



BOSCH



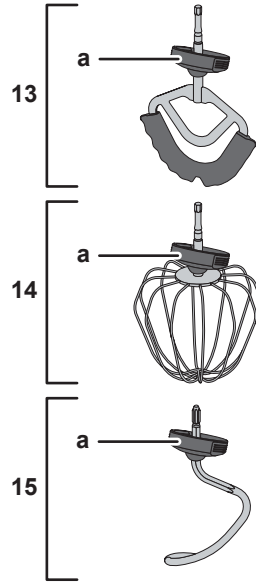
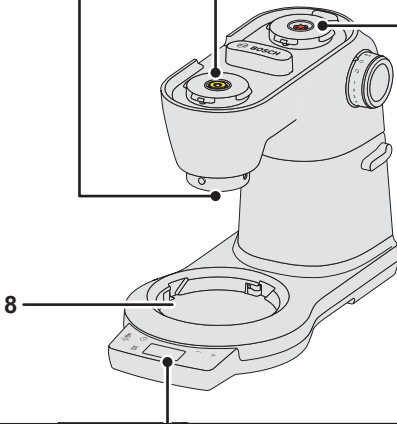
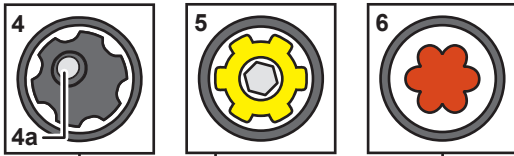
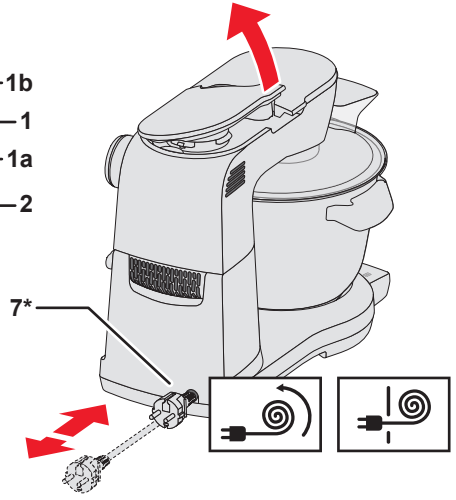
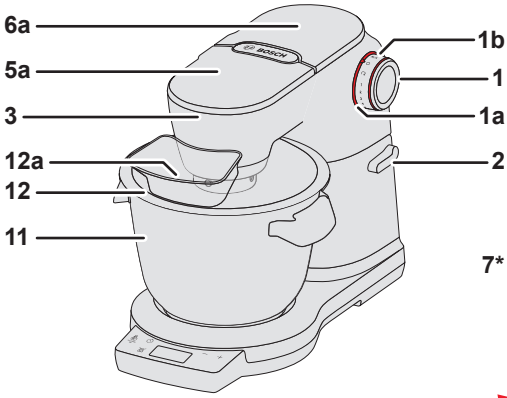
Register your
new device on
MyBosch now and
get free benefits:
[bosch-home.com/
welcome](https://bosch-home.com/welcome)

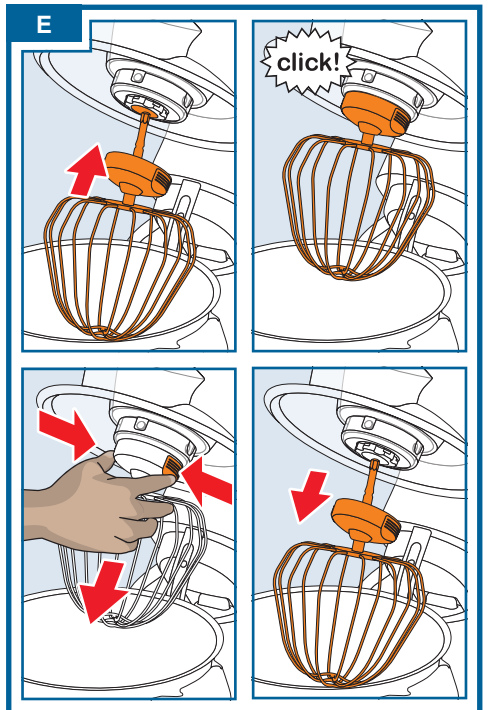
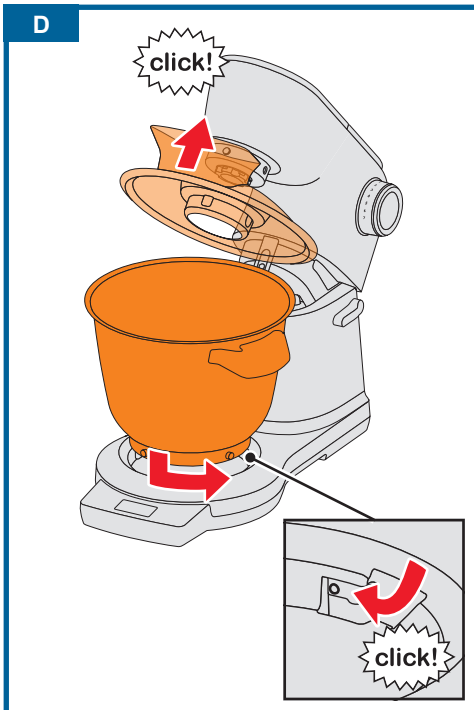
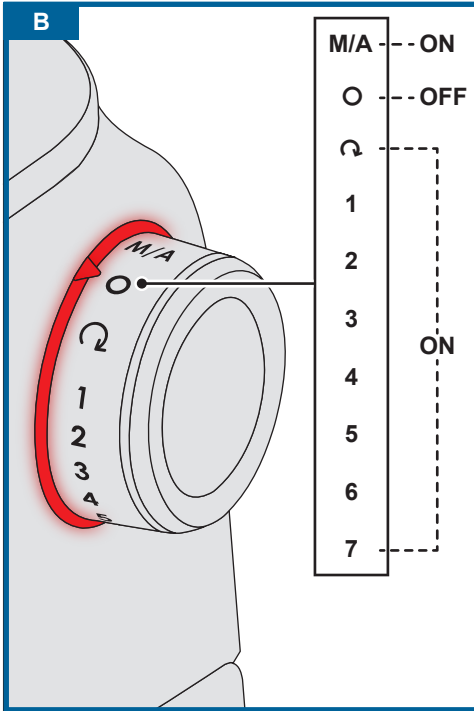
Universal kitchen machine

MUM9...

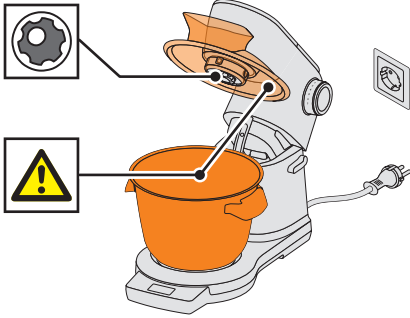
[es]	Instrucciones de uso	Robot de cocina universal	10
[pt]	Instruções de serviço	Máquina de cozinha universal	32
[el]	Οδηγίες χρήσης	Κουζίνομηχανή	53
[tr]	Kullanım kılavuzu	Üniversal mutfak robotu	76
[pl]	Instrukcja obsługi	Uniwersalny robot kuchenny	99
[uk]	Інструкція з експлуатації	Універсальний кухонний комбайн	121
[ru]	Инструкция по эксплуатации	Универсальная кухонная машина	143
[ar]	إرشادات الاستخدام	ماكينة المطبخ	188

A

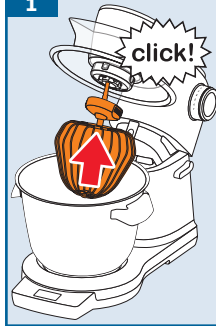




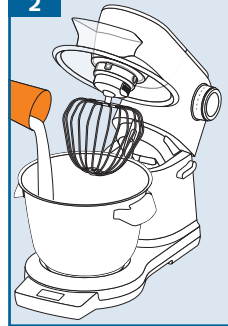
F



1



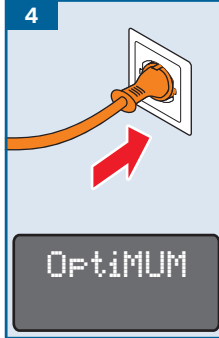
2



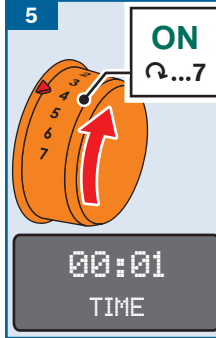
3



4



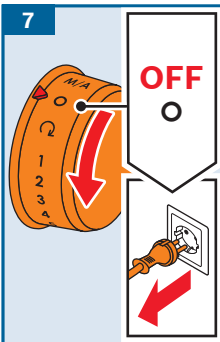
5



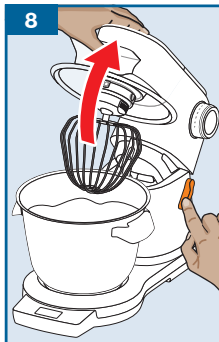
6



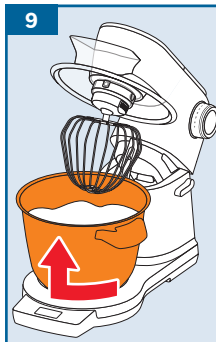
7



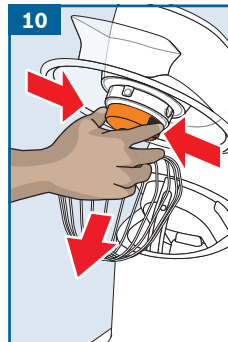
8



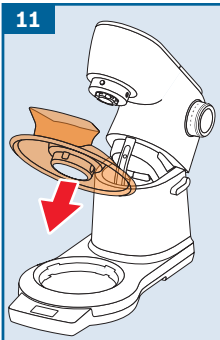
9



10

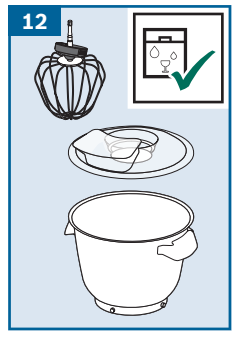
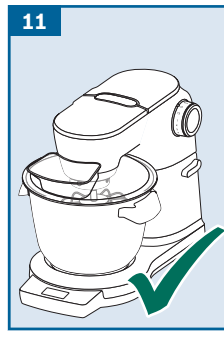
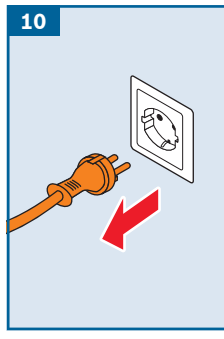
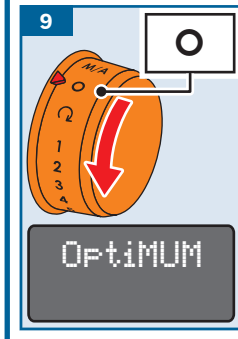
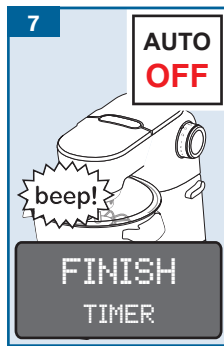
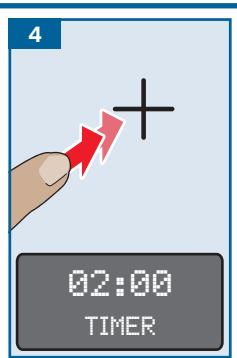
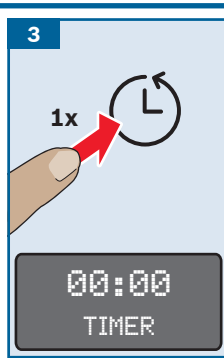
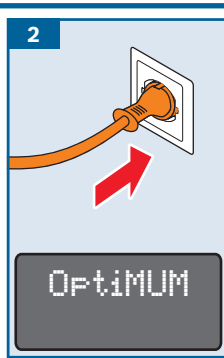
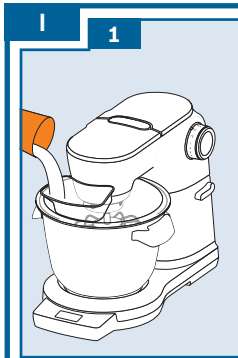
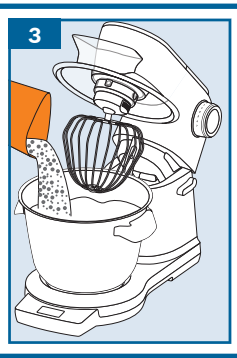
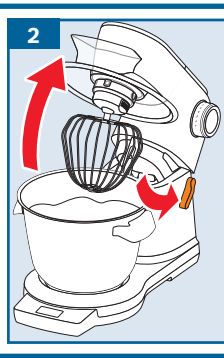
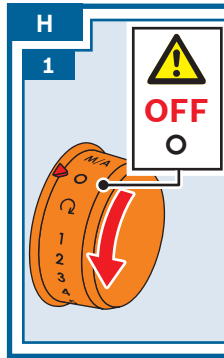


11

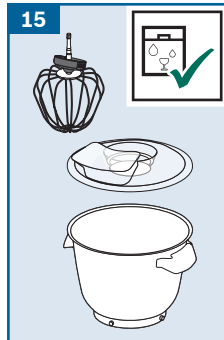
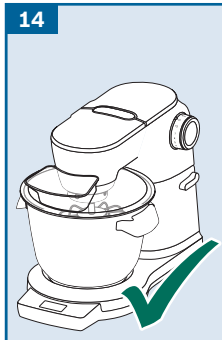
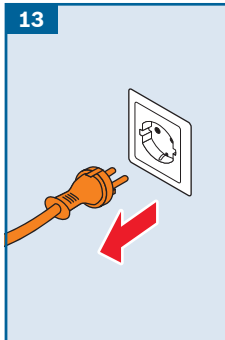
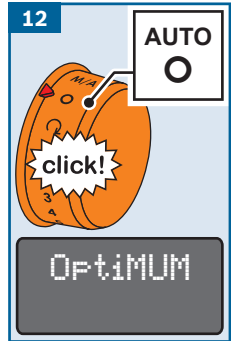
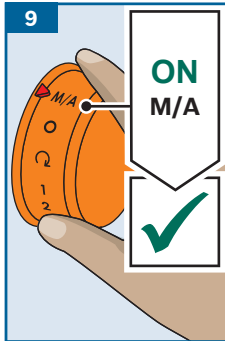
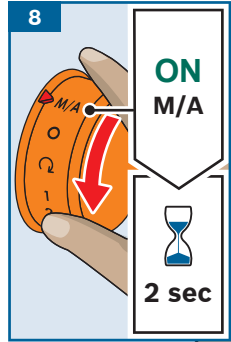
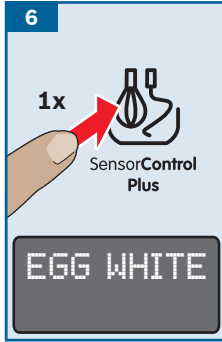
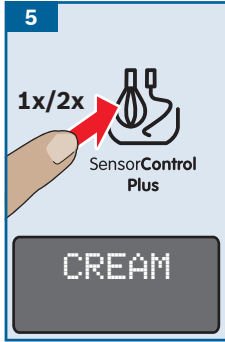
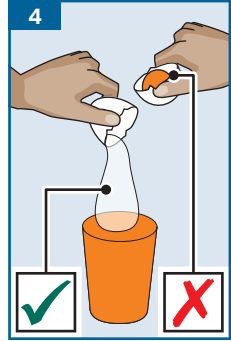
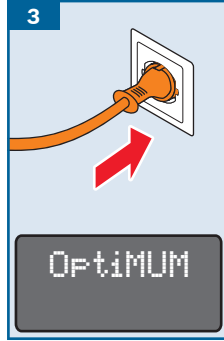
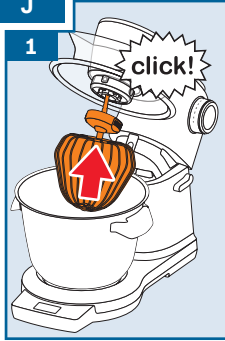


12

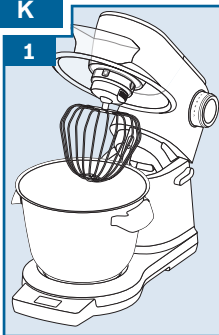


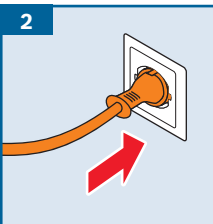


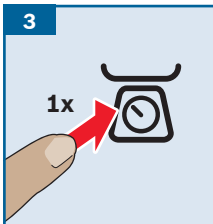
J

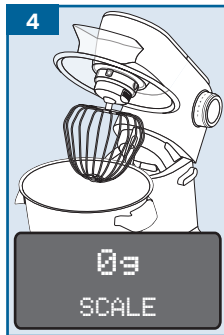


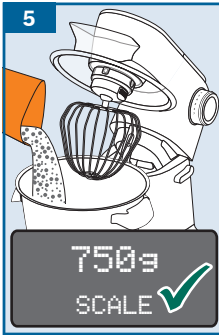
K

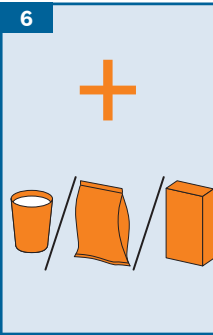
1  **OptiMUM**

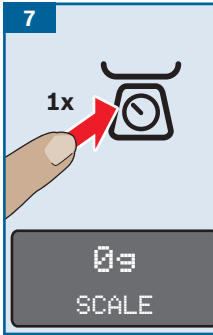
2  **0g**
SCALE

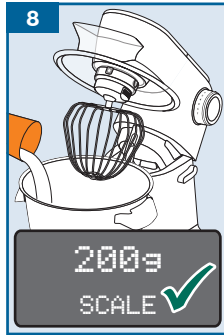
3  **0g**
SCALE

4  **0g**
SCALE

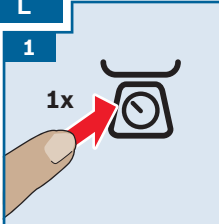
5  **750g**
SCALE ✓

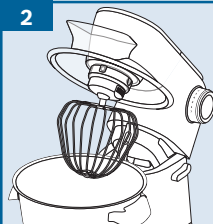
6  **0g**
SCALE

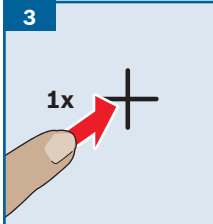
7  **0g**
SCALE

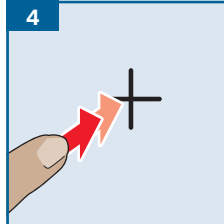
8  **200g**
SCALE ✓

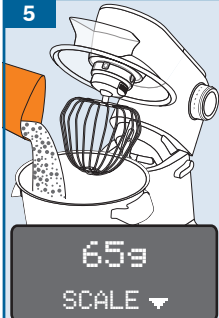
L

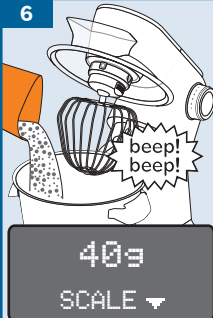
1  **-----**
SCALE

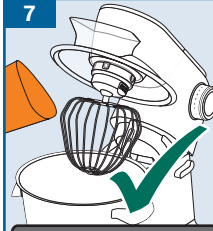
2  **0g**
SCALE

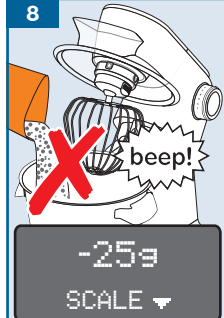
3  **100g**
SCALE ▼

4  **500g**
SCALE ▼

5  **65g**
SCALE ▼

6  **40g**
SCALE ▼

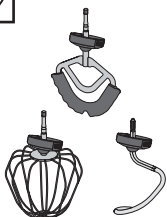
7  **0g**
SCALE ▼

8  **-25g**
SCALE ▼

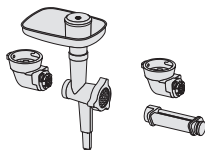
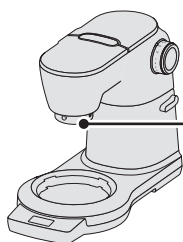
1



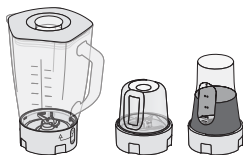
Tools



2

MUZ9HA1,
MUZ9FW1,
MUZ9PP1, ...

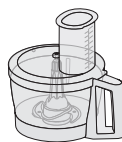
3

MUZ9MX1,
MUZ9TM1, ...

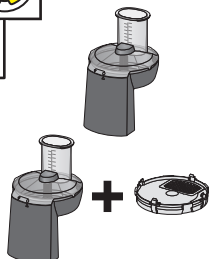
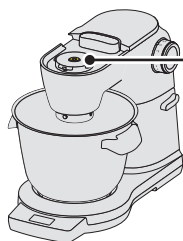
4










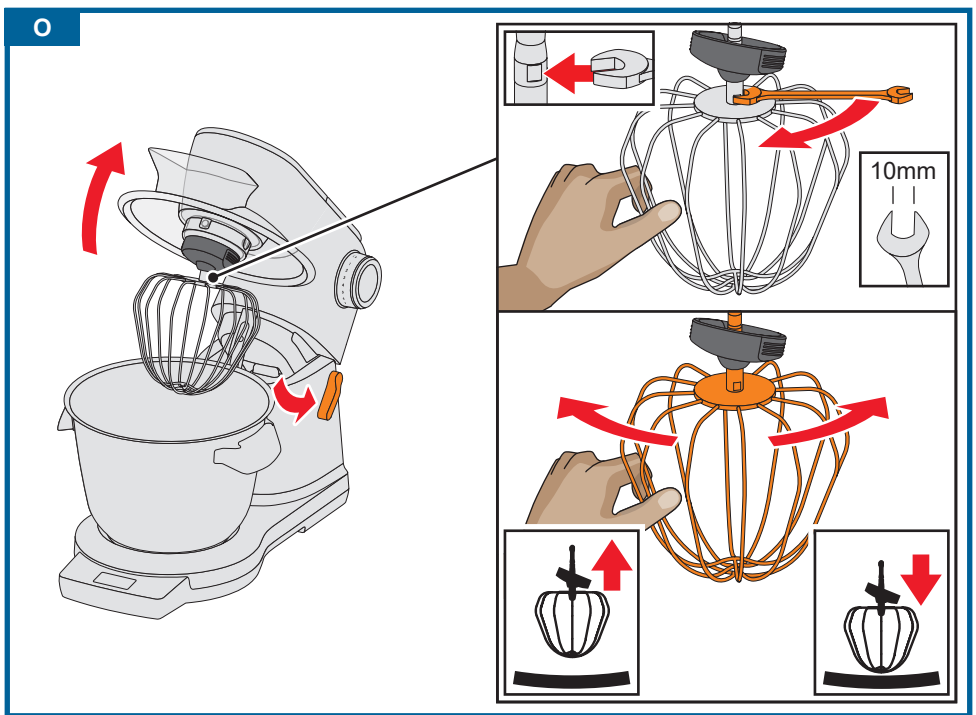
MUZ9VLP1, ...



5

MUZ9VL1,
MUZ9CC1, ...

N				
	✓	✓	✓	✓
	⚠ X	✓	✓	✓
	⚠ X	✓	✓	✓



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 23*

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 23

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

www.bosch-home.com

Nuestros aparatos se someten a un desarrollo continuo. Por tanto, es posible que alguna de las funciones no coincida con las descritas en estas instrucciones. En este caso, compruebe si hay una versión más reciente de estas instrucciones en nuestra página web.

Contenido

Uso conforme a lo prescrito	10
Indicaciones de seguridad importantes	10
Descripción del aparato.....	13
Antes de usar el aparato por primera vez ...	13
Componentes y elementos de mando.....	13
Preparativos.....	16
Ajustes	16
Uso sin funciones adicionales.....	17
Uso de las funciones «Tiempo» y «Temporizador»	18
Uso de SensorControl Plus.....	19
Uso de la balanza.....	21
Uso de los accesorios	22
Limpieza y cuidado.....	23
Recetas	23
Ajuste de precisión de las herramientas.....	25
Sistemas de seguridad.....	25
Eliminación.....	25
Garantía	26
Localización de averías.....	27
Accesorios	29

Descripción del aparato

→ Figura

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 con teclas de eyección herramienta
- 14 **Varilla batidora profesional**
 - a Tapa protectora con teclas de eyección
- 15 **Garfio amasador**
 - a Tapa protectora con teclas de eyección

* 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**
- Limpiar y secar bien todas las piezas antes del primer uso. → «*Limpieza y cuidado*» véase la página 23

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**

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 29

Pantalla

→ Figura A

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
PRES. INTR. GIR. EN M/A

LEVADURA
EN M/A POR 2s

El idioma en el que aparecen los textos se puede modificar. → «Ajustes» véase la página 16

Teclas de funciones

→ Figura A

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 / Atrás
 *	Temporizador / Seleccionar / Atrás
 *	Balanza / Tara / Atrás
—	Seleccionar / Disminuir valores
+	Seleccionar / Aumentar valores

* según modelo

Teclas selectoras de funciones / /

Pulsando brevemente estas teclas se activa la función seleccionada. Si se pulsa una de estas teclas y se mantiene pulsada, se sale de la función seleccionada y en la pantalla aparece de nuevo «OptiMUM».

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 B

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

M/A	El ajuste M/A tiene dos funciones diferentes: Estándar (M): Conexión breve con velocidad máxima / rápido. Mantener pulsado el interruptor durante la duración deseada. Con SensorControl Plus (A): Regulación automática de la duración. Tras activar el modo automático, llevar el mando a M/A y mantenerlo algunos segundos en esa posición. El interruptor permanece ajustado en M/A y cuando finaliza el programa automático regresa a la posición O . El aparato se desconecta. → «Uso de SensorControl Plus» véase la página 19
O	Parar / Desconectar
	Función «Mezclar» con velocidad mínima / muy lento
1...7	Niveles de velocidad 1: Velocidad baja / lento 7: 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)
1-2	Para incorporar removiendo y mezclar ingredientes
3	Para amasar masas pesadas con el garfio amasador
5-7	Para remover y batir ingredientes (p. ej. nata montada) con la varilla mezcladora profesional Flexi o la varilla batidora profesional
M/A	Para utilizar las herramientas con SensorControl Plus → «Uso de SensorControl Plus» véase la página 19

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 25

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 unas teclas de eyección en la tapa protectora que permiten extraerlas fácilmente.

Insertar herramienta: Insertar la herramienta hasta que se enclave en el accionamiento principal. La tapa protectora cubre el accionamiento.

Extraer herramienta: Presionar las dos teclas de eyección hasta que se suelte la herramienta. Retirar el accesorio 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 25

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.

Importante: No desplazar el aparato sobre la superficie de trabajo, ya que esto podría afectar al funcionamiento de la balanza. Levantar el aparato para cambiarlo de sitio.

Ajustes

- 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. El aparato está conectado.
- 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 \odot y + hasta que se abra el menú de configuración.
- Volver a soltar las teclas \odot y +.

Seleccionar ajuste

- Los ajustes siguientes aparecen de manera sucesiva cada vez que se pulsa brevemente la tecla \odot .
- 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 libra (lb).


Cambiar y guardar ajustes

- Con la tecla + o – se modifica el ajuste actual.
- Mantener pulsadas al mismo tiempo las teclas \odot y + hasta que «GUARDADO» aparezca en la pantalla.
- Volver a soltar las teclas \odot y +. Los nuevos ajustes están guardados.


Ejemplo: Ajustar idioma

→ véanse también las **instrucciones breves**





- Pulsar al mismo tiempo y mantener pulsadas las teclas \odot y + hasta que se abra el menú de configuración.
- Volver a soltar las teclas \odot y +.

- Pulsar la tecla  tantas veces como sea necesario hasta que aparezca el menú de selección de idioma.

IDIOMA
ESPAÑOL

- Pulsar la tecla + o – repetidamente hasta que se muestre el idioma deseado.
- Mantener pulsadas al mismo tiempo las teclas  y + hasta que «CONFIGURACIÓN GUARDADO» aparezca en la pantalla.

CONFIGURA
GUARDADO

- En la pantalla se visualizan los idiomas disponibles.
- Volver a soltar las teclas  y +. El idioma seleccionado se ha guardado.
- Mantener pulsada una de las teclas de función (//) hasta que aparezca «OptiMUM» en la pantalla. El aparato está listo para el funcionamiento.

Nota: En caso de encenderse el aparato con el mando giratorio, se abandona automáticamente el menú.

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 «TIEMPO» 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 15. Insertar la herramienta hasta que se enclave en el accionamiento principal. La tapa protectora cubre el accionamiento.
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 15). En la pantalla aparece «TIEMPO» y se muestra el tiempo de preparación que ha transcurrido en minutos y segundos.
- Nota:** A partir de 60 minutos de duración, también se muestran las horas: «1:01:30».
6. Procesar los alimentos hasta alcanzar el resultado deseado.
 7. Colocar el mando giratorio en la posición . Guardar 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 las dos teclas de eyección hasta que se suelte la herramienta. Retirar el accesorio del accionamiento.
11. Retirar la tapa del accionamiento.
12. Limpiar las piezas directamente después de su uso. → «Limpieza y cuidado» véase la página 23

Nota: Utilice también nuestros ejemplos de aplicación para conocer mejor su nuevo aparato y sus funciones. → «Recetas» véase la página 23

Agregar o reponer ingredientes

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

→ Figura 6

- 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

1. Para incorporar mayores cantidades o ingredientes, ajustar el mando giratorio en la posición **O**. Esperar que el accionamiento se detenga.
2. Pulsar la tecla de desbloqueo y elevar el brazo giratorio hasta el tope.
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.



Uso de las funciones «Tiempo» y «Temporizador»

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

Función «TIEMPO»

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


Notas:

- Pulsar brevemente la tecla  mientras se están procesando los alimentos para activar la función «TEMPORIZADOR».
- Mantener pulsada la tecla  mientras se están procesando los alimentos para ajustar la indicación de pantalla en «00:00».

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 2

1. Preparar el aparato. Introducir los ingredientes.
2. Introducir el cable de conexión en la toma de corriente. En la pantalla aparece «OptiMUM».
3. Pulsar la tecla . En la pantalla aparece «00:00».
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 «FINALIZADO TEMPORIZADOR».
Nota: Ajustar tono de señal
→ «Ajustes» véase la página 16
8. En la pantalla aparece «POSICIONAR INTER. GIR. 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.
12. Limpiar las piezas directamente después de su uso. → «Limpieza y cuidado» véase la página 23

Notas:

- En la pantalla se muestra el tiempo en minutos y segundos. Ejemplo: 1 minuto y 30 segundos: «01:30». A partir de 60 minutos de duración, 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». En la pantalla aparece «00:00». La función «TIEMPO» vuelve a estar activada.

Uso del temporizador sin procesar alimentos:

- Pulsar la tecla ⏸. En la pantalla aparece «00:00».
- 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 «FINALIZADO 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 las teclas +/–. Se muestran los siguientes programas de manera sucesiva:

Programa	Herramienta / ingredientes
NATA > 300 ml *	Varilla batidora profesional 300-700 ml de nata
NATA > 700 ml *	Varilla batidora profesional 700-1500 ml de nata
PUNTO DE NIEVE	Varilla batidora profesional 2-12 claras de huevo

Programa	Herramienta / ingredientes
MASA DE LEVADURA	Garfio amasador Ingredientes y cantidades según receta → «Recetas» véase la página 23

* 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.
- No introducir los ingredientes hasta que se haya seleccionado el programa y la balanza indique «0g» o «0.00 lb» (según el ajuste) o aparezca «AGREGAR INGREDIENTES» en la pantalla.
- En caso de encenderse el aparato con el mando giratorio, se abandona automáticamente el menú.
- No introducir más ingredientes en cuanto se haya iniciado la preparación con 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.
- Cuando se inicia SensorControl Plus las teclas están bloqueadas.
- Para interrumpir el programa SensorControl Plus, colocar el mando giratorio en la posición **0**. 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».
Nota: En modelos sin balanza aparece «NATA > 300 ml». Volver a pulsar la tecla . En la pantalla aparece «NATA > 700 ml».
6. Pulsar la tecla . En la pantalla aparece «PUNTO DE NIEVE».

Nota: En este momento se calibra la balanza en los aparatos que la lleven integrada. Durante la calibración aparecen unas líneas consecutivas en la pantalla: «-----» (Tara). En la pantalla aparece «0 g» o «0.00 lb» (en función del ajuste).

7. Introducir las claras de huevo en el recipiente. En la pantalla aparece «PRES. INTR. GIR. EN M/A POR 2s».
8. Llevar el mando giratorio a **M/A** y mantenerlo en esa posición durante 2 segundos.
9. Una vez transcurridos los 2 segundos, el mando giratorio se fija automáticamente y al soltarlo permanece en la posición **M/A**.

Importante: Si el mando giratorio no queda fijado en **M/A** es porque no se ha mantenido durante el tiempo suficiente en esta posición.

10. En la pantalla aparece «SENSOR CONTROL PLUS». SensorControl Plus supervisa la preparación.
11. Cuando se alcanza la consistencia programada se activa una señal acústica y dejan de procesarse los alimentos. En la pantalla aparece «FINALIZADO».

Nota: Ajustar tono de señal → «Ajustes» véase la página 16
12. El mando giratorio regresa automáticamente a la posición **O**. En la pantalla aparece «OptiMUM».
13. Extraer el enchufe de la toma de corriente.
14. Se ha terminado de procesar los alimentos con la función «PUNTO DE NIEVE».
15. Limpiar las piezas directamente después de su uso. → «Limpieza y cuidado» véase la página 23

Uso de la balanza

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


- Pesar 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:

- La balanza indica el peso en incrementos de 5 g (0,01 lb). Si se introducen menos de 5 gramos (0,01 lb), la balanza no da valores correctos.
- 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.
- La superficie de trabajo no debe estar sometida a vibraciones durante el uso de la balanza (p. ej. debido a otros trabajos u otros aparatos).
- No desplazar el aparato sobre la superficie de trabajo, ya que esto podría afectar al funcionamiento de la balanza. Levantar el aparato para cambiarlo de sitio.
- 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. Durante la calibración aparecen unas líneas consecutivas en la pantalla: «-----» (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. Empezar a procesar los alimentos o añadir más ingredientes.


7. Pulsar la tecla  y no tocar más el aparato. 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 17

Nota: Si se pulsa la tecla  mientras se están procesando los alimentos, en la pantalla aparecerá «PARA BALANZA PARAR MÁQUINA».




Preajustar el peso

→ Secuencia de imágenes

1. Pulsar la tecla  y no tocar más el aparato. Durante la calibración aparecen unas líneas consecutivas en la pantalla: «-----» (Tara).
2. En la pantalla aparece «0 g» o «0.00 lb» (en función del ajuste). La balanza está preparada.
3. En la pantalla aparece «100 g» o «0.20 lb» (en función del ajuste).
4. Ajustar el peso deseado con la tecla + o - (50-3000 g / 0.10-6.00 lb).
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.

Nota: Ajustar tono de señal → «Ajustes» véase la página 16

El peso adicional se indica con un signo de menos. Si se han añadido 25 g de más, en la pantalla aparece «-25 g».

- Retirar la cantidad sobrante o mantener pulsada una de las teclas de función (//) hasta que aparezca «OptiMUM» en la pantalla.

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 29

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. 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. → «*Identificación por colores*» véase la página 13
- 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 1**

⚠ ¡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**

– 200-1500 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 19

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 19

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 **2** y, a continuación, durante 2-3 minutos en la posición de trabajo **7**.

Máxima cantidad: 2½ x la receta básica

Masa quebrada (pastaflorea)

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 **2** 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 19

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**.

Máxima cantidad: 1,5 x la receta básica



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

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"> ■ Verificar la alimentación de corriente. ■ Introducir el cable de conexión en la toma de corriente.
El aparato no se pone en marcha. El anillo luminoso está encendido.	Se ha activado un sistema de seguridad.	→ «Sistemas de seguridad» véase la página 25
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"> ■ Colocar el mando giratorio en la posición O. ■ Extraer el enchufe de la toma de corriente. ■ Elaborar una menor cantidad de alimentos. ■ Dejar enfriar el aparato a temperatura ambiente.
	Se ha abierto el brazo giratorio.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Colocar el mando giratorio en la posición O. ■ Pulsar la tecla de desbloqueo y presionar hacia abajo el brazo giratorio hasta que encaje.
	Se ha soltado el recipiente o el engranaje cónico (accesorio).	<ul style="list-style-type: none"> ■ Colocar el mando giratorio en la posición O. ■ Extraer el enchufe de la toma de corriente. ■ Girar el recipiente hasta el tope. ■ Apretar el engranaje cónico y bloquear del todo la palanca de cierre.
No se puede abrir el brazo giratorio.	Hay un accesorio montado en el accionamiento rojo trasero.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Retirar el accesorio. ■ Pulsar la tecla de desbloqueo y abrir el brazo giratorio.
No se indican variaciones de peso en la balanza, a pesar de introducir ingredientes.	El peso de los ingredientes introducidos es inferior a 5 gramos (0,01 lb).	Introducir al menos 5 gramos (0,01 lb) para que la balanza indique valores correctos.
El aparato no inicia el programa SensorControl Plus seleccionado y se vuelve a apagar.	No se ha mantenido durante el tiempo suficiente el mando giratorio en la posición M/A .	

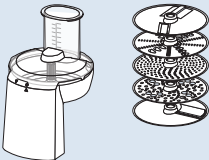
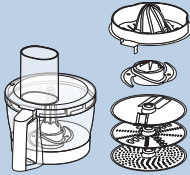
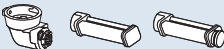
Problema	Posible causa	Solución
No se puede iniciar SensorControl Plus. En la pantalla aparece «AGREGAR INGREDIENTES», a pesar de haberse introducido ya los ingredientes.	Modelos con balanza: los ingredientes se han introducido antes de activar la balanza.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Vaciar el recipiente. ■ Volver a seleccionar el programa. ■ No introducir los ingredientes hasta que se haya seleccionado el programa y la balanza indique «0 g» o «0.00 lb» (según el ajuste) o aparezca «AGREGAR INGREDIENTES» en la pantalla.


