BOSCH

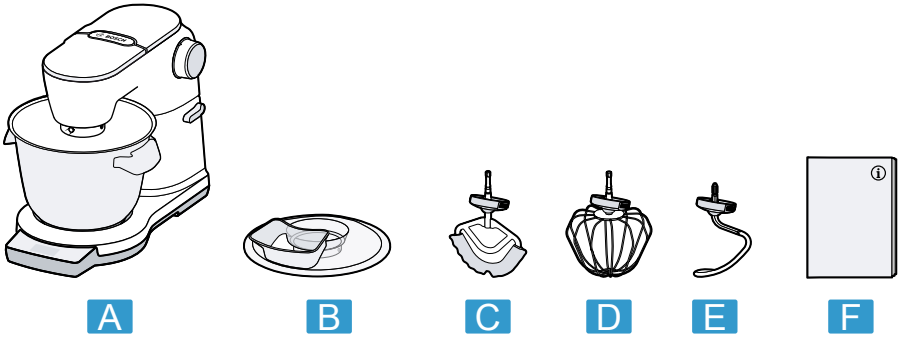
Register your new device on MyBosch now and get free benefits: **bosch-home.com/welcome**

MyBosch

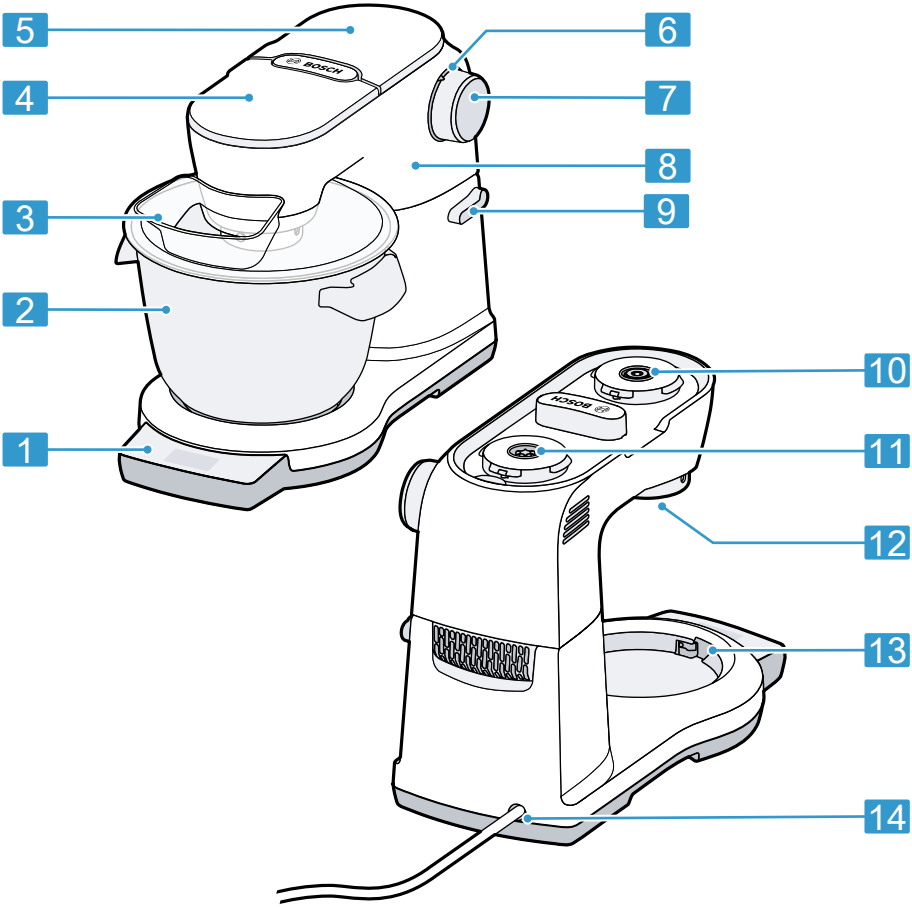
Serie | 8 OptiMUM

MUM9...

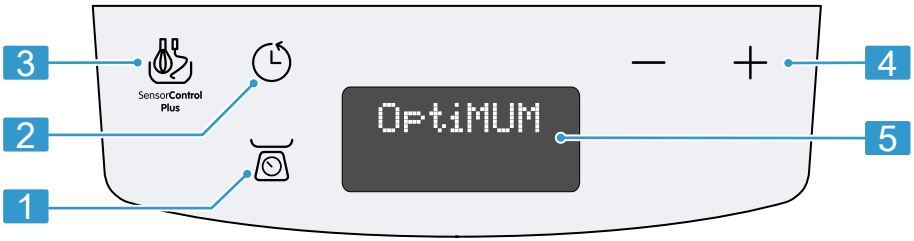
[es]	Manual de usuario	Robot de cocina universal	7
[pt]	MManual do utilizador	Robô de cozinha	35
[el]	Εγχειρίδιο χρήστη	Κουζινομηχανή	62
[tr]	Kullanım kılavuzu	Mutfak robotu	91
[pl]	Instrukcja obsługi	Robot kuchenny typu planetarnego	117
[uk]	Керівництво з експлуатації	Універсальна кухонна машина	145
[ru]	Руководство пользователя	Универсальная кухонная машина	171
[ar]	دليل المستخدم	ماكينة المطبخ	198



