O**. Στην οθόνη ενδείξεων εμφανίζεται «OptiMUM».
12. Αποσυνδέστε το φιν.
13. Η επεξεργασία με τη λειτουργία «ΜΑΡΕΓΚΑ» έχει τερματιστεί.


Καθαρίστε όλα τα εξαρτήματα αμέσως μετά τη χρήση. → «Καθαρισμός και φροντίδα» βλέπε στη σελίδα 55

## Χρήση της ζυγαριάς

Η συσκευή είναι εξοπλισμένη (ανάλογα με το μοντέλο) με μια ζυγαριά. Οι ακόλουθες εφαρμογές είναι δυνατές:

- Ζύγισμα των υλικών που συμπληρώσατε (είτε κάθε υλικό ξεχωριστά ή το σύνολο όλων των υλικών).
- Προεπιλογή ενός επιθυμητού βάρους και αντίστροφη μέτρηση, μέχρι να προστεθεί αρκετό (με ακουστικά σήματα υποδείξεων).



### Υποδείξεις:

- Πατήστε το πλήκτρο , για να εγκαταλείψετε ξανά τη λειτουργία ζύγισης. Στην οθόνη ενδείξεων εμφανίζεται «OptiMUM».

- Η συσκευή έχει 4 αισθητήρες βάρους στα πόδια στήριξης. Η ζυγαριά προσφέρει μόνο τότε σωστά αποτελέσματα, όταν με όλα τα πόδια στέκεται πάνω σε μια σταθερή και επίπεδη επιφάνεια εργασίας. Μην τοποθετείτε από κάτω κανένα πανί ή κάτι άλλο.
- Μετά την ενεργοποίηση ή επαναφορά της ζυγαριάς αυτή βαθμονομείται για μια σύντομη στιγμή (τάρα). Σε αυτή την περίπτωση μην ακουμπήσετε τη συσκευή και μην τοποθετήσετε πάνω κανένα αντικείμενο (π.χ. κουτάλα, πετσέτα της κουζίνας, κλπ.).
- Προσέξτε, να μην εναποθέσετε το κύπελλο μέτρησης ή τις συσκευασίες πάνω στη συσκευή (π.χ. στο χέιλος της υποδοχής πλήρωσης).


## Ζύγιση των υλικών

### → Σειρά εικόνων

1. Προετοιμάστε τη βασική συσκευή.
2. Συνδέστε το φιν στην πρίζα. Στην οθόνη ενδείξεων εμφανίζεται «OptiMUM».
3. Πατήστε το πλήκτρο  και μην αγγίξετε πλέον τη συσκευή. Στην οθόνη ενδείξεων εμφανίζεται για μια σύντομη στιγμή «-----» (Τάρα).
4. Στην οθόνη ενδείξεων εμφανίζεται «0 g» ή «0.00 lb» (ανάλογα με τη ρύθμιση). Η ζυγαριά είναι έτοιμη.
5. Προσθέστε τα υλικά. Η ζυγαριά δείχνει το βάρος.
6. Για να ζυγίσετε περαιτέρω υλικά ξεχωριστά: Πατήστε το πλήκτρο  και μην αγγίξετε πλέον τη συσκευή.
7. Στην οθόνη ενδείξεων εμφανίζεται «0 g» ή «0.00 lb» (ανάλογα με τη ρύθμιση). Η ζυγαριά είναι έτοιμη.
8. Κατ' αυτό τον τρόπο προσθέστε και ζυγίστε όλα τα επιθυμητά υλικά.


Μετά επεξεργαστείτε τα ζυγισμένα υλικά.

→ «Χρήση χωρίς πρόσθετες λειτουργίες» βλέπε στη σελίδα 49

**Υπόδειξη:** Εάν πατηθεί το πλήκτρο  κατά τη διάρκεια της επεξεργασίας των τροφίμων, εμφανίζεται στην οθόνη ενδείξεων «ΓΙΑ ΖΥΓΙΣΗ ΓΥΡΙΣΤΕ ΤΟΝ ΔΙΑΚΟΠΤΗ ΣΤΟ O».

## Προρρύθμιση του βάρους

### → Σειρά εικόνων

1. Πατήστε το πλήκτρο  και μην αγγίζετε πλέον τη συσκευή. Στην οθόνη ενδείξων εμφανίζεται για μια σύντομη στιγμή «-----» (Τάρα).
2. Στην οθόνη ενδείξων εμφανίζεται «0 g» ή «0.00 lb» (ανάλογα με τη ρύθμιση). Η ζυγαριά είναι έτοιμη.
3. Πατήστε το πλήκτρο +. Στην οθόνη ενδείξων εμφανίζεται «50 g» ή «0.1 lb» (ανάλογα με τη ρύθμιση).
4. Με το πλήκτρο + ή - ρυθμίστε το επιθυμητό βάρος (μέγιστο 5.000 γρ.).
5. Προσθέστε τα υλικά. Η ποσότητα που ακόμη λείπει, εμφανίζεται στην οθόνη ενδείξων, π.χ. «65 g».
6. Από «40 g» ηχεί ένα επαναλαμβανόμενο ηχητικό σήμα. Όσο μικρότερη είναι η υπόλοιπη ποσότητα, τόσο γρηγορότερα ηχεί το ηχητικό σήμα.
7. Στα «0 g» (η προρρυθμισμένη ποσότητα έχει προστεθεί) απενεργοποιείται το ηχητικό σήμα.
8. Εάν ξεπεραστεί η προρρυθμισμένη ποσότητα, ηχεί το ηχητικό σήμα συνεχώς. Το επιπλέον βάρος χαρακτηρίζεται με το σύμβολο μείον. Στα 25 γρ. υπέρβαση της ποσότητας εμφανίζεται στην οθόνη ενδείξων «-25 g».

## Χρήση των εξαρτημάτων

Για την κουζίνομηχανή σας υπάρχει μια σειρά από εξαρτήματα, με τα οποία μπορείτε να διευρύνετε σημαντικά τη λειτουργικότητα. Ανάλογα με το μοντέλο συμπεριλαμβάνονται στα υλικά παράδοσης ήδη ορισμένα εξαρτήματα. Εάν ένα εξάρτημα δε συμπεριλαμβάνεται, τότε μπορείτε να το προμηθευτείτε από τα ειδικά καταστήματα ή την υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών. → «Εξαρτήματα» βλέπε στη σελίδα 61

## Προετοιμασία για εξαρτήματα

Ανάλογα με το εξάρτημα πρέπει να προετοιμαστεί η βασική συσκευή διαφορετικά.

- Τοποθετήστε τη βασική συσκευή πάνω σε μια λεία, καθαρή και σταθερή επιφάνεια.
- Τραβήξτε έξω το ηλεκτρικό καλώδιο στο απαραίτητο μήκος.
- Προετοιμάστε τη βασική συσκευή ανάλογα με τα εξαρτήματα, όπως φαίνεται στην εικόνα.

### → Εικ.

1. Προετοιμασία για εργαλεία.
2. Προετοιμασία για εξαρτήματα στο μαύρο μηχανισμό κίνησης με μηχανισμό γωνιακής μετάδοσης και εξάρτημα, το οποίο τοποθετείται στη θέση του μπλοκ.
3. Προετοιμασία για εξαρτήματα στον κόκκινο μηχανισμό κίνησης, για παράδειγμα μίξερ ή πολυκόφτης.
4. Προετοιμασία για εξάρτημα στον κίτρινο μηχανισμό κίνησης χωρίς άνοιγμα εξόδου για τρόφιμα, για παράδειγμα πολυμίξερ ή λεμονοστύφτης.
5. Προετοιμασία για εξαρτήματα στον κίτρινο μηχανισμό κίνησης με άνοιγμα εξόδου για τρόφιμα, για παράδειγμα πολυκόφτης συνεχούς ροής.

### Σημαντικό:

- Προσέξτε το κίτρινο, το κόκκινο ή το μαύρο μαρκάρισμα στο μηχανισμό κίνησης και στα εξαρτήματα. → «Συνταγές» βλέπε στη σελίδα 55
- Καλύπτετε τους μη χρησιμοποιούμενους μηχανισμούς κίνησης πάντοτε με τα καπάκια των μηχανισμών κίνησης.
- Όλα τα επόμενα βήματα μπορείτε να τα βρείτε στις εκάστοτε, ξεχωριστές οδηγίες των εξαρτημάτων.

## Καθαρισμός και φροντίδα

Η συσκευή και τα χρησιμοποιούμενα εργαλεία πρέπει να καθαρίζονται προσεκτικά μετά από κάθε χρήση. → **Εικ. N**

### ⚠ Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας!

- Πριν τον καθαρισμό αποσυνδέστε το φις από την πρίζα.
- Μη βυθίζετε ποτέ τη βασική συσκευή σε υγρά και μην την καθαρίζετε στο πλυντήριο των πιάτων.
- Μη χρησιμοποιήσετε κανέναν ατμοκαθαριστή.

### Προσοχή!

- Μην χρησιμοποιείτε καθαριστικά που περιέχουν αλκοόλη ή οινόπνευμα.
- Μη χρησιμοποιήσετε κανένα κοφτερό, αιχμηρό ή μεταλλικό αντικείμενο.
- Μη χρησιμοποιείτε σκληρά πανιά ή τραχιά υλικά καθαρισμού.
- Μη μαγκώσετε τα πλαστικά μέρη στο πλυντήριο των πιάτων, επειδή υπάρχει κίνδυνος για μόνιμες παραμορφώσεις!

## Καθαρισμός της βασικής συσκευής

- Αφαιρέστε τα καπάκια των μηχανισμών κίνησης.
- Σκουπίστε τη βασική συσκευή και τα καπάκια των μηχανισμών κίνησης με ένα μαλακό, βρεγμένο πανί και μετά στεγνώστε την.

## Καθαρισμός του μπολ και των εργαλείων

- Καθαρίστε το μπολ, το καπάκι και τα εργαλεία με διάλυμα απορρυπαντικού πιάτων και ένα μαλακό πανί ή σφουγγάρι ή βάλτε τα στο πλυντήριο πιάτων.
- Αφήστε όλα τα μέρη να στεγνώσουν.

## Συνταγές

### Σαντιγί

- 200 γρ.-1.500 γρ.
- Χτυπήστε την κρέμα γάλακτος 1½ έως 4 λεπτά στη βαθμίδα **7**, ανάλογα με την ποσότητα και τις ιδιότητες της κρέμας, με το επαγγελματικό χτυπητήρι «Profi».



**Υπόδειξη:** Στα μοντέλα με SensorControl Plus χρησιμοποιείτε το αυτόματο πρόγραμμα. → «Χρήση του SensorControl Plus» βλέπε στη σελίδα 51

### Ασπράδια αυγών

- 2-12 ασπράδια αυγών
- Χτυπήστε τα ασπράδια των αυγών 4 έως 6 λεπτά στη βαθμίδα **7** με το επαγγελματικό χτυπητήρι «Profi».



**Υπόδειξη:** Στα μοντέλα με SensorControl Plus χρησιμοποιείτε το αυτόματο πρόγραμμα. → «Χρήση του SensorControl Plus» βλέπε στη σελίδα 51

### Ζύμη μπισκότου

#### Βασική συνταγή

- 3 αυγά
- 3-4 κουταλιές ζεστό νερό
- 150 γρ. ζάχαρη
- 1 φακελάκια βανίλια
- 150 γρ. αλεύρι
- 50 γρ. κορν φλάουρ
- ενδεχομένως μπέικιν πάουντερ
- Χτυπήστε τα υλικά (εκτός από το αλεύρι και το κορν φλάουρ) για 4-6 λεπτά στη βαθμίδα **7** με το επαγγελματικό χτυπητήρι «Profi» μέχρι να αφρίσουν.
- Θέστε τον περιστρεφόμενο διακόπτη στη βαθμίδα **1** και ανακατέψτε μέσα το κοσκινισμένο αλεύρι και κορν φλάουρ, περίπου για ½ έως 1 λεπτό, προσθέτοντάς το κουταλιά κουταλιά.



**Μέγιστη ποσότητα:** 2 φορές τη βασική συνταγή

## Απλή ζύμη

### Βασική συνταγή

- 3-4 αβγά
- 200-250 γρ. ζάχαρη
- 1 πρέζα αλάτι
- 1 φακελάκι βανίλια ή το ξύσμα ½ λεμονιού
- 200-250 γρ. βούτυρο ή μαργαρίνη (σε θερμοκρασία περιβάλλοντος)
- 500 γρ. αλεύρι
- 1 φακελάκι μπέικιν πάουντερ
- 150 ml γάλα
- Ανακατέψτε όλα τα υλικά περίπου ½ λεπτό στη βαθμίδα **1**, μετά ανακατέψτε τα περίπου 3-4 λεπτά στη βαθμίδα **5** με τον επαγγελματικό αναδευτήρα «Profi Flexi».

**Μέγιστη ποσότητα:** 2½ φορές τη βασική συνταγή

## Ζύμη τάρτας

### Βασική συνταγή

- 125 γρ. βούτυρο (σε θερμοκρασία περιβάλλοντος)
- 100-125 γρ. ζάχαρη
- 1 αυγό
- 1 πρέζα αλάτι
- λίγο ξύσμα φλούδας λεμονιού ή λίγη βανίλια
- 250 γρ. αλεύρι
- ενδεχομένως μπέικιν πάουντερ
- Επεξεργαστείτε όλα τα υλικά περίπου ½ λεπτό στη βαθμίδα **1**, μετά περίπου 2-3 λεπτά στη βαθμίδα **6** με τον αναδευτήρα «Profi Flexi».

### Από 500 γρ. αλεύρι

- Ζυμώστε τα υλικά περίπου για ½ λεπτό στη βαθμίδα **1** με το ζυμωτήρι, μετά ζυμώστε για περίπου 3-4 λεπτά στη βαθμίδα **3**.

**Μέγιστη ποσότητα:** 4 φορές τη βασική συνταγή



## Ζύμη μαγιάς

### Βασική συνταγή

- 500 γρ. αλεύρι
- 1 αυγό 80 γρ. λίπος (σε θερμοκρασία περιβάλλοντος)
- 80 γρ. ζάχαρη
- 200-250 ml χλιαρό γάλα
- 25 γρ. φρέσκια μαγιά ή 1 φακελάκι ξηρή μαγιά
- Ξύσμα ½ λεμονιού
- 1 πρέζα αλάτι
- Επεξεργαστείτε όλα τα υλικά περίπου ½ λεπτό στη βαθμίδα **1**, μετά περίπου 3-6 λεπτά στη βαθμίδα **3** με το ζυμωτήρι.

**Μέγιστη ποσότητα:** 3 φορές τη βασική συνταγή

**Υπόδειξη:** Στα μοντέλα με SensorControl Plus χρησιμοποιείτε το αυτόματο πρόγραμμα. → «Χρήση του SensorControl Plus» βλέπε στη σελίδα 51

## Ζύμη για ζυμαρικά

### Βασική συνταγή

- 500 γρ. αλεύρι
- 250 γρ. αυγά (περίπου 5 κομμάτια)
- εάν χρειάζεται 2 - 3 κουταλιές (20-30 γρ.) κρύο νερό
- Ζυμώστε όλα τα υλικά μαζί για περίπου 3 έως 5 λεπτά στη βαθμίδα **3**.

**Μέγιστη ποσότητα:** 1,5 φορές τη βασική συνταγή

## Ζύμη φωμιού

### Βασική συνταγή

- 1000 γρ. αλεύρι
- 3 φακελάκι ξηρή μαγιά
- 2 κουταλάκια αλάτι
- 660 ml ζεστό νερό
- Επεξεργαστείτε όλα τα υλικά περίπου ½ λεπτό στη βαθμίδα **1**, μετά περίπου 4-5 λεπτά στη βαθμίδα **3** με το ζυμωτήρι.





## Λεπτή ρύθμιση των εργαλείων

### ⚠ Κίνδυνος τραυματισμού!

Πριν τη λεπτή ρύθμιση αποσυνδέστε το φως.

#### Προσοχή!

Εκτελείτε τη λεπτή ρύθμιση των εργαλείων μόνο σε μικρά βήματα. Ο περιστρεφόμενος βραχίονας πρέπει να μπορεί να κατέβει εντελώς και τα εργαλεία δεν επιτρέπεται εδώ να μαγκώνουν στον πυθμένα και στο χείλος του μπολ. Η ιδανική απόσταση των εργαλείων από το μπολ ανέρχεται στα 3 mm.

#### → Σειρά εικόνων

- Με τοποθετημένο το επαγγελματικό χτυπητήρι «Profi» ελέγξτε την τρέχουσα ρύθμιση.
- Πιέστε το πλήκτρο απασφάλισης και σηκώστε τον περιστρεφόμενο βραχίονα μέχρι τέρμα.
- Κρατήστε το εργαλείο σταθερά με το ένα χέρι. Λύστε το κόντρα παξιμάδι με ένα γερμανικό κλειδί (10 mm) προς τη φορά των δεικτών του ρολογιού.
- Ρυθμίστε την απόσταση από το μπολ, περιστρέφοντας το εργαλείο (1 ολόκληρη περιστροφή ανταποκρίνεται σε 1 mm ρύθμισης ύψους).

#### Περιστροφή ενάντια στη φορά των δεικτών του ρολογιού:

Η απόσταση από το μπολ μειώνεται.

#### Περιστροφή προς τη φορά των δεικτών του ρολογιού:

Η απόσταση από το μπολ αυξάνεται.

- Πιέστε το πλήκτρο απασφάλισης και πιέστε τον περιστρεφόμενο βραχίονα προς τα κάτω μέχρι να ασφαλίσει.
- Ελέγξτε την απόσταση του εργαλείου. Η ιδανική απόσταση των εργαλείων από το μπολ ανέρχεται στα 3 mm. Ενδεχομένως προσαρμόστε την απόσταση.
- Όταν η απόσταση είναι ιδανικά ρυθμισμένη, πιέστε το πλήκτρο απασφάλισης και στρέψτε προς τα πίσω τον περιστρεφόμενο βραχίονα.
- Κρατήστε το εργαλείο σταθερά με το ένα χέρι. Σφίξτε το κόντρα παξιμάδι με ένα γερμανικό κλειδί (10 mm) ενάντια στη φορά των δεικτών του ρολογιού.

## Συστήματα ασφάλισης

### Ασφάλεια ενεργοποίησης

Η συσκευή μπορεί να ενεργοποιηθεί μόνο, όταν το μπολ είναι τοποθετημένο και έχει περιστραφεί μέχρι να ασφαλίσει ή όταν ένα εξάρτημα με μηχανισμό γωνιακής μετάδοσης έχει στερεωθεί στον κύριο κινητήρα και όταν ο περιστρεφόμενος βραχίονας είναι ασφαλισμένος στην κάτω θέση.

### Ασφάλεια επανενεργοποίησης

Η συσκευή σε περίπτωση διακοπής του ρεύματος παραμένει ενεργοποιημένη, αλλά ο κινητήρας δεν ξεκινά μετά ξανά. Για την επανενεργοποίηση θέστε πρώτα τον περιστρεφόμενο διακόπτη στο **O**, μετά ενεργοποιήστε ξανά.

### Ασφάλεια υπερφόρτωσης

Η ασφάλεια υπερφόρτωσης απενεργοποιεί αυτόματα τον κινητήρα κατά τη διάρκεια της χρήσης. Μια πιθανή αιτία μπορεί να είναι η επεξεργασία πολύ μεγάλων ποσοτήτων.

### Ασφάλιση του περιστρεφόμενου βραχίονα

Ο περιστρεφόμενος βραχίονας δεν μπορεί να απασφαλιστεί και να κινηθεί, όταν στον πίσω μηχανισμό κίνησης είναι τοποθετημένο ένα εξάρτημα.

## Απόσυρση



Απορρίψτε τη συσκευασία με τρόπο φιλικό προς το περιβάλλον. 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. Για τους τρόπους αποκομιδής που ισχύουν επί του παρόντος, θα σας ενημερώσει ο ειδικός έμπορος.

## Όροι εγγύησης

1. Η Εγγύηση καλής λειτουργίας των προϊόντων μας παρέχεται για χρονικό διάστημα είκοσι τεσσάρων (24) μηνών από την ημερομηνία της πρώτης αγοράς που αναγράφεται στη θεωρημένη απόδειξη αγοράς. Για την παροχή της εγγύησης απαιτείται η επίδειξη της θεωρημένης απόδειξης αγοράς στην οποία αναγράφεται ο τύπος και το μοντέλο του προϊόντος.
  2. Η εταιρεία μέσα στα ανωτέρω χρονικά όρια, σε περίπτωση πλημμελούς λειτουργίας της συσκευής, αναλαμβάνει την υποχρέωση της επαναφοράς της σε ομαλή λειτουργία και της αντικατάστασης κάθε τυχόν ελαττωματικού μέρους (πλην των αναλωσίμων και των ευπαθών, όπως τα γυάλινα, λαμπτήρες κλπ).  
Απαραίτητη προϋπόθεση για να ισχύει η εγγύηση είναι η μη λειτουργία της συσκευής να προέρχεται από την πολυμελή κατασκευή της και όχι επί παραδείγματι από κακή χρήση, λανθασμένη εγκατάσταση, μη τήρηση των οδηγιών χρήσης της συσκευής, ακατάλληλη συντήρηση από πρόσωπα μη εξουσιοδοτημένα από την BSH Οικιακές Συσκευές Α.Β.Ε. ή από εξωγενείς παράγοντες όπως διακοπές ηλεκτρικού ρεύματος ή διαφοροποίησης της τάσης κλπ.
  3. Στην περίπτωση που το προϊόν δεν λειτουργεί σωστά λόγω της κατασκευής του και εφόσον η πλημμελής λειτουργία εκδηλώθηκε κατά την περίοδο εγγύησης, το Εξουσιοδοτημένο Σέρβις (η το εξουσιοδοτημένο συνεργείο) της BSH Οικιακές Συσκευές Α.Β.Ε. θα το επισκευάσει με σκοπό τη χρήση για την οποία κατασκευάστηκε, χωρίς να υπάρξει χρέωση για ανταλλακτικά ή την εργασία.
  4. Δεν καλύπτονται από την εγγύηση οι χρεώσεις και οι κίνδυνοι που σχετίζονται με τη μεταφορά του προϊόντος προς επισκευή στον μεταπωλητή ή προς το Εξουσιοδοτημένο Σέρβις της BSH Οικιακές Συσκευές Α.Β.Ε.
  5. Όλες οι επισκευές της εγγύησης πρέπει να γίνονται από το Εξουσιοδοτημένο Σέρβις (η το εξουσιοδοτημένο συνεργείο) της BSH Οικιακές Συσκευές Α.Β.Ε.
  6. Η εγγύηση δεν καλύπτει κανένα προϊόν που χρησιμοποιείται πέραν των προδιαγραφών για τις οποίες κατασκευάστηκε (π.χ. οικιακή χρήση).
  7. Η εγγύηση καλής λειτουργίας που παρέχεται από τον κατασκευαστή παύει αν αποκολληθούν, αλλοιωθούν ή τροποποιηθούν με οποιοδήποτε τρόπο οι ταινίες ασφαλείας ή οι ειδικές διακριτικές αυτοκόλλητες ετικέτες επί των οποίων αναγράφεται ο αριθμός σειράς ή η ημερομηνία αγοράς.
  8. Η εγγύηση δεν καλύπτει:
    - Επισκευές, μετατροπές ή καθαρισμούς που έλαβαν χώρα σε κέντρο service μη εξουσιοδοτημένο από την BSH Οικιακές Συσκευές Α.Β.Ε.
    - Λάθος χρήση, υπερβολική χρήση, χειρισμό ή λειτουργία του προϊόντος κατά τρόπο μη σύμφωνο με τις οδηγίες που περιέχονται στα εγχειρίδια χρήσης και/ή στα σχετικά έγγραφα χρήσης, συμπεριλαμβανομένων της πλημμελούς φύλαξης της συσκευής, της πτώσης της συσκευής κλπ.
    - Προϊόντα με δυσανάγνωστο αριθμό σειράς.
    - Ζημιές που προκαλούνται ενδεικτικά από αστραπές, νερό ή υγρασία, φωτιά, πόλεμο, δημόσιες αναταραχές, λάθος τάσεις του δικτύου παροχής ρεύματος, ή οποιοδήποτε λόγο που είναι πέραν από τον έλεγχο του κατασκευαστή ή του εξουσιοδοτημένου συνεργείου.
  9. Η εγγύηση που προσφέρεται παύει να ισχύει εφόσον η κυριότητα της συσκευής μεταβιβαστεί σε τρίτο πρόσωπο από τον αρχικό αγοραστή το όνομα του οποίου αναγράφεται στο παραστατικό αγοράς της συσκευής.
  10. Αντικατάσταση της συσκευής γίνεται μόνο εφόσον δεν είναι δυνατή η επιδιόρθωση της κατόπιν πιστοποίησης της αδυναμίας επισκευής από το Εξουσιοδοτημένο Σέρβις (η το εξουσιοδοτημένο συνεργείο) της BSH Οικιακές Συσκευές Α.Β.Ε.
  11. Η κάθε επισκευή ή η αντικατάσταση ελαττωματικού μέρους δεν παρατείνει τον χρόνο εγγύησης του προϊόντος.
  12. Εξαρτήματα και υλικά που αντικαθίστανται κατά τη διάρκεια της εγγύησης επιστρέφονται στο συνεργείο.
- Με επιφύλαξη για τις όποιες αλλαγές.

## Αντιμετώπιση βλαβών

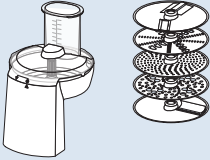
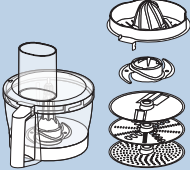
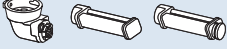

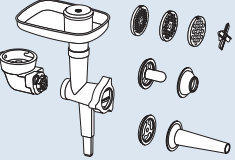
Στους ακόλουθους πίνακες θα βρείτε λύσεις για προβλήματα ή βλάβες, που μπορείτε να τα αντιμετωπίσετε απλά μόνοι σας. Σε περίπτωση που δεν μπορεί να αντιμετωπιστεί έτσι μια βλάβη, απευθυνθείτε στην υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών.


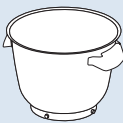

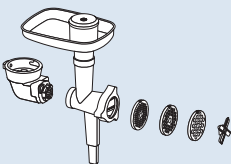
Πρόβλημα	Πιθανή αιτία	Αντιμετώπιση
Η οθόνη ενδείξεων δε δείχνει τίποτε. Ο φωτεινός δακτύλιος είναι σβηστός. Η συσκευή δεν μπορεί να ενεργοποιηθεί.	Η συσκευή δεν έχει καθόλου ρεύμα.	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Ελέγξτε την τροφοδοσία ρεύματος.</li> <li>■ Συνδέστε το φις στην πρίζα.</li> </ul>
Η συσκευή δεν ξεκινά. Ο φωτεινός δακτύλιος ανάβει.	Ένα σύστημα ασφάλισης ενεργοποιήθηκε.	→ «Συστήματα ασφάλισης» βλέπε στη σελίδα 57
Η συσκευή απενεργοποιείται κατά τη χρήση.	Έγινε επεξεργασία μιας πολύ μεγάλης ποσότητας υλικών ταυτόχρονα ή για πολύ μεγάλη διάρκεια.	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Θέστε τον περιστρεφόμενο διακόπτη στο <b>O</b>. Αποσυνδέστε το φις.</li> <li>■ Μειώστε την ποσότητα επεξεργασίας.</li> <li>■ Αφήστε τη συσκευή να κρυώσει στη θερμοκρασία περιβάλλοντος.</li> </ul>
	Ο περιστρεφόμενος βραχίονας άνοιξε.	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Θέστε τον περιστρεφόμενο διακόπτη στο <b>O</b>.</li> <li>■ Πιέστε το πλήκτρο απασφάλισης και πιέστε τον περιστρεφόμενο βραχίονα προς τα κάτω μέχρι να ασφαλίσει.</li> </ul>
	Το μπολ ή ο μηχανισμός γωνιακής μετάδοσης (εξάρτημα) λύθηκε.	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Θέστε τον περιστρεφόμενο διακόπτη στο <b>O</b>. Αποσυνδέστε το φις.</li> <li>■ Σφίξτε το μπολ μέχρι τέρμα.</li> <li>■ Βιδώστε σταθερά το μηχανισμό γωνιακής μετάδοσης και κλείστε εντελώς το μοχλό ασφάλισης.</li> </ul>
Ο περιστρεφόμενος βραχίονας δεν μπορεί να ανοίξει.	Στον πίσω, κόκκινο μηχανισμό κίνησης είναι τοποθετημένο ένα εξάρτημα.	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Αφαιρέστε το εξάρτημα.</li> <li>■ Πατήστε το πλήκτρο απασφάλισης και ανοίξτε τον περιστρεφόμενο βραχίονα.</li> </ul>

Ένδειξη οθόνης	Πιθανή αιτία	Αντιμετώπιση
ΣΦΑΛΜΑ ΥΠΕΡΦΟΡΤΩΣΗ	Έγινε επεξεργασία μιας πολύ μεγάλης ποσότητας υλικών ταυτόχρονα ή για πολύ μεγάλη διάρκεια.	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Θέστε τον περιστρεφόμενο διακόπτη στο <b>0</b>. Αποσυνδέστε το φως.</li> <li>■ Μειώστε την ποσότητα επεξεργασίας.</li> <li>■ Αφήστε τη συσκευή να κρυώσει στη θερμοκρασία περιβάλλοντος.</li> </ul>
	Η συσκευή ή ένα εξάρτημα είναι μπλοκαρισμένο.	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Θέστε τον περιστρεφόμενο διακόπτη στο <b>0</b>. Αποσυνδέστε το φως.</li> <li>■ Ελέγξτε τη συσκευή / το εξάρτημα και απομακρύνετε την εμπλοκή.</li> </ul>
	Κινητήρας ελαττωματικός.	Σε περίπτωση που εμφανίζεται το μήνυμα συνεχώς, είναι ενδεχομένως ο κινητήρας ελαττωματικός. Απευθυνθείτε παρακαλώ στην υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών.
ΣΦΑΛΜΑ ΖΥΓΑΡΙΑ	Η ζυγαριά δε λειτουργεί κανονικά.	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Θέστε τον περιστρεφόμενο διακόπτη στο <b>0</b>. Αποσυνδέστε το φως.</li> <li>■ Μετά περίπου 10 λεπτά προσπαθήστε εκ νέου.</li> </ul>
	Ζυγαριά ελαττωματική.	Σε περίπτωση που εμφανίζεται το μήνυμα συνεχώς, είναι ενδεχομένως η ζυγαριά ελαττωματική. Απευθυνθείτε παρακαλώ στην υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών.
ΣΦΑΛΜΑ ΒΡΑΧΙΟΝΑΣ ΑΝΟΙΚΤΟΣ	Ο περιστρεφόμενος βραχίονας άνοιξε.	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Θέστε τον περιστρεφόμενο διακόπτη στο <b>0</b>.</li> <li>■ Πιέστε το πλήκτρο απασφάλισης και πιέστε τον περιστρεφόμενο βραχίονα προς τα κάτω μέχρι να ασφαλίσει.</li> </ul>
ΣΦΑΛΜΑ ΜΠΟΛ ΛΕΙΠΕΙ	Το μπολ ή ο μηχανισμός γωνιακής μετάδοσης (εξάρτημα) λύθηκε.	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Θέστε τον περιστρεφόμενο διακόπτη στο <b>0</b>. Αποσυνδέστε το φως.</li> <li>■ Σφίξτε το μπολ μέχρι τέρμα.</li> <li>■ Βιδώστε σταθερά το μηχανισμό γωνιακής μετάδοσης και κλείστε εντελώς το μοχλό ασφάλισης.</li> </ul>
ΥΠΕΡΦΟΡΤΩΣΗ ΖΥΓΑΡΙΑ ή ΥΠΟΦΟΡΤΩΣΗ ΖΥΓΑΡΙΑ	Το αποτέλεσμα της μέτρησης βρίσκεται εκτός της περιοχής μέτρησης και ενδείξεων της ζυγαριάς (-990 γρ. μέχρι 5.000 γρ.)	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Μην προσθέσετε πάνω από 5.000 γρ. υλικά.</li> <li>■ Μην αφαιρέσετε πάνω από 990 γρ. υλικά.</li> </ul>
ΥΠΕΡΦΟΡΤΩΣΗ ή ΥΠΟΦΟΡΤΩΣΗ σε περίπτωση χρήσης του SensorControl Plus	Προστέθηκαν πάρα πολλά ή πολύ λίγα υλικά για το επιλεγμένο πρόγραμμα.	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Προσθέστε υλικά σύμφωνα με στοιχεία των ποσοτήτων.</li> </ul> <p>→ «Χρήση του SensorControl Plus» βλέπε στη σελίδα 51</p>

## Εξαρτήματα

Τα εξαρτήματα και τα ανταλλακτικά μπορεί να αγοραστούν μέσω του εμπορίου και της υπηρεσίας εξυπηρέτησης πελατών. Επειδή η γκάμα των προϊόντων διευρύνεται συνεχώς, μπορεί να υπάρχουν εντωμεταξύ περαιτέρω εξαρτήματα, τα οποία δεν αναφέρονται εδώ. Επισκεφτείτε γι' αυτό την ιστοσελίδα [www.bosch-home.com](http://www.bosch-home.com), για να δείτε, ποια τρέχοντα εξαρτήματα προσφέρονται.

Εξαρτήματα	Όνομασία	Περιγραφή
	<b>MUZ9VL1</b>	<b>Πολυκόφτης συνεχούς ροής</b> Για το κόψιμο, ξύσιμο και τρίψιμο φρούτων, λαχανικών και άλλων τροφίμων.
	<b>MUZ9VLP1</b>	<b>Πολυμίξερ με λεμονοσύφτη</b> Για τον τεμαχισμό αρωματικών φυτών, λαχανικών, μήλων και κρέατος, για το ξύσιμο καρότων, ραπανακιών και τυριού, για το τρίψιμο ξηρών καρπών και κατεψυγμένης σοκολάτας. Για το στύψιμο πορτοκαλιών, λεμονιών και γκρέιπφρουτ.
	<b>MUZ9PP1</b>	<b>Προσάρτημα ζυμαρικών</b> Για την παρασκευή φύλλων ζύμης και ταλιατέλων.
	<b>MUZ9TM1</b>	<b>Σετ πολυκόφτη</b> Για την άλεση και το θρυμματισμό μικρών ποσοτήτων μπαχαρικών, δημητριακών, καφέ ή ζάχαρης. Για τον τεμαχισμό και την κοπή κρέατος, ψαριού, σκληρού τυριού, αρωματικών φυτών, φρούτων, λαχανικών, ξηρών καρπών ή σοκολάτας. Για την ανάμειξη υγρών ή ημι-στερεών τροφίμων, για τον τεμαχισμό/κοπή ωμών φρούτων και λαχανικών καθώς και κατεψυγμένων φρούτων και για την πολτοποιήση φαγητών.
	<b>MUZ9HA1</b>	<b>Κρεατομηχανή με εξάρτημα γεμιστικού λουκάνικων και μπιφτεκιών με κενό εσωτερικά (Kebbe)</b> Για τον τεμαχισμό νωπού κρέατος για ταρτάρ ή ψητό κιμά. Για το γέμισμα των λουκάνικων. Για την παρασκευή πιτών ζύμης και πιτών κιμά.

Εξαρτήματα	Όνομασία	Περιγραφή
	<b>MUZ9MX1</b>	<b>Μίξερ</b> Για την ανάμειξη ποτών, για την πολτοποίηση φρούτων και λαχανικών, για την παρασκευή μαγιονέζας, για τον τεμαχισμό φρούτων και ξηρών καρπών και το θρυμματισμό παγοκύβων, για την πολτοποίηση και ανάμειξη σούπας και σάλτσας.
	<b>MUZ9ER1</b>	<b>Μπολ μίξερ ανοξείδωτου χάλυβα με λαβές</b> Στο μπολ μπορούν να επεξεργαστούν μέχρι και 3.500 γρ. απλής ζύμης.
	<b>MUZ9KR1</b>	<b>Πλαστικό μπολ μίξερ με λαβές</b> Στο μπολ μπορούν να επεξεργαστούν μέχρι και 3.500 γρ. απλής ζύμης.
	<b>MUZ9FW1</b>	<b>Κρεατομηχανή</b> Για τον τεμαχισμό νωπού κρέατος για ταρτάρ ή ψητό κιμά.

## Amaca uygun kullanım

Bu cihaz sadece evde ve ev ortamında kullanılmak için tasarlanmıştır. Cihazı sadece evinizde hazırlayacağınız miktarlar ve süreler için kullanınız. İzin verilen azami miktarları aşmayınız.

→ “Tarifler” bkz. sayfa 75

Cihaz, besinlerin karıştırılması, yoğrulması ve çırpılması için uygundur. Cihaz başka cisimlerin veya maddelerin işlenmesi için kullanılmamalıdır. Üretici tarafından izin verilmiş başka aksesuarlar kullanarak çeşitli uygulamaların gerçekleştirilmesi de mümkündür. Cihazı sadece izin verilen orijinal parçaları ve aksesuarları ile birlikte kullanınız. Başka cihazlara ait aksesuarları kesinlikle kullanmayınız. Cihazı sadece normal oda sıcaklığında ve deniz seviyesinden en fazla 2000 m yükseklikte kullanınız.

## Önemli güvenlik uyarıları

Kullanım kılavuzunu dikkatlice okuyunuz, verilen bilgilere göre hareket ediniz ve ileride başvurmak üzere özenle saklayınız! Cihazı başka birine verirken cihaz ile birlikte bu kılavuzu da teslim ediniz. Cihazın doğru kullanımına yönelik talimatların dikkate alınmaması nedeniyle oluşabilecek hasarlardan üretici sorumlu tutulamaz. Bu cihaz fiziksel, duyuşsal ya da zihinsel engeli olan ya da deneyimi ve bilgisi yetersiz olan kişiler tarafından sadece, sorumlu bir kişinin nezareti altında veya cihazın güvenli kullanımı konusunda bilgilendirilmiş olmaları ve kullanımdan kaynaklanan tehlikeleri anlamış olmaları halinde kullanılabilir. Çocuklar cihazdan ve bağlantı kablosundan uzak tutulmalıdır ve cihazı kullanmaları yasaktır. Çocuklar cihazla oynamamalıdır. Temizlik ve kullanıcı bakımı çalışmaları çocuklar tarafından gerçekleştirilmemelidir.

### **⚠ Elektrik çarpma tehlikesi ve yangın tehlikesi!**

- Cihaz sadece kurallara uygun şekilde monte edilmiş olan topraklamalı bir priz üzerinden alternatif akımlı bir akım şebekesine bağlanabilir. Evinizdeki elektrik tesisatına ait koruyucu iletken sisteminin usulüne uygun şekilde takılmış olduğundan emin olunuz.
- Cihazı kesinlikle tip etiketi üzerindeki bilgilere uygun şekilde bağlayınız ve çalıştırınız. Cihazın kendisinde veya elektrik kablosunda hasar varsa cihazı kesinlikle kullanmayınız. Her türlü tehlikenin önlenmesi amacıyla, örn. hasarlı bir elektrik bağlantı kablosunun değiştirilmesi gibi cihaz üzerinde gerçekleştirilecek tüm onarımlar sadece yetkili servisimiz tarafından yürütülmelidir.
- Cihazı kesinlikle zaman ayarlı şalterlere veya uzaktan kumandalı prizlere bağlamayınız. Cihazı işletim sırasında sürekli olarak gözetim altında tutunuz!

- Cihazı, sıcak yüzeylerin (örn. ocaklar) üzerine veya yakınına koymayınız. Elektrik şebekesi kablosunu sıcak parçalar ile temas ettirmeyiniz veya sivri kenarlar üzerine çekmeyiniz.
- Ana cihazı kesinlikle suya daldırmayınız veya bulaşık makinesinde yıkamayınız. Buharlı temizleme aleti kullanmayınız. Cihazı, elleriniz nemli veya ıslak durumdayken kullanmayınız.
- Cihazı her kullanımdan sonra, gözetim altında değilken, parçalarını ayırmadan, birleştirmeden ve temizlemeden önce ve acil durumlarda mutlaka elektrik şebekesinden ayırınız.

### **⚠ Yaralanma tehlikesi!**

- Cihazın kullanımı sırasında hareket eden aksesuar parçalarını veya yedek parçaları değiştirmeden önce, cihazı kapatınız ve elektrik şebekesinden ayırınız.
- Çevirme kolunu indirirken, ellerinizin veya parmaklarınızın sıkışmasını önlemek için gövdeden tutmayınız. Cihaz çalışma konumundayken, çevirme kolunun ayarında bir değişiklik yapmayınız.
- Aletleri sadece kap yerleştirilmiş, tıpa takılmış ve tahrik koruyucu kapak kapatılmış durumdayken kullanınız! Aksesuar kullanımı için kabı, kapağı ve tahrik koruyucu kapağı talimatlara göre yerleştiriniz!
- Çalışma sırasında ellerinizi kesinlikle kabın veya dolum ağzının içine sokmayınız. Kabın veya dolum ağzının içine herhangi bir cisim (örn. pişirme kaşığı) sokmayınız. Ellerinizi, saçlarınızı, kıyafetlerinizi ve diğer kişisel eşyalarınızı döner parçalardan uzak tutunuz. Cihaz kapatıldıktan sonra, tahrik sistemi (motor) kısa bir süre hareket etmeye devam eder. Tahrik sisteminin (motorun) tamamen durmasını bekleyiniz.
- Aletleri ve aksesuarları veya 2 aksesuarı birden kesinlikle aynı anda kullanmayınız. Aksesuarları kullanırken, bu talimatlar ile birlikte ilgili aksesuarlara ait kullanım kılavuzlarını da dikkate alınız.
- Aksesuarları kullanırken, aksesuar ve tahrik sistemi (motor) üzerindeki renkli işarete dikkat ediniz.

### **⚠ Boğulma tehlikesi!**

Çocukların ambalaj malzemeleri ile oynamasına izin vermeyiniz.



## ⚠ Dikkat!

- Cihazın, besinlerin hazırlanması için gerekli olandan uzun süreyle açık tutulması kesinlikle tavsiye edilmez. Cihazı boş çalıştırmayınız.
- Sıçramalar nedeniyle oluşabilecek hasarları önlemek ve yaralanmadan çalışmayı garanti edebilmek için; çalışma yüzeyinin kolayca erişilebilir, neme karşı dayanıklı, düz, dengeli, kuru ve yeterince büyük bir alan olması gereklidir.

## ⚠ Önemli!

Cihaz her kullanımdan sonra veya uzun süre kullanılmadıysa mutlaka iyice temizlenmelidir. → *“Temizlik ve bakım” bkz. sayfa 75*

EEE yönetmeliğine uygundur.

Yeni bir Bosch cihazı satın aldığınız için sizi candan kutluyoruz. Ürünlerimiz hakkındaki ayrıntılı bilgileri internet sayfamızda bulabilirsiniz.

## İçindekiler

Amaca uygun kullanım .....	63
Önemli güvenlik uyarıları .....	63
Genel Bakış .....	66
İlk kullanımdan önce .....	66
Parçalar ve kumanda elemanları .....	66
Hazırlık .....	69
Temel ayarlar .....	69
Ek fonksiyonlar olmadan kullanım .....	70
Zaman ve zamanlayıcı fonksiyonunun kullanılması .....	71
SensorControl Plus fonksiyonunun kullanılması .....	72
Tartının kullanılması .....	73
Aksesuarların kullanılması .....	74
Temizlik ve bakım .....	75
Tarifler .....	75
Aletlerde hassas ayar .....	76
Güvenlik sistemleri .....	77
Elden çıkartılması .....	77
Garanti .....	77
Arıza durumunda yardım .....	78
Aksesuar .....	79

## Genel Bakış

Lütfen resimli sayfaları açınız.

→ **Resim A**

### Ana cihaz

- 1 **Döner şalter**
  - a Işıklı halka (çalışma göstergesi)
  - b Ayar skalası
- 2 **Kilit açma tuşu**
- 3 **Çevirme kolu**
- 4 **Ana tahrik (siyah)**
  - a Aletleri cihaza takma deliği
- 5 **Ön tahrik (sarı)**
  - a Tahrik sistemi koruyucu kapağı
- 6 **Arka tahrik (kırmızı)**
  - a Tahrik sistemi koruyucu kapağı
- 7 **Kablo saklama bölmesi veya kablo sarma mekanizması\***
- 8 **Kapı girintileri**

### Kumanda bölümü

- 9 **Fonksiyon tuşları**
  - a Fonksiyon seçim tuşları\*
  - b Ayar tuşları
- 10 **Ekran**

### Kap

- 11 **Paslanmaz çelik karıştırma kabı**
- 12 **Kapak**
  - a Dolum ağızı

### Aletler

- 13 **Profi Flexi karıştırma teli**
  - a Koruyucu kapak
  - b Alet çıkartma kolu
- 14 **Profi çırpma teli**
  - a Koruyucu kapak
  - b Alet çıkartma kolu
- 15 **Yoğurma kancası**
  - a Koruyucu kapak
  - b Alet çıkartma kolu

\* modele bağlı

**Bilgi:** Modeline göre mutfak robotunuzla birlikte başka aksesuarlar da teslim edilebilir.

## İlk kullanımdan önce

Yeni bir cihaz ilk kez kullanılmadan önce ambalajından çıkartılmalı, temizlenmeli ve kontrol edilmelidir.

### Dikkat!

Hasarlı bir cihazı kesinlikle kullanmayınız!

- Ana cihazı ve tüm aksesuar parçalarını ambalajdan dışarı alınız ve mevcut ambalaj malzemesini çıkartınız.
- Tüm parçaların eksiksiz olduğu ve görünür hasar olmadığı kontrol edilmelidir. → **Resim A**
- İlk kullanımdan önce tüm parçaları iyice temizleyiniz ve kurutunuz. → “*Temizlik ve bakım*” bkz. *sayfa 75*

## Parçalar ve kumanda elemanları

### Renkli işaretler

Tahrikler farklı renklere sahiptir (siyah, sarı ve kırmızı). Bu renkli işaretler, aksesuar parçalarının üzerinde de bulunur. Sadece rengi tahrikteki işaret ile aynı olan aksesuarları kullanınız.

### Tahrik sistemi (motorlar)

→ **Resim A**

Cihazda 3 farklı tahrik mevcuttur.

#### Ana tahrik, siyah (4)

Alet veya konik dişli aksesuar kullanımı içindir.



#### Ön tahrik, sarı (5)

Sarı bağlantı parçalı aksesuar kullanımı içindir.



#### Arka tahrik, kırmızı (6)

Kırmızı bağlantı parçalı aksesuar kullanımı içindir.



#### Tahrik sistemi koruyucu kapağı (5a ve 6a)

Kullanılmayan tahriklerin üzerinin kapatılması içindir.

Diğer bilgiler: → “*Aksesuar*” bkz. *sayfa 79*

## Ekran

### → Resim A

Ekranında ayarlar, bilgiler, hata mesajları ve değerler gösterilir. Uzun metinlerin tamamının gösterilebilmesi için metin sağdan sola doğru akar.

### Örnek:



Metnin hangi dilde gösterileceği değiştirilebilir. → “Temel ayarlar” bkz. sayfa 69

## Fonksiyon tuşları

### → Resim A

Cihazda, özel ek fonksiyonların ve otomatik programların seçilmesi ve ayarlanması için kullanılan (modele bağlı olarak) 3 ila 5 adet fonksiyon tuşu mevcuttur.