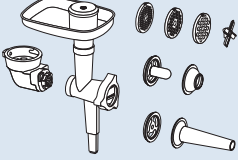

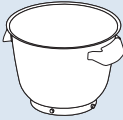

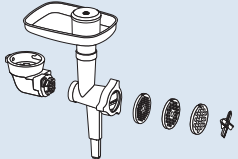
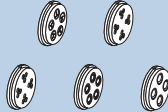
Indicación de la pantalla	Posible causa	Solución
ERROR SOBRECARGA DEL MOTOR	Se ha procesado una cantidad de alimentos excesiva al mismo tiempo o durante mucho tiempo.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Colocar el mando giratorio en la posición O. ■ Extraer el enchufe de la toma de corriente. ■ Elaborar una menor cantidad de alimentos. ■ Dejar enfriar el aparato a temperatura ambiente.
	El aparato o un accesorio está bloqueado.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Colocar el mando giratorio en la posición O. ■ Extraer el enchufe de la toma de corriente. ■ Revisar el aparato / accesorio y eliminar el bloqueo.
	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"> ■ Poner a cero la balanza: mantener pulsada una de las teclas de función (//) hasta que aparezca «OptiMUM» en la pantalla. ■ Colocar el mando giratorio en la posición O. ■ Extraer el enchufe de la toma de corriente. ■ Volver a intentarlo cuando hayan pasado unos 10 minutos.
	Balanza defectuosa.	Si el mensaje de error no desaparece, es posible que la balanza esté averiada. Avisar al servicio de asistencia técnica.
	La balanza está expuesta a vibraciones.	No utilizar el aparato sobre encimeras bajo las que esté funcionando, por ejemplo, un lavavajillas.
	Se ha desplazado el aparato sobre la superficie de trabajo antes de utilizar la balanza.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Levantar el aparato y volverlo a colocar. ■ Poner a cero la balanza e intentarlo de nuevo.
ERROR BRAZO ABIERTO	Se ha abierto el brazo giratorio.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Colocar el mando giratorio en la posición O. ■ Pulsar la tecla de desbloqueo y presionar hacia abajo el brazo giratorio hasta que encaje.


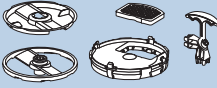


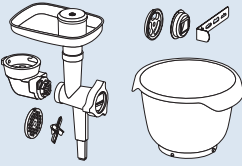
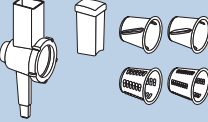

Indicación de la pantalla	Posible causa	Solución
ERROR CONTROLAR RECIPIENTE	Se ha soltado el recipiente o el engranaje cónico (accesorio).	<ul style="list-style-type: none"> ■ Colocar el mando giratorio en la posición O. Extraer el enchufe de la toma de corriente. ■ Girar el recipiente hasta el tope. ■ Apretar el engranaje cónico y bloquear del todo la palanca de cierre.
PARA BALANZA PARAR MÁQUINA	La balanza se ha conectado con el aparato en funcionamiento.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Desconectar el aparato y esperar a que se pare antes de utilizar la balanza.
CARGA EXCESIVA 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"> ■ No introducir más de 5000 g de ingredientes. ■ No retirar más de 990 g de ingredientes.
CARGA EXCESIVA 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"> ■ Introducir las cantidades de ingredientes especificadas. <p>→ «Uso de SensorControl Plus» véase la página 19</p>

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 para consultar los accesorios que pueden obtenerse actualmente.

Accesorios	Denominación	Descripción
	MUZ9VL1	Cortador-rallador Para cortar y rallar frutas, verduras y otros alimentos.
	MUZ9VLP1	Miniprocador con exprimidor de cítricos 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.
	MUZ9PP1	Accesorio para pasta Para hacer láminas de pasta y tagliatelli.

Accesorios	Denominación	Descripción
	<p>MUZ9TM1</p>	<p>Juego de picadoras 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.</p>
	<p>MUZ9HA1</p>	<p>Picadora con embudidora y accesorio para croquetas Kebbe 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>MUZ9MX1</p>	<p>Batidora 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>MUZ9ER1</p>	<p>Recipiente de mezcla de acero inoxidable con asas En el recipiente de mezcla se pueden procesar hasta 3500 g de masa batida.</p>
	<p>MUZ9KR1</p>	<p>Recipiente de mezcla de plástico con asas En el recipiente de mezcla se pueden procesar hasta 3500 g de masa batida.</p>
	<p>MUZ9FW1</p>	<p>Picadora de carne Para picar carne fresca, preparar tartar o asado de carne picada.</p>
	<p>MUZ9PP2</p>	<p>Accesorios para pasta para MUZ9HA1 y MUZ9FW1 Para dar forma a pasta. 5 moldes diferentes a elegir.</p>

Accesorios	Denominación	Descripción
	MUZ9SV1	Moldeador para repostería para MUZ9HA1 y MUZ9FW1 Para la preparación de masa para bizcochos. 4 moldes diferentes a elegir.
	MUZ9CC1	Cortadora de dados para MUZ9VL1 Para cortar alimentos en forma de dados.
	MUZ9PS1	Disco para cortar patatas crudas para MUZ9VL1 Para cortar patatas crudas y preparar patatas fritas.
	MUZ9SC1	Disco reversible «Profi Supercut» para MUZ9VL1 y MUZ9VLP1 Para cortar frutas y verduras en rodajas gruesas o finas. Especialmente adecuado para cortar alimentos muy blandos o muy fibrosos.
	MUZ9BS1	Juego de accesorios «Baking Sensation» El juego consta de las siguientes piezas: MUZ9FW1 picadora de carne (con disco perforado mediano, 5 mm), MUZ9SV1 moldeador para repostería, MUZ9KR1 bol de mezcla de plástico.
	MUZ9RV1	Adaptador para rallado grueso Para cortar y rallar alimentos.
	MUZ9AD1	Engranaje dinámico para MUZ9RV1 Disponible por separado cuando no se cuenta con un engranaje dinámico de otro accesorio.

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 45

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 evitarem 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 imperterível limpar cuidadosamente o aparelho após cada utilização ou após um longo período de não utilização. → “*Limpeza e conservação*” ver *página 44*

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

www.bosch-home.com

Os nossos aparelhos são continuamente aperfeiçoados. Por esse motivo, pode acontecer que algumas funções podem divergir destas instruções. Neste caso, verifique na nossa página de Internet se está disponível uma versão mais recente destas instruções.

Índice

Utilização correta	32
Indicações de segurança importantes.....	32
Panorâmica do aparelho.....	35
Antes da primeira utilização.....	35
Componentes e comandos.....	35
Preparação.....	38
Regulações	38
Utilização sem funções adicionais.....	39
Utilização da função	
Hora e Temporizador	40
Utilização do SensorControl Plus	41
Utilização da balança	43
Utilização de acessórios	44
Limpeza e conservação	44
Receitas	45
Regulação de precisão das ferramentas... ..	46
Sistemas de proteção	47
Eliminação do aparelho	47
Garantia.....	47
Ajuda em caso de anomalia	48
Acessórios.....	50

Panorâmica do aparelho

→ Fig. 

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 **Compartmento do cabo ou enrolador do cabo***
- 8 **Ranhuradas 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 com teclas de ejeção
- 14 **Vara para claras em castelo “Profi”**
 - a Cobertura de proteção com teclas de ejeção
- 15 **Vara para massas pesadas**
 - a Cobertura de proteção com teclas de ejeção

* 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. 
- Antes da primeira utilização, limpe bem e seque todas as peças. → “Limpeza e conservação” ver página 44

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. 

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 50

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:

MASSA LEV EDADA
PRES. INTER. ROT. P/ M/A D




LEVEDADA
P/ M/A DUR. 2s

O idioma, no qual serão exibidos os textos, pode ser alterado. → “Regulações” ver página 38

Teclas de função

→ Fig. B

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 / Voltar
 *	Temporizador / Seleção / Voltar
 *	Balança / Tara / Voltar
—	Seleção / Reduzir valores
+	Seleção / Aumentar valores

* conforme o modelo

Teclas de seleção da função / /

Premindo brevemente a função selecionada é ativada. Mantendo premido sai-se da função selecionada e no visor aparece novamente “OptiMUM”.

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

M/A	A regulação M/A tem duas funções diferentes: Standard (M): Ligação momentânea com velocidade máxima / rápida. Segurar o interruptor pelo tempo desejado. Com SensorControl Plus (A): Regulação automática da duração. Após a ativação do programa automático, colocar o interruptor em M/A e manter nesta posição alguns segundos. O interruptor permanece em M/A e, após a conclusão do programa automático, salta novamente para O . O aparelho está desligado. → “Utilização do SensorControl Plus” ver página 41
O	Parar / desligar
	Função “Envolver” com velocidade mínima / muito lenta
1...7	Fases de velocidade 1: Velocidade mínima/lenta 7: 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 41

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 46

Braço móvel

→ Fig. **B**



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 das teclas de ejeção localizadas na cobertura de proteção.

Montar a ferramenta: Encaixar a ferramenta no acionamento principal até engatar. A cobertura de proteção tapa o acionamento.

Desmontar a ferramenta: Pressionar as duas teclas de ejeção até a ferramenta se soltar. 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 47

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.

Importante: Não deslocar o aparelho pela superfície de trabalho, pois pode prejudicar o funcionamento da balança. Levantar o aparelho para o mover.

Regulações

- Acionar a tecla de desbloqueamento e premir o braço móvel para baixo até engatar.
- Ligar a ficha à tomada. O aparelho está ligado.
- 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 \odot e + premidas em simultâneo até o menu de configuração se abrir.
- Soltar novamente as teclas \odot e +.

Selecionar regulação

- Premindo brevemente a tecla \odot 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).

Alterar e memorizar regulações

- Com a tecla + ou – é alterada a regulação atual.
- Manter as teclas \odot e + premidas em simultâneo até aparecer brevemente no visor “MEMORIZADO”.
- Soltar novamente as teclas \odot e +. As regulações alteradas estão memorizadas.


Exemplo: Regular o idioma

→ ver também as instruções breves





- Manter as teclas \odot e + premidas em simultâneo até o menu de configuração se abrir.
- Soltar novamente as teclas \odot e +.
- Premir a tecla \odot as vezes necessárias até aparecer a seleção do idioma.

IDIOMA
PORTUGUÊS

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

- Manter as teclas  e + premidas em simultâneo até aparecer brevemente no visor “CONFIGURAÇÃO MEMORIZADO”.

CONFIGURA MEMORIZADO/A

- No visor aparece a seleção do idioma.
- Soltar novamente as teclas  e +. A seleção do idioma está guardada.
- Manter premida uma das teclas de função (, , ) , até aparecer “OptiMUM” no visor. O aparelho está pronto a funcionar.

Nota: Se o aparelho for ligado com o seletor, sai-se imediatamente do menu.

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 37.
Encaixar a ferramenta no acionamento principal até engatar. A cobertura de proteção tapa o acionamento.
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 37). No visor aparece “HORA” e é indicada a duração de processamento decorrida em minutos e segundos.
Nota: A partir de uma duração de 60 minutos são indicadas adicionalmente horas: “1:01:30”.
6. Processar os alimentos até atingir o resultado pretendido.
7. Posicionar o seletor em . 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. Pressionar as duas teclas de ejeção até a ferramenta se soltar. Retirar a ferramenta do acionamento
11. Retirar a tampa do acionamento.
12. Limpar todas as peças imediatamente após a sua utilização. → “Limpeza e conservação” ver página 44

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 45*

Adicionar ingredientes

É possível adicionar outros ingredientes durante o processamento.

→ Fig. 6

- 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 11

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.
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.



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 premir brevemente a tecla  para ligar a função “TEMPORIZADOR”.
- Durante o processamento manter premida a tecla  para repor a indicação em “00:00”.

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 11

1. Preparar o aparelho. Introduzir os ingredientes.
2. Ligar a ficha à tomada. No visor aparece “OptiMUM”.
3. Premir a tecla . No visor aparece “00:00”.
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 “FIM TEMPORIZADOR”.
- Nota:** Regular o som do sinal → *“Regulações” ver página 38*
8. No visor aparece “RODAR INTER. ROTATIVO P/ O”.
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.
12. Limpar todas as peças imediatamente após a sua utilização. → *“Limpeza e conservação” ver página 44*

Notas:

- No visor é exibida a duração em minutos e segundos. Exemplo: 1 minuto e 30 segundos: “01:30”. A partir de uma duração de 60 minutos são indicadas adicionalmente horas: “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”. No visor aparece “00:00”. A função “HORA” está ativada.

Utilizar o temporizador sem alimento para processar:

- Premir a tecla ⏸. No visor aparece “00:00”.
- 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 “FIM 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 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 as teclas +/–. Aparecem sucessivamente os seguintes programas:

Programa	Ferramenta / Ingredientes
NATA > 300 ml *	Vara para claras em castelo “Profi” 300-700 ml de natas
NATA > 700 ml *	Vara para claras em castelo “Profi” 700-1500 ml de natas
CLARA OVO	Vara para claras em castelo “Profi” Claras de 2-12 ovos
MASSA LEVEDADA	Vara para massas pesadas Ingredientes e quantidades de acordo com a receita ➔ “Receitas” ver página 45

* Nos aparelhos com balança integrada, as opções “> 300 ml” e “> 700 ml” para “NATA” não são indicadas. No visor pisca a indicação “0g”. 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.
- Colocar os ingredientes apenas depois de ter sido selecionado o programa e a balança indicar “0 g” ou “0.00 lb” (consoante a regulação) ou surgir no visor “ADICIONAR INGREDIENTES”.
- Se o aparelho for ligado com o seletor, sai-se imediatamente do menu.
- Não adicionar mais ingredientes depois de o processamento ter sido iniciado com o SensorControl Plus.
- 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.
- Após o início do SensorControl Plus as teclas estão bloqueadas.
- 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 lèveada) e continuar a processar os ingredientes até à consistência pretendida.
- Não voltar a iniciar o SensorControl Plus uma segunda vez com ingredientes já processados.

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).
5. Premir a tecla . No visor aparece “NATA”.
Nota: Nos modelos sem balança aparece “NATA > 300 ml”. Premir novamente a tecla . No visor aparece “NATA > 700 ml”.
6. Premir a tecla . No visor aparece “CLARA OVO”.

Nota: Nos aparelhos com balança integrada, a mesma é agora calibrada. Durante a calibração surgem no visor linhas individuais, umas a seguir às outras: “-----” (Tara). No visor aparece “0 g” ou “0.00 lb” (em função da regulação).

7. Colocar as claras na tigela. No visor aparece “PRES. INTER. ROT. P/M/A DUR. 2s”.
8. Posicionar o seletor rotativo em **M/A** e manter premido 2 segundos nesta posição.
9. Após 2 segundos, o seletor rotativo é fixado automaticamente e fica em **M/A** depois de ser solto.

Importante: Se o seletor rotativo não parar em **M/A**, então é porque não foi mantido premido tempo suficiente nesta posição.

10. No visor aparece “SENSOR CONTROL PLUS”. O SensorControl Plus monitoriza o processamento.
11. Quando a consistência pré-programada for atingida, ouve-se um sinal sonoro e o processamento termina. No visor aparece “FIM”.
Nota: Regular o som do sinal
→ “Regulações” ver página 38
12. O seletor rotativo salta automaticamente para **O**. No visor aparece “OptiMUM”.
13. Retirar a ficha da tomada.
14. O processamento com a função “CLARA OVO” está terminado.
15. Limpar todas as peças imediatamente após a sua utilização. → “Limpeza e conservação” ver página 44

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:

- A balança mostra o peso em fases de 5 g (0,01 lb). Se for enchido menos de 5 gramas (0,01 lb), a balança não fornece resultados de medição corretos.
- 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.
- Durante a utilização da balança, a superfície de trabalho não pode estar exposta a vibrações (p. ex. devido a outras atividades ou aparelhos).
- Não deslocar o aparelho pela superfície de trabalho, pois pode prejudicar o funcionamento da balança. Levantar o aparelho para o mover.

- 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 medidores 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. Durante a calibração surgem no visor linhas individuais, umas a seguir às outras: “-----” (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. Iniciar a preparação ou preparar outros ingredientes.
7. Premir a tecla  e não tocar mais no aparelho. 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 39

Nota: Se a tecla  for premida durante a preparação de alimentos, aparece no visor “P/ PESAR PARAR APARELHO”.

Pré-regular o peso

→ Sequência de imagens

1. Premir a tecla  e não tocar mais no aparelho. Durante a calibração surgem no visor linhas individuais, umas a seguir às outras: “-----” (Tara).
2. No visor aparece “0 g” ou “0.00 lb” (em função da regulação). A balança está pronta.

3. No visor aparece “100 g” ou “0.20 lb” (consoante regulação).
4. Regular com a tecla + ou – o peso desejado (50-3000 g / 0.10-6.00 lb).
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.

Nota: Regular o som do sinal

→ “Regulações” ver página 38

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.

Nota: Regular o som do sinal

→ “Regulações” ver página 38

O peso adicional é identificado com um sinal de menos. Para uma quantidade de 25 g a mais, é indicado “-25 g” no visor.

- Ou retirar a quantidade em excesso ou manter premida uma das teclas de função (☞/☞/☞), até aparecer “OptiMUM” 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 50

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.
→ “Marcações de cor” 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**

- 200-1500 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 41

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 41

**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 **2** e, depois, mais ca. de 2-3 minutos na fase **7**.

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 2 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 41

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.



Quantidade máxima: 1,5 x a receita base

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 **O** 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 for 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 exhibe nada. O anel luminoso está desligado. Não é possível ligar o aparelho.	O aparelho não tem corrente.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Verificar se há corrente. ■ Ligar a ficha à tomada.
O aparelho não arranca. O anel luminoso acende-se.	Foi ativado um sistema de proteção.	→ “Sistemas de proteção” ver página 47
O aparelho desliga durante o funcionamento.	Uma grande quantidade de alimentos foi preparada simultaneamente ou durante demasiado tempo.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Posicionar o seletor em ○. Retirar a ficha da tomada. ■ Reduzir as quantidades a preparar. ■ Deixar o aparelho arrefecer até atingir a temperatura ambiente.
	O braço móvel foi aberto.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Posicionar o seletor em ○. ■ Acionar a tecla de desbloqueamento e premir o braço móvel para baixo até engatar.
	A tigela ou a engrenagem angular (acessório) soltou-se.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Posicionar o seletor em ○. Retirar a ficha da tomada. ■ Rodar a tigela até travar, de modo a ficar bem apertada. ■ Rodar a engrenagem angular até travar e fechar completamente a alavanca de fecho.
Não é possível abrir o braço móvel.	Está colocado um acessório no acionamento traseiro, vermelho.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Retirar o acessório. ■ Acionar a tecla de desbloqueamento e abrir o braço móvel.
A balança não mostra alteração de peso apesar de serem adicionados ingredientes.	A quantidade de ingredientes adicionados é inferior a 5 gramas (0,01 lb).	Adicionar pelo menos 5 gramas (0,01 lb), caso contrário, a balança não fornece resultados de medição corretos.
O aparelho não inicia o programa SensorControl Plus selecionado e volta a desligar-se.	O seletor rotativo M/A não foi mantido premido tempo suficiente.	

Problema	Causa possível	Solução
SensorControl Plus não pode ser iniciado. Surge “ADICIONAR INGREDIENTES”, apesar de os ingredientes já terem sido adicionados.	Nos modelos com a balança: os ingredientes foram adicionados antes de a balança ser ativada.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Esvaziar a tigela. ■ Selecionar de novo o programa. ■ Colocar os ingredientes apenas depois de ter sido selecionado o programa e a balança indicar “0 g” ou “0.00 lb” (consoante a regulação) ou surgir no visor “ADICIONAR INGREDIENTES”.

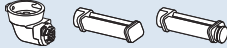

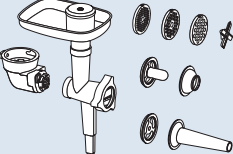



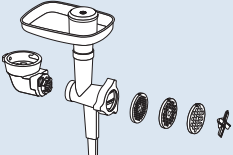
Indicação do visor	Causa possível	Solução
ERRO SOBRECARGA DO MOTOR	Uma grande quantidade de alimentos foi preparada simultaneamente ou durante demasiado tempo.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Posicionar o seletor em O. Retirar a ficha da tomada. ■ Reduzir as quantidades a preparar. ■ Deixar o aparelho arrefecer até atingir a temperatura ambiente.
	O aparelho ou um acessório está bloqueado.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Posicionar o seletor em O. Retirar a ficha da tomada. ■ Verificar o aparelho/acessório e eliminar o bloqueio.
	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"> ■ Repor a balança: Manter premida uma das teclas de função (//) , até aparecer “OptiMUM” no visor. ■ Posicionar o seletor em O. Retirar a ficha da tomada. ■ Tentar novamente após aprox. 10 min.
	Balança avariada.	Se a mensagem aparecer continuamente, a balança pode estar avariada. Contacte a Assistência técnica.
	A balança está exposta a vibrações.	Não utilizar o aparelho em bancadas de trabalho sob as quais esteja a funcionar, por exemplo, uma máquina de lavar loiça.
	O aparelho foi deslocado sobre a superfície de trabalho antes da utilização da balança.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Levantar o aparelho e voltar a pousá-lo. ■ Repor a balança e tentar novamente.
ERRO BRAÇO LEVANTADO	O braço móvel foi aberto.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Posicionar o seletor em O. ■ Acionar a tecla de desbloqueamento e premir o braço móvel para baixo até engatar.

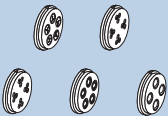

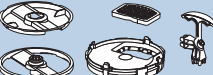


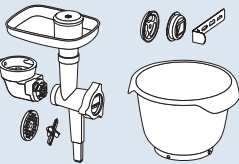
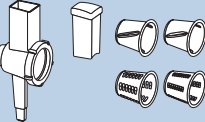

Indicação do visor	Causa possível	Solução
ERRO CONTROLAR TIGELA	A tigela ou a engrenagem angular (acessório) soltou-se.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Posicionar o seletor em O. Retirar a ficha da tomada. ■ Rodar a tigela até travar, de modo a ficar bem apertada. ■ Rodar a engrenagem angular até travar e fechar completamente a alavanca de fecho.
P/PESAR PARAR APARELHO	A balança foi ligada com o aparelho em funcionamento.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Desligar o aparelho e aguardar a sua imobilização antes de utilizar a balança.
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"> ■ Não introduzir mais do que 5000 g de ingredientes. ■ Não retirar mais do que 990 g de ingredientes.
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"> ■ Introduzir os ingredientes de acordo com as indicações de quantidades. <p>→ “Utilização do SensorControl Plus” ver página 41</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.

Acessórios	Designação	Descrição
	MUZ9VL1	Dispositivo para cortar e ralar Para cortar, raspar e ralar fruta, legumes e outros alimentos.
	MUZ9VLP1	Multimisturador com espremedor de citrinos 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.

Acessórios	Designação	Descrição
	MUZ9PP1	Accessório para massas Para confeccionar folhas de massa e talharins.
	MUZ9TM1	Kit de multiplicador 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.
	MUZ9HA1	Picador de carne com acessório para confeccionar enchidos e bolinhos de carne 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.
	MUZ9MX1	Misturador 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.
	MUZ9ER1	Tigela em inox com pegas Na tigela podem ser preparados até 3500 g de massa leve.
	MUZ9KR1	Tigela em plástico com pegas Na tigela podem ser preparados até 3500 g de massa leve.
	MUZ9FW1	Picador de carne Para picar carne fresca para a preparação de bife tártaro ou de rolo de carne picada.

Acessórios	Designação	Descrição
	MUZ9PP2	Peças de encaixe para fazer massa para MUZ9HA1 e MUZ9FW1 Para moldar massa. 5 formas à escolha.
	MUZ9SV1	Peça de encaixe para biscoitos para MUZ9HA1 e MUZ9FW1 Para a preparação de biscoitos. 4 formas à escolha.
	MUZ9CC1	Cortadora de cubos para MUZ9VL1 Para cortar alimentos em forma de cubos.
	MUZ9PS1	Disco para batatas fritas para MUZ9VL1 Para cortar batatas cruas em palitos para fritar.
	MUZ9SC1	Disco reversível “Profi Supercut” para MUZ9VL1 e MUZ9VLP1 Para cortar fruta e legumes às rodelas grossas ou finas. Especialmente adequado para alimentos muito moles ou muito fibrosos.
	MUZ9BS1	Conjunto de acessórios “Baking Sensation” O conjunto contém as seguintes peças: MUZ9FW1 picador de carne (com disco perfurado médio, 5 mm), MUZ9SV1 peça de encaixe para biscoitos, MUZ9KR1 tija de plástico.
	MUZ9RV1	Acessório para ralar Para ralar, raspar e cortar alimentos.
	MUZ9AD1	Engrenagem angular para MUZ9RV1 Disponível em separado, se não estiver disponível uma engrenagem angular de outro acessório.

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 67 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 εξάρτημα 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 66

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

www.bosch-home.com

Οι συσκευές μας εξελίσσονται διαρκώς. Γι' αυτό είναι πιθανό, να διαφέρουν ορισμένες λειτουργίες αυτών των οδηγιών. Σε αυτή την περίπτωση ελέγξτε, εάν στην ιστοσελίδα μας είναι διαθέσιμη μια νέα έκδοση αυτών των οδηγιών.

Περιεχόμενα

Χρήση σύμφωνα με το σκοπό προορισμού.....	53
Σημαντικές υποδείξεις ασφαλείας.....	53
Με μια ματιά.....	56
Πριν την πρώτη χρήση.....	56
Εξαρτήματα και στοιχεία χειρισμού.....	56
Προετοιμασία.....	59
Ρυθμίσεις.....	59
Χρήση χωρίς πρόσθετες λειτουργίες.....	60
Χρήση της λειτουργίας χρόνου και χρονοδιακόπτη.....	61
Χρήση του SensorControl Plus.....	63
Χρήση της ζυγαριάς.....	65
Χρήση των εξαρτημάτων.....	66
Καθαρισμός και φροντίδα.....	66
Συνταγές.....	67
Λεπτή ρύθμιση των εργαλείων.....	68
Συστήματα ασφάλισης.....	69
Απόσυρση.....	69
Αντιμετώπιση βλαβών.....	70
Εξαρτήματα.....	72

Με μια ματιά

→ Εικ. 

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 με πλήκτρα απόρριψης
- 14 **Επαγγελματικό χτυπητήρι «Profi»**
 - a Προστατευτικό πώμα με πλήκτρα απόρριψης
- 15 **Ζυμωτήρι**
 - a Προστατευτικό πώμα με πλήκτρα απόρριψης

* 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. 
- Πριν την πρώτη χρήση καθαρίστε προσεκτικά όλα τα μέρη και στεγνώστε τα. → «Καθαρισμός και φροντίδα» βλέπε στη σελίδα 66

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. 

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 72

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. → «Ρυθμίσεις» βλέπε στη σελίδα 59

Πλήκτρα λειτουργιών

→ Εικ. Β

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 / Προηγούμενο
	* Χρονοδιακόπτης / Επιλογή / Προηγούμενο
	* Ζυγαριά / Τάρα / Προηγούμενο
—	Επιλογή / Μείωση τιμών
+	Επιλογή / Αύξηση τιμών

* ανάλογα με το μοντέλο

Πλήκτρα επιλογής λειτουργιών

Πατώντας σύντομα, ενεργοποιείται η επιλεγμένη λειτουργία. Πατώντας και κρατώντας το πατημένο εγκαταλείπεται η επιλεγμένη λειτουργία και στην οθόνη ενδείξεων εμφανίζεται ξανά «OptiMUM».

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

M/A Η ρύθμιση **M/A** έχει δύο διαφορετικές λειτουργίες:


Στάνταρ (M):

Στιγμιαία λειτουργία το μέγιστο αριθμό στροφών / γρήγορα. Κρατήστε το διακόπτη για την επιθυμητή διάρκεια.

Με SensorControl Plus (A):

Αυτόματη ρύθμιση της διάρκειας. Μετά την ενεργοποίηση της αυτόματης λειτουργίας θέστε το διακόπτη στο **M/A** και κρατήστε τον μερικά δευτερόλεπτα σε αυτή τη θέση. Ο διακόπτης παραμένει στο **M/A** και επιστρέφει μετά το πέρας της αυτόματης λειτουργίας ξανά στο **O**. Η συσκευή είναι απενεργοποιημένη. → «Χρήση του SensorControl Plus» βλέπε στη σελίδα 63

O Στάση / Απενεργοποίηση

Ρυθμίσεις	
	Λειτουργία «Προσεκτική ανάμειξη» με το χαμηλότερο αριθμό στροφών / πολύ αργά
1...7	Βαθμίδες ταχύτητας 1: ο μικρότερος αριθμός στροφών / αργά 7: ο μεγαλύτερος αριθμός στροφών / γρήγορα

Εργαλεία

→ Εικ. 

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 μαγιός) 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 63

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 68

Περιστρεφόμενος βραχίονας

→ Εικ. 



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. 

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. 

Τα εργαλεία είναι εξοπλισμένα στο προστατευτικό πώμα με πλήκτρα απόρριψης, τα οποία χρησιμεύουν για την απλή αφαίρεση των εργαλείων.

Τοποθέτηση εργαλείου: Περάστε το εργαλείο μέχρι να ασφαλίσει στο κύριο μηχανισμό κίνησης. Το προστατευτικό πώμα καλύπτει το μηχανισμό κίνησης.

Αφαίρεση εργαλείου: Πιέστε τα δύο πλήκτρα απόρριψης, μέχρι να ελευθερωθεί το εργαλείο. Αφαιρέστε το εργαλείο από το μηχανισμό κίνησης.

Τυλιχτήρας καλωδίου

→ **Εικ. Α**



Ανάλογα 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. Β**



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 69

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.

Σημαντικό: Μη μετατοπίσετε τη συσκευή πάνω στην επιφάνεια εργασίας, επειδή αυτό επηρεάζει αρνητικά τη λειτουργία της ζυγαριάς. Σηκώστε τη συσκευή, για να την μετατοπίσετε.

Ρυθμίσεις

- Πιέστε το πλήκτρο απασφάλισης και πιέστε τον περιστρεφόμενο βραχίονα προς τα κάτω μέχρι να ασφαλίσει.
- Συνδέστε το φως στην πρίζα. Η συσκευή είναι ενεργοποιημένη.
- 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.
- Αφήστε τα πλήκτρα ☺ και + ξανά ελεύθερα.

Επιλογή ρύθμισης




- 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).

Αλλαγή και αποθήκευση των ρυθμίσεων


- Με το πλήκτρο + ή - αλλάζει η τρέχουσα ρύθμιση.
- Κρατήστε τα πλήκτρα  και + ταυτόχρονα πατημένα, μέχρι να εμφανιστεί η ένδειξη «ΑΠΟΘΗΚΕΥΤΗΚΕ» στην οθόνη ενδείξεων.
- Αφήστε τα πλήκτρα  και + ξανά ελεύθερα. Οι αλλαγμένες ρυθμίσεις αποθηκεύτηκαν.

Παράδειγμα: Ρύθμιση της γλώσσας





→ **βλέπε επίσης στις σύντομες οδηγίες**

- Κρατήστε τα πλήκτρα  και + ταυτόχρονα πατημένα, μέχρι να ανοίξει το μενού διαμόρφωσης.
- Αφήστε τα πλήκτρα  και + ξανά ελεύθερα.
- Πατήστε το πλήκτρο  τόσες φορές, μέχρι να εμφανιστεί η επιλογή της γλώσσας

ΓΛΩΣΣΑ
ΕΛΛΗΝΙΚΑ

- Πατήστε το πλήκτρο + ή - τόσες φορές, μέχρι να εμφανιστεί η επιθυμητή γλώσσα.
- Κρατήστε τα πλήκτρα  και + ταυτόχρονα πατημένα, μέχρι να εμφανιστεί η ένδειξη «ΡΥΘΜΙΣΗ ΑΠΟΘΗΚΕΥΤΗΚΕ» στην οθόνη ενδείξεων.

ΡΥΘΜΙΣΗ
ΑΠΟΘΗΚΕΥΤΗΚΕ

- Στην οθόνη εμφανίζεται η επιλογή γλώσσας.
- Αφήστε τα πλήκτρα  και + ξανά ελεύθερα. Η επιλογή γλώσσας έχει αποθηκευτεί.
- Κρατήστε πατημένο ένα από τα πλήκτρα λειτουργίας (//) , μέχρι στην οθόνη ενδείξεων να εμφανιστεί «OptiMUM». Η συσκευή βρίσκεται σε ετοιμότητα λειτουργίας.

Υπόδειξη: Εάν η συσκευή ενεργοποιηθεί με τον περιστρεφόμενο διακόπτη, εγκαταλείπεται το μενού αμέσως.

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 → «Εργασία» *βλέπε στη σελίδα 58*. Περάστε το εργαλείο μέχρι να ασφαλίσει στο κύριο μηχανισμό κίνησης. Το προστατευτικό πώμα καλύπτει το 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 ενδείξουν εμφανίζεται «OptiMUM».
 5. Θέστε τον περιστρεφόμενο διακόπτη στην επιθυμητή βαθμίδα (→ «*Συστάσεις για την ταχύτητα*» βλέπε στη σελίδα 58).
Στην οθόνη ενδείξουν εμφανίζεται «ΩΡΑ» και η χρονική διάρκεια επεξεργασίας που πέρασε εμφανίζεται σε λεπτά και δευτερόλεπτα.
- Υπόδειξη:** Από μια διάρκεια 60 λεπτών εμφανίζονται πρόσθετα οι ώρες: «1:01:30».
6. Επεξεργαστείτε τα υλικά τόσο, μέχρι να επιτευχθεί το επιθυμητό αποτέλεσμα.
 7. Θέστε τον περιστρεφόμενο διακόπτη στο **0**. 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 τα δύο πλήκτρα απόρριψης, μέχρι να ελευθερωθεί το εργαλείο. Αφαιρέστε το εργαλείο από το μηχανισμό κίνησης.
 11. Αφαιρέστε το καπάκι από το μηχανισμό κίνησης.
 12. Καθαρίστε όλα τα εξαρτήματα αμέσως μετά τη χρήση. → «*Καθαρισμός και φροντίδα*» βλέπε στη σελίδα 66
- Υπόδειξη:** Χρησιμοποιήστε επίσης τα δικά μας παραδείγματα εφαρμογής, για να γνωρίσετε καλύτερα την καινούργια σας συσκευή και τις λειτουργίες της. → «*Συνταγές*» βλέπε στη σελίδα 67

Συμπλήρωση υλικών

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

→ Εικ. 6

- 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 9

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.
3. Προσθέστε τα υλικά απευθείας στο μπολ. Πιέστε το πλήκτρο απασφάλισης και πιέστε τον περιστρεφόμενο βραχίονα προς τα κάτω μέχρι να ασφαλίσει. Στην οθόνη ενδείξουν εμφανίζεται «OptiMUM». Συνεχίστε την επεξεργασία των υλικών.


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 (στάντα ρύθμιση). Η λειτουργία «ΩΡΑ» ξεκινά αυτόματα, όταν αρχίσει η επεξεργασία των τροφίμων.

Υποδείξεις:


- Κατά τη διάρκεια της επεξεργασίας πατήστε σύντομα το πλήκτρο , για να ενεργοποιήσετε τη λειτουργία «ΧΡΟΝΟΔΙΑΚΟΠΤΗΣ».

- Κατά τη διάρκεια της επεξεργασίας κρατήστε το πλήκτρο  πατημένο, για να επαναφέρετε την ένδειξη στο «00:00».

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



1. Προετοιμάστε τη συσκευή. Προσθέστε τα υλικά.
 2. Συνδέστε το φιν στην πρίζα. Στην οθόνη ενδείξεων εμφανίζεται «OptiMUM».
 3. Πατήστε το πλήκτρο . Στην οθόνη ενδείξεων εμφανίζεται «00:00».
 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».
- Υπόδειξη:** Ενεργοποιήστε το ηχητικό σήμα → «Ρυθμίσεις» βλέπε στη σελίδα 59
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 φιν.
 11. Η επεξεργασία με τη λειτουργία «ΧΡΟΝΟΔΙΑΚΟΠΤΗΣ» έχει τερματιστεί.

12. Καθαρίστε όλα τα εξαρτήματα αμέσως μετά τη χρήση. → «Καθαρισμός και φροντίδα» βλέπε στη σελίδα 66


Υποδείξεις:

- Στην οθόνη ενδείξεων εμφανίζεται η χρονική διάρκεια σε λεπτά και δευτερόλεπτα. Παράδειγμα: 1 λεπτό και 30 δευτερόλεπτα: «01:30». Από μια διάρκεια 60 λεπτών εμφανίζονται πρόσθετα οι 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 μετρίεται αντίστροφα.
- Κρατήστε το πλήκτρο  πατημένο, για να απενεργοποιήσετε το χρονοδιακόπτη. Στην οθόνη ενδείξεων εμφανίζεται «OptiMUM». Στην οθόνη ενδείξεων εμφανίζεται «00:00». Η λειτουργία «ΩΡΑ» είναι ξανά ενεργοποιημένη.

Χρήση χρονοδιακόπτη χωρίς επεξεργασία τροφίμων:

- Πατήστε το πλήκτρο . Στην οθόνη ενδείξεων εμφανίζεται «00:00».
- 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 μετρίεται 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 συνεκτικότητας τη συσκευή.

Με το SensorControl Plus είναι διαθέσιμα τα ακόλουθα αυτόματα προγράμματα.

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

Επιλογή προγράμματος

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

Πρόγραμμα	Εργαλείο / Υλικά
ΣΑΝΤΙΓΥ >300 ml *	Επαγγελματικό χτυπητήρι «Profi» 300-700 ml κρέμα γάλακτος
ΣΑΝΤΙΓΥ >700 ml *	Επαγγελματικό χτυπητήρι «Profi» 700-1500 ml κρέμα γάλακτος
ΜΑΡΕΓΚΑ	Επαγγελματικό χτυπητήρι «Profi» Ασπράδια από 2-12 αυγά
ΖΥΜΗ	Ζυμωτήρι Υλικά και ποσότητες ανάλογα με τη συνταγή → «Συνταγές» βλέπε στη σελίδα 67

* 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.
- Προσθέστε πρώτα τα υλικά, αφού επιλεγεί το πρόγραμμα και η ζυγαριά δείχνει «0 g» ή «0,00 lb» (ανάλογα με τη ρύθμιση) ή στην οθόνη ενδείξεων εμφανίζεται «ΠΡΟΣΘΗΚΗ ΥΛΙΚΩΝ».
- Εάν η συσκευή ενεργοποιηθεί με τον περιστρεφόμενο διακόπτη, εγκαταλείπεται το μενού αμέσως.
- Όταν έχει ξεκινήσει η επεξεργασία με το SensorControl Plus, μην προσθέσετε 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 προηγουμένως 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.
- Μετά την εκκίνηση του SensorControl Plus τα πλήκτρα είναι κλειδωμένα. Μετά την εκκίνηση του SensorControl Plus τα πλήκτρα είναι κλειδωμένα.
- Για τη διακοπή του SensorControl Plus, θέστε τον περιστρεφόμενο διακόπτη στο **O**. Γ' 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 φινι στην πρίζα. Στην οθόνη ενδείξεων εμφανίζεται «OptiMUM».
4. Χωρίστε τα αυγά (2-12 κομμάτια).