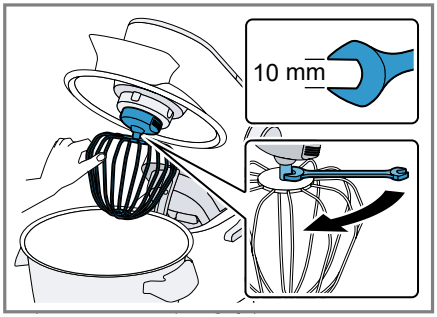
1



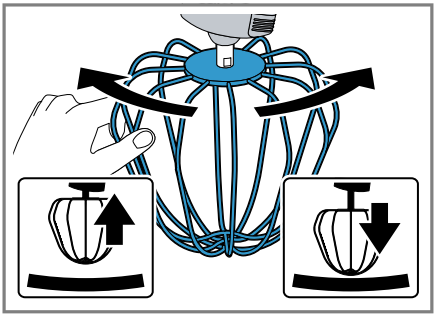
2



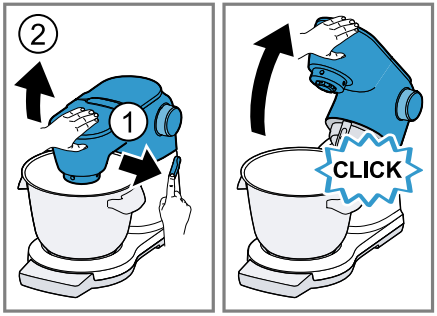
3



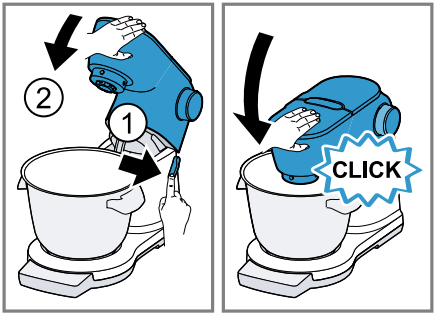
4



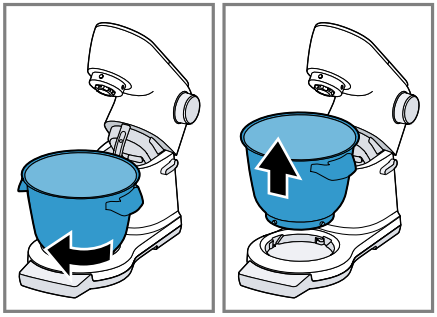
5



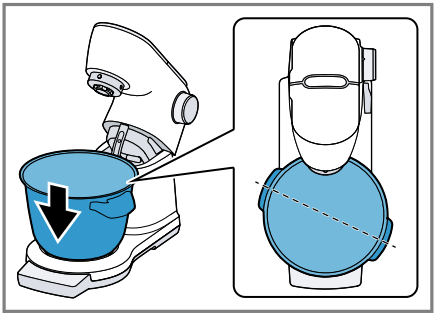
6



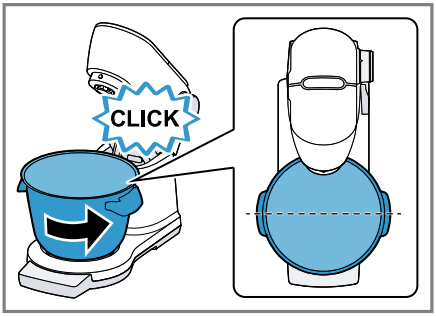
7



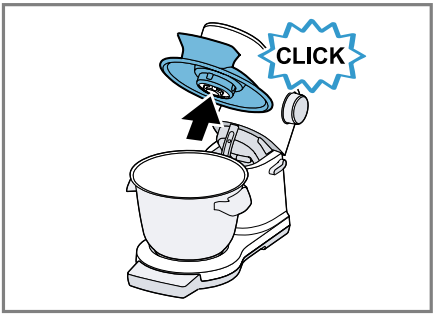
8



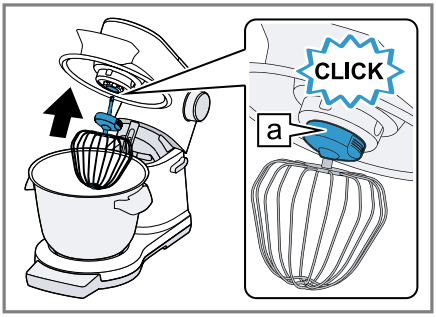
9



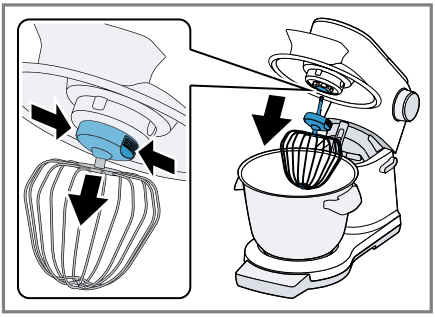
10



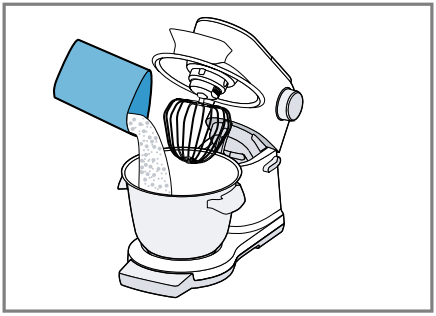
11



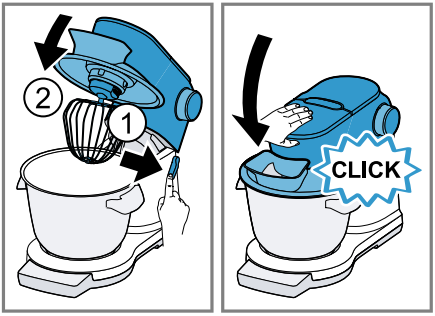
12



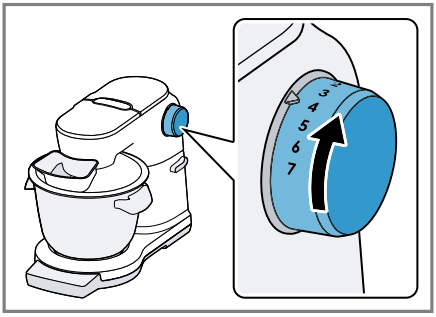
13



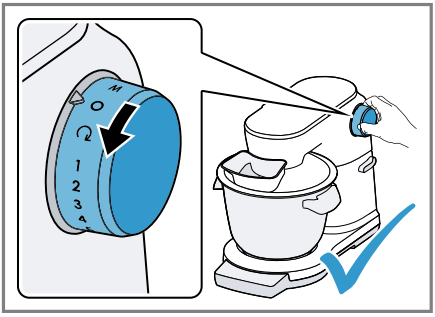
14



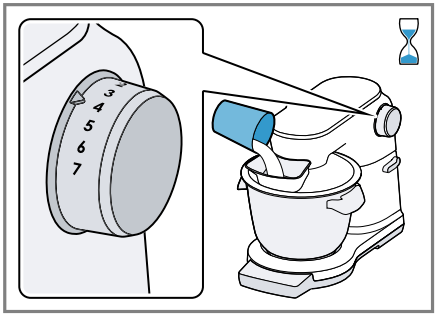
15



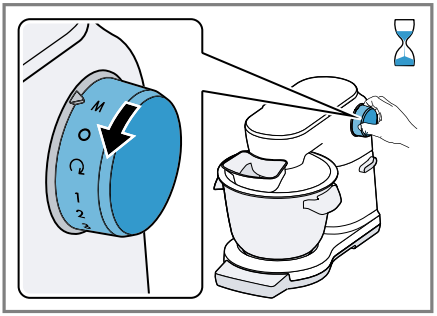
16



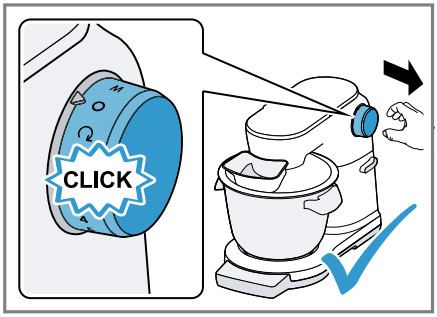
17



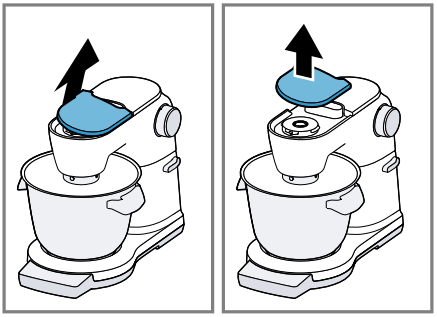
18



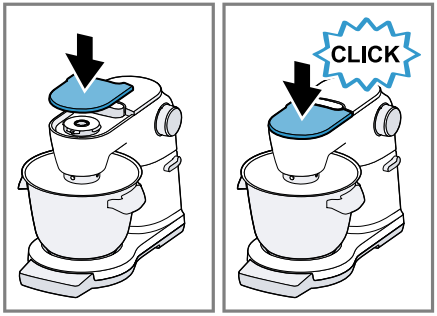
19



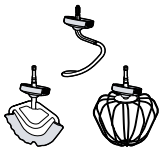
20



21



22

	✓	✗	✗	✗	✗
	✓	✓	✓	✓	✓
	✓	✓	✓	✓	✓

Se puede encontrar información y explicaciones adicionales online. Escanear el código QR en la página de título.



Índice

1 Seguridad 8
1.1 Advertencias de carácter general 8
1.2 Uso conforme a lo prescrito 8
1.3 Limitación del grupo de usuarios 9
1.4 Consejos y advertencias de seguridad 9

2 Evitar daños materiales 12

3 Protección del medio ambiente y ahorro 12
3.1 Eliminación del embalaje 12

4 Desembalar y comprobar 12
4.1 Desembalar el aparato y las piezas 12
4.2 Volumen de suministro 13
4.3 Colocar el aparato 13

5 Familiarizándose con el aparato 13
5.1 Aparato 13
5.2 Mando giratorio 14
5.3 Anillo luminoso [1] 14
5.4 Panel de mando 14
5.5 Teclas de funciones 15
5.6 Pantalla 15
5.7 Accionamientos 15
5.8 Herramientas 16
5.9 Sistemas de seguridad 17

6 Antes de usar el aparato por primera vez 18
6.1 Preparar el aparato 18

7 Manejo básico 18
7.1 Longitud del cable 18
7.2 Posiciones del brazo giratorio 18
7.3 Abrir el brazo giratorio 19
7.4 Cerrar el brazo giratorio 19
7.5 Retirar el recipiente de mezcla del aparato 19
7.6 Montar el recipiente de mezcla sobre el aparato 19
7.7 Fijar la tapa del recipiente de mezcla 19
7.8 Retirar el recipiente de mezcla 19
7.9 Montar la herramienta 19
7.10 Extraer la herramienta 19
7.11 Procesamiento 19
7.12 Tapa protectora del accionamiento 21

8 Ajustes básicos 21
8.1 Vista general de los ajustes básicos 21
8.2 Modificar los ajustes básicos 22

9 Temporizador 22
9.1 Valores indicados del temporizador 22
9.2 Indicaciones para temporizador 22
9.3 Leer y restablecer el tiempo de procesamiento 23
9.4 Procesar los ingredientes con el temporizador 23
9.5 Utilizar el temporizador sin tener que procesar alimentos 23
9.6 Apagar o pausar el temporizador 23

10 Balanza [1] 24

[1] Según el equipamiento del aparato