Tuşlar	
	SensorControl Plus / program seçimi
	Zamanlayıcı / seçim / geri
	Tartı / dara
—	Seçim / değerleri azaltma
+	Seçim / değerleri artırma

\* modele bağlı

**Bilgi:** Tuşlar, üzerlerine parmakla hafifçe dokunularak kullanılır. Mutfak eldiveni takılması, tuşların çalışmasını etkileyebilir. Herhangi bir cisim (örn. pişirme kaşığı) ile kullanım mümkün değildir.

## Işıklı halkalı döner şalter

### → Resim B



Döner şalter ile istenen hız seçilebilir, bir otomatik program başlatılabilir veya cihaz kapatılabilir. Kullanıldığı süre boyunca entegre ışıklı halka yanar. Cihazın kumandasında bir arıza olması, elektronik sigortaların atması veya bir cihaz arızasının oluşması halinde, cihaz artık açılmaz ve ışıklı halka yanar.

## Ayarlar

### M/A

M/A ayarı farklı fonksiyonlara sahiptir:

#### Otomatik program olmadan = M:

En yüksek devir sayısına sahip anlık çalıştırma kademesi / hızlı. İstedığınız süre için şalteri sabit tutunuz.

#### Otomatik program ile = A:

Süre otomatik ayarlanır. Otomatiği devreye soktukten sonra şalteri M/A konumuna getiriniz ve kısa burada tutunuz. Şalter M/A konumunda kalmaya devam eder ve otomatik çalışma sona erdiğinde tekrar O konumuna döner. Cihaz kapatılmıştır.

→ “SensorControl Plus fonksiyonunun kullanılması” bkz. sayfa 72

### O

Durdur / Kapat

### ↻

En düşük devir ile “ilave ederek karıştırma” fonksiyonu / çok yavaş

### 1...7

Hız kademeleri

1: Düşük devir sayısı / yavaş

7: En yüksek devir sayısı / hızlı

## Aletler

### → Resim A

#### Profi Flexi karıştırma teli

Hamurun karıştırılması içindir, örn. kek hamuru veya mus.

Çırpılmış yumurta beyazının veya kremanın ilave ederek karıştırılması içindir.



#### Profi çırpma teli

Çırpılmış yumurta beyazının, kremanın karıştırılması ve cıvık hamurların yoğrulması içindir, örn. Bisküvi hamuru.



#### Yoğurma kancası

Yoğun hamurların (örn. mayalı hamut) yoğrulması ve doğranması gereken malzemelerin (örn. kuru üzüm, çikolata parçacıkları) hamura ilave edilerek karıştırılması içindir.



### Önerilen hız değerleri

↻	Farklı malzemelerin ilave edilip nazikçe karıştırılması içindir (örn. çırpılmış yumurta beyazı ekleme)
1-2	Malzemelerin karıştırılması ve harmanlanması içindir
3	Yoğurma kancası ile ağır hamurların yoğrulması içindir
5-7	Malzemelerin (örn. kremşanti) Profi Flexi karıştırma teli veya Profi çırpma teli ile karıştırılması içindir
M/A	SensorControl Plus → "SensorControl Plus fonksiyonunun kullanılması" bkz. sayfa 72 özellikli aletlerin kullanılması içindir

#### Aletlerde hassas ayar

Malzemelerin birbirleriyle en iyi şekilde karışmalarını sağlamak için, cihazın fabrika ayarı Profi çırpma teli neredeyse kabın zeminine değecek şekilde yapılmıştır. Aletler kabın zeminine temas ediyorsa veya çok uzakta kalıyorsa, aradaki mesafe kolayca değiştirilebilir. → "Aletlerde hassas ayar" bkz. sayfa 76

## Çevirme kolu

### → Resim B

Alet veya kap yerleştirmek veya çıkartmak için çevirme kolu yukarıya doğru döndürülür. Çevirme kolu, kolun yukarı doğru hareketini destekleyen "EasyArm Lift" (kolay kol kaldırma) fonksiyonu ile donatılmıştır.



## Kap ve kapak

### → Resim D

Cihaz, cihaza takılıp döndürüldüğünde ana cihaz ile sabit şekilde bağlanan özel bir kap ile birlikte teslim edilir. Kapak, çevirme koluna sabitlenir ve çevirme kolu kaldırıldığında otomatik olarak açılır.

## Aletlerin takılması ve çıkartılması

### → Resim E

Aletlerin koruyucu kapakları üzerinde, kolayca çıkartılabilmelerini sağlayan bir kol mevcuttur.

**Aletin takılması:** Kolu öne doğru hizalayınız ve aleti yerine oturacak şekilde ana tahrik üzerine takınız. Koruyucu kapak tahrikin üzerine kaplar.

**Aletin çıkartılması:** Alet çözülene ve tahriken çıkana kadar koruyucu kapak üzerindeki kolu aşağı doğru bastırınız.

## Kablo sarma mekanizması

### → Resim F

**Modele bağlı:** Cihaz otomatik bir kablo sarma mekanizması ile donatılmıştır. Elektrik kablosunu istediğiniz uzunluğa (maks. 125 cm) gelene kadar bir seferde çekip uzatınız ve yavaşça serbest bırakınız, kablo kilitletir.

**Kablo uzunluğunun kısaltılması:** Kabloyu hafifçe çekerek, istediğiniz uzunluğa ulaşıncaya kadar sarılmasını sağlayınız. Daha sonra kabloyu tekrar hafifçe çekerek yavaş yavaş serbest bırakınız; böylelikle kablo bu uzunlukta kilitleyip kalır.

### Önemli!

Kabloyu elinizle içeri itmeyiniz. Kablo sıkışacak olursa, kabloyu tamamen dışarı çekip açınız ve sonra tekrar sarılmasını sağlayınız.



## Kablo saklama bölmesi

### → Resim A

**Modele bağlı:** Cihaz bir kablo saklama bölmesi ile donatılmıştır.

Fişli kablunun uzunluğu, kablo dışarı çekilerek veya geri itilerek gereken şekilde ayarlanabilir.



## Güvenlik sistemleri

Cihazda çeşitli güvenlik sistemleri mevcuttur. → “Güvenlik sistemleri” bkz. sayfa 77

## Hazırlık

- Ana cihazı düz, temiz ve sağlam bir zemin üzerine yerleştiriniz.
  - Fişli kabloyu gereken uzunluğa çekerek ayarlayınız.
  - Kilit açma tuşuna basınız ve çevirme kolunu dayanak noktasına kadar kaldırınız.
  - Kapağı, dolun ağız ile birlikte öne doğru ana tahrikin üzerine takınız.
  - Kabı yerleştiriniz. Bu sırada ana cihazdaki girintilere dikkat ediniz.
  - Yerine oturuncaya kadar kabı saat dönüş yönünün tersine çeviriniz.
- Ana cihaz kullanılmaya hazırdır.

## Temel ayarlar

### Ekran dilinin ayarlanması

- Kilit açma tuşuna basınız ve çevirme kolunu yerine oturuncaya kadar aşağıya doğru bastırınız.
  - Elektrik fişini prize takınız.
  - Ekranda “OptiMUM” gösterilir.
- Bilgi:** Cihaz belirli bir süre kumanda edilmediyse veya kullanılmadıysa, ekran yavaşça kararır ve cihaz hazırda bekleme moduna (Standby) geçer. Herhangi bir tuşa basıldığında ekranda tekrar “OptiMUM” gösterilir.
- Yapılandırma menüsü açılana kadar ⌚ ve + tuşları aynı anda basılı tutulmalıdır. Dil seçimi görüntülenir.

- İstenen dil görüntülenene kadar + veya – tuşuna gereken sıklıkta basılmalıdır.

**DİL**  
**TÜRKÇE**

- ⌚ ve + tuşlarına aynı anda basınız ve ekranda “KAYDEDİLDİ. TÜRKÇE” görüntülenene kadar basılı tutmaya devam ediniz. Dil seçimi kaydedilmiştir.

**KAYDEDİLDİ**  
**TÜRKÇE**

- Başka ayar yapılmazsa ekranda yine “OptiMUM” gösterilir.

### Diğer ayarlar

- Yapılandırma menüsü açılana kadar ⌚ ve + tuşları aynı anda basılı tutulmalıdır.
- ⌚ tuşuna kısa süreyle her basıldığında sırasıyla aşağıdaki ayarlar görüntülenir.
  - DİL  
Ekran metinlerinin görüntüleneceği dili gösterir.
  - SES  
Sinyal seslerinin şiddetini gösterir – sessizden yüksek sesliye kadar 6 kademe ayarlanabilir.
  - PARLAKLIK  
Ekranın parlaklığını gösterir – koyudan açığa kadar 6 kademe ayarlanabilir.
  - BİRİMLER (tartısı olan modellerde)  
Tartının görüntüleme birimini gösterir – gram (g) veya libre (lb).
  - + veya – tuşu ile güncel ayar değiştirilir.
  - ⌚ ve + tuşlarına aynı anda basınız ve ekranda “KAYDEDİLDİ” gösterilene kadar basılı tutmaya devam ediniz. Değiştirilen ayarlar kaydedilmiştir.

## Ek fonksiyonlar olmadan kullanım

### ⚠ Yaralanma tehlikesi!

- Elektrik fişini ancak, cihaz ile çalışmak için gerekli olan tüm hazırlıkların tamamlanmış olması halinde takınız.
- Çalışma sırasında ellerinizi kesinlikle kabın veya dolum ağzının içine sokmayınız.
- Sadece kapak takılıyken çalışınız.
- Çevirme kolunu hareket ettirmeden veya aletleri değiştirmeden önce, mutlaka tahrik sistemi duruncaya kadar bekleyiniz.
- Güvenlik nedeniyle, ön ve arka tahrik üzerine mutlaka tahrik sistemi koruyucu kapağını takınız.

### Önemli:

- Ana cihazı “Hazırlık” bölümünde açıklanan şekilde hazırlayınız.
- Kap doğru şekilde yerleştirilmezse cihazın çalıştırılması mümkün olmaz.

**Bilgi:** “ZAMAN” fonksiyonu her kullanımda otomatik olarak çalışmaya başlar, çalışma süresini hesaplar ve bu bilgiyi ekranda gösterir.

### → Resim sırası

1. Gerçekleştirmek istediğiniz işleme göre Profi Flexi karıştırma terlini, Profi çırpma telini veya yoğurma kancasını seçiniz (→ “Aletler” bkz. sayfa 68), koruyucu kapak üzerindeki kolu öne doğru hizalayınız ve aleti yerine oturacak şekilde ana tahrik üzerine takınız.
2. İşlenecek malzemeleri kaba doldurunuz.
3. Kilit açma tuşuna basınız ve çevirme kolunu yerine otuncaya kadar aşağıya doğru bastırınız.

### ⚠ Yaralanma tehlikesi!

Çevirme kolunu dikkatlice indiriniz!  
Parmaklarınızın veya ellerinizin sıkışmamasına dikkat ediniz.

## Cihazın kullanılması

4. Elektrik fişini prize takınız. Ekranda “OptiMUM” gösterilir.
5. Döner şalteri istediğiniz kademeye ayarlayınız (→ “Önerilen hız değerleri” bkz. sayfa 68). Ekranda “ZAMAN” görüntülenir ve geçen işleme süresi gösterilir.
6. İsteddiğiniz sonuca ulaşana kadar malzemeler üzerinde çalışınız.
7. Döner şalteri **O** konumuna ayarlayınız. Tahrik sisteminin durmasını bekleyiniz. Elektrik fişini çekiniz.
8. Kilit açma tuşuna basınız ve çevirme kolunu dayanak noktasına kadar kaldırınız.
9. Kabı yerinden kalkana kadar saat dönüş yönünde çeviriniz. Kabı çıkartınız.
10. Alet çözülene ve tahrikten çıkana kadar koruyucu kapak üzerindeki kolu aşağı doğru bastırınız.
11. Kapağı tahrik sisteminden çıkartınız.

Tüm parçaları kullandıktan hemen sonra temizleyiniz. → “Temizlik ve bakım” bkz. sayfa 75

**Bilgi:** Yeni cihazınızı ve fonksiyonlarını daha iyi öğrenebilmek için uygulama örneklerimizden de faydalanabilirsiniz.

→ “Tarifler” bkz. sayfa 75

## Malzeme ilave edilmesi

Cihazla işlem gerçekleştirilirken başka malzemelerin eklenmesi de mümkündür.

### → Resim

- Cihaz çalışırken ilave malzemeleri kapaktaki dolum ağzından dikkatlice doldurunuz.

### ⚠ Yaralanma tehlikesi!

Çalışma sırasında ellerinizi kesinlikle kabın veya dolum ağzının içine sokmayınız. Kabın veya dolum ağzının içine herhangi bir cisim (örn. pişirme kaşığı) sokmayınız.

**→ Resim sırası ❶**

1. Fazla miktarda veya büyük malzeme eklemek için döner şalteri **○** konumuna çeviriniz. Tahrik sisteminin durmasını bekleyiniz.
2. Kilit açma tuşuna basınız ve çevirme kolunu dayanak noktasına kadar kaldırınız. Ekranda “KOL AÇIK” gösterilir.
3. Malzemeleri doğrudan kabın içine doldurunuz. Kilit açma tuşuna basınız ve çevirme kolunu yerine oturuncaya kadar aşağıya doğru bastırınız. Ekranda “OptiMUM” gösterilir. Malzemeleri işleme devam ediniz.

**Bilgi:** Kol açıldığında, geçen işleme süresi sıfırlanarak “00:00” değerine getirilir.

## Zaman ve zamanlayıcı fonksiyonunun kullanılması

Cihaz bir zaman ve zamanlayıcı fonksiyonu ile donatılmıştır. Aşağıdaki fonksiyonlar kullanılabilir:

**“ZAMAN” fonksiyonu**

Cihazın kullanıldığı işleme süresini gösterir (standart ayar). Besinlerin işlenmesine başlandığında “ZAMAN” fonksiyonu otomatik olarak çalışmaya başlar.

**Bilgiler:**

- Süreyi “00:00” değerine sıfırlamak için cihaz çalışırken **⏸** tuşu basılı tutulmalıdır.
- Çalışma tamamlandığında veya ara verildiğinde, başlangıç ekranını görüntülemek için **⏸** tuşu basılı tutulmalıdır. Ekranda “OptiMUM” gösterilir.

**“ZAMANLAYICI” fonksiyonu**

İstenen süreyi ayarlar. Süre bittiğinde bir sinyal sesi duyulur ve cihazın çalışması sona erer. Fonksiyon, malzemelerle bir işlem yapmadan da kullanılabilir (örn. besinlerde uygulanan pişirme veya dinlendirme süreleri için).

**→ Resim sırası ❷**

1. Cihazı hazırlayınız. Malzemeleri ilave ediniz.
2. Cihazı fişe takınız. Ekranda “OptiMUM” gösterilir.
3. **⏸** tuşuna basınız. Ekranda “05:00” gösterilir.
4. + veya – tuşunu kullanarak istediğiniz işleme süresini ayarlayınız. İlgili tuş basılı tutulduğunda değerler daha hızlı şekilde değişir. Ayarlanan işleme süresi yakl. 5 dakika olarak kaydedilir.
5. Döner şalteri istediğiniz kademeye ayarlayınız.
6. Ekranda kalan süre görüntülenir ve geriye doğru sayılır.
7. Kalan süre dolduğunda bir sinyal sesi duyulur ve cihazın çalışması otomatik olarak durdurulur. Ekranda “ZAMANLAYICIYI BİTİR” gösterilir.
8. Ekranda “DÜĞMEYİ 0 KONUMUNA ÇEVİR” gösterilir.
9. Döner şalteri **○** konumuna ayarlayınız. Ekranda “OptiMUM” gösterilir.
10. Elektrik fişini çekiniz.
11. “ZAAMANLAYICI” fonksiyonu ile işleme sona ermiştir.

Tüm parçaları kullandıktan hemen sonra temizleyiniz. → “Temizlik ve bakım” bkz. sayfa 75

**Bilgiler:**

- 60 dakikadan uzun bir süre ayarlandığında saat bilgisi de gösterilir: “1:01:30”.
- + veya – tuşuna basarak ne zaman isterseniz kalan süreyi ayarlayabilirsiniz.
- Zamanlayıcıyı durdurmak (cihaz çalışmaya devam eder) veya tekrar çalıştırmak için **⏸** tuşuna 2 defa kısa süreyle basınız.
- Çalışmaya ara vermek için döner şalteri **○** konumuna getiriniz. Kalan süre kayıtlı olarak kalır ve cihaz tekrar çalışmaya başladığında geri sayıma devam eder.
- Zamanlayıcıyı kapatmak için **⏸** tuşunu basılı tutunuz. Ekranda “OptiMUM” gösterilir. Ardından ekranda “ZAMAN” görüntülenir ve geçen işleme süresi gösterilir.

## Zamanlayıcının malzemelerde işleme yapılmadan kullanılması:

- 🕒 tuşuna basınız. Ekranda "05:00" gösterilir.
- + veya - tuşu ile istediğiniz işleme süresini ayarlayınız.
- Zamanlayıcıyı başlatmak için 🕒 tuşuna 2 defa kısa süreyle basınız.
- Ekranda kalan süre görüntülenir ve geriye doğru sayılır.
- Süre dolduğunda bir sinyal sesi duyulur. Ekranda "ZAMANLAYICIYI BİTİR" gösterilir.

### Bilgiler:

- Zamanlayıcıyı durdurmak veya yeniden başlatmak için 🕒 tuşuna 2 defa kısa süreyle basınız.
- Zamanlayıcı kullanılırken besinlerin işlenmesine başlandığında, cihaz kalan süre kadar çalışmaya devam eder ve işlemeyi otomatik olarak sonlandırır.

## SensorControl Plus fonksiyonunun kullanılması

Cihaz (modele bağlı olarak) SensorControl Plus otomatik programları ile donatılmıştır. Sensörler malzemelerin işlenmesini denetler ve önceden programlanan bir kıvama ulaşıldığında cihazı otomatik olarak kapatır. SensorControl Plus ile aşağıdaki otomatik programlar kullanılabilir.

- KREMA  
Otomatik olarak kremşanti hazırlar.
- YUMURTA BEYAZI  
Yumurta akından otomatik olarak çirpilmiş yumurta beyazı hazırlar.
- MAYA HAMURU  
Otomatik olarak maya hamuru hazırlar.

## Programın seçilmesi

- 📄 tuşuna basınız. Ekranda "KREMA" gösterilir.
- + veya - tuşuna basınız. Sırasıyla aşağıdaki programlar görüntülenir:

Program	Alet / malzeme
KREMA >300 ml *	<b>Profi çırpma teli</b> 300-700 ml süt kreması
KREMA >700 ml *	<b>Profi çırpma teli</b> 700-1500 ml süt kreması
YUMURTA BEYAZI	<b>Profi çırpma teli</b> 2-12 yumurtanın beyazı
MAYA HAMURU	<b>Yoğurma kancası</b> Malzemeler ve miktarlar tarife göre değişir → "Tarifler" bkz. sayfa 75

\* Entegre tartısı olan cihazlarda "KREMA" için ">300 ml" ve ">700 ml" seçenekleri görüntülenmez. Ekranda "0g" gösterilir. 300 ml ile 1500 ml arasında bir miktar kadar krema doldurulacaksa, ekranda sürekli olarak miktar gösterilir ve cihaz otomatik olarak doğru ayarları kullanır. Daha az veya çok krema doldurulduğunda, gösterilen ağırlık değeri yanıp sönmeye başlar.

### Bilgiler:


- SensorControl Plus otomatığı ilk kez kullanılmadan önce, sensör sisteminin doğru çalışabilmesi için mutfak robotunun en az 2 dakikadır çalışıyor olması gerekir.
- Program seçiminden zamanından önce çıkmak için 🕒 tuşuna basınız. Ekranda "OptiMUM" gösterilir.
- SensorControl Plus kullanılırken tuşlar kilitletir.
- SensorControl Plus çalıştırılmaya başlandıktan sonra başka malzeme eklenemez.
- SensorControl Plus fonksiyonu sadece açıklanan aletler ve (belirtilen miktarlarda) besinler için programlanmıştır. Farklı kombinasyonlar ile kullanılması mümkün değildir.
- Kullanılan malzemelerin tazeliği, ısısı ve içerikleri, gereken işleme süresini ve elde edilecek sonucu etkiler.



- SensorControl Plus ile ancak yumurtaların taze olması veya kremanın soğuk olması (yakl. 6 °C) halinde optimum bir sonuç elde edilebilir.
- Daha önceden dondurulmuş bir kremanın çırpılması mümkün değildir.
- Ek madde içeren krema veya laktosuz krema kullanılması halinde ideal sonuçlar elde edilemez.
- Krema veya çırpılmış yumurta beyazı için şeker, aroma vericiler ve diğer malzemeler SensorControl Plus kullanımı tamamlandıktan sonra eklenmelidir.
- SensorControl Plus fonksiyonunu durdurmak için döner şalteri **O** konumuna getiriniz. Bu sırada dirence karşı hafif güç uygulanmalıdır.
- Sonuç istediğiniz gibi olmadıysa, döner şalteri Kademe 7 (krema ve yumurta beyazı için) veya Kademe 3 (mayalı hamuru için) ayarına getiriniz ve istediğiniz kıvamı yakalayana kadar malzemeleri işlemeye devam ediniz.
- SensorControl Plus fonksiyonu, işlenmiş malzemeler ile ikinci defa çalıştırılmaz.

## Örnek: SensorControl Plus ile çırpılmış yumurta beyazı yapma

### → Resim sırası

1. Ana cihazı hazırlayınız ve Profi çırpma telini yerleştiriniz.
2. Kilit açma tuşuna basınız ve çevirme kolunu yerine oturuncaya kadar aşağıya doğru bastırınız.
3. Elektrik fişini prize takınız. Ekranda “OptiMUM” gösterilir.
4. Yumurtaların beyazlarını ayırınız (2-12 adet).
5.  tuşuna basınız. Ekranda “KREMA” gösterilir.
6. + tuşuna basınız. Ekranda “YUMURTA BEYAZI” gösterilir.
7. Yumurta akını kabın içine boşaltınız. Ekranda “DÜĞMEYİ M/A KONUMUNA ÇEVİR” gösterilir.
8. Döner şalteri **M/A** konumuna getiriniz ve kısa süre bu konumda tutunuz.

9. Ekranda “SENSOR CONTROL Plus” gösterilir. SensorControl Plus işlemeyi denetler.
10. Önceden programlanan kıvama ulaşıldığında bir sinyal sesi duyulur ve cihazın çalışması sona erer. Ekranda “BITİR” gösterilir.
11. Döner şalter otomatik olarak **O** konumuna geçer. Ekranda “OptiMUM” gösterilir.
12. Elektrik fişini çekiniz.
13. “YUMURTA BEYAZI” fonksiyonu ile işleme sona ermiştir.


Tüm parçaları kullandıktan hemen sonra temizleyiniz. → “Temizlik ve bakım” bkz. sayfa 75

## Tartının kullanılması

Cihaz (modele bağlı olarak) bir tartı ile donatılmıştır. Aşağıdaki uygulamalar kullanılabilir:



- Doldurulan malzemelerin tartılması (malzemelerin her biri için ayrı ayrı veya tüm malzemeler için toplam).
- İstenen ağırlığın önceden ayarlanması ve yeterli miktarda dolum yapıldıktan sonra geriyeye doğru sayması (sesli uyarı sinyalleri ile).

### Bilgiler:


- Tartma fonksiyonundan çıkmak için  tuşuna basınız. Ekranda “OptiMUM” gösterilir.
- Cihazın ayaklarında 4 adet ağırlık sensörü mevcuttur. Tartı ancak, tüm ayakları ile sabit ve düz bir çalışma zemini üzerinde durması halinde doğru sonuçlar verebilir. Tartı altına havlu veya benzeri şeyler koyulmamalıdır.
- Tartı açıldıktan veya sıfırlandıktan sonra, kısa süreli bir kalibrasyon işlemi gerçekleştirilir (dara). Bu sırada cihaza dokunmayınız ve üzerine herhangi bir cisim koymayınız (örn. pişirme kaşığı, mutfak havlusu, vs.).
- Ölçüm kabının veya ambalajların cihaz üzerinde (örn. dolum ağzının kenarında) olmamasına dikkat ediniz.

## Malzemelerin tartılması

### → Resim sırası


1. Ana cihazı hazırlayınız.
2. Elektrik fişini prize takınız. Ekranda “OptiMUM” gösterilir.
3.  tuşuna basınız ve artık cihaza dokunmayınız. Ekranda kısa süreyle “-----” (dara) gösterilir.
4. Ekranda (ayara bağlı olarak) “0 g” veya “0.00 lb” görüntülenir. Tartı hazırdır.
5. Malzemeleri ilave ediniz. Tartı ağırlığı gösterir.
6. Farklı malzemeleri ayrıca ölçmek için:  tuşuna basınız ve cihaza artık dokunmayınız.
7. Ekranda (ayara bağlı olarak) “0 g” veya “0.00 lb” görüntülenir. Tartı hazırdır.
8. Bu şekilde istenen tüm malzemeler eklenebilir ve tartılabilir.

Ardından, tartılmış olan malzemelerde işleme gerçekleştirilebilir. → “*Ek fonksiyonlar olmadan kullanım*” bkz. sayfa 70

**Bilgi:** Besinlerde yapılan işleme sırasında  tuşuna basılırsa, ekranda “TARTMAK İÇİN DÜĞMEYİ 0 KONUMUNA ÇEVİR” gösterilir.

## Ağırlık ön ayarının yapılması

### → Resim sırası

1.  tuşuna basınız ve artık cihaza dokunmayınız. Ekranda kısa süreyle “-----” (dara) gösterilir.
2. Ekranda (ayara bağlı olarak) “0 g” veya “0.00 lb” görüntülenir. Tartı hazırdır.
3. + tuşuna basınız. Ekranda (ayara bağlı olarak) “50 g” veya “0.1 lb” görüntülenir.
4. + veya - tuşu ile istediğiniz ağırlığı ayarlayınız (maks. 5000 g).
5. Malzemeleri ilave ediniz. Eksik olan miktar ekranda gösterilir, örn. “65 g”.
6. “40 g” üzerindeki değerler için yinelenen bir sinyal sesi duyulur. Kalan miktar ne kadar azsa sinyal sesi de o kadar hızlı aralıklarla duyulur.
7. “0 g” değerinde (önceden ayarlanan miktarın tamamı doldurulmuştur) sinyal sesi kesilir.

8. Önceden ayarlanan miktar aşıldığında sinyal sesi sürekli olarak duyulmaya başlar. İlave ağırlık bir eksi işareti ile gösterilir. 25 g fazla doldurulduğunda ekranda “-25 g” gösterilir.

## Aksesuarların kullanılması

Mutfak robotunuz için, robotun fonksiyon kapsamını kayda eğer ölçüde genişletebileceğiniz bir dizi aksesuar ürün mevcuttur. Modele göre, teslimat kapsamında bazı aksesuar ürünler zaten mevcuttur. Teslimat kapsamında yer almayan aksesuar parçalarını ilgili satıcılardan, yetkili servislerden ve müşteri hizmetlerinden temin edebilirsiniz. → “*Aksesuar*” bkz. sayfa 79

### Aksesuar için hazırlık

Kullanılacak aksesuara göre, ana cihazın farklı şekilde hazırlanması gerekir.

- Ana cihazı düz, temiz ve sağlam bir zemin üzerine yerleştiriniz.
- Fişli kabloyu gereken uzunluğa çekerek ayarlayınız.
- Ana cihazı, kullanılacak aksesuara göre uygun resimde gösterilen şekilde hazırlayınız.

### → Resim

1. Aletler için hazırlık.
2. Konik dişli siyah tahrikteki aksesuar ve kabin yerine takılacak olan aksesuar için hazırlık.
3. Kırmızı tahrikteki aksesuar için hazırlık, örn. mikser veya multi ufalayıcı.
4. Gıda maddesi çıkışı olmayan sarı tahrikteki aksesuar için hazırlık, örn. multi mikser veya narenciye sıkma ünitesi.
5. Gıda maddesi çıkışı olan sarı tahrikteki aksesuar için hazırlık, örn. doğrayıcı.

### Önemli:

- Tahrik ve aksesuar üzerindeki sarı, kırmızı veya siyah işarete dikkat ediniz. → “*Tarifler*” bkz. sayfa 75
- Kullanılmayan tahrikleri her zaman tahrik koruyucu kapaklar ile kapatınız.
- Diğer tüm adımları, ayrı aksesuar kılavuzundaki ilgili bölümden öğrenebilirsiniz.

## Temizlik ve bakım

Cihazı ve kullanılan aletleri, her kullanımdan sonra iyice temizleyiniz. → **Resim 11**

### ⚠ Elektrik çarpma tehlikesi!

- Temizlemeden önce elektrik fişini çekiniz.
- Ana cihazı kesinlikle sıvılara daldırmayınız ve bulaşık makinesinde temizlemeyiniz.
- Buharlı temizleme aleti kullanmayınız.

### Dikkat!

- Alkol veya ispirto içeren temizleme maddeleri kullanmayınız.
- Keskin, sivri uçlu veya metalik cisimler kullanmayınız.
- Aşındırıcı nitelikte bez veya temizlik deterjanı kullanmayınız.
- Plastik parçaları bulaşık makinesine yerleştirirken sıkışmamalarına dikkat ediniz, kalıcı deformasyonlar söz konusu olabilir!

### Ana cihazın temizlenmesi

- Tahrik sistemi koruyucu kapağını çıkartınız.
- Ana cihazı ve tahrik sistemi koruyucu kapağını yumuşak ve nemli bir bez ile siliniz ve kurulaştırınız.

### Kabın ve aletlerin temizlenmesi

- Kabi, kapağı ve aletleri deterjanlı su ve yumuşak bir bez veya sünger ile temizleyiniz veya bulaşık makinesine yerleştiriniz.
- Tüm parçaları kurumaya bırakınız.

## Tarifler

### Kremşanti

- 200 g-1500 g
- Kremayı, Profi çırpma teli ile kremanın miktarına ve özelliklerine göre 1½ - 4 dakika süreyle Kademe 7 ayarında çırpınız.



**Bilgi:** SensorControl Plus özellikli modellerde otomatik program kullanılmalıdır.

→ “SensorControl Plus fonksiyonunun kullanılması” bkz. sayfa 72

### Yumurta akı

- 2-12 yumurta akı
- Yumurta akını, Profi çırpma teli ile 4-6 dakika süreyle Kademe 7 ayarında çırpınız.



**Bilgi:** SensorControl Plus özellikli modellerde otomatik program kullanılmalıdır. → “SensorControl Plus fonksiyonunun kullanılması” bkz. sayfa 72

### Bisküvi hamuru

#### Temel tarif

- 3 yumurta
- 3-4 yemek kaşığı sıcak su
- 150 g şeker
- 1 paket şekerli vanilin
- 150 g un
- 50 g nişasta
- Gerekirse kabartma tozu
- Malzemeleri (un ve nişasta hariç), Profi çırpma teli ile köpüklü bir kıvamda gelinceye kadar yakl. 4-6 dakika süreyle Kademe 7 ayarında çırpınız.
- Döner şalteri Kademe 1 konumuna ayarlayınız ve elenmiş unu ve nişastayı yakl. ½-1 dakika içerisinde kaşık kaşık ilave ederek karıştırınız.



**Azami miktar:** 2 x temel tarif

### Kek hamuru

#### Temel tarif

- 3-4 yumurta
- 200-250 g şeker
- 1 tutam tuz
- 1 paket şekerli vanilin veya ½ limonun kabuğu
- 200-250 g tereyağı veya margarin (oda sıcaklığında)
- 500 g un
- 1 paket kabartma tozu
- 150 ml süt
- Tüm malzemeleri, Profi Flexi karıştırma teli ile yakl. ½ dakika süreyle Kademe 1 ayarında, ardından yakl. 3-4 dakika süreyle Kademe 5 ayarında karıştırınız.



**Azami miktar:** 2½ x temel tarif

## Tart hamuru

### Temel tarif

- 125 g tereyağı (oda sıcaklığında)
- 100-125 g şeker
- 1 yumurta
- 1 tutam tuz
- Biraz limon kabuğu veya şekerli vanilin
- 250 g un
- Gerekirse kabartma tozu
- Tüm malzemeleri, Profi Flexi karıştırma teli ile yakl. ½ dakika süreyle Kademe 1 ayarında, ardından yakl. 2-3 dakika süreyle Kademe 6 ayarında karıştırınız.



### 500 g üzeri un:

- Malzemeleri yoğurma kancası ile yakl. ½ dakika süreyle Kademe 1 ayarında, ardından yakl. 3-4 dakika süreyle Kademe 3 ayarında yoğurunuz.



**Azami miktar:** 4 x temel tarif

## Mayalı hamur

### Temel tarif

- 500 g un
- 1 yumurta 80 g katı yağ (oda sıcaklığında)
- 80 g şeker
- 200-250 ml ılık süt
- 25 g taze maya veya 1 paket kuru (toz) maya
- ½ limonun kabuğu
- 1 tutam tuz
- Tüm malzemeleri, yoğurma kancası ile yakl. ½ dakika süreyle Kademe 1 ayarında, ardından yakl. 3-6 dakika süreyle Kademe 3 ayarında yoğurunuz.



**Azami miktar:** 3 x temel tarif

**Bilgi:** SensorControl Plus özellikli modellerde otomatik program kullanılmalıdır.

→ “SensorControl Plus fonksiyonunun kullanılması” bks. sayfa 72

## Makarna hamuru

### Temel tarif

- 500 g un
- 250 g yumurta (yakl. 5 adet)
- İhtiyaca göre 2-3 yemek kaşığı (20-30 g) soğuk su
- Tüm malzemeleri yakl. 3-5 dakika süreyle Kademe 3 ayarında hamur haline gelene kadar karıştırınız.

**Azami miktar:** 1,5 x temel tarif

## Ekmek hamuru

### Temel tarif

- 1000 g un
- 3 paket kuru maya
- 2 çay kaşığı tuz
- 660 ml sıcak su
- Tüm malzemeleri, yoğurma kancası ile yakl. ½ dakika süreyle Kademe 1 ayarında, ardından yakl. 4-5 dakika süreyle Kademe 3 ayarında yoğurunuz.



## Aletlerde hassas ayar

### ⚠ Yaralanma tehlikesi!

Hassas ayar yapmadan önce cihazın fişini çekiniz.

### Dikkat!

Aletlerdeki hassas ayar çalışmaları ancak küçük adımlar halinde gerçekleştirilebilir. Çevirme kolu tamamen indirilebilir olmalı ve aletler bu sırada kabın zeminine veya kenarlarına sıkışmamalıdır. Aletlerin kaba olan optimum mesafesi 3 mm'dir.

### → Resim sırası 0

- Profi çırpma teli takılıyken güncel ayarı kontrol ediniz.
- Kilit açma tuşuna basınız ve çevirme kolunu dayanak noktasına kadar kaldırmaz.
- Aleti bir elinizle sabit tutunuz. Kontra somunu bir çatal anahtar (10 mm) ile saat dönüş yönünde çeviriniz.

- Kaba olan mesafeyi aleti döndürerek ayarlayınız (1 tam tur 1 mm yükseklik ayarına karşılık gelir).
- Saat dönüş yönünün tersine çevirme:**  
Kaba olan mesafe azalır.
- Saat dönüş yönüne çevirme:**  
Kaba olan mesafe büyür.
- Kilit açma tuşuna basınız ve çevirme kolunu yerine oturuncaya kadar aşağıya doğru bastırınız.
- Aletin mesafesini kontrol ediniz. Aletlerin kaba olan optimum mesafesi 3 mm'dir. Gerekirse mesafeyi ayarlayınız.
- Mesafeyi en uygun şekilde ayarladıysanız, kilit açma tuşuna basınız ve çevirme kolunu geri katlayınız.
- Aleti bir elinizle sabit tutunuz. Kontra somunu bir çatal anahtar (10 mm) ile saat dönüş yönünün tersine çeviriniz.

## Güvenlik sistemleri

### Çalışma emniyeti sistemi

Cihaz sadece, kap yerleştirilmiş ve çevrilerek yerine oturtulmuş durumdayken veya konik dişli aksesuar ana tahrike sabitlenmiş ve çevirme kolu alt konuma yerleşmiş durumdayken açılabilir.

### Tekrar devreye girme emniyeti

Elektrik kesintisi halinde cihaz açık durumda kalmaya devam eder ancak kesinti sona erdiğinde motor tekrar çalışmaya başlamaz. Cihazı tekrar devreye sokmak için döner şalteri **O** konumuna çeviriniz ve cihazı tekrar açınız.

### Aşırı yüklenme emniyeti

Aşırı yüklenme emniyeti, kullanım sırasında motoru kendiliğinden kapatır. Bunun nedeni, aynı anda çok miktarda besinin işlenmeye çalışılması olabilir.

### Çevirme kolu emniyeti

Arka tahrikte bir aksesuar takılıyken çevirme kolu emniyetinin kilidi açılmaz ve hareket ettirilemez.

## Elden çıkartılması



Ambalajı çevre dostu bir şekilde elden çıkarın. Bu ürün 2012/19/EU sayılı Atık Elektrikli ve Elektronik Ekipmanlar Direktifi'ne göre etiketlenmiştir. Ulusal yönetmelik (Türkiye Resmi Gazetesi No:28300 Tarih: 22.05.2012) Avrupa genelinde geçerli olan, ürünlerin geri toplanması ve geri dönüştürülmesi ile ilgili yapıyı belirtir. Lütfen cihazı aldığınız mağazadan güncel imha etme yolları hakkında bilgi alın.

## Garanti

Bu cihaz için, yurt dışındaki temsilciliklerimizden vermiş olduğu garanti şartları geçerlidir. Bu hususta daha detaylı bilgi almak için, cihazı satın aldığınız satıcıya baş vurunuz. Garanti süresi içerisinde bu garantiden yararlanabilmek için, cihazı satın aldığınızı gösteren fişi veya faturayı göstermeniz şarttır.

Değişiklik hakları mahfuzdur.

### Makinenizi daha verimli kullanabilmeniz için:

- Bu cihazlar ev tipi kullanıma uygundur, endüstriyel (sanayi tipi) kullanıma uygun değildir.
- Cihazı sadece tip levhasındaki bilgilere uygun bir şekilde elektrik prizine bağlayıp çalıştırınız.
- Cihazınızı kullanmayacaksanız, düğmesinden kapatıp kaldırınız.

## Arıza durumunda yardım

Aşağıdaki tablolarda, kendi başınıza çözebileceğiniz sorunlara veya giderebileceğiniz arızalara yönelik çözümleri bulabilirsiniz. Arıza giderilemiyorsa lütfen yetkili servise başvurunuz.

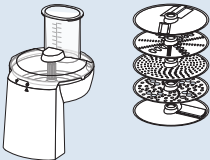
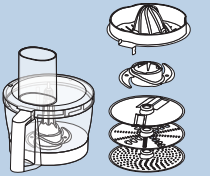
Sorun	Olası neden	Çözüm
Ekranında görüntü yok. Işıklı halka kapalı. Cihaz çalıştırılmıyor.	Cihaza güç gitmiyor.	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Elektrik akımı beslemesini kontrol ediniz.</li> <li>■ Elektrik fişini prize takınız.</li> </ul>
Cihaz çalışmıyor. Işıklı halka yanıyor.	Bir güvenlik sistemi devreye sokuldu.	→ “Güvenlik sistemleri” bkz. sayfa 77
Cihaz kullanım esnasında kapanıyor.	Çok fazla miktarda malzeme aynı anda işlenmeye çalışıldı veya cihaz çok uzun süre çalıştırıldı. Çevirme kolu açıldı.	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Döner şalteri <b>O</b> konumuna ayarlayınız. Elektrik fişini çekiniz.</li> <li>■ İşleme miktarını azaltınız.</li> <li>■ Cihazın oda sıcaklığına gelmesini bekleyiniz.</li> <li>■ Döner şalteri <b>O</b> konumuna ayarlayınız.</li> <li>■ Kilit açma tuşuna basınız ve çevirme kolunu yerine oturuncaya kadar aşağıya doğru bastırınız.</li> </ul>
	Kap veya konik dişli (aksesuar) yerinden çıktı.	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Döner şalteri <b>O</b> konumuna ayarlayınız. Elektrik fişini çekiniz.</li> <li>■ Kabı dayanak noktasına kadar sıkıca çeviriniz.</li> <li>■ Konik dişliyi döndürerek sabitleyiniz ve kilitleme kolunu tamamen kapatınız.</li> </ul>
Çevirme kolu açılmıyor.	Arkadaki kırmızı tahrik üzerine bir aksesuar yerleştirildi.	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Aksesuarı çıkartınız.</li> <li>■ Kilit açma tuşuna basınız ve çevirme kolunu açınız.</li> </ul>

Diyalog paneli göstergesi	Olası neden	Çözüm
HATA AŞIRI YÜK	Çok fazla miktarda malzeme aynı anda işlenmeye çalışıldı veya cihaz çok uzun süre çalıştırıldı.	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Döner şalteri <b>O</b> konumuna ayarlayınız. Elektrik fişini çekiniz.</li> <li>■ İşleme miktarını azaltınız.</li> <li>■ Cihazın oda sıcaklığına gelmesini bekleyiniz.</li> </ul>
	Cihaz veya aksesuar bloke oldu.	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Döner şalteri <b>O</b> konumuna ayarlayınız. Elektrik fişini çekiniz.</li> <li>■ Cihazı / aksesuarı kontrol ediniz ve blokajı kaldırınız.</li> </ul>
	Motor arızalı.	Mesaj sürekli şekilde görüntülenmeye devam ediyorsa motor arızalı olabilir. Lütfen müşteri hizmetlerine başvurunuz.

Diyalog paneli göstergesi	Olası neden	Çözüm
HATA TARTI	Tartı düzgün şekilde çalışmıyor.	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Döner şalteri <b>O</b> konumuna ayarlayınız. Elektrik fişini çekiniz.</li> <li>■ Yakl. 10 dakika sonra yeniden deneyiniz.</li> </ul>
	Tartı arızalı.	Mesaj sürekli şekilde görüntülenmeye devam ediyorsa tartı arızalı olabilir. Lütfen müşteri hizmetlerine başvurunuz.
HATA KOLA AÇIK	Çevirme kolu açıldı.	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Döner şalteri <b>O</b> konumuna ayarlayınız.</li> <li>■ Kilit açma tuşuna basınız ve çevirme kolunu yerine oturuncaya kadar aşağıya doğru bastırınız.</li> </ul>
HATA HAZNE YOK	Kap veya konik dişli (aksesuar) yerinden çıktı.	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Döner şalteri <b>O</b> konumuna ayarlayınız. Elektrik fişini çekiniz.</li> <li>■ Kabı dayanak noktasına kadar sıkıca çeviriniz.</li> <li>■ Konik dişliyi döndürerek sabitleyiniz ve kilitleme kolunu tamamen kapatınız.</li> </ul>
YÜK FAZLA TARTI veya YÜK AZ TARTI	Ölçüm sonucu, tartının ölçme ve görüntüleme aralığının (-990 g ila 5000 g) dışında	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ En fazla 5000 g malzeme doldurunuz.</li> <li>■ En fazla 990 g malzeme doldurunuz.</li> </ul>
YÜK FAZLA veya YÜK AZ SensorControl Plus kullanımında	Seçilen program için çok az miktarda malzeme dolduruldu.	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Belirtilen değerlere uygun miktarda malzeme doldurunuz.</li> </ul> <p>→ "SensorControl Plus fonksiyonunun kullanılması" bkz. sayfa 72</p>

## Aksesuar

Aksesuar ve yedek parçalar piyasadan ve müşteri hizmetlerinden temin edilebilir. Ürün yelpazemiz sürekli genişlediği için, burada belirtilmeyen başka aksesuarların mevcut olması da söz konusu olabilir. Bu nedenle sizlere sunduğumuz en güncel aksesuar parçalarını incelemek için [www.bosch-home.com](http://www.bosch-home.com) adresini ziyaret ediniz.

Aksesuar	Tanım	Açıklama
	<b>MUZ9VL1</b>	<b>Doğrayıcı</b> Meyve, sebze ve diğer besin maddelerinin kesilmesi, ufalanması ve rendelenmesi içindir.
	<b>MUZ9VLP1</b>	<b>Narenciye sıkma üniteli multi mikser</b> Otsu baharatların, sebze, elma ve etlerin doğranması, havuç, turp ve peynirlerin rendelenmesi, fındık ve soğutulmuş çikolatanın ufalanması içindir. Portakal, limon ve greyfurt suyu sıkmak için kullanılır.

Aksesuar	Tanım	Açıklama
	<b>MUZ9PP1</b>	<b>Makarna başlığı</b> Yufka ve makarna hamuru hazırlanması içindir.
	<b>MUZ9TM1</b>	<b>Multi ufalayıcı seti</b> Az miktarda baharat, gevrek, kahve ve şekerin öğütülmesi ve ufalanması içindir Et, balık, sert peynir, ot, sebze ve meyve, fındık ve çikolata ufalanması ve doğranması içindir. Sıvı veya yarı katı gıda maddelerinin karıştırılması, çiğ sebze ve meyvelerin ve dondurulmuş meyvelerin doğranması/kıyılması, yemeklerin püre haline getirilmesi içindir.
	<b>MUZ9HA1</b>	<b>Sosis doldurucu ve kebbe uçlu et kıyma makinesi</b> Tartar veya köfte yapmak amacıyla parça etlerin kıyılması içindir. Sosis doldurmak içindir. Hamur bohçalarının ve kıymalı bohçaların yapılması içindir.
	<b>MUZ9MX1</b>	<b>Mikser</b> İçecek karıştırılması, meyve ve sebze pürlenmesi, mayonez hazırlanması, meyve ve fındık doğranması, küp buz parçalanması, çorba ve sos pürlenmesi ve karıştırılması içindir.
	<b>MUZ9ER1</b>	<b>Saplı paslanmaz çelik karıştırma kabı</b> Kabın içinde en fazla 3500 g kek hamuru işlenebilir.
	<b>MUZ9KR1</b>	<b>Saplı plastik karıştırma kabı</b> Kabın içinde azami 3500 g kek hamuru işlenebilir.
	<b>MUZ9FW1</b>	<b>Et kıyma makinesi</b> Tartar veya köfte yapmak amacıyla parça etlerin kıyılması içindir.





**Bosch Çağrı  
Merkezi**

**444 6 333**  
7/24 hizmetinizde



**BOSCH**

(Sabit telefonlardan veya cep telefonlarından alan kodu çevirmeden)

Sabit telefonlardan yapılan aramalarda kullanmakta olduğunuz tarife üzerinden, cep telefonu ile yapılan aramalarda ise kayıtlı olduğunuz GSM operatörünün tarifesi üzerinden ücretlendirme yapılmaktadır.

## Yazılı başvurular için adresimiz

BŞH Ev Aletleri Sanayi ve Ticaret AŞ

Fatih Sultan Mehmet Mah. Balkan Cad. No: 51 Ümraniye 34771 - İstanbul

Bosch'u tercih ettiğiniz için teşekkür eder, ürününüzü iyi günlerde kullanmanızı dileriz.