5. Πατήστε το πλήκτρο . Στην οθόνη ενδείξεων εμφανίζεται «ΣΑΝΤΙΓΥ».
Υπόδειξη: Στα μοντέλα χωρίς ζυγαριά εμφανίζεται «ΣΑΝΤΙΓΥ >300 ml». Πατήστε ξανά το πλήκτρο . Στην οθόνη ενδείξεων εμφανίζεται «ΣΑΝΤΙΓΥ >700 ml».
6. Πατήστε το πλήκτρο . Στην οθόνη ενδείξεων εμφανίζεται «ΜΑΡΕΓΚΑ».
Υπόδειξη: Στις συσκευές με ενσωματωμένη ζυγαριά βαθμονομείται τώρα η ζυγαριά. Κατά τη διάρκεια της βαθμονόμησης εμφανίζονται στην οθόνη ενδείξεων διαδοχικά ξεχωριστές γραμμές: «---» (Τάρα). Στην οθόνη ενδείξεων εμφανίζεται «0 g» ή «0.00 lb» (ανάλογα με τη ρύθμιση).
7. Βάλτε τα ασπράδια των αυγών στο μπωλ. Στην οθόνη ενδείξεων εμφανίζεται «ΚΡΑΤΗΜΑ ΔΙΑΚΟΠΤΗ ΣΕ Μ/Α ΓΙΑ 2s».
8. Θέστε τον περιστρεφόμενο διακόπτη στο **M/A** και κρατήστε τον σταθερά σε αυτή τη θέση 2 δευτερόλεπτα.
9. Μετά από 2 δευτερόλεπτα σταθεροποιείται αυτόματα ο περιστρεφόμενος διακόπτης και παραμένει, αφού αφεθεί ελεύθερος στο **M/A**.
- Σημαντικό:** Εάν ο περιστρεφόμενος διακόπτης δεν παραμένει στο **M/A**, τότε δεν κρατήθηκε αρκετά σε αυτή τη θέση.
10. Στην οθόνη ενδείξεων εμφανίζεται «SENSOR CONTROL PLUS». Το SensorControl Plus επιβλέπει την επεξεργασία.
11. Όταν επιτευχθεί η προγραμματισμένη εκ των προτέρων συνεκτικότητα, ηχεί ένα ηχητικό σήμα και η επεξεργασία τερματίζεται. Στην οθόνη ενδείξεων εμφανίζεται «ΤΕΛΟΣ».
Υπόδειξη: Ενεργοποιήστε το ηχητικό σήμα → «Ρυθμίσεις» βλέπε στη σελίδα 59
12. Ο περιστρεφόμενος διακόπτης περνά αυτόματα στο **O**. Στην οθόνη ενδείξεων εμφανίζεται «OptiMUM».
13. Αποσυνδέστε το φινι.
14. Η επεξεργασία με τη λειτουργία «ΜΑΡΕΓΚΑ» έχει τερματιστεί.
15. Καθαρίστε όλα τα εξαρτήματα αμέσως μετά τη χρήση. → «Καθαρισμός και φροντίδα» βλέπε στη σελίδα 66

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:

- Η ζυγαριά δείχνει το βάρος σε βήματα των 5 γραμμαρίων (0,01 lb). Εάν προστεθούν λιγότερα από 5 γραμμάρια (0,01 lb), η ζυγαριά δε δίνει κανένα σωστό αποτελέσματα μέτρησης.
- 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.
- Ο επιφάνεια εργασίας δεν επιτρέπεται κατά τη διάρκεια της χρήσης της ζυγαριάς να εκτεθεί σε κραδασμούς (π.χ. λόγω άλλων εργασιών ή άλλων συσκευών).
- Μη μετατοπίσετε τη συσκευή πάνω στην επιφάνεια εργασίας, επειδή αυτό επηρεάζει αρνητικά τη λειτουργία της ζυγαριάς. Σηκώστε τη συσκευή, για να την μετατοπίσετε.
- 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 χέλιος 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. Κατά τη διάρκεια της βαθμονόμησης εμφανίζονται στην οθόνη ενδείξεων διαδοχικά ξεχωριστές γραμμές: «- - - - -» (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. Ξεκινήστε την επεξεργασία ή προετοιμάστε περαιτέρω υλικά.
7. Πατήστε το πλήκτρο  και μην αγγίξετε πλέον τη συσκευή. 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 60*

Υπόδειξη: Εάν πατηθεί το πλήκτρο  κατά τη διάρκεια της επεξεργασίας των τροφίμων, εμφανίζεται στην οθόνη ενδείξεων «ΓΙΑ ΖΥΓΑΡΙΑ ΔΙΑΚΟΠΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ».

Προρρύθμιση του βάρους

→ Σειρά εικόνων

1. Πατήστε το πλήκτρο  και μην αγγίξετε πλέον τη συσκευή. Κατά τη διάρκεια της βαθμονόμησης εμφανίζονται στην οθόνη ενδείξεων διαδοχικά ξεχωριστές γραμμές: «- - - - -» (Τάρα).
2. Στην οθόνη ενδείξεων εμφανίζεται «0 g» ή «0.00 lb» (ανάλογα με τη ρύθμιση). Η ζυγαριά είναι έτοιμη.
3. Στην οθόνη ενδείξεων εμφανίζεται «100 g» ή «0,20 lb» (ανάλογα με τη ρύθμιση).
4. Με το πλήκτρο + ή - ρυθμίστε το επιθυμητό βάρος (50-3.000 g / 0.10-6,00 lb).

5. Προσθέστε τα υλικά. Η ποσότητα που ακόμη λείπει, εμφανίζεται στην οθόνη ενδείξεων, 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.
Υπόδειξη: Ενεργοποιήστε το ηχητικό σήμα → «*Ρυθμίσεις*» βλέπε στη σελίδα 59
 7. Στα «0 g» (η προρρυθμισμένη ποσότητα έχει προστεθεί) απενεργοποιείται το ηχητικό σήμα.
 8. Εάν ξεπεραστεί η προρρυθμισμένη ποσότητα, ηχεί το ηχητικό σήμα συνεχώς.
Υπόδειξη: Ενεργοποιήστε το ηχητικό σήμα → «*Ρυθμίσεις*» βλέπε στη σελίδα 59
Το επιπλέον βάρος χαρακτηρίζεται με το σύμβολο μείον. Στα 25 γρ. υπέρβαση της ποσότητας εμφανίζεται στην οθόνη ενδείξεων «-25 g».
- Αφαιρέστε ξανά την επιπλέον ποσότητα ή κρατήστε πατημένο ένα από τα πλήκτρα λειτουργίας (⏪/⏩/⏸), μέχρι να εμφανιστεί στην οθόνη ενδείξεων «OptiMUM».

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 72

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. 10

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.
→ «*Χαρακτηριστικό χρώμα*» βλέπε στη σελίδα 56
- 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. 11

⚠ 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**Σαντιγι**

- 200-1.500 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 63

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 63

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 ζύσμα 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 **2**, μετά ανακατέψτε τα περίπου 2-3 λεπτά στη βαθμίδα **7** 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 **2**, 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 63

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 ψωμιού

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.



Μέγιστη ποσότητα: 1,5 φορές τη βασική συνταγή

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.
- Πίστετε 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 τα 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 **○**, 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/EE 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.

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"> ■ Ελέγξτε την τροφοδοσία ρεύματος. ■ Συνδέστε το φως στην πρίζα.
Η συσκευή δεν ξεκινά. Ο φωτεινός δακτύλιος ανάβει.	Ένα σύστημα ασφάλισης ενεργοποιήθηκε.	→ «Συστήματα ασφάλισης» βλέπε στη σελίδα 69
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"> ■ Θέστε τον περιστρεφόμενο διακόπτη στο O. Αποσυνδέστε το φως. ■ Μειώστε την ποσότητα επεξεργασίας. ■ Αφήστε τη συσκευή να κρυώσει στη θερμοκρασία περιβάλλοντος.
	Ο περιστρεφόμενος βραχίονας άνοιξε.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Θέστε τον περιστρεφόμενο διακόπτη στο O. ■ Πιέστε το πλήκτρο απασφάλισης και πιέστε τον περιστρεφόμενο βραχίονα προς τα κάτω μέχρι να ασφαλίσει.
	Το μπολ ή ο μηχανισμός γωνιακής μετάδοσης (εξάρτημα) λύθηκε.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Θέστε τον περιστρεφόμενο διακόπτη στο O. Αποσυνδέστε το φως. ■ Σφίξτε το μπολ μέχρι τέρμα. ■ Βιδώστε σταθερά το μηχανισμό γωνιακής μετάδοσης και κλείστε εντελώς το μοχλό ασφάλισης.
Ο περιστρεφόμενος βραχίονας δεν μπορεί να ανοίξει.	Στον πίσω, κόκκινο μηχανισμό κίνησης είναι τοποθετημένο ένα εξάρτημα.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Αφαιρέστε το εξάρτημα. ■ Πατήστε το πλήκτρο απασφάλισης και ανοίξτε τον περιστρεφόμενο βραχίονα.
Η ζυγαριά δε δείχνει καμία αλλαγή βάρους, παρόλο που προστέθηκαν υλικά.	Η ποσότητα των προστιθέμενων υλικών είναι λιγότερη από 5 γραμμάρια (0,01 lb).	Προσθέστε το λιγότερο 5 γραμμάρια (0,01 lb), διαφορετικά η ζυγαριά δε δίνει κανένα σωστό αποτελέσματα μέτρησης.
Η συσκευή δεν ξεκινά το επιλεγμένο πρόγραμμα SensorControl Plus και απενεργοποιείται ξανά.	Ο περιστρεφόμενος διακόπτης δεν κρατήθηκε αρκετά στη θέση M/A .	

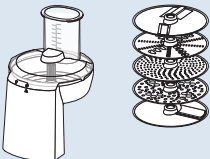
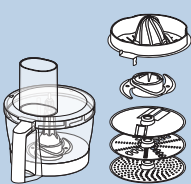
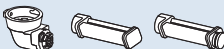
Πρόβλημα	Πιθανή αιτία	Αντιμετώπιση
Το SensorControl Plus δεν μπορεί να ξεκινήσει. Εμφανίζεται «ΠΡΟΣΘΗΚΗ ΥΛΙΚΩΝ», παρόλο που τα υλικά έχουν ήδη προστεθεί.	Στα μοντέλα με ζυγαριά: Προστέθηκαν υλικά, προτού ενεργοποιηθεί η ζυγαριά.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Αδειάστε το μππολ. ■ Επιλέξτε εκ νέου πρόγραμμα. ■ Προσθέστε πρώτα τα υλικά, αφού επιλεγεί το πρόγραμμα και η ζυγαριά δείχνει «0 g» ή «0,00 lb» (ανάλογα με τη ρύθμιση) ή στην οθόνη ενδείξεων εμφανίζεται «ΠΡΟΣΘΗΚΗ ΥΛΙΚΩΝ».

Ενδειξη οθόνης	Πιθανή αιτία	Αντιμετώπιση
ΣΦΑΛΜΑ ΥΠΕΡΦΟΡΤΩΣΗ MOTEP	Έγινε επεξεργασία μιας πολύ μεγάλης ποσότητας υλικών ταυτόχρονα ή για πολύ μεγάλη διάρκεια.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Θέστε τον περιστρεφόμενο διακόπτη στο O. Αποσυνδέστε το φιλς. ■ Μειώστε την ποσότητα επεξεργασίας. ■ Αφήστε τη συσκευή να κρυώσει στη θερμοκρασία περιβάλλοντος.
	Η συσκευή ή ένα εξαρτήματα είναι μπλοκαρισμένο.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Θέστε τον περιστρεφόμενο διακόπτη στο O. Αποσυνδέστε το φιλς. ■ Ελέγξτε τη συσκευή / το εξάρτημα και απομακρύνετε την εμπλοκή.
	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"> ■ Επαναφορά της ζυγαριάς: Κρατήστε ένα από τα πλήκτρα λειτουργίας (//) πατημένο, μέχρι στην οθόνη ενδείξεων να εμφανιστεί «OptiMUM». ■ Θέστε τον περιστρεφόμενο διακόπτη στο O. Αποσυνδέστε το φιλς. ■ Μετά περίπου 10 λεπτά προσπαθήστε εκ νέου.
	Ζυγαριά ελαττωματική.	Σε περίπτωση που εμφανίζεται το μήνυμα συνεχώς, είναι ενδεχομένως η ζυγαριά ελαττωματική. Απευθυνθείτε παρακαλώ στην υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών.
	Η ζυγαριά είναι εκτεθειμένη σε κραδασμούς.	Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή πάνω σε πάγκους εργασίας, κάτω από τους οποίους είναι π.χ. σε λειτουργία ένα πλυντήριο πιάτων.
	Η συσκευή μετακινήθηκε πάνω στην επιφάνεια εργασίας πριν τη χρήση της ζυγαριάς.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Σηκώστε τη συσκευή και εναποθέστε την ξανά. ■ Επαναφέρετε τη ζυγαριά και προσπαθήστε εκ νέου.
ΣΦΑΛΜΑ ΒΡΑΧΙΟΝΑΣ ΑΝΟΙΚΤΟΣ	Ο περιστρεφόμενος βραχίονας άνοιξε.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Θέστε τον περιστρεφόμενο διακόπτη στο O. ■ Πιέστε το πλήκτρο απασφάλισης και πιέστε τον περιστρεφόμενο βραχίονα προς τα κάτω μέχρι να ασφαλίσει.


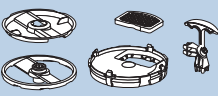

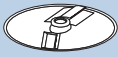
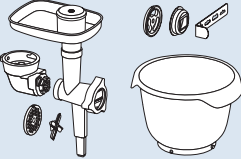
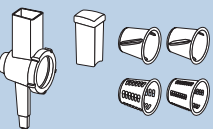

Ένδειξη οθόνης	Πιθανή αιτία	Αντιμετώπιση
ΣΦΑΛΜΑ ΕΛΕΓΧΟΣ ΜΠΟΛ	Το μπολ ή ο μηχανισμός γωνιακής μετάδοσης (εξάρτημα) λύθηκε.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Θέστε τον περιστρεφόμενο διακόπτη στο O. Αποσυνδέστε το φιλς. ■ Σφίξτε το μπολ μέχρι τέρμα. ■ Βιδώστε σταθερά το μηχανισμό γωνιακής μετάδοσης και κλείστε εντελώς το μοχλό ασφάλισης.
ΓΙΑ ΖΥΓΑΡΙΑ ΔΙΑΚΟΠΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ	Η ζυγαριά ενεργοποιήθηκε με τη συσκευή σε λειτουργία.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Απενεργοποιήστε τη συσκευή και περιμένετε να ακινητοποιηθεί, προτού να χρησιμοποιηθεί η ζυγαριά.
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"> ■ Μην προσθέσετε πάνω από 5.000 γρ. υλικά. ■ Μην αφαιρέσετε πάνω από 990 γρ. υλικά.
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"> ■ Προσθέστε υλικά σύμφωνα με στοιχεία των ποσοτήτων. → «Χρήση του SensorControl Plus» βλέπε στη σελίδα 63

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 ενωμεταξύ περαιτέρω εξαρτήματα, τα οποία δεν αναφέρονται εδώ. Επισκεφτείτε γι' αυτό την ιστοσελίδα www.bosch-home.com, για να δείτε, ποια τρέχοντα εξαρτήματα προσφέρονται.

Εξαρτήματα	Ονομασία	Περιγραφή
	MUZ9VL1	Πολυκόφτης συνεχούς ροής Για το κόψιμο, ξύσιμο και τρίψιμο φρούτων, λαχανικών και άλλων τροφίμων.
	MUZ9VLP1	Πολυμίξερ με λεμονοσύφτη 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.
	MUZ9PP1	Προσάρτημα ζυμαρικών Για την παρασκευή φύλλων ζύμης και ταλιατέλων.

Εξαρτήματα	Όνομασία	Περιγραφή
	MUZ9TM1	Σετ πολυκόφτη 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 ανάμιξη υγρών ή ημι-στερεών τροφίμων, για τον τεμαχισμό/κοπή ωμών φρούτων και λαχανικών καθώς και κατεψυγμένων φρούτων και για την πολτοποίηση φαγητών.
	MUZ9HA1	Κρεατομηχανή με εξάρτημα γεμιστικού λουκάνικων και μπιφτεκιών με κενό εσωτερικά (Kebbe) Για τον τεμαχισμό νωπού κρέατος για ταρτάρ ή ψητό κιμά. Για το γέμισμα των λουκάνικων. Για την παρασκευή πιτών ζύμης και πιτών κιμά.
	MUZ9MX1	Μίξερ Για την ανάμιξη 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 ανάμιξη σούπας και σάλτσας.
	MUZ9ER1	Μπολ μίξερ ανοξείδωτου χάλυβα με λαβές Στο μπολ μπορούν να επεξεργαστούν μέχρι και 3.500 γρ. απλής ζύμης.
	MUZ9KR1	Πλαστικό μπολ μίξερ με λαβές Στο μπολ μπορούν να επεξεργαστούν μέχρι και 3.500 γρ. απλής ζύμης.
	MUZ9FW1	Κρεατομηχανή Για τον τεμαχισμό νωπού κρέατος για ταρτάρ ή ψητό κιμά.
	MUZ9PP2	Εξαρτήματα ζυμαρκών για MUZ9HA1 και MUZ9FW1 Για το σχηματισμό ζυμαρικών. 5 διαφορετικές φόρμες προς επιλογή.

Εξαρτήματα	Ονομασία	Περιγραφή
	MUZ9SV1	Εξάρτημα για μικρά γλυκά φτιαγμένα με κορνέ για MUZ9HA1 και MUZ9FW1 Για το σχηματισμό μικρών γλυκών φτιαγμένων με κορνέ. 4 διαφορετικές φόρμες προς επιλογή.
	MUZ9CC1	Εξάρτημα κόφτη κύβων για MUZ9VL1 Για την κοπή τροφίμων σε σχήμα κύβου.
	MUZ9PS1	Δίσκος κοπής για τηγανητές πατάτες για MUZ9VL1 Για την κοπή ωμών πατατών για τηγανητές πατάτες.
	MUZ9SC1	Δίσκος διπλής όψης Profi Supercut για MUZ9VL1 και MUZ9VLP1 Για την κοπή φρούτων και λαχανικών σε χοντρές ή λεπτές φέτες. Ιδιαίτερα κατάλληλος για πολύ μαλακά ή πολύ ινώδη τρόφιμα.
	MUZ9BS1	Σετ εξαρτημάτων «Baking Sensation» Στο σετ περιλαμβάνονται τα ακόλουθα εξαρτήματα: MUZ9FW1 κρεατομηχανή (με διάτρητο δίσκο, μεσαίος, 5 mm), MUZ9SV1 εξάρτημα για μικρά γλυκά φτιαγμένα με κορνέ, MUZ9KR1 πλαστικό μπολ μίξερ.
	MUZ9RV1	Προσάρτημα ξύσιματος Για κοπή και ξύσιμο τροφίμων.
	MUZ9AD1	Μηχανισμός γωνιακής μετάδοσης για MUZ9RV1 Διατίθεται ξεχωριστά, όταν δεν υπάρχει κανένας μηχανισμός γωνιακής μετάδοσης ενός άλλου εξαρτήματος.

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 αναλώσιμων 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 πλημμελή 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, η μονάδα Σέρβις (ή το εξουσιοδοτημένο συνεργείο) της BSH Οικιακές Συσκευές Α.Β.Ε. θα το επισκευάσει με σκοπό τη χρήση για την οποία κατασκευάστηκε, χωρίς να υπέρξει χρέωση για ανταλλακτικά ή την εργασία.
4. Δεν καλύπτονται από την εγγύηση οι κίνδυνοι που σχετίζονται με τη μεταφορά του προϊόντος προς επίσκεψη στον μεταπωλητή ή προς την μονάδα Σέρβις (ή προς το Εξουσιοδοτημένο Συνεργείο) της BSH Οικιακές Συσκευές Α.Β.Ε. εφόσον δεν πραγματοποιούνται από την BSH Οικιακές Συσκευές Α.Β.Ε. ή από εξουσιοδοτημένο απ' αυτήν πρόσωπο.
5. Όλες οι επισκευές της εγγύησης πρέπει να γίνονται από το Εξουσιοδοτημένο Σέρβις (ή 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 Σέρβις 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 εξουσιοδοτημένου συνεργείου.
9. Αντικατάσταση της συσκευής γίνεται μόνο εφόσον δεν είναι δυνατή η επιδιόρθωση της κατόπιν πιστοποίησης της αδυναμίας επίσκεψης από το Εξουσιοδοτημένο Σέρβις (ή το εξουσιοδοτημένο συνεργείο) της BSH Οικιακές Συσκευές Α.Β.Ε.
10. Η κάθε επίσκεψη ή η αντικατάσταση ελαττωματικού μέρους δεν παρατείνει τον χρόνο εγγύησης του προϊόντος.
11. Εξαρτήματα και υλικά που αντικαθιστώνται κατά τη διάρκεια της εγγύησης επιστρέφονται στο συνεργείο.

BSH Οικιακές Συσκευές Α.Β.Ε.

17° χλμ Εθνικής οδού Αθηνών - Λαμίας & Ποταμού 20,145 64 Κηφισιά, Αθήνα

ΤΑ ΚΕΝΤΡΙΚΑ ΣΗΜΕΙΑ ΕΞΥΠΗΡΕΤΗΣΗΣ ΠΕΛΑΤΩΝ

Αθήνα 17° χλμ Εθνικής οδού Αθηνών – Λαμίας & Ποταμού 20,145 64 Κηφισιά
θεσ/νίκη Οδός Χάλκης, Πατριαρχικό Πυλαίας, 570 οι Πυλαία, Τ.θ. 60017 Θέρμη
Πάτρα Χαραλάμπη 57. 262 24 Ψηλά Αλώνια
Ηράκλειο – Κρήτης Λεωφ. Εθνικής Αντιστάσεως 23 & Καλαμά, 713 06 Ηράκλειο
Κύπρος Αρχ. Μακαρίου Γ 39. 2407 Εγκωμη Λευκωσία, Κύπρος

18182 24 ώρες / 7 ημέρες, τυπική χρέωση κλήσης προς εθνικά δίκτυα

ΠΑΝΕΛΛΑΔΙΚΟ ΤΗΛΕΦΩΝΟ ΕΞΥΠΗΡΕΤΗΣΗΣ ΠΕΛΑΤΩΝ

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 89*

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 88

EEE yönetmeliğine uygundur.

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

www.bosch-home.com

Cihazlarımızın özellikleri sürekli olarak geliştirilmektedir. Bu nedenle, cihazınızda bu kılavuzdakilerden farklı bazı fonksiyonların mevcut olması söz konusu olabilir. Bu durumda, internet sayfamızda daha güncel bir kılavuz versiyonunun mevcut olup olmadığını kontrol edin.

İçindekiler

Amaca uygun kullanım	76
Önemli güvenlik uyarıları	76
Genel Bakış	79
İlk kullanımdan önce	79
Parçalar ve kumanda elemanları	79
Hazırlık	82
Ayarlar	82
Ek fonksiyonlar olmadan kullanım	83
Zaman ve zamanlayıcı fonksiyonunun kullanılması	84
SensorControl Plus fonksiyonunun kullanılması	85
Tartının kullanılması	87
Aksesuarların kullanılması	88
Temizlik ve bakım	88
Tarifler	89
Aletlerde hassas ayar	90
Güvenlik sistemleri	91
Elden çıkartılması	91
Garanti	91
Arıza durumunda yardım	92
Aksesuar	94

Genel Bakış

→ 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 Çıkarma düğmeli koruyucu kapak
- 14 **Profi çırpma teli**
 - a Çıkarma düğmeli koruyucu kapak
- 15 **Yoğurma kancası**
 - a Çıkarma düğmeli koruyucu kapak

* 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 88

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 94

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. → "Ayarlar" bkz. sayfa 82

Fonksiyon tuşları

→ Resim B

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 / geri
 *	Zamanlayıcı / seçim / geri
 *	Tartı / dara / geri
—	Seçim / değerleri azaltma
+	Seçim / değerleri artırma

* modele bağlı

Fonksiyon seçim tuşları / /

Tuşa kısa süreyle basıldığında, seçilen fonksiyon devreye sokulur. Tuşa basıldığında ve basmaya devam edildiğinde, seçilen fonksiyondan çıkılır ve ekranda tekrar "OptiMUM" yazısı görüntülenir.

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 C



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 iki farklı fonksiyona sahip: Standart (M): En yüksek devir sayısına sahip anlık çalıştırma kademesi / hızlı. İstedığınız süre için şalteri sabit tutunuz. SensorControl Plus (A) ile: Süre otomatik ayarlanır. Otomatik modunu etkinleştirdikten sonra şalteri M/A konumuna getirin ve bu pozisyonda birkaç saniye tutun. Şalter M/A konumunda kalmaya devam eder ve otomatik çalışma sona erdiğinde tekrar O konumuna döner. Cihaz kapatılmıştır. → "SensorControl Plus fonksiyonunun kullanılması" bkz. sayfa 85
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 nazıkçe 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 85 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 90

Çevirme kolu

→ Resim C

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 çıkarma düğmeleri mevcuttur.

Aletin takılması: Aleti yerine oturana dek ana tahrik üzerine takınız. Koruyucu kapak tahrikin üzerine kaplar.

Aletin çıkartılması: Alet yerinden çıkana dek iki çıkarma düğmesine basınız. Aleti sürücünden çıkartın.

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

Güvenlik sistemleri

Cihazda çeşitli güvenlik sistemleri mevcuttur. → “Güvenlik sistemleri” bkz. sayfa 91

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, dolum ağzı 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.

Önemli: Cihaz, çalışma yüzeyinin üzerinde kaydırılmamalıdır, aksi halde tartı fonksiyonu olumsuz etkilenebilir. Cihaz kaldırılarak yer değiştirilmelidir.

Ayarlar

- Kilit açma tuşuna basınız ve çevirme kolunu yerine oturuncaya kadar aşağıya doğru bastırınız.
- Elektrik fişini prize takınız. Cihaz açılmıştır.
- 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.
- ⌚ ve + tuşlarını yeniden bırakın.

Ayarı seçme

- ⌚ 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 kademedede ayarlanabilir.
 - PARLAKLIK
Ekranın parlaklığını gösterir – koyudan açığa kadar 6 kademedede ayarlanabilir.
 - BİRİMLER (tartısı olan modellerde)
Tartının görüntüleme birimini gösterir – gram (g) veya libre (lb).

Ayarları değiştirme ve kaydetme

- + veya – tuşu ile güncel ayar değiştirilir.
- Ekranda kısaca “KAYDEDİLDİ” görüntülenen kadar ⌚ ve + tuşlarını aynı anda basılı tutun.
- ⌚ ve + tuşlarını yeniden bırakın. Değiştirilen ayarlar kaydedilmiştir.

Örnek: Dilin ayarlanması

→ bkz. Kısa kullanım kılavuzu

- Yapılandırma menüsü açılana kadar ⌚ ve + tuşları aynı anda basılı tutulmalıdır.
- ⌚ ve + tuşlarını yeniden bırakın.
- Dil seçimi gösterilene dek ⌚ tuşuna gereken sıklıkta dokununuz.

DİL
TÜRKÇE

- İstenen dil görüntülenene kadar + veya – tuşuna gereken sıklıkta basılmalıdır.
- Ekranda kısaca “AYAR KAYDEDİLDİ” görüntülenen kadar ⌚ ve + tuşlarını aynı anda basılı tutun.

AYAR
KAYDEDİLDİ

- Ekranda dil seçenekleri görüntülenir.

- ☹ ve + tuşlarını yeniden bırakın. Dil seçimi kaydedildi.
- Ekranda "OptiMUM" gösterilene dek fonksiyon tuşlarından birini (☹/☺/☻) basılı tutunuz. Cihaz çalışmaya hazırdır.

Bilgi: Cihaz döner şalter ile çalıştırıldığında, menüden hemen çıkarılır.

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: "SÜRE" fonksiyonu her kullanımda otomatik olarak çalışmaya başlar, çalışma süresini hesaplar ve bu bilgiyi ekranda gösterir.

→ Resim sırası 5

1. Gerçekleştirmek istediğiniz işleme göre Profi Flexi karıştırma terlini, Profi çırpma telini veya yoğurma kancasını seçiniz → "Aletler" bkz. sayfa 81.
Aleti yerine oturana dek ana tahrik üzerine takınız. Koruyucu kapak tahrikin üzerini kaplar.
2. İşlenecek malzemeleri kaba doldurunuz.
3. Kilit açma tuşuna basınız ve çevirme kolunu yerine oturuncaya 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 81).
Ekranda "SÜRE" görüntülenir ve geçen işleme süresi dakika ve saniye olarak gösterilir.

Not: 60 dakikalık sürenin ardından ilave olarak saatler gösterilir: "1:01:30".

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 yerinden çıkana dek iki çıkarma düğmesine basınız. Aleti sürücünden çıkartınız.
11. Kapağı tahrik sisteminden çıkartınız.
12. Tüm parçaları kullandıktan hemen sonra temizleyiniz. → "Temizlik ve bakım" bkz. sayfa 88

Bilgi: Yeni cihazınızı ve fonksiyonlarını daha iyi öğrenebilmek için uygulama örneklerimizden de faydalanabilirsiniz.
→ "Tarifler" bkz. sayfa 89

Malzeme ilave edilmesi

Cihazla işlem gerçekleştirilirken başka malzemelerin eklenmesi de mümkündür.

→ Resim 6

- 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

1. Fazla miktarda veya büyük malzeme eklemek için döner şalteri **O** konumuna çeviriniz. Tahrik sisteminin durmasını bekleyiniz.
2. Kilit açma tuşuna basınız ve çevirme kolunu dayanak noktasına kadar kaldırınız.
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.



Zaman ve zamanlayıcı fonksiyonunun kullanılması

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

“SÜRE” fonksiyonu

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


Bilgiler:

- İşleme sırasında “ZAMANLAYICI” fonksiyonunu açmak için  tuşuna kısa süreyle basılmalıdır.
- İşleme sırasında göstergenin tekrar “00:00” değerine sıfırlanması için  tuşu basılı tutulmalıdır.

“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

1. Cihazı hazırlayınız. Malzemeleri ilave ediniz.
2. Elektrik fişini prize takınız. Ekranda “OptiMUM” gösterilir.
3.  tuşuna basınız. Ekranda “00:00” 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 “ZAMANLAYICI BİTİR” gösterilir.
Not: Sinyal sesi ayarlama → “Ayarlar” bkz. sayfa 82
8. Ekranda “DÖNER DÜĞMEYİ 0 KONUMUNA ÇEVİR” gösterilir.
9. Döner şalteri **O** konumuna ayarlayınız. Ekranda “OptiMUM” gösterilir.
10. Elektrik fişini çekiniz.
11. “ZAMANLAYICI” fonksiyonu ile işleme sona ermiştir.
12. Tüm parçaları kullandıktan hemen sonra temizleyiniz. → “Temizlik ve bakım” bkz. sayfa 88

Bilgiler:

- Ekranda süre, dakika ve saniye olarak gösterilir. Örnek: 1 dakika ve 30 saniye: “01:30”. 60 dakikalık sürenin ardından ilave olarak saatler 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 **O** konumuna getiriniz. Kalan süre kayıtlı olarak kalır ve cihaz tekrar çalışmaya başladığında geri sayıma devam eder.
- Zamanlayıcıyı kapatmak için  tuşunu basılı tutunuz. Ekranda “00:00” gösterilir. “SÜRE” fonksiyonu tekrar devreye girer.

Zamanlayıcının malzemelerde işleme yapılmadan kullanılması:

- ☹ tuşuna basınız. Ekranda "00:00" 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 "ZAMANLAYICI 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 ulaştığında cihazı otomatik olarak kapatır. SensorControl Plus ile aşağıdaki otomatik programlar kullanılabilir.

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

Programın seçilmesi

- ☹ tuşuna basınız. Ekranda "KREMA" gösterilir.
- ☹ tuşuna veya +/- tuşlarına basın. Sırasıyla aşağıdaki programlar görüntülenir:

Program	Alet / malzeme
KREMA > 300 ml *	Profi çırpma teli 300-700 ml süt kreması
KREMA > 700 ml *	Profi çırpma teli 700-1500 ml süt kreması
YUMURTA BEYAZI	Profi çırpma teli 2-12 yumurtanın beyazı
MAYA HAMURU	Yoğurma kancası Malzemeler ve miktarlar tarife göre değişir → "Tarifler" bzk. sayfa 89

* 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 otomatiği ilk kez kullanılmadan önce, sensör sisteminin doğru çalışabilmesi için mutfak robotunun en az 2 dakikadır çalışıyor olması gerekir.
- Malzemeleri ancak program seçildikten ve tartıda "0 g" veya "0.00 lb" gösterildikten (ayara göre) veya ekranda "MALZEME EKLE" görüntüledikten sonra ekleyiniz.
- Cihaz döner şalter ile çalıştırıldığında, menüden hemen çıkılır.
- SensorControl Plus ile işleme başlatıldıktan sonra başka malzeme eklemeyiniz.
- 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 çırılması mümkün değildir.
- Ek madde içeren krema veya laktozsuz krema kullanılması halinde ideal sonuçlar elde edilemez.
- Krema veya çırılmış yumurta beyazı için şeker, aroma vericiler ve diğer malzemeler SensorControl Plus kullanımı tamamlandıktan sonra eklenmelidir.
- SensorControl Plus çalışmaya başladıktan sonra bu tuşlar bloke olur.
- 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 çırılmış yumurta beyazı yapma

→ Resim sırası **1**

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.
Not: Tartısı olmayan modellerde "KREMA > 300 ml" görüntülenir. **☺** tuşuna yeniden basın. Ekranda "KREMA > 700 ml" görüntülenir.
6. **+** tuşuna basınız. Ekranda "YUMURTA BEYAZI" gösterilir.

Not: Entegre edilmiş tartılı cihazlarda şimdi tartı kalibre edilir. Kalibrasyon sırasında ekranda birbiri ardına tekil çizgiler gösterilir: "-----" (Dara). Ekranda (ayara bağlı olarak) "0 g" veya "0.00 lb" görüntülenir.

7. Yumurta akını kabın içine boşaltınız. Ekranda "DÖNER DÜĞ.2 SN M/A KONUMUNDA TUT" gösterilir.
8. Döner şalteri **M/A** konumuna getiriniz ve bu konumda 2 saniye tutunuz.
9. 2 saniye sonra döner şalter otomatik olarak sabitlenir ve bırakıldığında **M/A** konumunda kalır.
- Önemli:** Döner şalter, **M/A** konumunda kalmazsa, bu konumda yeterince uzun süre tutulmamıştır.
10. Ekranda "SENSOR CONTROL PLUS" gösterilir. SensorControl Plus işlemeyi denetler.
11. Önceden programlanan kıvama ulaşıldığında bir sinyal sesi duyulur ve cihazın çalışması sona erer. Ekranda "BİTİR" gösterilir.
Not: Sinyal sesi ayarlama → "Ayarlar" bkz. sayfa 82
12. Döner şalter otomatik olarak **O** konumuna geçer. Ekranda "OptiMUM" gösterilir.
13. Elektrik fişini çekiniz.
14. "YUMURTA BEYAZI" fonksiyonu ile işleme sona ermiştir.
15. Tüm parçaları kullandıktan hemen sonra temizleyiniz. → "Temizlik ve bakım" bkz. sayfa 88

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 yapılana kadar geriye doğru sayması (sesli uyarı sinyalleri ile).

Bilgiler:


- Tartı, ağırlığı 5 gramlık (0,01 lb) adımlar şeklinde gösterir. 5 gramdan (0,01 lb) az doldurulursa, tartı doğru ölçüm sonuçları sağlamaz.
- 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.
- Çalışma yüzeyi, tartının kullanımı esnasında titreşimlere maruz kalmamalıdır (örneğin başka çalışmalar veya başka cihazlardan dolayı).
- Cihaz, çalışma yüzeyinin üzerinde kaydırılmamalıdır, aksi halde tartı fonksiyonu olumsuz etkilenebilir. Cihaz kaldırılarak yer değiştirilmelidir.
- 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. Kalibrasyon sırasında ekranda birbiri ardına tekil çizgiler gösterilir: “-----” (Dara).
4. Ekranda (ayara bağlı olarak) “0 g” veya “0.00 lb” görüntülenir. Tartı hazırdır.
5. Malzemeleri ilave ediniz. Tartı ağırlığı gösterir.
6. İşlemeyi başlatın veya ek malzemeler hazırlayın.
7.  tuşuna basınız ve cihaza artık dokunmayınız. 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 83

Not: Gıda maddesi işlenirken  tuşuna basılırsa ekranda “TARTI İÇİN MAKİNEYİ DURDUR” görüntülenir.

Ağırlık ön ayarının yapılması

→ Resim sırası

1.  tuşuna basınız ve artık cihaza dokunmayınız. Kalibrasyon sırasında ekranda birbiri ardına tekil çizgiler gösterilir: “-----” (Dara).
2. Ekranda (ayara bağlı olarak) “0 g” veya “0.00 lb” görüntülenir. Tartı hazırdır.
3. Ekranda “100 g” veya “0.20 lb” görüntülenir (ayara göre).
4. + veya – tuşu ile istediğiniz ağırlığı ayarlayınız (50-3000 g / 0.10-6.00 lb).
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.

Not: Sinyal sesi ayarlama → “Ayarlar” bkz. sayfa 82

7. “0 g” değerinde (önceden ayarlanan miktarın tamamı doldurulmuştur) sinyal sesi kesilir.

8. Önceden ayarlanan miktar aşıldığında sinyal sesi sürekli olarak duyulmaya başlar.

Not: Sinyal sesi ayarlama → “Ayarlar” bkz. sayfa 82

İlave ağırlık bir eksi işareti ile gösterilir. 25 g fazla doldurulduğunda ekranda “-25 g” gösterilir.

- Çok fazla doldurulan miktarı boşaltınız veya ekranda “OptiMUM” görüntülenene dek fonksiyon tuşlarından birini (🔊/🔇/🔊) basılı tutunuz.

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 94

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

1. Aletler için hazırlık.
2. Konik dişli siyah tahrikteki aksesuar ve kabın 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. → “Renkli işaretler” bkz. sayfa 79
- 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 2

⚠ Elektrik çarpmaya tehlikesi!

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

Dikkat!

- Alkol veya ispiro içeren temizleme maddeleri kullanmayınız.
- Keskin, sivri uçlu veya metalik cisimler kullanmayınız.
- Aşındırıcı nitelikte bez veya temizlik deterjanı kullanmayınız.
- Plastik parçaları bulaşık makinesine yerleştirirken sıkışmalarına 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 kurulayınız.