10.1 Valores indicados de la balanza 24
10.2 Pesar ingredientes 24
10.3 Preajustar el peso 25
10.4 Restablecer la balanza 25

11 SensorControl Plus[1] 25
11.1 Cuadro sinóptico de programas 26
11.2 Utilizar SensorControl Plus ... 26

12 Cuidados y limpieza 27
12.1 Productos de limpieza 27
12.2 Limpiar la base motriz 28
12.3 Vista general de limpieza 28

13 Accesorios opcionales 28

14 Recetas y ejemplos de uso 28
14.1 Vista general de las recetas 29

15 Solucionar pequeñas averías 31

16 Eliminación 34
16.1 Eliminación del aparato usado 34

17 Servicio de Asistencia Técnica 34
17.1 Número de producto (E-Nr.) y número de fabricación (FD) 34

⚠ 1 Seguridad

Tenga en cuenta las siguientes indicaciones de seguridad.

1.1 Advertencias de carácter general

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

1.2 Uso conforme a lo prescrito

Utilizar el aparato únicamente:
- con piezas y accesorios originales.
- para mezclar, amasar y batir alimentos.
- para usos adicionales que se encuentran descritos en las instrucciones de uso de los accesorios opcionales suministrados.
- bajo la supervisión de una persona.

[1] Según el equipamiento del aparato

- para cantidades y tiempos de funcionamiento habituales de uso doméstico.
- en el uso doméstico privado y en espacios cerrados del entorno doméstico a temperatura ambiente.
- hasta una altura de 2000 m sobre el nivel del mar.

Desconectar el aparato de la fuente de alimentación cuando:
- No utilizar el aparato.
- no se esté vigilando el aparato.
- se esté montando el aparato.
- se esté desmontando el aparato.
- se esté limpiando el aparato.
- se aproximen elementos rotativos.
- se estén cambiando los accesorios.
- se encuentre un error.

1.3 Limitación del grupo de usuarios

Este aparato los pueden manejar personas con facultades físicas, sensoriales o mentales disminuidas o bien con falta de experiencia y/o de conocimientos, si lo hacen bajo supervisión o han sido instruidas acerca del uso seguro del aparato y han comprendido los peligros resultantes de ello.
No deje que los niños jueguen con el aparato.
La limpieza y el cuidado del aparato a cargo del usuario no deberán ser efectuados por niños.
El aparato no deberá ser usado por niños. Mantenga a los niños alejados del aparato y del cable de conexión.

1.4 Consejos y advertencias de seguridad

⚠ ADVERTENCIA – ¡Riesgo de descarga eléctrica!
Un aparato dañado o un cable de conexión defectuoso son peligrosos.
- ▸ No ponga nunca en funcionamiento un aparato dañado.
- ▸ No hacer funcionar nunca un aparato con una superficie agrietada o rota.
- ▸ No tirar nunca del cable de conexión a la red eléctrica para desenchufar el aparato. Desenchufar siempre el cable de conexión de red de la toma de corriente.