### KÜÇÜK EV ALETLERİ GARANTİ BELGESİ



- Cihazınız; kullanma kılavuzunda gösterildiği şekilde kullanılması ve yetkili kıldığımız teknik servis elemanları dışındaki şahıslar tarafından bakım, onarım veya başka bir nedenle müdahale edilmemiş olması şartıyla bütün parçaları dahil olmak üzere tamamen malzeme, işçilik ve üretim hatalarına karşı **2 (İKİ) YIL SÜRE İLE GARANTİ EDİLMİŞTİR.**
- Bu garanti belgesinde yer alan şartlar, Türkiye'de satılan ürünler için geçerlidir.
- Arızaların giderilmesi konusunda uygulanacak teknik yöntemlerin tespiti ile değiştirilecek parçaların saptanması tamamen firmamıza aittir.
- Malin tesliminden sonraki yükleme, boşaltma ve sevkiyat anında meydana gelecek arızalar garanti kapsamı dışındadır.
- Kullanma hatalarından meydana gelen hasar, arıza ve bilgilendirme hizmetleri garanti kapsamı dışındadır.
- Voltaj düşüklüğü veya fazlalığı, hatalı elektrik tesisatı, ürün etiketinde yazılı voltajdan farklı voltajda kullanma nedenlerinden meydana gelen hasar ve arızalar garanti kapsamı dışındadır.
- Doğal afetler (Deprem- Sel başkını v.b.) yangın ve yıldırım düşmesinden meydana gelecek arızalar ve hasarlar garanti kapsamı dışındadır.
- Belge üzerine tahrifat yapıldığı, cihazın üzerindeki orijinal seri numarası kaldırıldığı veya tahrifat yapıldığı takdirde garanti geçersizdir.

#### GARANTİ ŞARTLARI

1. Garanti süresi, malin teslim tarihinden itibaren başlar ve 2 yıldır.
2. Malin bütün parçaları dahil olmak üzere tamamı garantisini kapsamındadır.
3. Malin ayıplı olduğunun anlaşılması durumunda tüketicisi, 6502 sayılı Tüketicinin Korunması Hakkında Kanunun 11 inci maddesinde yer alan;

a- Sözleşmeden önce,

b- Satış bedelinden indirim isteme,

c- Ücretsiz onarılmasını isteme,

d- Satılının ayıpsız bir misli ile değiştirilmesini isteme,

haklarından birini kullanabilir.

4. Tüketicinin bu haklarından ücretsiz onarım hakkını seçmesi durumunda satıcı; işçilik masrafı, değiştirilen parça bedeli ya da başka herhangi bir ad altında hiçbir ücret talep etmeksizin malin onarımını yapmak veya yaptırmakla yükümlüdür. Tüketicisi ücretsiz onarım hakkını üretici veya ithalatçıya karşı da kullanabilir. Satıcı, üretici ve ithalatçı tüketicinin bu hakkını kullanmasından müteselsilen sorumludur.
5. Tüketicinin, ücretsiz onarım hakkını kullanması halinde malın;
  - Garanti süresi içinde tekrar arızalanması,
  - Tamiri için gereken azami sürenin aşılması,
  - Tamirinin mümkün olmadığının, yetkili servis istasyonu, satıcı, üretici veya ithalatçı tarafından bir raporla belirlenmesi durumlarında;tüketicisi malin bedel iadesini, ayıp oranında bedel indirimi veya imkanı varsa malın ayıpsız misli ile değiştirilmesini satıcıdan talep edebilir. Satıcı, tüketicinin talebini reddedemez. Bu talebin yerine getirilmemesi durumunda satıcı, üretici ve ithalatçı müteselsilen sorumludur.
6. Malin tamir süresi 20 iş gününü geçemez. Bu süre, garanti süresi içerisinde mala ilişkin arızanın Yetkili Servis İstasyonuna veya satıcıya bildirim tarihi, garanti süresi dışında ise malın Yetkili Servis İstasyonuna teslim tarihinden itibaren başlar. Malin arızasının 10 iş günü içerisinde giderilememesi halinde, üretici veya ithalatçı; malın tamiri tamamlandıncaya kadar benzer özelliklere sahip başka bir mal tüketicinin kullanımına tahsis etmek zorundadır. Malın garanti süresi içerisinde arızalanması durumunda, tamirde geçen süre garanti süresine eklenir.
7. Malin kullanım kılavuzunda yer alan hususlara aykırı kullanılması ve kaynaklanan arızalar garanti kapsamı dışındadır.
8. Tüketicisi, garantiden doğan haklarının kullanılmasını ilgili olarak çıkarabilecek uyuşmazlıklarda yerleşim yerinin bulunduğu veya tüketicisi işlerinin yapıldığı yerdeki Tüketicisi Hakem Heyetine veya Tüketicisi Mahkemesine başvurabilir.
9. Satıcı tarafından bu Garanti Belgesinin verilmesi durumunda, tüketicisi Gümrük ve Ticaret Bakanlığı Tüketicinin Korunması ve Piyasa Gözetimi Genel Müdürlüğüne başvurabilir.

Marka

Ürün İsmi

Bosch	Kahve Makinası
Bosch	Dilim Kesici
Bosch	EkmeK Kızartma Mak.
Bosch	Su Isıtıcı (Kettle)
Bosch	Mikser
Bosch	Mutfak Robotu
Bosch	Kahve Değirmeni
Bosch	Tost Makinası
Bosch	Kıyma Makinası
Bosch	Saç Kurutma Mak.
Bosch	Baskül
Bosch	Şarjlı El Süpürgesi
Bosch	Ütü
Bosch	Blender
Bosch	Saç Şekillendirme cihazı
Bosch	Meyva Sıkacağı
Bosch	Meyva ve Sebze Sıkacağı
Bosch	Masaj Aletleri

Bu ürün Bosch için BŞH Ev Aletleri San. ve Tic. A.Ş. tarafından imal/ithal edilmektedir.

#### BŞH EV ALETLERİ SAN. VE TİC. A.Ş.

Fatih Sultan Mehmet Mah. Balkan Cad. No: 51 Ümraniye 34771 - İstanbul

Tel.: (0216) 528 90 00 Faks: (0216) 528 91 88

## Değerli Müşterimiz

Bosch Çağrı Merkezi 444 6 333 no.lu telefon numarası ile, 7 gün 24 saat hizmet vermektedir. Doğrudan bu numarayı çevirerek satış öncesi ve satış sonrası hizmetlerimizden faydalanabilirsiniz.

Bosch Çağrı Merkezimize ayrıca [www.bosch-home.com/tr](http://www.bosch-home.com/tr) adresindeki Müşteri Hizmetleri bölümünde bulunan Müşteri Hizmetleri Formunu doldurarak ya da 0216 528 91 88 no.lu telefona faks çekerek de ulaşabilirsiniz.

Yetkili Servis listemize aşağıda yazılı internet adreslerinden veya çağrı merkezi numaramızdan ulaşabilirsiniz.

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

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

### Aşağıda yer alan konularda yardımcı olmanızı rica ederiz.

1. Cihazınızı kullanma kılavuzunda belirtilen hususlara göre kullanmaya özen gösteriniz.
2. Ürününüzle ilgili hizmet talebiniz olduğunda yukarıda yazılı telefonlardan Çağrı Merkezimizi arayınız.
3. Hizmet için gelen teknisyene "BOSCH YETKİLİ SERVİS" kimlik kartını sorunuz. Bu kimlik kartı, 18 yaşından küçük elemanlara verilmemektedir.
4. Yetkili servisimiz, cihazınızda yapılan herhangi bir işlemden sonra size servis fişini düzenleyip vermek zorundadır. Bu servis fişini mutlaka isteyiniz ve kesinlikle saklayınız.



## DİKKAT

Garanti süresinin anlaşmazlık durumunda fatura tarihi esas alınacağından bu belge ile birlikte faturanın veya okunaklı fotokopisinin saklanması gereklidir.

## ÜRETİCİ VEYA İTHALATÇI FİRMANIN SATICI FİRMANIN

Ünvanı : BSH Ev Aletleri Sanayi ve Ticaret A.Ş. Ünvanı : .....

Adresi : FSM Mh. Balkan Cd. No.51, Adresi : .....

Ümraniye 34771 İstanbul Telefonu : .....

Telefonu : 0216 528 90 00 Pbx Faks : .....

Faks : 0216 528 91 88 E-posta : .....

E-posta : boschcagrimerkezi@bshg.com Fatura Tarih ve sayısı : .....

Yetkilinin imzası :  Teslim Tarihi ve yeri : .....

Yetkilinin imzası : .....

Firmanın Kaşesi:

BSH Ev Aletleri Sanayi ve Ticaret A.Ş.

Firmanın Kaşesi : .....

## MALIN

Cinsi : KÜÇÜK EV ALETLERİ

Markası : BOSCH

Modeli : .....

Garanti Süresi : 2 YIL

Azami tamir süresi : 20 İŞ GÜNÜ

Bandrol ve Seri No. : .....

---

## Використання за призначенням

Цей прилад призначений тільки для побутового використання. Прилад слід використовувати тільки для переробки продуктів у звичайних для домашнього господарства кількостях і відрізках часу. Не можна перевищувати максимально допустиму кількість продуктів. → «Рецепти» див. стор. 96

Цей прилад придатний для перемішування, замішування і збивання харчових продуктів. Не використовуйте прилад для переробки інших речовин чи предметів. За умови використання дозволеного виробником додаткового приладдя можливі також інші способи застосування. Використовуйте прилад тільки з дозволеними оригінальними частинами та приладдям. Ніколи не використовуйте приладдя для інших приладів.

Використовуйте прилад лише всередині приміщень за кімнатної температури на висоті не вище 2000 м над рівнем моря.

---

## Правила техніки безпеки

Уважно прочитайте інструкцію з експлуатації, дотримуйтеся її вказівок, не викидайте її! Передаючи прилад у користування іншим людям, додайте до нього і цю інструкцію. У разі недотримання вказівок щодо правильного використання приладу виробник не несе відповідальності за збитки, які виникли внаслідок цього.

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 користування приладом та розуміють можливу небезпеку. Тримайте прилад і кабель живлення подалі від дітей, їм не дозволяється користуватися приладом. Дітям не можна гратися з приладом. Очищення та технічне обслуговування забороняється виконувати дітям.

### **⚠ Небезпека враження електричним струмом і пожежі!**

- Прилад можна підключати до електромережі змінного струму тільки через розетку з заземленням, яка інстальована згідно з нормами. Переконайтеся, що монтаж системи заземлення електромережі вашої оселі виконано належним чином.
- Прилад дозволяється підключати до розетки й експлуатувати лише відповідно до даних, зазначених на заводській табличці. Не користуйтеся приладом, якщо кабель живлення і прилад мають будь-які пошкодження. Щоб уникнути небезпеки, ремонтувати прилад — наприклад, замінити пошкоджений кабель живлення — дозволяється лише спеціалістам нашої сервісної служби.

- Ніколи не підключайте прилад до вимикачів з годинниковим механізмом чи розеток з дистанційним керуванням. Ніколи не залишайте ввімкнений прилад без нагляду!
- Не ставте прилад на гарячі поверхні, наприклад плити, або поблизу від них. Кабель живлення не повинен торкатися до гарячих частин або гострих країв.
- Ні в якому разі не занурюйте основний блок приладу у воду і не мийте в посудомийній машині. Не використовуйте пароочисник. Не користуйтеся приладом, коли ваші руки вологі.
- Обов'язково відключайте прилад від електромережі в таких випадках: після кожного використання; перед складанням, розбиранням або очищенням; якщо виникла несправність або ви плануєте залишити прилад без догляду.

### **Небезпека травмування!**

- Перед заміною приладдя або додаткових елементів, які рухаються під час роботи, прилад слід вимкнути та від'єднати від електромережі.
- Під час опускання відкидного кронштейна не просовуйте руки всередину корпусу, щоб запобігти затисканню пальців чи рук. Не змінюйте положення відкидного кронштейна, коли прилад увімкнено.
- Використовувати насадки дозволяється тільки в тому випадку, якщо встановлено чашу, кришку приладу та захисні кришки приводів! У разі використання приладдя встановіть чашу, кришку приладу та захисні кришки приводів відповідно до конкретних інструкцій!
- Під час роботи приладу категорично заборонено засовувати руки в чашу або завантажувальну горловину. Не вставляйте жодні предмети (наприклад, черпак) в чашу чи завантажувальну горловину. Руки, волосся, одяг тощо слід тримати на безпечній відстані від частин приладу, що обертаються. Після вимкнення привод ще деякий час продовжує рухатися. Дочекайтеся повної зупинки привода.
- Не використовуйте одночасно насадки та приладдя або 2 різних приладдя. Під час використання приладдя дотримуйтеся як цієї, так і відповідних додаткових інструкцій з експлуатації.
- Під час використання приладдя звертайте увагу на кольорове маркування на приладді та приводі.

### **Небезпека задушення!**

Не дозволяйте дітям гратися з пакувальним матеріалом.

**⚠ Увага!**

- Рекомендується ні в якому разі не залишати прилад увімкненим довше, ніж це потрібно для переробки продуктів. Не вмикайте прилад ухолосту.
- Для уникнення пошкоджень від бризок і для безперешкодної роботи потрібен добрий доступ до робочої поверхні, яка має бути стійка до вологи, міцна, рівна, суха й достатньо велика.

**⚠ Важливо!**

Після кожного використання, а також після тривалого невикористання прилад необхідно очищати. ➔ «Чищення та догляд» див. стор. 95

Щиро вітаємо вас із покупкою нового приладу фірми Bosch. Додаткову інформацію про нашу продукцію ви знайдете на нашому сайті.

**Зміст**

Використання за призначенням.....	83
Правила техніки безпеки .....	83
Стислий огляд .....	86
Перед першим використанням .....	86
Деталі та елементи управління.....	86
Підготовка.....	89
Основні параметри .....	89
Використання без додаткових функцій .....	90
Використання лічильника часу й таймера .....	91
Використання функції SensorControl Plus.....	92
Використання ваг .....	94
Використання приладдя .....	95
Чищення та догляд .....	95
Рецепти.....	96
Точне регулювання насадок.....	97
Запобіжні системи.....	98
Утилізація .....	98
Умови гарантії .....	98
Усунення несправностей .....	99
Приладдя.....	101

## Стислий огляд

Розгорніть сторінки з малюнками.

→ **Малюнок A**

### Основний блок приладу

- 1 **Поворотний перемикач**
  - a Світлове кільце (індикатор робочого стану)
  - b Шкала настроювання
- 2 **Кнопка розблокування**
- 3 **Відкидний кронштейн**
- 4 **Головний привод (чорний)**
  - a Отвір для встановлення насадок
- 5 **Передній привод (жовтий)**
  - a Захисна кришка привода
- 6 **Задній привод (червоний)**
  - a Захисна кришка привода
- 7 **Відсік для зберігання кабелю або змотувальний пристрій\***
- 8 **Пази для чаші**

### Панель управління

- 9 **Кнопки функцій**
  - a Кнопки вибору функцій\*
  - b Кнопки настроювання
- 10 **Дисплей**

### Чаша

- 11 **Чаша з нержавіючої сталі**
- 12 **Кришка**
  - a Завантажувальна горловина

### Насадки

- 13 **Віничок-мішалка Profi Flexi**
  - a Захисна кришка
  - b Важіль для виймання насадки
- 14 **Віничок-збивалка Profi**
  - a Захисна кришка
  - b Важіль для виймання насадки
- 15 **Гачок для замішування**
  - a Захисна кришка
  - b Важіль для виймання насадки

\* Залежно від моделі

**Вказівка:** залежно від моделі кухонний комбайн постачається з додатковим приладдям.

## Перед першим використанням

Перед початком експлуатації нового приладу його потрібно повністю розпакувати, очистити та перевірити.

### Увага!

У жодному разі не вводьте в експлуатацію пошкоджений прилад!

- Вийміть основний блок і все приладдя з упаковки та зніміть пакувальний матеріал.
- Перевірте всі деталі на комплектність і видимі пошкодження.  
→ **Малюнок A**
- Перед першим використанням ретельно очистьте та висушіть усі деталі. → «*Чищення та догляд*» див. стор. 95

## Деталі та елементи управління

### Кольорове маркування

Приводи мають різні кольори (чорний, жовтий і червоний). Таке кольорове маркування можна побачити також на приладді. Використовуйте приладдя тільки на приводі того ж самого кольору.

### Приводи

→ **Малюнок A**

Прилад обладнаний 3 різними приводами.

**Головний привод, чорний (4)**  
Для використання насадок або приладдя з кутовим редуктором.



**Передній привод, жовтий (5)**  
Для використання приладдя із жовтим з'єднувальним елементом.



**Задній привод, червоний (6)**  
Для використання приладдя з червоним з'єднувальним елементом.



### Захисні кришки приводів (5a і 6a)

Для закривання приводів, що не використовуються.

Докладніша інформація: → «Приладдя» див. стор. 101

### Дисплей

→ Малюнок **A**

На дисплеї відображаються параметри, відомості, повідомлення про помилки та значення. Довгі тексти при цьому прокручуються справа наліво, щоб їх можна було прочитати повністю.

Приклад:



Мову інтерфейсу можна змінити.

→ «Основні параметри» див. стор. 89

### Кнопки функцій

→ Малюнок **A**

Прилад має 3-5 кнопок функцій (залежно від моделі), за допомогою яких можна вибирати й налаштовувати спеціальні додаткові функції та автоматичні програми.

Кнопки	
	SensorControl Plus / вибір програми
	Таймер / вибір / назад
	Ваги/ тарування
—	Вибір / зменшення значення
+	Вибір / збільшення значення

\* Залежно від моделі

**Вказівка:** для управління злегка натискайте кнопки пальцем. Якщо ви в рукавичках, кнопки можуть не реагувати на натиснення. Управляти приладом за допомогою предметів (наприклад, черпака) не можна.

### Поворотний перемикач зі світловим кільцем

→ Малюнок **B**



За допомогою поворотного перемикача можна вибрати бажану швидкість роботи, запустити автоматичну програму або вимкнути прилад. Під час роботи світиться вбудоване світлове кільце. У випадку помилки користувача, спрацювання електронних запобіжників чи дефекту прилад більше не можна буде ввімкнути, а світлове кільце світитиметься.

### Параметри

<b>М/А</b>	Параметр <b>М/А</b> виконує описані нижче функції. <b>Без автоматичної програми = М:</b> миттєве ввімкнення з максимальною частотою обертання / швидко. Утримуйте перемикач протягом необхідного часу. <b>З автоматичною програмою = А:</b> автоматичне регулювання тривалості. Після ввімкнення автоматичної програми встановить перемикач у положення <b>М/А</b> і ненадовго затримайте. Вимикач залишиться в положенні <b>М/А</b> , а після завершення автоматичної програми повернеться в положення <b>О</b> . Прилад буде вимкнено. → «Використання функції SensorControl Plus» див. стор. 92
<b>О</b>	Зупинка/вимкнення
	Функція «Підмішування» з мінімальною частотою обертання / дуже повільно.
<b>1...7</b>	Рівні швидкості <b>1:</b> низька частота обертання / повільно <b>7:</b> максимальна частота обертання / швидко

## Насадки

### → Малюнок А

#### Віничок-мішалка Profi Flexi

Для замішування тіста, наприклад здобного, або мусу. Для підмішування яєчних білків або вершків.



#### Віничок-збивалка Profi

Для збивання яєчних білків, вершків і легких видів тіста, наприклад бісквітного.




#### Гачок для замішування

Для замішування важкого тіста (наприклад, дріжджового) й підмішування інгредієнтів, що їх не потрібно подрібнювати (наприклад, родзинок, шматочків шоколаду).



### Рекомендована швидкість

	Для підмішування та обережного змішування різних інгредієнтів (наприклад, яєчних білків)
<b>1-2</b>	Для замішування та змішування інгредієнтів
<b>3</b>	Для замішування важкого тіста спеціальним гачком
<b>5-7</b>	Для перемішування та збивання інгредієнтів (наприклад, вершків) за допомогою віничка-мішалки Profi Flexi або віничка-збивалки Profi
<b>M/A</b>	Для використання насадок за допомогою функції SensorControl Plus → «Використання функції SensorControl Plus» див. стор. 92

### Точне регулювання насадок

Для оптимального перемішування інгредієнтів прилад у заводській конфігурації відрегульовано так, що віничок-збивалка Profi майже торкається дна чаші. Якщо насадки торкаються дна чаші або занадто далеко віддалені від нього, то цю відстань можна легко відкоригувати. → «Точне регулювання насадок» див. стор. 97

## Відкидний кронштейн

### → Малюнок Б

Відкидний кронштейн відкидається догори для встановлення або виймання насадки або чаші. Відкидний кронштейн має функцію «EasyArm Lift», яка полегшує його піднімання.



## Чаша й кришка

### → Малюнок В

Прилад постачається в комплекті зі спеціальною чашею, яка надійно з'єднується з основним блоком приладу встановленням і обертанням. Кришка кріпиться до відкидного кронштейна й автоматично відчиняється, коли його піднімають.

## Установлення та виймання насадок

### → Малюнок Г

Для простого виймання насадок використовується важіль на захисній кришці.

**Установлення насадки:** спрямуйте важіль уперед і вставте насадку в головний привод до її фіксації. Захисна кришка закриває привод.

**Виймання насадки:** звільніть насадку, притиснувши вниз важіль на захисній кришці, а потім вийміть насадку з привода.

## Змотувальний пристрій

### → Малюнок Д

**Залежно від моделі:** прилад устатковано автоматичним пристроєм для змотування кабелю.

Одним рухом витягніть кабель на бажану довжину (максимум 125 см) і повільно відпустіть його; кабель зафіксується.

### **Зменшення довжини кабелю:**

злегка потягніть за кабель і дайте йому змотатися на бажану довжину. Потім знову злегка потягніть за кабель і повільно відпустіть його; кабель зафіксується.





**Важливо!**

Не намагайтеся заштовхати кабель у прилад. Якщо кабель застрягне, його слід повністю витягнути, а потім дати йому змотатися.

**Відсік для зберігання кабелю**

→ Малюнок **A**



**Залежно від моделі:** прилад устатковано відсіком для зберігання кабелю. Довжину кабелю живлення можна регулювати, витягаючи кабель або заштовхуючи його назад.

**Запобіжні системи**

Прилад устатковано запобіжними системами. → «Запобіжні системи» див. стор. 98

**Підготовка**

- Установіть основний блок на рівній, чистій і стійкій поверхні.
- Витягніть кабель на потрібну довжину.
- Натисніть кнопку розблокування та підніміть відкидний кронштейн до упору.
- Установіть кришку на головний привод так, щоб завантажувальна горловина була спрямована вперед.
- Установіть чашу. При цьому звертайте увагу на пази на основному блоці.
- Зафіксуйте чашу, до упору повернувши її проти годинникової стрілки.

Основний блок готовий до дальшого використання.

**Основні параметри****Вибір мови інтерфейсу**

- Натисніть кнопку розблокування та зафіксуйте відкидний кронштейн, опустивши його.
- Вставте штепсельну вилку в розетку.
- На дисплеї з'явиться індикація «OptiMUM».

**Вказівка:** якщо з приладом не виконувати жодних дій упродовж певного часу, дисплей повільно згасне й перейде в режим очікування. Натисніть будь-яку кнопку, щоб на дисплеї знову з'явилась індикація «OptiMUM».

- Одночасно натисніть і втримуйте кнопки та +, щоб викликати меню налаштування. З'явиться меню вибору мови.
- Натискайте кнопку + або -, доки на дисплеї не з'явиться бажана мова.

**МОВА**  
**УКРАЇНСЬКА**

- Одночасно натисніть і втримуйте кнопки та +, доки на дисплеї не з'явиться повідомлення «ЗБЕРЕЖ. УКРАЇНСЬКА». Вибрану мову збережено.

**ЗБЕРЕЖ.**  
**УКРАЇНСЬКА**

- Якщо не встановлено жодного значення, на дисплеї знову з'явиться індикація «OptiMUM».

**Додаткові параметри**

- Одночасно натисніть і втримуйте кнопки та +, щоб викликати меню налаштування.
- Кожне коротке натиснення кнопки по черзі викликатиме наведені нижче параметри.
  - МОВА  
Мова інтерфейсу.
  - ЗВУК  
Гучність звуку – настроюється в 6 ступенів, від беззвучності до гучного звуку.
  - ЯСКРАВ.  
Яскравість дисплея – настроюється в 6 ступенів, від темного до світлого.
  - ОД.ВИМІР. (у моделях з вагами)  
Одиниця вимірювання маси — грами (г) або фунти (ф.).

- Змінити поточне встановлене значення можна за допомогою кнопки + або –.
  - Одночасно натисніть і втримуйте кнопки ☺ та +, доки на дисплеї не з'явиться повідомлення «ЗБЕРЕЖ.».
- Змінені значення збережено.

## Використання без додаткових функцій

### ⚠ Небезпека травмування!

- Вставляйте штепсельну вилку в розетку, лише якщо виконано всі операції з підготовки приладу до роботи.
- Під час роботи приладу категорично заборонено засовувати руки в чашу або завантажувальну горловину.
- Працюйте тільки зі встановленою кришкою.
- Перед переміщенням відкидного кронштейна або перед заміною насадок обов'язково дочекайтеся повної зупинки привода.
- З міркувань безпеки обов'язково встановлюйте захисні кришки на передній і задній приводи.

### Важливо!

- Підготуйте основний блок, як описано в розділі «Підготовка».
- Прилад не вмикається, якщо чашу встановлено неправильно.

**Вказівка:** функція «ЧАС» автоматично запускається під час кожного використання, реєструє тривалість переробки й показує її на дисплеї.

### ➔ Ряд малюнків


1. Залежно від того, що потрібно переробити, виберіть віничок-мішалку Profi Flexi, віничок-збивалку Profi або гачок для замішування (➔ «Насадки» див. стор. 88), спрямуйте важіль на захисній кришці вперед і вставте насадку в головний привод до фіксації.
2. Завантажте інгредієнти для переробки в чашу.

3. Натисніть кнопку розблокування та зафіксуйте відкидний кронштейн, опустивши його.

### ⚠ Небезпека травмування!

Обережно опускайте відкидний кронштейн! Будьте уважні, щоб не допустити защемлення пальців чи рук.

## Управління приладом

4. Вставте штепсельну вилку в розетку. На дисплеї з'явиться індикація «OptiMUM».
5. Поверніть перемикач у бажане положення (➔ «Рекомендована швидкість» див. стор. 88). На дисплеї з'являться індикація «ЧАС» і час переробки, що вже минув.
6. Переробляйте інгредієнти, доки не буде досягнуто бажаний результат.
7. Поверніть перемикач у положення . Дочекайтеся зупинки привода. Вийміть штепсельну вилку з розетки.
8. Натисніть кнопку розблокування та підніміть відкидний кронштейн до упору.
9. Звільніть чашу, повернувши її за годинниковою стрілкою. Зніміть чашу.
10. Звільніть насадку, притиснувши вниз важіль на захисній кришці, а потім вийміть насадку з привода.
11. Зніміть кришку з привода.

Одразу після використання очистьте всі деталі. ➔ «Чищення та догляд» див. стор. 95

**Вказівка:** наведені тут приклади застосування допоможуть вам краще познайомитися з новим приладом та його функціями. ➔ «Рецепти» див. стор. 96

## Додавання інгредієнтів

Під час переробки можна також завантажувати додаткові інгредієнти.

### ➔ Малюнок

- Не зупиняючи прилад, обережно завантажте додаткові інгредієнти через завантажувальну горловину в кришці.

**⚠ Небезпека травмування!**

Під час роботи приладу категорично заборонено засовувати руки в чашу або завантажувальну горловину. Не вставляйте жодні предмети (наприклад, черпак) в чашу чи завантажувальну горловину.

**→ Ряд малюнків I**

1. Щоб додати більшу кількість інгредієнтів або інгредієнти більшого розміру, поверніть перемикач у положення **O**. Дочекайтеся зупинки привода.
2. Натисніть кнопку розблокування та підніміть відкидний кронштейн до упору. На дисплеї з'явиться повідомлення «КРОНШТ.ВІДЧИНЕНО».
3. Покладіть інгредієнти безпосередньо в чашу. Натисніть кнопку розблокування та зафіксуйте відкидний кронштейн, опустивши його. На дисплеї з'явиться індикація «OptiMUM». Продовжуйте переробляти інгредієнти.

**Вказівка:** відчинення кронштейна призводить до обнулення тривалості переробки — відновлюється значення «00:00».



## Використання лічильника часу й таймера

Прилад має лічильник часу й таймер. Можливі функції описано нижче.

**Функція «ЧАС»**

Індикація часу переробки, що минув (стандартне значення параметра). Функція «ЧАС» автоматично запускається на початку переробки продуктів.


**Вказівки**

- Щоб обнулити тривалість під час переробки, натисніть і втримуйте кнопку  – відновиться значення «00:00».
- Після завершення переробки або в разі її переривання натисніть і втримуйте кнопку , щоб перейти на головний екран. На дисплеї з'явиться індикація «OptiMUM».

**Функція «ТАЙМЕР»**

Установлення бажаної тривалості. Коли заданий період часу мине, пролунає звуковий сигнал і переробка припиниться. Цю функцію можна використовувати не лише для переробки (ще, наприклад, для контролю часу приготування або витримання продуктів).

**→ Ряд малюнків II**

1. Підготуйте прилад. Завантажте інгредієнти.
2. Під'єднайте прилад до електромережі. На дисплеї з'явиться індикація «OptiMUM».
3. Натисніть кнопку . На дисплеї з'явиться індикація «05:00».
4. Установіть бажану тривалість переробки за допомогою кнопки **+** або **-**. Якщо втримувати відповідну кнопку натиснутою, значення змінюватимуться швидше. Установлена тривалість переробки зберігається впродовж приблизно 5 хвилин.
5. Поверніть перемикач у бажане положення.
6. На дисплеї з'явиться залишкова тривалість і почнеться зворотний відлік.
7. Коли залишковий період часу мине, пролунає звуковий сигнал і прилад автоматично припинить переробку. На дисплеї з'явиться повідомлення «ЗАВЕРШ. ТАЙМЕР».
8. На дисплеї з'явиться повідомлення «ПОВЕРН. ПЕРЕМИКАЧ У ПОЛОЖ. 0».
9. Поверніть перемикач у положення **O**. На дисплеї з'явиться індикація «OptiMUM».
10. Вийміть штепсельну вилку з розетки.
11. Переробку з використанням функції «ТАЙМЕР» завершено.

Одразу після використання очистьте всі деталі. → «Чищення та догляд» див. стор. 95

**Вказівки**

- Якщо встановити значення понад 60 хвилин, додатково відобразатимуться години: «1:01:30».
- Відображену залишкову тривалість у будь-який момент можна змінити за допомогою кнопки + або –.
- Щоб зупинити або перезапустити таймер, двічі коротко натисніть кнопку ☺ (прилад продовжить роботу).
- Щоб перервати переробку, поверніть перемикач у положення **0**. Залишкова тривалість зберігається, і після повторного вмкнення приладу зворотний відлік продовжується.
- Щоб вимкнути таймер, натисніть і втримуйте кнопку ☺. На дисплеї з'явиться індикація «OptiMUM». Потім на дисплеї з'являться індикація «ЧАС» і час переробки, що вже минув.

**Використання таймера не для переробки продуктів**

- Натисніть кнопку ☺. На дисплеї з'явиться індикація «05:00».
- Установіть бажану тривалість переробки за допомогою кнопки + або –.
- Щоб запустити таймер, двічі коротко натисніть кнопку ☺.
- На дисплеї з'явиться залишкова тривалість і почнеться зворотний відлік.
- Коли заданий період часу мине, пролунає звуковий сигнал. На дисплеї з'явиться повідомлення «ЗАВЕРШ. ТАЙМЕР».

**Вказівки**


- Щоб зупинити або перезапустити таймер, двічі коротко натисніть кнопку ☺.
- Якщо почати переробку продуктів при запущеному таймері, прилад працюватиме, доки не завершиться зворотний відлік часу, а потім автоматично припинить переробку.

**Використання функції SensorControl Plus**

Прилад (залежно від моделі) має функцію автоматичного виконання програм – SensorControl Plus. Датчики контролюють переробку інгредієнтів і автоматично вимикають прилад після досягнення заданої консистенції. Функція SensorControl Plus дає змогу автоматично виконувати вказані нижче програми.

- **ВЕРШКИ**  
Автоматичне приготування збитих вершків.
- **ЯЄЧ.БІЛОК**  
Автоматичне збивання яєчних білків.
- **ДРІЖ.ТІСТО**  
Автоматичне приготування дріжджового тіста.


**Вибір програми**

- Натисніть кнопку . На дисплеї з'явиться індикація «ВЕРШКИ».
- Натискайте кнопку + або –. Одна за одною з'являтимуться вказані нижче програми.

Програма	Насадка/інгредієнти
ВЕРШКИ > 300 мл *	<b>Віничок-збивалка Profi</b> 300-700 мл вершків
ВЕРШКИ > 700 мл *	<b>Віничок-збивалка Profi</b> 700-1500 мл вершків
ЯЄЧ.БІЛОК	<b>Віничок-збивалка Profi</b> Білки 2-12 яєць
ДРІЖ.ТІСТО	<b>Гачок для замішування</b> Інгредієнти та їхня кількість залежать від рецепта → «Рецепти» див. стор. 96

\* Якщо прилад має вбудовані ваги, то для програми «ВЕРШКИ» не відображаються варіанти «> 300 мл» і «> 700 мл». На дисплеї бачиматиме індикація «0 г». Після завантаження 300—1500 мл вершків на дисплеї світлитиметься завантажена кількість, і прилад автоматично підстроїть під неї. Якщо завантажити більше або менше вершків, значення маси бачиматиме.

### Вказівки

- Щоб датчики функціонували як слід, перед першим використанням автоматичної функції SensorControl Plus комбайн має попрацювати щонайменше 2 хвилини.
- Щоб передчасно вийти з меню вибору програми, натисніть кнопку . На дисплеї з'явиться індикація «OptiMUM».
- Під час використання функції SensorControl Plus кнопки заблоковано.
- Після запуску функції SensorControl Plus додавати інгредієнти більше не можна.
- Функція SensorControl Plus можлива лише для вказаних насадок і продуктів (у зазначеній кількості). Інші поєднання неможливі.
- Тривалість і результат переробки залежать від свіжості, температури та вмісту інгредієнтів.
- Оптимальні результати використання функції SensorControl Plus досягаються за використання свіжих яєць або охолоджених вершків (приблизно 6 °C).
- Збивати вершки, які заморозувалися, не можна.
- Використання вершків з добавками або без лактози може погіршувати результати.
- Цукор, ароматизатори та інші інгредієнти можна додавати до вершків або збитих білків лише після завершення виконання функції SensorControl Plus.
- Щоб перервати виконання функції SensorControl Plus, поверніть перемикач у положення . Для цього необхідно подолати незначний опір.
- Якщо результат не відповідає очікуваному, поверніть перемикач у положення **7** (для вершків і збитих білків) або **3** (для дріжджового тіста) та продовжуйте переробку інгредієнтів, доки вони не набудуть бажаної консистенції.
- Функцію SensorControl Plus можна запустити вдруге з уже переробленими інгредієнтами.

### Приклад: приготування збитих білків за допомогою функції SensorControl Plus

#### → Ряд малюнків

- 1.** Підготуйте основний блок і встановіть віничок-збивалку Profi.
- 2.** Натисніть кнопку розблокування та зафіксуйте відкидний кронштейн, опустивши його.
- 3.** Вставте штепсельну вилку в розетку. На дисплеї з'явиться індикація «OptiMUM».
- 4.** Відділіть білки від жовтків (кількість яєць: 2-12).
- 5.** Натисніть кнопку . На дисплеї з'явиться індикація «ВЕРШКИ».
- 6.** Натисніть кнопку **+**. На дисплеї з'явиться індикація «ЯЄЧ.БІЛОК».
- 7.** Залийте яєчні білки в чашу. На дисплеї з'явиться повідомлення «ПОВЕРН. ПЕРЕМИКАЧ У ПОЛОЖ. М/А».
- 8.** Поверніть перемикач у положення **М/А** і ненадовго затримайте.
- 9.** На дисплеї з'явиться індикація «SENSOR CONTROL Plus». Функція SensorControl Plus контролюватиме переробку.
- 10.** Коли буде досягнуто задану консистенцію, пролунає звуковий сигнал і переробка припиниться. На дисплеї з'явиться повідомлення «ЗАВЕРШ.».
- 11.** Перемикач автоматично повернеться в положення . На дисплеї з'явиться індикація «OptiMUM».
- 12.** Вийміть штепсельну вилку з розетки.
- 13.** Переробку з використанням програми «ЯЄЧ.БІЛОК» завершено.

Одразу після використання очистьте всі деталі. → «Чищення та догляд» див. стор. 95

## Використання ваг

Прилад (залежно від моделі) устатковано вагами. Можливі описані нижче варіанти застосування.


- Зважування завантажених інгредієнтів (кожного окремо або всіх разом).
- Заздалегідне встановлення бажаних значень маси зі зворотним відліком (коли фактична маса досягає заданої, лунає звуковий сигнал).


### Вказівки

- Щоб вийти з меню зважування, натисніть кнопку . На дисплеї з'явиться індикація «OptiMUM».
- Прилад має 4 ваговимірювальні датчики в ніжках. Правильне зважування можливе, лише коли прилад стоїть усіма ніжками на міцній і рівній робочій поверхні. Не підкладайте під прилад серветки абощо.
- Після ввімкнення або скидання ваг виконується швидкий процес їх калібрування (тарування). Під час цього не можна чіпати пристрій і класти на нього предмети (наприклад, черпак, рушник абощо).
- Слідкуйте за тим, щоб мірна посудина або упаковка не торкалися приладу (наприклад, краю завантажувальної горловини).

## Зважування інгредієнтів


### → Ряд малюнків

1. Підготуйте основний блок.
2. Вставте штепсельну вилку в розетку. На дисплеї з'явиться індикація «OptiMUM».
3. Натисніть кнопку  і більше не чіпайте прилад. На дисплеї ненадовго з'явиться індикація «-----» (тарування).
4. На дисплеї з'явиться індикація «0 г» або «0.00 ф.» (залежно від того, які одиниці встановлено). Ваги готові до використання.
5. Завантажте інгредієнти. Ваги покажуть масу.

6. Щоб окремо зважити інші інгредієнти, натисніть кнопку  і більше не чіпайте прилад.
7. На дисплеї з'явиться індикація «0 г» або «0.00 ф.» (залежно від того, які одиниці встановлено). Ваги готові до використання.
8. Так само додайте та зважте всі потрібні інгредієнти.





Потім переробить зважені інгредієнти.

→ «Використання без додаткових функцій» див. стор. 90

**Вказівка:** якщо натиснути кнопку  під час переробки, на дисплеї з'явиться повідомлення «ЗВАЖУВАННЯ ПОВЕРН. ПЕРЕМИКАЧ У ПОЛОЖ. 0».

## Заздалегідне встановлення маси

### → Ряд малюнків

1. Натисніть кнопку  і більше не чіпайте прилад. На дисплеї ненадовго з'явиться індикація «-----» (тарування).
2. На дисплеї з'явиться індикація «0 г» або «0.00 ф.» (залежно від того, які одиниці встановлено). Ваги готові до використання.
3. Натисніть кнопку . На дисплеї з'явиться індикація «50 г» або «0.1 ф.» (залежно від того, які одиниці встановлено).
4. Установіть бажану масу (максимум 5000 г) за допомогою кнопки  або .
5. Завантажте інгредієнти. Залишкова кількість відобразиться на дисплеї, наприклад «65 г».
6. Починаючи зі значення «40 г» лунатиме повторюваний звуковий сигнал. Що менша залишкова кількість, то швидше лунатиме звуковий сигнал.
7. Коли буде досягнуто значення «0 г» (задану кількість завантажено), звуковий сигнал припиниться.

8. У разі перевищення заданої кількості звуковий сигнал лунатиме неперервно. Надмірна маса позначається знаком мінус. Якщо завантажено на 25 г більше, ніж потрібно, на дисплеї відображається індикація «-25 г».

## Використання приладдя

Для вашого кухонного комбайна пропонується різноманітне приладдя, за допомогою якого можна значно розширити обсяг функцій. Залежно від моделі певне приладдя входить до комплекту поставки. Приладдя, яке не входить до комплекту поставки, можна придбати в магазинах або сервісній службі. → «Приладдя» див. стор. 101

### Підготовка до використання приладдя

Залежно від приладдя підготовку основного блока слід виконувати по-різному.

- Установіть основний блок на рівній, чистій і стійкій поверхні.
- Витягніть кабель на потрібну довжину.
- Залежно від приладдя підготуйте основний блок, як зображено на малюнках.

#### → Малюнок M

1. Підготовка до використання насадок.
2. Підготовка до використання приладдя на чорному приводі з кутовим редуктором і приладдя, що встановлюється замість чаші.
3. Підготовка до використання приладдя на червоному приводі, наприклад блендера або багатофункціонального подрібнювача.
4. Підготовка до використання на жовтому приладді приладдя без випускного отвору для продуктів, наприклад багатофункціонального блендера або преса для citrusових.
5. Підготовка до використання на жовтому приводі приладдя з випускним отвором для продуктів, наприклад наскрізної шатківниці.

### Важливо!

- Звертайте увагу на жовте, червоне та чорне маркування на приводі та приладді. → «Рецепти» див. стор. 96
- Приводи, що не використовуються, завжди закривайте захисними кришками.
- Опис усіх подальших дій можна знайти в окремій інструкції для відповідного приладдя.

## Чищення та догляд

Прилад і використовувані насадки необхідно ґрунтовно чистити після кожного використання. → Малюнок N

### ⚠ Небезпека враження електричним струмом!

- Перед очищенням виймайте штепсельну вилку з розетки.
- Ніколи не занурюйте основний блок приладу в рідини та не мийте в посудомийній машині.
- Не використовуйте пароочисник.

### Увага!

- Не використовуйте засоби для очищення, що містять спирт.
- Не використовуйте гострі, кінчасті або металеві предмети.
- Не використовуйте жорсткі ганчірки або засоби для очищення.
- Не затискайте пластмасові елементи в посудомийній машині, оскільки це може призвести до їх безповоротної деформації!

### Очищення основного блока

- Зніміть захисну кришку з привода.
- Протріть основний блок приладу та захисну кришку привода м'якою вологою ганчіркою та дайте їм висохнути.

### Очищення чаші та насадок

- Чашу, кришку та насадки слід мити м'якою ганчіркою або губкою, змоченою в лужному мийному розчині. Їх також можна мити в посудомийній машині.
- Дайте всім деталям висохнути.

## Рецепти

### Збиті вершки

– 200-1500 г

- Переробляйте вершки віничком-збивалкою Profi від 1½ до 4 хвилин на ступені **7** залежно від кількості та властивостей вершків.



**Вказівка:** якщо в моделі передбачено функцію SensorControl Plus, використовуйте автоматичну програму. ➔ «Використання функції SensorControl Plus» див. стор. 92

### Яєчні білки

– Білки 2-12 яєць

- Переробляйте білки віничком-збивалкою Profi 4-6 хвилин на ступені **7**.



**Вказівка:** якщо в моделі передбачено функцію SensorControl Plus, використовуйте автоматичну програму. ➔ «Використання функції SensorControl Plus» див. стор. 92

### Бісквітне тісто

#### Основний рецепт

- 3 яйця
- 3-4 ст. л. гарячої води
- 150 г цукру
- 1 пакетик ванільного цукру
- 150 г борошна
- 50 г крохмалю
- За бажанням – розпушувач тіста
- Збивайте інгредієнти (крім борошна та крохмалю) в піну віничком-збивалкою Profi приблизно 4-6 хвилин на ступені **7**.
- Установіть поворотний перемикач на ступінь **1** і підмішуйте по ложці пересіяне борошно та крохмаль протягом приблизно ½-1 хвилини.



**Максимальна кількість:** 2 x основний рецепт

### Здобне тісто

#### Основний рецепт

- 3-4 яйця
- 200-250 г цукру
- 1 пучка солі
- 1 пакетик ванільного цукру або шкірка ½ лимона
- 200-250 г вершкового масла або маргарину (кімнатної температури)
- 500 г борошна
- 1 пакетик розпушувача тіста
- 150 мл молока
- Перемішуйте всі інгредієнти віничком-мішалкою Profi Flexi приблизно ½ хвилини на ступені **1**, потім приблизно 3-4 хвилини на ступені **5**.



**Максимальна кількість:** 2½ x основний рецепт

### Пісочне тісто

#### Основний рецепт

- 125 г вершкового масла (кімнатної температури)
- 100-125 г цукру
- 1 яйце
- 1 пучка солі
- Трохи лимонної шкірки або ванільного цукру
- 250 г борошна
- За бажанням – розпушувач тіста
- Переробляйте всі інгредієнти протягом приблизно ½ хвилини на ступені **1**, потім десь 2-3 хвилини на ступені **6** віничком-мішалкою Profi Flexi.



#### Починаючи від 500 г борошна:

- замішуйте інгредієнти гачком для замішування протягом приблизно ½ хвилини на ступені **1**, а потім десь 3-4 хвилини на ступені **3**.



**Максимальна кількість:** 4 x основний рецепт



## Дріжджове тісто

### Основний рецепт

- 500 г борошна
- 1 яйце 80 г жиру (кімнатної температури)
- 80 г цукру
- 200-250 мл теплого молока
- 25 г свіжих або 1 пакетик сухих дріжджів
- Шкірка ½ лимона
- 1 пучка солі
- Переробляйте всі інгредієнти приблизно ½ хвилини на ступені **1**, потім приблизно 3-6 хвилин на ступені **3** гачком для замішування.

**Максимальна кількість:** 3 х основний рецепт

**Вказівка:** якщо в моделі передбачено функцію SensorControl Plus, використовуйте автоматичну програму. → «Використання функції SensorControl Plus» див. стор. 92

## Тісто для макаронних виробів

### Основний рецепт

- 500 г борошна
- 250 г яєць (прибл. 5 шт.)
- За потреби 2-3 ст. л. (20-30 г) холодної води
- Переробляйте всі інгредієнти приблизно 3-5 хвилин на ступені **3**, щоб утворилося тісто.

**Максимальна кількість:** 1,5 х основний рецепт

## Тісто для хліба

### Основний рецепт

- 1000 г борошна
- 3 пакетики сухих дріжджів
- 2 ч. л. солі
- 660 мл теплої води
- Переробляйте всі інгредієнти приблизно ½ хвилини на ступені **1**, потім приблизно 4-5 хвилин на ступені **3** гачком для замішування.



## Точне регулювання насадок

### ⚠ Небезпека травмування!

Перед точним регулюванням виймайте штепсельну вилку з розетки.

### Увага!

Точне регулювання насадок здійснюйте лише малими кроками. Відкидний кронштейн має повністю опускатися; при цьому недопустимо, щоб насадки чіплялися за дно та край чаші. Оптимальна відстань від насадок до чаші становить 3 мм.

### → Ряд малюнків

- Перевірте, чи правильно відрегульовано насадку, з установленим віничком-збивалкою Profi.
- Натисніть кнопку розблокування та підніміть відкидний кронштейн до упору.
- Утримуйте насадку однією рукою. За допомогою ріжкового гайкового ключа (10 мм) відпустіть контргайку за годинниковою стрілкою.
- Відрегулюйте відстань до чаші, крутячи насадку (1 повний оберт відповідає зміні висоти на 1 мм).  
**Обертання проти годинникової стрілки:**  
відстань до чаші зменшується.
- **Обертання за годинниковою стрілкою:**  
відстань до чаші збільшується.
- Натисніть кнопку розблокування та зафіксуйте відкидний кронштейн, опустивши його.
- Перевірте відстань від насадки до чаші. Оптимальна відстань від насадок до чаші становить 3 мм. За потреби відрегулюйте відстань.
- Якщо встановлено оптимальну відстань, натисніть кнопку розблокування та відкиньте відкидний кронштейн.
- Утримуйте насадку однією рукою. За допомогою ріжкового гайкового ключа (10 мм) закрутіть контргайку проти годинникової стрілки.