Kabın ve aletlerin temizlenmesi

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

Tarifler

Kremşanti

- 200-1500 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 85

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 85

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 kıvama 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 2 ayarında, ardından yakl. 2-3 dakika süreyle Kademe 7 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 2 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" bzk. sayfa 85

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.

Azami miktar: 1,5 x temel tarif



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 kabin zeminine veya kenarlarına sıkışmamalıdır. Aletlerin kaba olan optimum mesafesi 3 mm'dir.

→ Resim sırası

- Profi çırpma teli takılıyken güncel ayarı kontrol ediniz.
- Kilit açma tuşuna basınız ve çevirme kolunu dayanak noktasına kadar kaldırınız.
- 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



AEEE Yönetmeliğine Uyum ve Atık Ürünün Elden Çıkarılması

Ambalaj malzemesini çevre kurallarına uygun şekilde imha ediniz. Bu ürün T.C. Çevre ve Şehircilik Bakanlığı tarafından yayımlanan “Atık Elektrikli ve Elektronik Eşyaların Kontrolü Yönetmeliği”nde belirtilen zararlı ve yasaklı maddeleri içermez.

AEEE yönetmeliğine uygundur.

Bu ürün, geri dönüşümlü ve tekrar kullanılabilir nitelikteki yüksek kaliteli parça ve malzemelerden üretilmiştir.

Bu nedenle, ürünü, hizmet ömrünün sonunda evsel veya diğer atıklarla birlikte atmayın. Elektrikli ve elektronik cihazların geri dönüşümü için bir toplama noktasına götürün. Bu toplama noktalarını bölgenizdeki yerel yönetime sorun.

Kullanılmış ürünleri geri kazanıma vererek çevrenin ve doğal kaynakların korunmasına yardımcı olun.

Ürünü atmadan önce çocukların güvenliği için elektrik fişini kesin ve kilit mekanizmasını kırarak çalışmaz duruma getirin.

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.

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.

Değişiklik hakları mahfuzdur.

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"> ■ Elektrik akımı beslemesini kontrol ediniz. ■ Elektrik fişini prize takınız.
Cihaz çalışmıyor. Işıklı halka yanıyor.	Bir güvenlik sistemi devreye sokuldu.	→ “Güvenlik sistemleri” bkz. sayfa 91
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"> ■ Döner şalteri O konumuna ayarlayınız. Elektrik fişini çekiniz. ■ İşleme miktarını azaltınız. ■ Cihazın oda sıcaklığına gelmesini bekleyiniz. ■ Döner şalteri O konumuna ayarlayınız. ■ Kilit açma tuşuna basınız ve çevirme kolunu yerine oturuncaya kadar aşağıya doğru bastırınız.
	Kap veya konik dişli (aksesuar) yerinden çıktı.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Döner şalteri O konumuna ayarlayınız. Elektrik fişini çekiniz. ■ Kabı dayanak noktasına kadar sıkıca çeviriniz. ■ Konik dişliyi döndürerek sabitleyiniz ve kilitleme kolunu tamamen kapatınız.
Çevirme kolu açılmıyor.	Arkadaki kırmızı tahrik üzerine bir aksesuar yerleştirildi.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Aksesuarı çıkartınız. ■ Kilit açma tuşuna basınız ve çevirme kolunu açınız.
Malzemelerin doldurulmasına rağmen tartıda ağırlık değişikliği gösterilmiyor.	Doldurulan malzemenin miktarı 5 gramın (0,01 lb) altında.	En az 5 gram (0,01 lb) doldurunuz, aksi takdirde tartı doğru ölçüm sonuçları sağlamaz.
Cihaz, seçilen SensorControl Plus programını başlatmıyor ve tekrar kapanıyor.	Döner şalter, M/A konumunda yeterince uzun tutulmadı.	
SensorControl Plus başlatılmıyor. Malzemelerin doldurulmuş olmasına rağmen “MALZEME EKLE”, görüntüleniyor.	Tartılı modellerde: Malzemeler, tartı etkinleştirilmeden dolduruldu.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Kabı boşaltınız. ■ Programı yeniden seçiniz. ■ Malzemeleri ancak program seçildikten be tartıda “0 g” veya “0.00 lb” gösterildikten (ayara göre) veya ekranda “MALZEME EKLE” görüntüledikten sonra ekleyiniz.




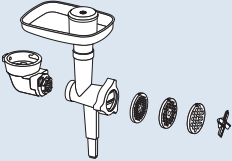
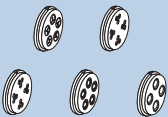

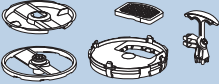

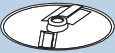
Diyalog paneli göstergesi	Olası neden	Çözüm
HATA MOTORDA YÜK FAZLA	Çok fazla miktarda malzeme aynı anda işlenmeye çalışıldı veya cihaz çok uzun süre çalıştırıldı.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Döner şalteri O konumuna ayarlayınız. Elektrik fişini çekiniz. ■ İşleme miktarını azaltınız. ■ Cihazın oda sıcaklığına gelmesini bekleyiniz.
	Cihaz veya aksesuar bloke oldu.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Döner şalteri O konumuna ayarlayınız. Elektrik fişini çekiniz. ■ Cihazı / aksesuarı kontrol ediniz ve blokajı kaldırınız.
	Motor arızalı.	Mesaj sürekli şekilde görüntülenmeye devam ediyorsa motor arızalı olabilir. Lütfen müşteri hizmetlerine başvurunuz.
HATA TARTI	Tartı düzgün şekilde çalışmıyor.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Tartıyı sıfırlama: ekranda "OptiMUM" gösterilene kadar fonksiyon tuşlarından birini (🔍/🔄/🔄) basılı tutunuz. ■ Döner şalteri O konumuna ayarlayınız. Elektrik fişini çekiniz. ■ Yakl. 10 dakika sonra yeniden deneyiniz.
	Tartı arızalı.	Mesaj sürekli şekilde görüntülenmeye devam ediyorsa tartı arızalı olabilir. Lütfen müşteri hizmetlerine başvurunuz.
	Tartı titreşimlere maruz kalıyor.	Cihazı, örneğin altında bulaşık makinesi çalışan tezgahlarda kullanmayın.
	Cihaz, tartı kullanılmadan önce çalışma yüzeyine kaydırıldı.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Cihaz kaldırılmalı ve tekrar yerleştirilmelidir. ■ Tartı sıfırlanmalı ve tekrar denenmelidir.
HATA KOL AÇIK	Çevirme kolu açıldı.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Döner şalteri O konumuna ayarlayınız. ■ Kilit açma tuşuna basınız ve çevirme kolunu yerine oturuncaya kadar aşağıya doğru bastırınız.
HATA ÇANAĞI KONTROL ET	Kap veya konik dişli (aksesuar) yerinden çıktı.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Döner şalteri O konumuna ayarlayınız. Elektrik fişini çekiniz. ■ Kabı dayanak noktasına kadar sıkıca çeviriniz. ■ Konik dişliyi döndürerek sabitleyiniz ve kilitleme kolunu tamamen kapatınız.
TARTI İÇİN MAKİNEYİ DURDUR YÜK FAZLA TARTI veya YÜK AZ TARTI	Tartı, cihaz çalışırken açıldı.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Cihazı kapatın ve tartıyı kullanmadan önce cihazın durmasını bekleyin.
	Ölçüm sonucu, tartının ölçme ve görüntüleme aralığının (-990 g ila 5000 g) dışında	<ul style="list-style-type: none"> ■ En fazla 5000 g malzeme doldurunuz. ■ En fazla 990 g malzeme doldurunuz.

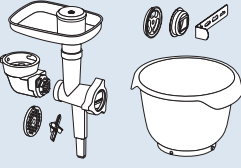
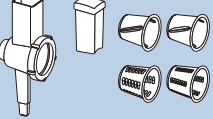
Diyalog paneli göstergesi	Olası neden	Çözüm
YÜK FAZLA veya YÜK AZ SensorControl Plus kullanımında	Seçilen program için çok az miktarda malzeme dolduruldu.	<ul style="list-style-type: none"> Belirtilen değerlere uygun miktarda malzeme doldurunuz. → “SensorControl Plus fonksiyonunun kullanılması” bzk. sayfa 85

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 adresini ziyaret ediniz.

Aksesuar	Tanım	Açıklama
	MUZ9VL1	Doğrayıcı Meyve, sebze ve diğer besin maddelerinin kesilmesi, ufalanması ve rendelenmesi içindir.
	MUZ9VLP1	Narenciye sıkma üniteli multi mikser Otsu baharatların, sebze, elma ve etlerin doğranması, havuç, turp ve peynirlerin rendelenmesi, fındık ve soğutulmuş çikolatanın ufalanması içindir. Portakal, limon ve greyfurt suyu sıkmaq için kullanılır.
	MUZ9PP1	Makarna başlığı Yufka ve makarna hamuru hazırlanması içindir.
	MUZ9TM1	Multi ufalayıcı seti 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.
	MUZ9HA1	Sosis doldurucu ve kebbe uçlu et kıyma makinesi Tartar veya köfte yapmak amacıyla parça etlerin kıyılması içindir. Sosis doldurmak içindir. Hamur bohçalarının ve kıymalı bohçaların yapılması içindir.

Aksesuar	Tanım	Açıklama
	MUZ9MX1	Mikser İçecek karıştırılması, meyve ve sebze pürlenmesi, mayonez hazırlanması, meyve ve fındık doğranması, küp buz parçalanması, çorba ve sos pürlenmesi ve karıştırılması içindir.
	MUZ9ER1	Saplı paslanmaz çelik karıştırma kabı Kabın içinde en fazla 3500 g kek hamuru işlenebilir.
	MUZ9KR1	Saplı plastik karıştırma kabı Kabın içinde azami 3500 g kek hamuru işlenebilir.
	MUZ9FW1	Et kıyma makinesi Tartar veya köfte yapmak amacıyla parça etlerin kıyılması içindir.
	MUZ9PP2	MUZ9HA1 ve MUZ9FW1 için makarna başlıkları Makarnalara biçim vermek için. 5 farklı biçim seçeneği.
	MUZ9SV1	MUZ9HA1 ve MUZ9FW1 için sıkma çörek ünitesi Sıkma çöreklerle biçim vermek için. 4 farklı biçim seçeneği.
	MUZ9CC1	MUZ9VL1 için küp kesici Besinleri küp şeklinde kesmek için.
	MUZ9PS1	MUZ9VL1 için patates kızartması diski Patates kızartması yapılacak çiğ patatesleri kesmek için.
	MUZ9SC1	MUZ9VL1 ve MUZ9VLP1 için Profi Supercut çevrilebilir disk Sebzeleri ve meyveleri kalın veya ince dilimler halinde kesmek için. Özellikle çok yumuşak veya lifli besinler için uygundur.

Aksesuar	Tanım	Açıklama
	MUZ9BS1	“Baking Sensation” aksesuar seti Set içinde aşağıdaki parçalar yer alır: MUZ9FW1 et kıyma makinesi (orta boy delikli disk, 5 mm), MUZ9SV1 sıkma çörek ünitesi, MUZ9KR1 plastik karıştırma haznesi.
	MUZ9RV1	Rendeleme ünitesi Besinlerin kesilmesi ve rendelenmesi için.
	MUZ9AD1	MUZ9RV1 için konik dişli Başka bir aksesuarın konik dişlisi yoksa, ayrı olarak temin edilebilir.



**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

BSH 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 (iki) 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 yüklenme, boşaltma ve sevkiyat anında meydana gelecek arızalar garanti kapsamı dışındadır.
- Kullanma hatalarından meydana gelen hasar, arıza ve bilgilendirme hizmetleri garanti kapsamı dışındadır.
- Voltaaj düşüklüğü veya fazlalığı, hatalı elektrik tesisatı, ürün etiketinde yazılı voltaajdan farklı voltaajda kullanma nedenlerinden meydana gelen hasar ve arızalar garanti kapsamı dışındadır.
- Doğal afetler (Deprem -Sel baskını 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

- Garanti süresi, malin teslim tarihinden itibaren başlar ve 2 yıldır.
- Malin bütün parçaları dahil olmak üzere tamamı garantisini kapsamındadır.
- Malin aylığı 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- Satılan ayıpsız bir misli ile değiştirilmesini isteme,

haklarından birini kullanabilir.

- 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.
- Tüketicinin, **ücretsiz onarım hakkını** kullanması halinde malın;
 - Garanti süresi içinde tekrar arızalanması,
 - Tamiri için gereken azami sürenin aşılması,
 - Tamirinin mümkün olmadığında, yetkili servis istasyonu, satıcı, üretici veya ithalatçı tarafından bir raporla belirlenmesi durumlarında;**tüketicisi malin bedel iadesini, ayıp oranında bedel indirimini veya imkanı varsa malın ayıpsız misli ile değiştirilmesini** satıcıdan talep edilir. Satıcı, **tüketicinin talebini reddedemez.** Bu talebin yerine getirilmemesi durumunda satıcı, üreticiye ithalatçı müteselsilen sorumludur.
- 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. Malın arızasının **10 iş günü** içerisinde giderilememesi halinde, üretici veya ithalatçı; malın tamiri tamamlandıncaya kadar benzer özelliklere sahip başka bir malı tüketicinin kullanımına tahsis etmek zorundadır. Malın garanti süresi içerisinde arızalanması durumunda, tamirde geçen süre garanti süresine eklenir.
- Malin kullanım kılavuzunda yer alan hususlara aykırı kullanılmasından kaynaklanan arızalar garanti kapsamı dışındadır.
- Tüketicisi, garantiden doğan haklarının kullanılmasını ille ilgili olarak çıkabilecek uyuşmazlıklarda yerleşim yerinin bulunduğu veya tüketicisi işleminin yapıldığı yerdeki **Tüketici Hakem Heyetine veya Tüketici Mahkemesine** başvurabilir.
- Satıcı tarafından bu **Garanti Belgesinin** verilmesi durumunda, tüketicisi **Gümrük ve Ticaret Bakanlığı Tüketicinin Korunması ve Piyasa Gözetimi Genel Müdürlüğüne** başvurabilir.

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

BSH 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

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

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 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

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 SERVIS" 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. :

Użytkowanie zgodne z przeznaczeniem

Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku w gospodarstwie domowym i podobnych otoczeniach. Używać urządzenia tylko do przygotowywania produktów w ilościach typowych dla gospodarstw domowych i przez czas typowy dla gospodarstw domowych.

Nie przekraczać maksymalnie dopuszczalnej ilości produktów.

→ „Ustawienia” patrz strona 105

Urządzenie nadaje się do mieszania, zagniatania oraz ubijania produktów spożywczych. Urządzenia nie wolno używać do przetwarzania innych substancji i przedmiotów. Przy zastosowaniu wyposażenia dopuszczonego przez producenta możliwe są dodatkowe zastosowania. Urządzenia używać tylko z dopuszczonymi, oryginalnymi częściami i akcesoriami. Nigdy nie używać akcesoriów przeznaczonych do innego urządzenia. Urządzenia wolno używać tylko w pomieszczeniach przy temperaturze pokojowej i na wysokości nie większej niż 2000 m nad poziomem morza.

Ważne wskazówki dotyczące bezpieczeństwa

Należy dokładnie przeczytać instrukcję obsługi, stosować się do niej i starannie ją przechowywać! Przekazując urządzenie innej osobie należy dołączyć do niego niniejszą instrukcję. Niezastosowanie się do wskazówek prawidłowego korzystania z urządzenia wyklucza odpowiedzialność producenta za wynikłe szkody.

To urządzenie może być obsługiwane przez osoby ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych oraz osoby nie posiadające wystarczającego doświadczenia i/lub wiedzy pod warunkiem, że pozostają one pod nadzorem lub zostały pouczone o sposobie bezpiecznego korzystania z urządzenia i zrozumiały związane z tym zagrożenia. Nie dopuszczać dzieci do urządzenia i przewodu zasilającego i nie pozwalać im na obsługiwanie urządzenia. Dzieciom nie wolno bawić się urządzeniem. Dzieciom nie wolno czyścić urządzenia ani wykonywać przewidzianych dla użytkownika czynności konserwacyjnych.

Niebezpieczeństwo porażenia prądem i pożaru!

- Urządzenie musi być podłączone do sieci elektrycznej prądu zmiennego poprzez prawidłowo zainstalowane gniazdo z uziemieniem. Proszę się upewnić, że układ przewodów ochronnych domowej instalacji elektrycznej jest wykonany zgodnie z przepisami.

- Urządzenie należy podłączyć i użytkować zgodnie z parametrami podanymi na tabliczce znamionowej. Urządzenia można używać tylko wtedy, gdy elektryczny przewód zasilający i samo urządzenie nie są uszkodzone. W celu wykluczenia zagrożeń zlecać naprawy urządzenia, takie jak np. wymianę uszkodzonego przewodu zasilającego, tylko naszemu autoryzowanemu serwisowi.
- Nigdy nie podłączać urządzenia do automatycznych wyłączników czasowych lub do zdalnie sterowanych gniazdek sieciowych. Zawsze nadzorować pracę urządzenia!
- Nie stawiać urządzenia na gorących powierzchniach, np. palnikach kuchenek elektrycznych, ani w ich pobliżu. Wykluczyć kontakt przewodu zasilającego z gorącymi elementami i nie ciągnąć go przez ostre krawędzie.
- Korpusu urządzenia nigdy nie zanurzać w wodzie ani nie myć w zmywarce do naczyń. Nie stosować myjek parowych. Nigdy nie używać urządzenia z mokrymi rękami.
- Urządzenie musi być odłączane od sieci po każdym użyciu, w razie braku nadzoru, przed złożeniem, rozłożeniem i rozpoczęciem czyszczenia oraz w przypadku wystąpienia usterki.

Niebezpieczeństwo zranienia!

- Przed wymianą elementów wyposażenia lub części dodatkowych, które znajdują się w ruchu podczas pracy urządzenia, należy koniecznie wyłączyć urządzenie i wyjąć wtyczkę z gniazdka sieciowego.
- Podczas opuszczania ramienia nie wkładać ręki do obudowy, aby uniknąć przycięcia palców. Nie zmieniać położenia ramienia urządzenia, jeżeli urządzenie jest włączone.
- Narzędzia użytkować tylko z ustawioną na miejsce miską, umieszczoną pokrywą oraz założoną pokrywą osłaniającą napęd! W przypadku stosowania akcesoriów, miskę, pokrywę i pokrywę osłaniającą napęd instalować zgodnie z instrukcją!
- Podczas pracy nigdy nie wkładać palców do miski, ani do otworu wysypowego. Nie wkładać żadnych przedmiotów do miski, ani do otworu wysypowego (np. łyżki). Nie zbliżać do wirujących części rąk, włosów, ubrania oraz innych przyborów osobistego użytku. Po wyłączeniu urządzenia napęd pracuje jeszcze przez krótki czas. Zaczekać, aż napęd całkowicie się zatrzyma.
- Nie używać równocześnie narzędzia i końcówki z akcesoriów lub 2 końcówek z akcesoriów. Przy stosowaniu wyposażenia przestrzegać wskazówek zawartych w niniejszej instrukcji obsługi, jak również w instrukcjach dołączonych do wyposażenia.
- Podczas używania akcesoriów zwracać uwagę na kolorowe oznaczenia, umieszczone na akcesoriach i napędzie.

⚠ Niebezpieczeństwo uduszenia!

Nie zezwalać dzieciom na zabawę opakowaniem, a szczególnie folią.

⚠ Uwaga!

- Zaleca się nie pozostawiać włączonego urządzenia dłużej niż to konieczne do obróbki produktów spożywczych. Nie włączać pustego urządzenia.
- Miejsce pracy powinno być łatwo dostępne, odporne na wilgoć, stabilne, równe, suche i wystarczająco duże, aby uniknąć uszkodzeń spowodowanych odpryskami i można było pracować bez przeszkód.

⚠ Uwaga!

Urządzenie należy koniecznie czyścić po każdym użyciu lub po dłuższym okresie nieużywania. ➔ „Czyszczenie i konserwacja” patrz strona 112

Serdecznie gratulujemy Państwu zakupu nowego urządzenia marki Bosch.

Dalsze informacje dotyczące naszych produktów znajdą Państwo na naszej stronie internetowej.

www.bosch-home.com

Stale udoskonalamy nasze urządzenia. Dlatego może się zdarzyć, że poszczególne funkcje różnią się od podanych w niniejszej instrukcji. W takim przypadku należy sprawdzić, czy nowsza wersja tej instrukcji jest dostępna na naszej stronie internetowej

Spis treści

Użytkowanie zgodne z przeznaczeniem ..	99
Ważne wskazówki dotyczące bezpieczeństwa	99
Opis urządzenia.....	102
Przed pierwszym użyciem	102
Części i elementy obsługowe	102
Przygotowanie	105
Ustawienia	105
Użycie bez funkcji dodatkowych.....	106
Użycie funkcji Czas i Minutnik	107
Użycie SensorControl Plus	108
Użycie wagi	110
Stosowanie akcesoriów	111
Czyszczenie i konserwacja.....	112
Przepisy kulinarne	112
Precyzyjne ustawianie narzędzi	114
Systemy zabezpieczające	114
Ekologiczna utylizacja	115
Gwarancja	115
Usuwanie usterek.....	116
Akcesoria.....	118

Opis urządzenia

→ Rysunek 

Korpus urządzenia

- 1 **Przełącznik obrotowy**
 - a Pierścień świetlny (wskaźnik pracy)
 - b Skala regulacji
- 2 **Przycisk zwalniający**
- 3 **Ramię urządzenia**
- 4 **Napęd główny (czarny)**
 - a Otwór do zamocowania końcówek
- 5 **Napęd przedni (żółty)**
 - a Pokrywa osłaniająca napęd
- 6 **Napęd tylny (czerwony)**
 - a Pokrywa osłaniająca napęd
- 7 **Schówek na kabel lub zwijacz kabla***
- 8 **Wycięcia pod miskę**

Panel obsługi

- 9 **Przyciski funkcyjne**
 - a Przyciski wyboru funkcji*
 - b Przyciski nastawiania

10 Wyświetlacz

Miska

- 11 **Miska do mieszania ze stali nierdzewnej**

12 Pokrywa

- a Otwór wyspowy

Narzędzia

- 13 **Profesjonalna elastyczna końcówka do mieszania „Profi Flexi”**
 - a Osłona z przyciskami wysuwania
- 14 **Profesjonalna końcówka do ubijania**
 - a Osłona z przyciskami wysuwania
- 15 **Hak do zagniatania**
 - a Osłona z przyciskami wysuwania

* w zależności od modelu


Wskazówka: w zależności od modelu robot kuchenny jest wyposażony w dodatkowe akcesoria.

Przed pierwszym użyciem

Przed rozpoczęciem użytkowania należy rozpakować, wyczyścić i sprawdzić urządzenie.

Uwaga!

Nigdy nie użytkować uszkodzonego urządzenia!

- Wyjąć z opakowania korpus urządzenia i wszystkie akcesoria oraz usunąć opakowanie.
- Sprawdzić wszystkie części pod kątem kompletności i widocznych uszkodzeń.
 - Rysunek 
- Przed pierwszym użyciem dokładnie umyć i wysuszyć wszystkie części.
 - „Czyszczenie i konserwacja” patrz strona 112

Części i elementy obsługowe

Oznakowanie kolorami

Napędy są oznaczone różnymi kolorami (czarnym, żółtym i czerwonym). Te same oznaczenia można znaleźć również na elementach akcesoriów. Akcesoria należy stosować tylko na napędzie o tym samym kolorze.

Napędy

→ Rysunek 

Urządzenie dysponuje 3 różnymi napędami.

Napęd główny, czarny (4)

Do stosowania narzędzi lub akcesoriów z przekładnią kątową.



Napęd przedni, żółty (5)

Do stosowania akcesoriów z żółtym elementem łączącym.



Napęd tylny, czerwony (6)

Do stosowania akcesoriów z czerwonym elementem łączącym.



Pokrywa osłaniająca napęd (5a oraz 6a)

Do zakrycia niewykorzystywanego napędu.

Pozostałe informacje: → „Akcesoria” patrz strona 118

Wyświetlacz

→ Rysunek A

Na wyświetlaczu są pokazywane ustawienia, informacje, komunikaty o usterkach oraz wartości. Długie teksty są przewijane od prawej do lewej, aby je całkowicie pokazać.

Przykład:



Można zmieniać język, w którym teksty są wyświetlane. → „Ustawienia” patrz strona 105

Przyciski funkcyjne

→ Rysunek A

Urządzenie ma od 3 do 5 przycisków funkcyjnych (w zależności od modelu), które pozwalają wybierać i ustawiać specjalne funkcje dodatkowe oraz automatyczne programy.

Przyciski

	* SensorControl Plus / Wybór programu / Wstecz
	* Minutnik / Wybór / Wstecz
	* Waga / Tara / Wstecz
—	Wybór / Zmniejsz wartości
+	Wybór / Zwiększ wartości

* w zależności od modelu

Przyciski wyboru funkcji / /

Krótkie naciśnięcie powoduje włączenie wybranej funkcji. Naciśnięcie i przytrzymanie powoduje opuszczenie wybranej funkcji i na wyświetlaczu pojawia się ponownie „OptiMUM”.

Wskazówka: przyciski obsługuje się lekkimi dotknięciami palca. Noszenie rękawic kuchennych może wpływać na działanie przycisków. Obsługa za pomocą przedmiotów (np. łyżki kuchennej) nie jest możliwa.

Przełącznik obrotowy z pierścieniem podświetlanym



→ Rysunek B

Przełącznik obrotowy służy do wybierania żądanej prędkości, uruchamiania programu automatycznego lub do wyłączenia urządzenia. W trakcie pracy świeci się podświetlany pierścień. W przypadku wystąpienia błędu w obsłudze urządzenia, zadziałania elektronicznego zabezpieczenia lub awarii urządzenia, nie jest możliwe włączenie urządzenia i świeci się podświetlany pierścień.

Ustawienia

M/A	Ustawienie M/A pełni dwie różne funkcje: Standard (M): Włączenie chwilowe z najwyższą prędkością obrotową / szybko. Przełącznik przytrzymać żądany okres czasu. Z SensorControl Plus (A): automatyczna regulacja okresu czasu. Po aktywacji programu automatycznego ustawić przełącznik na M/A i przytrzymać w tej pozycji przez kilka sekund. Przełącznik pozostaje ustawiony na M/A i po zakończeniu programu automatycznego przeskakuje z powrotem na O . Urządzenie jest wyłączone. → „Użycie SensorControl Plus” patrz strona 108
O	Stop / wyłączenie
	Funkcja „ostrożnie wymieszać” z najniższą prędkością obrotową / bardzo powoli
1...7	Zakresy prędkości 1: niska liczba obrotów / powoli 7: najwyższa liczba obrotów / szybko

Narzędzia

→ Rysunek

Profesjonalna elastyczna końcówka do mieszania „Profi Flexi”

Do mieszania ciasta, np. ciasta rzadkiego lub musu. Do łączenia z pianą z białek lub śmietaną.



Profesjonalna końcówka do ubijania

Do ubijania piany z białek, śmietany i lekkich ciast, np. ciasta biszkoptowego.




Hak do zagniatania

Do wyrabiania ciężkich ciast (np. ciasta drożdżowego) oraz łączenia z dodatkami, które nie powinny być rozgniatane (np. rodzynki, wiórki czekoladowe).



Zalecane prędkości

	Do ostrożnego i łagodnego mieszania różnych składników (np. wymieszania z ubitym białkiem)
1-2	Do mieszania składników
3	Do wyrabiania ciężkich ciast za pomocą haka do zagniatania
5-7	Do mieszania i ubijania składników (np. bitej śmietany) za pomocą końcówki do mieszania „Profi Flexi” lub profesjonalnej końcówki do ubijania
M/A	Do stosowania narzędzia z SensorControl Plus → „Użycie SensorControl Plus” patrz strona 108

Precyzyjne ustawianie narzędzi

Urządzenie jest tak ustawione fabrycznie, że profesjonalna końcówka do ubijania prawie dotyka dna miski, aby składniki zostały optymalnie wymieszane. Jeżeli jednak końcówka dotyka dna miski lub jest zbyt od niego odsunięta, to odstęp można łatwo skorygować. → „Precyzyjne ustawianie narzędzi” patrz strona 114

Ramię urządzenia

→ Rysunek

Ramię odchyła się do góry, aby można było włożyć lub wyjąć końcówkę i miskę. Ramię urządzenia jest wyposażone w funkcję „EasyArm Lift” wspomagającą podnoszenie ramienia.



Miska i pokrywa

→ Rysunek

Urządzenie jest dostarczane ze specjalną miską, którą łączy się z korpusem poprzez włożenie i obrócenie. Pokrywa jest umocowana do ramienia urządzenia i otwiera się automatycznie podczas podnoszenia ramienia.

Mocowanie i wyjmowanie narzędzi

→ Rysunek

Narzędzia mają przy osłonie przyciski wysuwania, które służą do łatwego wyjmowania narzędzia.

Mocowanie narzędzia: wsunąć narzędzie w napęd główny aż do zatrzaśnięcia. Osłona zakrywa napęd.

Wyjmowanie narzędzia: nacisnąć oba przyciski wysuwania, aż nastąpi zwolnienie narzędzia. Wyjąć narzędzie z napędu.

Zwijacz kabla

→ Rysunek

Zależnie od modelu: urządzenie jest wyposażone w automatyczny zwijacz kabla. Kabel zasilający wysunąć jednym pociągnięciem na żadaną długość (maks. 125 cm) i powoli puścić; kabel jest tym samym zablokowany.

Zmniejszenie długości kabla: przewód lekko pociągnąć i zwolnić, aby zwinął się do żądanej długości. Następnie ponownie lekko pociągnąć i powoli puścić; kabel jest tym samym zablokowany.

Ważne: nie wsuwać kabla ręką. Jeżeli kabel się zablokuje, należy go całkowicie wysunąć i puścić, aby się ponownie zwinął.



Schówek na kabel

→ Rysunek A



Zależnie od modelu: urządzenie jest wyposażone w schówek na kabel. Długość kabla daje się regulować poprzez jego wyciąganie lub wsuwanie.

Systemy zabezpieczające

Urządzenie dysponuje różnymi systemami zabezpieczającymi. → „Systemy zabezpieczające” patrz strona 114

Przygotowanie

- Postawić korpus urządzenia na gładkiej, czystej i stabilnej powierzchni.
- Wyciągnąć kabel na żądaną długość.
- Nacisnąć przycisk zwalniający blokadę i podnieść ramię urządzenia aż do oporu.
- Pokrywą z otworem wyspowym skierowanym do przodu wsunąć na napęd główny.
- Włożyć na miejsce miskę. Zwrócić przy tym uwagę na wycięcia w korpusie urządzenia.
- Obrócić miskę aż do zatrzaśnięcia w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara.

Korpus urządzenia jest przygotowany do dalszego użycia.

Ważne: nie przesuwaj urządzenia po powierzchni roboczej, gdyż może to zakłócić działanie wagi. Podnieść urządzenie w celu jego przestawienia.

Ustawienia

- Nacisnąć przycisk zwalniający blokadę i opuścić ramię urządzenia aż do zatrzaśnięcia.
 - Włożyć wtyczkę do gniazdka. Urządzenie jest włączone.
 - Na wyświetlaczu pojawia się „OptiMUM”.
- Wskazówka:** jeśli urządzenie nie jest używane przez określony czas lub obsługiwane, to wyświetlacz będzie stopniowo gasł i przejdzie w tryb czuwania. Dotknięcie dowolnego przycisku spowoduje ponowne wyświetlenie „OptiMUM”.
- Nacisnąć jednocześnie przyciski oraz i przytrzymać, aż otworzy się menu konfiguracji.
 - Ponownie puścić przyciski oraz .

Wybór ustawienia




- Krótkie naciśnięcie przycisku powoduje wyświetlanie kolejno następujących ustawień.
 - JĘZYK
Język, w którym będą pokazywane treści na wyświetlaczu.
 - DŹWIĘK
Głośność sygnału dźwiękowego
– ustawiana w 6 poziomach od wyłączenia do głośnego.
 - JASNOŚĆ
Jasność wyświetlacza – ustawiana w 6 poziomach od ciemnego do jasnego.
 - JEDNOSTKA (w modelach z wagą)
Jednostki wskazań wagi – gramy (g) lub funty (lb).

Zmiana i zapisywanie ustawień

- Do zmiany aktualnego ustawienia służy przycisk lub .
- Nacisnąć jednocześnie przyciski oraz i przytrzymać, aż na wyświetlaczu pojawi się „ZAPISANE”.
- Ponownie puścić przyciski oraz . Zmienione ustawienia są zapisane.


Przykład: ustawienie języka

→ patrz również skrócona instrukcja obsługi

- Nacisnąć jednocześnie przyciski  oraz + i przytrzymać, aż otworzy się menu konfiguracji.
- Ponownie puścić przyciski  oraz +.
- Naciskać wielokrotnie przycisk , aż pojawi się wybór języka.





JĘZYK

POLSKI

- Naciskać wielokrotnie przycisk + lub -, aż pojawi się żądany język.
- Nacisnąć jednocześnie przyciski  oraz + i przytrzymać, aż na wyświetlaczu pojawi się na krótko „KONFIGURACJA ZAPISANE”.

KONFIGURAC

ZAPISANE

- Na wyświetlaczu pojawi się możliwość wyboru języka.
- Ponownie puścić przyciski  oraz +. Wybrany język jest zapisany.
- Nacisnąć jeden z przycisków funkcyjnych (, , ) i przytrzymać, aż na wyświetlaczu pojawi się „OptiMUM”. Urządzenie jest gotowe do pracy.

Wskazówka: jeśli urządzenie zostaje włączone za pomocą przełącznika obrotowego, to nastąpi natychmiastowe opuszczenie menu.

Użycie bez funkcji dodatkowych

Niebezpieczeństwo zranienia!

- Włożyć wtyczkę do gniazdka sieciowego dopiero wtedy, gdy wszystkie przygotowania do pracy z urządzeniem zostały zakończone.
- Podczas pracy nigdy nie wkładać palców do miski oraz otworu wysypowego.
- Pracować tylko z założoną pokrywą.
- Przed podniesieniem ramienia lub wymianą narzędzi koniecznie odczekać aż do zatrzymania się napędu.
- Ze względów bezpieczeństwa koniecznie stosować pokrywę osłaniającą napęd przedni i tylny.

Ważne:

- Przygotować korpus urządzenia w sposób opisany w rozdziale „Przygotowanie”.
- Urządzenia nie da się włączyć, jeżeli miska nie jest prawidłowo włożona.

Wskazówka: funkcja „CZAS” uruchamia się automatycznie przy każdym użyciu, odmierza czas przetwarzania i pokazuje go na wyświetlaczu.

→ **Cykl rysunków**

1. W zależności od zadań wybrać końcówkę do mieszania „Profi Flexi”, profesjonalną końcówkę do ubijania lub hak do zagniatania → „Opis urządzenia” patrz strona 102. Wsunąć narzędzie w napęd główny aż do zatrzaśnięcia. Osłona zakrywa napęd.
2. Włożyć do miski składniki przeznaczone do przetworzenia.
3. Nacisnąć przycisk zwalniający blokadę i opuścić ramię urządzenia aż do zatrzaśnięcia.

Niebezpieczeństwo zranienia!

Ramię urządzenia opuszczać ostrożnie! Uważać, aby nie przyjąć palców lub rąk.

Obsługa urządzenia

4. Włożyć wtyczkę do gniazdka. Na wyświetlaczu pojawi się „OptiMUM”.
5. Nastawić przełącznik obrotowy na żądany zakres (→ „Zalecane prędkości” patrz strona 104). Na wyświetlaczu pojawi się „CZAS” i zostaje pokazany odliczany czas przetwarzania w minutach oraz sekundach.

Wskazówka: powyżej okresu 60 minut zostają dodatkowo pokazywane godziny: „1:01:30”.

6. Składniki tak długo wyrabiać, aż do uzyskania pożądanego rezultatu.
7. Ustawić przełącznik obrotowy na **O**. Poczekać, aż napęd się zatrzyma. Wyciągnąć z gniazdka wtyczkę sieciową.
8. Nacisnąć przycisk zwalniający blokadę i podnieść ramię urządzenia aż do oporu.
9. Obrócić miskę w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara, aż da się unieść. Zdjąć miskę.
10. Nacisnąć oba przyciski wysuwania, aż nastąpi zwolnienie narzędzia. Wyjąć narzędzie z napędu.
11. Zdjąć pokrywę z napędu.
12. Wszystkie części oczyścić natychmiast po użyciu. → „Czyszczenie i konserwacja” patrz strona 112

Wskazówka: skorzystaj z naszych przykładów zastosowań, aby lepiej poznać nowe urządzenie i jego funkcje. → „Przepisy kulinarne” patrz strona 112

Dodawanie składników

Podczas przetwarzania można dodawać dalsze składniki.

→ Rysunek

- Podczas pracy urządzenia dodawać dalsze składniki ostrożnie przez otwór wyspowy w pokrywie.

Niebezpieczeństwo zranienia!

Podczas pracy nigdy nie wkładać palców do miski, ani do otworu wyspowego. Nie wkładać żadnych przedmiotów (np. łyżki) do miski, ani do otworu wyspowego.

→ Cykl rysunków

1. Aby dodać większe ilości lub składniki: ustawić przełącznik obrotowy na **O**. Poczekać, aż napęd się zatrzyma.
2. Nacisnąć przycisk zwalniający blokadę i podnieść ramię urządzenia aż do oporu.
3. Włożyć składniki bezpośrednio do miski. Nacisnąć przycisk zwalniający blokadę i opuścić ramię urządzenia aż do zatrzaśnięcia. Na wyświetlaczu pojawia się „OptiMUM”. Przetwarzać dalej składniki.



Użycie funkcji Czas i Minutnik

Urządzenie jest wyposażone w funkcję Czas i Minutnik. Możliwe jest ustawienie następujących funkcji:

Funkcja „CZAS”

Pokazywanie upływającego czasu przetwarzania (ustawienie standardowe). Funkcja „CZAS” uruchamia się automatycznie, gdy rozpocznie się miksowanie produktów żywnościowych.

Wskazówki:


- W celu włączenia funkcji „MINUTNIK” wcisnąć na krótko przycisk  podczas miksowania.
- Aby zresetować wskazania na „00:00”, przytrzymać wciśnięty przycisk  podczas miksowania.

Funkcja „MINUTNIK”

Ustawienie żądanego okresu czasu.

Po upływie czasu rozlegnie się sygnał akustyczny i miksowanie zostaje zakończone. Z funkcji można korzystać również bez miksowania produktów (np. dla czasu gotowania żywności lub pauzy).

→ Cykl rysunków

1. Przygotować urządzenie do pracy. Włożyć składniki.
2. Włożyć wtyczkę do gniazdka. Na wyświetlaczu pojawia się „OptiMUM”.
3. Nacisnąć przycisk . Na wyświetlaczu pojawia się „00:00”.