- ▸ Si el aparato o el cable de conexión de red están dañados, desenchufar inmediatamente el cable de conexión de red o desconectar el interruptor automático del cuadro eléctrico.
- ▸ Llame al Servicio de Asistencia Técnica. →*Página34*

Las instalaciones realizadas de forma incorrecta son peligrosas.

- ▸ Conectar y poner en funcionamiento el aparato solo de conformidad con los datos que figuran en la placa de características del mismo.
- ▸ Conectar el aparato solo a una fuente de alimentación con corriente alterna mediante un enchufe reglamentario con puesta a tierra.
- ▸ La conexión de puesta a tierra de la instalación eléctrica doméstica debe estar instalada de acuerdo con las normas vigentes.

Las reparaciones inadecuadas son peligrosas.

- ▸ Solo el personal especializado puede realizar reparaciones e intervenciones en el aparato.
- ▸ Utilizar únicamente piezas de repuesto originales para la reparación del aparato.
- ▸ Si el cable de conexión de red de este aparato resulta dañado, debe sustituirlo el fabricante, el Servicio de Asistencia Técnica o una persona cualificada a fin de evitar posibles situaciones de peligro.

La infiltración de humedad puede provocar una descarga eléctrica.

- ▸ No sumergir nunca en agua el aparato o el cable de conexión de red ni introducirlos en el lavavajillas.
- ▸ Utilizar el aparato solo en espacios interiores.
- ▸ No exponer el aparato a altas temperaturas y humedad.
- ▸ No utilizar limpiadores por chorro de vapor ni de alta presión para limpiar el aparato.

Un aislamiento incorrecto del cable de conexión de red es peligroso.

- ▸ Evitar siempre que el cable de conexión de red entre en contacto con piezas calientes del aparato o fuentes de calor.
- ▸ Evite siempre que el cable de conexión de red entre en contacto con esquinas o bordes afilados.

- No doble, aplaste ni modifique nunca el cable de conexión de red.

⚠ ADVERTENCIA – ¡Riesgo de incendio!
Un calor fuerte puede incendiar el aparato y otras piezas.
- No colocar nunca el aparato sobre o cerca de superficies calientes.

⚠ ADVERTENCIA – ¡Riesgo de lesiones!
Los accionamientos, las herramientas o los accesorios giratorios pueden causar lesiones.
- Mantener las manos, el cabello, la ropa y otros utensilios alejados de las piezas giratorias.
- Montar y desmontar las herramientas y los accesorios solo cuando el accionamiento se haya detenido completamente y se haya extraído el enchufe del aparato de la toma de corriente.
- Antes de cambiar las herramientas o de limpiar el aparato, apagar el aparato y desconectarlo de la red.
- Utilizar las herramientas solo si el recipiente está montado y tapado y las tapas de protección de los accionamientos están colocadas.
- Nunca abrir el brazo giratorio mientras se están procesando alimentos.

Poner el aparato en funcionamiento con piezas dañadas puede causar lesiones.
- Piezas que presenten grietas u otros daños, o bien que no asienten correctamente, deben cambiarse por piezas de repuesto originales.

⚠ ADVERTENCIA – ¡Riesgo de aplastamiento!
Se pueden pillar las manos y dedos.
- No tocar la carcasa o el recipiente de mezcla al bajar el brazo giratorio.

⚠ ADVERTENCIA – ¡Riesgo de asfixia!
Los niños pueden ponerse el material de embalaje por encima de la cabeza, o bien enrollarse en él, y asfixiarse.
- Mantener el material de embalaje fuera del alcance de los niños.
- No permita que los niños jueguen con el embalaje.

Si los niños encuentran piezas de tamaño reducido, pueden aspirarlas o tragarlas y asfixiarse.
- ▸ Mantener las piezas pequeñas fuera del alcance de los niños.
- ▸ No permita que los niños jueguen con piezas pequeñas.

⚠ ADVERTENCIA – ¡Riesgo de daños para la salud!
La suciedad en las superficies puede ser perjudicial para la salud.
- ▸ Respetar las indicaciones de limpieza.
- ▸ Antes de cada uso, limpiar las superficies que entren en contacto con alimentos.

2 Evitar daños materiales

ATENCIÓN
El uso inadecuado puede provocar daños materiales.
- ▸ No utilizar nunca accionamientos diferentes al mismo tiempo.
- ▸ Tener en cuenta los colores identificativos de los accesorios y del accionamiento.
- ▸ No usar nunca el aparato más tiempo de lo necesario.
- ▸ No poner nunca en marcha el aparato en vacío.
- ▸ No utilizar nunca piezas y accesorios originales en otros aparatos.
- ▸ No exceda las cantidades máximas de batido.
- ▸ Antes del uso, compruebe si hay cuerpos extraños en la bandeja y, en caso afirmativo, elimínelos.

Las vibraciones pueden afectar el modo de funcionamiento del aparato.
- ▸ No colocar el aparato sobre superficies móviles o vibratorias.

3 Protección del medio ambiente y ahorro

3.1 Eliminación del embalaje

Los materiales del embalaje son respetuosos con el medio ambiente y reciclables.
- ▸ Desechar las diferentes piezas separadas según su naturaleza.



Eliminar el embalaje de forma ecológica.

4 Desembalar y comprobar

Aquí se puede obtener más información sobre lo que se tiene que tener en cuenta al desembalar.

4.1 Desembalar el aparato y las piezas

1. Sacar del embalaje el aparato.
2. Sacar del embalaje las otras piezas y la documentación adjunta; y tenerlos preparados.
3. Retirar el material de embalaje existente.
4. Retire las pegatinas y las láminas existentes.

4.2 Volumen de suministro

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

Nota: Dependiendo del equipamiento, se suministrará el aparato con otro accesorios. En las instrucciones de uso de los accesorios se puede encontrar todo lo que contiene el volumen de suministro adicional.

→ *Fig.* **1**

A	Base motriz con recipiente de mezcla
B	Tapa con boca de llenado integrada
C	Varilla mezcladora profesional Flexi [1]
D	Varilla batidora profesional
E	Garfio amasador
F	Documentación adjunta

4.3 Colocar el aparato

⚠ **ADVERTENCIA**
¡Riesgo de incendio!
Un calor fuerte puede incendiar el aparato y otras piezas.
- ▸ No colocar nunca el aparato sobre o cerca de superficies calientes.

ATENCIÓN
Las vibraciones pueden afectar el modo de funcionamiento del aparato.
- ▸ No colocar el aparato sobre superficies móviles o vibratorias.

1. Colocar el aparato sobre una superficie de trabajo estable, plana, limpia y lisa.
2. Extraer la cantidad de cable necesaria.
→ *"Longitud del cable", Página 18*
No introducir el enchufe en la toma de corriente.