---

## Запобіжні системи

### Захист від увімкнення

Прилад вмикається тільки тоді, коли чашу встановлено й зафіксовано, приладдя з кутовим редуктором прикріплено до головного привода, а відкидний кронштейн зафіксовано в нижньому положенні.

### Блокування повторного увімкнення

У разі порушення електропостачання прилад залишається ввімкненим, але двигун після цього не запускається. Для повторного увімкнення спочатку поверніть перемикач у положення **O**, а потім ще раз увімкніть прилад.

### Захист від перевантаження

Система захисту від перевантаження автоматично вимикає двигун під час використання. Причина цього може полягати в одночасній переробці занадто великої кількості продуктів.

### Запобіжний пристрій відкидного кронштейна

Відкидний кронштейн не можна розблокувати й перемістити, якщо на задньому приводі встановлено приладдя.

---

## Утилізація



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. Про актуальні можливості для видалення можна дізнатися в спеціалізованому магазині.

---

## Умови гарантії

Стосовно цього приладу діють умови гарантії, щоб були опубліковані нашим компетентним представництвом в країні, в якій Ви придбали прилад. Ви можете в будь-який час одержати умови гарантії у спеціалізованому магазині, в якому Ви придбали прилад, або безпосередньо в нашому представництві у Вас в країні. Умови гарантії для Німеччини та адреси Ви знайдете на останніх чотирьох сторінках цієї брошури. Крім того, умови гарантії розміщені також і в Інтернеті за зазначеною адресою. Для користування гарантійними послугами необхідно в будь-якому випадку показати квитанцію про оплату.

Можливі зміни.

## Усунення несправностей

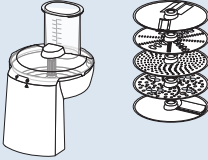
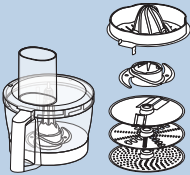
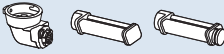

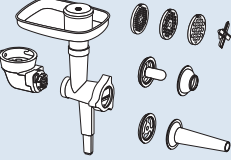
У таблицях нижче наведено способи самостійного вирішення проблем або усунення несправностей. Якщо усунути несправність в описаний спосіб не вдається, зверніться до сервісної служби.



Проблема	Можлива причина	Усунення
На дисплеї нічого не відображається. Світлове кільце не світиться. Прилад не вмикається.	Прилад знеструмлено.	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Перевірте електричне живлення.</li> <li>■ Вставте штепсельну вилку в розетку.</li> </ul>
Прилад не запускається. Світлове кільце світиться.	Спрацювала запобіжна система.	→ «Запобіжні системи» див. стор. 98
Прилад вимикається під час використання.	Інгредієнти перероблялися в великій кількості або задовго.	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Поверніть перемикач у положення <b>O</b>.</li> <li>■ Вийміть штепсельну вилку з розетки.</li> <li>■ Зменште кількість перероблюваних продуктів.</li> <li>■ Дайте приладу охолонути до кімнатної температури.</li> </ul>
	Відчинено відкидний кронштейн.	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Поверніть перемикач у положення <b>O</b>.</li> <li>■ Натисніть кнопку розблокування та зафіксуйте відкидний кронштейн, опустивши його.</li> </ul>
	Чаша або кутовий редуктор (приладдя) сидить нещільно.	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Поверніть перемикач у положення <b>O</b>.</li> <li>■ Вийміть штепсельну вилку з розетки.</li> <li>■ Закрутіть чашу до упору.</li> <li>■ Закрутіть кутовий редуктор до упору й повністю зачиніть запірний важіль.</li> </ul>
Відкидний кронштейн не відчиняється.	На задньому (червоному) приводі встановлено приладдя.	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Зніміть приладдя.</li> <li>■ Натисніть кнопку розблокування та відчиніть відкидний кронштейн.</li> </ul>

Індикація на дисплеї	Можлива причина	Усунення
ПОМИЛКА ПЕРЕВАНТ.	Інгредієнти перероблялися в з великій кількості або задовго.	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Поверніть перемикач у положення <b>○</b>. Вийміть штепсельну вилку з розетки.</li> <li>■ Зменште кількість перероблюваних продуктів.</li> <li>■ Дайте приладу охолонути до кімнатної температури.</li> </ul>
	Прилад або приладдя заблоковано.	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Установіть поворотний перемикач у положення <b>○</b>. Вийміть штепсельну вилку з розетки.</li> <li>■ Перевірте прилад/приладдя й усуньте причину блокування.</li> </ul>
	Двигун вийшов з ладу.	Якщо повідомлення не зникає, можливо, двигун вийшов з ладу. Зверніться до сервісної служби.
ПОМИЛКА ВАГИ	Ваги не працюють як слід.	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Поверніть перемикач у положення <b>○</b>. Вийміть штепсельну вилку з розетки.</li> <li>■ Повторіть спробу дець за 10 хвилин.</li> </ul>
	Ваги вийшли з ладу.	Якщо повідомлення не зникає, можливо, ваги вийшли з ладу. Зверніться до сервісної служби.
ПОМИЛКА КРОНШТ.ВІДЧИНЕНО	Відчинено відкидний кронштейн.	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Поверніть перемикач у положення <b>○</b>.</li> <li>■ Натисніть кнопку розблокування та зафіксуйте відкидний кронштейн, опустивши його.</li> </ul>
ПОМИЛКА НЕМА ЧАШІ	Чаша або кутовий редуктор (приладдя) сидить нещільно.	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Поверніть перемикач у положення <b>○</b>. Вийміть штепсельну вилку з розетки.</li> <li>■ Закрутіть чашу до упору.</li> <li>■ Закрутіть кутовий редуктор до упору й повністю зачиніть запірний важіль.</li> </ul>
ПЕРЕВАНТАЖ. ВАГИ або НЕДОВАНТАЖ. ВАГИ	Результат вимірювання виходить за межі допустимого діапазону ваг (від -900 до 5000 г).	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Не завантажуйте більше ніж 5000 г інгредієнтів.</li> <li>■ Не виймайте більше ніж 990 г інгредієнтів.</li> </ul>
ПЕРЕВАНТАЖ. або НЕДОВАНТАЖ. У разі використання функції SensorControl Plus	Завантажено забагато або замало інгредієнтів для вибраної програми.	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Завантажте інгредієнти в указаній кількості.</li> </ul> <p>→ «Використання функції SensorControl Plus» див. стор. 92</p>

## Приладдя

Приладдя та запасні частини можна придбати в магазині або сервісному центрі. Оскільки асортимент продукції постійно розширюється, то в продажі може бути нове приладдя, ще не описане в цій інструкції. Щоб ознайомитися з актуальним асортиментом приладдя, відвідайте сайт [www.bosch-home.com](http://www.bosch-home.com).

Приладдя	Найменування	Опис
	<b>MUZ9VL1</b>	<b>Наскрізна шатківниця</b> Для нарізання, шаткування й натирання овочів, фруктів та інших харчових продуктів.
	<b>MUZ9VLP1</b>	<b>Багатофункціональний блендер із пресом для цитрусових</b> Для подрібнення зелені, овочів, яблук і м'яса; для натирання моркви, редьки, сиру, горіхів і охолодженого шоколаду. Для вичавлювання соку з апельсинів, лимонів і грейпфрутів.
	<b>MUZ9PP1</b>	<b>Насадка для макаронних виробів</b> Для приготування листів для лазаньї та широкої локшини (тальятеле)
	<b>MUZ9TM1</b>	<b>Набір багатофункціонального подрібнювача</b> Для перемелювання й подрібнення прянощів, зерна, кави чи цукру в невеликій кількості. Для подрібнення й січення м'яса, риби, твердого сиру, зелені, фруктів, овочів, горіхів або шоколаду. Для перемішування рідких або напівтвердих харчових продуктів, для подрібнення/січення сирих фруктів і овочів, а також заморожених фруктів; для приготування пюре.
	<b>MUZ9HA1</b>	<b>М'ясорубка з ковбасною насадкою</b> Для подрібнення свіжого м'яса з метою приготування таких страв, як тартар або м'ясний хлібець. Для начинення ковбас. Для приготування вареників з м'ясом або пельменів.

Приладдя	Найменування	Опис
	<b>MUZ9MX1</b>	<b>Блендер</b> Для змішування напоїв, приготування пюре з фруктів і овочів або майонезу; для подрібнення фруктів, горіхів і льоду, для приготування пюре, крем-супів і соусів.
	<b>MUZ9ER1</b>	<b>Сталева чаша з ручками</b> У цій чаші можна замішувати до 3500 г тіста.
	<b>MUZ9KR1</b>	<b>Пластмасова чаша з ручками</b> У цій чаші можна замішувати до 3500 г тіста.
	<b>MUZ9FW1</b>	<b>М'ясорубка</b> Для подрібнення свіжого м'яса з метою приготування таких страв, як тартар або м'ясний хлібець.

---

## Использование по назначению

Этот прибор предназначен только для домашнего использования. Прибор можно использовать только для переработки такого количества продуктов и в течение такого времени, которые характерны для домашнего хозяйства. Не превышать максимально допустимое количество продуктов. → «Рецепты» см. стр. 117

Прибор пригоден для перемешивания, замешивания и взбивания продуктов. Прибор запрещается использовать для переработки других веществ или предметов. При использовании других разрешенных производителем принадлежностей возможны другие варианты применения. Прибор разрешается использовать только с допущенными частями и принадлежностями.

Категорически запрещается использовать принадлежности для других приборов.

Используйте прибор только внутри помещений при комнатной температуре на высоте не выше 2000 м над уровнем моря.

---

## Важные правила техники безопасности

Внимательно ознакомьтесь с инструкцией по эксплуатации, при работе руководствуйтесь указаниями данной инструкции и сохраняйте ее для дальнейшего использования! Передавая прибор другим лицам, прилагайте данную инструкцию. Производитель не несет ответственности за повреждения, возникшие в результате несоблюдения указаний по правильному применению прибора.

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 прошли соответствующий инструктаж относительно безопасного пользования прибором и уяснили для себя, какую опасность несет в себе прибор.

Детей нельзя подпускать к прибору и шнуру питания, им нельзя пользоваться прибором. Детям запрещено играть с прибором.

Производить очистку и техобслуживание детям не разрешается.

### **⚠ Опасность поражения током и возгорания!**

- Прибор можно подключать только к электросети переменного тока через установленную согласно предписаниям розетку с заземлением. Убедитесь, что система заземления в домашней электропроводке установлена согласно предписаниям.
- При подключении прибора и его эксплуатации соблюдайте данные, приведенные на фирменной табличке. Пользоваться прибором разрешается только при отсутствии повреждений кабеля и прибора. Во избежание возникновения опасной ситуации ремонт прибора, например, замену поврежденного сетевого шнура, разрешается производить только нашей сервисной службе.
- Категорически запрещается подключать прибор к таймерам или розеткам с дистанционным управлением. Всегда следите за прибором во время его работы!
- Ни в коем случае не ставьте прибор на горячие поверхности, например, на электроплиту, или вблизи них. Сетевой кабель не должен соприкасаться с горячими частями или проходить через острые грани.
- Ни в коем случае не погружать основной блок в воду и не мыть в посудомоечной машине. Не используйте паровые очистители. Не используйте прибор влажными руками.
- После каждого применения, при отсутствии присмотра, перед сборкой, разборкой или очисткой, а также в случае неисправности обязательно отсоедините прибор от сети.

### **⚠ Не исключена опасность травмирования!**

- Перед заменой принадлежностей или дополнительных деталей, которые во время работы приводятся в движение, прибор должен быть отключен и отсоединен от сети.
- При опускании поворотного кронштейна не вводите руки и пальцы в корпус, чтобы не произошло их защемления. Не изменяйте положение поворотного кронштейна, пока прибор включен.
- Пользуйтесь насадками только при вставленной смесительной чаше, с установленной крышкой и защитными крышками привода! При пользовании насадками установите смесительную чашу, крышку и защитные крышки привода согласно инструкции!



- Во время работы прибора ни в коем случае не опускайте руки и пальцы в смесительную чашу или в загрузочный ствол. Не вставляйте какие-либо предметы (например, разливательную ложку) в смесительную чашу или в загрузочный ствол. Берегите руки, волосы, предметы одежды и другие предметы от контакта с вращающимися деталями. После выключения привод еще движется некоторое время. Дождитесь полной остановки привода.
- Категорически запрещается использовать насадки и принадлежности либо 2 принадлежности одновременно. При использовании принадлежностей руководствуйтесь данной инструкцией по эксплуатации и другими инструкциями, входящими в комплект поставки.
- При использовании принадлежностей соблюдайте цветную маркировку на принадлежностях и приводе.

**⚠ Опасность удушья!**

Не позволять детям играть с упаковочным материалом.

**⚠ Внимание!**

- Рекомендуется ни в коем случае не оставлять прибор включенным дольше, чем это необходимо для переработки продуктов. Не включайте прибор вхолостую.
- Рабочая поверхность должна быть удобно доступной, влагостойкой, прочной, ровной, сухой и достаточно большой, чтобы не происходило повреждений от брызг, и можно было беспрепятственной работать.

**⚠ Важно!**

После каждого применения или после длительного неиспользования обязательно тщательно очистите прибор.

→ «Очистка и уход» см. стр. 116

От всего сердца поздравляем Вас с покупкой нового прибора фирмы **Bosch**. Дополнительную информацию о нашей продукции Вы найдете на нашей странице в Интернете.

## Оглавление

Использование по назначению .....	103
Важные правила техники безопасности .....	103
Комплектный обзор .....	106
Перед первым использованием .....	107
Элементы управления и аксессуары ...	107
Подготовка .....	109
Базовые установки .....	110
Применение без дополнительных функций .....	110
Применение функции времени и таймера .....	112
Пользование системой SensorControl Plus .....	113
Применение весов .....	115
Применение принадлежностей .....	116
Очистка и уход .....	116
Рецепты .....	117
Регулирование насадок .....	118
Системы безопасности .....	119
Утилизация .....	119
Условия гарантийного обслуживания ...	119
Помощь при устранении неисправностей .....	120
Принадлежности .....	122

## Комплектный обзор

Откройте страницы с рисунками.

→ Рисунок **A**

### Основной блок

- 1 Поворотный переключатель**
  - a** Светящееся кольцо (индикатор рабочего состояния)
  - b** Шкала настройки
- 2 Кнопка разблокирования**
- 3 Поворотный кронштейн**
- 4 Главный привод (черный)**
  - a** Отверстие для установки насадок
- 5 Передний привод (желтый)**
  - a** Защитная крышка привода
- 6 Задний привод (красный)**
  - a** Защитная крышка привода
- 7 Отсек для хранения кабеля или механизм для намотки кабеля**
- 8 Углубления для смесительной чаши**

### Панель управления

- 9 Функциональные кнопки**
  - a** Кнопки выбора функций\*
  - b** Кнопки установки
- 10 Дисплей**

### Смесительная чаша

- 11 Смесительная чаша из нержавеющей стали**
- 12 Крышка**
  - a** Загрузочный ствол

### Насадки

- 13 Профессиональный универсальный венчик для перемешивания**
  - a** Защитный колпачок
  - b** Рычаг для удаления насадки
- 14 Профессиональный венчик для взбивания**
  - a** Защитный колпачок
  - b** Рычаг для удаления насадки
- 15 Месильная насадка**
  - a** Защитный колпачок
  - b** Рычаг для удаления насадки

\* в зависимости от модели

**Указание.** В зависимости от модели кухонный комбайн поставляется в комплекте с дополнительными принадлежностями.

## Перед первым использованием

Перед использованием нового прибора его необходимо полностью распаковать, очистить и проверить.

### Внимание!

Вводить в действие поврежденный прибор категорически запрещено!

- Выньте основной блок и все принадлежности из упаковки, снимите имеющийся упаковочный материал.
- Проверьте комплектность всех частей и отсутствие видимых повреждений.

#### → Рисунок А

- Перед первым использованием тщательно очистите и высушите все детали. → «Очистка и уход» см. стр. 116

## Элементы управления и аксессуары

### Цветная маркировка

Приводы имеют различный цвет (черный, желтый и красный). Эта цветная маркировка нанесена также на принадлежности. Устанавливайте принадлежности только на приводе того же цвета.

### Приводы

#### → Рисунок А

Прибор имеет 3 различных привода.

#### Главный привод, черный (4)

Для насадок или для принадлежностей с угловой передачей.



#### Передний привод, желтый (5)

Для принадлежностей с желтым соединительным элементом.



#### Задний привод, красный (6)

Для принадлежностей с красным соединительным элементом.



#### Защитные крышки привода (5а и 6а)

Для защиты неиспользуемых приводов.

Дополнительная информация:

→ «Принадлежности» см. стр. 122

## Дисплей

### → Рисунок А

На дисплее отображаются установки, информация о данных, сообщения об ошибках и значения параметров. Длинные тексты движутся при этом справа налево, чтобы отобразить их полностью.

### Пример:



Язык, на котором отображаются тексты, можно изменить. → «Базовые установки» см. стр. 110

## Функциональные кнопки

### → Рисунок А

Прибор имеет от 3 до 5 функциональных кнопок (в зависимости от модели), с помощью которых выполняется выбор и установка специальных дополнительных функций и автоматических программ.

Кнопки	
	SensorControl Plus / выбор программ
	Таймер / выбор / возврат
	Весы / тара
—	Выбор / уменьшение значений
+	Выбор / увеличение значений

\* в зависимости от модели

**Указание.** Управление кнопками осуществляется легким касанием пальца. Пользование кухонными рукавицами может затруднить управление кнопками. Управление с использованием предметов (например, разливательной ложки) невозможно.

## Поворотный переключатель со светящимся кольцом



→ Рисунок 3

Поворотным переключателем выбирается нужная скорость, запускается автоматическая программа или выключается прибор. В процессе работы горит встроенное светящееся кольцо. При неполадках в управлении прибором, срабатывании электронных предохранителей или неисправности прибора его включение блокируется и горит светящееся кольцо.

### Позиции настройки

<b>M/A</b>	Установка <b>M/A</b> имеет различные функции. <b>Без автоматической программы</b> <b>= M:</b> моментальное включение с максимальным числом оборотов / высокой скоростью вращения. Удерживайте переключатель в течение необходимого времени. <b>С автоматической программой</b> <b>= A:</b> автоматическое регулирование времени. После включения автоматики установите переключатель в положение <b>M/A</b> и удерживайте в этом положении короткое время. Переключатель останется в положении <b>M/A</b> и по окончании автоматического режима вернется в положение <b>O</b> . Прибор выключен. → « <i>Пользование системой SensorControl Plus</i> » см. стр. 113
<b>O</b>	Стоп / выключение
	Функция «Подмешивание» с минимальным числом оборотов / очень низкой скоростью вращения
<b>1...7</b>	Ступени скорости <b>1:</b> низкое число оборотов / медленно <b>7:</b> максимальное число оборотов / быстро

## Насадки

→ Рисунок A

### Профессиональный универсальный венчик для перемешивания



Для перемешивания теста, например, сдобного теста или мусса. Для подмешивания взбитых яичных белков или сливок.

### Профессиональный венчик для взбивания



Для взбивания яичных белков, сливок и легкого теста, например, бисквитного теста.

### Месильная насадка



Для вымешивания тяжелого (например, дрожжевого) теста и для подмешивания ингредиентов, которые не должны измельчаться (например, изюма, шоколадных пластинок).

### Рекомендации по установке скорости

	Для подмешивания и бережного размешивания различных ингредиентов (например, для подмешивания взбитых белков)
<b>1-2</b>	Для замешивания и размешивания ингредиентов
<b>3</b>	Для вымешивания тяжелого теста месильной насадкой
<b>5-7</b>	Для перемешивания и взбивания ингредиентов (например, сливок) профессиональным универсальным венчиком для перемешивания или профессиональным венчиком для взбивания
<b>M/A</b>	Для пользования насадками с системой SensorControl Plus → « <i>Пользование системой SensorControl Plus</i> » см. стр. 113

## Регулирование насадок

На заводе-изготовителе прибор отлажен таким образом, чтобы профессиональный венчик для взбивания почти касался дна, обеспечивая оптимальное смешивание ингредиентов. Если насадки касаются дна смесительной чаши или слишком удалены от нее, это расстояние можно подрегулировать. → «Регулирование насадок» см. стр. 118

## Поворотный кронштейн

→ Рисунок 

Поворотный кронштейн поднимается вверх, чтобы вставить или вынуть насадку или смесительную чашу. Поворотный кронштейн оснащен функцией «EasyArm Lift», которая способствует движению поворотного кронштейна вверх.

## Смесительная чаша и крышка

→ Рисунок 

Прибор поставляется в комплекте со специальной смесительной чашей, которую нужно закрепить на приборе, установив и повернув. Крышка крепится на поворотном кронштейне и открывается автоматически при подъеме кронштейна.

## Установка и снятие насадок

→ Рисунок 

На защитном колпачке насадок имеется рычаг, который упрощает снятие насадок.

**Установка насадки:** направить рычаг вперед и вставить насадку до фиксации в главный привод. Защитный колпачок закрывает привод.

**Снятие насадки:** нажать вниз рычаг на защитном колпачке, чтобы освободить насадку, и вынуть ее из привода.

## Механизм для намотки кабеля

→ Рисунок 

**В зависимости от модели:**

прибор оборудован автоматическим механизмом для намотки кабеля. Вытяните сетевой кабель за один раз на желаемую длину (макс. 125 см) и медленно отпустите; кабель зафиксируется.

**Уменьшение длины кабеля:** слегка потяните за кабель и дайте ему смотаться до нужной длины. Затем снова слегка потяните за кабель и медленно отпустите; кабель зафиксируется.

### Важно!

Не вталкивайте кабель внутрь вручную. Если кабель заклинило, следует вытянуть его полностью и снова дать ему смотаться.

## Отсек для хранения кабеля

→ Рисунок 

**В зависимости от модели:**

прибор имеет отсек для хранения кабеля. Длину сетевого кабеля можно отрегулировать, вытянув его или вставив обратно в отсек.

## Системы безопасности

Прибор имеет различные системы безопасности. → «Системы безопасности» см. стр. 119

## Подготовка

- Установите основной блок на ровную, чистую и прочную поверхность.
- Вытяните сетевой кабель на нужную длину.
- Нажмите на кнопку разблокирования и поднимите поворотный кронштейн до упора.
- Установите крышку с направленным вперед загрузочным стволом на главный привод.
- Вставьте смесительную чашу. Используйте углубления на основном блоке.
- Поверните смесительную чашу против часовой стрелки до фиксации.

Основной блок готов к дальнейшему применению.

## Базовые установки

### Установка языка дисплея

- Нажмите на кнопку разблокирования и опустите поворотный кронштейн вниз до фиксации.
- Вставьте вилку в розетку.
- На дисплее появится «OptiMUM».

**Указание.** Если прибор в течение определенного времени не используется или не получает сигналы управления, дисплей медленно гаснет и переходит в режим ожидания. При касании любой кнопки на дисплее снова появляется «OptiMUM».

- Удерживайте одновременно нажатыми кнопки ☺ и + , пока не откроется конфигурационное меню. Появится окно выбора языка.
- Нажимайте кнопку + или — до тех пор, пока на дисплее не появится нужный язык.

**ЯЗЫК  
РУССКИЙ**

- Удерживайте одновременно нажатыми кнопки ☺ и + , пока на дисплее не появится «СОХРАНЕНО РУССКИЙ». Выбор языка сохранен в памяти.

**СОХРАНЕНО  
РУССКИЙ**

- Если другие установки не выполняются, на дисплее снова появится «OptiMUM».

### Прочие установки

- Удерживайте одновременно нажатыми кнопки ☺ и + , пока не откроется конфигурационное меню.
- После каждого краткого нажатия кнопки ☺ последовательно появляются следующие установки.
- ЯЗЫК  
Язык, на котором будут отображаться тексты на дисплее.

- ЗВУК  
Громкость звуковых сигналов – 6 ступеней установки от выключенного до громкого звука.
- ЯРКОСТЬ  
Яркость дисплея – 6 ступеней установки от темного до самого светлого дисплея.
- ЕДИНИЦЫ (для моделей с весами)  
Единица индикации весов – граммы (г) или фунты (фунт).
- Кнопкой + или — можно изменить текущую установку.
- Удерживайте одновременно нажатыми кнопки ☺ и + , пока на дисплее не появится «СОХРАНЕНО». Измененные установки сохранены в памяти.

## Применение без дополнительных функций

### ⚠ Не исключена опасность травмирования!

- Штепсельную вилку можно вставлять в розетку только после полного окончания подготовки к работе с прибором.
- Во время работы прибора ни в коем случае не опускайте руки и пальцы в смесительную чашу или в загрузочный ствол.
- Работайте только с установленной крышкой.
- Перед тем, как перемещать поворотный кронштейн или заменять насадки, обязательно дождитесь полной остановки привода.
- Из соображений безопасности обязательно установите защитные крышки на передний и задний привод.

### Важно

- Подготовьте основной блок, как описано в разделе «Подготовка».
- При неправильно вставленной смесительной чаше прибор не включается.

**Указание:** Функция «ВРЕМЯ» автоматически включается при каждом применении, отсчитывает время переработки и показывает его на дисплее.

### → Ряд рисунков

1. В зависимости от процесса переработки выберите профессиональный универсальный венчик для перемешивания или взбивания либо месильную насадку (→ «Насадки» см. стр. 108), установите рычаг на защитном колпачке в переднем направлении и вставьте насадку до фиксации в главный привод.
2. Загрузите в смесительную чашу предназначенные для переработки ингредиенты.
3. Нажмите на кнопку разблокирования и опустите поворотный кронштейн вниз до фиксации.

### Не исключена опасность травмирования!

Опускайте поворотный кронштейн, соблюдая осторожность! Следите за тем, чтобы не прищемить руки или пальцы.

### Пользование прибором

4. Вставьте вилку в розетку. На дисплее появится «OptiMUM».
5. Установите поворотный переключатель на нужный режим (→ «Рекомендации по установке скорости» см. стр. 108). На дисплее появится «ВРЕМЯ» и отобразится прошедшее время переработки.
6. Перерабатывайте ингредиенты до получения желаемого результата.
7. Установите поворотный переключатель в положение **O**. Дождитесь полной остановки привода. Извлеките вилку из розетки.
8. Нажмите на кнопку разблокирования и поднимите поворотный кронштейн до упора.
9. Поверните смесительную чашу по часовой стрелки так, чтобы ее можно было поднять. Извлеките смесительную чашу.
10. Нажмите вниз рычаг на защитном колпачке, чтобы освободить насадку, и вынуть ее из привода.
11. Снимите крышку с привода.

Очистите все части прибора сразу после использования. → «Очистка и уход» см. стр. 116

**Указание.** Воспользуйтесь также показанными примерами применения, чтобы лучше ознакомиться с прибором и его функциями. → «Рецепты» см. стр. 117

### Добавление ингредиентов

В процессе переработки можно также добавлять дополнительные ингредиенты.

### → Рисунок

- Осторожно загрузите дополнительные ингредиенты через загрузочный ствол в крышке.

### Не исключена опасность травмирования!

Во время работы прибора ни в коем случае не опускайте руки и пальцы в смесительную чашу или в загрузочный ствол. Не вставляйте какие-либо предметы (например, разливательную ложку) в смесительную чашу или в загрузочный ствол.

### → Ряд рисунков

1. Чтобы загрузить большое количество продуктов или ингредиентов, установите поворотный переключатель в положение **O**. Дождитесь полной остановки привода.
2. Нажмите на кнопку разблокирования и поднимите поворотный кронштейн до упора. На дисплее появится «РЫЧАГ ОТКРЫТ».
3. Загрузите ингредиенты непосредственно в смесительную чашу. Нажмите на кнопку разблокирования и опустите поворотный кронштейн вниз до фиксации. На дисплее появится «OptiMUM». Продолжите переработку ингредиентов.

**Указание.** Если открыть рычаг, предыдущее время переработки будет установлено на «00:00».



## Применение функции времени и таймера

Прибор оснащен функцией времени и таймера. Возможны следующие функции.

### Функция «ВРЕМЯ»

Индикация прошедшего времени переработки (установка по умолчанию). Функция «ВРЕМЯ» запускается автоматически, когда начинается переработка продуктов.


#### Указания

- В процессе переработки нажмите и удерживайте нажатой кнопку , чтобы установить время обратно на «00:00».
- По окончании или в случае перерыва в переработке нажмите и удерживайте нажатой кнопку , чтобы отобразить начальный экран. На дисплее появится «OptiMUM».

### Функция «ТАЙМЕР»

Установка нужного времени. По истечении времени раздается звуковой сигнал и переработка заканчивается. Этой функцией можно также пользоваться без переработки продуктов (например, для контроля времени варки или отстоя продуктов).



#### → Ряд рисунков ■

1. Подготовьте прибор к работе. Загрузите ингредиенты.
2. Подключите прибор. На дисплее появится «OptiMUM».
3. Нажмите кнопку . На дисплее появится «05:00».
4. Кнопкой + или – установите нужное время переработки. Если удерживать соответствующую кнопку нажатой, значения меняются быстрее. Установленное время переработки сохраняется в памяти примерно 5 минут.
5. Установите поворотный переключатель на нужный режим.
6. На дисплее отображается оставшееся время и выполняется обратный отсчет.

7. По истечении оставшегося времени раздается звуковой сигнал и прибор автоматически прекращает работу. На дисплее появится «КОНЕЦ ТАЙМЕР».
8. На дисплее появится «ПЕРЕКЛЮЧИТЬ НА 0».
9. Установите поворотный переключатель в положение **O**. На дисплее появится «OptiMUM».
10. Извлеките вилку из розетки.
11. Переработка с функцией «ТАЙМЕР» закончена.



Очистите все части прибора сразу после использования. → «Очистка и уход» см. стр. 116

#### Указания


- Если установлена длительность более 60 минут, дополнительно отображаются часы: «1:01:30».
- Нажатием кнопки + или – можно в любой момент изменить оставшееся время.
- Коротко нажмите 2 раза кнопку , чтобы остановить таймер (прибор продолжает работать) или снова запустить его.
- Установите поворотный переключатель в положение **O**, чтобы прервать переработку. Оставшееся время остается в памяти, и после повторного включения продолжится обратный отсчет.
- Нажмите и удерживайте нажатой кнопку , чтобы выключить таймер. На дисплее появится «OptiMUM». Затем появится «ВРЕМЯ» и отобразится прошедшее время обработки.



## Пользование таймером без переработки продуктов

- Нажмите кнопку . На дисплее появится «05:00».
- Кнопкой + или — установите нужное время переработки.
- Коротко нажмите 2 раза кнопку , чтобы запустить таймер.
- На дисплее отображается оставшееся время и выполняется обратный отсчет.
- По истечении времени раздается звуковой сигнал. На дисплее появится «КОНЕЦ ТАЙМЕР».

### Указания


- Коротко нажмите 2 раза кнопку , чтобы остановить таймер (прибор продолжает работать) или снова запустить его.
- Если при пользовании таймером начать переработку продуктов, прибор будет работать до истечения оставшегося времени и затем автоматически прекратит переработку.

## Пользование системой SensorControl Plus

Прибор (в зависимости от модели) оснащен автоматическими программами SensorControl Plus. Датчики контролируют переработку ингредиентов и автоматически выключают прибор после достижения запрограммированной консистенции. Система SensorControl Plus позволяет пользоваться следующими автоматическими программами.

- СЛИВКИ  
Автоматическое приготовление сливок.
- ЯИЧНЫЙ БЕЛОК  
Автоматическое приготовление взбитых яичных белков.
- ДРОЖЖЕВОЕ ТЕСТО  
Автоматическое приготовление дрожжевого теста.


## Выбор программы

- Нажмите кнопку . На дисплее появится «СЛИВКИ».
- Нажмите кнопку + или —. Последовательно появляются следующие программы.

Программа	Насадка / ингредиенты
СЛИВКИ >300 мл *	<b>Профессиональный венчик для взбивания</b> 300-700 мл сливок
СЛИВКИ >700 мл *	<b>Профессиональный венчик для взбивания</b> 700-1500 мл сливок
ЯИЧНЫЙ БЕЛОК	<b>Профессиональный венчик для взбивания</b> Белки из 2-12 яиц
ДРОЖЖЕВОЕ ТЕСТО	<b>Месильная насадка</b> Ингредиенты и количества согласно рецепту → «Рецепты» см. стр. 117

\* У приборов с встроенными весами опции «>300 мл» и «>700 мл» для программы «СЛИВКИ» не отображаются. На дисплее мигает «0г». Если загружено от 300 до 1500 мл сливок, дисплей постоянно показывает количество и прибор автоматически использует надлежащие установки. Если загружено меньше или больше сливок, показанный на дисплее вес мигает.


### Указания

- Перед первым использованием автоматической системы SensorControl Plus для обеспечения надлежащего функционирования сенсорной системы кухонный комбайн должен проработать не менее 2 минут.
- Нажмите кнопку , чтобы преждевременно закончить выбор программ. На дисплее появится «OptiMUM».
- Во время работы системы SensorControl Plus кнопки заблокированы.
- После запуска SensorControl Plus не добавляйте ингредиенты.

- Система SensorControl Plus запрограммирована только для указанных насадок и продуктов (в указанных количествах). Другие комбинации невозможны.
- От свежести, температуры и содержимого используемых ингредиентов зависит необходимое время и результат.
- Система SensorControl Plus достигает оптимальных результатов только при условии, что яйца свежие, а сливки охлажденные (прибл. 6 °C).
- Ранее замороженные сливки взбить невозможно.
- Использование сливок с добавками или без лактозы может привести к не идеальным результатам.
- Сахар, ароматические вещества и другие добавки для сливок или взбитых белков вводите только после окончания работы системы SensorControl Plus.
- Чтобы прервать программу SensorControl Plus, установите поворотный переключатель в положение **0**. Для этого необходимо преодолеть небольшое сопротивление.
- Если результат не будет соответствовать ожиданиям, установите поворотный переключатель на режим **7** (для сливок и взбитых белков) или режим **3** (для дрожжевого теста) и продолжите переработку ингредиентов до достижения нужной консистенции.
- Не запускайте систему SensorControl Plus второй раз с уже переработанными ингредиентами.

## Пример: приготовление взбитых белков с использованием системы SensorControl Plus

### → Ряд рисунков

1. Подготовьте к работе основной блок и вставьте профессиональный венчик для взбивания.
2. Нажмите на кнопку разблокирования и опустите поворотный кронштейн вниз до фиксации.
3. Вставьте вилку в розетку. На дисплее появится «OptiMUM».
4. Отделить яичные белки от желтков (2-12 штук).
5. Нажмите кнопку . На дисплее появится «СЛИВКИ».
6. Нажмите кнопку **+**. На дисплее появится «ЯИЧНЫЙ БЕЛОК».
7. Загрузите яичные белки в смешивательную чашу. На дисплее появится «ПЕРЕКЛЮЧИТЬ НА M/A».
8. Установите поворотный переключатель в положение **M/A** и удерживайте в этом положении короткое время.
9. На дисплее появится «SENSOR CONTROL Plus». Система SensorControl Plus контролирует процесс переработки.
10. После того, как будет достигнута запрограммированная консистенция, раздастся звуковой сигнал и переработка будет закончена. На дисплее появится «КОНЕЦ».
11. Поворотный переключатель автоматически возвратится в положение **0**. На дисплее появится «OptiMUM».
12. Извлеките вилку из розетки.
13. Переработка с функцией «ЯИЧНЫЙ БЕЛОК» закончена.

Очистите все части прибора сразу после использования. → «Очистка и уход» см. стр. 116

## Применение весов

Прибор (в зависимости от модели) оборудован весами. Возможны следующие применения:


- взвешивание загруженных ингредиентов (каждый ингредиент по отдельности или сумма всех ингредиентов);
- предварительная установка требуемого веса и обратный отсчет до его достижения при загрузке (с звуковыми сигналами).


### Указания

- Нажмите кнопку , чтобы закончить функцию взвешивания. На дисплее появится «OptIMUM».
- В ножках прибора установлены 4 весовых датчика. Весы обеспечивают правильные результаты только в том случае, если они всеми ножками опираются на прочную и ровную рабочую поверхность. Не подкладывайте полотенца и прочие предметы.
- После включения или восстановления настроек весов в течение короткого времени выполняется их калибровка (тарирование). При этом не прикасайтесь к прибору и не кладите на него какие-либо предметы (например, разливательную ложку, кухонное полотенце и т. п.).
- Проследите, чтобы прибор не прилегал (например, краем загрузочного ствола) к мерному стакану или упаковке.


## Взвешивание ингредиентов

### → Ряд рисунков

1. Подготовьте к работе основной блок.
2. Вставьте вилку в розетку. На дисплее появится «OptIMUM».
3. Нажмите кнопку  и больше не прикасайтесь к прибору. На дисплее на короткое время появится Im Display erscheint für einen kurzen Moment «-----» (тара).
4. На дисплее появится «0 г» или «0.00 фунт» (в зависимости от установки). Весы готовы к работе.
5. Загрузите ингредиенты. Весы показывают вес.


6. Чтобы взвесить по отдельности другие ингредиенты: нажмите кнопку  и больше не прикасайтесь к прибору.
7. На дисплее появится «0 г» или «0.00 фунт» (в зависимости от установки). Весы готовы к работе.
8. Добавьте указанным образом все нужные ингредиенты и взвесьте их.

Затем выполните переработку взвешенных ингредиентов. → «Применение без дополнительных функций» см. стр. 110

**Указание.** Если в процессе переработки продуктов нажать кнопку , на дисплее появится «ДЛЯ ВЕСОВ ПЕРЕКЛЮЧИТЬ НА 0».

## Предварительная установка веса

### → Ряд рисунков

1. Нажмите кнопку  и больше не прикасайтесь к прибору. На дисплее на короткое время появится Im Display erscheint für einen kurzen Moment «-----» (тара).
2. На дисплее появится «0 г» или «0.00 фунт» (в зависимости от установки). Весы готовы к работе.
3. Нажмите кнопку +. На дисплее появится «50 г» или «0.1 фунт» (в зависимости от установки).
4. Кнопкой + или – установите нужный вес (макс. 5000 г).
5. Загрузите ингредиенты. На дисплее появится недостающее количество, например, «65 г».
6. Начиная с «40 г» раздается повторяющийся звуковой сигнал. Чем меньше оставшееся количество, тем быстрее звучит сигнал.
7. При «0 г» (установленное количество загружено) звуковой сигнал прекратится.
8. При превышении установленного количества сигнал звучит непрерывно. Дополнительный вес обозначается отрицательным знаком. Если количество превышено на 25 г, дисплей покажет «-25 г».

## Применение принадлежностей

Для вашего кухонного комбайна имеется целый ряд принадлежностей, значительно расширяющих его функциональные возможности. В зависимости от модели определенные принадлежности могут входить в комплект поставки. Если какая-либо из принадлежностей не входит в комплект поставки, ее можно приобрести через торговое предприятие или сервисную службу. → «Принадлежности» см. стр. 122

### Подготовка к использованию принадлежностей

В зависимости от принадлежности требуется различная подготовка основного блока.

- Установите основной блок на ровную, чистую и прочную поверхность.
- Вытяните сетевой кабель на нужную длину.
- Подготовьте основной блок, как показано на рисунке.

#### → Рисунок 14

1. Подготовка к использованию насадок.
2. Подготовка к использованию принадлежностей, подключаемых к главному приводу черного цвета с угловой передачей, и принадлежностей, устанавливаемых вместо смесительной чаши.
3. Подготовка к использованию принадлежностей, подключаемых к приводу красного цвета, например, блендера или многофункционального измельчителя.
4. Подготовка к использованию принадлежностей, подключаемых к приводу желтого цвета, без отверстия для выпуска продуктов, например, многофункционального блендера или соковыжималки.
5. Подготовка к использованию принадлежностей, подключаемых к приводу желтого цвета, с отверстием для выпуска продуктов, например, универсальной резки.

### Важно

- Соблюдайте желтые, красные или черные метки на приводе и принадлежностях. → «Рецепты» см. стр. 117
- Неиспользуемые приводы обязательно должны быть закрыты защитными крышками.
- Все дальнейшие операции описаны в отдельной инструкции по эксплуатации для соответствующей принадлежности.

## Очистка и уход

После каждого применения прибор и использованные насадки должны быть тщательно очищены. → Рисунок 15

### ⚠ Опасность поражения током!

- Перед очисткой извлеките вилку из розетки.
- Ни в коем случае не погружайте основной блок в жидкости и не мойте его в посудомоечной машине.
- Не используйте паровые очистители.

### Внимание!

- Не используйте моющие средства, содержащие алкоголь или спирт.
- Не используйте металлические и остроконечные предметы, а также предметы с острыми кромками.
- Не применяйте грубую ткань или абразивные чистящие средства.
- Не зажимайте пластмассовые детали в посудомоечной машине, так как возможна их неустраняемая деформация!

### Очистка основного блока

- Снимите защитные крышки приводов.
- Протрите основной блок и защитные крышки приводов мягкой влажной тканью и высушите их.

### Очистка смесительной чаши и насадок

- Очистите смесительную чашу, крышку и насадки мыльным раствором и мягкой тканью или губкой либо вымойте их в посудомоечной машине.
- Дайте высохнуть всем частям.

## Рецепты

### Взбитые сливки

– 200 г-1500 г

- Сливки перерабатывать от 1½ до 4 минут в режиме **7**, в зависимости от количества и свойств сливок с помощью профессионального венчика для взбивания.



**Указание.** В моделях с системой SensorControl Plus используйте автоматическую программу. → «*Пользование системой SensorControl Plus*» см. стр. 113

### Яичные белки

– 2-12 белков

- Белки взбивать в течение 4-6 минут в режиме **7** с помощью профессионального венчика для взбивания.



**Указание.** В моделях с системой SensorControl Plus используйте автоматическую программу. → «*Пользование системой SensorControl Plus*» см. стр. 113

### Бисквитное тесто

#### Основной рецепт

- 3 яйца
- 3-4 ст. л. горячей воды
- 150 г сахара
- 1 пакетика ванильного сахара
- 150 г муки
- 50 г крахмала
- если потребуется, немного пекарского порошка
- Ингредиенты (кроме муки и крахмала) взбивать в течение примерно 4-6 минут в режиме **7** с помощью профессионального венчика для взбивания до образования пены.
- Установить поворотный переключатель на режим **1** и в течение примерно ½-1 минуты подмешивать по столовой ложке просеянную муку и крахмал.



**Максимальное количество:** 2-кратное количество продуктов из основного рецепта

### Сдобное тесто

#### Основной рецепт

- 3-4 яйца
- 200-250 г сахара
- 1 щепотка соли
- 1 пакетик ванильного сахара или цедра с ½ лимона
- 200-250 г сливочного масла или маргарина (комнатной температуры)
- 500 г муки
- 1 пакетик пекарского порошка
- 150 мл молока
- Все ингредиенты перемешивать с помощью профессионального универсального венчика для перемешивания в течение примерно ½ минуты в режиме **1**, затем в течение примерно 3-4 минут в режиме **5**.



**Максимальное количество:** 2½-кратное количество продуктов из основного рецепта

### Песочное тесто

#### Основной рецепт

- 125 г сливочного масла (комнатной температуры)
- 100-125 г сахара
- 1 яйцо
- 1 щепотка соли
- немного лимонной цедры или ванильного сахара
- 250 г муки
- если потребуется, немного пекарского порошка
- Все ингредиенты перемешивать с помощью профессионального универсального венчика для перемешивания в течение примерно ½ минуты в режиме **1**, а затем в течение примерно 2-3 минут в режиме **6**.



#### При использовании более 500 г муки:

- Ингредиенты замешивать с помощью месильной насадки в течение примерно ½ минуты в режиме **1**, затем в течение примерно 3-4 минут в режиме **3**.



**Максимальное количество:** 4-кратное количество продуктов из основного рецепта

## Дрожжевое тесто

### Основной рецепт

- 500 г муки
- 1 яйцо 80 г жира (комнатной температуры)
- 80 г сахара
- 200-250 мл теплого молока
- 25 г свежих или 1 пакетик сухих дрожжей
- Цедра с ½ лимона
- 1 щепотка соли
- Все ингредиенты перерабатывать в течение примерно ½ минуты в режиме **1**, а затем в течение примерно 3-6 минут в режиме **3** с помощью месильной насадки.

**Максимальное количество:** 3-кратное количество продуктов из основного рецепта

**Указание.** В моделях с системой SensorControl Plus используйте автоматическую программу. → «*Пользование системой SensorControl Plus*» см. стр. 113

## Тесто для макарон

### Основной рецепт

- 500 г муки
- 250 г яиц (ок. 5 штук)
- При необх. 2-3 ст. л. (20-30 г) холодной воды
- Все ингредиенты перерабатывать в течение примерно 3-5 минут в режиме **3** до получения однородного теста.

**Максимальное количество:** 1,5-кратное количество продуктов из основного рецепта

## Тесто для хлеба

### Основной рецепт

- 1000 г муки
- 3 пакетик сухих дрожжей
- 2 ч. л. соли
- 660 мл теплой воды
- Все ингредиенты перерабатывать в течение примерно ½ минуты в режиме **1**, а затем в течение примерно 4-5 минут в режиме **3** с помощью месильной насадки.



## Регулирование насадок

**⚠ Не исключена опасность травмирования!**

Перед регулированием извлеките вилку из розетки.

### Внимание!

Регулирование насадок следует выполнять малыми шагами. Поворотный кронштейн должен полностью опускаться, при этом насадки не должны застревать на нижней и боковой поверхности смесительной чаши. Оптимальный зазор между насадками и смесительной чашей равен 3 мм.

### → Ряд рисунков

- При вставленном профессиональном венчике для взбивания проверьте положение насадки.
- Нажмите на кнопку разблокирования и поднимите поворотный кронштейн до упора.
- Придержите рукой насадку. Ослабьте контргайку, повернув ее вильчатым гаечным ключом (на 10 мм) по часовой стрелке.
- Вращением насадки установите расстояние до смесительной чаши (1 полный оборот соответствует регулировке по высоте на 1 мм).

**Вращение против часовой стрелки:** расстояние до смесительной чаши становится меньше.

**Вращение по часовой стрелке:** расстояние до смесительной чаши становится больше.

- Нажмите на кнопку разблокирования и опустите поворотный кронштейн вниз до фиксации.
- Проверьте зазор насадки. Оптимальный зазор между насадками и смесительной чашей равен 3 мм. Если потребуется, отрегулируйте зазор.
- После оптимальной установки зазора нажмите на кнопку разблокирования и отведите назад поворотный кронштейн.
- Придержите рукой насадку. Затяните контргайку, повернув ее вильчатым гаечным ключом (на 10 мм) против часовой стрелки.

## Системы безопасности

### Блокировка включения

Прибор включается только при условии, что смесительная чаша установлена и повернута до фиксации, или если на главном приводе закреплена принадлежность с угловой передачей, и если поворотный кронштейн зафиксирован в нижнем положении.

### Блокировка повторного включения

При перерыве в электроснабжении прибор остается включенным, но электромотор после этого не запускается снова. Для повторного включения установите поворотный переключатель сначала в положение **O**, а затем снова включите.

### Устройство защиты от перегрузки

Устройство защиты от перегрузки автоматически выключает электромотор во время работы прибора. Возможной причиной этого может являться переработка слишком большого количества продуктов.

### Блокировка поворотного кронштейна

Поворотный кронштейн невозможно разблокировать и повернуть, если на заднем приводе установлена какая-либо принадлежность.

## Утилизация



Утилизируйте упаковку с использованием экологически безопасных методов. 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. Информацию об актуальных возможностях утилизации Вы можете получить в магазине, в котором Вы приобрели прибор.