4. Za pomocą przycisku + lub – ustawić żądany czas miksowania. Naciśnięcie i przytrzymanie odpowiedniego przycisku przyspiesza zmianę wartości. Ustawiony czas miksowania pozostaje w pamięci przez ok. 5 minut.
 5. Przełącznik obrotowy nastawić na żądany zakres.
 6. Na wyświetlaczu zostaje pokazany i odliczany pozostały do końca czas.
 7. Gdy czas ten upłynie, rozlega się sygnał dźwiękowy i urządzenie automatycznie zatrzymuje przetwarzanie. Na wyświetlaczu pojawia się „KONIEC MINUTNIK”.
- Wskazówka:** ustawianie sygnału dźwiękowego → „Ustawienia” patrz strona 105
8. Na wyświetlaczu pojawia się „OBRÓĆ PRZEŁĄCZNIK NA 0”.
 9. Ustawić przełącznik obrotowy na **O**. Na wyświetlaczu pojawia się „OptiMUM”.
 10. Wyciągnąć z gniazdka wtyczkę sieciową.
 11. Miksowanie z funkcją „MINUTNIK” jest zakończone.
 12. Wszystkie części oczyścić natychmiast po użyciu. → „Czyszczenie i konserwacja” patrz strona 112

Wskazówki:

- Na wyświetlaczu zostaje pokazany czas w minutach i sekundach. Przykład: 1 minuta i 30 sekund: „01:30”. Powyżej okresu 60 minut zostają dodatkowo pokazywane godziny: „1:01:30”.
- Nacisnąć przycisk + lub –, aby w każdej chwili dostosować wyświetlany czas pozostały do końca.
- Nacisnąć na krótko 2 razy przycisk ☺, aby zatrzymać minutnik (urządzenie nadal pracuje) lub ponownie uruchomić.
- Obrócić przełącznik na **O**, aby przerwać miksowanie. Czas pozostały do końca jest zapisany i po ponownym włączeniu zostanie dalej odliczany.
- Przytrzymać wciśnięty przycisk ☺, aby wyłączyć minutnik. Na wyświetlaczu pojawia się „00:00”. Funkcja „CZAS” jest ponownie aktywna.

Użycie minutnika bez miksowania produktów:

- Nacisnąć przycisk ☺. Na wyświetlaczu pojawia się „00:00”.
- Za pomocą przycisku + lub – ustawić żądany czas miksowania.
- Nacisnąć na krótko 2 razy przycisk ☺, aby uruchomić minutnik.
- Na wyświetlaczu zostaje pokazany i odliczany pozostały do końca czas.
- Po upływie czasu rozlegnie się sygnał akustyczny. Na wyświetlaczu pojawia się „KONIEC MINUTNIK”.

Wskazówki:

- Nacisnąć na krótko 2 razy przycisk ☺, aby zatrzymać lub ponownie uruchomić minutnik.
- Jeżeli podczas korzystania z minutnika rozpocznie się miksowanie produktów, to urządzenie będzie pracowało do momentu upływu pozostałego czasu i automatycznie zakończy przetwarzanie.



Użycie SensorControl Plus

Urządzenie (zależnie od modelu) jest wyposażone w automatyczne programy SensorControl Plus. Czujniki monitorują przetwarzanie składników i po osiągnięciu zaprogramowanej konsystencji wyłączają urządzenie automatycznie.

Dostępne są następujące automatyczne programy z SensorControl Plus.

- ŚMIETANA
Automatyczne przygotowanie bitej śmietany.
- BIAŁKO JAJ
Automatyczne ubicie białek z jaj.
- CIASTO DROŻDZOWE
Automatyczne przygotowanie ciasta drożdżowego.

Wybór programu

- Nacisnąć przycisk . Na wyświetlaczu pojawia się „ŚMIETANA”.
- Nacisnąć przycisk  lub przyciski +/-. Pojawiają się kolejno następujące programy.

Program	Narzędzie / składniki
ŚMIETANA >300 ml *	Profesjonalna końcówka do ubijania 300-700 ml śmietany
ŚMIETANA >700 ml *	Profesjonalna końcówka do ubijania 700-1500 ml śmietany
BIĄŁKO JAJ	Profesjonalna końcówka do ubijania Białko z 2-12 jajek
CIASTO DROŻDŻOWE	Hak do zagniatania Składniki i ilości wg przepisu. → „Przepisy kulinarne” patrz strona 112

* W urządzeniach z wbudowaną wagą opcje „>300 ml” oraz „>700 ml” nie są pokazywane dla „ŚMIETANA”. Na wyświetlaczu miga „0g”. Po napełnieniu śmietaną w zakresie od 300 ml do 1500 ml wyświetlacz pokaże na stałe ilość, a urządzenie zastosuje automatycznie właściwe ustawienia. Jeżeli zostanie wlane mniej śmietany lub więcej, to wyświetlany ciężar miga.

Wskazówki:

- Przed pierwszym użyciem automatyki SensorControl Plus należy włączyć robot na przynajmniej 2 minuty, żeby zapewnić prawidłowe działanie czujników.
- Umieścić składniki dopiero po wybraniu programu oraz gdy waga pokazuje „0 g” lub „0.00 lb” (zależnie od ustawienia) lub na wyświetlaczu pojawiło się „DODAJ SKŁADNIKI”.
- Jeśli urządzenie zostaje włączone za pomocą przełącznika obrotowego, to nastąpi natychmiastowe opuszczenie menu.
- Po uruchomieniu przetwarzania z SensorControl Plus nie dodawać dalszych składników.

- SensorControl Plus jest zaprogramowane tylko dla opisanych narzędzi i produktów żywnościowych (w podanych ilościach). Inne kombinacje nie są możliwe.
- Stan świeżości, temperatura i zawartość zastosowanych składników mają wpływ na potrzebny czas i rezultat.
- Za pomocą SensorControl Plus można osiągnąć optymalne rezultaty tylko wtedy, gdy jajka są świeże wzgl. śmietana jest zimna (ok. 6 °C).
- Wcześniej mrożonej śmietany nie można ubijać.
- Zastosowanie śmietany z dodatkami albo śmietany bez laktozy uniemożliwia osiągnięcie optymalnych rezultatów.
- Cukier, aromaty i inne składniki dodawać do śmietany lub białka jaj dopiero po zakończeniu SensorControl Plus.
- Po uruchomieniu SensorControl Plus przyciski są zablokowane.
- W celu przerwania SensorControl Plus należy ustawić przełącznik na **O**. Trzeba przy tym pokonać niewielki opór.
- Jeśli wynik nie odpowiada oczekiwaniom, to ustawić przełącznik obrotowy na zakres **7** (dla śmietany i białek jaj) lub zakres **3** (dla ciasta drożdżowego) i dalej miksować składniki, aż do osiągnięcia żądanej konsystencji.
- Nie powtarzać włączania SensorControl Plus z już przetworzonymi składnikami.


Przykład: ubicie piany z białek za pomocą SensorControl Plus

→ Cykl rysunków

1. Przygotować korpus urządzenia i włożyć profesjonalną końcówkę do ubijania.
2. Nacisnąć przycisk zwalniający blokadę i opuścić ramię urządzenia aż do zatrzaśnięcia.
3. Włożyć wtyczkę do gniazdka. Na wyświetlaczu pojawia się „OptiMUM”.
4. Oddzielić jaja (2-12 sztuk).

5. Nacisnąć przycisk . Na wyświetlaczu pojawia się „ŚMIETANA”.

Wskazówka: w modelach bez wagi pojawia się „ŚMIETANA >300 ml”.

Ponownie nacisnąć przycisk . Na wyświetlaczu pojawia się „ŚMIETANA >700 ml”.

6. Nacisnąć przycisk . Na wyświetlaczu pojawia się „BIAŁKO JAJ”.

Wskazówka: w urządzeniach z wagą następuje teraz jej kalibracja. Podczas kalibrowania pojawiają się na wyświetlaczu kolejno pojedyncze linie: „-----” (Tara).

Na wyświetlaczu pojawia się „0 g” lub „0.00 lb” (zależnie od ustawienia).

7. Umieścić w misce biało. Na wyświetlaczu pojawia się „TRZYMAJ PRZEŁĄCZNIK 2s NA M/A”.

8. Ustawić przełącznik na **M/A** i przytrzymać w tej pozycji przez 2 sekundy.

9. Po 2 sekundach następuje automatyczne unieruchomienie przełącznika, który po puszczeniu pozostaje w położeniu **M/A**.

Ważne: jeżeli przełącznik nie stanie na **M/A**, to oznacza, że nie został wystarczająco długo przytrzymany w tej pozycji.

10. Na wyświetlaczu pojawia się „SENSOR CONTROL PLUS”. SensorControl Plus monitoruje przetwarzanie.

11. Po osiągnięciu zaprogramowanej konsystencji rozlegnie się sygnał akustyczny i miksowanie zostaje zakończone. Na wyświetlaczu pojawia się „KONIEC”.

Wskazówka: ustawianie sygnału dźwiękowego → „Ustawienia” patrz strona 105

12. Przełącznik wskazuje automatycznie na **O**. Na wyświetlaczu pojawia się „OptiMUM”.

13. Wyciągnąć z gniazdka wtyczkę sieciową.

14. Miksowanie z funkcją „BIAŁKO JAJ” jest zakończone.

15. Wszystkie części oczyścić natychmiast po użyciu. → „Czyszczenie i konserwacja” patrz strona 112

Użycie wagi

Urządzenie (w zależności od modelu) jest wyposażone w wagę. Możliwe są następujące zastosowania:


- Ważenie umieszczanych składników (albo oddzielnie każdego składnika albo sumy wszystkich składników).
- Wstępne ustawienieżądanego ciężaru i jego odliczanie, aż do uzyskania wystarczającego napełnienia (sygnalizowanego akustycznie).


Wskazówki:

- Waga wskazuje ciężar w krokach co 5 g (0,01 lb). Jeśli dodano mniej niż 5 g (0,01 lb), to waga nie da poprawnego wyniku ważenia.
- Urządzenie ma w nóżkach 4 czujniki ciężaru. Waga dostarcza poprawne wyniki tylko wówczas, gdy stoi wszystkimi nóżkami na twardej, płaskiej powierzchni roboczej. Nie podkładać ręczników i innych rzeczy.
- Podczas stosowania wagi powierzchnia robocza nie może być narażona na wibracje (np. wskutek innych prac lub działania innych urządzeń).
- Nie przesuwac urządzenia po powierzchni roboczej, gdyż może to zakłócić działanie wagi. Podnieść urządzenie w celu jego przestawienia.
- Waga po włączeniu lub wyzerowaniu kalibruje się przez chwilę (Tara). Nie dotykać wówczas urządzenia i nie kłaść na nim żadnych przedmiotów (np. łyżki, ręcznika itp.).
- Upewnić się, że miarka lub opakowania nie leżą na urządzeniu (np. na krawędzi otworu wysypowego).


Ważenie składników

→ Cykl rysunków

1. Przygotować korpus urządzenia.
2. Włożyć wtyczkę do gniazdka. Na wyświetlaczu pojawia się „OptiMUM”.
3. Nacisnąć przycisk  i nie dotykać już urządzenia. Podczas kalibrowania pojawiają się na wyświetlaczu kolejno pojedyncze linie: „-----” (Tara).


4. Na wyświetlaczu pojawia się „0 g” lub „0.00 lb” (zależnie od ustawienia). Waga jest gotowa.
5. Włóż składniki. Waga pokazuje ciężar.
6. Uruchomić przetwarzanie lub dostarczyć dalsze składniki.
7. Nacisnąć przycisk  i nie dotykać już urządzenia. Na wyświetlaczu pojawia się „0 g” lub „0.00 lb” (zależnie od ustawienia). Waga jest gotowa.
8. W ten sposób dodać wszystkie potrzebne składniki i zważyć je.

Następnie przetwarzać zważone składniki.
 → „Użyć bez funkcji dodatkowych” patrz strona 106

Wskazówka: jeżeli podczas przetwarzania produktów zostanie naciśnięty przycisk , to na wyświetlaczu pojawi się „DO WAŻENIA STOP URZĄDZENIE”.

Ustawienie wstępne ciężaru




→ Cykl rysunków

1. Nacisnąć przycisk  i nie dotykać już urządzenia. Podczas kalibrowania pojawiają się na wyświetlaczu kolejno pojedyncze linie: „-----” (Tara).
2. Na wyświetlaczu pojawia się „0 g” lub „0.00 lb” (zależnie od ustawienia). Waga jest gotowa.
3. Nacisnąć przycisk $+$. Na wyświetlaczu pojawia się „100 g” lub „0.20 lb” (zależnie od ustawienia).
4. Za pomocą przycisku $+$ lub $-$ ustawić żądany ciężar (50-3000 g / 0.10-6.00 lb).
5. Włożyć składniki. Na wyświetlaczu jest pokazywana brakująca ilość, np. „65 g”.
6. Od „40 g” rozlega się powtarzający sygnał dźwiękowy. Im mniej brakuje, tym szybszy jest sygnał dźwiękowy.
Wskazówka: ustawianie sygnału dźwiękowego → „Ustawienia” patrz strona 105
7. Przy „0 g” (napelniono zadaną ilością składników) sygnał dźwiękowy wyłącza się.

8. Jeżeli przekroczono zadaną ilość składników, to sygnał dźwiękowy staje się ciągły.

Wskazówka: ustawianie sygnału dźwiękowego → „Ustawienia” patrz strona 105

Dodatkowy ciężar jest wskazywany ze znakiem minus. Przy zbyt dużej o 25 g ilości na wyświetlaczu jest pokazywane „-25 g”.

- Usunąć nadmiar ilości lub nacisnąć jeden z przycisków funkcyjnych (, , ) i przytrzymać, aż na wyświetlaczu pojawi się „OptiMUM”.

Stosowanie akcesoriów

Do robota kuchennego przewidziano szereg akcesoriów, które pozwalają znacznie rozszerzyć funkcjonalność urządzenia. W zależności od modelu, określone akcesoria stanowią już wyposażenie standardowe. Jeżeli jakiś element wyposażenia nie występuje w wyposażeniu standardowym, można go dokupić w sklepach lub za pośrednictwem naszego serwisu.

→ „Akcesoria” patrz strona 118

Przygotowanie do pracy z akcesoriami

Korpus urządzenia wymaga odpowiedniego przygotowania, w zależności od zastosowanego elementu wyposażenia.

- Postawić korpus urządzenia na gładkiej, czystej i stabilnej powierzchni.
- Wyciągnąć kabel na żądaną długość.
- Przygotować korpus urządzenia w zależności od elementu wyposażenia, jak pokazano na rysunku.

→ Rysunek


1. Przygotowanie do pracy z narzędziami.
2. Przygotowanie do pracy z końcówkami mocowanymi do czarnego napędu z przekładnią kątową oraz z elementami umieszczanymi zamiast miski.
3. Przygotowanie do pracy z akcesoriami mocowanymi do czerwonego napędu, na przykład z mikserem lub uniwersalnym rozdrabniaczem.

4. Przygotowanie do pracy z akcesoriami mocowanymi do żółtego napędu bez wylotu dla produktów spożywczych, na przykład z mikserem uniwersalnym lub wyciskarką do cytrusów.
5. Przygotowanie do pracy z akcesoriami mocowanymi do żółtego napędu z wylotem dla produktów spożywczych, na przykład z rozdrabniaczem z tarczami tnącymi.

Ważne:

- Zwracać uwagę na żółte, czerwone i czarne oznaczenia, umieszczone na napędzie i akcesoriach.
→ „Oznakowanie kolorami” patrz strona 102
- Zawsze osłaniać nieużywane napędy pokrywami ochronnymi.
- Opis wszystkich dalszych czynności można znaleźć w odpowiedniej instrukcji obsługi poszczególnych akcesoriów.

Czyszczenie i konserwacja

Urządzenie i wykorzystane narzędzia muszą być dokładnie oczyszczone po każdym użyciu. → **Rysunek** 

Niebezpieczeństwo porażenia prądem!

- Przed przystąpieniem do czyszczenia odłączyć wtyczkę od gniazdka sieciowego.
- Nigdy nie zanurzać korpusu urządzenia w cieczach ani nie myć go w zmywarce do naczyń.
- Nie stosować myjek parowych.

Uwaga!

- Nie używać środków czyszczących zawierających alkohol lub spirytus.
- Nie używać ostrych, spiczastych czy metalowych przedmiotów.
- Nie stosować szorstkich ściereczek ani środków do szorowania.
- Zwrócić uwagę na to, aby elementów z tworzywa sztucznego nie ścisnąć w zmywarce, ponieważ mogą ulec trwałej deformacji!

Czyszczenie korpusu urządzenia


- Zdjąć pokrywę osłaniającą napęd.
- Korpus urządzenia i pokrywy osłaniające napędy wytrzeć miękką, wilgotną szmatką, a następnie wysuszyć.

Czyszczenie miski i narzędzia

- Miskę, pokrywę i narzędzia myć wodą z dodatkiem płynu do mycia naczyń miękką ściereczką lub gąbką albo w zmywarce.
- Wszystkie części pozostawić do wyschnięcia.


Przepisy kulinarne

Bitą śmietaną

- 200-1500 g 
- Śmietaną ubijać profesjonalną końcówką do ubijania na zakresie 7 przez 1½ do 4 minut - zależnie od ilości i właściwości śmietany.

Wskazówka: w przypadku modeli z SensorControl Plus użyć automatycznego programu. → „Użycie SensorControl Plus” patrz strona 108


Piana z białek

- 2-12 białek z jaj 
- Białka ubijać profesjonalną końcówką do ubijania przez 4 do 6 minut na zakresie 7.

Wskazówka: w przypadku modeli z SensorControl Plus użyć automatycznego programu. → „Użycie SensorControl Plus” patrz strona 108

Ciasto biszkoptowe

Przepis podstawowy

- 3 jajka 
- 3-4 łyżki gorącej wody
- 150 g cukru
- 1 opakowanie cukru waniliowego
- 150 g mąki
- 50 g mąki ziemniaczanej
- ewentualnie proszek do pieczenia
- Podane składniki (oprócz mąki i mąki ziemniaczanej) ubijać profesjonalną końcówką do ubijania przez ok. 4-6 minut na zakresie 7, aż do mocnego spienienia.

- Nastawić przełącznik obrotowy na zakres **1** i mieszając dalej przez ok. ½ do 1 minuty dodawać łyżkami przez otwór wyspowy przesianą mąkę i mąkę ziemniaczaną.

Maksymalna ilość: 2 x przepis podstawowy

Ciasta rzadkiego

Przepis podstawowy



- 3-4 jaja
- 200-250 g cukru
- 1 szczypta soli
- 1 torebka cukru waniliowego lub otarta skórka z ½ cytryny
- 200-250 g masła lub margaryny (o temperaturze pokojowej)
- 500 g mąki
- 1 torebka proszku do pieczenia
- 150 ml mleka
- Podane składniki mieszać końcówką do mieszania „Profi Flexi” przez ok. ½ minuty na zakresie **2**, następnie ok. 2-3 minuty na zakresie **7**.

Maksymalna ilość: 2½ x przepis podstawowy

Ciasto kruche

Przepis podstawowy



- 125 g masła (o temperaturze pokojowej)
- 100-125 g cukru
- 1 jajko
- 1 szczypta soli
- trochę otartej skórki cytrynowej lub cukru waniliowego
- 250 g mąki
- ewentualnie proszek do pieczenia
- Podane składniki mieszać końcówką do mieszania „Profi Flexi” przez ok. ½ minuty na zakresie **2**, następnie przez ok. 2-3 minuty na zakresie **6**.

Powyżej 500 g mąki:

- Składniki mieszać hakiem do zagniatania przez ok. ½ minuty na zakresie **1**, następnie ok. 3-4 minuty na zakresie **3**.

Maksymalna ilość: 4 x przepis podstawowy



Ciasto drożdżowe

Przepis podstawowy



- 500 g mąki
- 1 jajko
- 80 g tłuszczu (o temperaturze pokojowej)
- 80 g cukru
- 200-250 ml letniego mleka
- 25 g świeżych drożdży lub 1 paczka drożdży suszonych
- otarta skórka z ½ cytryny
- 1 szczypta soli
- Podane składniki mieszać hakiem do zagniatania przez ok. ½ minuty na zakresie **1**, następnie przez ok. 3-6 minuty na zakresie **3**.

Maksymalna ilość: 3 x przepis podstawowy

Wskazówka: w przypadku modeli z SensorControl Plus użyć automatycznego programu. → „Użycie SensorControl Plus” patrz strona 108

Ciasto na makaron

Przepis podstawowy



- 500 g mąki
- 250 g jajek (ok. 5 sztuk)
- w razie potrzeby 2-3 łyżki stołowe (20-30 g) zimnej wody
- Wszystkie składniki zagnieść na ciasto ok. 3 do 5 minut na zakresie **3**.

Maksymalna ilość: 1,5 x przepis podstawowy

Ciasto chlebowe

Przepis podstawowy



- 1000 g mąki
- 3 opakowanie suszonych drożdży
- 2 łyżeczki soli
- 660 ml ciepłej wody
- Podane składniki mieszać hakiem do zagniatania przez ok. ½ minuty na zakresie **1**, następnie przez ok. 4-5 minuty na zakresie **3**.

Maksymalna ilość: 1,5 x przepis podstawowy

Precyzyjne ustawianie narzędzi

Niebezpieczeństwo zranienia!

Przed przystąpieniem do ustawiania odłączyć wtyczkę od gniazdka sieciowego.

Uwaga!

Precyzyjne ustawianie narzędzi wykonywać tylko w małych krokach. Ramię urządzenia musi dać się całkowicie opuścić, a narzędzia nie mogą przy tym ocierać o dno i krawędź miski. Optymalny odstęp narzędzi od miski wynosi 3 mm.

→ Cykl rysunków

- Sprawdzić aktualne ustawienie za pomocą profesjonalnej końcówki do ubijania.
- Nacisnąć przycisk zwalniający blokadę i podnieść ramię urządzenia aż do oporu.
- Przytrzymać narzędzie jedną ręką. Poluzować nakrętkę kontrolującą kluczem płaskim (10 mm), obracając zgodnie z ruchem wskazówek.
- Ustawić odstęp do miski obracając narzędzie (1 pełen obrót odpowiada zmianie wysokości o 1 mm).

Obracanie w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek: odstęp do miski zmniejsza się.

Obracanie w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek: odstęp do miski zwiększa się.


- Nacisnąć przycisk zwalniający blokadę i opuścić ramię urządzenia aż do zatrzaśnięcia.
- Sprawdzić odstęp narzędzia. Optymalny odstęp narzędzi od miski wynosi 3mm. W razie potrzeby dostosować go.
- Jeżeli ustawiony odstęp jest optymalny, to nacisnąć przycisk zwalniający blokadę i przechylić ramię urządzenia.
- Przytrzymać narzędzie jedną ręką. Dokręcić nakrętkę kontrolującą kluczem płaskim (10 mm), obracając przeciwnie do ruchu wskazówek.

Systemy zabezpieczające

Blokada włączenia

Urządzenie daje się włączyć tylko wówczas, gdy miska jest założona i obrócona aż do zatrzaśnięcia lub gdy do napędu głównego jest umocowana końcówka z przekładnią kątową oraz ramię urządzenia jest zablokowane w położeniu dolnym.

Zabezpieczenie przed ponownym włączeniem

W przypadku przerwy w dopływie prądu, urządzenie pozostaje włączone, lecz silnik nie zacznie ponownie pracować, gdy zasilanie zostanie przywrócone. W celu ponownego włączenia urządzenia, najpierw ustawić przełącznik obrotowy na , następnie włączyć urządzenie.

Zabezpieczenie przed przeciążeniem

Zabezpieczenie przed przeciążeniem wyłącza silnik samoczynnie podczas użytkowania. Przyczyną może być przetwarzanie zbyt dużych ilości produktów.

Zabezpieczenie ramienia urządzenia

Ramię urządzenia nie da się odblokować i podnieść, jeżeli na tylnym napędzie jest umieszczona przystawka.

Ekologiczna utylizacja



To urządzenie jest oznaczone zgodnie z Dyrektywą Europejską 2012/19/UE oraz polską Ustawą z dnia 11 września 2015 r. „O zużyтым sprzęcie elektrycznym i elektronicznym” (Dz.U. z dn. 23.10.2015 poz. 11688) symbolem przekreślonego kontenera na odpady. Takie oznakowanie informuje, że sprzęt ten, po okresie jego użytkowania nie może być umieszczany łącznie z innymi odpadami pochodzącymi z gospodarstwa domowego. Użytkownik jest zobowiązany do oddania go prowadzącym zbieranie zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego. Prowadzący zbieranie, w tym lokalne punkty zbiórki, sklepy oraz gminne jednostka, tworzą odpowiedni system umożliwiający oddanie tego sprzętu. Właściwe postępowanie ze zużyтым sprzętem elektrycznym i elektronicznym przyczynia się do uniknięcia szkodliwych dla zdrowia ludzi i środowiska naturalnego konsekwencji, wynikających z obecności składników niebezpiecznych oraz niewłaściwego składowania i przetwarzania takiego sprzętu.

Gwarancja

Urządzenie objęte gwarancją. Dystrybutor/gwarant: BSH Sprzęt Gospodarstwa Domowego Sp. z o.o., Al. Jerozolimskie 183, 02-222 Warszawa. Czas trwania gwarancji: 24 miesiące od wydania rzeczy pierwszemu kupującemu. Terytorialny zasięg ochrony gwarancyjnej: Polska. Konieczny dowód zakupu. Uprawnienia przysługujące kupującemu: usunięcie wady fizycznej, a jeżeli to nie jest możliwe – dostarczenie rzeczy wolnej od wady. Gwarancja nie wyłącza, nie ogranicza ani nie zawiesza uprawnień kupującego wynikających z przepisów o rękojmi za wady rzeczy sprzedanej. Dalsza treść oświadczenia gwarancyjnego (wraz z wyłączeniami z napraw gwarancyjnych) dostępna na stronie internetowej: www.bosch-home.pl/gwarancja. Gwarant udostępni treść oświadczenia gwarancyjnego również na piśmie lub e-mailem – w tym celu oraz w celu skorzystania z uprawnień z gwarancji prosimy o kontakt z infolinią: +48 42 271 5555 (opłata wg stawek operatora).




Zmiany zastrzeżone.

Usuwanie usterek

W poniższych tabelach można znaleźć rozwiązania problemów lub usterek, łatwych do samodzielnego usunięcia. Jeżeli w opisany sposób nie da się usunąć występujących usterek, proszę zwrócić się do naszego autoryzowanego punktu serwisowego.

Problem	Możliwe przyczyny	Sposób usunięcia
Wyświetlacz jest pusty. Pierścień świetlny jest wyłączony. Urządzenia nie można włączyć.	Prąd nie dochodzi do urządzenia.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Sprawdzić zasilanie elektryczne. ■ Włożyć wtyczkę do gniazdka.
Urządzenie nie zaczyna pracować. Pierścień świetlny świeci.	System zabezpieczający został aktywowany.	→ „Ustawienia” patrz strona 105
Urządzenie wyłącza się podczas pracy.	Poddano jednoczesnemu przetwarzaniu za dużą ilość składników lub czas pracy był zbyt długi.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Ustawić przełącznik obrotowy na ○. ■ Wyciągnąć z gniazdka wtyczkę sieciową. ■ Zmniejszyć ilość miksowanych składników. ■ Poczekać, aż urządzenie ostygnie do temperatury pokojowej.
	Ramię urządzenia zostało otwarte.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Ustawić przełącznik obrotowy na ○. ■ Nacisnąć przycisk zwalniający blokadę i opuścić ramię urządzenia aż do zatrzaśnięcia.
	Poluzowała się miska lub przekładnia kątowa (akcesoria).	<ul style="list-style-type: none"> ■ Ustawić przełącznik obrotowy na ○. ■ Wyciągnąć z gniazdka wtyczkę sieciową. ■ Dokręcić miskę aż do oporu. ■ Dokręcić przekładnię kątową i zamknąć całkowicie dźwignię blokowania.
Ramię urządzenia nie daje się otworzyć.	Na tylnym, czerwonym napędzie jest umieszczona przystawka.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Zdjąć przystawkę. ■ Nacisnąć przycisk zwalniający blokadę i otworzyć ramię urządzenia.
Waga nie pokazuje żadnych zmian ciężaru, chociaż składniki są dodawane.	Ilość napełnianych składników jest mniejsza niż 5 g (0,01 lb).	Dodać co najmniej 5 g (0,01 lb), inaczej waga nie da poprawnego wyniku ważenia.
Urządzenie nie uruchamia wybranego programu SensorControl Plus i ponownie wyłącza się.	Przełącznik nie został wystarczająco długo przytrzymany w pozycji M/A .	<ul style="list-style-type: none"> ■ Ustawić przełącznik na M/A i przytrzymać w tej pozycji. ■ Po 2 sekundach następuje automatyczne unieruchomienie przełącznika, który po puszczeniu pozostaje w położeniu M/A.

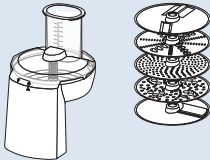
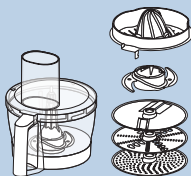
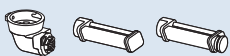
Problem	Możliwe przyczyny	Sposób usunięcia
SensorControl Plus nie daje się uruchomić. Wyświetla się „DODAJ SKŁADNIKI”, chociaż składniki zostały już dodane.	W modelach z wagą: składniki zostały dodane zanim waga stała się aktywna.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Opróżnić miskę. ■ Ponownie wybrać program. ■ Umieścić składniki dopiero po wybraniu programu oraz gdy waga pokazuje „0 g” lub „0.00 lb” (zależnie od ustawienia) lub na wyświetlaczu pojawiło się „DODAJ SKŁADNIKI”.


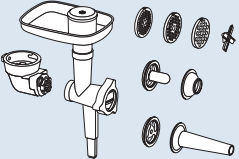



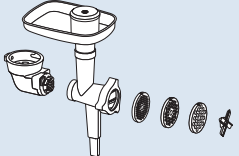
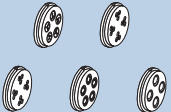
Wyświetlacz pokazuje	Możliwe przyczyny	Sposób usunięcia
BŁĄD SILNIK PRZECIĄŻONY	Poddano jednoczesnemu przetwarzaniu za dużą ilość składników lub czas pracy był zbyt długi.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Ustawić przełącznik obrotowy na ○. Wyciągnąć z gniazdka wtyczkę sieciową. ■ Zmniejszyć ilość miksowanych składników. ■ Poczeekać, aż urządzenie ostygnie do temperatury pokojowej.
	Urządzenie lub przystawka są zablokowane.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Ustawić przełącznik obrotowy na ○. Wyciągnąć z gniazdka wtyczkę sieciową. ■ Sprawdzić urządzenie / przystawkę i usunąć blokadę.
	Uszkodzenie silnika.	Jeśli komunikat wyświetla się stale, silnik może być uszkodzony. Zwrócić się do autoryzowanego punktu serwisowego.
BŁĄD WAGA	Waga nie działa poprawnie.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Resetowanie wagi: naciśnięcie jeden z przycisków funkcyjnych (//) i przytrzymanie, aż na wyświetlaczu pojawi się „OptiMUM”. ■ Ustawić przełącznik obrotowy na ○. Wyciągnąć z gniazdka wtyczkę sieciową. ■ Ponowić próbę po ok. 10 minutach.
	Uszkodzona waga.	Jeśli komunikat wyświetla się stale, waga może być uszkodzona. Zwrócić się do autoryzowanego punktu serwisowego.
	Waga jest wystawiona na wibracje.	Nie używać urządzenia na blacie, pod którym pracuje np. zmywarka.
	Urządzenie zostało przesunięte na powierzchni roboczej.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Podnieść urządzenie i z powrotem postawić. ■ Zresetować wagę i ponowić próbę.
BŁĄD OTWARTE RAMIĘ	Ramię urządzenia zostało otwarte.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Ustawić przełącznik obrotowy na ○. ■ Naciśnięcie przycisk zwalniający blokadę i opuścić ramię urządzenia aż do zatrzaśnięcia.


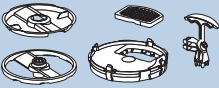

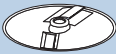
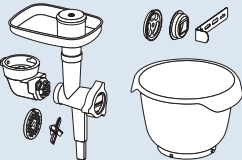
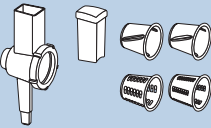

Wyświetlacz pokazuje	Możliwe przyczyny	Sposób usunięcia
BŁĄD SPRAWDŹ MISKĘ	Poluzowała się miska lub przekładnia kątowna (akcesoria).	<ul style="list-style-type: none"> ■ Ustawić przełącznik obrotowy na O. ■ Wyciągnąć z gniazdka wtyczkę sieciową. ■ Dokręcić miskę aż do oporu. ■ Dokręcić przekładnię kątowną i zamknąć całkowicie dźwignię blokowania.
DO WAŻENIA STOP URZĄDZENIE	Waga została włączona przy pracującym urządzeniu.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Wyłączyć urządzenie i poczekać do jego zatrzymania zanim zostanie użyta waga.
PRZECIĄŻENIE WAGA lub NIEDOCIĄŻENIE WAGA	Wynik znajduje się poza zakresem pomiarowym i wskazań wagi (-990 g do 5000 g)	<ul style="list-style-type: none"> ■ Nie wkładać więcej niż 5000 g składników. ■ Nie ujmować więcej niż 990 g składników.
PRZECIĄŻENIE lub NIEDOCIĄŻENIE przy stosowaniu SensorControl Plus	Dla wybranego programu dodano zbyt dużo lub zbyt mało składników.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Umieścić składniki w wymaganych ilościach. <p>→ „Użycie SensorControl Plus” patrz strona 108</p>

Akcesoria

Akcesoria i części zamienne można nabyć w handlu oraz w serwisie. Ponieważ asortyment stale się rozwija, obecnie mogą występować kolejne akcesoria, tutaj nie wymienione. Zachęcamy do odwiedzenia strony www.bosch-home.com, aby zobaczyć, jakie wyposażenie dodatkowe jest obecnie oferowane.

Akcesoria	Oznaczenie	Opis
	MUZ9VL1	Rozdrabniacz z tarczami tnącymi Do szatkowania, rozdrabniania na wiórki i tarcia owoców, warzyw oraz innych produktów spożywczych.
	MUZ9VLP1	Mikser uniwersalny z wyciskarką do cytrusów Do siekania ziół, warzyw, jabłek i mięsa, do tarcia na wiórki marchewki, rzepy, rzodkiewek i sera, do tarcia orzechów i schłodzonej czekolady. Do wyciskania soku z pomarańczy, cytryn i grejpfrutów.
	MUZ9PP1	Przystawka do makaronu Do formowania ciasta na makaron i wytwarzania tagliatelle.

Akcesoria	Oznaczenie	Opis
	MUZ9TM1	Zestaw uniwersalnych rozdrabniaczy Do mielenia i rozdrabniania małych ilości przypraw, zboża, kawy i cukru. Do rozdrabniania i siekania mięsa, ryb, twardego sera, cebuli, ziół, owoców, warzyw, orzechów i czekolady. Do miksowania płynnych lub półtwardych produktów, do rozdrabniania/siekania surowych owoców i warzyw, jak również owoców mrożonych, oraz rozcierania produktów na purée.
	MUZ9HA1	Przystawka do mielenia mięsa z nasadką masarską i do kebabów Do rozdrabniania świeżego mięsa na tatar lub kotlet mielony. Do nadziewania kiełbas. Do przygotowania pierogów i mielonego nadzienia.
	MUZ9MX1	Mikser Do miksowania napojów, rozcierania owoców i warzyw, przygotowywania majonezu, do rozdrabniania owoców, orzechów i lodu, do przecierania i mieszania zup oraz sosów.
	MUZ9ER1	Miska do mieszania ze stali nierdzewnej z uchwytemi W misce można mieszać do 3500 g ciasta rzadkiego.
	MUZ9KR1	Miska do mieszania z tworzywa sztucznego z uchwytemi W misce można mieszać do 3500 g ciasta rzadkiego.
	MUZ9FW1	Przystawka do mielenia mięsa Do rozdrabniania świeżego mięsa na tatar lub kotlet mielony.
	MUZ9PP2	Wkładki do makaronu do MUZ9HA1 i MUZ9FW1 Do formowania makaronu. 5 różnych kształtów do wyboru.

Akcesoria	Oznaczenie	Opis
	MUZ9SV1	Przystawka do wyciskania ciastek do MUZ9HA1 i MUZ9FW1 Do formowania kruchych ciastek. 4 różne kształty do wyboru.
	MUZ9CC1	Przystawka do krojenia w kostkę do MUZ9VL1 Do krojenia produktów spożywczych w kostkę.
	MUZ9PS1	Tarcza do frytek do MUZ9VL1 Do cięcia surowych ziemniaków na frytki.
	MUZ9SC1	Tarcza tnąca dwustronna Profi Supercut do MUZ9VL1 i MUZ9VLP1 Do cięcia owoców i warzyw na grube lub cienkie plasterki. Nadaje się szczególnie do bardzo miękkich lub bardzo włóknistych produktów spożywczych.
	MUZ9BS1	Zestaw przystawek „Baking Sensation” Zestaw zawiera następujące elementy: MUZ9FW1 przystawka do mielenia mięsa (z sitkiem do średniego mielenia, 5 mm), MUZ9SV1 przystawka do wyciskania ciastek, MUZ9KR1 miska do mieszania z tworzywa sztucznego.
	MUZ9RV1	Przystawka do tarcia Do szatkowania i tarcia produktów spożywczych.
	MUZ9AD1	Przekładnia kątowna do MUZ9RV1 Sprzedawana oddzielnie, jeżeli występuje przekładnia kątowna innej przystawki.

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. 134

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. 134

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

www.bosch-home.com

Ми постійно вдосконалюємо наші прилади. Тому може статися, що деякі функції приладу відрізняються від описаних у цій інструкції. У такому разі пошукайте новішу версію інструкції на нашому сайті.

Зміст

Використання за призначенням.....	121
Правила техніки безпеки	121
Стислий огляд	124
Перед першим використанням	124
Деталі та елементи управління.....	124
Підготовка.....	127
Параметри	127
Використання без додаткових функцій	128
Використання лічильника часу й таймера	129
Використання функції SensorControl Plus.....	130
Використання ваг	132
Використання приладдя	133
Чищення та догляд	134
Рецепти.....	134
Точне регулювання насадок.....	136
Запобіжні системи.....	136
Утилізація	137
Умови гарантії	137
Усунення несправностей	138
Приладдя.....	140

Стислий огляд

→ Малюнок

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 з розблокувальними кнопками
- 14 **Віничок-збивалка Profi**
 - a Захисна кришка з розблокувальними кнопками
- 15 **Гачок для замішування**
 - a Захисна кришка з розблокувальними кнопками

* 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 **
- Перед першим використанням ретельно очистьте та висушіть усі деталі. → «*Чищення та догляд*» див. стор. 134

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

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. 140

Дисплей

→ Малюнок А

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.