5 Familiarizándose con el aparato

5.1 Aparato

Aquí encontrará una vista general de los componentes de su aparato.
→ *Fig.* **2**

1	Panel de mando
2	Recipiente de mezcla, de acero inoxidable
3	Tapa con boca de llenado integrada
4	Tapa protectora del accionamiento 2
5	Tapa protectora del accionamiento 3
6	Anillo luminoso
7	Mando giratorio
8	Brazo giratorio
9	Tecla de desbloqueo del brazo giratorio
10	Accionamiento 2, amarillo
11	Accionamiento 3, rojo
12	Accionamiento principal, negro
13	Entalladuras para el recipiente de mezcla
14	Recogida del cable

[1] En función del modelo

5.2 Mando giratorio

Con el mando giratorio se inicia y detiene el proceso, y se selecciona la velocidad.

Símbolo	Función
○	Detener el procesamiento.
↻	Mezclar los ingredientes con la velocidad mínima.
1	Procesar los ingredientes con una velocidad baja.
7	Procesar los ingredientes con la velocidad máxima.
M[1]	Procesar los ingredientes brevemente con la máxima velocidad. → *"Utilizar el accionamiento momentáneo", Página21*
M/A[1]	Según la utilización: ▪ Procesar los ingredientes brevemente con la máxima velocidad. → *"Utilizar el accionamiento momentáneo", Página21* ▪ Iniciar programa automático. → *"SensorControl Plus", Página25*

Consejo: Se puede ajustar la velocidad entre 1 y 7 con una ajuste continuo.

5.3 Anillo luminoso [1]

El anillo luminoso en el mando giratorio informa sobre el estado de funcionamiento del aparato.

Indicador	Estado
El anillo luminoso se ilumina y el procesamiento empieza.	El aparato funciona sin problemas.
El anillo luminoso no se ilumina y no se puede iniciar el procesamiento.	▪ El aparato no tiene alimentación de energía eléctrica. ▪ El aparato presenta una avería.
El anillo luminoso se ilumina y no se puede iniciar o continuar el procesamiento.	▪ El temporizador ha finalizado el procesamiento. ▪ Se ha activado un sistema de seguridad. ▪ El aparato presenta una avería.

Consejo: Para más información, consultar aquí:
→ *"Sistemas de seguridad", Página17*
→ *"Solucionar pequeñas averías", Página31*

5.4 Panel de mando

Aquí se encuentra una vista general del panel de mando.
→ *Fig.* **3**

1	Tecla de la balanza [1]
2	Tecla del reloj temporizador
3	Tecla SensorControl Plus [1]
4	Teclas de ajuste
5	Pantalla

[1] Según el equipamiento del aparato

5.5 Teclas de funciones

Con las teclas de funciones se seleccionan funciones adicionales o se realizan ajustes. Para seleccionar, pulsar los símbolos correspondientes con un dedo.

Símbolo	Función
	Temporizador ▪ Utilizar el temporizador. ▪ Restablecer el temporizador. ▪ Finalizar las funciones adicionales.
	Balanza [1] ▪ Utilizar la balanza. ▪ Calibrar la balanza. ▪ Finalizar las funciones adicionales.
	SensorControl Plus [1] ▪ Seleccionar el programa automático. ▪ Finalizar las funciones adicionales.
−	▪ Modificar los ajustes. ▪ Disminuir los valores.
+	▪ Modificar los ajustes. ▪ Aumentar los valores.

Nota: Operar las teclas con los dedos y sin guantes de cocina. No operar las teclas con ningún objeto, p. ej., con una cuchara de cocina.

5.6 Pantalla

En la pantalla se visualizan los ajustes, informaciones y valores, así como mensajes sobre el estado de funcionamiento.
Después de enchufar el aparato, la pantalla se activa y muestra "OptiMUM".

En la pantalla se muestran los textos en dos renglones. En la pantalla se muestran los textos largos en escritura luminosa móvil.

Nota: Si no se ha operado el aparato durante un tiempo determinado, la pantalla se apaga automáticamente. Para activar la pantalla otra vez, pulsar una tecla o iniciar el procesamiento.

Consejo: Se pueden ajustar el idioma y el brillo de la pantalla en cualquier momento.
→ *"Vista general de los ajustes básicos", Página21*

5.7 Accionamientos

El aparato está equipado con diferentes accionamientos que están adaptados especialmente a los accesorios y las herramientas.

Nota: Los accionamientos 2 y 3 tienen tapas protectoras.
→ *"Tapa protectora del accionamiento", Página21*

Identificación por colores

Los accionamientos están marcados con colores.
Los accesorios también están marcados con colores, para poder utilizarlos con el accionamiento correcto.

Vista general de los accionamientos

Aquí encontrará una vista general de los accionamientos y de sus usos previstos.

Accionamiento	Aplicación
Accionamiento	Para las herramientas y accesorios, p. ej.,

[1] Según el equipamiento del aparato

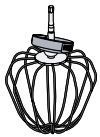
Accionamiento	Aplicación
principal, negro 	▪ Picadora de carne ▪ Accesorio para pasta
Accionamiento 2, amarillo 	Para los accesorios con marcado amarillo, p. ej., ▪ Cortador-rallador ▪ Accesorio procesador de alimentos
Accionamiento 3, rojo 	Para accesorios con marcado rojo, p. ej., ▪ Batidora ▪ Juego de picadoras

5.8 Herramientas

Aquí aprenderá lo esencial sobre las diferentes herramientas.
Las herramientas están equipadas con una tapa protectora para proteger el accionamiento de la suciedad. Las dos teclas de expulsión en la tapa protectora permiten extraer las herramientas fácilmente.
→ *"Extraer la herramienta", Página19*

Vista general de las herramientas

Utilizar la herramienta adecuada según el uso.

Herramienta	Aplicación
	Garfio amasador ▪ Moldear la masa, p. ej., masa de levadura, de pan, de pizza, de pasta y de repostería.
	▪ Incorporar los alimentos que no se deben picar, p. ej., pasas o láminas de chocolate.
	Varilla mezcladora profesional Flexi [1] ▪ Remover la masa, p. ej., masa de pastel, pasteles de frutas. ▪ Mezclar los ingredientes, p. ej., pasas, trocitos de chocolate, con la masa.
	Varilla batidora profesional ▪ Montar la clara de huevo a punto de nieve y la nata (al menos con 30 % de materia grasa). ▪ Mezclar las masas ligeras, p ej., masas de bizcocho.

Ajuste preciso de la varilla batidora profesional

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

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

Corregir los ajustes de las herramientas

ATENCIÓN
El aparato y las herramientas pueden dañarse por un ajuste incorrecto de la herramienta.
- ▸ No poner nunca en funcionamiento el aparato si una herramienta roza con el recipiente de mezcla.