## Условия гарантийного обслуживания

Получить исчерпывающую информацию об условиях гарантийного обслуживания Вы можете в Вашем ближайшем авторизованном сервисном центре, или в сервисном центре от производителя ООО «БСХ Бытовая техника», или в сопроводительной документации.

Мы оставляем за собой право на внесение изменений.

## Помощь при устранении неисправностей

В таблицах ниже указаны действия в случае проблем или неисправностей, которые вы можете устранить самостоятельно. Если таким образом устранить неисправность не удалось, обратитесь в сервисную службу.

Проблема	Возможная причина	Устранение
Дисплей ничего не показывает. Светящееся кольцо выключено. Прибор не включается.	Нет электропитания прибора.	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Проверьте наличие электроснабжения.</li> <li>■ Вставьте вилку в розетку.</li> </ul>
Прибор не включается. Светящееся кольцо горит.	Сработала система защиты.	→ «Системы безопасности» см. стр. 119
Прибор выключается во время использования.	Одновременная или слишком длительная переработка чрезмерного количества продуктов.	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Установите поворотный переключатель в положение <b>○</b>. Извлеките вилку из розетки.</li> <li>■ Уменьшите количество перерабатываемых продуктов.</li> <li>■ Дайте прибору остыть до комнатной температуры.</li> </ul>
	Открыт поворотный кронштейн.	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Установите поворотный переключатель в положение <b>○</b>.</li> <li>■ Нажмите на кнопку разблокирования и опустите поворотный кронштейн вниз до фиксации.</li> </ul>
	Смесительная чаша или угловая передача (принадлежность) отсоединилась.	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Установите поворотный переключатель в положение <b>○</b>. Извлеките вилку из розетки.</li> <li>■ Поверните смесительную чашу до упора.</li> <li>■ Прочно привинтите угловую передачу и закройте до упора запирающий рычаг.</li> </ul>
Поворотный кронштейн не открывается.	На заднем приводе красного цвета установлена принадлежность.	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Отсоедините принадлежность.</li> <li>■ Нажмите кнопку разблокирования и откройте поворотный кронштейн.</li> </ul>



Индикация на дисплее	Возможная причина	Устранение
ОШИБКА ПЕРЕГРУЗКА	Одновременная или слишком длительная переработка чрезмерного количества продуктов.	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Установите поворотный переключатель в положение <b>○</b>. Извлеките вилку из розетки.</li> <li>■ Уменьшите количество перерабатываемых продуктов.</li> <li>■ Дайте прибору остыть до комнатной температуры.</li> </ul>
	Прибор или насадка заблокированы.	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Установите поворотный переключатель в положение <b>○</b>. Извлеките вилку из розетки.</li> <li>■ Проверьте прибор / насадку и устраните блокировку.</li> </ul>
	Электромотор неисправен.	Если данное сообщение появляется постоянно, возможна неисправность электромотора. Обратитесь в сервисную службу.
ОШИБКА ВЕСЫ	Весы неправильно работают.	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Установите поворотный переключатель в положение <b>○</b>. Извлеките вилку из розетки.</li> <li>■ Спустя примерно 10 мин. повторите попытку.</li> </ul>
	Весы неисправны.	Если данное сообщение появляется постоянно, возможна неисправность весов. Обратитесь в сервисную службу.
ОШИБКА РЫЧАГ ОТКРЫТ	Открыт поворотный кронштейн.	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Установите поворотный переключатель в положение <b>○</b>.</li> <li>■ Нажмите на кнопку разблокирования и опустите поворотный кронштейн вниз до фиксации.</li> </ul>
ОШИБКА НЕТ ЧАШИ	Смесительная чаша или угловая передача (принадлежность) отсоединилась.	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Установите поворотный переключатель в положение <b>○</b>. Извлеките вилку из розетки.</li> <li>■ Поверните смесительную чашу до упора.</li> <li>■ Прочно привинтите угловую передачу и закройте до упора запирающий рычаг.</li> </ul>
ПЕРЕГРУЗКА ВЕСЫ или НЕДОГРУЗКА ВЕСЫ	Результат измерения вне диапазона измерения и индикации весов (от -990 г до 5000 г)	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Не загружайте ингредиенты весом более 5000 г.</li> <li>■ Не выгружайте ингредиенты весом более 990 г.</li> </ul>
ПЕРЕГРУЗКА или НЕДОГРУЗКА при использовании системой SensorControl Plus	Загружено слишком много или слишком мало ингредиентов для выбранной программы.	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Загрузите ингредиенты в заданных количествах.</li> </ul> <p>→ «<i>Пользование системой SensorControl Plus</i>» см. стр. 113</p>

## Принадлежности

Принадлежности и запчасти можно приобрести в торговой сети или через нашу сервисную службу. Так как ассортимент выпускаемых изделий постоянно расширяется, в продаже могут иметься не указанные здесь принадлежности. На сайте [www.bosch-home.com](http://www.bosch-home.com) можно ознакомиться с актуальным перечнем принадлежностей.

Принадлежность	Обозначение	Описание
	MUZ9VL1	<b>Универсальная резка</b> Для резки, шинковки и натирания фруктов, овощей и других продуктов питания.
	MUZ9VLP1	<b>Многофункциональный миксер с соковыжималкой</b> Для рубки зелени, овощей, яблок и мяса, для шинковки моркови, редиса и сыра, для натирания орехов и охлажденного шоколада. Для отжима сока из апельсинов, лимонов и грейпфрутов.
	MUZ9PP1	<b>Макаронница</b> Для приготовления листов теста и лапши.
	MUZ9TM1	<b>Многофункциональный измельчитель в комплекте</b> Для измельчения малых количеств пряностей, круп, кофе или сахара Для измельчения и рубки мяса, рыбы, твердого сыра, трав, фруктов, овощей, орехов или шоколада. Для смешивания жидких или полутвердых продуктов, для измельчения/рубки сырых фруктов/овощей и замороженных плодов, а также для приготовления пюре.
	MUZ9HA1	<b>Мясорубка с насадкой для приготовления колбас и кеббе</b> Для измельчения свежего мяса для тартара или рулета из рубленого мяса. Для наполнения колбас. Для приготовления пирожков с мясом или пельменей.
	MUZ9MX1	<b>Блендер</b> Для смешивания напитков, для пюрирования фруктов и овощей, для приготовления майонеза, для измельчения фруктов, орехов и кубиков льда, для пюрирования и смешивания супов и соусов.

Принадлежность	Обозначение	Описание
	<b>MUZ9ER1</b>	<b>Смесительная чаша из нержавеющей стали с ручками</b> В смесительной чаше можно перерабатывать до 3500 г дрожжевого теста.
	<b>MUZ9KR1</b>	<b>Пластиковая смесительная чаша с ручками</b> В смесительной чаше можно перерабатывать до 3500 г дрожжевого теста.
	<b>MUZ9FW1</b>	<b>Мясорубка</b> Для измельчения свежего мяса для тартара или рулета из рубленого мяса.

# Информация изготовителя о гарантийном и сервисном обслуживании

1. Изделие \_\_\_\_\_
  2. Модель \_\_\_\_\_
- Пункты 1-2 заполняются только в случае, если эти данные не содержатся в документах о покупке изделия (кассовый чек и/или товарный чек, товарная накладная).

3. Данная информация распространяется на малые бытовые приборы товарного знака Bosch: кофеварки, кофемолки, кофемалки, весы, кухонные комбайны, миксеры, пылесосы, резки, тостеры, утюги, фены, распылители для волос, электробритвы, электробритвенные станки, увлажнители, блендеры, гладильные доски, ванночки, наполняемые весы и аналогичные им изделия.



4. Уважаемые дамы и господа, сообщаем Вам, что подтверждение ответственности нашей продукции обязательным требованиям в соответствии с законодательством осуществляется в форме обязательного подтверждения и декларирования соответствия.

Информацию об обязательном подтверждении соответствия наших приборов, в том числе данные о номере сертификата соответствия (декларации о соответствии) и сроке его (ее) действия Вы можете получить в ООО «БСХ Бытовые Приборы».

Наша продукция производится под контролем транснациональной корпорации «БСХ Хаусгерете GmbH», адрес штаб-квартиры: 81739 Мюнхен, Карл-Верри Штрассе 34, Германия (BSH Hausgeräte GmbH, Carl-Wery-Str. 34, 81739 München, Germany).

Организацией, выполняющей функции иностранного изготовителя, уполномоченной изготовителем на основании договора с ним, является ООО «БСХ Бытовые Приборы», 198515, Санкт-Петербург, г. Петергоф, ул. Карла Сименса, д.1 лит. А, филиал в г. Москва, 119071, ул. Малая Калужская, д.15, телефон (495) 737-2777, факс (495) 737-2798.

5. Обязательные сведения о технических характеристиках прибора приведены на типовой табличке прибора или на его этикетке и/или в сопроводительной документации.

## 6. Аксессуары и средства по уходу

Для безупречного функционирования Вашей техники и ухода за ней производитель рекомендует использовать только оригинальные аксессуары и средства по уходу. Оригинальные аксессуары разработаны производителем, они идеально подходят именно для Вашего прибора. Оригинальные аксессуары и средства по уходу соответствуют самым высоким требованиям качества товарного знака Bosch, они проходят заводские испытания для обеспечения максимальной надежности в работе. По всем вопросам, связанным с аксессуарами и средствами по уходу для Вашей бытовой техники, Вы можете обратиться в авторизованные сервисные центры, перечисленные на обороте.

## 7. Гарантия изготовителя

Фирма изготовитель предоставляет на приобретенный Вами в Российской Федерации бытовой прибор гарантию в соответствии с действующим законодательством РФ сроком 1 год. На приобретенный в Республике Беларусь бытовой прибор, к которому при покупке был выдан гарантийный талон, действуют гарантийные условия, не противоречащие законодательству Республики Беларусь.

## Прием заявок на ремонт (круглосуточно)

в г. Москве: ☎ (495) 737-2961  
в г. Санкт-Петербурге: ☎ (812) 449-3161

Адреса и телефоны авторизованных сервисных центров приведены на обороте, а также в интернете: <http://www.bosch-home.com/ru/> в разделе Сервис.

Рекомендуем Вам пользоваться услугами только авторизованных сервисных центров.

Оригинальные аксессуары и средства по уходу для бытовой техники Bosch Вы можете приобрести в нашем фирменном интернет-магазине: [www.bosch-home.com/ru/store](http://www.bosch-home.com/ru/store). С условиями заказа, оплаты и доставки Вы можете ознакомиться на сайте.

## 8. Внимание! Важная информация для потребителей

Данный прибор предназначен для использования исключительно для личных, семейных, домашних и иных нужд, не связанных с осуществлением предпринимательской деятельности либо удовлетворением бытовых потребностей в офисе предприятия, учреждения или организации. Использование прибора в целях, отличных от вышеуказанных, является нарушением права надлежащей эксплуатации прибора.

Наличие фирменной заводской типовой таблички на приборе обязательно! Пожалуйста, убедитесь в ее наличии и сохраните ее на приборе в течение всего срока службы прибора. Удаление таблички ведет к обесцениванию прибора и к возможным нарушениям правил его эксплуатации.

Изготовитель не несет ответственность за недостатки в приборе, если сервисной службой будет доказано, что они возникли после передачи прибора потребителю вследствие нарушения им правил пользования, транспортировки, хранения, действий третьих лиц, непреодолимой силы (пожара, природной катастрофы и т.п.), попадания бытовых насевовых и грязевых воздействий иных посторонних факторов, а также вследствие существенных нарушений технических требований, установленных ГОСТ 32144-2013.

Для подтверждения даты покупки прибора при гарантийном ремонте или предъявлении иных предусмотренных законом требований убедительное просим Вас сохранять документы о покупке (чек, квитанцию, иные документы, подтверждающие дату и место покупки).

Соблюдение рекомендаций и указаний, содержащихся в инструкции по эксплуатации (правилах пользования), поможет избежать проблем в эксплуатации прибора и его обслуживании.

Неисправные узлы приборов в гарантийный период бесплатно ремонтируются или заменяются новыми. Решение вопроса о целесообразности их замены или ремонта остается за службами сервиса.

## 9. Информация о сервисе

В период и после истечения гарантийного срока наша Служба Сервиса, а также мастерские наших партнеров всегда готовы предложить Вам свои услуги. Список адресов уполномоченных изготовителем пунктов авторизованного сервисного обслуживания находится на обороте.

Срок службы малых бытовых приборов (кроме кухонных комбайнов и пылесосов) составляет 2 года. Срок службы кухонных комбайнов и пылесосов составляет 5 лет. Срок службы изделия исчисляется с даты его покупки, либо при невозможности ее определения, с даты изготовления изделия, нанесенной на типовую табличку изделия. В соответствии со стандартом изготовителя дата изготовления маркируется ФД ГТММ, где ГТ – год изготовления минус 1920, а ММ – месяц изготовления. Для определения года изготовления прибора необходимо к 1920 прибавить число ГТ.



# BOSCH

Разработано для жизни



# Информация о бытовой технике, произведенной\* под контролем концерна БСХ Хаусгерете ГмБХ, Карл-Верн-Штр. 34, 81739 Мюнхен, Германия в соответствии с требованиями Федерального Закона РФ от 23 ноября 2009 г. № 261-ФЗ, законодательства о техническом регулировании и законодательства о защите прав потребителей Российской Федерации

**Продукция: соковыжималки, миксеры, блендеры, резки, кухонные комбайны, кофемолки, мясорубки, измельчители**

**Товарный знак: Bosch**

**ВНИМАНИЕ!** Ассортимент продукции постоянно обновляется. Технические характеристики продукции, в том числе энергоэффективности, постоянно совершенствуются. Продукция регулярно проходит обязательную процедуру подтверждения соответствия согласно действующему законодательству. Информацию о реквизитах актуальных сертификатов соответствия и сроках их действия, актуальную информацию о классе и характеристиках энергоэффективности продукции, информацию об актуальном ассортименте продукции можно получить у организации, выполняющей функции иностранного изготовителя на территории Российской Федерации ООО «БСХ Бытовые Приборы», 198515, Санкт-Петербург, г. Петергоф, ул. Карла Сименса, д.1 лит. А, филиал в г. Москва, 119071, ул. Малая Калужская, д.15, телефон (495) 737-2777, факс (495) 737-2798.

Компания ООО «БСХ Бытовые Приборы», 198515, Санкт-Петербург, г. Петергоф, ул. Карла Сименса, д.1 лит. А, филиал в г. Москва, 119071, ул. Малая Калужская, д.15, телефон (495) 737-2777, факс (495) 737-2798 осуществляет свою деятельность по подтверждению соответствия продукции от имени производителя на одной таможенной территории Таможенного союза в соответствии с действующими Техническими регламентами, в качестве уполномоченного Изготовителем лица, а также выполняет требования, предусмотренные Законом РФ №184-ФЗ «О техническом регулировании» для лица, выполняющего функции иностранного изготовителя на территории Российской Федерации.

Импортером в Российскую Федерацию продукции, сертифицированной в качестве серийно производимой, является ООО «БСХ Бытовые Приборы», 198515, Санкт-Петербург, г. Петергоф, ул. Карла Сименса, д.1 лит. А, филиал в г. Москва, 119071, ул. Малая Калужская, д.15, телефон (495) 737-2777.

Организацией, указываемой на продукции в целях идентификации продукции и осуществляющей первичное размещение продукции на рынке Европейского союза, является Роберт Бош Хаусгерете ГмБХ Карл-Верн-Штр. 34, 81739 Мюнхен, Германия (Robert Bosch Hausgerete GmbH, Carl-Wery-Str. 34, 81739 München, Germany).

Юридическим лицом (изготовителем), осуществляющим от своего имени изготовление продукции и ответственным за ее соответствие требованиям применимых технических регламентов Таможенного союза, является БСХ Хаусгерете ГмБХ, Карл-Верн-Штр. 34, 81739 Мюнхен, Германия (BSH Hausgerete GmbH, Carl-Wery-Str. 34, 81739 München, Germany).

При перевозке, погрузке, разгрузке и хранении продукции следует руководствоваться, помимо изложенных в инструкции по эксплуатации, следующими требованиями:

- запрещается подвергать продукцию существенным механическим нагрузкам, которые могут привести к повреждению продукции и/или нарушению ее упаковки;
- необходимо избегать попадания на упаковку продукции воды и других жидкостей.

Перед перевозкой или передачей на хранение бывшей в эксплуатации продукции при отрицательной температуре необходимо убедиться в отсутствии в продукции воды.

Продукция предназначена к использованию в условиях температуры выше 0°С и относительной влажности, не превышающей 93%.

Перед началом эксплуатации продукции, длительное время находившейся под воздействием отрицательной температуры, необходимо выдержать ее в условиях комнатной температуры несколько часов.

Правила реализации продукции определяют предприятиями розничной торговли в соответствии с требованиями действующего законодательства.

Указания по утилизации продукции содержатся в инструкции по эксплуатации и могут быть уточнены у муниципальных органов исполнительной власти.

Для продукции, реализованной изготовителем в течение срока действия сертификата соответствия, этот сертификат действителен при ее поставке, продаже и использовании (применении) в течение срока службы, установленного в соответствии со статьей 18 Закона РФ о защите прав потребителей. Срок службы на продукцию указан производителем в листочке информации изготовителя о гарантийном и сервисном обслуживании.

Продукция может быть идентифицирована по модельному обозначению («Е-№-»), апробационному типу (поле «Тур») и товарному знаку Bosch, нанесенным на продукцию, упаковку и (или) содержащихся в сопроводительной документации.

В состав эксплуатационных документов, предусмотренных изготовителем для продукции, могут входить настоящая информация, инструкция (руководство) по эксплуатации, информация об условиях гарантийного и сервисного обслуживания.

Маркирование продукции осуществляется изготовителем на титловой табличке прибора, на упаковочной этикетке, непосредственно на упаковке прибора, а также может производиться иными способами, обеспечивающими доступное и наглядное представление информации о приборе в местах продаж.

**EAC** Продукция, которая прошла процедуру подтверждения соответствия согласно требованиям Технических Регламентов Таможенного Союза, маркируется единым знаком обращения продукции на рынке государств – членов Таможенного союза.

Продукция соответствует следующим техническим регламентам Таможенного союза:

- ТР ТС 020/2011 Электромагнитная совместимость технических средств
- ТР ТС 004/2011 О безопасности низковольтного оборудования

Эксплуатационные документы на продукцию выполняются на русском языке. Эксплуатационные документы на государственных языках государств – членов Таможенного союза, отличных от русского, при наличии соответствующих требований в законодательстве можно безвозмездно получить у торгующей организации-резидента соответствующего государства – члена Таможенного союза.

Информация о комплектации продукции представлена в торговых залах, может быть запрошена по телефону бесплатной «горячей линии» (800) 200-2961, а также доступна в интернете на сайте производителя <http://www.bosch-ct.ru>

\* 09.02.2015 БСХ Бош Унд Сименс Хаусгерете ГмБХ, Карл-Верн-Штр. 34, 81739 Мюнхен, Германия, переименована в компанию БСХ Хаусгерете ГмБХ, Карл-Верн-Штр. 34, 81739 Мюнхен, Германия.

Модель	Апробационный тип	Сертификат соответствия			Страна-изготовитель
		Регистрационный номер	Дата выдачи	Действует до	
<b>Соковыжималки</b>					
MCF3000	CNZP3	C-DE A946 B.69026	17.04.2015	16.04.2020	Словения
MES25A0	CNCJ03	C-DE A946 B.62431	27.02.2014	26.02.2019	Китай
MES25C0	CNCJ03	C-DE A946 B.62431	27.02.2014	26.02.2019	Китай
MES25G0	CNCJ03	C-DE A946 B.62431	27.02.2014	26.02.2019	Китай
MES3500	CNCJ03	C-DE A946 B.62431	27.02.2014	26.02.2019	Китай
MES4000	CNCJ04	C-DE A946 B.62431	27.02.2014	26.02.2019	Китай
MES4010	CNCJ05	C-DE A946 B.62431	27.02.2014	26.02.2019	Китай
<b>Резки</b>					
MAS4201N	CNAS11ST1	C-DE A946 B.63040	31.03.2014	30.03.2019	Турция
MAS4601N	CNAS11EV1	C-DE A946 B.63040	31.03.2014	30.03.2019	Турция
MAS6200N	CNA9S12	C-DE A946 B.63040	31.03.2014	30.03.2019	Турция
MAS9101N	AS9SST	C-DE A946 B.63040	31.03.2014	30.03.2019	Турция
<b>Миксеры, блендеры, измельчители</b>					
MFQ3010	CNHR19	C-DE A946 B.63982	11.06.2014	10.06.2019	Словения
MFQ3020	CNHR19	C-DE A946 B.63982	11.06.2014	10.06.2019	Словения
MFQ3520	CNHR17	C-DE A946 B.63982	11.06.2014	10.06.2019	Словения
MFQ3555	CNHR18	C-DE A946 B.63982	11.06.2014	10.06.2019	Словения
MFQ36300D	CNHR27	C-DE A946 B.63982	11.06.2014	10.06.2019	Словения
MFQ36300I	CNHR27	C-DE A946 B.63982	11.06.2014	10.06.2019	Словения
MFQ36300Y	CNHR27	C-DE A946 B.63982	11.06.2014	10.06.2019	Словения
MFQ36440	CNHR27	C-DE A946 B.63982	11.06.2014	10.06.2019	Словения
MFQ36460	CNHR27	C-DE A946 B.63982	11.06.2014	10.06.2019	Словения
MFQ36480	CNHR27	C-DE A946 B.63982	11.06.2014	10.06.2019	Словения
MFQ36GOLD	CNHR27	C-DE A946 B.63982	11.06.2014	10.06.2019	Словения
MFQ4020	CNHR22	C-DE A946 B.63982	11.06.2014	10.06.2019	Словения

Модель	Апробационный тип	Сертификат соответствия			Страна-изготовитель
		Регистрационный номер	Дата выдачи	Действует до	
<b>Миксеры, блендеры, измельчители</b>					
MFQ04301	CNHR22	C-DE АЯ46 В.63982	11.06.2014	10.06.2019	Словения
MFQ04302	CNHR22	C-DE АЯ46 В.63982	11.06.2014	10.06.2019	Словения
MFQ04303	CNHR22	C-DE АЯ46 В.63982	11.06.2014	10.06.2019	Словения
MFQ0470	CNHR22	C-DE АЯ46 В.63982	11.06.2014	10.06.2019	Словения
MFQ0480	CNHR22	C-DE АЯ46 В.63982	11.06.2014	10.06.2019	Словения
MMB21P0R	CNSM10	C-DE АЯ46 В.70145	23.06.2015	22.06.2020	Китай
MMB21P1W	CNSM10	C-DE АЯ46 В.70145	23.06.2015	22.06.2020	Китай
MMB42G0B	CNSM11	C-DE АЯ46 В.70145	23.06.2015	22.06.2020	Китай
MMB42G1B	CNSM11	C-DE АЯ46 В.70145	23.06.2015	22.06.2020	Китай
MMB43G0B	CNSM12	C-DE АЯ46 В.70145	23.06.2015	22.06.2020	Китай
MMB43G3M	CNSM13	C-DE АЯ46 В.70145	23.06.2015	22.06.2020	Китай
MMB65G0M	CNSM13	C-DE АЯ46 В.70145	23.06.2015	22.06.2020	Китай
MMR08A1	CNCM13ST1	C-DE АЯ46 В.61496	17.01.2014	16.01.2019	Словения
MMR15A1	CNCM13ST2	C-DE АЯ46 В.61496	17.01.2014	16.01.2019	Словения
MSM64035	CNHR24	C-DE АЯ46 В.62888	21.03.2014	20.03.2019	Словения
MSM64120	CNHR24	C-DE АЯ46 В.62888	21.03.2014	20.03.2019	Словения
MSM64155RU	CNHR24	C-DE АЯ46 В.62888	21.03.2014	20.03.2019	Словения
MSM66020	CNHR25	C-DE АЯ46 В.62888	21.03.2014	20.03.2019	Словения
MSM66050RU	CNHR25	C-DE АЯ46 В.62888	21.03.2014	20.03.2019	Словения
MSM66110	CNHR25	C-DE АЯ46 В.62888	21.03.2014	20.03.2019	Словения
MSM66110D	CNHR25	C-DE АЯ46 В.62888	21.03.2014	20.03.2019	Словения
MSM66110I	CNHR25	C-DE АЯ46 В.62888	21.03.2014	20.03.2019	Словения
MSM66110Y	CNHR25	C-DE АЯ46 В.62888	21.03.2014	20.03.2019	Словения
MSM66130	CNHR25	C-DE АЯ46 В.62888	21.03.2014	20.03.2019	Словения
MSM66150RU	CNHR25	C-DE АЯ46 В.62888	21.03.2014	20.03.2019	Словения
MSM66155	CNHR25	C-DE АЯ46 В.62888	21.03.2014	20.03.2019	Словения
MSM67140RU	CNHR26	C-DE АЯ46 В.62888	21.03.2014	20.03.2019	Словения
MSM67150RU	CNHR26	C-DE АЯ46 В.62888	21.03.2014	20.03.2019	Словения
MSM67160RU	CNHR26	C-DE АЯ46 В.62888	21.03.2014	20.03.2019	Словения
MSM67165RU	CNHR26	C-DE АЯ46 В.62888	21.03.2014	20.03.2019	Словения
MSM67166	CNHR26	C-DE АЯ46 В.62888	21.03.2014	20.03.2019	Словения
MSM67190	CNHR26FP	C-DE АЯ46 В.65723	18.09.2014	17.09.2019	Словения
MSM671X0	CNHR26FP	C-DE АЯ46 В.65723	18.09.2014	17.09.2019	Словения
MSM671X1	CNHR26FP	C-DE АЯ46 В.65723	18.09.2014	17.09.2019	Словения
MSM67SPORT	CNHR26	C-DE АЯ46 В.62888	21.03.2014	20.03.2019	Словения
MSM68100	CNHR11	C-DE АЯ46 В.62888	21.03.2014	20.03.2019	Словения
MSM68150	CNHR11	C-DE АЯ46 В.62888	21.03.2014	20.03.2019	Словения
MSM68250	CNHR11	C-DE АЯ46 В.62888	21.03.2014	20.03.2019	Словения
MSM68300	CNHR12	C-DE АЯ46 В.62888	21.03.2014	20.03.2019	Словения
MSM68700	CNHR12	C-DE АЯ46 В.62888	21.03.2014	20.03.2019	Словения
MSM87130	CNHR28	C-DE АЯ46 В.59536	20.08.2013	19.08.2018	Словения
MSM87140	CNHR28	C-DE АЯ46 В.59536	20.08.2013	19.08.2018	Словения
MSM87146	CNHR28	C-DE АЯ46 В.59536	20.08.2013	19.08.2018	Словения
MSM87160	CNHR28	C-DE АЯ46 В.59536	20.08.2013	19.08.2018	Словения
MSM87165	CNHR28	C-DE АЯ46 В.59536	20.08.2013	19.08.2018	Словения
MSM87180	CNHR28	C-DE АЯ46 В.59536	20.08.2013	19.08.2018	Словения
MSM88190	CNHR29	C-DE АЯ46 В.59536	20.08.2013	19.08.2018	Словения
MSM881X1	CNHR29	C-DE АЯ46 В.59536	20.08.2013	19.08.2018	Словения
MSM881X2	CNHR29	C-DE АЯ46 В.59536	20.08.2013	19.08.2018	Словения
<b>Кухонные комбайны</b>					
MCM3100W	CNCM12	C-DE АЯ46 В.69631	26.05.2015	25.05.2020	Словения
MCM3110W	CNCM12	C-DE АЯ46 В.69631	26.05.2015	25.05.2020	Словения
MCM3200W	CNCM12	C-DE АЯ46 В.69631	26.05.2015	25.05.2020	Словения
MCM3201B	CNCM12	C-DE АЯ46 В.69631	26.05.2015	25.05.2020	Словения
MCM3401M	CNCM12	C-DE АЯ46 В.69631	26.05.2015	25.05.2020	Словения
MCM3501M	CNCM12	C-DE АЯ46 В.69631	26.05.2015	25.05.2020	Словения
MCM4000	CNCM20	C-DE АЯ46 В.60779	26.11.2013	25.11.2018	Словения
MCM4100	CNCM20	C-DE АЯ46 В.60779	26.11.2013	25.11.2018	Словения
MCM4250	CNCM21	C-DE АЯ46 В.60779	26.11.2013	25.11.2018	Словения
MCM62020	CNCM30	C-DE АЯ46 В.60779	26.11.2013	25.11.2018	Словения
MCM64051	CNCM30	C-DE АЯ46 В.60779	26.11.2013	25.11.2018	Словения
MCM64085	CNCM30	C-DE АЯ46 В.60779	26.11.2013	25.11.2018	Словения
MCM68840	CNCM30	C-DE АЯ46 В.60779	26.11.2013	25.11.2018	Словения
MCM68885	CNCM30	C-DE АЯ46 В.60779	26.11.2013	25.11.2018	Словения
MUM4406	CNUMSS1	C-DE АЯ46 В.60779	26.11.2013	25.11.2018	Словения
MUM4457	CNUMSS1	C-DE АЯ46 В.60779	26.11.2013	25.11.2018	Словения
MUM4855	CNUMSS1	C-DE АЯ46 В.60779	26.11.2013	25.11.2018	Словения
MUM4880	CNUMSS1	C-DE АЯ46 В.60779	26.11.2013	25.11.2018	Словения
MUM52131	CNUM50	C-DE АЯ46 В.60779	26.11.2013	25.11.2018	Словения
MUM54020	CNUM51	C-DE АЯ46 В.60779	26.11.2013	25.11.2018	Словения
MUM54240	CNUM51	C-DE АЯ46 В.60779	26.11.2013	25.11.2018	Словения
MUM54620	CNUM51	C-DE АЯ46 В.60779	26.11.2013	25.11.2018	Словения
MUM54720	CNUM51	C-DE АЯ46 В.60779	26.11.2013	25.11.2018	Словения
MUM54920	CNUM51	C-DE АЯ46 В.60779	26.11.2013	25.11.2018	Словения
MUM54D00	CNUM51	C-DE АЯ46 В.60779	26.11.2013	25.11.2018	Словения
MUM54P00	CNUM51	C-DE АЯ46 В.60779	26.11.2013	25.11.2018	Словения
MUM54Y00	CNUM51	C-DE АЯ46 В.60779	26.11.2013	25.11.2018	Словения
MUM56S40	CNUM51	C-DE АЯ46 В.60779	26.11.2013	25.11.2018	Словения
MUM57830	CNUM51	C-DE АЯ46 В.60779	26.11.2013	25.11.2018	Словения
MUM57860	CNUM51	C-DE АЯ46 В.60779	26.11.2013	25.11.2018	Словения
MUM58225	CNUM51	C-DE АЯ46 В.60779	26.11.2013	25.11.2018	Словения
MUM58243	CNUM51	C-DE АЯ46 В.60779	26.11.2013	25.11.2018	Словения
MUM58244	CNUM51	C-DE АЯ46 В.60779	26.11.2013	25.11.2018	Словения
MUM58252RU	CNUM51	C-DE АЯ46 В.60779	26.11.2013	25.11.2018	Словения
MUM59M55	CNUM51	C-DE АЯ46 В.60779	26.11.2013	25.11.2018	Словения
MUMX120C	CNUM70	C-DE АЯ46 В.60779	26.11.2013	25.11.2018	Словения
MUMX140G	CNUM70	C-DE АЯ46 В.60779	26.11.2013	25.11.2018	Словения
<b>Кодемолки</b>					
MKM6003	KM13	C-DE АЯ46 В.62081	14.02.2014	13.02.2019	Словения
MKM6000	KM13	C-DE АЯ46 В.62081	14.02.2014	13.02.2019	Словения
<b>Мясорубки</b>					
MFW3520G	CNFWSA	C-DE АЯ46 В.72617	03.12.2015	02.12.2020	Польша
MFW3520W	CNFWSA	C-DE АЯ46 В.72617	03.12.2015	02.12.2020	Польша
MFW3540W	CNFWSA	C-DE АЯ46 В.72617	03.12.2015	02.12.2020	Польша
MFW3630A	CNFWSB	C-DE АЯ46 В.72617	03.12.2015	02.12.2020	Польша
MFW3630I	CNFWSB	C-DE АЯ46 В.72617	03.12.2015	02.12.2020	Польша
MFW3640A	CNFWSB	C-DE АЯ46 В.72617	03.12.2015	02.12.2020	Польша
MFW3650B	CNFWSB	C-DE АЯ46 В.72617	03.12.2015	02.12.2020	Польша
MFW45020	CNFW5	C-DE АЯ46 В.59504	16.08.2013	15.08.2018	Китай
MFW45120	CNFW5	C-DE АЯ46 В.59504	16.08.2013	15.08.2018	Китай
MFW66020	CNFW6	C-DE АЯ46 В.59504	16.08.2013	15.08.2018	Китай
MFW67440	CNFW7	C-DE АЯ46 В.59504	16.08.2013	15.08.2018	Китай
MFW67600	CNFW7	C-DE АЯ46 В.59504	16.08.2013	15.08.2018	Китай
MFW68640	CNFW8	C-DE АЯ46 В.59504	16.08.2013	15.08.2018	Китай
MFW68660	CNFW8	C-DE АЯ46 В.59504	16.08.2013	15.08.2018	Китай
MFW68680	CNFW8	C-DE АЯ46 В.59504	16.08.2013	15.08.2018	Китай

## Тиісті ретте пайдалану

Бұл құрылғы тек жеке үйде пайдалануға арналған. Бұйымды тек қана азық-түлік өнімдерін қалыпты тұрмыстық көлемде мен уақытта өңдеу үшін қолданыңыз. Рұқсат етілген максималдық көлемдерден асырмаңыз. → *«Рецепттер» мына бетті қараңыз: 140*

Бұл бұйым азық-түлік өнімдерін араластыру, илеу және қағуға арналған. Құрылғыны басқа заттектерді немесе заттарды өңдеу үшін қолдануға болмайды. Шығарушы тарапынан қолдану үшін рұқсат етілген басқа қосалқы бөлшектерін қолданғанда қосымша қолдану түрлері де мүмкін болады. Құрылғы тек рұқсат етілген бөлшектер мен керек-жарақтармен пайдаланыңыз. Ешқашан керек-жарақтарды басқа құрылғылар үшін пайдаланбаңыз. Құрылғы бөлме температурасындағы ішкі жайларда ғана және теңіз деңгейінен 2000 м дейінгі биіктікте қолдануға арналған.

## Маңызды қауіпсіздік туралы мағлұматтар

Осы пайдалану нұсқаулығын мұқият оқып шығыңыз және сақтап қойыңыз! Құрылғыны басқа біреуге берген кезде осы нұсқаулық та берілуі керек. Бұйымды лайықты түрде қолдану туралы нұсқауларға сай әрекет етілмегенде осы әрекеттерден шығатын шығындар үшін өндіруші тарапынан кепілдік берілмейді. Бұл бұйым дене, сезім және ақыл-ой қабілеттері шектеулі, сонымен бірге тәжірибесі және білімі жеткіліксіз адамдар тарапынан тек бақылау астында болғандарында, немесе бұйымды қауіпсіз түрде қолдану бойынша мәліметтерін өздеріне жауапты тұлғалардан алып, осы бұйымды қолданудан пайда бола алатын қауіптерді түсінгендерінде ғана қолданыла алады. Балаларды құрылғыға және кабельге жақындатпаңыз және олар құрылғыны пайдаланбасын. Балаларға осы құрылғымен ойнауға рұқсат етпеңіз. Балаларға тазалауға және техникалық қызмет көрсетуге болмайды.

### **⚠️ Өртену және электр тогына түсу қаупі!**

- Құрылғыны тек ережелер бойынша орнатылған жерге қосылған розетка арқылы айнымалы тоқтық тоқ желісіне қосу мүмкін. Ішкі электр сымдарының жерге тұйықтау жүйесінің ережелерге сәйкес лайықты түрде орнатылғанын тексеріңіз.



- Бұйымды тек қана фирмалық тақтайшада көрсетілген мәліметтері бойынша іске қосып қолданыңыз. Егер бұйым немесе оның қуат сымы зақымдалса, оны пайдаланбаңыз. Қауіпті жағдайлар туындатпас үшін, зақымданған желіге қосу сымын ауыстыру сияқты барлық жөндеу жұмыстарын біздің қызмет көрсету жөніндегі білікті қызметкерлеріміз орындауы керек.
- Құрылғыны ешқашан таймер немесе қашықтан басқарылатын розеткаларға қоспаңыз. Құрылғыны пайдалану кезінде бақылап тұрыңыз!
- Құрылғыны ыстық беттер үстіне немесе қасына қоймаңыз, мысалы, Конфорка плиталары, орнату. Желі кабелін ыстық бөліктерге тигізбеңіз, өткір шеттерінен тартпаңыз немесе тасымалдау тұтқасы ретінде пайдаланбаңыз.
- Негізгі құрылғыға ешқашан су тигізбеңіз немесе ыдыс жуғыш машинаға салмаңыз. Бүмен тазалау құралын қолданбаңыз. Құрылғыны ылғалды қолмен қолдануға болмайды.
- Бұйымды әр пайдаланудан соң, оны бақылаусыз қалдырғаныңызда, құрастырып орнатудан алдын, бөлшектегеніңізде немесе тазалағаныңызда және қателік пайда болғанда әрқашан желіден ажыратыңыз.

### **⚠ Жарақаттану қаупі бар!**

- Жұмыс істетілген көмекші құрал не қосалқы бөлшектерді алмастыру алдында, бұйымды өшіріп, желіден ажырату керек.
- Айналмалы тұтқаны түсіруде корпусты ұстамаңыз, әйтпесе саусақ немесе қол қысылып қалуы мүмкін. Бұйым қосулы болған кезде, айналмалы тұтқаны реттемеңіз.
- Аспаптарды тек орнатылған кесе, орнатылған қақпақ және орнатылған жетек қаптамасымен пайдаланыңыз! Керек-жарақтарды пайдаланған кезде кесені, қақпақты және жетек қаптамасын нұсқаулық бойынша орнатыңыз!
- Қолдану барысында қолмен кесені немесе толтыру шахтасын ұстамаңыз. Ешқандай заттарды (мысалы, шөміш) кесеге немесе толтыру шахтасына кіргізбеңіз. Қол, шаш, кийім және басқа жабдықтарды айналып тұрған бөлшектерден алыс ұстаңыз. Жетек өшірілгеннен кейін біраз уақыт жұмыс істеп тұрады. Жетек толығымен тоқтағанша күтіңіз.
- Ешқашан аспап пен керек-жарақтарды немесе 2 керек-жарақты бірдей пайдаланбаңыз. Керек-жарақтарды қолданған кезде оларды және онымен бірге берілген қолдану туралы нұсқаулықты ұстаныңыз.
- Керек-жарақтарды пайдалануда керек-жарақтар мен жетектердегі түсті белгілерді ескеріңіз.

## **⚠ Тұншығу қаупі!**

Балаларға орам материалдарымен ойнауға рұқсат етпеңіз.

## **⚠ Назар аударыңыз!**

- Құрылғы ешқашан азық-түліктерді өңдеу үшін керекті уақытынан ұзағырақ уақыт бойы қосылып қойылмауы лазым. Бос түрінде іске қоспаңыз.
- Зияндарды болдырмау үшін және кедергісіз жұмыс істеу үшін жұмыс аймағы жақсы жетілетін, ылғалдыққа төзімді, қатты, тең, құрғақ және жетерлік дәрежеде үлкен болы тиіс.

## **⚠ Маңызды!**

Құрылғыны әр пайдаланудан соң немесе ұзақ уақыт пайдаланбай жүргенде әбден тазалаңыз. → *«Очистка и уход» мына бетті қараңыз: 140*

Bosch фирмасының жаңа бұйымын сатып алғаныңызбен құттықтаймыз. Біздің бұйымдарымыз туралы қосымша мәліметтерді веб-сайтымызда таба аласыз.

## **Мазмұны**

Тиісті ретте пайдалану.....	128
Маңызды қауіпсіздік туралы мағлұматтар .....	128
Жалпы мәліметтер .....	131
Бірінші пайдаланудан алдын .....	131
Құрамдас бөлшектер мен басқару элементтері.....	131
Дайындау .....	134
Негізгі параметрлер.....	134
Қосымша функцияларсыз пайдалану ..	135
Уақыт және таймер функциясын пайдалану .....	136
SensorControl Plus менен пайдалану ...	137
Таразыны пайдалану .....	138
Керек-жарақтарды пайдалану.....	139
Очистка и уход.....	140
Рецепттер.....	140
Аспаптарды дәл реттеу .....	142
Бекіту жүйелері.....	142
Қоқысқа тастау.....	142
Кепілдік шарттары.....	143
Ақаулықтар орын алған жағдайдағы көмек.....	143
Жабдықтар .....	145

## Жалпы мәліметтер

Беттік жағынан жайып ашыңыз.

→  сурет

### Негізгі бұйым

- 1 **Айналмалы ажыратқыш**
  - a Жарықтандыру шеңбері (жұмыс көрсеткіші)
  - b Реттеу шкаласы
- 2 **Босату түймесі**
- 3 **Айналмалы тұтқа**
- 4 **Бас жетек (сары)**
  - a Аспаптарды енгізу үшін саңылау
- 5 **Алғы жетек (сары)**
  - a Жетек қаптамасы
- 6 **Арқа жетек (қызыл)**
  - a Жетек қаптамасы
- 7 **Кабельді жинақтау бөлімі немесе кабель орағыш\***
- 8 **Кесе үшін саңылаулар**

### Басқару панелі

- 9 **Функциялық түймешелер**
  - a Функцияны таңдау пернелері\*
  - b Параметрлерді орнату түймешіктері
- 10 **Дисплей**

### Кесе

- 11 **Тот баспайтын болаттан араластырғыш ыдыс**
- 12 **Қақпақ**
  - a Толтыру шахтасы

### Құралдар

- 13 **Профессионалды иілмелі бұлғауыш**
  - a Қорғағыш қақпақ
  - b Аспапты шешу тұтқышы
- 14 **Профессионалды қаққыш**
  - a Қорғағыш қақпақ
  - b Аспапты шешу тұтқышы
- 15 **Илегіш**
  - a Қорғағыш қақпақ
  - b Аспапты шешу тұтқышы

\* кір жуғыш машинаға байланысты


**Нұсқау:** Үлгіге байланысты ретте асуі комбайны басқа керек-жарақтармен жеткізіледі.

## Бірінші пайдаланудан алдын

Жаңа құрылғыны пайдаланудан алдын оны толық ашып, тазалап тексеру тиіс.

### Назар аударыңыз!

Зақымдалған құрылғыны ешқашан іске қоспаңыз!

- Негізгі құрылғы мен барлық керек-жарақтарды орамдан шығарып бар орам материалын алып қойыңыз.
- Барлық бөліктерін толықтығын тексеріп көрінетін зияндары барлығын тексеріңіз. →  сурет
- Алғашқы пайдаланудан алдын әбден тазалап құрғатыңыз. → «Очистка и уход» мына бетті қараңыз: 140

## Құрамдас бөлшектер мен басқару элементтері

### Түстік белгілеу

Жетектердің түстері түрлі (қара, сары және қызыл). Осы түстік белгілеу керек-жарақтарда да табылады. Осы керек-жарақтарды тек бірдей түстегі жетекте пайдаланыңыз.

### Жетектер

→  сурет

Құрылғыда 3 түрлі жетектер бар.

#### Бас жетек, қара (4)

Аспаптарды пайдалану үшін немесе керек-жарақтарды бұрыштық беріліспен пайдалану.



#### Алғы жетек, сары (5)

Керек-жарақтарды сары біріктіргішпен пайдалану үшін.



#### Арқа жетек, қызыл (6)

Керек-жарақтарды қызыл біріктіргішпен пайдалану үшін.



### Жетек қаптамасы

#### (5a және 6a)

Пайдаланбаған жетектерді қаптау үшін.

Қосымша мәліметтер: → «Жабдықтар» мына бетті қараңыз: 145

## Дисплей

→  сурет

Дисплейде параметрлер, мәліметтер, қателік хабарлары және мәндер көрсетледі. Онда ұзақ мәтіндер оңнан солға жүріп өздерін толығымен көрсетеді.

**Мысал:**

**АШЫТҚАН Қ** **АМЫР**  
 ← **ӨШІРГІШТІ М/А** **-ГЕ БҰРАУ**

**ҚАН ҚАМЫР**  
 ← **М/А-ГЕ БҰРАУ**




Мәтіндер көрсетілетін тілді өзгертуге болады. → «Негізгі параметрлер» мына бетті қараңыз: 134

## Функциялық түймешелер

→  сурет

Құрылғыда 3-5 функциялық пернелер бар (үлгіге байланысты), олармен қосымша функцияларды және автоматты бағдарламаларды таңдауға және реттеуге болады.

### Түймешіктер

 *	SensorControl Plus / бағдарлама таңдау
 *	Таймер / Таңдау / Кері
 *	Таразы / Орам
—	Таңдау / мәндерді кеміту
+	Таңдау / мәндерді көбейту

\* кір жуғыш машинаға байланысты

**Нұсқау:** пернелерді саусақпен аз тиіп пайдалануға болады. Асхана қолғабын кию пернелердің жұмысына әсер етуі мүмкін. Заттармен тию (мысалы, шөміш) мүмкін емес.


## Айналмалы ажыратқыш жарықтандыру шеңберімен



→  сурет

Айналмалы ажыратқышпен керекті жылдамдық таңдалады, автоматика іске қосылады немесе құрылғы өшеді. Жұмыс істеу кезінде кірістірілген жарықтандыру шеңбері жанады. Құрылғының басқаруында қателік пайда болса, электрондық сақтағыштар істеп қалса немесе құрылғыда ақаулық болса, құрылғы басқа қосылмайды және жарықтандыру шеңбері жанады.

### Установки

<b>M/A</b>	M/A параметрінде түрлі функциялар бар: <b>Автоматикалық бағдарламасыз</b> <b>= M:</b> моменттік қосу ең жоғары айналымдар санымен / жылдам. Ажыратқышты керекті ұзақтықта ұстаңыз. <b>Автоматикалық бағдарламамен</b> <b>= A:</b> ұзақтығын автоматты реттеу. Автоматиканы белсендіргеннен соң өшіргішті <b>M/A</b> -ге реттеп қысқа ұстаңыз. Қосқыш <b>M/A</b> нүктесінде қалып автоматика аяқталғаннан соң <b>O</b> -ге секіреді. Аспап өшірілді. → «SensorControl Plus менен пайдалану» мына бетті қараңыз: 137
<b>O</b>	Тоқтату / Өшіру
	«Қосу» функциясын ең төмен айналымдар санымен / өте ақырын
<b>1...7</b>	Жылдамдық басқыштары <b>1:</b> төмен айналымдар саны / ақырын <b>7:</b> ең жоғары айналымдар саны / жылдам

## Құралдар

→  сурет

### Профессионалды иілмелі бұлғауыш

Қамырды бұлғауға арналған, мысалы, кекске арналған қамыр немесе мусс.

Қарлы мұз немесе кілегейді көтеру үшін.



### Профессионалды қаққыш

Жұмыртқа ақуызын, кілегейді қағу және жеңіл қамырды бұлғауға арналған, мысалы, Бисквит қамыры.




### Илегіш

Ауыр қамырларды илегішпен илеу үшін (мысалы, ашытқы қамыр) илеу және майдаланбайтын ингредиенттерді араластыруға арналған (мысалы, мейіз, шоколад плиткалары).