→ «Параметри» див. стор. 127

Кнопки функцій

→ Малюнок А

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 / назад
 *	Таймер / вибір / назад
 *	Ваги / тарування / назад
—	Вибір / зменшення значення
+	Вибір / збільшення значення

* Залежно від моделі

Кнопки вибору функцій / /

Короточасне натиснення активує вибрану функцію. Натиснення та втримання призводить до деактивації вибраної функції; на дисплей знову виводиться індикація «OptiMUM».

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 В

За допомогою поворотного перемикача можна вибрати бажану швидкість роботи, запустити автоматичну програму або вимкнути прилад. Під час роботи світлиться вбудоване світлове кільце.

У випадку помилки користувача, спрацювання електронних запобіжників чи дефекту прилад більше не можна буде ввімкнути, а світлове кільце світлитиметься.

Параметри

М/А	Параметр М/А виконує дві описані нижче функції. Стандартний варіант (М) миттєве ввімкнення з максимальною частотою обертання / швидко. Утримуйте перемикач протягом необхідного часу. Варіант із SensorControl Plus (А) автоматичне регулювання тривалості. Після ввімкнення автоматичної програми встановить перемикач у положення М/А і на кілька секунд затримає в цьому положенні. Вимикач залишиться в положенні М/А , а після завершення автоматичної програми повернеться в положення О . Прилад буде вимкнено. → «Використання функції SensorControl Plus» див. стор. 130
О	Зупинка/вимкнення
	Функція «Підмішування» з мінімальною частотою обертання / дуже повільно.
1...7	Рівні швидкості 1: низька частота обертання / повільно 7: 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)
1-2	Для замішування та змішування інгредієнтів
3	Для замішування важкого тіста спеціальним гачком
5-7	Для перемішування та збивання інгредієнтів (наприклад, вершків) за допомогою віничка-мішалки Profi Flexi або віничка-збивалки Profi
M/A	Для використання насадок за допомогою функції SensorControl Plus → «Використання функції SensorControl Plus» див. стор. 130

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. 136

Відкидний кронштейн

→ Малюнок Б



Поворотний важіль відкидається догори для встановлення або виймання насадки чи чаші. Поворотний важіль оснащений функцією EasyArm Lift, яка підтримує його рух угору.

Чаша й кришка

→ Малюнок Д

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 Е

На захисній кришці знаряддя є розблокувальні кнопки, які спрощують його виймання.

Вставлення знаряддя: вставте знаряддя в головний привод до фіксації. Захисна кришка закриває привод.

Виймання знаряддя: натисніть обидві розблокувальні кнопки, щоб звільнити знаряддя від фіксації. Вийміть насадку з привода.

Змотувальний пристрій

→ Малюнок А



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. 136

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.

Важливо: не зсувайте прилад на робочій поверхні, оскільки це може порушити функціонування ваг. Для переміщення приладу його слід підняти.


Параметри

- Натисніть кнопку розблокування та зафіксуйте відкидний кронштейн, опустивши його.
- Вставте штепсельну вилку в розетку. Прилад увімкнено.
- 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'явилася індикація «OptiMUM».

- Одночасно натисніть і втримуйте кнопки  та +, щоб викликати меню настроювання.
- Знову відпустіть кнопки  та +.

Вибір параметра


- 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.
 - ЯСКРАВІСТЬ
Яскравість дисплея – настроюється в 6 ступенів, від темного до світлого.
 - ОД.ВИМІР. (у моделях з вагами)
Одиниця вимірювання маси — грами (г) або фунти (ф).


Змінення та збереження встановлених значень параметрів

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


Приклад: вибір мови

→ див. також коротку інструкцію





- Одночасно натисніть і втримуйте кнопки  та +, щоб викликати меню настроювання.

- Натисніть кнопку , доки не з'явиться меню вибору мови.

МОВА
УКРАЇНСЬКА

- Натисніть кнопку + або -, доки на дисплеї не з'явиться бажана мова.
- Одночасно натисніть і втримуйте кнопки  і +, доки на дисплеї не з'явиться повідомлення «НАЛАШТУВАННЯ ЗБЕРЕЖЕНО».

НАСТРОЮВА
ЗБЕРЕЖЕНО

- На дисплеї з'явиться меню вибору мови.
- Знову відпустіть кнопки  та +. Вибрану мову збережено.
- Натисніть і втримуйте одну з кнопок вибору функцій ( /  / ) доки на дисплеї не з'явиться індикація «OptiMUM». Прилад готовий до експлуатації.

Вказівка: У разі ввімкнення приладу поворотним перемикачем меню одразу закривається.

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 змішування → «Насадки» див. стор. 126.

Вставте знаряддя в головний привод до фіксації. Захисна кришка закриває привод.

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. 126). На дисплеї з'являється індикація «ЧАС» і час переробки, що вже минув, у хвилинах і секундах.

Вказівка: коли час досягає 60 хвилин, відображаються й години: «1:01:30».

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. Натисніть обидві розблокувальні кнопки, щоб звільнити знаряддя від фіксації. Вийміть насадку з привода.
11. Зніміть кришку з привода.
12. Одразу після використання очистьте всі деталі. → «*Чищення та догляд*» див. стор. 134

Вказівка: наведені тут приклади застосування допоможуть вам краще познайомитися з новим приладом та його функціями. → «*Рецепти*» див. стор. 134

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

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



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 увімкнути функцію «ТАЙМЕР» під час переробки, короткочасно натисніть кнопку .
- Щоб обнулити тривалість під час переробки, короткочасно натисніть кнопку  — відновиться індикація «00:00».

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



1. Підготуйте прилад. Завантажте інгредієнти.
2. Вставте штепсельну вилку в розетку. На дисплеї з'явиться індикація «OptiMUM».
3. Натисніть кнопку . На дисплеї з'явиться індикація «00:00».
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».
Вказівка: див. інформацію про встановлення звукового сигналу → «Параметри» див. стор. 127
8. На дисплеї з'явиться повідомлення «ПОВЕРН. ПЕРЕМИКАЧ У ПОЛОЖ. 0».
9. Поверніть перемикач у положення **0**. На дисплеї з'явиться індикація «OptiMUM».
10. Вийміть штепсельну вилку з розетки.
11. Переробку з використанням функції «ТАЙМЕР» завершено.
12. Одразу після використання очистьте всі деталі. → «Чищення та догляд» див. стор. 134


Вказівки

- Додавайте інгредієнти, лише коли вибрано програму, а ваги показують «0 г» або «0.00 ф.» (залежно від того, які одиниці встановлено) або на дисплеї з'явилася індикація «ДОДАЙТЕ ІНГР.».
- 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 ввімкнення приладу зворотний відлік продовжується.
- Щоб вимкнути таймер, натисніть і втримуйте кнопку . На дисплеї з'явиться індикація «00:00». Знов активовано функцію «ЧАС».

Використання таймера не для переробки продуктів

- Натисніть кнопку . На дисплеї з'явиться індикація «00:00».
- 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».
- Натисніть кнопку  або $+/-$. Одна за одною з'являтимуться вказані нижче програми.

Програма	Насадка/інгредієнти
ВЕРШКИ > 300 мл *	Віничок-збивалка Profi 300-700 мл вершків
ВЕРШКИ > 700 мл *	Віничок-збивалка Profi 700-1500 мл вершків
ЯЄЧ.БЛОК	Віничок-збивалка Profi Білки 2-12 яєць
ДРІЖ.ТІСТО	Гачок для замішування Інгредієнти та їхня кількість залежать від рецепта → «Рецепти» див. стор. 134

* Якщо прилад має вбудовані ваги, то для програми «ВЕРШКИ» не відображаються варіанти «> 300 мл» і «> 700 мл». На дисплеї блиматиме 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 блиматиме.

Вказівки




- Щоб датчики функціонували як слід, перед першим використанням автоматичної функції SensorControl Plus комбайн має попрацювати щонайменше 2 хвилини.
- Додавайте інгредієнти, лише коли вибрано програму, а ваги показують «0 г» або «0.00 ф.» (залежно від того, які одиниці встановлено) або на дисплеї з'явилася індикація «ДОДАЙТЕ ІНГР.».
- У разі ввімкнення приладу поворотним перемикачем меню одразу закривається.
- Після запуску програми переробки SensorControl Plus додавати інгредієнти 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.
- Після запуску функції SensorControl Plus кнопки блокуються.
- 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».
Вказівка: у моделях з вагами з'являється індикація «ВЕРШКИ > 300 мл». Ще раз натисніть кнопку . На дисплеї з'явиться індикація «ВЕРШКИ > 700 мл».
6. Натисніть кнопку . На дисплеї з'явиться індикація «ЯЄЧ.БІЛОК».
Вказівка: у приладах із вбудованими вагами на цьому етапі калібрують ваги. Під час калібрування на дисплеї по черзі виводяться окремі ризки: «-----» (тарування). На дисплеї з'явиться індикація «0 г» або «0.00 ф.» (залежно від того, які одиниці встановлено).
7. Залийте яєчні білки в чашу. На дисплеї з'явиться повідомлення «УТРИМ. ПЕРЕМИКАЧ У ПОЛОЖ. М/А 2С».
8. Поверніть перемикач у положення **М/А** і затримайте в цьому положенні на 2 секунди.
9. Через 2 секунди перемикач автоматично зафіксується й залишиться в положенні **М/А** після відпускання.
Важливо: якщо перемикач не залишиться в положенні **М/А**, його втримували недостатньо довго.
10. На дисплеї з'явиться індикація «SENSOR CONTROL PLUS». Функція SensorControl Plus контролюватиме переробку.
11. Коли буде досягнуто задану консистенцію, пролунає звуковий сигнал і переробка припиниться. На дисплеї з'явиться повідомлення «ЗАВЕРШ.».
Вказівка: див. інформацію про встановлення звукового сигналу → «Параметри» див. стор. 127
12. Перемикач автоматично повернеться в положення **О**. На дисплеї з'явиться індикація «OptiMUM».
13. Вийміть штепсельну вилку з розетки.

14. Переробку з використанням програми «ЯЄЧ.БІЛОК» завершено.
15. Одразу після використання очистьте всі деталі. → «Чищення та догляд» див. стор. 134

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

- Ваги показують масу з кроком у 5 г (0,01 ф.). Якщо завантажено понад 5 г (0,01 ф.), точність вимірювання втрачається.
- 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.
- Під час використання ваг не дозволяється вібрація робочої поверхні (наприклад, через виконання інших дій або роботу інших приладів).
- Не зсувайте прилад на робочій поверхні, оскільки це може порушити функціонування ваг. Для переміщення приладу його слід піднімати.
- 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. Під час калібрування на дисплеї по черзі виводяться окремі ризики: «-----» (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. Почніть переробку або додайте інші інгредієнти.
7. Натисніть кнопку  і більше не чіпайте прилад. 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. 128

Вказівка: якщо натиснути кнопку  під час переробки продуктів, на дисплеї з'явиться повідомлення «ДЛЯ ЗВАЖУВАННЯ ЗУПИНКА».

Заздалегідне встановлення маси

→ Ряд малюнків

1. Натисніть кнопку  і більше не чіпайте прилад. Під час калібрування на дисплеї по черзі виводяться окремі ризики: «-----» (тарування).
2. На дисплеї з'явиться індикація «0 г» або «0.00 ф.» (залежно від того, які одиниці встановлено). Ваги готові до використання.
3. На дисплеї з'явиться індикація «100 г» або «0.20 ф.» (залежно від того, які одиниці встановлено).
4. Установіть бажану масу за допомогою кнопки + або - (50—3000 г / 0,10—6,00 ф.).

5. Завантажте інгредієнти. Залишкова кількість відображатиметься на дисплеї, наприклад «65 г».
 6. Починаючи зі значення «40 г» луна-тими повторюваний звуковий сигнал. Що менша залишкова кількість, то швидше луна-тими звуковий сигнал.
Вказівка: див. інформацію про встановлення звукового сигналу → «Параметри» див. стор. 127
 7. Коли буде досягнуто значення «0 г» (задану кількість завантажено), звуковий сигнал припиниться.
 8. У разі перевищення заданої кількості звуковий сигнал луна-тими неперервно.
Вказівка: див. інформацію про встановлення звукового сигналу → «Параметри» див. стор. 127
Надмірна маса позначається знаком мінус. Якщо завантажено на 25 г більше, ніж потрібно, на дисплеї відображається індикація «-25 г».
- Приберіть надлишкові інгредієнти або натисніть і втримуйте одну з кнопок вибору функцій ( /  / ) , доки на дисплеї не з'явиться індикація «OptiMUM».

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. 140

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

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 приладі приладдя без випускного отвору для продуктів, наприклад багатофункціонального блендера або преса для цитрусових.
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. → «Кольорове маркування» див. стор. 124
- 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 

Небезпека враження електричним струмом!

- Перед очищенням виймайте штепсельну вилку з розетки.
- Ніколи не занурюйте основний блок приладу в рідину 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 приводу.
- Протріть основний блок приладу та захисну кришку приводу 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. 130

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. 130

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 2, потім приблизно 2-3 хвилини на ступені 7.

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 2, 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 x основний рецепт

Вказівка: якщо в моделі передбачено функцію SensorControl Plus, використовуйте автоматичну програму. → «Використання функції SensorControl Plus» див. стор. 130

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 x 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.

Максимальна кількість: 1,5 x основний рецепт



- 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.

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.

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 , 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"> ■ Перевірте електричне живлення. ■ Вставте штепсельну вилку в розетку.
Прилад не запускається. Світлове кільце світиться.	Спрацювала запобіжна система.	→ «Запобіжні системи» див. стор. 136
Прилад вимикається під час використання.	Інгредієнти перероблялися в великій кількості або задовго.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Поверніть перемикач у положення O. ■ Вийміть штепсельну вилку з розетки. ■ Зменште кількість перероблюваних продуктів. ■ Дайте приладу охолонути до кімнатної температури.
	Відчинено відкидний кронштейн.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Поверніть перемикач у положення O. ■ Натисніть кнопку розблокування та зафіксуйте відкидний кронштейн, опустивши його.
	Чаша або кутовий редуктор (приладдя) сидить нещільно.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Поверніть перемикач у положення O. ■ Вийміть штепсельну вилку з розетки. ■ Закрутіть чашу до упору. ■ Закрутіть кутовий редуктор до упору й повністю зачиніть запірний важіль.
Відкидний кронштейн не відчиняється.	На задньому (червоному) приводі встановлено приладдя.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Зніміть приладдя. ■ Натисніть кнопку розблокування та відчиніть відкидний кронштейн.
Показана на вагах маса не змінюється, хоча завантажено інгредієнти.	Кількість завантажених інгредієнтів менша за 5 г (0,01 ф.).	Завантажуйте щонайменше 5 г (0,01 ф.), інакше ваги показуватимуть масу неточно.
Прилад не запускає вибрану програму SensorControl Plus і вимикається.	Ви втримували перемикач у положенні M/A недостатньо довго.	

Проблема	Можлива причина	Усунення
Не вдається запустити програму SensorControl Plus. З'являється повідомлення «ДОДАЙТЕ ІНГР.», хоча інгредієнти вже завантажено.	У моделях із вагами: інгредієнти завантажено до активації ваг.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Спорожніть чашу. ■ Заново виберіть програму. ■ Додавайте інгредієнти, лише коли вибрано програму, а ваги показують «0 г» або «0.00 ф.» (залежно від того, які одиниці встановлено) або на дисплеї з'явилася індикація «ДОДАЙТЕ ІНГР.».

Індикація на дисплеї	Можлива причина	Усунення
ПОМИЛКА ПЕРЕВАНТАЖЕННЯ ДВИГУНА	Інгредієнти перероблялися в завеликій кількості або задовго.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Поверніть перемикач у положення ○. Вийміть штепсельну вилку з розетки. ■ Зменште кількість перероблюваних продуктів. ■ Дайте приладу охолонути до кімнатної температури.
	Прилад або приладдя заблоковано.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Установіть поворотний перемикач у положення ○. Вийміть штепсельну вилку з розетки. ■ Перевірте прилад/приладдя й усуньте причину блокування.
	Двигун вийшов з ладу.	Якщо повідомлення не зникає, можливо, двигун вийшов з ладу. Зверніться до сервісної служби.
ПОМИЛКА ВАГА	Ваги не працюють як слід.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Скидання конфігурації ваг: натисніть і втримуйте одну з кнопок вибору функцій (☺ / ☺ / ☺), доки на дисплеї не з'явиться індикація «OptiMUM». ■ Поверніть перемикач у положення ○. Вийміть штепсельну вилку з розетки. ■ Повторіть спробу десь за 10 хвилин.
	Ваги вийшли з ладу.	Якщо повідомлення не зникає, ваги вийшли з ладу. Зверніться до сервісної служби.
	Ваги чутливі до вібрації.	Не використовуйте прилад на робочих поверхнях, під якими, наприклад, працює посудомийна машина.
	Перед використанням ваг прилад було зсунуто на робочій поверхні.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Підніміть і знову поставте прилад. ■ Скиньте конфігурацію ваг і повторіть спробу.

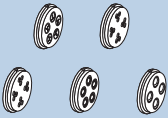

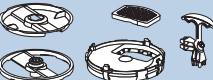


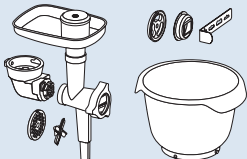
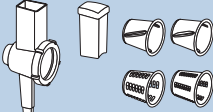

Індикація на дисплеї	Можлива причина	Усунення
ПОМИЛКА ВАЖІЛЬ ВІДКРИТО	Відчинено відкидний кронштейн.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Поверніть перемикач у положення O. ■ Натисніть кнопку розблокування та зафіксуйте відкидний кронштейн, опустивши його.
ПОМИЛКА ПЕРЕВІРТЕ ЧАШУ	Чаша або кутовий редуктор (приладдя) сидить нещільно.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Поверніть перемикач у положення O. ■ Вийміть штепсельну вилку з розетки. ■ Закрутіть чашу до упору. ■ Закрутіть кутовий редуктор до упору й повністю зачиніть запірний важіль.
ДЛЯ ЗВАЖУВАННЯ ЗУПИНКА	Ваги ввімкнено під час роботи приладу.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Перш ніж використовувати ваги, вимкніть прилад і дочекайтеся зупинки.
ПЕРЕВАНТАЖ. ВАГА або НЕДОВАНТАЖ. ВАГА	Результат вимірювання виходить за межі допустимого діапазону ваг (від -900 до 5000 г).	<ul style="list-style-type: none"> ■ Не завантажуйте більше ніж 5000 г інгредієнтів. ■ Не виймайте більше ніж 990 г інгредієнтів.
ПЕРЕВАНТАЖ. або НЕДОВАНТАЖ. У разі використання функції SensorControl Plus	Завантажено забагато або замало інгредієнтів для вибраної програми.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Завантажте інгредієнти в указаній кількості. <p>→ «Використання функції <i>SensorControl Plus</i>» див. стор. 130</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.

Приладдя	Найменування	Опис
	MUZ9VL1	Наскрізна шатківниця Для нарізання, шаткування й натирання овочів, фруктів та інших харчових продуктів.
	MUZ9VLP1	Багатофункціональний блендер із пресом для цитрусових 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.

Приладдя	Найменування	Опис
	MUZ9PP1	Насадка для макаронних виробів Для приготування листів для лазаньї та широкої локшини (тальятеле)
	MUZ9TM1	Набір багатофункціонального подрібнювача 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.
	MUZ9HA1	М'ясорубка з ковбасною насадкою 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.
	MUZ9MX1	Блендер Для змішування напоїв, приготування пюре з фруктів і овочів або майонезу; для подрібнення фруктів, горіхів і льоду, для приготування пюре, крем-супів і соусів.
	MUZ9ER1	Сталева чаша з ручками У цій чаші можна замішувати до 3500 г тіста.
	MUZ9KR1	Пластмасова чаша з ручками У цій чаші можна замішувати до 3500 г тіста.
	MUZ9FW1	М'ясорубка Для подрібнення свіжого м'яса з метою приготування таких страв, як тартар або м'ясний хлібець.

Приладдя	Найменування	Опис
	MUZ9PP2	Макаронна насадка для MUZ9HA1 і MUZ9FW1 Для формування макаронних виробів. П'ять різних форм на вибір.
	MUZ9SV1	Насадка для фігурного печива, сумісна з MUZ9HA1 і MUZ9FW1 Для формування фігурного печива. Чотири різні форми на вибір.
	MUZ9CC1	Насадка для нарізання кубиками, сумісна з MUZ9VL1 Для нарізання продуктів шматками у формі кубиків.
	MUZ9PS1	Диск для нарізання картоплі соломкою, сумісний з MUZ9VL1 Дає змогу нарізати сиру картоплю соломкою для приготування картоплі фри.
	MUZ9SC1	Двобічний диск Profi Supercut для MUZ9VL1 і MUZ9VLP1 Для нарізання фруктів і овочів товстими чи тонкими скибками. Найкраще підходить для дуже м'яких або волокнистих продуктів.
	MUZ9HA1	Набір приладдя «Baking Sensation» Набір містить такі компоненти: М'ясорубка MUZ9FW1 (з перфорованим диском по центру, 5 мм), насадка для фігурного печива MUZ9SV1 , пластмасова чаша MUZ9KR1 .
	MUZ9RV1	Шаткувальна насадка Для нарізання й шаткування харчових продуктів.
	MUZ9AD1	Кутовий редуктор для MUZ9RV1 Можна придбати окремо, якщо немає кутового редуктора від іншого приладдя.

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. 157

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. 157

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

www.bosch-home.com

Мы постоянно работаем над совершенствованием наших приборов. Поэтому возможно, что отдельные функции отличаются от описания в данной инструкции. В подобных случаях проверьте наличие новой версии этой инструкции на нашем интернет-сайте.

Оглавление

Использование по назначению	143
Важные правила техники безопасности	143
Комплектный обзор	146
Перед первым использованием	147
Элементы управления и аксессуары ...	147
Подготовка	149
Позиции настройки	150
Применение без дополнительных функций	150
Применение функции времени и таймера	152
Пользование системой SensorControl Plus	153
Применение весов	155
Применение принадлежностей	156
Очистка и уход	157
Рецепты	157
Регулирование насадок	159
Системы безопасности	159
Утилизация	160
Условия гарантийного обслуживания ..	160
Помощь при устранении неисправностей	161
Принадлежности	163

Комплектный обзор

→ Рисунок 

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 с отсоединительными кнопками
- 14 Профессиональный венчик для взбивания
 - a Защитный колпачок с отсоединительными кнопками
- 15 Месильная насадка
 - a Защитный колпачок с отсоединительными кнопками

* 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. 157

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. 163

Дисплей

→ **Рисунок А**

На дисплее отображаются установки, информационные данные, 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. → «Позиции настройки» см. стр. 150

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 / возврат
 *	Таймер / выбор / возврат
 *	Весы / тара / возврат
—	Выбор / уменьшение значений
+	Выбор / увеличение значений

* в зависимости от модели

Кнопки выбора функций / /

Коротким нажатием задействуется выбранная функция. Если кнопку нажать и держать нажатой, действие выбранной функции заканчивается и на дисплее снова появляется «OptiMUM».

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 B

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

M/A	Установка M/A имеет две различные функции. Нормальный режим (M) моментальное включение с максимальным числом оборотов / высокой скоростью вращения. Удерживайте переключатель в течение необходимого времени. С функцией SensorControl Plus (A) автоматическое регулирование времени. После включения автоматики установите переключатель в положение M/A и удерживайте в этом положении в течение нескольких секунд. Переключатель останется в положении M/A и по окончании автоматического режима вернется в положение O . Прибор выключен. → « <i>Пользование системой SensorControl Plus</i> » см. стр. 153
O	Стоп / выключение
	Функция «Подмешивание» с минимальным числом оборотов / очень низкой скоростью вращения

Позиции настройки

1...7	Ступени скорости 1: низкое число оборотов / медленно 7: 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)
1-2	Для замешивания и размешивания ингредиентов
3	Для вымешивания тяжелого теста месильной насадкой
5-7	Для перемешивания и взбивания ингредиентов (например, сливок) профессиональным универсальным венчиком для перемешивания или профессиональным венчиком для взбивания
M/A	Для пользования насадками с системой SensorControl Plus → « <i>Пользование системой SensorControl Plus</i> » см. стр. 153

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. 159

Поворотный кронштейн

→ Рисунок **Б**



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 **В**

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 **Г**

На защитном колпачке насадок имеются отсоединительные кнопки, которые упрощают снятие насадок.

Установка насадки: вставьте насадку до фиксации в главный привод. Защитный колпачок закрывает привод.

Снятие насадки: нажмите обе отсоединительные кнопки для освобождения насадки. Выньте насадку из привода.

Механизм для намотки кабеля

→ Рисунок **А**



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 **А**



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. 159

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.

Важно. Не передвигайте прибор по рабочей поверхности, так как это может отрицательно сказаться на функции весов. Чтобы переместить прибор, поднимите его.


Позиции настройки

- Нажмите на кнопку разблокирования и опустите поворотный кронштейн вниз до фиксации.
- Вставьте вилку в розетку. Прибор включен.
- 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.
- Снова отпустите кнопки  и .

Выбор установки






- 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 (ф.).

Изменение и сохранение установок





- Кнопкой  или  можно изменить текущую установку.
- Удерживайте одновременно нажатыми кнопки  и , пока на дисплее на короткое время не появится «СОХРАНЕНО».
- Снова отпустите кнопки  и . Измененные установки сохранены в памяти.

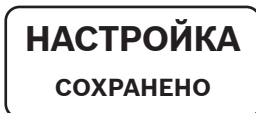
Пример: установка языка






→ см. также краткую инструкцию

- Удерживайте одновременно нажатыми кнопки  и , пока не откроется конфигурационное меню.
- Снова отпустите кнопки  и .
- Нажимайте кнопку  до тех пор, пока не появится меню выбора языка.



- Нажимайте кнопку  или  до тех пор, пока на дисплее не появится нужный язык.
- Удерживайте одновременно нажатыми кнопки  и , пока на дисплее на короткое время не появится «НАСТРОЙКА СОХРАНЕНО».



- На дисплее откроется окно выбора языка.
- Снова отпустите кнопки  и . Выбор языка сохранен в памяти.
- Держите нажатой одну из функциональных кнопок (//) до появления на дисплее «OptiMUM». Прибор готов к работе.

Указание. При включении прибора поворотным переключателем сразу происходит выход из меню.

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. 148. Вставьте насадку до фиксации в главный привод. Защитный колпачок закрывает 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. 148).

На дисплее появится «ВРЕМЯ» и отобразится прошедшее время переработки в минутах и секундах.

Указание: по истечении 60 минут дополнительно отображаются часы: «1:01:30».

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 обе отсоединительные кнопки для освобождения насадки. Выньте насадку из привода.
11. Снимите крышку с привода.
12. Очистите все части прибора сразу после использования. → «Очистка и уход» см. стр. 157

Указание. Воспользуйтесь также показанными примерами применения, чтобы лучше ознакомиться с прибором и его функциями. → «Рецепты» см. стр. 157

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 I

1. Чтобы загрузить большое количество продуктов или ингредиентов, установите поворотный переключатель в положение **О**. Дождитесь полной остановки привода.
2. Нажмите на кнопку разблокирования и поднимите поворотный кронштейн до упора.
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.



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 коротко нажмите кнопку , чтобы включить функцию «ТАЙМЕР».
- В процессе переработки нажмите и удерживайте нажатой кнопку , чтобы вернуть индикацию обратно на «00:00».


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 II



1. Подготовьте прибор к работе. Загрузите ингредиенты.
 2. Вставьте вилку в розетку. На дисплее появится «OptiMUM».
 3. Нажмите кнопку . На дисплее появится «00:00».
 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 ТАЙМЕРА».
- Указание.** Установка звукового сигнала → «Позиции настройки» см. стр. 150
8. На дисплее появится «ПОВЕРНУТЬ ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЬ НА О».
 9. Установите поворотный переключатель в положение **О**. На дисплее появится «OptiMUM».
 10. Извлеките вилку из розетки.
 11. Переработка с функцией «ТАЙМЕР» закончена.
 12. Очистите все части прибора сразу после использования. → «Очистка и уход» см. стр. 157

Указания


- На дисплее отображается длительность в минутах и секундах. Пример: 1 минута 30 секунд: «01:30». По истечении 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 , 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 «00:00». Снова задействована функция «ВРЕМЯ».

Пользование таймером без переработки продуктов

- Нажмите кнопку . На дисплее появится «00:00».
- 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 кнопки + / – . Последовательно появляются следующие программы.

Программа	Насадка / ингредиенты
СЛИВКИ > 300 мл *	Профессиональный венчик для взбивания 300-700 мл сливок
СЛИВКИ > 700 мл *	Профессиональный венчик для взбивания 700-1500 мл сливок
ЯИЧНЫЙ БЕЛОК	Профессиональный венчик для взбивания Белки из 2-12 яиц
ДРОЖЖЕВОЕ ТЕСТО	Месильная насадка Ингредиенты и количества согласно рецепту → «Рецепты» см. стр. 157




* У приборов с встроенными весами опции «> 300 мл» и «> 700 мл» для программы «СЛИВКИ» не отображаются. На дисплее мигает «0 г». 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.
- Загружайте ингредиенты только после того, как будет выбрана программа и весы покажут «0 г» или «0.00 ф.» (в зависимости от установки) либо на дисплее появится «ДОБАВИТЬ ИНГРЕДИЕНТЫ».
- При включении прибора поворотным переключателем сразу происходит выход из меню.
- После запуска переработки в режиме SensorControl Plus ингредиенты больше не загружать.
- 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 °С).
- 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.
- После запуска системы SensorControl Plus кнопки заблокированы.
- 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».
Указание. У моделей без весов появится «СЛИВКИ > 300 мл». Снова нажмите кнопку . На дисплее появится «СЛИВКИ > 700 мл».
- 6.** Нажмите кнопку . На дисплее появится «ЯИЧНЫЙ БЕЛОК».
Указание: в приборах с встроенными весами теперь выполняется калибровка весов. В процессе калибровки на дисплее последовательно появляются отдельные линии: «-----» (тара). На дисплее появится «0 г» или «0.00 ф.» (в зависимости от установки).
- 7.** Загрузите яичные белки в смешательную чашу. На дисплее появится «ДЕРЖАТЬ ПЕРЕКЛЮЧ. НА М/А 2сек».
- 8.** Установите поворотный переключатель в положение **М/А** и удерживайте в этом положении 2 секунды.

9. Спустя 2 секунды поворотный переключатель фиксируется автоматически и, если его отпустить, остается в положении **M/A**.

Важно: если поворотный переключатель не остается в положении **M/A**, это означает, что его удерживали в этом положении недостаточно долго.

10. На дисплее появится «SENSOR CONTROL PLUS». Система SensorControl Plus контролирует процесс переработки.
11. После того, как будет достигнута запрограммированная консистенция, раздастся звуковой сигнал и переработка будет закончена. На дисплее появится «КОНЕЦ».
- Указание.** Установка звукового сигнала → «Позиции настройки» см. стр. 150
12. Поворотный переключатель автоматически возвратится в положение **O**. На дисплее появится «OptiMUM».
13. Извлеките вилку из розетки.
14. Переработка с функцией «ЯИЧНЫЙ БЕЛОК» закончена.
15. Очистите все части прибора сразу после использования. → «Очистка и уход» см. стр. 157

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


- Весы показывают вес шагами по 5 г (0,01 фунтов). Если загружено менее 5 грамм (0,01 фунта), весы не показывают правильные результаты измерения.

- 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.
- При работе весов рабочая поверхность не должна подвергаться действию вибраций (например, в результате других операций или работы других приборов).
- Не передвигайте прибор по рабочей поверхности, так как это может отрицательно сказаться на функции весов. Чтобы переместить прибор, поднимите его.
- 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. В процессе калибровки на дисплее последовательно появляются отдельные линии: «-----» (тара).
4. На дисплее появится «0 г» или «0.00 ф.» (в зависимости от установки). Весы готовы к работе.
5. Загрузите ингредиенты. Весы показывают вес.
6. Начните переработку или подготовьте дополнительные ингредиенты.


7. Нажмите кнопку  и больше не прикасайтесь к прибору. На дисплее появится «0 г» или «0.00 ф.» (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. 150

Указание. Если в процессе переработки продуктов нажать кнопку , на дисплее появится «ДЛЯ ВЕСОВ МАШИНА СТОП».




Предварительная установка веса

→ Ряд рисунков 

1. Нажмите кнопку  и больше не прикасайтесь к прибору. В процессе калибровки на дисплее последовательно появляются отдельные линии: «- - - - -» (тара).
2. На дисплее появится «0 г» или «0.00 ф.» (в зависимости от установки). Весы готовы к работе.
3. На дисплее появится «100 г» или «0.20 ф.» (в зависимости от установки).
4. Кнопкой + или — установите нужный вес (50-3000 г / 0.10-6.00 фунтов).
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.
Указание. Установка звукового сигнала → «Позиции настройки» см. стр. 150
7. При «0 г» (установленное количество загружено) звуковой сигнал прекратится.

8. При превышении установленного количества сигнал звучит непрерывно.
Указание. Установка звукового сигнала → «Позиции настройки» см. стр. 150

Дополнительный вес обозначается отрицательным знаком. Если количество превышено на 25 г, дисплей покажет «-25 г».

- Извлеките чрезмерно загруженное количество продуктов или держите нажатой одну из функциональных кнопок (, , ) до появления на дисплее «OptiMUM».

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. 163

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 

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. → «Цветная маркировка» см. стр. 147
- 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 N

⚠ 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

- 200-1500 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. 153

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. 153

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 **2**, затем в течение примерно 2-3 минут в режиме **7**.

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 **2**, 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. 153

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.



Максимальное количество: 1,5-кратное количество продуктов из основного рецепта

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 **○**, 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 Бытовые Приборы», 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"> ■ Проверьте наличие электроснабжения. ■ Вставьте вилку в розетку.
Прибор не включается. Светящееся кольцо горит.	Сработала система защиты.	→ «Системы безопасности» см. стр. 159
Прибор выключается во время использования.	Одновременная или слишком длительная переработка чрезмерного количества продуктов.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Установите поворотный переключатель в положение ○. Извлеките вилку из розетки. ■ Уменьшите количество перерабатываемых продуктов. ■ Дайте прибору остыть до комнатной температуры.
	Открыт поворотный кронштейн.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Установите поворотный переключатель в положение ○. ■ Нажмите на кнопку разблокирования и опустите поворотный кронштейн вниз до фиксации.
	Смесительная чаша или угловая передача (принадлежность) отсоединилась.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Установите поворотный переключатель в положение ○. Извлеките вилку из розетки. ■ Поверните смесительную чашу до упора. ■ Прочно привинтите угловую передачу и закройте до упора запирающий рычаг.
Поворотный кронштейн не открывается.	На заднем приводе красного цвета установлена принадлежность.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Отсоедините принадлежность. ■ Нажмите кнопку разблокирования и откройте поворотный кронштейн.
Весы не показывают изменение веса несмотря на загрузку ингредиентов.	Загружены ингредиенты в количестве менее 5 грамм (0,01 фунта).	Загрузите не менее 5 грамм (0,01 фунта) продуктов, так как иначе весы не показывают правильные результаты измерения.
Прибор не запускает выбранную программу SensorControl Plus и снова выключается.	Поворотный переключатель не удерживали достаточно долго в положении M/A .	

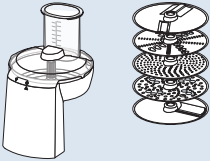
Проблема	Возможная причина	Устранение
Запуск программы SensorControl Plus невозможен. Дисплей показывает «ДОБАВИТЬ ИНГРЕДИЕНТЫ», хотя ингредиенты уже были загружены.	В моделях с весами: ингредиенты были загружены до включения весов.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Опорожните чашу. ■ Повторно выберите программу. ■ Загружайте ингредиенты только после того, как будет выбрана программа и весы покажут «0 г» или «0.00 ф.» (в зависимости от установки) либо на дисплее появится «ДОБАВИТЬ ИНГРЕДИЕНТЫ».

Индикация на дисплее	Возможная причина	Устранение
ОШИБКА ПЕРЕГРУЗКА МОТОРА	Одновременная или слишком длительная переработка чрезмерного количества продуктов.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Установите поворотный переключатель в положение ○. Извлеките вилку из розетки. ■ Уменьшите количество перерабатываемых продуктов. ■ Дайте прибору остыть до комнатной температуры.
	Прибор или насадка заблокированы.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Установите поворотный переключатель в положение ○. Извлеките вилку из розетки. ■ Проверьте прибор / насадку и устраните блокировку.
	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"> ■ Для сброса показания весов держите нажатой одну из функциональных кнопок (//) до появления на дисплее «OptiMUM». ■ Установите поворотный переключатель в положение ○. Извлеките вилку из розетки. ■ Спустя примерно 10 мин. повторите попытку.
	Весы неисправны.	Если данное сообщение появляется постоянно, возможна неисправность весов. Обратитесь в сервисную службу.
	Весы подвержены вибрациям.	Не используйте прибор на столешнице, под которой, например, работает посудомоечная машина.
	Прибор перед применением весов был передвинут по рабочей поверхности.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Поднимите прибор и снова установите его. ■ Сбросьте показание весов и повторите взвешивание.

Индикация на дисплее	Возможная причина	Устранение
ОШИБКА РЫЧАГ ОТКРЫТ	Открыт поворотный кронштейн.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Установите поворотный переключатель в положение 0. ■ Нажмите на кнопку разблокирования и опустите поворотный кронштейн вниз до фиксации.
ОШИБКА ПРОВЕРИТЬ ЧАШУ	Смесительная чаша или угловая передача (принадлежность) отсоединилась.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Установите поворотный переключатель в положение 0. Извлеките вилку из розетки. ■ Поверните смесительную чашу до упора. ■ Прочно привинтите угловую передачу и закройте до упора запирающий рычаг.
ДЛЯ ВЕСОВ МАШИНА СТОП	Весы были включены при работающем приборе.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Перед тем, как использовать весы, выключите прибор и дождитесь полной остановки.
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"> ■ Не загружайте ингредиенты весом более 5000 г. ■ Не выгружайте ингредиенты весом более 990 г.
ПЕРЕГРУЗКА или НЕДОГРУЗКА при пользовании системой SensorControl Plus	Загружено слишком много или слишком мало ингредиентов для выбранной программы.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Загрузите ингредиенты в заданных количествах. <p>→ «<i>Пользование системой SensorControl Plus</i>» см. стр. 153</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 можно ознакомиться с актуальным перечнем принадлежностей.