[1] En función del modelo

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

1. Mantener agarrada con una mano en la parte inferior la barilla batidora y soltar la contratuerca con una llave de boca en sentido horario. → *Fig.* **4**
2. Para modificar la distancia, girar la herramienta. → *Fig.* **5**
   Tener en cuenta los valores en la tabla:

Ajustes	Distancia
Ajuste óptimo	3 mm
Un giro en sentido horario	1 mm más
Un giro en sentido antihorario	1 mm menos

3. Pulsar la tecla de desbloqueo y presionar hacia abajo el brazo giratorio hasta que encaje.
4. Comprobar el ajuste.
5. Pulsar la tecla de desbloqueo y elevar el brazo giratorio hasta que encaje.
6. Mantener agarrada con una mano en la parte inferior la barilla batidora y soltar la contratuerca con una llave de boca en sentido antihorario.

5.9 Sistemas de seguridad

Aquí encontrará una vista general de los sistemas de seguridad del aparato.

Dispositivo de seguridad de conexión

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

El aparato sólo se puede conectar y manejar si
- el brazo giratorio ha encajado en la posición 1 y se ha colocado el recipiente de mezcla.
- el brazo giratorio ha encajado en la posición 1 y se ha montado el engranaje dinámico en el accionamiento principal.

Protección contra puesta en marcha fortuita

La protección contra puesta en marcha fortuita evita que el aparato inicie el procesamiento autónomamente después de una apagón.
Después de un apagón el aparato se conecta otra vez. El procesamiento se puede volver a iniciar una vez que el mando giratorio se coloque en posición ○.

Seguro contra sobrecarga

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

El motor se desconecta cuando
- se procesa una elevada cantidad de alimentos.
- se procesa durante mucho tiempo.
- la herramienta o el accesorio está bloqueada.

Seguro del brazo giratorio

El seguro del brazo giratorio evita que este se pueda abrir cuando un accesorio se encuentre montado en el accionamiento trasero.

6 Antes de usar el aparato por primera vez

Preparar el aparato para el uso.

6.1 Preparar el aparato

1. Pulsar la tecla de desbloqueo y elevar el brazo giratorio hasta que este encaje.
   → *"Abrir el brazo giratorio", Página19*
2. Girar el recipiente en sentido horario y retirarlo.
   → *"Retirar el recipiente de mezcla del aparato", Página19*
3. Limpiar todas las piezas que entren en contacto con los alimentos antes de usar el aparato por primera vez.
   → *"Cuidados y limpieza", Página27*
4. Tener preparadas las piezas limpias y secas para su utilización.

7 Manejo básico

7.1 Longitud del cable

Ajustar la longitud del cable de red de acuerdo a sus necesidades.

Ajustar la longitud del cable con el compartimento para el cable [1]

1. Extraer la cantidad de cable de conexión necesaria.
2. Para reducir la longitud del cable de conexión, introducir el cable en el compartimento para el cable.

Ajustar la longitud del cable con el enrollador de cables [1]

1. Extraer el cable de conexión en la longitud deseada y soltarlo lentamente.
2. Para reducir la longitud del cable,
   - ▸ tirar del cable,
   - ▸ dejar enrollar el cable,
   - ▸ volver a tirar del cable.

Nota: No introducir el cable manualmente. En caso de que el cable se quede enganchado, extraerlo completamente de su alojamiento y enrollarlo nuevamente.

7.2 Posiciones del brazo giratorio

Aquí encontrará una vista general de las posiciones del brazo giratorio.

Posición	Utilización
Posición 1 	Se ha cerrado el brazo giratorio. ▪ Procesar los ingredientes con las herramientas. ▪ Utilizar el accesorio en el accionamiento principal, p. ej., Picadora de carne. ▪ Utilizar el accesorio en el accionamiento 2, p. ej., Cortador-rallador ▪ Utilizar el accesorio en el accionamiento 3, p. ej., Batidora
Posición 2 	Se ha abierto el brazo giratorio. ▪ Montar o retirar el recipiente de mezcla. ▪ Colocar o retirar la tapa. ▪ Montar o retirar la herramienta.

[1] Según el equipamiento del aparato

Posición	Utilización
	▪ Introducir los ingredientes en el recipiente de mezcla.

7.3 Abrir el brazo giratorio

- ▸ Pulsar la tecla de desbloqueo y elevar el brazo giratorio hasta que encaje.
  → *Fig.* **6**
- ✔ Se ha fijado el brazo giratorio en la posición 2.

7.4 Cerrar el brazo giratorio

- ▸ Pulsar la tecla de desbloqueo y presionar hacia abajo el brazo giratorio hasta que encaje.
  → *Fig.* **7**
- ✔ Se ha fijado el brazo giratorio en la posición 1.

7.5 Retirar el recipiente de mezcla del aparato

- ▸ Girar el recipiente de mezcla en sentido horario y retirarlo.
  → *Fig.* **8**

7.6 Montar el recipiente de mezcla sobre el aparato

1. Colocar el recipiente de mezcla en la unidad motriz.
   → *Fig.* **9**
   Tener en cuenta las muescas de la base motriz.
2. Girar el recipiente de mezcla en sentido antihorario hasta que encaje.
   → *Fig.* **10**

7.7 Fijar la tapa del recipiente de mezcla

Requisito: No se ha montado ninguna herramienta.

- ▸ Colocar la tapa sobre el accionamiento principal hasta que encaje.
  → *Fig.* **11**
  La boca de llenado debe apuntar hacia adelante.

7.8 Retirar el recipiente de mezcla

Requisito: No se ha montado ninguna herramienta.

- ▸ Retirar la tapa del accionamiento principal.

7.9 Montar la herramienta

1. Seleccionar la herramienta necesaria.
   → *"Vista general de las herramientas", Página16*
2. Presionar la herramienta en el accionamiento principal hasta que encaje.
   → *Fig.* **12**
   La tapa protectora [a] debe cubrir por completo el accionamiento principal.

7.10 Extraer la herramienta

- ▸ Presionar las dos teclas de expulsión [b] para extraer completamente la herramienta del accionamiento.
  → *Fig.* **13**

7.11 Procesamiento

Descubra aquí lo esencial para el procesamiento de los alimentos.

Velocidades recomendadas

Prestar atención a las velocidades recomendadas para obtener resultados óptimos.