## Жылдамдық бойынша ұсыныстар

	Түрлі ингредиенттерді қосу және абайлап араластыру үшін (мысалы, көпіршітілген ақты көтеру үшін)
1-2	Ингредиенттерді қосып араластыру үшін
3	Ауыр қамырларды илегішпен илеу үшін
5-7	Ингредиенттерді қосу және қағу үшін (мысалы, кілегей) Profi Flexi қаққышпен немесе Profi бұлғауышпен
M/A	Аспаптарды SensorControl Plus → «SensorControl Plus менен пайдалану» мына бетті қараңыз: 137 менен пайдалану үшін

### Аспаптарды дәл реттеу

Құрылғы зауытта Profi бұлғауыш кесенің түбін аз тиетін етіп реттелген, осылай ингредиенттер бір бірімен жақсы араласады. Егер аспаптар кесе түбіне тисе немесе ұзақ тұрса, аралықты оңай реттеуге болады. → «Аспаптарды дәл реттеу» мына бетті қараңыз: 142

## Айналмалы тұтқа

→  сурет

Айналмалы тұтқа жоғарыға қайырылып аспап немесе кесе орнатылады немесе шешіледі. Айналмалы тұтқа «EasyArm Lift» функциясымен жабдықталған, ол айналмалы тұтқаның жылжуына қолдау көрсетеді.



### Кесе мен қақпақ

→  сурет

Құрылғы арнайы кесемен жеткізіледі, ол қойылып сосын бұралып негізгі құрылғыға бекітіледі. Қақпақ айналмалы тұтқада бекітіліп айналмалы тұтқа көтерілгенде автоматты ашылады.

### Аспаптарды оранту және шешу

→  сурет

Аспаптар қорғағыш қақпақта тұтқышпен жабдықталады, ол аспаптардың оңай шешілуіне қызмет етеді.

**Аспаптарды орнату:** Тұтқышты алға бағыттап аспапты тірелгенше бас жетекке салыңыз. Қорғағыш қақпақ жетекті қаптайды.

**Аспапты шешу:** Тұтқышты қорғағыш қақпақта аспап ажырағанша төменге басып аспапты жетектен шешіңіз.

### Кабель орағыш\*

→  сурет

**Үлгіге байланысты:** құрылғы жинағында автоматты кабель орағыш бар болады. Қатардағы желі кабелін қалаулы ұзындыққа дейін (макс. 125 см) шығарып, баяу босатыңыз; кабель бұғатталады.



### Кабельдің ұзындығын азайтыңыз:

кабельді сәл тартып, қалаулы ұзындыққа дейін жайыңыз. Содан кейін кабельді қайтадан тартып, баяу босатыңыз; кабель тоқтатылады.

### Маңызды!

Кабельді қолмен салмаңыз. Кабель қысылған кезде, оны толығымен шығарып, жайылуына қайта мүмкіндік беріңіз.

## Кабельді жинақтау бөлімі

→  сурет

Үлгіге байланысты: Құрылғыны



кабель бөлімшесімен жабдықталған. Желі кабелінің ұзындығы кабельді тарту немесе салу арқылы сәйкестендіруге болады.

## Бекіту жүйелері

Құрылғыда түрлі бекіту жүйелері бар.

→ «Бекіту жүйелері» мына бетті қараңыз: 142


## Дайындау

- Негізгі құрылғыны таза және тұрақты табаға қойыңыз.
- Желі кабелін керекті ұзындыққа шығарыңыз.
- Босату түймесін басып, айналмалы тұтқаны тірелгенше көтеріңіз.
- Қақпақты толтыру шахтасын алға қаратып бас жетекке салыңыз.
- Кесені орнатыңыз. Онда негізгі құрылғы саңылауларын ескеріңіз.
- Кесені тірелгенше сағат тіліне қарсы бұрыңыз.

Негізгі құрылғы басқа пайдалануға дайын.


## Негізгі параметрлер

### Дисплей тілін таңдау

- Босату түймесін басып, айналмалы тұтқаны тірелгенше төменге басыңыз.
  - Ашаны розеткаға жалғаңыз.
  - Дисплейде «OptiMUM» пайда болады.
- Нұсқау:** егер құрылғы белгілі бір уақытта қолданбаса немесе басқарылмаса, дисплей ақырын өшіп құту режиміне өтеді. Кез келген пернені басудан соң «OptiMUM» қайта пайда болады.
-  және + пернелерін конфигурация мәзірі ашылғанша бірдей басып тұрыңыз. Тіл таңдау пайда болады.

- Қалаған тіл көрсетілгенше дейін + немесе — орнатып қою түймешігін басыңыз.




**ТІЛ**  
**ҚАЗАҚ**

-  және + пернелерін дисплейде «САҚТАЛДЫ ҚАЗАҚ» пайда болғаныша бірдей басып тұрыңыз. Тіл таңдау сақталады.

**САҚТАЛДЫ**  
**ҚАЗАҚ**

- Егер басқа параметр орындалмаса, дисплейде қайта «OptiMUM» пайда болады.

### Басқа параметрлер

-  және + пернелерін конфигурация мәзірі ашылғанша бірдей басып тұрыңыз.
-  пернесін қысқа басу арқылы бір бірінен соң төмендегі параметрлер пайда болады.
- ТІЛ  
Дисплей мәтіндері көрсетілетін тіл.
- ДЫБЫС  
Сигналдық дыбыстардың қаттылығы – Параметр 6 басқышпен өшіктен қаттыға дейін.
- ЖАРЫҚТЫҚ  
Дисплей жарықтылығы – Параметр 6 басқышта қоңырдан жарыққа дейін.
- БІРЛІКТЕР (таразы бар үлгілерде)  
Таразының көрсету бірлігі – грамм (g) немесе фунт (lb).
- + немесе — пернесімен ағымдық параметр өзгертіледі.
-  және + пернелерін дисплейде „САҚТАЛДЫ» көрсетілгенше басып тұрыңыз. Өзгертілген параметрлер сақталды.

## Қосымша функцияларсыз пайдалану

### ⚠ Жарақаттану қаупі бар!

- Желі ашасын тек бұйыммен жұмыс істеу үшін қажетті өрекеттер өткізіліп және өнімдер мен заттар дайындалып қойылғанда ғана электр розеткасына жалғаңыз.
- Қолдану барысында қолмен ыдысты немесе толтыру шахтасын ұстамаңыз.
- Тек қойылған қақпақпен жұмыс істеңіз.
- Айналмалы тұтқаны жылжытудан алдын немесе аспаптарды алмастырудан алдын жетек тоқтауын күтіңіз.
- Қауіпсіздік себептерінен жетек қорғау қақпағын алғы және төменгі жетекке орнатыңыз.

### Маңызды:

- Негізгі құрылғыны «Дайындау» тарауында сипатталғандай дайындаңыз.
- Егер кесе дұрыс орнатылмаса, құрылғы қосылмайды.

**Нұсқау:** «УАҚЫТ» функциясы әр пайдалануда автоматты басталып, дайындау уақытын есептеп оны дисплейде көрсетеді.

### → суреттер қатары

1. Дайындау мәселесіне байланысты Profi Flexi бұлғауыш, Profi қаққыш немесе илеу ілгегін таңдаңыз (→ «Құралдар» мына бетті қараңыз: 133), қорғағыш қақпақтағы тұтқышты алға бағыттап аспапты тірелгенше бас жетекке салыңыз.
2. Өңделетін ингредиенттерді кесеге салыңыз.
3. Босату түймесін басып, айналмалы тұтқаны тірелгенше төменге басыңыз.

### ⚠ Жарақаттану қаупі бар!

Айналмалы тұтқаны абайлап түсіріңіз! Саусақтар немесе қолдар қысылмауына көз жеткізіңіз.

## Құрылғыны істету

4. Ашаны розеткаға жалғаңыз. Дисплейде «OptiMUM» пайда болады.
5. Айналмалы ажыратқышты қалаулы қадамға қойыңыз (→ «Жылдамдық бойынша ұсыныстар» мына бетті қараңыз: 133). Дисплейде «УАҚЫТ» пайда болып өткен өңдеу уақыты көрсетіледі.
6. Ингредиенттерді керекті нәтиже жетілгенше өңдеңіз.
7. Айналмалы ажыратқышты **O** қадамына қойыңыз. Жетек тоқтағанша дейін күтіңіз. Ашаны шығарыңыз.
8. Босату түймесін басып, айналмалы тұтқаны тірелгенше көтеріңіз.
9. Кесені сағат тілімен көтерілгенше бұраңыз. Кесені алып тастаңыз.
10. Тұтқышты қорғағыш қақпақта аспап ажырағанша төменге басып аспапты жетектен шешіңіз.
11. Қақпақты жетектен шешіңіз.

Барлық бөлшектерді пайдаланудан соң тазалаңыз. → «Очистка и уход» мына бетті қараңыз: 140

**Нұсқау:** Жаңа құрылғы мен оның функцияларымен жақсырақ танысу үшін біздің пайдалану мысалдарымызбен танысыңыз. → «Рецепттер» мына бетті қараңыз: 140

## Ингредиенттермен толтыру

Өңдеу кезінде қалған ингредиенттерді да салға болады.

### → сурет

- Құрылғы істеп тұрғанда қалған ингредиенттерді абайлап толтыру шахтасына салыңыз.

### ⚠ Жарақаттану қаупі бар!

Қолдану барысында қолмен кесені немесе толтыру шахтасын ұстамаңыз. Ешқандай заттарды (мысалы, шөміш) кесеге немесе толтыру шахтасына кіргізбеңіз.

→ суреттер қатары I

1. Үлкен көлемдерді немесе ингредиенттерді салу үшін, бұрама өшіргішті **O** күйіне реттеңіз. Жетек тоқтағанша дейін күтіңіз.
2. Босату түймесін басып, айналмалы тұтқаны тірелгенше көтеріңіз. Дисплейде «ҚОЛ АШЫҚ» пайда болады.
3. Ингредиенттерді тікелей кесеге салыңыз. Босату түймесін басып, айналмалы тұтқаны тірелгенше төменге басыңыз. Дисплейде «OptiMUM» пайда болады. Ингредиенттерді өңдеуді жалғастырыңыз.

**Нұсқау:** манипуляторды ашу арқылы алдыңғы дайындау уақыты «00:00» болады.

---

## Уақыт және таймер функциясын пайдалану

Құрылғы уақыт және таймер функциясымен жабдықталған. Төмендегі функцияларды орындау мүмкін:

### «УАҚЫТ» функциясы

Өткен өңдеу уақытының көрсеткіші (стандартты параметр). «УАҚЫТ» функциясы азық-түліктерді өңдеу басталғанда автоматты іске қосылады.

#### Нұсқаулар:

- Өңдеу кезінде **C** пернесіне басып уақытты «00:00» етіп қаытарыңыз.
- Өңдеу немесе үзілістен соң **C** пернесіне басып іске қосу экранын көрсетіңіз. Дисплейде «OptiMUM» пайда болады.

### «ТАЙМЕР» функциясы

Керекті уақытты реттеу. Егер уақыт өтсе, сигналдық дыбыс шалып өңдеу аяқталады. Бұл функцияны азық-түліктерді өңдемей да пайдалануға болады (мысалы, азық-түліктерді қайнату немесе демалыс уақыты үшін).

→ суреттер қатары II

1. Құрылғыны дайындау. Ингредиенттерді толтырыңыз.
2. Құрылғыны салыңыз. Дисплейде «OptiMUM» пайда болады.
3. **C** түймешесін басыңыз. Дисплейде пайда болады «05:00».
4. + немесе – түймешігімен өңдеу уақытын реттеңіз. Түймешікті басып ұстап мәндерді жылдамырақ өзгертуге болады. Реттелген өңдеу уақыты шам. 5 минутке сақталады.
5. Айналмалы ажыратқышты қалаулы қадамға қойыңыз.
6. Дисплейде қалған уақыт көрсетіліп кемейіп барады.
7. Егер қалған уақыт өткен болса, сигналдық дыбыс шалып құрылғы өңдеуді автоматты тоқтатады. Дисплейде «ТАЙМЕР АЯҚТАУ» пайда болады.
8. Дисплейде «ӨШІРГІШТІ 0-ГЕ БҰРАУ» пайда болады.
9. Айналмалы ажыратқышты **O** қадамына қойыңыз. Дисплейде «OptiMUM» пайда болады.
10. Ашаны шығарыңыз.
11. Өңдеу «ТАЙМЕР» функциясымен аяқталады.

Барлық бөлшектерді пайдаланудан соң тазалаңыз. → «Очистка и уход» мына бетті қараңыз: 140

#### Нұсқаулар:

- Егер 60 минуттан ұзақ болған уақыт реттелсе, қосымша сағаттар көрсетіледі: «1:01:30».
- + немесе – түймешігін басып көрсетілген қалған уақытты кез келген уақытта сәйкестендіріңіз.
- **C** түймешігін 2 рет қысқа басып, таймерді тоқтатыңыз (құрылғы істей береді) немесе қайта іске қосыңыз.
- Бұрамалы өшіргішті **O** нүктесіне бұрап өңдеуді тоқтатыңыз. Қалған уақыт сақталып қалады және қайта қосылуда кері санала береді.



- 🕒 пернесіе басып ұстап, таймерді өшіріңіз. Дисплейде «OptiMUM» пайда болады. Сосын «УАҚЫТ» пайда болып өткен өңдеу уақыты көрсетіледі.

### Таймерді азық-түліктерді өңдемей пайдалану:

- 🕒 түймешесін басыңыз. Дисплейде пайда болады «05:00».
- + немесе – түймешігімен өңдеу уақытын реттеңіз.
- 🕒 түймешігін 2 рет қысқа басып, таймерді тоқтатыңыз.
- Дисплейде қалған уақыт көрсетіліп кемейіп барады.
- Егер уақыт өткен болса, сигнал дыбысы шалады. Дисплейде «ТАЙМЕР АЯҚТАУ» пайда болады.

### Нұсқаулар:

- 🕒 түймешігін 2 рет қысқа басып, таймерді тоқтатыңыз немесе қайта іске қосыңыз.
- Егер таймерді пайдалану кезінде азық-түліктерді өңдеу басталса, онда құрылғы қалған уақыт өткенше істеп өңдеуді автоматты тоқтатады.

## SensorControl Plus менен пайдалану

Құрылғыны кабель (үлгіге байланысты) SensorControl Plus автоматты бағдарламасымен жабдықталған. Сенсорлар ингредиенттер өңделуін бақылап алдын ала бағдарламаланған қоюлық жетілгенде құрылғы автоматты өшеді.

SensorControl Plus менен төмендегі автоматты бағдарламалар қолжетімді болады.

- КРЕМ  
Шайқалған кремді автоматты әзірлеу.
- ЖҰМЫРТҚАНЫҢ АҒЫ  
Ақтан шайқалған ақты автоматты әзірлеу.
- АШЫТҚАН ҚАМЫР  
Ашытқан қамырды автоматты әзірлеу.

## Бағдарламаны таңдап алыңыз

- 📖 пернесін басыңыз. Дисплейде «КРЕМ» пайда болады.
- + немесе – пернесін басыңыз. Бір бірінен соң төмендегі бағдарламалар пайда болады:

Бағдарлама	Аспап / Ингредиенттер
КРЕМ >300 мл *	<b>Профессионалды қаққыш</b> 300-700 мл кілегей
КРЕМ >700 мл *	<b>Профессионалды қаққыш</b> 700-1500 мл кілегей
ЖҰМЫРТҚАНЫҢ АҒЫ	<b>Профессионалды қаққыш</b> 2-12 жұмыртқаның ағы
АШЫТҚАН ҚАМЫР	<b>Илегіш</b> Ингредиенттер мен көлемдері рецептке байланысты ➔ «Рецепттер» мына бетті қараңыз: 140

\* Құрылғыда таразы орнатылған болса, «>300 мл» және «>700 мл» опциялары «КРЕМ» көрсетілмейді. Дисплей «ОГ» жыпылықтайды. Егер кілегей 300 мл және 1500 мл арасында құйылса, дисплей ұзақ уақыт көлемін көрсетіп құрылғы автоматты дұрыс параметрлерді көрсетеді. Егер кемірек немесе көбірек кілегей құйылса, көрсетілген салмақ жыпылықтайды.

### Нұсқаулар:

- SensorControl Plus автоматикасын алғашқы рет пайдаланудан алдын асхана комбайны сенсорлар дұрыс жұмыс істеуі үшін кемінде 2 минут істеген болуы тиіс.
- 🕒 пернесін басып бағдарлама таңдауынан алдын ала шығыңыз. Дисплейде «OptiMUM» пайда болады.
- SensorControl Plus пайдалануда түймешіктер блокталады.
- SensorControl Plus іске қосудан алдын қалған ингредиенттерді қоспаңыз.

- SensorControl Plus тек сипатталған аспаптар үшін және азық-түліктер үшін (жазылған көлемдерде) бағдарламаланған. Басқа комбинацияларға рұқсат жоқ.
- Пайдаланған ингредиенттердің жасы, температурасы және құрамдары керекті уақытқа және нәтижеге әсер етеді.
- SensorControl Plus оптималды нәтижелерге тек жұмыртқалар жаңы болып кілегей салқын болғанда жетеді (шам. 6 °C).
- Алдын ала тоңазытылған кілегейді шайқап болмайды.
- Кілегейді ингредиенттермен немесе лактозасыз кілегеймен пайдалану дұрыс нәтижелерге апармауы мүмкін.
- Шекер, иістер және басқа ингредиенттерді кілегей немесе шайқалған ақ үшін SensorControl Plus аяқталғаннан соң ғана қосыңыз.
- SensorControl Plus тоқтату үшін бұрама қосқышты **O** тармағына реттеңіз. Ол үшін кіші қарсылықты өту керек болады.
- Егер нәтиже қалағандай болмаса, бұрама қосқышты 7-басқышқа (кілегей және шайқалған ақ үшін) немесе 3-басқышқа (ашықтан қамыр) орнатып ингредиенттерді керекті қоюлық жетілгенше өңдеңіз.
- SensorControl Plus өңделіп болған ингредиенттермен екінші рет қайта іске қоспаңыз.

## Мысал: шайқалған ақты SensorControl Plus арқылы өндіру

### → суреттер қатары **■**

1. Негізгі құрылғыны дайындап Profi қаққышты салыңыз.
2. Босату түймесін басып, айналмалы тұтқаны тірелгенше төменге басыңыз.
3. Ашаны розеткаға жалғаңыз. Дисплейде «OptiMUM» пайда болады.
4. Жұмыртақаларды ажыратыңыз (2-12 дана).

5. **■** пернесін басыңыз. Дисплейде «КРЕМ» пайда болады.
6. **+** пернесін басыңыз. Дисплейде «ЖҰМЫРТҚАНЫҢ АҒЫ» пайда болады.
7. Ақты кесеге салыңыз. Дисплейде «ӨШІРГІШТІ М/А-ГЕ БҰРАУ» пайда болады.
8. Бұрама қосқышты **M/A** жайына орнатып қысқы уақыт тоқтап тұрыңыз.
9. Дисплейде «SENSOR CONTROL Plus» пайда болады. SensorControl Plus өңдеуді бақылайды.
10. Егер алдын ала бағдарламаланған қоюлық жетілсе, сигналдық дыбыс шалып өңдеу аяқталады. Дисплейде «АЯҚТАУ» пайда болады.
11. Бұрама қосқыш автоматты **O** тармағына өтеді. Дисплейде «OptiMUM» пайда болады.
12. Ашаны шығарыңыз.
13. Өңдеу «ЖҰМЫРТҚАНЫҢ АҒЫ» функциясымен аяқталады.

Барлық бөлшектерді пайдаланудан соң тазалаңыз. → «Очистка и уход» мына бетті қараңыз: 140

---

## Таразыны пайдалану

Құрылғы (үлгіге байланысты) таразымен жабдықталған. Төмендегі пайдаланулар мүмкін болады:

- Салынған ингредиенттерді тарту (я әр ингредиентты бөлек немесе барлық ингредиенттер сомасы).
- Керекті салмақты алдын ала реттеу немесе төменге санау, жетерлік салынғанша (акустикалық нұсқау сигналдарымен).



### Нұсқаулар:

- **⌚** пернесін басып таразы функциясынан алдын ала шығыңыз. Дисплейде «OptiMUM» пайда болады.
- Құрылғы аяқтарында 4 салмақ сенсорлары бар. Таразы дұрыс нәтижелерді тек ол барлық аяқтарымен тұрақты және жұмыс аймақтарында тұрғанда ғана береді. Астына мата не басқаларды салмаңыз.

- Таразыны қосып өшіргеннен соң ол қысқа уақыт үшін калибрленеді (Tara). Онда құрылғыны тиіменіз және үстіне басқа затты қоймаңыз (мысалы, шөміш, асхана шүберегі, т.б.).
- Өлшеу стакандары немесе орамдар құрылғы үстінде (мысалы, толтыру шахтасының шетінде) жатпауына көз жеткізіңіз.


## Ингредиенттерді тарту

### → суреттер қатары

1. Негізгі құрылғыны дайындау.
2. Ашаны розеткаға жалғаңыз. Дисплейде «OptiMUM» пайда болады.
3.  пернесін басып құрылғыға тиіменіз. Дисплейде қысқа уақыттан соң «-----» пайда болады (Tara).
4. Дисплейде «0 г» немесе «0,00 фунт» пайда болады (параметрге байланысты). Таразы дайын.
5. Ингредиенттерді толтырыңыз. Таразы салмақты көрсетеді.
6. Басқа ингредиенттерді бөлек тарту үшін:  пернесін басып құрылғыға тиіменіз.
7. Дисплейде «0 г» немесе «0,00 фунт» пайда болады (параметрге байланысты). Таразы дайын.
8. Осылай барлық қалаған ингредиенттерді қосып тартыңыз.


Сосын өлшелген ингредиенттерді өңдеңіз.

→ «Қосымша функцияларсыз пайдалану» мына бетті қараңыз: 135

**Нұсқау:** егер  түймешігі азық-түліктерді өңдеген кезде басылса, дисплейде «ӨЛШЕУ ҮШІН ҚОСҚЫШТЫ 0-ГЕ БҰРЫҢЫЗ» пайда болады.

## Салмақты алдын ала реттеу

### → суреттер қатары

1.  пернесін басып құрылғыға тиіменіз. Дисплейде қысқа уақыттан соң «-----» пайда болады (Tara).
2. Дисплейде «0 г» немесе «0,00 фунт» пайда болады (параметрге байланысты). Таразы дайын.

3. + пернесін басыңыз. Дисплейде «50 г» немесе «0,1 фунт» пайда болады (параметрге байланысты).
4. + немесе — түймешігімен керекті салмақты реттеңіз (макс. 5000 г).
5. Ингредиенттерді толтырыңыз. Өлі де жетпей тұрған көлем дисплейде көрсетіледі, мысалы, «65 г».
6. «40 г» бастап сигналдық дыбыс қайталанады. Қалған көлем қанша кем болса, сигналдық дыбыс сонша жылдам шығады.
7. «0 г»-да (алдын ала реттелген көлемі салынған) сигналдық дыбыс өшеді.
8. Егер алдын ала реттелген көлем өтілсе, сигналдық дыбыс үздіксіз жанады. Қосымша салмақ минус белгісімен белгіленеді. Көлем 25 г-ға артқанда болғанда дисплейде көлем «-25 г» болып көрсетіледі.

---

## Керек-жарақтарды пайдалану

Сіздің асүй комбайныңыз үшін қатар керек-жарақтар бар, олармен функциялар санын көбейтуге болады. Үлгіге байланысты ретте белгілі керек-жарақтар жинақта бар болуы мүмкін. Қосалқы бөлшек болмаған жағдайда, оған сауда орны не қызмет көрсету орталығынан тапсырыс беруге болады. → «Жабдықтар» мына бетті қараңыз: 145

## Керек-жарақтар үшін дайындау

Керек-жарақтарға байланысты ретте негізгі құрылғыны түрлі ретте дайындауға болады.

- Негізгі құрылғыны таза және тұрақты табаға қойыңыз.
- Желі кабелін керекті ұзындыққа шығарыңыз.
- Негізгі құрылғыны керек-жараққа байланысты ретте суретте көрсетілгендей дайындау.

→ сурет 

1. Аспаптар үшін дайындау.
2. Керек-жарақтар үшін қара жетекте бұрыштық беріліс және кесе жетекте орнатылатын керек-жарақтар үшін дайындау.
3. Қызыл жетектегі керек-жарақтарға дайындау, мысалы, араластырғыш немесе мульти-майдалағыш.
4. Сары жетекте керек-жарақтарға дайындау азық-түліктер үшін шығару саңылауысыз, мысалы, мульти-араластырғыш немесе цитрус шырын сыққышы.
5. Сары жетекте керек-жарақтарға дайындау азық-түліктер үшін шығару саңылауымен, мысалы, асүйлі майдалағыш.

**Маңызды:**

- Сары, қызыл немесе қара белгіні жетек пен керек-жарақтарда ескеріңіз.  
→ «Рецепттер» мына бетті қараңыз: 140
- Пайдаланбаған жетектерді қорғаныс қақпағымен жабыңыз.
- Басқа барлық қадамдарды бөлек керек-жарақ нұсқаулығынан оқып алыңыз.

---

## Очистка и уход

Құрылғы мен пайдаланған аспаптарды әр пайдаланудан соң тазалау тиіс.

→ сурет 

**⚠ Электр қуатына түсу қаупі бар!**

- Тазаламас бұрын, қуат сымы ауырын розеткадан суырыңыз.
- Бұйым тұрқысын ешқашан сұйық заттарға малуға және кесе жуу машинасында тазалауға болмайды.
- Бумен тазалау құралын қолданбаңыз.

## Назар аударыңыз!

- Құрамында спирт немесе алкоголь бар тазалау құралдарын пайдаланбаңыз.
- Өткір, ұштық немесе металды заттарды пайдаланбаңыз.
- Ешқандай қырғыш сүрткіштерді немесе тазалағыш құралдарды пайдаланбаңыз.
- Пластик бөлшектерді ыдыс-аяқ жуатын машинада қыспаңыз, себебі деформация пайда болуы мүмкін!

## Негізгі бұйымды тазалау

- Жетек қаптамасын шешу.
- Негізгі құрылғы мен жетек қаптамасын жұмсақ, дымқыл шүберекті сүртпін сосын құрғатыңыз.

## Кесе мен құралды тазалау

- Кесе, қақпақ және аспаптарды сабынды сумен және жұмсақ шүберек немесе губкамен тазалап ыдыс жуғыш машинаға салыңыз.
- Барлық бөлшектерді кептіріңіз.

---

## Рецепттер

### Шайқалған кілегей

- 200 г-1500 г
- Кілегейді 1½-4 минут ішінде 7-басқышта кілегейдің мөлшері мен қасиеттеріне байланысты Profi қаққышпен өңдеңіз.



**Нұсқау:** SensorControl Plus бар үлгілерде автоматика бағдарламасын пайдаланыңыз. → «SensorControl Plus менен пайдалану» мына бетті қараңыз: 137

### Жұмыртқа ақуызы

- 2-12 жұмыртқа ақуызы
- Жұмыртқа ақуызын 4-6 минут ішінде 7-қадамда Profi қаққышпен өңдеңіз.



**Нұсқау:** SensorControl Plus бар үлгілерде автоматика бағдарламасын пайдаланыңыз. → «SensorControl Plus менен пайдалану» мына бетті қараңыз: 137

**Бисквит қамыры****Негізгі рецепт**

- 3 жұмыртқа
- 3-4 ас қасық ыстық су
- 150 г қант
- 1 пакет ванилин шекері
- 150 г ұн
- 50 г крахмал
- мүмкін қопсытқыш
- Ингредиенттерді (ұн мен крахмалдан басқа) шам. 4-6 минут ішінде 7-қадамда Profi қаққышпен көпіртіп қағыңыз.
- Айналмалы ажыратқышты 1-қадамға орнатып, еленген ұн мен крахмалды шам. ½-1 минут ішінде қасықпен қосып араластырыңыз.

**Максималды мөлшер:** 2 x негізгі рецепт

**Кекске арналған қамыр****Негізгі рецепт**

- 3-4 жұмыртқа
- 200-250 г қант
- 1 салым тұз
- 1 пакет ванильді қант немесе ½ лимон қабығы
- 200-250 г май немесе маргарин (бөлме температурасы)
- 500 г ұн
- 1 пакет қамыр қопсытқышы
- 150 мл сүт
- Барлық дәмдеуіштерді шам. ½ минут 1-қадамда, ал содан кейін шам. 3-4 минут 5-қадамда Profi Flexi қойылтқышпен араластырыңыз.

**Максималдық мөлшер:** 2½-x негізгі рецепт

**Үгілмелі қамыр****Негізгі рецепт**

- 125 г май (бөлме температурасы)
- 100-125 г қант
- 1 жұмыртқа
- 1 салым тұз
- кішкене лимон қабығы не ваниль шекері
- 250 г ұн
- мүмкін қопсытқыш



- Барлық ингредиенттерді шам. ½ минут ішінде 1-қадамда, содан кейін шам. 2-3 минут ішінде 6-қадамда Profi Flexi бұлғауышпен өңдеңіз.

**500 г ұн:**

- Ингредиенттерді илегішпен шам. ½ минут ішінде 1-қадамда, содан кейін шам. 3-4 минут ішінде 3-қадамда илеңіз.

**Максималды мөлшер:** 4 x негізгі рецепт

**Ашықты қамыр****Негізгі рецепт**

- 500 г ұн
- 1 жұмыртқа 80 г май (бөлме температурасы)
- 80 г қант
- 200-250 мл жылы сүт
- 25 г жаңа ашытқы немесе 1 пакет құрғақ ашытқы
- ½ лимон қабығы
- 1 салым тұз
- Барлық ингредиенттерді шам. ½ минут ішінде 1-қадамда, содан кейін шам. 3-6 минут ішінде 3-қадамда илегішпен өңдеңіз.

**Максималды мөлшер:** 3 x негізгі рецепт

**Нұсқау:** SensorControl Plus бар үлгілерде автоматика бағдарламасын пайдаланыңыз. → «*SensorControl Plus менен пайдалану*» мына бетті қараңыз: 137

**Кеспе қамыры****Негізгі рецепт**

- 500 г ұн
- 250 г жұмыртқа (шам. 5 дана)
- қажет болса, 2-3 ас қасық (20-30 г) суық су
- Барлық ингредиенттерді шам. 3-5 минут ішінде 3-қадамда қамырға дейін өңдеңіз.

**Максималды мөлшер:** 1,5 x негізгі рецепт



## Нан қамыры

### Негізгі рецепт

- 1000 г ұн
- 3 пакет құрғақ ашытқы
- 2 шай қасық тұз
- 660 мл жылы су
- Барлық ингредиенттерді шам. ½ минут ішінде **1**-қадамда, содан кейін шам. 4-5 минут ішінде **3**-қадамда илегішпен өңдеңіз.



## Аспаптарды дәл реттеу

### ⚠ Жарақаттану қаупі бар!

Дәл реттеумен желі айырын шығарыңыз.

### Назар аударыңыз!

Аспаптарды дәл реттеу тек кіші қадамдарда орындаңыз. Айналмалы тұтқа толығымен түсіру тиіс ал аспаптар еденде және кесе шетінде қысылмауы тиіс. Аспаптардың кесеге оптималды аралығы 3 мм.

### → суреттер қатары

- Орнатылған Profi бұлағышпен ағымдық параметрді тексеріңіз.
- Босату түймесін басып, айналмалы тұтқаны тірелгенше көтеріңіз.
- Аспапты бір қолмен қатты ұстаңыз. Контрсомынды айырлы кілтпен (10 мм) сағат тілімен босатыңыз.
- Аспаптың кесеге дейінгі қашықтықты реттеу (1 толық айналдыру 1 мм биіктік өзгеруіне тең).

### Сағат тіліне қарсы бұрау:

Кесеге дейінгі қашықтық қысқарады.

### Сағат тілімен бұрау:

Кесеге дейінгі аралық ұзарады.

- Босату түймесін басып, айналмалы тұтқаны тірелгенше төменге басыңыз.
- Аспаптың қашықтығын тексеріңіз. Аспаптардың кесеге оптималды аралығы 3 мм. Қашықтықты, керек болса, реттеңіз.
- Егер қашықтық оптималды реттелген болса, босату түймесін басып, айналмалы тұтқаны кері қайырыңыз.
- Аспапты бір қолмен қатты ұстаңыз. Контрсомынды айырлы кілтпен (10 мм) сағат тіліне қарсы бұрап қойыңыз.

## Бекіту жүйелері

### Кенет іске қосылудан қорғаныс

Құрылғыны тек кесе орнатылып тірелгенше бұралғанда немесе керек-жарақ бұрыштық беріліс бас жетекте бекітілгенде және айналмалы тұтқа төменгі орында тірелгенше ғана қосуға болады.

### Қайта іске қосылудан қорғаныс

Ток қуаты үзілген кезде құрылғы қосуды күйінде қалады, алайда қозғалтқыш жұмыс істемей қалады. Қайта іске қосу үшін айналмалы ажыратқышты **O** күйіне бұрап сосын қайта қосыңыз.

### Артық жүктемеден қорғаныс

Артық жүктеме моторды істеу кезінде өзі өшіреді. Бұл жағдайдың ықтимал себебі үлкен көлемдерін өңдеу болуы мүмкін.

### Айналмалы тұтқа сақтағышы

Айналмалы тұтқа босамай және жылжымай жатыр, егер арқа жетекте керек-жарақ жататын болса.

## Қоқысқа тастау



Орам материалдарын қоқысқа тастаудың экологиялық ережелерін сақтаңыз. Бұл құрылғы Электрлік және электрондық құрылғылар туралы 2012/19/EU Еуропалық Директивасына сай тиісті таңбамен белгіленген (waste electrical and electronic equipment – WEEE). Бұл директива құрамында ЕО аумағында қолданылатын қолданыстан шығарылған құрылғыларды өткізу және қоқысқа тастау туралы ұйғарымдар бар. Қоқысқа тастаудың нақты әдістері туралы ақпарат алу үшін сатушымен хабарласыңыз.

## Кепілдік шарттары

Осы құрылғының кепілдік шарттары біздің өкіл арқылы құрылғы сатылатын елде анықталады. Осы шарттарға қатысты толық мәліметтерді құрылғыны сатып алған делдалдан білуге болады. Есеп-шот немесе түбіртек осы кепілдік шарттары бойынша шағымданғанда көрсетіледі.

Өзгерістер сақталды.

## Ақаулықтар орын алған жағдайдағы көмек

Төмендегі кестелерде өзіңіз оңай ретте шеше алатын проблемалар үшін шешімдерді шешімдерді табасыз. Егер ақаулықты өз бетінше жоя алмасаңыз, қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз.

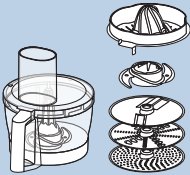

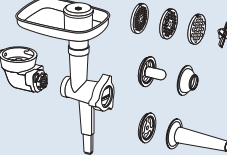
Ақаулық	мүмкін себеп	Шешім
Дисплей ештеңе көрсетпей жатыр. Жарық шеңбері өшік. Құрылғы қосылмай жатыр.	Құрылғыда ток жоқ.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Ток көзін тексеріңіз.</li> <li>Ашаны розеткаға жалғаңыз.</li> </ul>
Бұйым іске қосылмай тұр. Жарық шеңбері жанып тұр.	Сақтандыру жүйесі іске қосылды.	→ «Бекіту жүйелері» мына бетті қараңыз: 142
Бұйым қолдану кезінде өшіріліп қалады.	Ингредиенттердің үлкен көлемі бірдей уақытта немесе тым ұзақ өңделген.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Айналмалы ажыратқышты <b>○</b> қадамына қойыңыз. Ашаны шығарыңыз.</li> <li>Өңдеу көлемін азайтыңыз.</li> <li>Құрылғыны бөлме температурасында суытыңыз.</li> </ul>
	Айналмалы тұтқа ашылды.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Айналмалы ажыратқышты <b>○</b> қадамына қойыңыз.</li> <li>Босату түймесін басып, айналмалы тұтқаны тірелгенше төменге басыңыз.</li> </ul>
	Кесе немесе бұрыштық беріліс (керек-жарақ) ажырады.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Айналмалы ажыратқышты <b>○</b> қадамына қойыңыз. Ашаны шығарыңыз.</li> <li>Кесені тірелгенше бұрап бекітіңіз.</li> <li>Бұрыштық берілісті бұрап бекітіп бұғаттау тұтқышын толық жабыңыз.</li> </ul>
Айналмалы тұтқа ашылмайды.	Арқа қызыл жетекте керек-жарақтар орнатылған.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Керек-жарақтарды шешіңіз.</li> <li>Босату түймесін басып, айналмалы тұтқаны ашыңыз.</li> </ul>

Дисплейдегі көрсеткіш	мүмкін себеп	Шешім
ҚАТЕЛІК АРТЫҚ ЖҮК	Ингредиенттердің үлкен көлемі бірдей уақытта немесе тым ұзақ өңделген.	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Айналмалы ажыратқышты <b>○</b> қадамына қойыңыз. Ашаны шығарыңыз.</li> <li>■ Өңдеу көлемін азайтыңыз.</li> <li>■ Құрылғыны бөлме температурасында суытыңыз.</li> </ul>
	Құрылғы немесе керек-жарақтар бұғатталған.	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Айналмалы ажыратқышты <b>○</b> қадамына қойыңыз. Ашаны шығарыңыз.</li> <li>■ Құрылғыны/керек-жарақты тексеріп бұғаттауды алып тастаңыз.</li> </ul>
	Мотор бұзылған.	Ешер хабар үздіксіз көрсетілсе, мүмкін мотор бұзылған. Сервистік қызметке хабарласыңыз.
ҚАТЕЛІК ТАРАЗЫ	Таразы дұрыс істемей жатыр.	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Айналмалы ажыратқышты <b>○</b> қадамына қойыңыз. Ашаны шығарыңыз.</li> <li>■ Шам. 10 мин соң қайталаңыз.</li> </ul>
	Таразы бұзылған.	Ешер хабар үздіксіз көрсетілсе, мүмкін таразы бұзылған. Сервистік қызметке хабарласыңыз.
ҚАТЕЛІК ҚОЛ АШЫҚ	Айналмалы тұтқа ашылды.	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Айналмалы ажыратқышты <b>○</b> қадамына қойыңыз.</li> <li>■ Босату түймесін басып, айналмалы тұтқаны тірелгенше төменге басыңыз.</li> </ul>
ҚАТЕЛІК КІЛТ ЖОҚ	Кесе немесе бұрыштық беріліс (керек-жарақ) ажырады.	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Айналмалы ажыратқышты <b>○</b> қадамына қойыңыз. Ашаны шығарыңыз.</li> <li>■ Кесені тірелгенше бұрап бекітіңіз.</li> <li>■ Бұрыштық берілісті бұрап бекітіп бұғаттау тұтқышын толық жабыңыз.</li> </ul>
АРТЫҚ ЖҮКТЕМЕ ТАРАЗЫ немесе КЕМ ЖҮКТЕМЕ ТАРАЗЫ	Өлшеу нәтижесі таразының өлшеу және көрсету аймағынан тыс (-990 г - 5000 г)	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Ингредиенттер салмағы 5000 г көп болмауы тиіс.</li> <li>■ Ингредиенттер салмағы 990 г кем болмауы тиіс.</li> </ul>
АРТЫҚ ЖҮКТЕМЕ немесе КЕМ ЖҮКТЕМЕ SensorControl Plus менен пайдалануда	Таңдалған бағдарлама үшін тым көп немесе тым кем ингредиенттер салынған.	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Ингредиенттерді көлем мәліметтері бойынша салыңыз.</li> </ul> <p>→ «<i>SensorControl Plus менен пайдалану</i>» мына бетті қараңыз: 137</p>



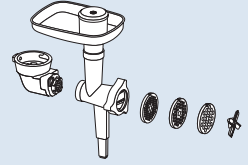
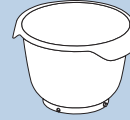
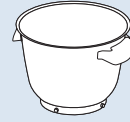
## Жабдықтар

Керек-жарақтар және қосалқы бөлшектерді сауда және клиенттер қызметінен алу мүмкін. Өнімдер қатары әрдайым кеңейтілгеннен осы жерде сипатталмаған басқа керек-жарақ қолжетімді болуы мүмкін. Сол үшін [www.bosch-home.com](http://www.bosch-home.com) торабына өтіп қайсы ағымдық керек-жарақ ұсынылғанын көресіз.

Жабдықтар	Атауы	Сипаттама
	<b>MUZ9VL1</b>	<b>Айсүйлік майдалағыш</b> Жеміс, көкөніс және басқа азық-түліктерді кесу, туралау және үгу үшін.
	<b>MUZ9VLP1</b>	<b>Мульти-араластырғыш цитрус шырын сыққышымен</b> Дәмдеуіштер, көкөніс, алма мен етті кесу, картоп, шомыр мен ірімшікті үгу, жаңғақ пен суытылған шоколадты үгуге арналған. Апельсин, лимон және грейпфрутты сығуға арналған.
	<b>MUZ9PP1</b>	<b>Кеспе жасағыш</b> Қамыр парақ және кең кеспені өндіру үшін.
	<b>MUZ9TM1</b>	<b>Мульти майдалағыш бумасы</b> Дәмдеуіштер, жарма, кофе немесе шекердің кіші көлемдерін ұнтақтау және майдалау үшін Ет, балық, қатты ірімшік, көк, жеміс, көкөніс, жаңғақ немесе шоколадты майдалау және турау үшін. Сұйық не жартылай қатты ас өнімдерін араластыру, шикі жемістер мен көкөністерді және мұздатылған жемістерді майдалау/турау және езбе жасау үшін.
	<b>MUZ9HA1</b>	<b>Ет тартқышын шұжық толтырғыш кеббе қондырмасымен</b> Тартар не ұнтақталған ет үшін жас етті турауға арналған. Шұжықты толтыру үшін. Қамыр немесе фарш тұшпаларын жасау үшін.
	<b>MUZ9MX1</b>	<b>Араластырғыш</b> Сусындарды араластыру, жеміс пен көкөністен езбе жасау, майонез дайындау, жемістерді, жаңғақтарды және мұз текшелерін майдалау, сорпалар сен тұздықтарды езбелеу және араластыру үшін.

Жабдықтар	Атауы	Сипаттама
	<p><b>MUZ9ER1</b></p>	<p><b>Тот баспайтын болаттан араластырғыш кесе тұтқалармен</b> Кесе ішінде 3500 г ашықты қамырды өңдеуге болады.</p>
	<p><b>MUZ9KR1</b></p>	<p><b>Пластмассалық араластырғыш кесе тұтқалармен</b> Кесе ішінде 3500 г ашықты қамырды өңдеуге болады.</p>
	<p><b>MUZ9FW1</b></p>	<p><b>Ет тартқыш</b> Тартар не ұнтақталған ет үшін жас етті турауға арналған.</p>

الكماليات	الشرح	الشرح
	<b>MUZ9ER1</b>	وعاء تقليب صلب بمقابض في هذا الوعاء يمكن إعداد كمية يصل قدرها حتى 3500 جرام من العجين الذي يُعد بالتقليب.
	<b>MUZ9KR1</b>	وعاء تقليب بلاستيكي بمقابض في هذا الوعاء يمكن إعداد كمية يصل قدرها حتى 3500 جرام من العجين الذي يُعد بالتقليب.
	<b>MUZ9FW1</b>	مفرم اللحم لفرم اللحم الطازج النيئ لإعداد الترتار "لحم مفروخ بالبصل والبيض والتوابل بدون طهي" أو اللحم المفروم المحمر.



## الكماليات

يمكن شراء قطع الغيار والملحقات عبر تاجر التجزئة أو خدمة العملاء. نظرًا لاستمرار توسيع قاعدة المنتجات، فيمكن في بعض الأحيان أن تظهر كماليات غير واردة هنا. لذلك قم بزيارة الموقع الإلكتروني [www.bosch-home.com](http://www.bosch-home.com)، لمتابعة قطع الكماليات الحالية المتوفرة في العرض.

الكماليات	الشرح	الشرح
	<b>MUZ9VL1</b>	<b>الخرطة التمريمية الفورية</b> لغرض تقطيع وبشر وتقسير الفواكه والخضروات والمواد الغذائية الأخرى.
	<b>MUZ9VLP1</b>	<b>خلاط متعدد مع عصارة ليمون</b> لتخريط الأعشاب والخضروات والتفاح واللحم، ولبشر الجزر والفجل والجبن، ولبشر المكسرات والبندق واللوز والشوكولاتة المبردة. لعصر البرتقال والليمون والجريب فروت.
	<b>MUZ9PP1</b>	<b>قالب إعداد المكرونة</b> لغرض إنتاج قطع المعجنات والمكرونة الشريطية.
	<b>MUZ9TM1</b>	<b>طقم القطاعات المتعددة</b> لغرض طحن وتقطيع الكميات الصغيرة من التوابل والحبوب أو القهوة أو السكر لغرض تقطيع وفرم اللحم والأسماك والجبن الصلب والأعشاب والفواكه والخضروات أو المكسرات والشيكولاتة. لخلط الأغذية السائلة أو شبه الصلبة ولتفتيت/تقطيع الفاكهة والخضروات النيئة والفواكه المجمدة، ولتحضير الطعام المهروس.
	<b>MUZ9HA1</b>	<b>مفرمة لحم بظرف لتعبئة السجق والكبة</b> لفرم اللحم الطازج النيئ لإعداد الترتار "لحم مفروح بالبصل والبيض والتوابل بدون طهي" أو اللحم المفروح المحمر. لتعبئة السجق. لإنتاج أكياس العجين واللحم المفروم.
	<b>MUZ9MX1</b>	<b>الخلاط</b> لخلط المشروبات وإعداد عجينة البوريه المصنوعة من الفواكه والخضروات، وإعداد المايونيز، ولتقطيع الفواكه والمكسرات، ولجرش مكعبات الثلج وإعداد البوريه وخلط أنواع الحساء والصوص.