Принадлежность	Обозначение	Описание
	MUZ9VL1	Универсальная резка Для резки, шинковки и натирания фруктов, овощей и других продуктов питания.

Принадлежность	Обозначение	Описание
	MUZ9VLP1	Многофункциональный миксер с соковыжималкой 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	Макаронница Для приготовления листов теста и лапши.
	MUZ9TM1	Многофункциональный измельчитель в комплекте 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	Мясорубка с насадкой для приготовления колбас и кеббе Для измельчения свежего мяса для тартара или рулета из рубленого мяса. Для наполнения колбас. Для приготовления пирожков с мясом или пельменей.
	MUZ9MX1	Блендер 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.
	MUZ9ER1	Смесительная чаша из нержавеющей стали с ручками В смесительной чаше можно перерабатывать до 3500 г дрожжевого теста.
	MUZ9KR1	Пластиковая смесительная чаша с ручками В смесительной чаше можно перерабатывать до 3500 г дрожжевого теста.

Принадлежность	Обозначение	Описание
	MUZ9FW1	Мясорубка Для измельчения свежего мяса для тартара или рулета из рубленого мяса.
	MUZ9PP2	Насадки для макарон, для MUZ9HA1 и MUZ9FW1 Для формовки макарон. 5 различных форм на выбор.
	MUZ9SV1	Насадка для фигурного печенья, для MUZ9HA1 и MUZ9FW1 Для формовки фигурного печенья. 4 различные формы на выбор.
	MUZ9CC1	Насадка для нарезки кубиками, для MUZ9VL1 Для нарезки продуктов кубиками.
	MUZ9PS1	Диск для картофеля фри, для MUZ9VL1 Для нарезки сырого картофеля при приготовлении картофеля фри.
	MUZ9SC1	Двусторонний диск «Profi Supercut» для MUZ9VL1 и MUZ9VLP1 Для нарезания фруктов и овощей на толстые или тонкие ломтики. В особенности годится для очень мягких или очень волокнистых продуктов.
	MUZ9BS1	Набор принадлежностей «Baking Sensation» Набор состоит из следующих частей: мясорубка MUZ9FW1 (формовочный диск со средними отверстиями, 5 мм), насадка для фигурного печенья MUZ9SV1 , пластиковая смесительная чаша MUZ9KR1 .
	MUZ9RV1	Приставка для шинковки Для резки и шинковки продуктов.
	MUZ9AD1	Угловая передача для MUZ9RV1 Приобрести отдельно, если угловая передача не входит в комплект другой принадлежности.

Информация изготовителя о гарантийном и сервисном обслуживании

Круглосуточный телефон службы поддержки*:

8 (800) 200-29-61

Официальный сайт в Интернете:

www.bosch-home.ru

Адреса авторизованных сервисных центров, а также вся информация по сервисному обслуживанию доступна на официальном сайте в Интернете: www.bosch-home.ru.

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.ru/store. С условиями заказа, оплаты и доставки Вы можете ознакомиться на сайте. Также оригинальные аксессуары и средства по уходу Вы можете приобрести в авторизованных сервисных центрах.

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, кофемашины, кофемолки, весы, кухонные комбайны, миксеры, пылесосы, резки, тостеры, утюги, фены, распрямители для волос, электрочайники, соковыжималки, измельчители, блендеры, гладильные доски, ванночки, наполные весы, утюги, паровые станции, гладильные доски и аналогичные им изделия.

4. Уважаемые дамы и господа, сообщаем Вам, что подтверждение соответствия нашей продукции обязательным требованиям в соответствии с законодательством осуществляется в форме обязательной сертификации 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 ГмбХ», адрес штаб-квартиры: 81739 Мюнхен, Карл-Верх 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 или по телефону службы поддержки.

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.

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 правил 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 обезличению 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 насекомых и грызунов, воздействия иных посторонних факторов, а также вследствие существенных нарушений технических требований, оговоренных в инструкции по эксплуатации, в том числе нестабильности параметров электросети, установленных ГОСТ 32144-2013.

Для подтверждения даты покупки прибора при гарантийном ремонте или предъявлении иных предусмотренных законом требований убедительно 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 официальном сайте в Интернете: www.bosch-home.ru.

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 FD ПГММ, где ПГ – год изготовления минус 1920, а ММ – месяц изготовления. Для определения года изготовления прибора необходимо к 1920 прибавить число ПГ.

* Бесплатный круглосуточный телефон для звонков на территории РФ.

B3AC065N1-1M00 03/2017



BOSCH

Разработано для жизни

Информация о бытовой технике, произведенной под контролем концерна БСХ Хаусгерете ГмбХ, Карл-Вери-Штр. 34, 81739 Мюнхен, Германия в соответствии с требованиями законодательства о техническом регулировании и законодательства о защите прав потребителей Российской Федерации

Продукция: кухонные комбайны, кухонные машины, миксеры, 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, 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 единой таможенной территории Евразийского экономического 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-Вери-Штр. 34, 81739 Мюнхен, Германия (Robert Bosch Hausgeräte 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, является БСХ Хаусгерете ГмбХ, Карл-Вери-Штр. 34, 81739 Мюнхен, Германия (BSH Hausgeräte 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°C 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 определяются 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, указанного в соответствии со статьей 18 Закона РФ о защите прав потребителей. Срок службы на продукцию указан производителем в листовке «Информация изготовителя о гарантийном и сервисном обслуживании».

Продукция может быть идентифицирована по модельному обозначению (поле «E-Nr.»), апробационному типу (поле «Type») и товарному знаку Bosch, нанесенным на продукцию, упаковку и (или) содержащихся в эксплуатационных документах. В соответствии с внутренним стандартом изготовителя бытовая техника идентифицируется по следующей схеме:

E-Nr. <материальный номер> / <индекс сервисной службы>

Материальный номер представляет собой буквенно-цифровое обозначение продукции длиной не более 10 символов, используемое при продаже (именуемое модельным обозначением или моделью бытового прибора) торговой марки Bosch. Материальный номер (модель) указывается между кодовым словом «E-Nr.» и косой чертой «/».

Индекс сервисной службы – двузначное цифровое обозначение, присваиваемое единице продукции в процессе производства и используемое сервисной службой.

Эксплуатационные документы разрабатываются в унифицированной форме для широкого ассортимента продукции, поэтому изготовителем предусмотрено указание торгового обозначения прибора в эксплуатационных документах как полностью, так и частично, при условии, что это позволяет определить принадлежность данного эксплуатационного документа к бытовому прибору, сопровождаемому этим эксплуатационным документом. Установление в процессе идентификации соответствия характеристик бытового прибора положениям, содержащимся в прилагаемых к нему эксплуатационных документах, проводится путем анализа информации, изложенной в эксплуатационных документах.

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 титовой 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.



Продукция, которая прошла процедуру подтверждения соответствия согласно требованиям технических регламентов Таможенного союза и/или технических регламентов Евразийского экономического союза, маркируется единым знаком обращения продукции на рынке государств-членов Таможенного союза (Евразийского экономического союза).

Продукция соответствует следующим техническим регламентам Таможенного союза:

- ТР ТС 020/2011 Электромагнитная совместимость технических средств
- ТР ТС 004/2011 О безопасности низковольтного оборудования
- ТР ЕАЭС 037/2016 Об ограничении применения опасных веществ в изделиях электротехники и радиоэлектроники

Эксплуатационные документы на продукцию выполняются на русском языке. Эксплуатационные документы на государственных языках государств-членов Евразийского экономического союза, отличных от русского, при наличии соответствующих требований в законодательстве можно безвозмездно получить у торгующей организации-резидента соответствующего государства-члена Евразийского экономического союза.

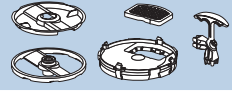


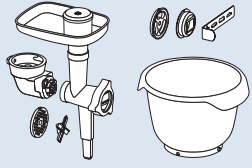
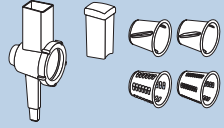

Информация о комплектации продукции представлена в торговых залах, может быть запрошена по телефону бесплатной горячей линии (800) 200-2961, а также доступна в интернете на сайте производителя <http://www.bosch-home.ru>.

Торговое обозначение	Апробационный тип	Сертификат соответствия			Страна-изготовитель	НЧ*, В	НН**, Гц	НМ***, Вт
		Рег. номер	Дата выдачи	Действует до				
Кухонные комбайны, кухонные машины								
МС812М865	CNCM30	C-DE.АЯ46.В.73522	12.02.2016	11.02.2021	Словения	50/60	220-240	1250
МС812С514	CNCM30	C-DE.АЯ46.В.73522	12.02.2016	11.02.2021	Словения	50/60	220-240	1250
МС812В501	CNCM30	C-DE.АЯ46.В.73522	12.02.2016	11.02.2021	Словения	50/60	220-240	1000
МС812W620	CNCM30	C-DE.АЯ46.В.73522	12.02.2016	11.02.2021	Словения	50/60	220-240	1100
МС812W872	CNCM30	C-DE.АЯ46.В.73522	12.02.2016	11.02.2021	Словения	50/60	220-240	1250
МСМ3100W	CNCM12	C-DE.АЯ46.В.73522	12.02.2016	11.02.2021	Словения	50/60	220-240	800
МСМ3110W	CNCM12	C-DE.АЯ46.В.73522	12.02.2016	11.02.2021	Словения	50/60	220-240	800
МСМ3200W	CNCM12	C-DE.АЯ46.В.73522	12.02.2016	11.02.2021	Словения	50/60	220-240	800
МСМ3201В	CNCM12	C-DE.АЯ46.В.73522	12.02.2016	11.02.2021	Словения	50/60	220-240	800
МСМ3401М	CNCM12	C-DE.АЯ46.В.73522	12.02.2016	11.02.2021	Словения	50/60	220-240	800
МСМ3501М	CNCM12	C-DE.АЯ46.В.73522	12.02.2016	11.02.2021	Словения	50/60	220-240	800
МСМ4000	CNCM20	C-DE.АЯ46.В.73522	12.02.2016	11.02.2021	Словения	50/60	220-240	700
МСМ4100	CNCM20	C-DE.АЯ46.В.73522	12.02.2016	11.02.2021	Словения	50/60	220-240	800
МUM4406	CNUM5ST	C-DE.АЯ46.В.73522	12.02.2016	11.02.2021	Словения	50/60	220-240	500
МUM4426	CNUM5ST	C-DE.АЯ46.В.73522	12.02.2016	11.02.2021	Словения	50/60	220-240	500
МUM44R1	CNUM5ST	C-DE.АЯ46.В.73522	12.02.2016	11.02.2021	Словения	50/60	220-240	500
МUM4657	CNUM5ST	C-DE.АЯ46.В.73522	12.02.2016	11.02.2021	Словения	50/60	220-240	550
МUM4855	CNUM5ST	C-DE.АЯ46.В.73522	12.02.2016	11.02.2021	Словения	50/60	220-240	600
МUM4856	CNUM5ST	C-DE.АЯ46.В.73522	12.02.2016	11.02.2021	Словения	50/60	220-240	600
МUM4875EU	CNUM5ST	C-DE.АЯ46.В.73522	12.02.2016	11.02.2021	Словения	50/60	220-240	600
МUM4880	CNUM5ST	C-DE.АЯ46.В.73522	12.02.2016	11.02.2021	Словения	50/60	220-240	600
МUM48SL	CNUM5ST	C-DE.АЯ46.В.73522	12.02.2016	11.02.2021	Словения	50/60	220-240	600
МUM52120	CNUM50	C-DE.АЯ46.В.73522	12.02.2016	11.02.2021	Словения	50/60	220-240	700
МUM54D00	CNUM51	C-DE.АЯ46.В.73522	12.02.2016	11.02.2021	Словения	50/60	220-240	900
МUM54G00	CNUM51	C-DE.АЯ46.В.73522	12.02.2016	11.02.2021	Словения	50/60	220-240	900
МUM54I00	CNUM51	C-DE.АЯ46.В.73522	12.02.2016	11.02.2021	Словения	50/60	220-240	900
МUM54P00	CNUM51	C-DE.АЯ46.В.73522	12.02.2016	11.02.2021	Словения	50/60	220-240	900
МUM54Y00	CNUM51	C-DE.АЯ46.В.73522	12.02.2016	11.02.2021	Словения	50/60	220-240	900
МUM58020	CNUM51	C-DE.АЯ46.В.73522	12.02.2016	11.02.2021	Словения	50/60	220-240	1000
МUM58225	CNUM51	C-DE.АЯ46.В.73522	12.02.2016	11.02.2021	Словения	50/60	220-240	1000
МUM58231	CNUM51	C-DE.АЯ46.В.73522	12.02.2016	11.02.2021	Словения	50/60	220-240	1000
МUM58243	CNUM51	C-DE.АЯ46.В.73522	12.02.2016	11.02.2021	Словения	50/60	220-240	1000
МUM5824C	CNUM51	C-DE.АЯ46.В.73522	12.02.2016	11.02.2021	Словения	50/60	220-240	1000
МUM58252RU	CNUM51	C-DE.АЯ46.В.73522	12.02.2016	11.02.2021	Словения	50/60	220-240	1000
МUM58420	CNUM51	C-DE.АЯ46.В.73522	12.02.2016	11.02.2021	Словения	50/60	220-240	1000
МUM58720	CNUM51	C-DE.АЯ46.В.73522	12.02.2016	11.02.2021	Словения	50/60	220-240	1000
МUM58920	CNUM51	C-DE.АЯ46.В.73522	12.02.2016	11.02.2021	Словения	50/60	220-240	1000
МUM58B00	CNUM51	C-DE.АЯ46.В.73522	12.02.2016	11.02.2021	Словения	50/60	220-240	1000
МUM58K20	CNUM51	C-DE.АЯ46.В.73522	12.02.2016	11.02.2021	Словения	50/60	220-240	1000
МUM58L20	CNUM51	C-DE.АЯ46.В.73522	12.02.2016	11.02.2021	Словения	50/60	220-240	1000
МUM59343	CNUM51	C-DE.АЯ46.В.73522	12.02.2016	11.02.2021	Словения	50/60	220-240	1000
МUM59M55	CNUM51	C-DE.АЯ46.В.73522	12.02.2016	11.02.2021	Словения	50/60	220-240	1000
МUM5XW10	CNUM51	C-DE.АЯ46.В.73522	12.02.2016	11.02.2021	Словения	50/60	220-240	1000
МUM5XW20	CNUM51	C-DE.АЯ46.В.73522	12.02.2016	11.02.2021	Словения	50/60	220-240	1000
МUM5XW40	CNUM51	C-DE.АЯ46.В.73522	12.02.2016	11.02.2021	Словения	50/60	220-240	1000
МUM9A32500	CNUM60A	C-DE.АЯ46.В.77956	21.12.2016	20.12.2021	Словения	50/60	220-240	1200
МUM9Y35512	CNUM60B	C-DE.АЯ46.В.81253	28.07.2017	27.07.2022	Словения	50/60	220-240	1500
МUM9YX5S12	CNUM61B	C-DE.АЯ46.В.81253	28.07.2017	27.07.2022	Словения	50/60	220-240	1500
МUMRP1000	CNUM5ST	C-DE.АЯ46.В.73522	12.02.2016	11.02.2021	Словения	50/60	220-240	600
Миксеры, измельчители								
МFQ22100	CNHR30	C-DE.АЯ46.В.76049	17.08.2016	16.08.2021	Словения	50/60	220-240	375
МFQ2210D	CNHR30	C-DE.АЯ46.В.76049	17.08.2016	16.08.2021	Словения	50/60	220-240	375
МFQ2210K	CNHR30	C-DE.АЯ46.В.76049	17.08.2016	16.08.2021	Словения	50/60	220-240	375
МFQ2210P	CNHR30	C-DE.АЯ46.В.76049	17.08.2016	16.08.2021	Словения	50/60	220-240	375
МFQ2210Y	CNHR30	C-DE.АЯ46.В.76049	17.08.2016	16.08.2021	Словения	50/60	220-240	375
МFQ24200	CNHR30	C-DE.АЯ46.В.76049	17.08.2016	16.08.2021	Словения	50/60	220-240	400
МFQ2420B	CNHR30	C-DE.АЯ46.В.76049	17.08.2016	16.08.2021	Словения	50/60	220-240	400
МFQ2520B	CNHR30C	C-DE.АЯ46.В.88895	22.10.2018	21.10.2023	Словения	50/60	220-240	500
МFQ2600G	CNHR30	C-DE.АЯ46.В.76049	17.08.2016	16.08.2021	Словения	50/60	220-240	375
МFQ2600W	CNHR30	C-DE.АЯ46.В.76049	17.08.2016	16.08.2021	Словения	50/60	220-240	375
МFQ3010	CNHR19	C-DE.АЯ46.В.73034	30.12.2015	29.12.2020	Словения	50/60	220-240	300
МFQ3030	CNHR19	C-DE.АЯ46.В.73034	30.12.2015	29.12.2020	Словения	50/60	220-240	350
МFQ3555	CNHR18	C-DE.АЯ46.В.73034	30.12.2015	29.12.2020	Словения	50/60	220-240	350
МFQ36300Y	CNHR27	C-DE.АЯ46.В.73034	30.12.2015	29.12.2020	Словения	50/60	220-240	400
МFQ36440	CNHR27	C-DE.АЯ46.В.73034	30.12.2015	29.12.2020	Словения	50/60	220-240	450
МFQ36460	CNHR27	C-DE.АЯ46.В.73034	30.12.2015	29.12.2020	Словения	50/60	220-240	450
МFQ36470	CNHR27	C-DE.АЯ46.В.73034	30.12.2015	29.12.2020	Словения	50/60	220-240	450
МFQ36480	CNHR27	C-DE.АЯ46.В.73034	30.12.2015	29.12.2020	Словения	50/60	220-240	450
МFQ4020	CNHR22	C-DE.АЯ46.В.73034	30.12.2015	29.12.2020	Словения	50/60	220-240	450
МFQ4030K	CNHR22	C-DE.АЯ46.В.73034	30.12.2015	29.12.2020	Словения	50/60	220-240	500
МFQ4070	CNHR22	C-DE.АЯ46.В.73034	30.12.2015	29.12.2020	Словения	50/60	220-240	500
МFQ4080	CNHR22	C-DE.АЯ46.В.73034	30.12.2015	29.12.2020	Словения	50/60	220-240	500
МFQP1000	CNHR19	C-DE.АЯ46.В.73034	30.12.2015	29.12.2020	Словения	50/60	220-240	300
ММR08A1	CNCM13ST1	C-DE.АЯ46.В.73343	29.01.2016	28.01.2021	Словения	50/60	220-240	400
ММR15A1	CNCM13ST2	C-DE.АЯ46.В.73343	29.01.2016	28.01.2021	Словения	50/60	220-240	550
ММRР1000	CNCM13ST1	C-DE.АЯ46.В.73343	29.01.2016	28.01.2021	Словения	50/60	220-240	400

* НЧ – номинальная частота или диапазон номинальных частот переменного тока питающей сети в Герцах

** НН – номинальное напряжение или диапазон номинального напряжения в Вольтах

*** НМ – номинальная потребляемая мощность или диапазон номинальных потребляемых мощностей в Ваттах

الكماليات	الشرح	الشرح
	MUZ9VL1 تجهيزة تقطيع المكعبات لطرز تقطيع المواد الغذائية إلى قطع صغيرة.	MUZ9CC1 
	MUZ9VL1 قرص تقطيع أصابع البطاطس لتقطيع البطاطس النيئة إلى أصابع لإعداد البطاطس المقلية.	MUZ9PS1 
	MUZ9VL1 و MUZ9VLP1 قرص التقطيع الحاد الدوار لطرزي لتقطيع الفواكه والخضروات إلى شرائح سميكة أو رقيقة. مناسب تماماً للأطعمة الطرية جداً أو المليئة بالألياف.	MUZ9SC1 
	MUZ9BS1 طقم ملحقات «Baking Sensation» يحتوي الطقم على الأجزاء التالية: MUZ9FW1 مفرمة لحم (مع قرص مثقب وسط، 5 ملم)، MUZ9SV1 وليجبة البيتي فور، MUZ9KR1 وعاء تقليب بلاستيكي.	MUZ9BS1 
	MUZ9RV1 تجهيزة علوية للبشر صالح لتقطيع وبشر مواد غذائية.	MUZ9RV1 
	MUZ9RV1 ترس زاوية لملحق متاح منفصلاً إذا لم يوجد ترس زاوية تابع لملحق آخر.	MUZ9AD1 

الكماليات	الشرح	الشرح
	<p>طقم القطاعات المتعددة</p> <p>لغرض طحن وتقطيع الكميات الصغيرة من التوابل والحبوب أو القهوة أو السكر.</p> <p>لغرض تقطيع وفرم اللحوم 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.</p>	<p>MUZ9TM1</p> 
	<p>مفرمة لحم بظرف لتعبئة السجق والكبة</p> <p>لفرم اللحم الطازج النيئ لإعداد الترتار «لحم مفروح بالبصل والبيض والتوابل بدون طهي» أو اللحم المفروم المحمر. لتعبئة السجق. لإنتاج أكياس العجين واللحم المفروم.</p>	<p>MUZ9HA1</p> 
	<p>الخلط</p> <p>لخلط المشروبات وإعداد عجينة البوريه المصنوعة من الفواكه والخضروات، وإعداد المايونيز، ولتقطيع الفواكه والمكسرات، ولجرش مكعبات الثلج وإعداد البوريه وخلط أنواع الحساء والصوص.</p>	<p>MUZ9MX1</p> 
	<p>وعاء تقليب صلب بمقابض</p> <p>في هذا الوعاء يمكن إعداد كمية يصل قدرها حتى 3500 جرام من العجين الذي يُعد بالتقليب.</p>	<p>MUZ9ER1</p> 
	<p>وعاء تقليب بلاستيكي بمقابض</p> <p>في هذا الوعاء يمكن إعداد كمية يصل قدرها حتى 3500 جرام من العجين الذي يُعد بالتقليب.</p>	<p>MUZ9KR1</p> 
	<p>مفرم اللحم</p> <p>لفرم اللحم الطازج النيئ لإعداد الترتار «لحم مفروح بالبصل والبيض والتوابل بدون طهي» أو اللحم المفروم المحمر.</p>	<p>MUZ9FW1</p> 
	<p>ولانج المكرونة لطرزي MUZ9FW1 و MUZ9HA1</p> <p>لتنشكيل المكرونة. 5 أشكال مختلفة متوفرة.</p>	<p>MUZ9PP2</p> 
	<p>وليجة البيتي فور لطرزي MUZ9FW1 و MUZ9HA1</p> <p>لتنشكيل البيتي فور. 4 أشكال مختلفة متوفرة.</p>	<p>MUZ9SV1</p> 

بيان الشاشة	السبب المحتمل	كيفية التصرف
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"> ■ لا تقم بتعبئة مكونات أكبر من 5000 جرام. ■ لا تنزع مكونات أكبر من 990 جرام.
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"> ■ أضف المكونات وفقًا للكميات المذكورة. ← «استخدام نظام SensorControl Plus» انظر صفحة ar-9

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، لمتابعة قطع الكماليات الحالية المتوفرة في العرض.

الكماليات	الشرح	الشرح
	MUZ9VL1	الخراطة التمريرية الفورية لغرض تقطيع وبشر وتفتشير الفواكه والخضروات والمواد الغذائية الأخرى.
	MUZ9VLP1	خلاط متعدد مع عصارة ليمون لتخريط الأعشاب والخضروات والتفاح واللحم، ولبشر الجزر والفجل والجبن، ولبشر المكسرات والبندق واللوز والشوكولاتة المبردة. لعصر البرتقال والليمون والجريب فروت.
	MUZ9PP1	قالب إعداد المكرونة لغرض إنتاج قطع المعجنات والمكرونة الشريطية.

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"> إدارة المفتاح الدوار إلى وضع O. انزع القابض الكهربائي. يتم تقليل الكمية الجاري معالجتها. اترك الجهاز يبرد ليصل إلى درجة حرارة الغرفة.
	الجهاز أو الملحق محموز.	<ul style="list-style-type: none"> إدارة المفتاح الدوار إلى وضع O. انزع القابض الكهربائي. افحص الجهاز / الملحق وتخلص من العائق.
	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"> إرجاع ضبط الميزان: اضغط على أحد أزرار الوظائف (⏪/⏩/⏴/⏵) ضغطًا ثابتًا حتى يظهر على الشاشة «Optimum».
		<ul style="list-style-type: none"> إدارة المفتاح الدوار إلى وضع O. انزع القابض الكهربائي. حاول مجددًا بعد حوالي 10 دقائق.
	عطل بالميزان.	إذا ظهرت الرسالة بصورة دائمة فقد يكون الميزان به عطل. يرجى الاتصال بمركز خدمة العملاء.
	الميزان يتعرض لاهتزازات.	لا تستخدم الجهاز على لوح العمل الموضوع مثلًا على غسالة أو آني أثناء تشغيلها.
	تم دفع الجهاز على سطح العمل قبل استخدام الميزان.	<ul style="list-style-type: none"> ارفع الجهاز وضعه مرة أخرى. أرجع ضبط الميزان وحاول مجددًا.
ERROR ARM OPEN (خطأ: الذراع مفتوح)	تم فتح الذراع المتراوح.	<ul style="list-style-type: none"> إدارة المفتاح الدوار إلى وضع O. استمر في الضغط على زر تحرير القفل والذراع المتراوح إلى أسفل إلى أن يثبت.
ERROR CHECK BOWL (خطأ افحص الوعاء)	الوعاء أو ناقل الحركة الزاوي (الملحق) انفك من مكانه.	<ul style="list-style-type: none"> إدارة المفتاح الدوار إلى وضع O. انزع القابض الكهربائي. استمر في ربط الوعاء حتى النهاية. اربط ناقل الحركة الزاوي تمامًا وأغلق ذراع الغلق كليًا.
FOR SCALE STOP MACHINE	تم تشغيل الميزان أثناء عمل الجهاز.	<ul style="list-style-type: none"> أوقف تشغيل الجهاز وانتظر حتى يهدأ تمامًا، ثم استخدم الميزان.

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 المضبنة مطفأة. الجهاز لا يشتغل.	الجهاز غير متصل بالكهرباء.	<ul style="list-style-type: none"> ■ يتم التأكد من أن الجهاز يتم تغذيته بالكهرباء على الوجه الصحيح. ■ أدخل قابس الجهاز في المقبس.
الجهاز لا يعمل. الحلقة المضبنة تضيء.	أحد أنظمة التأمين مفعّل.	← «أنظمة الأمان» انظر صفحة ar-15
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"> ■ إدارة المفتاح الدوار إلى وضع O. انزع القابس الكهربائي. ■ يتم تقليل الكمية الجاري معالجتها. ■ اترك الجهاز يبرد ليصل إلى درجة حرارة الغرفة.
تم فتح الذراع المتراوح.	تم فتح الذراع المتراوح.	<ul style="list-style-type: none"> ■ إدارة المفتاح الدوار إلى وضع O. ■ استمر في الضغط على زر تحرير القفل والذراع المتراوح إلى أسفل إلى أن يثبت.
الوعاء أو ناقل الحركة الزاوي (الملحق) انفك من مكانه.	الوعاء أو ناقل الحركة الزاوي (الملحق) انفك من مكانه.	<ul style="list-style-type: none"> ■ إدارة المفتاح الدوار إلى وضع O. انزع القابس الكهربائي. ■ استمر في ربط الوعاء حتى النهاية. ■ اربط ناقل الحركة الزاوي تمامًا وأغلق ذراع الغلق كليًا.
الذراع المتراوح لا يفتح.	هناك ملحق مركب على المحرك الخلفي الأحمر.	<ul style="list-style-type: none"> ■ انزع الملحق. ■ اضغط زر تحرير القفل وافتح الذراع المتراوح.
الميزان لا يعرض أي تغيير في الوزن بالرغم من إضافة المكونات.	كمية المكونات المضافة تقل عن 5 جم (0.01 رطل).	أضف ما لا يقل عن 5 جم (0.01 رطل)، وإلا فلن يُظهر الميزان نتيجة صحيحة للوزن.
الجهاز لا يبدأ بتشغيل البرنامج المختار SensorControl Plus، وينطفئ مرة أخرى.	المفتاح الدوار لم يُثبت على الوضع M/A لمدة كافية.	
يتعذر بدء تشغيل برنامج SensorControl Plus تظهر رسالة «ADD INGREDIENTS» (أضف المكونات) بالرغم من أنه تمت إضافة المكونات بالفعل.	الطرز المزودة بميزان: تمت إضافة المكونات قبل تنشيط الميزان.	<ul style="list-style-type: none"> ■ قم بإفراغ الوعاء. ■ اختر البرنامج مجددًا. ■ لا تضيف المكونات إلا بعد اختيار البرنامج وبعد أن يعرض الميزان «0 g» (0 جم) أو «0.00 lb» (0.00 رطل) (حسب وضع الضبط) أو يظهر «ADD INGREDIENTS» (أضف المكونات) على الشاشة.

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 حالياً للتخلص

من الاجهزة القديمة.

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.

■ 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 لبعده 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 مركباً

ومداراً حتى وضع التثبيت أو عند تثبيت قطعة

الكامليات مع المحرك الزاوي على المحرك الأساسي

وإذا كان الذراع المتراوح مثبتاً في الوضع السفلي.

التأمين ضد إعادة التشغيل

الجهاز يبقى في وضع التشغيل، إلا أن المحرك لا يبدأ

في العمل بعد عودة التيار الكهربائي. لإعدة التشغيل

يتم إدارة المفتاح الدوار إلى وضع O ثم يتم التشغيل

من جديد.

التأمين ضد التحميل الزائد

يقوم نظام التأمين ضد التحميل الزائد بإيقاف المحرك

ذاتياً 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 كامليات مركبة على المحرك

الخلفي.



عجين المكرونة

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



عجين الخبز

الوصفة الأساسية

- 1000 جرام طحين
- 3 أكياس خميرة مجففة
- 2 ملعقة كبيرة ملح
- 660 مليلتر ماء دافئ
- يتم إعداد جميع المكونات لمدة حوالي 1/2 دقيقة على الدرجة 1، ثم لمدة حوالي 4-5 دقائق على الدرجة 3 باستخدام كلاب العجين.
- أقصى كمية يمكن إعدادها: عدد 1.5 ضعف المقادير الأساسية



عجينة مقددة

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 1/2 دقيقة على الدرجة 2، ثم لمدة حوالي 2-3 دقائق على الدرجة 6 باستخدام ذراع التقلب الحلزوني.



اعتباراً من 500 جرام طحين:

- يتم عجن المكونات لمدة حوالي 1/2 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



العجين المخمر

الوصفة الأساسية

- 500 جرام طحين
- 1 بيضة
- 80 جرام سمن (درجة حرارة الغرفة)
- 80 جم سكر
- 200-250 مليلتر لبن دافئ
- 25 جرام خميرة طازجة أو 1 كيس خميرة مجففة
- قشرة 1/2 ليمونة
- 1 حفنة من الملح
- يتم إعداد جميع المكونات لمدة حوالي 1/2 دقيقة على الدرجة 1، ثم لمدة حوالي 3-6 دقائق على الدرجة 3 باستخدام كلاب العجين.

أقصى كمية يمكن إعدادها: عدد 3 ضعف المقادير الأساسية

إرشاد: مع الطرازات المحتوية على

نظام SensorControl Plus استخدم

البرنامج الأوتوماتيكي. ← «استخدام نظام

SensorControl Plus» انظر صفحة ar-9

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 لبعيد الأدوات عن الوعاء تبلغ 3 ملم.

← متوالي الصورة

- 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.



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 1/2 حتى دقيقة.
- أقصى كمية يمكن إعدادها: عدد 2 ضعف المقادير الأساسية



العجين الذي يُعد بالتقليب

الوصفة الأساسية

- 3-4 بيضات
- 200-250 جم سكر
- 1 حفنة من الملح
- 1 كيس صغير من سكر الفانيليا أو قشر 1/2 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 1/2 دقيقة على الدرجة 2، ثم لمدة حوالي 3-2 دقائق على الدرجة 7 باستخدام ذراع التقليب الحلزوني.
- أقصى كمية يمكن إعدادها: عدد 2 1/2 ضعف المقادير الأساسية

تنبيه هام!

- لا تستخدم المنظفات التي تحتوي على الكحول في تنظيف الماكينة.
- لا تستخدم أي أغراض معدنية حادة أو مدببة في التنظيف.
- لا تستخدم أي قماش جليخ أو منظفات سنفرة.
- 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 الواقي 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



- 1500-200 جرام
- تُخفق القشدة بالمضرب لمدة تتراوح بين 1 1/2 إلى 4 دقائق على الدرجة 7 - وفقا 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



- 12-2 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

الضبط المسبق للوزن

← متواليّة الصورة [I]

1. اضغط على الزر  ولا تلمس الجهاز بعد ذلك. أثناء معايرة الخطوط المفردة المتتالية يظهر على الشاشة: «----» (Tara).
2. يظهر على الشاشة «0 g» أو «0.00 lb» (حسب وضع الضبط). يصبح الميزان جاهزاً الآن.
3. يظهر على الشاشة «100 g» (100 جم) أو «0.20 lb» (0.20 رطل) (حسب وضع الضبط).
4. اضبط الوزن المرغوب باستخدام الزر + أو - (50-3000 جم / 0.10-6.00 رطل).
5. قم بتعيين المكونات. وتظهر على الشاشة الكمية المتبقية، مثل «65 g».
6. بدءاً من «40 g» تصدر صافرة تنبيه متكررة. وكلما كانت الكمية المتبقية أقل ازدادت وتيرة صافرة التنبيه.

ملحوظة: يتم تشغيل صافرة الإنذار




← «الإعدادات» انظر صفحة ar-6

7. عند الوصول إلى «0 g» (أي اكتمال إضافة الكمية المضبوطة مسبقاً) تختفي صافرة التنبيه.
8. عند تجاوز الكمية المضبوطة مسبقاً تصدر صافرة تنبيه دائمة.

ملحوظة: يتم تشغيل صافرة الإنذار

← «الإعدادات» انظر صفحة ar-6

- ويتم تمييز الوزن الزائد بعلامة سالب. فعند تجاوز الكمية بمقدار 25 جرام يظهر على الشاشة «-25 g».

- إما أن تُزيل الكمية الزائدة عن الحد أو تضغط على أحد أزرار الوظائف ( /  / ) ضغطاً ثابتاً حتى يظهر على الشاشة «OptiMUM».

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، مثلاً الخلاط أو القطاعة المتعددة.
4. التحضير للكماليات على المحرك الأصفر، بدون فتحة إخراج للمواد الغذائية، مثلاً الخلاط المتعدد أو عصارة الليمون.
5. التحضير للكماليات على المحرك الأصفر، مع فتحة إخراج للمواد الغذائية، مثلاً الخراطة التمريرية الفورية.

هام:

- احرص على مراعاة العلامة الصفراء أو الحمراء أو السوداء على المحرك والكماليات.
- ← «العلامات والرموز الملونة» انظر صفحة ar-4
- قم دائماً بتغطية وحدات الإدارة غير المستخدمة بواسطة الأغطية الواقية لوحدة الإدارة.
- يمكنك الاطلاع على كل الخطوط 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.
- إيّاك أن تغمر الجهاز الأساسي في مادة سائلة ولا أن تنظفها في ماكينة غسل الأطباق.
- لا تستخدم جهاز التنظيف بالبخار.

استخدام الملحقات التكميلية

تتوفر لماكينة 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-18

7. املا الوعاء بزلال البيض. يظهر على الشاشة «HOLD ROTARY SWITCH ON M/A» «FOR 2s» (تثبت المفتاح الدوار على M/A لمدة ثانيتين).
8. اضبط المفتاح الدوار على M/A وثبته في هذا الموضع لمدة ثانيتين.
9. بعد ثانيتين يصبح المفتاح الدوار مثبتاً تلقائياً، ويظل على الوضع M/A حتى بعد تركه.
- هام: إذا لم يظل المفتاح الدوار على الوضع M/A، فهذا يدل على أنه لم يُثبِتْ لمدة كافية في هذا الموضع.
10. يظهر على الشاشة «SENSOR CONTROL PLUS».
- نظام SensorControl Plus يراقب عملية إعداد الطعام.
11. عند الوصول إلى القوام المبرمج مسبقاً، تصدر صافرة تنبيه وتتوقف المعالجة. يظهر على الشاشة «FINISH» (النهاية).
- ملحوظة: يتم تشغيل صافرة الإنذار ← «الإعدادات» انظر صفحة ar-6.
12. ينتقل المفتاح الدوار أوتوماتيكياً إلى الوضع O. يظهر على الشاشة «OptiMUM».
13. انزع القابس الكهربائي.
14. تنتهي المعالجة بواسطة وظيفة «EGG WHITE» (زلال البيض).
15. من الأفضل إجراء التنظيف على الفور بعد الانتهاء من الاستخدام. ← «التنظيف والعناية» انظر صفحة ar-12.

وزن المكونات


← متواليّة الصورة K

1. قم بتحضير الجهاز الرئيسي.
2. أدخل قابس الجهاز في المقبس. يظهر على الشاشة «OptiMUM».
3. اضغط على الزر  ولا تلمس الجهاز بعد ذلك. أثناء معايرة الخطوط المفردة المتتالية يظهر على الشاشة: «-----» (Tara).
4. يظهر على الشاشة «0g» أو «0.00 lb» (حسب وضع الضبط). يصبح الميزان جاهزاً الآن.
5. قم بتعبئة المكونات. يعرض الميزان الوزن.
6. ابدأ المعالجة أو قم بتحضير مكونات أخرى.
7. اضغط على الزر  ولا تلمس الجهاز بعد ذلك. يظهر على الشاشة «0g» أو «0.00 lb» (حسب وضع الضبط). يصبح الميزان جاهزاً 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 STOP MACHINE»

(للوزن أوقف الجهاز).

استخدام الميزان

قد يكون الجهاز مجهزاً (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:

- يعرض الميزان الوزن بحساسية 5 جم (0.01 رطل). إذا أضيف أقل من 5 جم (0.01 رطل) فلن يُظهر الميزان نتيجة صحيحة للوزن.

البرنامج	الأداة / المكونات
YEAST DOUGH (العجين المخمر)	كلاب عجين المكونات والكميات حسب الوصفة ← «وصفات» انظر صفحة 13-ar.