Ajustes	Utilización
↻	Para incorporar y mezclar con cuidado los ingredien-

Ajustes	Utilización
	tes, p. ej., clara de huevo a punto de nieve.
1-2	Para incorporar y mezclar los ingredientes.
3	Para amasar masas pesadas, p. ej., masa de levadura.
5-7	Para remover y batir ingredientes, p. ej., nata montada.
M [1]	Para batir y remover ingredientes brevemente a máxima velocidad. → *"Utilizar el accionamiento momentáneo", Página21*
M/A [1]	Según la utilización: ▪ Para batir y remover ingredientes brevemente a máxima velocidad. → *"Utilizar el accionamiento momentáneo", Página21* ▪ Controlar la velocidad con el programa automático. → *"SensorControl Plus", Página25*

Procesar los ingredientes con las herramientas

⚠ ADVERTENCIA
¡Riesgo de lesiones!
Los accionamientos, las herramientas o los accesorios giratorios pueden causar lesiones.
- ▸ Mantener las manos, el cabello, la ropa y otros utensilios alejados de las piezas giratorias.
- ▸ Montar y desmontar las herramientas y los accesorios solo cuando el accionamiento se haya detenido completamente y se haya extraído el enchufe del aparato de la toma de corriente.
- ▸ Antes de cambiar las herramientas o de limpiar el aparato, apagar el aparato y desconectarlo de la red.
- ▸ Utilizar las herramientas solo si el recipiente está montado y tapado y las tapas de protección de los accionamientos están colocadas.
- ▸ Nunca abrir el brazo giratorio mientras se están procesando alimentos.

Requisitos
- ▪ Se ha montado el recipiente de mezcla.
- ▪ Se ha montado la tapa del recipiente de mezcla.
- ▪ Se ha colocado la herramienta necesaria.

1. Introducir los ingredientes en el recipiente de mezcla.
   → *Fig.* **14**
2. Pulsar la tecla de desbloqueo y presionar hacia abajo el brazo giratorio hasta que encaje.
   → *Fig.* **15**
3. Introducir el enchufe en la toma de corriente.
4. Ajustar el mando giratorio a la velocidad deseada.
   → *Fig.* **16**
5. Procesar los ingredientes hasta alcanzar el resultado deseado.
6. Colocar el mando giratorio en la posición ○.
   → *Fig.* **17**
   Aguardar a que el aparato se detenga completamente.
7. Desenchufar el cable de conexión de la toma de corriente.

[1] Según el equipamiento del aparato

Consejos
- La velocidad se puede modificar en cualquier momento durante el procesamiento o se puede interrumpir el procesamiento.
- Limpiar todas las piezas directamente después de utilizarlas, a fin de evitar que restos se sequen en la superficie.

Agregar o reponer ingredientes

1. Agregar los ingredientes por la boca de llenado en la tapa durante el procesamiento.
   → *Fig.* **18**
2. Para incorporar mayores cantidades de ingredientes, colocar el mando giratorio en la posición ○. Aguardar a que el aparato se detenga completamente.
3. Pulsar la tecla de desbloqueo y elevar el brazo giratorio hasta que encaje.
4. Introducir los ingredientes en el recipiente de mezcla.
5. Pulsar la tecla de desbloqueo y presionar hacia abajo el brazo giratorio hasta que encaje.
6. Procesar los ingredientes hasta alcanzar el resultado deseado.

Utilizar el accionamiento momentáneo

1. Colocar el mando giratorio en la posición M[1], o M/A[1] y mantenerlo en dicha posición.
   → *Fig.* **19**

✔ Los ingredientes se procesarán con la velocidad más alta.

2. Soltar el mando giratorio.
   → *Fig.* **20**

✔ El mando giratorio regresa automáticamente a la posición ○.
✔ El procesamiento se detiene.

Consejo
El accionamiento momentáneo es especialmente adecuado para utilizar los siguientes accesorios:
- Batidora
- Juego de picadoras
- Accesorio procesador de alimentos

7.12 Tapa protectora del accionamiento

Retirar la tapa protectora para utilizar los accesorios en el accionamiento 2 o 3.

Retirar la tapa protectora del accionamiento

▸ Elevar la tapa protectora del accionamiento 2 o 3 por la solapa lateral y retirarla.
→ *Fig.* **21**

Colocar la tapa protectora

▸ Colocar la tapa protectora del accionamiento 2 o 3 y apretarla.
→ *Fig.* **22**

8 Ajustes básicos

Es posible adaptar los ajustes básicos del aparato a las necesidades individuales.

8.1 Vista general de los ajustes básicos

Aquí encontrará una vista general de los ajustes básicos.

Ajustes	Descripción
IDIOMA	Ajustar el idioma de la pantalla.
SONIDO	Desactivar las señales acústicas o

[1] Según el equipamiento del aparato

Ajustes	Descripción
	ajustar el volumen.
BRILLO	Ajustar el brillo de la pantalla.
UNIDADES [1]	Ajustar la unidad básica de visualización de la balanza.

8.2 Modificar los ajustes básicos

Requisito: Se ha introducido el enchufe en la toma de corriente.

1. Si el panel indicador está apagado, pulsar una tecla cualquiera.
2. Mantener simultáneamente pulsadas las teclas ⏲ y +.

✔ En la pantalla aparece el menú de configuración.

3. Con la tecla ⏲ seleccionar el ajuste deseado.
4. Con la tecla + o − modificar los ajustes seleccionados.

✔ En la pantalla aparece "GUARDAR: O & +".

5. Para guardar el ajuste modificado, mantener simultáneamente pulsadas las teclas ⏲ y +.

✔ En la pantalla aparece "CONFIGURACIÓN" "GUARDADO".

6. Para modificar y guardar otros ajustes, repetir los pasos 3 - 5.
7. Para salir del menú de configuración, seleccionar una de las siguientes opciones:
   - ▸ Mantener pulsada la tecla ♨, ⏲ o ⚖.
   - ▸ Se inicia el procesamiento.

9 Temporizador

Se puede leer el tiempo del procesamiento actual o preajustar uno nuevo.

Consejo: También se pueden vigilar los tiempos con el reloj temporizador, p. ej., el tiempo de reposo de las masas.

9.1 Valores indicados del temporizador

Tener en cuenta los siguientes valores al utilizar el temporizador.

Zona de indicación	0 segundos hasta 3 horas
Pasos de indicación	1 segundos
Zona de programación	5 segundos hasta 3 horas
Pasos de ajuste	5 segundos

9.2 Indicaciones para temporizador

Para poder utilizar el temporizador de forma óptima, se deben tener en cuenta las siguientes indicaciones.

Notas

- Si el temporizador se detiene o se apaga manualmente durante el procesamiento, el procesamiento seguirá.
- Si inicia el procesamiento mientras el temporizador está en curso, el aparato finalizará el procesamiento una vez transcurrido el tiempo restante.
- Si se interrumpe el procesamiento por menos de 3 minutos, los valores mostrados por última vez se

[1] Según el equipamiento del aparato

quedan guardados y continúan al volver a procesar.