بيان الشاشة	السبب المحتمل	كيفية التصرف
ERROR MOTOR OVERLOAD (خطأ: زيادة التحميل على الموتور)	تمت معالجة كميات كبيرة من الإضافات في وقت واحد أو لفترة طويلة للغاية.	<ul style="list-style-type: none"> <li>إدارة المفتاح الدوار إلى وضع ○. انزع القابس الكهربائي.</li> <li>يتم تقليل الكمية الجاري معالجتها.</li> <li>اترك الجهاز يبرد ليصل إلى درجة حرارة الغرفة.</li> </ul>
	الجهاز أو الملحق محجوز.	<ul style="list-style-type: none"> <li>إدارة المفتاح الدوار إلى وضع ○. انزع القابس الكهربائي.</li> <li>افحص الجهاز / الملحق وتخلص من العائق.</li> </ul>
	عطل بالموتور.	إذا ظهرت الرسالة بصورة دائمة فقد يكون الموتور به عطل. يرجى الاتصال بمركز خدمة العملاء.
ERROR SCALE (خطأ: بالميزان)	الميزان لا يعمل بشكل سليم.	<ul style="list-style-type: none"> <li>إدارة المفتاح الدوار إلى وضع ○. انزع القابس الكهربائي.</li> <li>حاول مجددًا بعد حوالي 10 دقائق.</li> </ul>
	عطل بالميزان.	إذا ظهرت الرسالة بصورة دائمة فقد يكون الميزان به عطل. يرجى الاتصال بمركز خدمة العملاء.
ERROR ARM OPEN (خطأ: الذراع مفتوح)	تم فتح الذراع المتراوح.	<ul style="list-style-type: none"> <li>إدارة المفتاح الدوار إلى وضع ○.</li> <li>استمر في الضغط على زر تحرير القفل والذراع المتراوح إلى أسفل إلى أن يثبت.</li> </ul>
ERROR BOWL MISSING (خطأ: الوعاء غير موجود)	الوعاء أو ناقل الحركة الزاوي (الملحق) انفك من مكانه.	<ul style="list-style-type: none"> <li>إدارة المفتاح الدوار إلى وضع ○. انزع القابس الكهربائي.</li> <li>استمر في ربط الوعاء حتى النهاية.</li> <li>اربط ناقل الحركة الزاوي تمامًا وأغلق ذراع الغلق كليًا.</li> </ul>
OVERLOAD SCALE (الوزن كبير جدًا الوزن كبير جدًا على الميزان) أو UNDERLOAD SCALE (الوزن ضئيل جدًا الوزن ضئيل جدًا على الميزان)	نتيجة القياس خارج نطاق القياس والعرض للميزان (990- جرام إلى 5000 جرام).	<ul style="list-style-type: none"> <li>لا تقم بتعبئة مكونات أكبر من 5000 جرام.</li> <li>لا تنزع مكونات أكبر من 990 جرام.</li> </ul>
OVERLOAD (الوزن كبير جدًا) أو UNDERLOAD (الوزن ضئيل جدًا) عند استخدام نظام SensorControl Plus	الكميات المضافة كبيرة جدًا أو قليلة جدًا بالنسبة للبرنامج المختار.	<ul style="list-style-type: none"> <li>أضف المكونات وفقًا للكميات المذكورة.</li> <li>← «استخدام نظام SensorControl Plus» انظر صفحة ar-9</li> </ul>

## شروط الضمان

يتم تحديد شروط الضمان لهذا الجهاز من قبل ممثلنا في الدولة التي يتم فيها بيع الجهاز. يمكنك الحصول على تفاصيل هذه الشروط من قبل الموزع الذي اشتريت منه الجهاز. يرجى إحضار فاتورة أو إيصال الشراء في حال أصاب جهازك أي طارئ يغطيه الضمان.

نحتفظ بحقنا في إجراء أية تعديلات.

## تعليمات مساعدة لإزالة الأعطال

في الجداول التالية ستجد حلولاً للمشاكل أو الأعطال التي يمكنك معالجتها بنفسك بسهولة. إذا تعذر التغلب على العطل، فاتصل من فضلك بمركز خدمة العملاء.

العطل	السبب المحتمل	كيفية التصرف
الشاشة لا تعرض أي شيء. الحلقة المضبوطة مطفأة. الجهاز لا يشتغل.	الجهاز غير متصل بالكهرباء.	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ يتم التأكد من أن الجهاز يتم تغذيته بالكهرباء على الوجه الصحيح.</li> <li>■ أدخل قابس الجهاز في المقبس.</li> </ul>
الجهاز لا يعمل. الحلقة المضبوطة تضيء.	أحد أنظمة التأمين مقفل.	← «أنظمة الأمان» انظر صفحة ar-14
الجهاز يتوقف عن العمل أثناء الاستخدام.	تمت معالجة كميات كبيرة من الإضافات في وقت واحد أو لفترة طويلة للغاية.	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ إدارة المفاتيح الدوار إلى وضع ○. انزع القابس الكهربائي.</li> <li>■ يتم تقليل الكمية الجاري معالجتها.</li> <li>■ اترك الجهاز يبرد ليصل إلى درجة حرارة الغرفة.</li> </ul>
	تم فتح الذراع المتراوح.	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ إدارة المفاتيح الدوار إلى وضع ○.</li> <li>■ استمر في الضغط على زر تحرير القفل والذراع المتراوح إلى أسفل إلى أن يثبت.</li> </ul>
	الوعاء أو ناقل الحركة الزاوي (الملحق) انفك من مكانه.	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ إدارة المفاتيح الدوار إلى وضع ○. انزع القابس الكهربائي.</li> <li>■ استمر في ربط الوعاء حتى النهاية.</li> <li>■ اربط ناقل الحركة الزاوي تمامًا وأغلق ذراع الغلق كليًا.</li> </ul>
الذراع المتراوح لا يفتح.	هناك ملحق مركب على المحرك الخلفي الأحمر.	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ انزع الملحق.</li> <li>■ اضغط زر تحرير القفل وافتح الذراع المتراوح.</li> </ul>

## الضبط الدقيق للأدوات

### ⚠ انتبه إلى خطر الإصابة!

قبل الضبط الدقيق افصل القابس الكهربائي.

### تنبيه هام!

لا تقم بالضبط الدقيق للأدوات إلا على خطوات صغيرة. يجب أن تتاح إمكانية إنزال الذراع المتراوح بالكامل ولا يسمح عندئذ أن تكون الأدوات محصورة على أرضية أو حافة الوعاء. المسافة المثلى لبعد الأدوات عن الوعاء تبلغ 3 ملم.

### ← متواليّة الصورة 0

- باستخدام المضرب الدوار المركب يمكنك التحقق من وضع الضبط الحالي.
- استمر في الضغط على زر تحرير القفل والذراع المتراوح حتى النهاية.
- ثبت الأداة بقوة اليد. حرر الصامولة باستخدام مفتاح الربط (10 ملم) باتجاه عقارب الساعة.
- اضبط مسافة المفتاح من خلال إدارة الأداة (1 لفة كاملة بما يقابل تعديل الارتفاع بقيمة 1 ملم).

### الإدارة في عكس اتجاه عقارب الساعة:

يتم تقليل مسافة المفتاح.

### الإدارة في اتجاه عقارب الساعة:

يتم تكبير مسافة المفتاح.

- استمر في الضغط على زر تحرير القفل والذراع المتراوح إلى أسفل إلى أن يثبت.
- راجع مسافة الأداة. المسافة المثلى لبعد الأدوات عن الوعاء تبلغ 3 ملم. قم إذا لزم الأمر بمواءمة المسافة.
- إذا تم ضبط المسافة بالشكل الأمثل، فاضغط على زر تحرير القفل واقلب الذراع المتراوح للوراء.
- ثبت الأداة بقوة اليد. أحكم ربط الصامولة باستخدام مفتاح الربط (10 ملم) بعكس اتجاه عقارب الساعة.

## أنظمة الأمان

### التأمين ضد التشغيل الخاطئ

لا يمكن تشغيل الجهاز، إلا إذا كان المفتاح مركبًا ومدارًا حتى وضع التثبيت أو عند تثبيت قطعة الكماليات مع المحرك الزاوي على المحرك الأساسي وإذا كان الذراع المتراوح مثبتًا في الوضع السفلي.

### التأمين ضد إعادة التشغيل

الجهاز يبقى في وضع التشغيل، إلا أن المحرك لا يبدأ في العمل بعد عودة التيار الكهربائي. لإعادة التشغيل يتم إدارة المفتاح الدوار إلى وضع 0 ثم يتم التشغيل من جديد.

### التأمين ضد التحميل الزائد

يقوم نظام التأمين ضد التحميل الزائد بإيقاف المحرك ذاتيًا أثناء الاستعمال. السبب المحتمل يمكن أن يتمثل في أنه يتم في معالجة كميات كبيرة.

### تأمين الذراع المتراوح

لا يمكن تحرير قفل الذراع المتراوح وتحريكه، إذا كانت هناك قطعة كماليات مركبة على المحرك الخلفي.

### التخلص من الجهاز

تخلص من عبوة الجهاز بأسلوب يدعم الحفاظ على البيئة. هذا الجهاز مطابق للمواصفة الأوروبية 19/2012/المجموعة الاقتصادية الأوروبية الخاصة بالأجهزة الكهربائية والإلكترونية 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. قومي باستشارة موزع عمك المحلي لمعرفة أحدث الانظمة المتبعة حاليا للتخلص من الاجهزة القديمة.

## العجين الذي يُعد بالتقليب الوصفة الأساسية



## العجين المخمر الوصفة الأساسية

- 3-4 بيضات
- 200-250 جم سكر
- 1 حفنة من الملح
- 1 كيس صغير من سكر الفانيليا أو قشر ½
- ليمونة
- 200-250 جرام زبدة أو سمن
- (درجة حرارة الغرفة)
- 500 جرام طحين
- 1 كيس بيكنج بودر
- 150 مليلتر لبن
- يتم إعداد جميع المكونات لمدة حوالي ½ دقيقة على الدرجة 1، ثم لمدة حوالي 3-4 دقائق على الدرجة 5 باستخدام ذراع التقليب الحلزوني.

أقصى كمية يمكن إعدادها: عدد 3 ضعف المقادير الأساسية

## عجينة مقددة

### الوصفة الأساسية



## عجين المكرونة الوصفة الأساسية

- 125 جرام زبدة
- (درجة حرارة الغرفة)
- 100-125 جم سكر
- 1 بيضة
- 1 حفنة من الملح
- شيء من قشر ليمون أو سكر فانيليا
- 250 جرام طحين
- يمكن إضافة خميرة البيكنج بودر
- يتم إعداد جميع المكونات لمدة حوالي ½ دقيقة على الدرجة 1، ثم لمدة حوالي 2-3 دقائق على الدرجة 6 باستخدام ذراع التقليب الحلزوني.



## عجين الخبز

### الوصفة الأساسية

- 500 جرام طحين
- 250 جرام بيض (حوالي 5 قطع)
- وحسب الحاجة 2-3 ملعقة طعام (20-30 جرام) ماء بارد
- يتم عجن جميع المكونات لمدة 3 حتى 5 دقائق على الدرجة 3 حتى تصبح عجينة.
- أقصى كمية يمكن إعدادها: عدد 1.5 ضعف المقادير الأساسية



## اعتبارًا من 500 جرام طحين:

- يتم عجن المكونات لمدة حوالي ½ دقيقة على الدرجة 1، ثم لمدة حوالي 3-4 دقائق على الدرجة 3 باستخدام كلاب العجين.

أقصى كمية يمكن إعدادها: عدد 4 ضعف المقادير الأساسية



هام:

- احرص على مراعاة العلامة الصفراء أو الحمراء أو السوداء على المحرك والكماليات.
- ← «وصفات» انظر صفحة ar-12
- قم دائماً بتغطية وحدات الإدارة غير المستخدمة بواسطة الأغشية الواقية لوحدة الإدارة.
- يمكنك الاطلاع على كل الخطوات الأخرى من خلال قراءة دليل الكماليات المعني المنفصل.

## التنظيف والعناية

يجب تنظيف الجهاز وجميع الأدوات المستخدمة بعد كل استخدام جيداً. ← الصورة [N]

### ⚠ خطر الصعق الكهربائي!

- قبل التنظيف افصل القابس الكهربائي.
- إياك أن تغمر الجهاز الأساسي في مادة سائلة ولا أن تنظفها في ماكينة غسل الأطباق.
- لا تستخدم جهاز التنظيف بالبخار.

### تنبيه هام!

- لا تستخدم المنظفات التي تحتوي على الكحول في تنظيف الماكينة.
- لا تستخدم أي أعراض معدنية حادة أو مديبة في التنظيف.
- لا تستخدم أي قماش جليخ أو منظفات سفرة.
- يجب مراعاة عدم انحشار الأجزاء المصنعة من البلاستيك داخل ماكينة غسل الأواني، حيث إنه قد يطرأ من جراء ذلك تغييرت مستديمة على هيئتها!

## تنظيف الجهاز الأساسي

- يتم استبعاد الغطاء الواقى لوحدة الإدارة.
- امسح الجهاز الأساسي وغطاء حماية المحرك بقطعة قماش ناعمة رطبة ثم جففها.

## تنظيف الوعاء وأدوات العمل

- نظف الوعاء والغطاء والأدوات بالماء والصابون وقطعة قماش ناعمة أو إسفنجية أو في غسالة الأواني.
- وقم بتجفيف جميع الأجزاء.

## وصفات

### القشدة المخفوقة



- 200 جرام 1500- جرام
- تُخفق القشدة بالمضرب لمدة تتراوح بين 1½ إلى 4 دقائق على الدرجة 7 - وفقاً لكمية القشدة ونوعها.
- إرشاد: مع الطرازات المحتوية على نظام SensorControl Plus استخدم البرنامج الأوتوماتيكي. ← «استخدام نظام SensorControl Plus» انظر صفحة ar-9

### خفق زلال البيض



- 2-12 زلال البيض
- يُخفق البيض بالمضرب لمدة 4 إلى 6 دقائق على الدرجة 7.
- إرشاد: مع الطرازات المحتوية على نظام SensorControl Plus استخدم البرنامج الأوتوماتيكي. ← «استخدام نظام SensorControl Plus» انظر صفحة ar-9

### الكعكة الإسفنجية



#### الوصفة الأساسية

- 3 بيضات
- 3-4 ملاعق ماء ساخن
- 150 جم سكر
- 1 كيس صغير من سكر الفانيليا
- 150 جرام طحين
- 50 جرام نشا الذرة
- يمكن إضافة خميرة البيكنج بودر
- توضع المكونات (فيما عدا الطحين والنشا) في الجهاز وتضرب لمدة من 4 إلى 6 دقائق على الدرجة 7 باستخدام المضرب حتى تصبح رغوية.
- يضبط المفتاح الدوار على الدرجة 1 ويضاف الطحين المغربل والنشا ببطء حيث تضاف ملعقة بعد الأخرى خلال مدة لا تزيد عن ½ حتى 1 دقيقة.
- أقصى كمية يمكن إعدادها: عدد 2 ضعف المقادير الأساسية

## وزن المكونات

### ← متوالية الصورة K

6. بدءًا من «40 g» تصدر صافرة تنبيه متكررة. وكلما كانت الكمية المتبقية أقل ازدادت وتيرة صافرة التنبيه.
7. عند الوصول إلى «0 g» (أي اكتمال إضافة الكمية المضبوطة مسبقًا) تختفي صافرة التنبيه.
8. عند تجاوز الكمية المضبوطة مسبقًا تصدر صافرة تنبيه دائمة. ويتم تمييز الوزن الزائد بعلامة سالبة. فعند تجاوز الكمية بمقدار 25 جرام يظهر على الشاشة «-25g».

## استخدام الملحقات التكميلية

تتوفر لمايكينة المطبخ الخاصة بك مجموعة من الكماليات التي يمكنك من خلالها توسيع نطاق الأداء الوظيفي للجهاز بشكل ملحوظ. بحسب الطراز فإن نطاق التوريد يضم بعض قطع الكماليات. في حالة ما إذا كان أحد الملحقات التكميلية غير موجود، عندئذ يمكن شراؤه عن طريق طلبه لدى أحد المتاجر أو عن طريق مركز خدمة العملاء. ← «الكماليات» انظر صفحة ar-17

### التحضير للكماليات

- بحسب الكماليات فيجب أن يتم تحضير الجهاز الأساسي بشكل مختلف.
- ضع الجهاز الأساسي على أرضية ناعمة ونظيفة وثابتة.
  - اخلع كابل الشبكة بمقدار الطول المطلوب.
  - قم بتحضير الجهاز الأساسي بحسب نوع الكماليات بالشكل الموضح.

### ← الصورة M

1. التحضير للأدوات.
2. التحضير للكماليات على المحرك الأسود مع المحرك الزاوي والكماليات التي يتم تركيبها بدلاً من الوعاء.
3. التحضير للكماليات على المحرك الأحمر، مثلًا الخلاط أو القطاعة المتعددة.
4. التحضير للكماليات على المحرك الأصفر، بدون فتحة إخراج للمواد الغذائية، مثلًا الخلاط المتعدد أو عصارة الليمون.
5. التحضير للكماليات على المحرك الأصفر، مع فتحة إخراج للمواد الغذائية، مثلًا الخراطة التمريرية الفورية.

1. قم بتحضير الجهاز الرئيسي.
2. أدخل قاييس الجهاز في المقبس. يظهر على الشاشة «OptiMUM».
3. اضغط على الزر ولا تلمس الجهاز بعد ذلك. يظهر على الشاشة «-----» (الوزن المخصوم) لفترة قصيرة.
4. يظهر على الشاشة «0 g» أو «0.00 lb» (حسب وضع الضبط). يصبح الميزان جاهزًا الآن.
5. قم بتعبئة المكونات. يعرض الميزان الوزن.
6. لوزن مكونات أخرى بصورة منفصلة: اضغط على الزر ولا تلمس الجهاز بعد ذلك.
7. يظهر على الشاشة «0 g» أو «0.00 lb» (حسب وضع الضبط). يصبح الميزان جاهزًا الآن.
8. أضف بهذه الطريقة جميع المكونات المرغوبة وقم بوزنها.

ثم قم بمعالجة المكونات التي تم وزنها.

### ← الاستخدام بدون وظائف إضافية» انظر

صفحة ar-7

إرشاد: إذا تم الضغط على الزر أثناء معالجة الطعام، فسيظهر على الشاشة «FOR SCALE TURN SWITCH TO 0» (للوزن لف المفتاح إلى الوضع 0).

## الضبط المسبق للوزن

### ← متوالية الصورة L

1. اضغط على الزر ولا تلمس الجهاز بعد ذلك. يظهر على الشاشة «-----» (الوزن المخصوم) لفترة قصيرة.
2. يظهر على الشاشة «0 g» أو «0.00 lb» (حسب وضع الضبط). يصبح الميزان جاهزًا الآن.
3. اضغط على الزر +. يظهر على الشاشة «50 g» أو «0.1 lb» (حسب وضع الضبط).
4. اضبط على الوزن المرغوب (بحد أقصى 5000 جرام) باستخدام الزر + أو -.
5. قم بتعبئة المكونات. وتظهر على الشاشة الكمية المتبقية، مثل «g 65».

9. يظهر على الشاشة «SENSOR CONTROL Plus». نظام SensorControl Plus يراقب عملية إعداد الطعام.
  10. عند الوصول إلى القوام المبرمج مسبقاً، تصدر صافرة تنبيه وتتوقف المعالجة. يظهر على الشاشة «FINISH» (النهاية).
  11. ينتقل المفتاح الدوار أوتوماتيكياً إلى الوضع O. يظهر على الشاشة «OptiMUM».
  12. انزع القابس الكهربائي.
  13. تنتهي المعالجة بواسطة وظيفة «EGG WHITE» (زلال البيض).
- من الأفضل إجراء التنظيف على الفور بعد الانتهاء من الاستخدام. ← «التنظيف والعناية» انظر صفحة ar-12

## استخدام الميزان

- قد يكون الجهاز مجزئاً (حسب الطراز) بميزان. تتوفر الاستخدامات التالية:
- وزن المكونات المضافة (سواءً كل مكون على حدة أو إجمالي المكونات).
  - الضبط المسبق على وزن محدد وبدء العد التنازلي حتى الامتلاء بهذا الوزن (مع تنبيه صوتي).
- إرشادات:
- اضغط على الزر (⏏) لمغادرة وظيفة الميزان مرة أخرى. يظهر على الشاشة «OptiMUM».
  - يحتوي الجهاز على 4 مستشعرات للوزن موجودة في الأقدام. لا يعطي الميزان النتائج الصحيحة إلا إذا كان ثابتاً مع جميع الأقدام على سطح صلب ومستوي. لا تضع أسفله أي أقمشة أو شيء آخر.
  - بعد ضبط الميزان أو إرجاع ضبطه تتم معايرته لفترة قصيرة (الوزن المخصص). حينئذ لا تلمس الجهاز ولا تضع أي أشياء عليه (مثل ملعقة الطهي أو فوطة المطبخ أو غير ذلك).
  - احرص على ألا يوجد كوب القياس أو أي عبوات على الجهاز (مثلاً على حافة فتحة الملاء).

- مدى طزاجة المكونات المستخدمة ودرجة حرارتها وأنواعها يكون لها تأثير على المدة اللازمة للإعداد وعلى النتيجة.
- نظام SensorControl Plus لا يمكنه تحقيق نتائج مثالية إلا عندما يكون البيض طازجاً وتكون القشدة مبردة (حوالي 6 درجات مئوية).
- القشدة المجمدة مسبقاً لا يمكن خفقتها.
- استخدام قشدة محتوية على مواد إضافية أو قشدة خالية من اللاكتوز قد لا يؤدي إلى نتائج مثالية.
- لا تضيف السكر والنكهات والإضافات الأخرى إلى القشدة أو مخفوق زلال البيض إلا بعد انتهاء نظام SensorControl Plus.
- لإلغاء نظام SensorControl Plus قم بلف المفتاح الدوار إلى وضع O. ولفعل ذلك ينبغي على مقاومة بسيطة.

- إذا لم تلب النتائج رغبتك الخاصة، قم بلف المفتاح الدوار إلى درجة 7 (مع القشدة ومخفوق زلال البيض) أو درجة 3 (مع العجين المخمر) ثم اصل معالجة المكونات حتى الوصول إلى القوام المطلوب.
- لا تُشغل نظام SensorControl Plus مرة أخرى مع المكونات التي تمت معالجتها من قبل.


## مثال: إعداد مخفوق زلال البيض بواسطة

### نظام SensorControl Plus

#### ← متواليّة الصورة

1. قم بتحضير الجهاز الرئيسي وتركيب المضرب الدوار.
2. استمر في الضغط على زر تحرير القفل والذراع المتراوح إلى أسفل إلى أن يثبت.
3. أدخل قابس الجهاز في المقبس. يظهر على الشاشة «OptiMUM».
4. افصل البيض (2-12 قطعة).
5. اضغط على الزر (⏏). يظهر على الشاشة «CREAM» (قشدة).
6. اضغط على الزر +. يظهر على الشاشة «EGG WHITE» (زلال البيض).
7. املا الوعاء بزلال البيض. يظهر على الشاشة «TURN SWITCH TO M/A» (لف المفتاح إلى وضع M/A).
8. لف المفتاح الدوار إلى وضع M/A وثبته على ذلك قليلاً.

## اختيار البرنامج



- اضغط على الزر . يظهر على الشاشة «CREAM» (قشدة).
- اضغط على الزر + أو - . تظهر البرامج التالية بالتوالي:

البرنامج	الأداة / المكونات
CREAM (قشدة) < 300 مل *	المضرب الدوار 300-700 مل قشدة
CREAM (قشدة) < 700 مل *	المضرب الدوار 700-1500 مل قشدة
EGG WHITE (زلال البيض)	المضرب الدوار زلال البيض من 2-12 بيضة
YEAST DOUGH (العجين المخمر)	كلاب عجين المكونات والكميات حسب الوصفة ← «وصفات» انظر صفحة 12-ar.



\* في حالة الأجهزة المزودة بميزان مدمج لا تُعرض الوظائف «<300 مل» و «<700 مل» مع «CREAM» (قشدة). في الشاشة يومض البيان «0g». عند إضافة قشدة بمقدار ما بين 300 مل و 1500 مل، تعرض الشاشة الكمية دائماً ويستخدم الجهاز أوضاع الضبط الصحيحة أوتوماتيكياً. فإذا كانت كمية القشدة المضافة أقل أو أكبر يومض الوزن المعروض على الشاشة.

### إرشادات:


- قبل أول استخدام للنظام الأوتوماتيكي
- **SensorControl Plus** يجب أن يكون الجهاز مشغلاً قبل ذلك لمدة دقيقتين على الأقل، من أجل ضمان العمل السليم لنظام الاستشعار.
- اضغط على الزر  لمغادرة اختيار البرنامج مبكراً. يظهر على الشاشة «OptiMUM».
- أثناء استخدام نظام **SensorControl Plus** تظل الأزرار مغلقة.
- لا تقم بإضافة مكونات أخرى بعد تشغيل نظام **SensorControl Plus**.
- نظام **SensorControl Plus** مبرمج فقط للأدوات والأطعمة الموصوفة (بالكميات المذكورة). لا يمكن معالجة تركيبات أخرى.

- لف المفتاح الدوار إلى وضع  لقطع عملية إعداد الطعام. تبقى المدة المتبقية محفوظة وتبدأ في العد التنازلي بعد إعادة التشغيل.
- اضغط الزر  وابق ضاعطاً لإيقاف الميقاتي. يظهر على الشاشة «OptiMUM». ثم تظهر كلمة «TIME» (الوقت) ويتم عرض مدة المعالجة المنقضية.

### استخدام الميقاتي بدون معالجة طعام:

- اضغط على الزر  . يظهر على الشاشة «05:00».
- اضبط مدة المعالجة المرغوبة باستخدام الزر + أو - .
- اضغط الزر  ضغطة قصيرة مرتين لتشغيل الميقاتي.
- تظهر على الشاشة المدة المتبقية وتبدأ في العد التنازلي.
- عند انقضاء المدة تصدر صافرة تنبيه. يظهر على الشاشة «FINISH TIMER» (نهاية الميقاتي).

### إرشادات:

- اضغط الزر  ضغطة قصيرة مرتين لإيقاف الميقاتي أو لإعادة تشغيله.
- إذا بدأت في إعداد الطعام أثناء استخدام الميقاتي، فسيستمر الجهاز في العمل حتى انقضاء المدة المتبقية ثم ينتهي إعداد الطعام أوتوماتيكياً.

## استخدام نظام

### SensorControl Plus

- قد يكون الجهاز مجهزاً (حسب الطراز) بالبرامج الأوتوماتيكية التابعة لنظام **SensorControl Plus**. حيث تراقب المستشعرات عملية إعداد المكونات، وتقوم بإيقاف الجهاز أوتوماتيكياً بعد الوصول إلى القوم المبرمج مسبقاً.
- تتوفر البرامج الأوتوماتيكية التالية مع نظام **SensorControl Plus**.
- CREAM (القشدة)
  - الأعداد الأوتوماتيكي للقشدة المخفوقة.
  - EGG WHITE (مخفوق زلال البيض)
  - الأعداد الأوتوماتيكي لمخفوق زلال البيض من زلال البيض.
  - YEAST DOUGH (العجين المخمر)
  - الأعداد الأوتوماتيكي للعجين المخمر.

## إضافة المكونات

أثناء المعالجة يمكن أن يتم استكمال الملء بإضافة مكونات أخرى.

## ← الصورة G

■ عندما يكون الجهاز شغلاً فقم بإضافة المزيد من الإضافات بحرص من خلال فتحة التعبئة في الغطاء.

## ⚠ انتبه إلى خطر الإصابة!

في أثناء تشغيل الجهاز يجب عدم القيام بأي حال من الأحوال بإدخال اليد في الوعاء أو في فتحة الملء. لا تضع أي أشياء (مثل ملعقة طهي) في الوعاء أو في فتحة الملء.

## ← متوالي الصورة H

1. للملء بكميات أو إضافات كبيرة نسبياً، اضبط المفتاح الدوار على الوضع O. انتظر إلى أن يتوقف المحرك.
  2. استمر في الضغط على زر تحرير القفل والذراع المتراوح حتى النهاية. يظهر على الشاشة «ARM OPEN» (الذراع مفتوح).
  3. املا الوعاء بالإضافات مباشرة. استمر في الضغط على زر تحرير القفل والذراع المتراوح إلى أسفل إلى أن يثبت. يظهر على الشاشة «OptiMUM». استمر في معالجة المكونات.
- إرشاد: عند فتح الذراع يرجع ضبط مدة المعالجة الحالية إلى «00:00».

## استخدام وظيفة الوقت و الميقاتي

الجهاز مزود بوظيفة الوقت و الميقاتي. تتوفر الوظائف التالية:

## وظيفة «TIME» (الوقت)

عرض مدة المعالجة المنقضية (ضبط معياري). تبدأ وظيفة «TIME» (الوقت) أوتوماتيكياً مع بدء إعداد الطعام.

## إرشادات:

- أثناء المعالجة اضغط واستمر ضاعطاً على الزر ⊕ لإرجاع الضبط إلى «00:00».
- بعد المعالجة أو عند التوقف اضغط على الزر ⊖ وإبق ضاعطاً، حتى تظهر شاشة البدء على الشاشة. يظهر على الشاشة «OptiMUM».

## وظيفة «TIMER» (الميقاتي)

الضبط على مدة محددة. عند انقضاء المدة تصدر صافرة تنبيه وتتوقف المعالجة. يمكن استخدام الوظيفة حتى بدون معالجة الطعام (مثلاً لأوقات الطهي أو التوقف للأطعمة).

## ← متوالي الصورة I

1. قم بتحضير الجهاز. قم بتعبئة المكونات.
2. وصل قابس الجهاز. يظهر على الشاشة «OptiMUM».
3. اضغط على الزر ⊕. يظهر على الشاشة «05:00».
4. اضبط مدة المعالجة المرغوبة باستخدام الزر + أو - من خلال بقاء الضغط على الزر المعني بتغيير القيمة بصورة أسرع. تبقى مدة المعالجة المضبوطة محفوظة لمدة 5 دقائق تقريباً.
5. اضبط المفتاح الدوار على الدرجة المرغوبة.
6. تظهر على الشاشة المدة المتبقية وتبدأ في العد التنازلي.
7. عند انقضاء المدة المتبقية تصدر صافرة تنبيه ويتوقف الجهاز عن المعالجة تلقائياً. يظهر على الشاشة «FINISH TIMER» (نهاية الميقاتي).
8. يظهر على الشاشة «TURN SWITCH TO 0» (لُف المفتاح إلى وضع 0).
9. إدارة المفتاح الدوار إلى وضع O. يظهر على الشاشة «OptiMUM».
10. انزع القابس الكهربائي.
11. تنتهي المعالجة بواسطة وظيفة «TIMER» (الميقاتي).

من الأفضل إجراء التنظيف على الفور بعد الانتهاء من الاستخدام. ← «التنظيف والعناية» انظر

صفحة ar-12

## إرشادات:

- إذا بلغت المدة المضبوطة أكثر من 60 دقيقة تظهر خانة الساعات «1:01:30» أيضاً.
- اضغط الزر + أو - من أجل تعديل الوقت المتبقي المعروض في أي لحظة.
- اضغط الزر ⊕ ضغطة قصيرة مرتين لإيقاف الميقاتي (يستمر الجهاز في العمل) أو لإعادة تشغيله.

LANGUAGE (اللغة) -

اللغة التي تظهر بها نصوص العرض.

SOUND (الصوت) -

شدة صوت النغمة - الضبط على 6 درجات تبدأ من مطفأ وحتى عالي.

BRIGHTNESS (السطوع) -

سطوع الشاشة - الضبط على 6 درجات تبدأ من قائم وحتى مضيء.

UNITS (الوحدات) -

(في حالة الطرازات ذات الميزان)

وحدة العرض المستخدمة مع الميزان - جرام (g) أو رطل (lb).

■ باستخدام الزر + أو - يتم تغيير وضع الضبط القائم.

■ اضغط وابق ضاغطاً على الزرين  $\odot$  و + في الوقت ذاته، حتى تظهر «SAVED» (تم الحفظ) على الشاشة. وبذلك تم حفظ أوضاع الضبط التي تم تغييرها.

## الاستخدام بدون وظائف إضافية

### ⚠ انتبه إلى خطر الإصابة!

- يجب عدم إدخال قابس الجهاز في مقيس التغذية بالكهرباء إلا بعد أن يكون قد تم الانتهاء بالفعل من جميع الإعدادات اللازمة للبدء في العمل.
- في أثناء تشغيل الجهاز يجب عدم القيام بأي حال من الأحوال في الوعاء أو في فتحة الملاء.
- لا تقم بإجراء الأعمال إلا والغطاء مركب.
- قبل تحريك الذراع المتراوح أو تغيير الأدوات انتظر إلى أن يتوقف المحرك.
- لأسباب تتعلق بالسلامة فقم بالضرورة بتركيب غطاء حماية المحرك على المحرك الأمامي والخلفي.

هام:

- قم بإعداد الجهاز الرئيسي بالشكل الموضح تحت عنوان «التحضير».
- لا يمكن تشغيل الجهاز إذا لم يتم تركيب الوعاء بالشكل الصحيح.

إرشاد: تبدأ وظيفة «TIME» (الوقت) أوتوماتيكياً عند الاستخدام في كل مرة، وتحسب وقت المعالجة وتعرضه على الشاشة.

### ← متواليات الصور F

1. وفقاً لمهمة التحضير المطلوبة اختر ما بين ذراع التقليل الحلزوني المرن الدوار أو المضرب الدوار أو كلاب العجين (← «أدوات عمل») انظر صفحة 5-ar)، ووجه الذراع على غطاء الحماية إلى الأمام وأدخل الأداة إلى داخل المحرك الأساسي إلى أن تثبت.
2. يتم تعبئة المكونات المطلوب إعدادها في الوعاء.
3. استمر في الضغط على زر تحرير القفل والذراع المتراوح إلى أسفل إلى أن يثبت.

### ⚠ انتبه إلى خطر الإصابة!

انزل الذراع المتراوح بحرص! احرص على مراعاة ألا تتعرض الأصابع أو الأيدي للانحصار.

### استعمال الجهاز

4. أدخل قابس الجهاز في المقيس. يظهر على الشاشة «OptIMUM».
5. اضبط المفتاح الدوار على الدرجة المرغوبة (← «توصيات السرعة» انظر صفحة 5-ar). تظهر على الشاشة كلمة «TIME» (الوقت) ويتم عرض مدة المعالجة المنقضية.
6. استمر في معالجة المكونات إلى أن يتم الوصول إلى النتيجة المرغوبة.
7. إدارة المفتاح الدوار إلى وضع  $\odot$ . انتظر إلى أن يتوقف المحرك. انزع القابس الكهربائي.
8. استمر في الضغط على زر تحرير القفل والذراع المتراوح حتى النهاية.
9. استمر في إدارة الوعاء في اتجاه عقارب الساعة، إلى أن يرتفع. يتم إخراج الوعاء.
10. استمر في الضغط على الذراع على غطاء الحماية إلى أسفل، إلى أن تتحرر الأداة واخلع الأداة من المحرك.
11. اخلع الغطاء من المحرك.

من الأفضل إجراء التنظيف على الفور بعد الانتهاء من الاستخدام. ← «التنظيف والعناية» انظر صفحة 12-ar

ملحوظة: يمكنك الاستعانة بأمثلة الاستخدام التي نقدمها لغرض التعرف على جهازك الجديد ووظائفه. ← «وصفات» انظر صفحة 12-ar

- ركب الوعاء. احرص عندئذ على مراعاة الفجوات في الجهاز الأساسي.
- أدر الوعاء في الاتجاه المعاكس لدوران عقارب الساعة إلى أن يثبت.
- وبذلك يكون الجهاز الرئيسي جاهزاً للاستخدام.

## الإعدادات الأساسية

### ضبط لغة الشاشة

- استمر في الضغط على زر تحرير القفل والذراع المتراوح إلى أسفل إلى أن يثبت.
- أدخل قابس الجهاز في المقبس.
- يظهر على الشاشة «OptiMUM».
- إرشاد: في حالة عدم استخدام الجهاز لمدة معينة، يخفت ضوء الشاشة ببطء وتتحول إلى وضع الاستعداد. تظهر كلمة «OptiMUM» مجدداً عند لمس أي زر.
- اضغط وابق ضاغطاً على الزرين (⏏) و (+) في الوقت ذاته، حتى تفتح قائمة التهيئة. تظهر على الشاشة وظيفة اختيار اللغة.
- اضغط على أحد الزرين (+ أو -) مراراً حتى تظهر اللغة المطلوبة.

LANGUAGE

ENGLISH

- اضغط وابق ضاغطاً على الزرين (⏏) و (+) في الوقت ذاته، حتى تظهر «SAVED ENGLISH» (الألمانية محفوظة) على الشاشة. تم حفظ اللغة المختارة.

SAVED

ENGLISH

- إذا لم يتم إجراء ضبط آخر، فسيظهر على الشاشة «OptiMUM».

### إعدادات أخرى

- اضغط وابق ضاغطاً على الزرين (⏏) و (+) في الوقت ذاته، حتى تفتح قائمة التهيئة.
- من خلال الضغط القصير على الزر (⏏) تظهر أوضاع الضبط التالية بالتوالي.

**تركيب الأداة:** حرك الذراع إلى الخارج باتجاه الأمام وأدخل الأداة إلى داخل المحرك الأساسي إلى أن يثبت. غطاء الحماية يغطي المحرك.

**خلع الأداة:** استمر في الضغط على الذراع وغطاء الحماية إلى أسفل، إلى أن تتحرر الأداة واخلع الأداة من المحرك.

بكرة لف السلك\*

← الصورة A



**حسب الطراز:** قد يكون الجهاز مجهزاً ببكرة لف سلك أوتوماتيكية. يتم سحب سلك التوصيل الكهربائي بجذبه مرة واحدة بالطول المطلوب (125 سنتيمتر بحد أقصى) ثم يتم تركه بتمهل وبذلك يستقر السلك على وضعه المطلوب.

**تقليل طول سلك التوصيل الكهربائي:** يتم سحب السلك برفق ثم يترك ليتم لفه إلى الطول المطلوب. بعد ذلك يتم سحب سلك التوصيل الكهربائي مرة أخرى برفق ثم يترك بتمهل، وبذلك يستقر السلك على وضعه المطلوب.

هام!

لا تدخل السلك بيدك. في حالة انحشار السلك يتم سحب السلك بالكامل للخارج ثم يتم تركه لكي يلتف مجدداً.

درج تخزين السلك

← الصورة A



**حسب الطراز:** قد يكون الجهاز مجهزاً بدرج تخزين للسلك. يمكن أن يتم ضبط طول سلك التوصيل الكهربائي بشكل مناسب من خلال إخراج أو إرجاع الكابل.

أنظمة الأمان

الجهاز مزود بأنظمة أمان مختلفة. ← «أنظمة الأمان» انظر صفحة ar-14

التحضير

- ضع الجهاز الأساسي على أرضية ناعمة ونظيفة وثابتة.
- اخلع كابل الشبكة بمقدار الطول المطلوب.
- استمر في الضغط على زر تحرير القفل والذراع المتراوح حتى النهاية.
- أدخل الغطاء، بحيث تكون فتحة التعبئة إلى الأمام، على المحرك الأساسي.

توصيات السرعة	
⤵	لخلط ومزج الإضافات المختلفة برفق (مثل خلط مخفوق زلال البيض)
1-2	لتقليب وخلط الإضافات
3	لعجن العجائن الثقيلة باستخدام كلاب العجن
5-7	لتقليب وخفق المكونات (مثل القشدة المخفوقة) باستخدام ذراع التقليب الحلزوني المرن الدوار أو المضرب الدوار
M/A	لاستخدام الأدوات مع نظام SensorControl Plus ← «استخدام نظام SensorControl Plus» انظر صفحة ar-9

### الضبط الدقيق للأدوات

الجهاز مضبوط من المصنع، بحيث يكاد المضرب الدوار يلامس أرضسة الوعاء، وهو ما يتيح إمكانية الخلط المثالي للإضافات معًا. إذا ما لامست الأدوات أرضية الوعاء أو كانت بعيدة عنها للغاية، فيمكن أن يتم تصحيح المسافة قليلاً. ← «الضبط الدقيق للأدوات» انظر صفحة ar-14



### الذراع المتراوح

#### ← الصورة C

يتم تحريك الذراع المتراوح إلى أعلى لغرض تركيب أو خلع أية أداة أو الوعاء. الذراع المتراوح مجهز بوظيفة «EasyArm Lift»، وهذه الوظيفة تدعم حركة الذراع المتراوح إلى أعلى.

### الوعاء والغطاء

#### ← الصورة D

يتم توريد الجهاز بوعاء خاص، يتم تركيبه بإحكام بالجهاز الأساسي من خلال التركيب والدوران. يتم تثبيت الغطاء على الذراع المتراوح وينفتح أوتوماتيكيًا عند رفع الذراع المتراوح.

### تركيب وخلع الأدوات

#### ← الصورة E

الأدوات الموجودة على غطاء الحماية تكون مزودة بذراع يعمل على الخلع البسيط للأدوات.

الإعدادات	
M/A	يشمل وضع الضبط M/A عدة خصائص: <b>بدون البرنامج الأوتوماتيكي = M:</b> التشغيل اللحظي بأقصى عدد لفات / سريع. احتفظ بالمفتاح للمدة المطلوبة. <b>مع البرنامج الأوتوماتيكي = A:</b> التحكم الأوتوماتيكي في المدة. بعد تنشيط النظام الأوتوماتيكي يضبط المفتاح على M/A واستمر ضاغطًا لفترة قصيرة. يظل المفتاح ثابتًا على M/A ثم يرجع بعد انتهاء البرنامج الأوتوماتيكي مرة أخرى إلى O. فيتم إيقاف الجهاز. ← «استخدام نظام SensorControl Plus» انظر صفحة ar-9
O	الإيقاف / الإطفاء
⤵	وظيفة «الخلط» بأقل عدد لفات / بطيء للغاية
1...7	مستويات السرعة 1: عدد لفات منخفض / بطيء 7: أقصى عدد لفات / سريع

### أدوات عمل

#### ← الصورة A



ذراع التقليب الحلزوني المرنة الدوارة يستخدم لتقليب العجين، مثل مثل أنواع العجين التي تعد بالتقليب أو خليط الموس. يستخدم لخلط مخفوق زلال البيض أو القشدة.



المضرب الدوار يستخدم لخلق مخفوق زلال البيض والقشدة ولتقليب العجين الخفيف، مثل الكعكة الإسفنجية.



### كلاب عجين

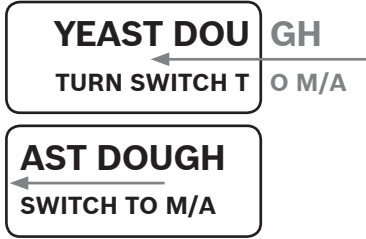
يستخدم لعجن العجائن الثقيلة (مثل العجين المخمر) ولخلط المكونات التي لا تحتاج إلى تقطيع (مثل الزبيب، ورقائق الشوكولاتة).



## شاشة العرض

## ← الصورة A

تظهر على الشاشة أوضاع الضبط والمعلومات وتنبهات الأخطاء والقيم. تتحرك النصوص الطويلة من اليمين نحو اليسار حتى تظهر بشكل كامل.  
مثال:



يمكن تغيير اللغة التي تظهر بها نصوص العرض.

← «الإعدادات الأساسية» انظر صفحة ar-6

## الأزرار الوظيفية

## ← الصورة A

يحتوي الجهاز على 3 إلى 5 أزرار وظيفية (حسب الطراز) لاختيار وضبط الوظائف الإضافية الخاصة والبرنامج الأوتوماتيكي.

الأزرار	
*	نظام / SensorControl Plus اختيار البرنامج
*	المبقاتي / الاختيار / عودة
*	الميزان / الوزن المخصص
—	الاختيار / تقليل القيمة
+	الاختيار / زيادة القيمة

\* حسب الطراز

إرشاد: تعمل الأزرار من خلال اللمس الخفيف بالإصبع. وقد يؤثر ارتداء قفاز اليد على وظيفة الأزرار. لا يمكن استخدام أشياء (مثل ملعقة الطهي).

## مفتاح دوار بحلقة ضوء

## ← الصورة B

يتم باستخدام المفتاح الدوار اختيار السرعة المرغوبة أو تشغيل البرنامج الأوتوماتيكي أو إطفاء الجهاز. وأثناء التشغيل تضيء حلقة الإضاءة المدمجة. في حال حدوث خطأ في استعمال الجهاز أو تفعيل أنظمة الحماية الإلكترونية أو ظهور عطل في الجهاز فلن يمكن إعادة تشغيل الجهاز مرة أخرى وستضيء حلقة الإضاءة.



## قبل الاستخدام لأول مرة

قبل استخدام الجهاز الجديد، يجب إخراج محتوياته بالكامل وتنظيفها ثم فحصها.

## تنبيه هام!

إياك أن تشغل جهازًا متضررًا!!

- أخرج الجهاز الأساسي وكل الكماليات من العبوة وتخلص من مواد التغليف الموجودة.
- تأكد من اكتمال جميع الأجزاء ومن وجود أضرار ملحوظة. ← الصورة A
- نظف جميع الأجزاء ثم جففها جيدًا قبل الاستخدام الأولي. ← «التنظيف والعناية» انظر صفحة ar-12

## القطع وعناصر الاستعمال

## العلامات والرموز الملونة

المحركات تحمل ألوانًا متنوعة (أسود وأصفر وأحمر). علامات التمييز اللونية هذه يمكن إيجادها أيضًا على الكماليات. لا تستخدم الكماليات إلا على المحرك الذي يحمل نفس اللون.

## المحركات

## ← الصورة A

الجهاز به 3 محركات مختلفة.

## المحرك الأساسي، أسود (4)

لغرض استخدام الأدوات أو استخدام الكماليات مع محرك زاوي.



## المحرك الأمامي، أصفر (5)

لغرض استخدام الكماليات مع قطعة توصيل صفراء.



## المحرك الخلفي، أحمر (6)

لغرض استخدام الكماليات مع قطعة توصيل حمراء.



## الغطاء الواقي لوحدة الإدارة (5a و 6a)

لتغطية المحركات غير المستخدمة.

معلومات أخرى: ← «الكماليات» انظر

صفحة ar-17

نتقدم لكم بأصدق التهاني على شرائكم لهذا الجهاز الجديد من ماركة **Bosch**. وتجدون المزيد من المعلومات حول منتجاتنا في موقع الإنترنت الخاص بنا.

## نظرة عامة

رجاء فرد الصفحة المحتوية على الصور.

### ← الصورة A

#### الجهاز الرئيسي

#### 1 مفتاح دوّار

a حلقة مضيئة (مؤشر التشغيل)

b تدريج الضبط

2 زر تحرير القفل

3 الذراع المتراوح

4 المحرك الأساسي (أسود)

a فتحة استخدام العدد والأدوات

5 المحرك الأمامي (أصفر)

a الغطاء الواقي لوحدة الإدارة

6 المحرك الخلفي (أحمر)

a الغطاء الواقي لوحدة الإدارة

7 درج تخزين السلك أو بكرة لف السلك\*

8 فتحات الوعاء

#### لوحة الاستعمال

9 الأزرار الوظيفية

a أزرار اختيار الوظائف\*

b أزرار الضبط

10 شاشة العرض

وعاء

11 وعاء تقليب من فولاذ لا يصدأ

12 غطاء

a فتحة ملء

#### أدوات عمل

13 ذراع التقلب الحلزوني المرنة الدوارة

a غطاء حماية

b ذراع لإخراج العدة

14 المضرب الدوار

a غطاء حماية

b ذراع لإخراج العدة

15 كلاب عجّين

a غطاء حماية

b ذراع لإخراج العدة

\* على حسب الطراز

إرشاد: بحسب الطراز فإنه يتم توريد ماكينة المطبخ مع المزيد من الكماليات.