* في حالة الأجهزة المزودة بميزان مدمج لا تُعرض الوظائف «< 300 مل» و «< 700 مل» مع «CREAM» (قشدة). في الشاشة يوضع البيان «0 g». عند إضافة قشدة بمقدار ما بين 300 مل و 1500 مل، تعرض الشاشة الكمية دائمًا ويستخدم الجهاز أوضاع الضبط الصحيحة أوتوماتيكيًا. فإذا كانت كمية القشدة المضافة أقل أو أكبر يومض الوزن المعروف 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.
- لا تُضف المكونات إلا بعد اختيار البرنامج وبعد أن يعرض الميزان «0 g» (0 جم) أو «0.00 lb» (0.00 رطل) (حسب وضع الضبط) أو يظهر «ADD INGREDIENTS» (أضف المكونات) على الشاشة.
- إذا تم تشغيل الجهاز باستخدام المفتاح الدوار، فستتم مغادرة القائمة على الفور.
- بعد بدء تشغيل المعالجة باستخدام SensorControl Plus لا تُضف أي مكونات أخرى.
- نظام SensorControl Plus مبرمج فقط للأدوات والأطعمة الموصوفة (بالكميات المذكورة). لا يمكن معالجة تركيبات أخرى.
- 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 طازجًا وتكون القشدة مبردة (حوالي 6 درجات مئوية).
- القشدة المجمدة مسبقًا لا يمكن خفقتها.
- استخدام قشدة محتوية على مواد إضافية أو قشدة خالية من اللاكتوز قد لا يؤدي إلى نتائج مثالية.

- لا تُضف السكر والنكهات والإضافات الأخرى إلى القشدة أو مخفوق زلال البيض إلا بعد انتهاء نظام SensorControl Plus.
- بعد تشغيل وظيفة SensorControl Plus تصبح الأزرار مقلقة.
- 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 واصل 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 **J**

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 (12-2 قطعة).
 5. اضغط على الزر . يظهر على الشاشة «CREAM» (قشدة).
- ملحوظة:** عند الطرز غير المحتوية على ميزان يظهر «CREAM > 300 ml» (القشدة < 300 مل). اضغط مجددًا على الزر . يظهر على الشاشة «CREAM > 700 ml» (القشدة < 700 مل).
6. اضغط على الزر . يظهر على الشاشة «EGG WHITE» (زلال البيض).
- ملاحظة:** في حالة الأجهزة المزودة بميزان مدمج يجري معايرتها الآن. أثناء معايرة الخطوط المفردة المتتالية يظهر على الشاشة: «-----» (Tara). يظهر على الشاشة «0 g» (0 جم) أو «0.00 lb» (0.00 رطل) (حسب وضع الضبط).

- 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 أوتوماتيكيًا.

استخدام نظام

SensorControl Plus

قد يكون الجهاز مجهزًا (حسب الطراز) بالبرامج الأوتوماتيكية التابعة لنظام SensorControl Plus. حيث تراقب المستشعرات عملية إعداد المكونات، وتقوم بإيقاف الجهاز أوتوماتيكيًا بعد الوصول إلى القوم المبرمج مسبقًا.

تتوفر البرامج الأوتوماتيكية التالية مع نظام SensorControl Plus.

- CREAM (القشدة) الإعداد الأوتوماتيكي للقشدة المخفوقة.
- EGG WHITE (مخفوق زلال البيض) الإعداد الأوتوماتيكي لمخفوق زلال البيض من زلال البيض.
- YEAST DOUGH (العجين المخمر) الإعداد الأوتوماتيكي للعجين المخمر.

اختيار البرنامج

- اضغط على الزر (⏸). يظهر على الشاشة «CREAM» (قشدة).
- اضغط على الزر (⏸) أو الزرين + / - . 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 12-2 بيضة

7. عند انقضاء المدة المتبقية تصدر صافرة تنبيه ويتوقف الجهاز عن المعالجة تلقائيًا. يظهر على الشاشة «FINISH TIMER» (نهاية الميقاتي).
- ملحوظة:** يتم تشغيل صافرة الإنذار ← «الإعدادات» انظر صفحة ar-6
8. يظهر على الشاشة «TURN ROTARY SWITCH TO 0» (لف المفتاح إلى وضع 0).
9. إدارة المفتاح الدوار إلى وضع 0. يظهر على الشاشة «OptiMUM».
10. انزع القابس الكهربائي.
11. تنتهي المعالجة بواسطة وظيفة «TIMER» (الميقاتي).
12. من الأفضل إجراء التنظيف على الفور بعد الانتهاء من الاستخدام. ← «التنظيف والعناية» انظر صفحة ar-12

إرشادات:

- تعرض على الشاشة المدة بالدقائق والثواني. مثال: 1 دقيقة و 30 ثانية: «01:30». بدءًا من مدة 60 دقيقة يتم أيضًا عرض الساعات «1:01:30».
- 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.
- لف المفتاح الدوار إلى وضع 0 لقطع عملية إعداد الطعام. تبقى المدة المتبقية محفوظة وتبدأ في العد التنازلي بعد إعادة التشغيل.
- اضغط الزر (⏸) وابق ضاغطة لإيقاف الميقاتي. يظهر على الشاشة «00:00». يتم تنشيط وظيفة «TIME» (الوقت) مرة أخرى.

استخدام الميقاتي بدون معالجة طعام:

- اضغط على الزر (⏸). يظهر على الشاشة «00:00».
- اضبط مدة المعالجة المرغوبة باستخدام الزر + أو - .
- اضغط الزر (⏸) ضغطة قصيرة مرتين لتشغيل الميقاتي.
- تظهر على الشاشة المدة المتبقية وتبدأ في العد التنازلي.

2. استمر في الضغط على زر تحرير القفل والذراع المتراوح حتى النهاية.
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.

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 على الزر (⏸) لبرهة من أجل ضبط وظيفة «TIMER» (الميقاتي).
- أثناء المعالجة اضغط واستمر ضاغطاً على الزر (⏸) لإرجاع ضبط البيان إلى «00:00».

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).

← متواليّة الصورة 11

1. قم بتحضير الجهاز. قم بتعبئة المكونات.
2. أدخل قابس الجهاز في المقبس. يظهر على الشاشة «OptIMUM».
3. اضغط على الزر (⏸). يظهر على الشاشة «00:00».
4. اضغط مدة المعالجة المرغوبة باستخدام الزر + أو - من خلال بقاء الضغط على الزر المعني. تتغير 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.

5. اضبط المفتاح الدوار على الدرجة المرغوبة (← «توصيات السرعة» انظر صفحة ar-5). يظهر على الشاشة «TIME» (الوقت)، ويتم عرض مدة المعالجة المنقضية بالدقائق والثواني. **ملاحظة:** بدءاً من مدة 60 دقيقة يتم أيضاً عرض الساعات (1:01:30).

6. استمر في معالجة المكونات إلى أن يتم الوصول إلى النتيجة المرغوبة.
7. إدارة المفتاح الدوار إلى وضع O. 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. اضغط على زر الطرد حتى تنفك الأداة. انزع أداة العمل من وحدة الإدارة.
11. اخلع الغطاء من المحرك.
12. من الأفضل إجراء التنظيف على الفور بعد الانتهاء من الاستخدام. ← «التنظيف والعناية» انظر صفحة ar-12

ملحوظة: يمكنك الاستعانة بأمثلة الاستخدام التي تقدمها لغرض التعرف على جهازك الجديد ووظائفه.

← «وصفات» انظر صفحة ar-13

إضافة المكونات

أثناء المعالجة يمكن أن يتم استكمال الملاء بإضافة مكونات أخرى.

← الصورة 12

- 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 الملاء. لا تضع أي أشياء (مثل ملعقة طهي) في الوعاء أو في فتحة الملاء.

← متواليّة الصورة 13

1. للملاء بكميات أو إضافات كبيرة نسبياً، اضغط المفتاح الدوار على الوضع O. انتظر إلى أن يتوقف المحرك.

الاستخدام بدون وظائف إضافية

⚠ انتبه إلى خطر الإصابة!

- يجب عدم إدخال قابس الجهاز في مقبس التغذية بالكهرباء إلا بعد أن يكون قد تم الانتهاء بالفعل من جميع الإعدادات اللازمة للعمل.
- 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.

← متواليّة 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 ar-5.
- أدخل الأداة حتى تستقر في المحرك الأساسي. غطاء الحماية يغطي المحرك.
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!

- أنزل الذراع المتراوح بحرص! احرص على مراعاة ألا تتعرض الأصابع أو الأيدي للانحصار.

استعمال الجهاز

4. أدخل قابس الجهاز في المقبس. يظهر على الشاشة «OptiMUM».

UNITS (الوحدات)

- (في حالة الطرازات ذات الميزان)
- وحدة العرض المستخدمة مع الميزان - جرام (g)
- أو رطل (lb).

تغيير أوضاع الضبط وحفظها

- باستخدام الزر + أو - يتم تغيير وضع الضبط القائم.
- اضغط وابق ضاغطاً على الزرين (⏪) و (⏩) في الوقت ذاته، حتى تظهر «SAVED» (تم حفظ الضبط) على الشاشة.
- اترك الزرين (⏪) و (⏩) مرة أخرى. وبذلك تم حفظ أوضاع الضبط التي تم تغييرها.

مثال: ضبط اللغة

← انظر أيضاً الدليل المختصر

- اضغط وابق ضاغطاً على الزرين (⏪) و (⏩) في الوقت ذاته، حتى تفتح قائمة التهيئة.
- اترك الزرين (⏪) و (⏩) مرة أخرى.
- اضغط مراراً على الزر (⏪) حتى يظهر على الشاشة وظيفة اختيار اللغة.

LANGUAGE

ENGLISH

- اضغط على أحد الزرين + أو - مراراً حتى تظهر اللغة المطلوبة.
- اضغط وابق ضاغطاً على الزرين (⏪) و (⏩) في الوقت ذاته، حتى تظهر «SETUP SAVED» (تم حفظ الضبط) على الشاشة.

SETUP

SAVED

- تظهر على شاشة العرض رسالة اختيار اللغة.
- اترك الزرين (⏪) و (⏩) مرة أخرى. تم حفظ اللغة المختارة.
- اضغط على أحد أزرار الوظائف (⏪/⏩/⏴/⏵)
- واستمر ضاغطاً حتى يظهر على الشاشة «OptiMUM». ويصبح الجهاز جاهزاً للتشغيل.

ملحوظة: إذا تم تشغيل الجهاز باستخدام المفتاح

- الدوار، فستتم مغادرة القائمة على الفور.

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.
- 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.
- **هام:** لا تدفع الجهاز فوق سطح العمل، وإلا قد يضر ذلك بوظيفة الميزان. وعند تغيير موضع الجهاز ينبغي رفعه.

الإعدادات

- استمر في الضغط على زر تحرير القفل والذراع المتراوح إلى أسفل إلى أن يثبت.
- أدخل قابس الجهاز في المقبس. تم تشغيل الجهاز. 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.
- اترك الزرين (⏻) و (+) مرة أخرى.

اختيار وضع الضبط

- من خلال الضغط القصير على الزر (⏻) تظهر أوضاع الضبط التالية بالتوالي.
- LANGUAGE (اللغة)
- اللغة التي تظهر بها نصوص العرض.
- SOUND (الصوت)
- شدة صوت النغمة - الضبط على 6 درجات تبدأ من مطلقاً وحتى عالي.
- BRIGHTNESS (السطوع)
- سطوع الشاشة - الضبط على 6 درجات تبدأ من قاتم وحتى مضيء.

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 أوتوماتيكياً عند رفع الذراع المتراوح.

تركيب وخلع الأدوات

← الصورة E

الأدوات مزودة بأزرار طرد في غطاء الحماية، حيث تُستخدم لنزع الأدوات بسهولة.

تركيب الأداة: أدخل الأداة حتى تستقر في المحرك الأساسي. غطاء الحماية يغطي المحرك.

فك الأداة: اضغط على زر الطرد حتى تنفك الأداة. انزع أداة العمل من وحدة الإدارة.

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 بيديك. 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-15



المضرب الدوار

يستخدم لخلق مخفوق زلال البيض والقشدة ولتقليب العجين الخفيف، مثل الكعكة الإسفنجية.



كباب عجين

يستخدم لعجن العجائن الثقيلة (مثل العجين المخمر) ولخلط المكونات التي لا تحتاج إلى تقطيع (مثل الزبيب، ورقائق الشوكولاتة).

توصيات السرعة

Ω	خلط 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 A

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.



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.

الإعدادات

M/A	يشمل وضع الضبط M/A خاصيتين مختلفتين: قياسي (M): التشغيل اللحظي بأقصى عدد لفات / سريع. احتفظ بالمفتاح للمدة المطلوبة. مع SensorControl Plus (A): التحكم الأوتوماتيكي في المدة. بعد تنشيط النظام الأوتوماتيكي اضبط المفتاح على M/A واستمر على هذا الوضع لوضع ثوان. 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
Ω	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

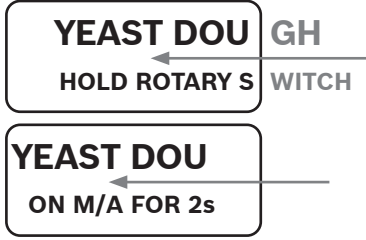


ذراع التقليب الحلزوني المرنة الدوارة يستخدم لتقليب العجين، مثل مثل أنواع العجين التي تعد بالتقليب أو خليط الموس. يستخدم لخلط مخفوق زلال البيض أو القشدة.

شاشة العرض

← الصورة A

تظهر على الشاشة أوضاع الضبط والمعلومات وتنبيهات الأخطاء والقيم. تتحرك النصوص الطويلة من اليمين نحو اليسار حتى تظهر بشكل كامل.
مثال:



يمكن تغيير اللغة التي تظهر بها نصوص العرض.
← «الإعدادات» 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 / عودة	*
الميزان / الوزن المخصوص / عودة	*
الاختيار / تقليل القيمة	—
الاختيار / زيادة القيمة	+

* حسب الطراز

أزرار اختيار الوظائف / /

يتم تنشيط الوظيفة المختارة من خلال ضغطة قصيرة. تتم مغادرة الوظيفة المختارة من خلال الضغط المستمر، ويظهر على الشاشة مرة أخرى «OptiMUM».

إرشاد: تعمل الأزرار من خلال اللمس الخفيف بالإصبع. وقد يؤثر ارتداء قفاز اليد على وظيفة الأزرار. لا يمكن استخدام أشياء (مثل ملعقة الطهي).

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-18

نظرة عامة

← الصورة A

الجهاز الرئيسي

1 مفتاح دوار

a حلقة مضيئة (مؤشر التشغيل)

b تدرج 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 بكره لف السلك*

8 فتحات الوعاء

لوحة الاستعمال

9 الأضرار الوظيفية

a أضرار اختيار الوظائف*

b أضرار الضبط

10 شاشة العرض

وعاء

11 وعاء تقليب من فولاذ لا يصدأ

12 غطاء

a فتحة ملء

أدوات عمل

13 ذراع التقليل الحلزوني المرنة الدوارة

a غطاء حماية مع أضرار طرد

14 المضرب الدوار

a غطاء حماية مع أضرار طرد

15 كلاب عجين

a غطاء حماية مع أضرار طرد

* حسب الطراز

ملحوظة: بحسب الطراز فإنه يتم توريد ماكينة

المطبخ الخاص مع المزيد من الكماليات.

نتقدم لكم بأصدق التهاني على شرائكم لهذا الجهاز الجديد من ماركة **Bosch**. وتجدون المزيد من المعلومات حول منتجاتنا في موقع الإنترنت الخاص بنا.

www.bosch-home.com

تخضع أجهزتنا للتطوير المستمر. ولذا فقد تختلف بعض الوظائف عما هو موجود في هذا الدليل. ففي هذه الحالة تفقد ما إذا كانت هناك نسخة أحدث لهذا الدليل متاحة على موقع الإنترنت الخاص بنا.

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
ar-7	الاستخدام بدون وظائف إضافية
ar-8	استخدام وظيفة الوقت و الميقاتي
ar-9	استخدام نظام SensorControl Plus
ar-11	استخدام الميزان
ar-12	استخدام الملحقات التكميلية
ar-12	التنظيف والعناية
ar-13	وصفات
ar-14	الضبط الدقيق للأدوات
ar-15	أنظمة الأمان
ar-15	التخلص من الجهاز
ar-15	شروط الضمان
ar-16	تعليمات مساعدة لإزالة الأعطال
ar-18	الكماليات

- 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 مطلقاً 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 دائراً لمدة أطول مما هو لازم لصنع المواد الغذائية. لا تقم بتشغيله دون وجود خليط.
- يجب أن يكون سطح العمل في المتناول ومقاوماً للرطوبة وصلباً ومستويًا وجافاً وذا حجم مناسب، تجنباً للأضرار الناتجة عن الرذاذ وإتاحة العمل بسلاسة.

⚠️ هام!

يجب تنظيف الجهاز جيداً 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-13

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 أضرار 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 ميتلتان.
- 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.

⚠️ انتبه إلى خطر الإصابة!

- قبل تغيير ملحقات تكميلية أو أجزاء إضافية يتم تحريكها أثناء التشغيل يلزم دائماً إيقاف تشغيل الجهاز وفصله عن شبكة التغذية بالتيار الكهربائي.
- عند إنزال الذراع المتراوح لا تمد يدك إلى داخل العلبة منعاً لتعرض الأصابع أو الأيدي للانحصار. يجب عدم تغيير وضع الذراع المتراوح أثناء وجود الجهاز في وضع التشغيل.

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

Reparaturservice, Ersatzteile & Zubehör,
Produkt-Informationen:
Tel.: 0911 70 440 040
<mailto:Kleingeraete@bshg.com>

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 44 01*

<mailto:service.uae@bshg.com>
www.bosch-home.com/ae

*Sun-Thu 8am to 5pm (exclude public holidays)

AL Republika e Shqiperise, Albania

Elektro-Service sh.p.k
Rruga Kasem Shima, Kodi postar-1050
Prane Ures Mezezit
1023 Tirane

Tel.: 4 227 8130; -131
<mailto:info@elektro-servis.com>

EXPERT Service

Rruga e Kavajes,
Kulla B Nr 223/1 Kati I
1023 Tirane
Tel.: 4 480 6061; 4 227 4961
Cel.: +355 069 60 45555
<mailto:info@expert-servis.al>

AM Armenia, Հայաստան

ZIG ZAG LLC
Charenci str. 25
Yerevan 375025
Tel.: 010 55 60 10
<mailto:service@zigzag.am>
www.zigzag.am

AT Österreich, Austria

BSH Hausgeräte Gesellschaft mbH
Werkskundendienst für Hausgeräte
Quellenstrasse 2a
1100 Wien

Online Reparaturannahme, Ersatzteile und
Zubehör und viele weitere Infos unter:
www.bosch-home.at

Reparaturservice, Ersatzteile & Zubehör,
Produktinformationen
Tel.: 0810 550 511*

<mailto:vie-stoerungsannahme@bshg.com>
*Wir sind an 365 Tagen von 07:00 bis 22:00 Uhr
für Sie erreichbar.

AU Australia

BSH Home Appliances Pty. Ltd.
Gate 1, 1555 Centre Road
Clayton, Victoria 3168
Tel.: 1300 369 744*

<mailto:customersupport.au@bshg.com>
www.bosch-home.com.au

*Mon-Fri 24 hours

AZ Azərbaycan Respublikası, Azerbaijan

Baku Service Company MMC
Azadliq Pr. 116
Baku
Tel.: 12 530 90 35
<mailto:Info@bakuservice.az>
www.ser-cen.az

Yurd Service MMC
50, Bakikhanov Str.
Baku, AZ1007
Tel.: 12 480 33 01
<mailto:info-service@yurd.az>
www.yurd.az

Optimal Elektronika MMC
Hasanoghlu 7B
Baku, AZ1072
Tel.: 12 954
<mailto:STMS@optimal.az>
www.optimal.az

BA Bosna i Hercegovina, Bosnia-Herzegovina

"HIGH" d.o.o.
Gradačacka 29b
71000 Sarajevo
Tel./Fax: 033 21 35 13
<mailto:centralniserwis@yahoo.com>

BE Belgique, België, Belgium

BSH Home Appliances S.A. - N.V.
Rue Picard 7, box 400,
Picardstraat 7, box 400
1000 Bruxelles – Brussel
Tel.: 02 475 70 01
<mailto:bru-repairs@bshg.com>
www.bosch-home.be

BG Bulgaria

BSH Domakinski Uredi Bulgaria EOOD
Business center FPI, floor 5,
Cherni vrah Blvd. 51B
1407 Sofia
Tel.: 0700 208 17
<mailto:informacia.servis-bg@bshg.com>
www.bosch-home.bg

BH Bahrain, مملكة البحرين

Khalaifat Est.
BLD 898, R 533, TASHAN 405
Manama
Tel.: 01 740 05 53*
<mailto:service@khalaifat.com>
*Sat-Thu 7am to 5pm (exclude public holidays)

BY Belarus, Беларусь

ООО "БСХ Бытовая техника"
tel.: 495 737 2961
<mailto:mok-kdhl@bshg.com>

CA Canada

BSH Home Appliances Ltd.
Tel.: 800 944 2904
<mailto:bosch-canada-questions@bshg.com>
www.bosch-home.com/us

CH Schweiz, Suisse, Svizzera, Switzerland

BSH Hausgeräte AG
Bosch Hausgeräte Service
Fahrweidstrasse 80
8954 Geroldswil
Reparaturservice, Ersatzteile & Zubehör,
Produktinformationen
Tel.: 0848 888 200
<mailto:ch-service@bshg.com>
<mailto:ch-spareparts@bshg.com>
www.bosch-home.ch

CN China, 中国

BSH Home Appliances Service Jiangsu Co. Ltd.
19F, Jinling Asia Pacific Tower,
No.2 Hanzhong Road, Gulou District,
210005 Nanjing, Jiangsu Province
Service Tel.: 400 8855 888*
<mailto:careline.china@bshg.com>
www.bosch-home.cn
*phone rate depends on the network used

CY Cyprus, Κύπρος

BSH Ikiakes Syskeves-Service
39, Arh. Makaariou III Str.
2407 Egomi/Nikosia (Lefkosia)
Tel.: 777 78 007
<mailto:EGO-CYCustomerService@bshg.com>

CYN Turkish Rep. Of North Cyprus

Argo Limited Company
37 Osman Paşa Cad. K. Çitlik
Lefkoşa
Tel.: 0228 40 70
<mailto:argas.teknik@yar-group.com>
Semson Ticaret Sti. Ltd.
Bedrettin Demirel Cad. no 17
Girne
Tel.: 0816 04 94
<mailto:m.defterali@ercantangroup.com>

CZ Česká Republika, Czech Republic

Více informací (např. záruční podmínky,
prodloužená záruka aj.), naleznete na
webových stránkách www.bosch-home.com/cz/
nebo nás kontaktujte na +420 251 095 511

BSH domácí spotřebiče s.r.o.
Radiická 350/107c

158 00 Praha 5
Přijem oprav
Tel.: +420 251 095 043
<mailto:opravy@bshg.com>

DK Danmark, Denmark

BSH Hvidevarer A/S
Telegrafvej 4
2750 Ballerup
Tel.: 44 89 80 18
<mailto:BSH-Service.dk@bshg.com>
www.bosch-home.dk

EE Eesti, Estonia

Reneki Kaubanduse OÜ
Tammisaare tee 134B (Euronicsi kaupluses)
12918 Tallinn
Tel.: 0651 2222
<mailto:klienditeenindus@renek.ee>
www.renek.ee

Eliser OÜ
Mustamäe tee 24
10621 Tallinn
Tel.: 0665 0090

<mailto:hooldus@eliser.ee>
www.kodumasinat-remont.ee

ES España, Spain

BSH Electrodomésticos España S.A.
Servicio Oficial del Fabricante
Parque Empresarial PLAZA,
C/ Manfredonia, 6
50197 Zaragoza
Tel.: 976 305 713
<mailto:CAU-Bosch@bshg.com>
www.bosch-home.es


FI Suomi, Finland

BSH Kodinkoneet Oy
Itälahdenkatu 18 A, PL 123
00201 Helsinki
Tel.: 0207 510 705*
<mailto:Bosch-Service-FI@bshg.com>
www.bosch-home.fi
*Soittajahinta on kiinteästä verkosta ja matkapu-
helimesta 8,35 snt/puh + 16,69 snt/min.


FR France

BSH Electroménager S.A.S.
Service Après-Vente
26 ave Michelet – CS 90045
93582 SAINT-OUEN cedex
Service interventions à domicile:
01 40 10 11 00

Service Consommateurs:

0 892 698 010 

Service Pièces Détachées et Accessoires:

0 892 698 009 

mailto:serviceconsommateur.fr@

bosch-home.com

www.bosch-home.com/fr

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.

GE Georgia, საქართველო

Elit Service Ltd.

Vake-Saburtalo district,

Intersection of Al. Kazbegi ave.

and Kavtaradze Str. 0186

Kavtaradze str. 1

Tbilisi

Tel.: 32 300 020

mailto:info@es.ge

GR Greece, Ελλάδα

BSH Ikiakes Siskeves A.B.E.

Central Branch Service

17 km E.O. Athinon-Lamias & Potamou 20

14564 Kifisia

Τηλέφωνο: 210 4277 500; -701

mailto:nkf-CustomerService@bshg.com

www.bosch-home.gr

HK Hong Kong, 香港

BSH Home Appliances Limited

香港新界荃灣青山公路388號中染大廈23樓07室

Unit 07, 23/F, CDW Building,

388 Castle Peak Road,

Tsuen Wan, New Territories,

Hong Kong

Tel.: 2626 9655 (HK)

Toll free 0800 863 (Macao)

mailto:bosch.hk.service@bshg.com

www.bosch-home.com.hk

HR Hrvatska, Croatia

BSH kućanski uređaji d.o.o.

Ulica grada Vukovara 269F

10000 Zagreb

Tel.: 01 5520 888

mailto:informacije.servis-hr@bshg.com

www.bosch-home.com/hr

HU Magyarország, Hungary

BSH Háztartási Készülék Kereskedelm Kft.

Árpad fejedelem útja 26-28

1023 Budapest

Call Center: +06 80 200 201

mailto:BSH-szerviz@bshg.com

www.bosch-home.com/hu

IE Republic of Ireland

BSH Home Appliances Ltd.

M50 Business Park

Ballymount Road Upper

Walkinstown

Dublin 12

To arrange an engineer visit, to order spare parts and accessories or for product advice please call Tel.: 01450 2655*

www.bosch-home.ie

*Calls are charged at the basic rate, please check with your telephone service provider for exact charges.

IL Israel

C/S/B/ Home Appliance Ltd.

1, Hamasger St.

North Industrial Park

Lod, 7129801

Tel.: 08 9777 222

mailto:csb-serv@csb-ltd.co.il

www.bosch-home.co.il

IN India, Bhārat, भारत

BSH Household Appliances Mfg. Pvt. Ltd.

Arena House, Main Bldg, 2nd Floor,

Plot No. 103, Road No. 12,

MIDC, Andheri East

Mumbai 400 093

Toll Free 1800 266 1880*

www.bosch-home.com/in

*Mon-Sat 8am to 8pm (exclude public holidays)

IS Iceland

Smith & Nordan hf.

Noatuni 4

105 Reykjavik

Tel.: 0520 3000

www.sminor.is

IT Italia, Italy

BSH Elettrodomestici S.p.A.

Via. M. Nizzoli 1

20147 Milano (MI)

Tel.: 02 412 678 100

mailto:info.it@bosch-home.com

www.bosch-home.com/it

JO Jordan, الأردن

Diab Qawasmí & Sons Co.

Khaled Ben Al-Waleed Street,

Jabal Al Hussein (11121),

P.O. Box 212292

Amman

Tel.: 06 465 8505, -2650

Tel.: 79 110 3430

mailto:boschjo@yahoo.com

KG Kyrgyzstan, Кыргыз Республикасы

OcOO Alfa Systems

Jibek Jolu str. 40

Bishkek

Tel.: 0702 98 53 53

mailto:alfas-service@mail.ru

KR Republic Korea, Daehan Minguk, 대한민국

Empel Co. Ltd.

1201 ACE High Tech City 1 Building

775 Gyeongin-ro Youngdeungpo-gu

Seoul 07299 South Korea

Tel.: 1899 4636

mailto:hsshim@empel.co.kr

KZ Kazakhstan, Қазақстан

BSH Home Appliances LLP

Dostyk 117/6,

Business Center "Khan Tengri"

Almaty

Hotline: 5454*

mailto:ALA-Service@bshg.com

*Toll free from mobile only

LB Lebanon, لبنان

Teheni, Hana & Co.

Boulevard Dora 4043 Beyrouth

P.O. Box 90449

Jdeideh, 1202 2040

Tel.: 01 255 211

mailto:Info@tehini-hana.com

LT Lietuva, Lithuania

UAB "AG Service"

R. Kalantos g. 32

52494 Kaunas

Tel.: +370 (8) 700 556 55

mailto:servisas@agservice.lt

www.agservice.lt

Baltic Continent Ltd.

Lukšio g. 23

09132 Vilnius

Tel.: +370 (8) 700 555 95

mailto:info@balticcontinent.lt

www.balticcontinent.lt

UAB Emto servis

Savanorių pr. 1 (Centrinė būstinė)

03116 Vilnius

Tel.: +370 (8) 700 447 24

mailto:svc@emtoservis.lt

www.emtoservis.lt

LU Luxembourg

BSH électroménagers S.A.

13-15, ZI Breedeweues

1259 Senningerberg

Tel.: 26 349 811

Reparaturen: lux-repair@bshg.com

Ersatzteile: lux-spare@bshg.com

www.bosch-home.com/lu

LV Latvija, Latvia

SIA "General Serviss"

Bulju iela 70c

1067 Riga

Tel.: +371 6742 5232

mailto:info@serviscentrs.lv

www.serviscentrs.lv

SIA Koroso

Vestienes iela 2

1004 Riga

Tel.: +371 2200 4203

mailto:servis@koroso.lv

www.koroso.lv

EMTA Serviss SIA NEU

Katlakalna 1

1073 Riga

Tel.: +371 6602 0338

mailto:info@emta.lv

www.emta.lv

Sia Elektronika-Serviss

Tadaiķu iela 4

1004 Riga

Tel.: +371 6771 7060

mailto:serviss@elektronika.lv

www.elektronika.lv

MD Moldova

S.R.L. "Rialto-Studio"

Площадь Дмитрия Кантемира, 1, этаж 3,

2069 Кишинев

тел.: (37322) 84 00 50, 84 00 54

mailto:service@rialto.md

ME Crna Gora, Montenegro

Elektronika komerc

Oktobarske revolucije 129

81000 Podgorica

Tel./Fax: 020 674 631

Mobil: 069 324 812

mailto:ekobosch.servis@t-com.me

MK Macedonia, Македония

GORENEC
Jane Sandanski 69 lok. 3
1000 Skopje
Tel.: 02 2454 600
Mobil: 070 233 689
mailto:gorenac@yahoo.com

MT Malta

Oxford House Ltd.
Notabile Road
Mriehel BKR 14
Tel.: 021 442 334
www.oxfordhouse.com.mt

MV Raajjeyge Jumhooriyyaa, Maldives

Lintel Investments and
Management Services Pvt. Ltd.
Ma. Maadheli, Majeedhee Magu
Malé
Tel.: 03 010 200
mailto:mohamed.zuhuree@intel.com.mv
www.intel.com.mv

NL Nederlande, Netherlands

BSH Huishoudapparaten B.V.
Taurusavenue 36
2132 LS Hoofddorp
Storingsmelding/Onderdelenverkoop:
Tel.: 088 424 4010
mailto:bosch-contactcenter@bshg.com
mailto:bosch-onderdelen@bshg.com
www.bosch-home.nl

NO Norge, Norway

BSH Husholdningsapparater A/S
Gresensvingen 9
0661 Oslo
Tel.: 22 66 05 54
mailto:bosch-service-NO@bshg.com
www.bosch-home.no

NZ New Zealand

BSH Home Appliances Ltd.
Level 3, Air NZ Building,
Smales Farm Business Park
74 Taharua Road, Takapuna
Auckland 0622
Tel.: 0800 245 700*
mailto:aftersales.nz@bshg.com
www.bosch-home.co.nz
*Mon-Fri 8.30am to 5pm (exclude public holidays)

PK Pakistan, پاکستان

MEGA Home Appliances
Plaza 46-A, Commercial Sector XX,
Phase 3, DHA
Lahore
Tel.: 0800-BOSCH (26724)*
Tel.: 42 371 32 682-5 Ext: 8005*
mailto:customer.care@megahome.pk
www.megahome.pk
*Mon-Sat 9am to 6pm (exclude public holidays)

PL Polska, Poland

BSH Sprzęt Gospodarstwa
Domowego sp. z o.o.
Al. Jerozolimskie 183
02-222 Warszawa
Tel.: +48 42 271 5555
mailto:Serwis.Fabryczny@bshg.com
www.bosch-home.pl

PT Portugal

BSPH Electrodomésticos,
Sociedade Unipessoal, Lda.
Rua Alto do Montijo, nº 15
2790-012 Carnaxide
Tel.: 214 250 730
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
mailto:service.romania@bshg.com
www.bosch-home.ro

RU Russia, Россия

ООО «БСХ Бытовые Приборы»
Сервис от производителя
Малая Калужская, 15
119071 Москва
Tel.: 8 (800) 200 29 61
mailto:hotlineru@bshg.com
www.bosch-home.com

SA Kingdom Saudi Arabia, المملكة العربية السعودية

Abdul Latif Jameel Electronics and
Airconditioning Co. Ltd.
BOSCH Service centre, Kilo 5 Old Makkah Road
(Next to Toyota), Jamiah Dist.,
P.O. Box 7997
Jeddah 21472
Tel.: 800 127 9999*
mailto:ALJECC8@ALJ.COM
www.aljelectronics.com.sa
*Sat-Thu 8am to 11pm (exclude public holidays)

SE Sverige, Sweden

BSH Home Appliances AB
Landsvägen 32
169 29 Solna
Tel.: 0771 197 000
mailto:Bosch-Service-SE@bshg.com
www.bosch-home.se

SG Singapore, 新加坡

BSH Home Appliances Pte. Ltd.
38C Jalan Pemimpin, #01-01
Singapore 577180
Tel.: 6751 5000*
mailto:bshsgp.service@bshg.com
www.bosch-home.com.sg
*Mon-Fri 9am to 6pm, Sat 9am to 1pm
(exclude public holidays)

SI Slovenija, Slovenia

BSH Hišni aparati d.o.o.
Litostrojska 48
1000 Ljubljana
Tel.: 01 5830 700
mailto:informacije.servis-slo@bshg.com
www.bosch-home.com/si

SK Slovensko, Slovakia

Viac informácií (napr. záručné
podmienky, predĺžená záruka a i.) nájdete
nawebových
ránkach www.bosch-home.com/sk/ alebo
nás kontaktujte na +420 251 095 511

BSH domácí spotřebiče s.r.o.
organizačná zložka Bratislava
Trnavská cesta 50
821 02 Bratislava
Prijem opráv
Tel.: +421 238 106 115
mailto:opravy@bshg.com

TH Thailand, ราชอาณาจักรไทย

BSH Home Appliances Limited
Ital Thai Tower, 2034/31-39, 1st floor,
New Petchburi Road
Bangkapi, Huay Kwang
Bangkok, 10310
Tel.: 02 495 2424*
www.bosch-home.com/th
*Mon-Sat 8am to 6pm (exclude public holidays)

TJ Tadschikistan, Ҷумҳурии Тоҷикистон

P.E. Suhrob Muhtidinov
Shamsi street no: 67/A
Dushanbe
Tel.: 091 867 80 43
mailto:sino2003@list.ru
Vostok Co. Ltd.
Yakkacinarskaya street No: 144/4
Dushanbe
Tel.: 44 600 78 72
mailto:Lola.Mirzoeva@vostok.tj
www.volna.tj

TM Türkmenistan, Turkmenistan

Bayram Anna Yuryewna
Stariya marka, Atabeyeva str.
Spectrum mağaza
Ashgabat
Tel.: 012 26 94 16
mailto:steptrm@mail.ru

TR Türkiye, Turkey

BSH Ev Aletleri Sanayi
ve Ticaret A.S.
Fatih Sultan Mehmet Mahallesi
Balkan Caddesi No: 51
34771 Ümraniye, İstanbul
Tel.: 0 216 444 6333*
mailto:careline.turkey@bshg.com
www.bosch-home.com/tr
*Çağrı merkezini sabit hatlardan aramanın bedeli
şehir içi ücretlendirme, Cep telefonlarından ise
kullanılan tarifeyle göre değişiklik göstermektedir

TW Taiwan, 台灣

我們期盼您不斷的鼓勵與指導，
任何諮詢或服務需求，歡迎洽詢客服專線
BSH Home Appliances Private Limited
台北市內湖區洲子街80號11樓
11F., No.80, Zhouzi St., Neihu Dist.
Taipei City 11493
Tel.: 0800 368 888
mailto:bshstzn-service@bshg.com
www.bosch-home.com.tw

UA Ukraine, Україна

ТОВ "БСХ Побутова Техніка"
тел.: 0 800 300 152*
mailto:BSH-serviceua@bshg.com
www.bosch-home.com.ua
*Безкоштовна Інфо-Лінія Пн-Пт з 9.00 до 18.00

UZ 'zbekiston Respublikasi, Republic of Uzbekistan

Elektronik Magnat
Beruni street No: 5/6
Tashkent
Tel.: 712 156 333
mailto:magnat.service.uzb@gmail.com

XK Kosovo

Service-General SH.P.K.
rr.Magjistrjala Ferizaj Prishtine
70000 Ferizaj
Tel.: 00381 (0) 290 330 723
mailto:servicegeneral527@gmail.com

XS Srbija, Serbia

BSH Kućni aparati d.o.o.
Milutina Milankovića br. 9ž
11070 Novi Beograd
Tel.: 011 353 70 08
mailto:informacije.servis-sr@bshg.com
www.bosch-home.rs

ZA South Africa

BSH Home Appliances (Pty) Ltd.
96 Fifteenth Road, Randjespark
1685 Midrand - Johannesburg
Tel.: 086 002 6724
mailto:bsh@iopen.co.za
mailto:applianceserviceza@bshg.com
www.bosch-home.com/za



Thank you for buying a Bosch Home Appliance!

Register your new device on MyBosch now and profit directly from:

- **Expert tips & tricks for your appliance**
- **Warranty extension options**
- **Discounts for accessories & spare-parts**
- **Digital manual and all appliance data at hand**
- **Easy access to Bosch Home Appliances Service**

Free and easy registration – also on mobile phones:

www.bosch-home.com/welcome

BOSCH
HOME APPLIANCES
SERVICE

Looking for help? You 'll find it here.

Expert advice for your Bosch home appliances, need help with problems or a repair from Bosch experts.

Find out everything about the many ways Bosch can support you:

www.bosch-home.com/service

Contact data of all countries are listed in the attached service directory.

Robert Bosch Hausgeräte GmbH

Carl-Wery-Straße 34

81739 München

GERMANY

www.bosch-home.com



8001205914

(001209)