## المحتويات

ar-1	الاستعمال المطابق للتعليمات
ar-1	إرشادات الأمان المهمة
ar-3	نظرة عامة
ar-4	قبل الاستخدام لأول مرة
ar-4	القطع وعناصر الاستعمال
ar-6	التحضير
ar-6	الإعدادات الأساسية
ar-7	الاستخدام بدون وظائف إضافية
ar-8	استخدام وظيفة الوقت و الميقاتي
ar-9	استخدام نظام SensorControl Plus
ar-10	استخدام الميزان
ar-11	استخدام الملحقات التكميلية
ar-12	التنظيف والعناية
ar-12	وصفات
ar-14	الضبط الدقيق للأدوات
ar-14	أنظمة الأمان
ar-14	التخلص من الجهاز
ar-14	شروط الضمان
ar-15	تعليمات مساعدة لإزالة الأعطال
ar-17	الكماليات

**⚠ انتبه إلى خطر الإصابة!**

- قبل تغيير ملحقات تكميلية أو أجزاء إضافية يتم تحريكها أثناء التشغيل يلزم دائما إيقاف تشغيل الجهاز وفصله عن شبكة التغذية بالتيار الكهربائي.
- عند إنزال الذراع المتراوح لا تمد يدك إلى داخل العلبة منعًا لتعريض الأصابع أو الأيدي للاحصار. يجب عدم تغيير وضع الذراع المتراوح أثناء وجود الجهاز في وضع التشغيل.
- لا تستخدم العدد إلا إذا كان الوعاء مستخدمًا والغطاء مركبًا وأغطية الحماية عند التشغيل مركبة! عند استخدام الكماليات احرص على تركيب الوعاء والغطاء وغطاء الحماية عند التشغيل، كل بحسب تعليمات استخدامه!
- في أثناء تشغيل الجهاز يجب عدم القيام بأي حال من الأحوال بإدخال اليد في الوعاء أو في فتحة الملء. لا تضع أي أشياء (مثل ملعقة طهي) في الوعاء أو في فتحة الملء. احرص على إبعاد الأيدي والشعر والملابس والأوعية الأخرى عن الأجزاء الدوارة. بعد إيقاف تشغيل الجهاز فإن وحدة الإدارة تظل دائرة لبرهة قصيرة. يجب الانتظار حتى تكون وحدة الإدارة قد أصبحت في وضع السكون التام.
- لا تستخدم مطلقا أوعية أو كماليات أو قطعتي كماليات في نفس الوقت. عند استخدام الملحقات التكميلية يجب مراعاة هذه التعليمات وتعليمات الاستخدام المرفقة بالملحق التكميلي المعني في كل حالة.
- عند استخدام ملحقات تكميلية احرص على مراعاة الرموز والعلامات الملونة المدونة على الكماليات والمحرك.

**⚠ خطر الاختناق!**

لا تدع الأطفال يلعبون بمواد التعبئة والتغليف للجهاز.

**⚠ تنبيه هام!**

- يُنصح بعدم ترك الجهاز دائرًا لمدة أطول مما هو لازم لصنع المواد الغذائية. لا تقم بتشغيله دون وجود خليط.
- يجب أن يكون سطح العمل في المتناول ومقاومًا للرطوبة وصلبًا ومستويًا وجافًا وذا حجم مناسب، تجنبًا للأضرار الناتجة عن الرذاذ وإتاحة العمل بسلاسة.

**⚠ هام!**

يجب تنظيف الجهاز جيدًا بعد كل استخدام له أو بعد طول فترة عدم الاستخدام.

← «التنظيف والعناية» انظر صفحة ar-12

## الاستعمال المطابق للتعليمات

هذا الجهاز مخصص للاستخدام المنزلي فقط. يجب عدم استخدام الجهاز إلا لمعالجة الكميات ولفترات التشغيل المعتادة في الأغراض المنزلية. لا تتجاوز الكميات المسموح بها.

← «وصفات» انظر صفحة ar-12

هذا الجهاز صالح ومناسب لتقليب وعجن وخفق مواد غذائية. لا يسمح باستخدام الجهاز في معالجة أي أشياء أو أجسام أو عناصر أخرى. عند استخدام أجزاء الملحقات التكميلية المعتمدة من قبل منتج الجهاز يصبح من الممكن استخدام الجهاز في تطبيقات أخرى. لا تستعمل إلا الأجزاء والكماليات الأصلية المصرح بها لتشغيل الجهاز. لا تستخدم مطلقاً قطع الكماليات لأجهزة أخرى. لا تستخدم الجهاز سوى في الأماكن الداخلية وفي درجة حرارة الغرفة، وعلى ارتفاع أقل من 2000 متر فوق مستوى سطح البحر.

## إرشادات الأمان المهمة

يرجى قراءة هذه الإرشادات بعناية، والتصرف بناءً على ذلك ثم الحفاظ عليها! عند نقل الجهاز للغير يجب إرفاق هذا الدليل معه. عدم الالتزام بتطبيق التعليمات الخاصة بالاستخدام الصحيح للجهاز يترتب عليه عدم تحمل منتج الجهاز لأي مسؤولية عن الأضرار الناتجة من جراء ذلك. يُسمح باستخدام هذا الجهاز من قِبَل الأشخاص الذين يعانون من نقص في القدرات الجسدية 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. أما الأطفال فيجب إبعادهم عن الجهاز وعن توصيلاته الكهربائية، ولا يُسمح لهم بتشغيل الجهاز. لا يجوز للأطفال العبث بالجهاز. أعمال التنظيف وصيانة المستعمل لا يسمح بأن يقوم بها الأطفال.

### ⚠ خطر الصق الكهربائي وخطر الحريق!

- ينبغي توصيل الجهاز فقط بمقبس مركب بطريقة سليمة ومزود بوصلة تأريض على أن تكون شبكة الكهرباء ذات تيار متردد. تأكد من أن نظام أسلاك الحماية الأرضية الخاص بتركيبات المنزل الكهربائي مركباً وفقاً للوائح المعنية.
- يجري توصيل وتشغيل الجهاز بالتيار الكهربائي فقط طبقاً للبيانات الموضحة على لوحة المواصفات الفنية. كما يجري استخدام الجهاز فقط إذا لم تكن هناك أضراراً قد لحقت به أو بسلك التوصيل الكهربائي الخاص به. لا يُسمح بإجراء إصلاحات على الجهاز، كاستبدال التيار الكهربائي التالف، إلا من قِبَل مركز خدمة العملاء الخاص بنا، وذلك من أجل تجنب المخاطر.
- لا توصل الجهاز بالمفاتيح الكهربائية التلقائية أو بمقابس التحكم عن بُعد. احرص على مراقبة الجهاز دائماً أثناء تشغيله!
- لا تضع الجهاز على سطح ساخن أو بالقرب منه، مثل صفيحة الموقد. لا تجعل سلك التوصيل الكهربائي يتلامس مع أجزاء ساخنة ولا تسحبه على حواف حادة.
- لا تغمر الجهاز الأساسي أبداً في المياه، ولا تضعه في آلة غسل الأطباق. لا تستخدم جهاز التنظيف البخار. لا تستعمل الجهاز ويداك مبتلئان.
- يجب فصل الجهاز من مصدر الطاقة دوماً بعد كل استخدام، في حالة انعدام الإشراف، أو قبل التجميع، أو التفكيك، أو التنظيف، أو في حالة ظهور أخطاء على الجهاز.

## Kundendienst – Customer Service

### DE Deutschland, Germany

BSH Hausgeräte Service GmbH  
Zentralwerkstatt für kleine Hausgeräte  
Trautskirchener Strasse 6-8  
90431 Nürnberg

Online Auftragsstatus, Filterbeutel-  
Konfigurator und viele weitere  
Infos unter:  
[www.bosch-home.com](http://www.bosch-home.com)

Reparaturservice, Ersatzteile &  
Zubehör, Produkt-Informationen:  
Tel.: 0911 70 440 040

<mailto:cp-servicecenter@bshg.com>  
Wir sind an 365 Tagen rund um die Uhr  
erreichbar.

### AE United Arab Emirates,

الإمارات العربية المتحدة

BSH Home Appliances FZE  
Round About 13,  
Plot Nr MO-0532A  
Jebel Ali Free Zone – Dubai  
Tel.: 04 881 4401  
<mailto:service.uae@bshg.com>  
[www.bosch-home.com/ae](http://www.bosch-home.com/ae)

### AL Republika e Shqipërisë, Albania

ELEKTRO-SERVIS sh.p.k  
Rr. Shkelqim Fusha, Selite,  
Pallati "Matrix Konstruktion",  
Kati 0 dhe +1  
1023 Tirane  
Tel.: 4 2278 130, -131  
Fax: 4 2278 130  
<mailto:info@elektro-servis.com>

EXPERT SERVIS  
Rruga e Kavajes,  
Kulla B Nr 223/1 Kati I  
1023 Tirane  
Tel.: 4 480 6061  
Tel.: 4 227 4941  
Fax: 4 227 0448  
Cel: +355 069 60 45555  
<mailto:info@expert-servis.al>

### AT Österreich, Austria

BSH Hausgeräte Gesellschaft mbH  
Werkskundendienst für Hausgeräte  
Quellenstrasse 2a  
1100 Wien

Online Reparaturannahme,  
Ersatzteile und Zubehör und viele  
weitere Infos unter:  
[www.bosch-home.at](http://www.bosch-home.at)  
Reparaturservice, Ersatzteile &  
Zubehör, Produktinformationen  
Tel.: 0810 550 511  
<mailto:vie-stoerungsannahme@bshg.com>  
Wir sind an 365 Tagen rund um die Uhr für  
Sie erreichbar.

### AU Australia

BSH Home Appliances Pty. Ltd.  
7-9 Arco Lane  
HEATHERTON, Victoria 3202  
Tel.: 1300 369 744\*  
Fax: 1300 306 818  
<mailto:bshau-as@bshg.com>  
[www.bosch-home.com.au](http://www.bosch-home.com.au)  
\*Mo-Fr: 24 hours

### BA Bosna i Hercegovina, Bosnia-Herzegovina

"HIGH" d.o.o.  
Gradačanka 29b  
71000 Sarajevo  
Tel.: 061 10 09 05  
Fax: 033 21 35 13  
[mailto:bosch\\_siemens\\_sarajevo@yahoo.com](mailto:bosch_siemens_sarajevo@yahoo.com)

### BE Belgique, België, Belgium

BSH Home Appliances S.A.  
Avenue du Laerbeek 74  
Laarbeeklaan 74  
1090 Bruxelles – Brussel  
Tel.: 070 222 141  
Fax: 024 757 291  
<mailto:bru-repairs@bshg.com>  
[www.bosch-home.be](http://www.bosch-home.be)

### BG Bulgaria

BSH Domakinski Uredi  
Bulgaria EOOD  
115K Tsarigradsko Chausse Blvd.  
European Trade Center Building,  
5th floor  
1784 Sofia  
Tel.: 0700 208 17  
Fax: 02 878 79 72  
<mailto:informacia.servis-bg@bshg.com>  
[www.bosch.home.bg](http://www.bosch.home.bg)

### BH Bahrain, مملكة البحرين

Khalalifat Est.  
P.O. Box 5111  
Manama  
Tel.: 01 7400 553  
<mailto:service@khalalifat.com>

### BY Belarus, Беларусь

ООО "БСХ Бытовая техника"  
тел.: 495 737 2961  
<mailto:mok-kdhl@bshg.com>

### CH Schweiz, Suisse, Svizzera, Switzerland

BSH Hausgeräte AG  
Werkskundendienst für Hausgeräte  
Fahrweidstrasse 80  
8954 Geroldswil  
<mailto:ch-info.hausgeraete@bshg.com>

Service Tel.: 0848 840 040  
Service Fax: 0848 840 041  
<mailto:ch-reparatur@bshg.com>  
Ersatzteile Tel.: 0848 880 080  
Ersatzteile Fax: 0848 880 081  
<mailto:ch-ersatzteil@bshg.com>  
[www.bosch-home.com](http://www.bosch-home.com)

### CY Cyprus, Κύπρος

BSH Ikiakes Syskeves-Service  
39, Arh. Makaariou III Str.  
2407 Egomi/Nikosia (Lefkosia)  
Tel.: 7777 8007  
Fax: 022 658 128  
<mailto:bsh.service.cyprus@cytanet.com.cy>

### CZ Česká Republika, Czech Republic

BSH domácí spotřebiče s.r.o.  
Firemní servis domácích spotřebičů  
Pekařská 10b  
155 00 Praha 5  
Tel.: 0251 095 546  
Fax: 0251 095 549  
[www.bosch-home.com/cz](http://www.bosch-home.com/cz)

### DK Danmark, Denmark

BSH Hvidevarer A/S  
Telegrafvej 4  
2750 Ballerup  
Tel.: 44 89 89 85  
Fax: 44 89 89 86  
<mailto:BSH-Service.dk@BSHG.com>  
[www.bosch-home.dk](http://www.bosch-home.dk)

### EE Eesti, Estonia

SIMSON OÜ  
Raua 55  
10152 Tallinn  
Tel.: 0627 8730  
Fax: 0627 8733  
<mailto:teenindus@simson.ee>

### ES España, Spain

BSH Electrodomésticos España S. A.  
Servicio Oficial del Fabricante  
Parque Empresarial PLAZA,  
C/ Manfredonia, 6  
50197 Zaragoza  
Tel.: 902 245 255 o 976 305 713  
Fax: 976 578 425  
<mailto:CAU-Bosch@bshg.com>  
[www.bosch-home.es](http://www.bosch-home.es)

**FI Suomi, Finland**

BSH Kodinkoneet Oy  
Itälähdenkatu 18 A, PL 123  
00201 Helsinki  
Tel.: 0207 510 700  
Fax: 0207 510 780  
mailto:Bosch-Service-FI@bshg.com  
www.bosch-home.fi  
Lankapuhelimesta 8,28 snt/puhelu  
+ 7 snt/min (alv 24%)  
Matkapuhelimesta 8,28 snt/puhelu  
+ 17 snt/min (alv 24%)

**FR France**

BSH Electroménager S.A.S.  
50 rue Ardoin – BP 47  
93401 SAINT-OUEN cedex  
Service interventions à domicile:  
01 40 10 11 00

Service Consommateurs:

0892 698 110 Service 0,40 € / min  
+ prix appel

mailto:soa-bosch-conso@bshg.com

Service Pièces Détachées et  
Accessoires:

0 892 698 009 Service 0,40 € / min  
+ prix appel

www.bosch-home.fr

**GB Great Britain**

BSH Home Appliances Ltd.  
Grand Union House  
Old Wolverton Road  
Wolverton  
Milton Keynes MK12 5PT  
To arrange an engineer visit, to order  
spare parts and accessories or for  
product advice please visit  
www.bosch-home.co.uk  
or call

Tel.: 0344 892 8979\*

\*Calls are charged at the basic rate, please  
check with your telephone service provider for  
exact charges

**GR Greece, Ελλάδα**

BSH Ikiakes Siskeves A.B.E.  
Central Branch Service  
17 km E.O. Athinon-Lamias &  
Potamou 20  
14564 Kifisia  
Πανελλήνιο τηλέφωνο: 181 82  
(Αστική χρέωση)  
www.bosch-home.gr

**HK Hong Kong, 香港**

BSH Home Appliances Limited  
Unit 1 & 2, 3rd Floor,  
North Block, Skyway House,  
3 Sham Mong Road  
Tai Kok Tsui, Kowloon  
Hong Kong  
Tel.: 2565 6151  
Fax: 2565 6681  
mailto:bosch.hk.service@bshg.com  
www.bosch-home.cn

**HR Hrvatska, Croatia**

BSH kućni uređaji d.o.o.  
Kneza Branimira 22  
10000 Zagreb  
Tel.: 01 552 08 88  
Fax: 01 640 36 03  
mailto:informacije.servis-hr@  
bshg.com  
www.bosch-home.com/hr

**HU Magyarország, Hungary**

BSH Háztartási Készülék  
Kereskedelmi Kft.  
Háztartási gépek márkaszervize  
Királyhágó téf 8-9.  
1126 Budapest  
Hibabejelentés  
Tel.: +361 489 5461  
Fax: +361 201 8786  
mailto:hibabejelentés@bsh.hu  
Alkatrészrendelés  
Tel.: +361 489 5463  
Fax: +361 201 8786  
mailto:alkatrészrendeles@bsh.hu  
www.bosch-home.com/hu

**IE Republic of Ireland**

BSH Home Appliances Ltd.  
Unit F4, Ballymount Drive  
Ballymount Industrial Estate  
Walkinstown  
Dublin 12  
Service Requests, Spares and  
Accessories  
Tel.: 01450 2655\*  
Fax: 01450 2520  
www.bosch-home.co.uk  
\*0.03 € per minute at peak.  
Off peak 0.0088 € per minute.

**IL Israel, ישראל**

C/S/B/ Home Appliance Ltd.  
1, Hamasger St.  
North Industrial Park  
Lod, 7129801  
Tel.: 08 9777 222  
Fax: 08 9777 245  
mailto:csb-serv@csb-ltd.co.il  
www.bosch-home.co.il

**IN India, Bhārat, भारत**

BSH Household Appliances  
Mfg. Pvt. Ltd.  
Arena House, 2nd Floor, Main Bldg.  
Plot No. 103, Road No. 12,  
MDC, Andheri East  
Mumbai 400 093  
Toll Free 1800 266 1880\*  
www.bosch-home.com/in  
\*Mo-Sa: 8.00am to 8.00pm

**IS Iceland**

Smith & Norland hf.  
Noatuni 4  
105 Reykjavik  
Tel.: 0520 3000  
Fax: 0520 3011  
www.sminor.is

**IT Italia, Italy**

BSH Elettrodomestici S.p.A.  
Via. M. Nizzoli 1  
20147 Milano (MI)  
Numero verde 800 829 120  
mailto:info@bosch-elettrodomestici.it  
www.bosch-home.com/it

**KZ Kazakhstan, Қазақстан**

IP Turebekov Yerzhan  
Nurmanovich  
Jangeldina str. 15  
Shimkent 160018  
Tel.: 0252 31 00 06  
mailto:evrika\_kz@mail.ru

**LB Lebanon, لبنان**

Teheni, Hana & Co.  
Boulevard Dora 4043 Beyrouth  
P.O. Box 90449  
Jdeideh, 120220  
Tel.: 01 255 211  
mailto:Info@Teheni-Hana.com

**LT Lietuva, Lithuania**

Senuku prekybos centras UAB  
Jonavos g. 62  
44192 Kaunas  
Tel.: 0372 12146  
Fax: 0372 12165  
www.senukai.lt

**LU Luxembourg**

BSH électroménagers S.A.  
13-15, ZI Breedeweues  
1259 Senningerberg  
Tel.: 26349 300  
Fax: 26349 315  
Reparaturen: lux-repair@bshg.com  
Ersatzteile: lux-spare@bshg.com  
www.bosch-home.com/lu

**LV Latvija, Latvia**

General Serviss Limited  
Bullu street 70c  
1067 Riga  
Tel.: 07 42 41 37  
mailto:bt@olimpeks.lv  
Elkor Serviss  
Brivibas gatve 201  
1039 Riga  
Tel.: 067 0705 20; -36  
mailto:domoservice@elkor.lv  
www.servisacentrs.lv

**MD Moldova**

S.R.L. "Rialto-Studio"  
ул. Щусева 98  
2012 Кишинев  
тел./ факс: 022 23 81 80  
mailto:bosch-md@mail.ru

**ME Crna Gora, Montenegro**

Elektronika komerc  
Ul. Slobode 17  
84000 Bijelo Polje  
Tel./Fax: 050 432 575  
Mobil: 069 324 812  
mailto:ekobosch.servis@t-com.me

**MK Macedonia, Македонија**

GORENEC  
Jane Sandanski 69 lok. 3  
1000 Skopje  
Tel.: 022 454 600  
Mobil: 070 697 463  
mailto:gorenece@yahoo.com

**MT Malta**

Oxford House Ltd.  
Notabile Road  
Mriehel BKR 14  
Tel.: 021 442 334  
Fax: 021 488 656  
www.oxfordhouse.com.mt

**MV Raajjeyge Jumhooriyyaa, Maldives**

Lintel Investments  
Ma. Maadheli, Majeedhee Magu Malé  
Tel.: 0331 0742  
mailto:mohamed.zuhuree@lintel.com.mv

**NL Nederlande, Netherlands**

BSH Huishoudapparaten B.V.  
Taurusavenue 36  
2132 LS Hoofddorp  
Storingsmelding:  
Tel.: 088 424 4010  
Fax: 088 424 4845  
mailto:bosch-contactcenter@bshg.com  
Onderdelenverkoop:  
Tel.: 088 424 4010  
Fax: 088 424 4801  
mailto:bosch-onderdelen@bshg.com  
www.bosch-home.nl

**NO Norge, Norway**

BSH Husholdningsapparater A/S  
Grensesvingen 9  
0661 Oslo  
Tel.: 22 66 06 00  
Fax: 22 66 05 50  
mailto:Bosch-Service-NO@bshg.com  
www.bosch-home.no

**NZ New Zealand**

BSH Home Appliances Ltd.  
Unit F 2, 4 Orbit Drive  
Mairangi Bay  
Auckland 0632  
Tel.: 0800 245 700\*  
Fax: 0800 256 535  
mailto:repairaction.nz@bshg.com  
www.bosch-home.co.nz  
\* Mo-Fr: 8.30am to 4.00pm  
(exclude public holidays)

**PL Polska, Poland**

BSH Sprzęt Gospodarstwa  
Domowego sp. z o.o.  
Al. Jerozolimskie 183  
02-222 Warszawa  
Centrala Serwisu  
Tel.: 801 191 534  
Fax: 022 572 7709  
mailto:Serwis.Fabryczny@bshg.com  
www.bosch-home.pl

**PT Portugal**

BSHP Electrodomésticos Lda.  
Rua Alto do Montijo, nº 15  
2790-012 Camaxide  
Tel.: 214 250 730  
Fax: 214 250 701  
mailto:bosch.electrodomesticos.pt@bshg.com  
www.bosch-home.pt

**RO România, Romania**

BSH Electrocasnice srl.  
Sos. Bucuresti-Ploiesti,  
nr. 19-21, sect.1  
13682 Bucuresti  
Tel.: 021 203 9748  
Fax: 021 203 9733  
mailto:service.romania@bshg.com  
www.bosch-home.ro

**RU Russia, Россия**

ООО "БСХ Бытовая техника"  
Сервис от производителя  
Малая Калужская 19/1  
119071 Москва  
тел.: 495 737 2961  
mailto:mok-kdhl@bshg.com  
www.bosch-home.com

**SA Kingdom Saudi Arabia, المملكة العربية السعودية**

Abdul Latif Jameel Electronics  
and Airconditioning Co. Ltd.  
BOSCH Service centre,  
Kilo 5 Old Makkah Road  
(Next to Toyota), Jamiah Dist.  
P.O.Box 7997  
Jeddah 21472  
Tel.: 800 244 0043  
mailto:kunnumalsp@alj.com  
www.aljelectronics.com.sa

**SE Sverige, Sweden**

BSH Home Appliances AB  
Landsvägen 32  
169 29 Solna  
Tel.: 0771 11 22 77 local rate  
mailto:Bosch-Service-SE@bshg.com  
www.bosch-home.se

**SG Singapore, 新加坡**

BSH Home Appliances Pte. Ltd.  
Block 4012, Ang Mo Kio Avenue 10  
#01-01 Techplace 1  
Singapore 569628  
Tel.: 6751 5000\*  
Fax: 6751 5005  
mailto:bshsgp.service@bshg.com  
www.bosch-home.com.sg  
\* Mo-Fr: 8.30am to 7.00pm, Sa: 8.30am to 5.30pm  
(exclude public holidays)

**SI Slovenija, Slovenia**

BSH Hišni aparati d.o.o.  
Litostrajska 48  
1000 Ljubljana  
Tel.: 01 583 07 00  
Fax: 01 583 08 89  
mailto:informacije.servis@bshg.com  
www.bosch-home.com/si

**SK Slovensko, Slovakia**

BSH domáci spotřebiče s.r.o.  
Organizačná zložka Bratislava  
Galvaniho 17/C  
821 04 Bratislava  
Tel.: 02 44 45 20 41  
mailto:opravy@bshg.com  
www.bosch-home.com/sk

**TR Türkiye, Turkey**

BSH Ev Aletleri Sanayi  
ve Ticaret A.Ş.  
Fatih Sultan Mehmet Mahallesi  
Balkan Caddesi No: 51  
34771 Ümraniye, İstanbul  
Tel.: 0 216 444 6333\*  
Fax: 0 216 528 9188\*  
mailto:careline.turkey@bshg.com  
www.bosch-home.com/tr  
\* Çağrı merkezini sabit hatlardan  
aramanın bedeli şehir içi ücretlendirmede,  
cep telefonlarından ise kullanılan  
tarifeye göre değişkenlik göstermektedir

**TW Taiwan, 台灣**

我們期望您不斷的鼓勵與指導，  
任何諮詢或服務需求，  
歡迎洽詢客服專線  
BSH Home Appliances Private Limited  
台北市內湖區洲子街80號11樓  
11F., No.80, Zhouzi St., Neihu Dist.  
Taipei City 11493  
Tel.: 0800 368 888  
Fax: 02 2627 9788  
mailto:bshstzn-service@bshg.com  
www.bosch-home.com.tw

**UA Ukraine, Україна**

ТОВ "БСХ Побутова Техніка"  
тел.: 044 490 2095  
mailto:bsh-service.ua@bshg.com  
www.bosch-home.com.ua

**XK Kosovo**


NTP GAMA  
Rruga Mag Prishtine-Ferizaj  
70000 Ferizaj  
Tel.: 0290 321 434  
mailto:a\_service@gama-electronics.com

**XS Srbija, Serbia**

BSH Kućni aparati d.o.o.  
Milutina Milankovića br. 9ž  
11070 Novi Beograd  
Tel.: 011 353 70 08  
Fax: 011 205 23 89  
mailto:informacije.servis-sr@bshg.com  
www.bosch-home.rs

**ZA South Africa**

BSH Home Appliances (Pty) Ltd.  
15th Road Randjespark  
Private Bag X36, Randjespark  
1685 Midrand – Johannesburg  
Tel.: 086 002 6724  
Fax: 086 617 1780  
mailto:applianceserviceza@bshg.com  
www.bosch-home.com/za

 Beratung und Reparaturauftrag bei Störungen

DE 0911 70 440 040

AT 0810 550 511

CH 0848 840 040

Die Kontaktdaten aller Länder finden Sie im beiliegenden Kundendienst-Verzeichnis.

**Robert Bosch Hausgeräte GmbH**

**Carl-Wery-Straße 34**

**81739 München, GERMANY**

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

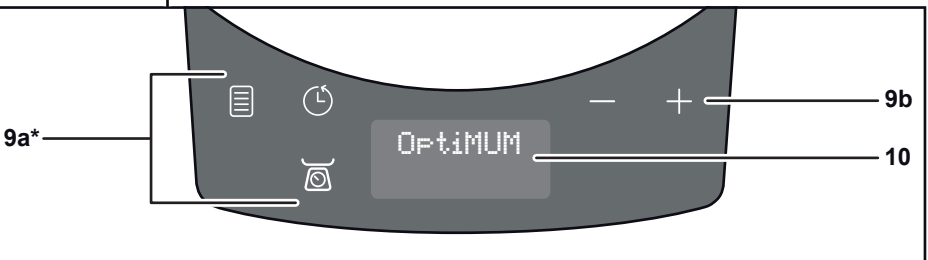
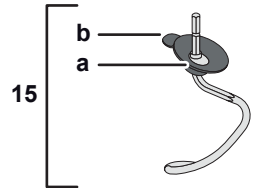
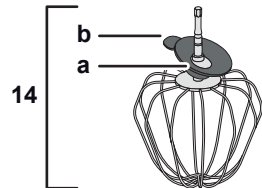
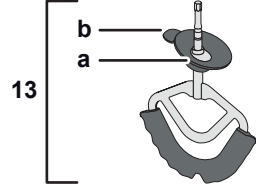
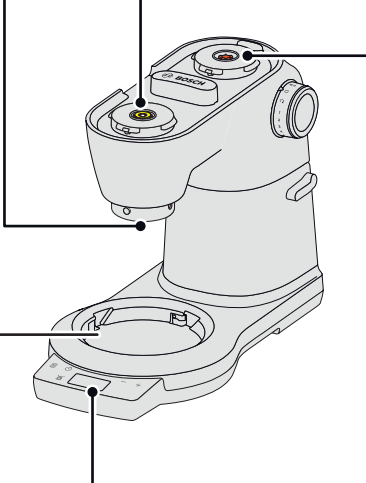
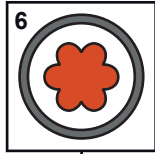
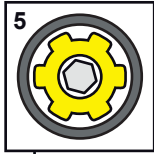
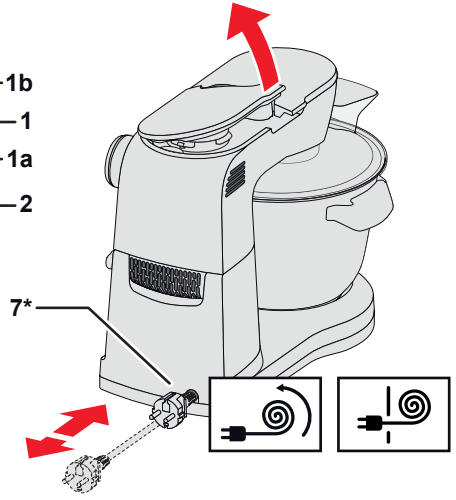
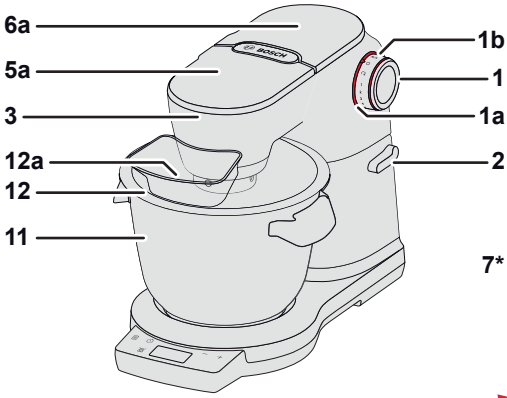


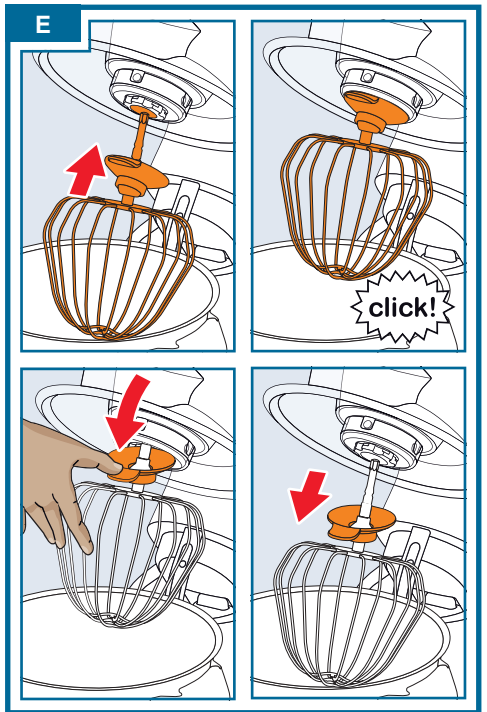
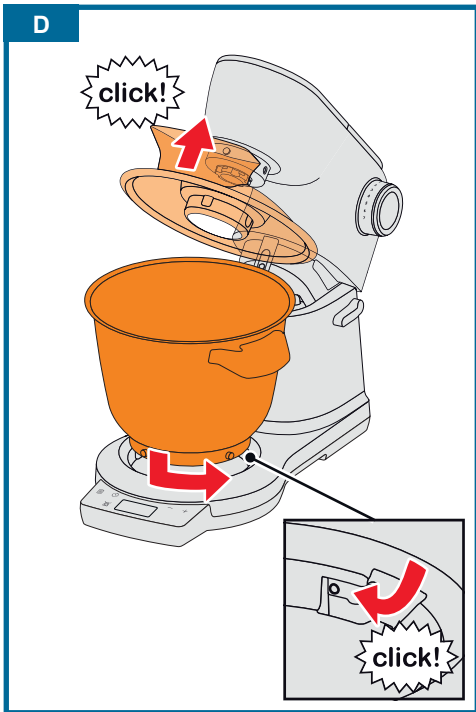
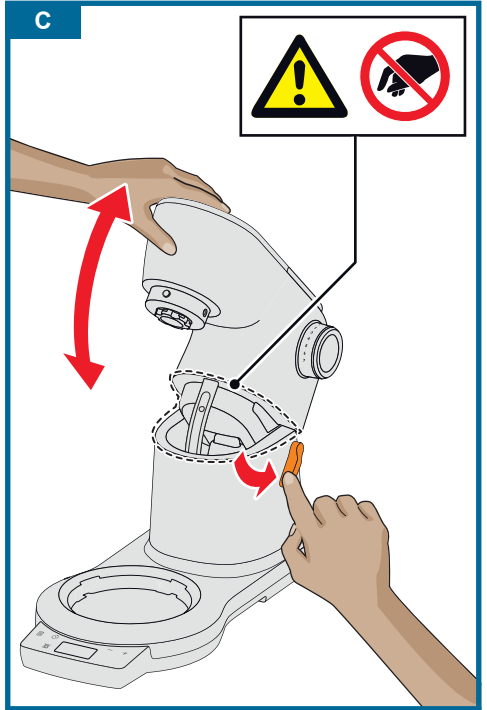
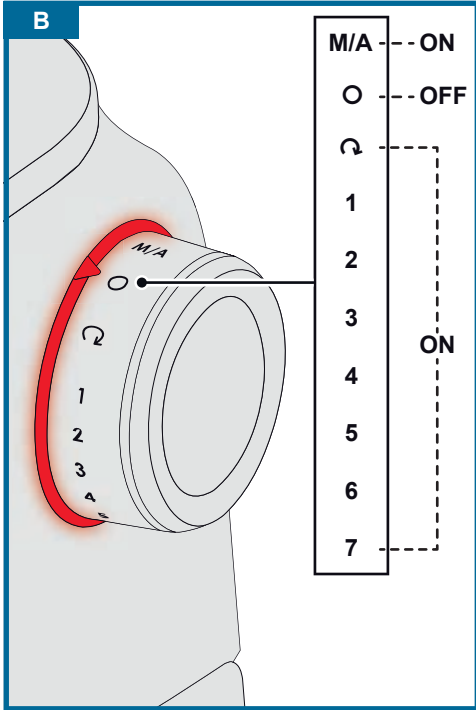
**8001035149**

960805

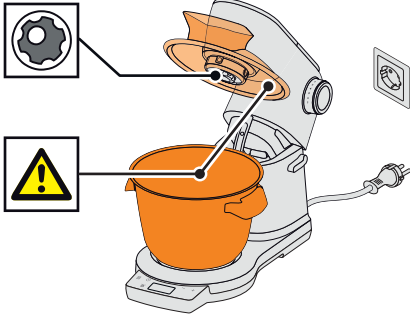


A

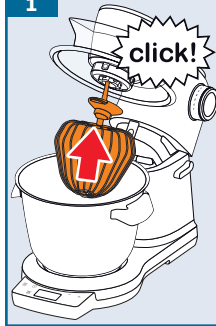




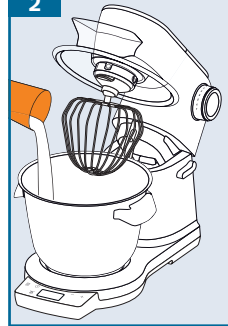
F



1



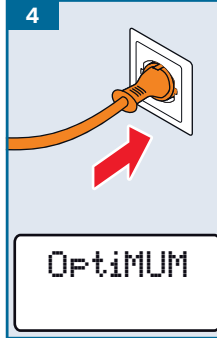
2



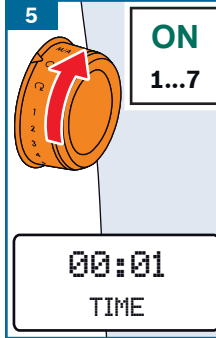
3



4



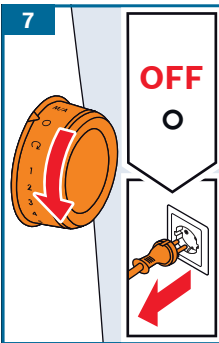
5



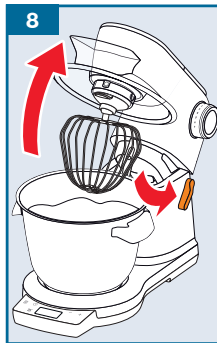
6



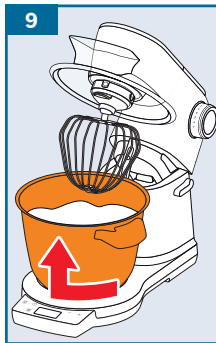
7



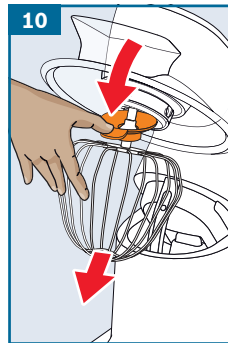
8



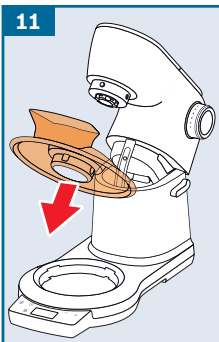
9

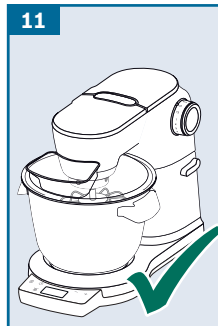
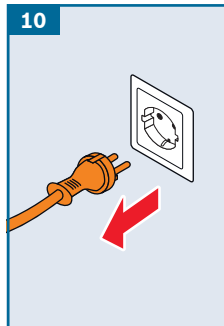
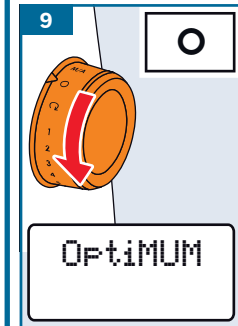
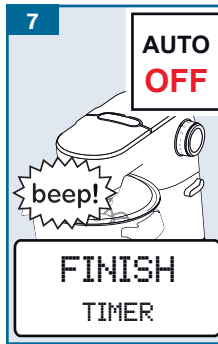
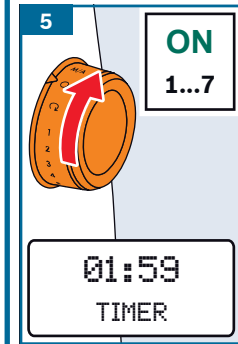
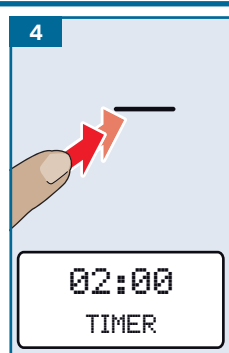
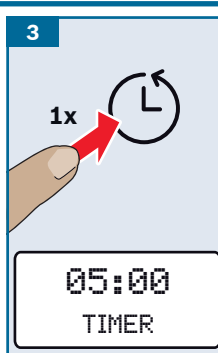
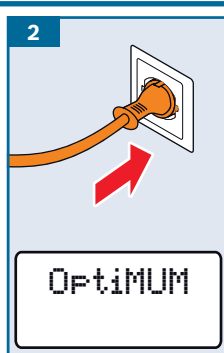
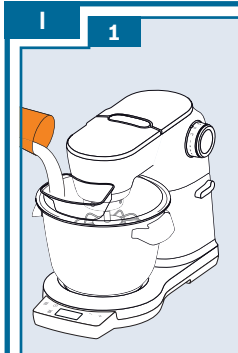
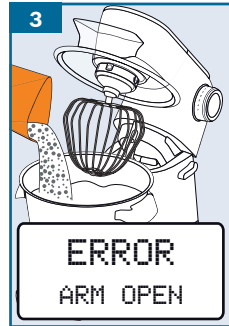
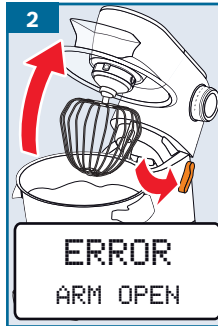
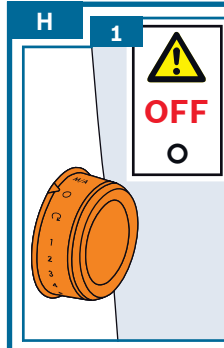


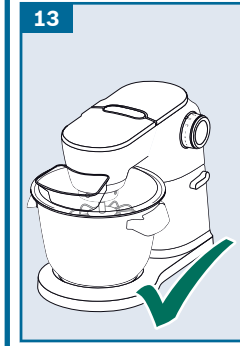
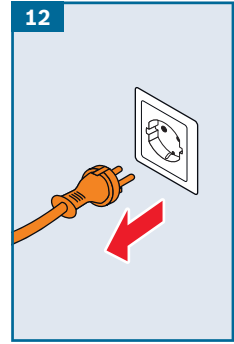
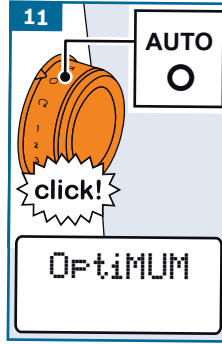
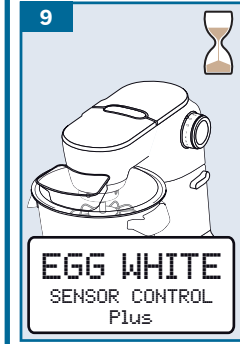
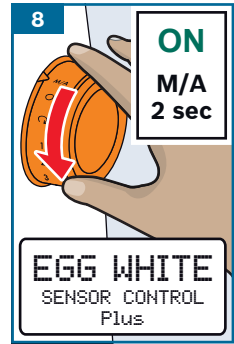
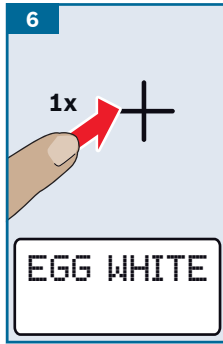
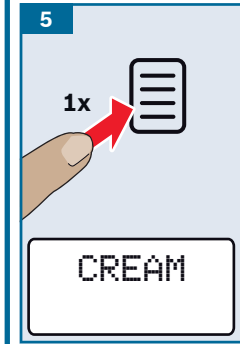
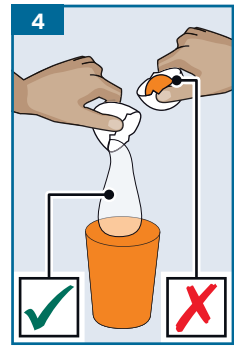
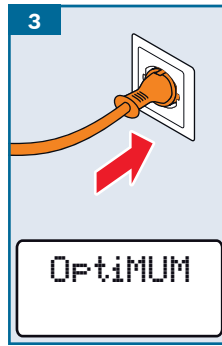
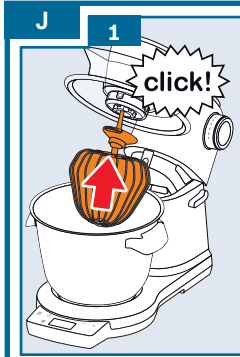
10



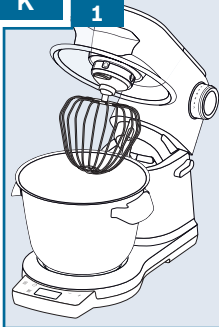
11

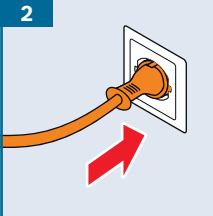


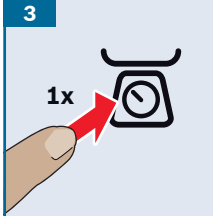


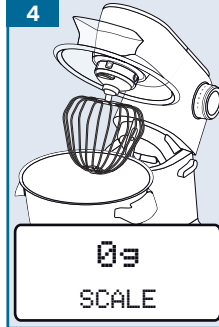


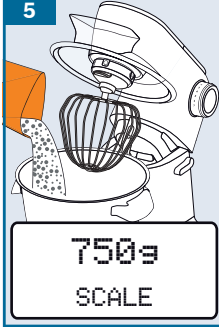
**K**

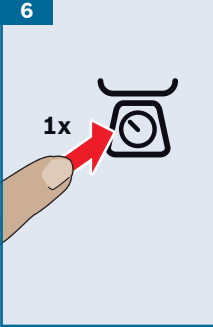
**1** 

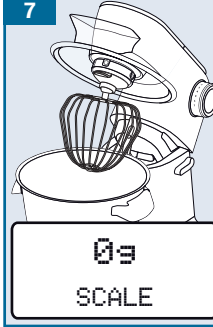
**2**   
OptIMUM

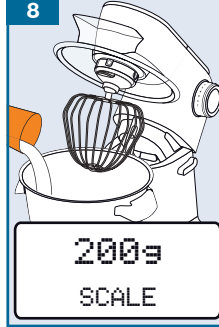
**3**   
-----  
SCALE

**4**   
0g  
SCALE

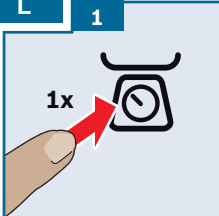
**5**   
750g  
SCALE

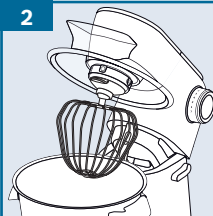
**6**   
0g  
SCALE

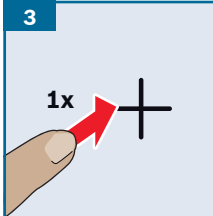
**7**   
0g  
SCALE

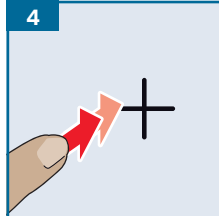
**8**   
200g  
SCALE

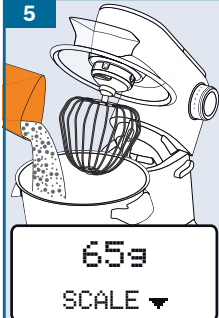
**L**


**1**   
-----  
SCALE

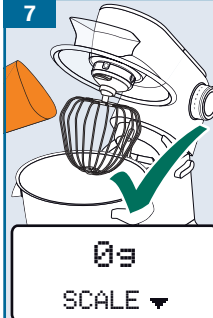
**2**   
0g  
SCALE


**3**   
50g  
SCALE ▼

**4**   
500g  
SCALE ▼

**5**   
65g  
SCALE ▼

**6**   
40g  
SCALE ▼

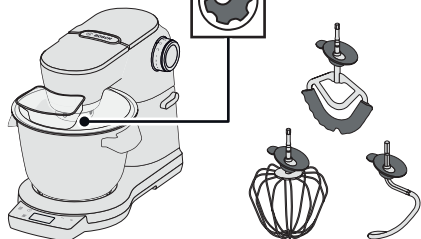
**7**   
0g  
SCALE ▼

**8**   
-25g  
SCALE ▼

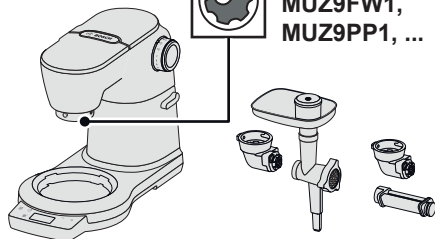
1



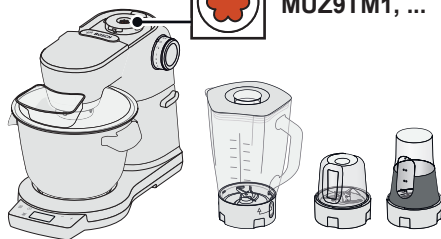
Tools



2

MUZ9HA1,  
MUZ9FW1,  
MUZ9PP1, ...

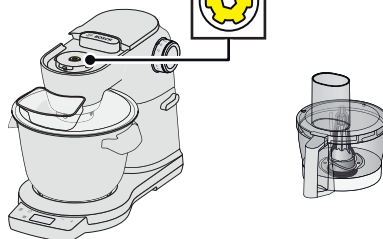
3

MUZ9MX1,  
MUZ9TM1, ...

4



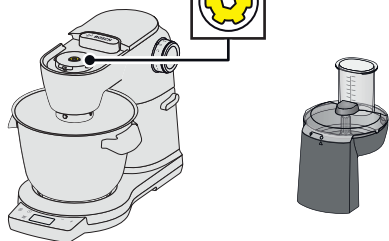
MUZ9VLP1, ...










5



MUZ9VL1, ...



N

				
	✓	✓	✓	✓
	⚠ X	✓	✓	✓
	⚠ X	✓	✓	✓

O