Consejos

- Se puede modificar el tiempo restante en cualquier momento al pulsar + o −.
- Si se mantiene pulsada la tecla + o −, se modifican los valores más rápido.
- Las señales acústicas o el volumen se pueden modificar en cualquier momento.
  → *"Vista general de los ajustes básicos", Página21*

9.3 Leer y restablecer el tiempo de procesamiento

Nota

La indicación del tiempo de procesamiento actual no se inicia,

- si se ha preajustado el tiempo de procesamiento.
- si se ha utilizado la función SensorControl Plus.

1. Ajustar el mando giratorio a la velocidad deseada.

✔ La pantalla muestra "TIEMPO" y el tiempo de procesamiento actual.

2. Para restablecer el indicador a "00:00", mantener pulsada la tecla ⏲.

9.4 Procesar los ingredientes con el temporizador

Requisito: El aparato está listo y se han introducido los ingredientes.

→ *"Procesar los ingredientes con las herramientas", Página20*

1. Si el panel indicador está apagado, pulsar una tecla cualquiera.
2. Pulsar ⏲.

✔ En la pantalla aparece "TEMPORIZADOR" y "00:00".

3. Ajustar la duración deseada con + o −.
4. Ajustar el mando giratorio a la velocidad deseada.

✔ En la pantalla se muestra el tiempo de procesamiento restante.

✔ Cuando finaliza el tiempo ajustado, se activa una señal acústica y en la pantalla aparece "FINALIZADO" "TEMPORIZADOR".

✔ El aparato deja de procesar de forma automática y en la pantalla aparece "POSICIONAR INTER. GIR. EN 0".

5. Colocar el mando giratorio en la posición ○.

9.5 Utilizar el temporizador sin tener que procesar alimentos

1. Si el panel indicador está apagado, pulsar una tecla cualquiera.
2. Pulsar ⏲.

✔ En la pantalla aparece "TEMPORIZADOR" y "00:00".

3. Ajustar la duración deseada con + o −.
4. Para iniciar el temporizador, pulsar dos veces brevemente la tecla ⏲.

✔ La pantalla inicia la cuenta hacia atrás del tiempo restante.

✔ Cuando finaliza el tiempo ajustado, se activa una señal acústica y en la pantalla aparece "FINALIZADO""TEMPORIZADOR" .

9.6 Apagar o pausar el temporizador

Requisitos

- El temporizador está en marcha.
- La pantalla muestra el tiempo expirado.

1. Pulsar dos veces brevemente la tecla ⏲.

✔ El temporizador se detiene.

✔ La pantalla indica permanentemente el tiempo restante.

2. Pulsar dos veces brevemente la tecla ⏲.
✔ El temporizador se inicia de nuevo.
✔ El tiempo restante se reanuda.
3. Mantener pulsada la tecla ⏲ para apagar el temporizador.
✔ En la pantalla aparece "OptiMUM".

10 Balanza [1]

El aparato cuenta con una balanza. Se pueden pesar los ingredientes individualmente o se puede prestablecer un peso.
La base motriz tiene 4 sensores de peso en los pies de apoyo.

Los siguientes factores pueden distorsionar el resultado de medición:
- Los pies de apoyo no están asentados completamente sobre la superficie de trabajo.
- Vibraciones en la superficie de trabajo
- Objetos bajo la base motriz
- Cantidades de los ingredientes por debajo de los 5 g o 0,01 lb
- Desplazamientos de la base motriz
- Al tocar la base motriz
- Objetos sobre la base motriz

10.1 Valores indicados de la balanza

Tener en cuenta los siguientes valores al utilizar la balanza.

Indicador de la unidad en gramos

Zona de indicación	-990 g hasta 5000 g
Pasos de indicación	5 g
Zona de ajuste	50 g hasta 3000 g
Pasos de ajuste	10 g

Indicador de la unidad en libras

Zona de indicación	-2,20 lb hasta 11,00 lb
Pasos de indicación	0,01 lb
Zona de ajuste	0,10 lb hasta 6,60 lb
Pasos de ajuste	0,02 lb

Consejo: Se puede modificar la unidad básica de visualización de la balanza en cualquier momento.
→ *"Vista general de los ajustes básicos", Página21*

10.2 Pesar ingredientes

Requisitos
- Se ha colocado el recipiente de mezcla o se ha montado un accesorio.
- El mando giratorio se encuentra en la posición ○.
- Se ha activado la pantalla.

1. Pulsar ⚖ y no tocar más el aparato.
✔ La balanza se calibra.
✔ En la pantalla aparece "- - - - -".
2. Aguardar la calibración.
✔ En la pantalla aparece "0 g" o "0.00 lb".
3. Introducir el ingrediente deseado.
✔ En la pantalla aparece el peso.
4. Para pesar otros ingredientes seleccionar una de las siguientes opciones:
   ▸ Agregar los demás ingredientes y leer el peso total.
   ▸ Repetir el proceso y pesar los ingredientes individualmente.

[1] Según el equipamiento del aparato

10.3 Preajustar el peso

Requisitos

- Se ha montado el recipiente de mezcla.
- El mando giratorio se encuentra en la posición ○.

1. Si el panel indicador está apagado, pulsar una tecla cualquiera.
2. Pulsar ⚖ y no tocar más el aparato.

✔ La balanza se calibra.
✔ En la pantalla aparece "- - - - -".

3. Aguardar la calibración.

✔ En la pantalla aparece "0 g" o "0.00 lb".

4. Pulsar +.

✔ En la pantalla aparece "100 g" o "0.20 lb".

5. Ajustar el peso deseado con la tecla + o −.
6. Introducir el ingrediente deseado en el recipiente de mezcla.

✔ La pantalla muestra la cantidad restante que falta, p. ej., 65 g.
✔ A partir de una cantidad restante de 40 g o 0,08 lb suena una señal acústica recurrente.

7. Seguir agregando el ingrediente en pequeñas cantidades.

✔ Cuanto menor sea la cantidad restante que falta, más rápido sonará la señal.
✔ Cuando se alcanza la cantidad preajustada, se apaga la señal acústica.

8. **Nota:** Si se supera la cantidad ajustada, una señal acústica suena de manera permanente. La pantalla muestra el sobrepeso como un valor negativo, p. ej., -40 g.
9. Retirar el sobrepeso.
10. Para dejar de pesar los ingredientes, mantener pulsada la tecla ⚖ o iniciar el procesamiento.

Consejo: Las señales acústicas o el volumen se pueden modificar en cualquier momento.
→ *"Vista general de los ajustes básicos", Página21*

10.4 Restablecer la balanza

Si aparece un mensaje de error o valores de medición anormales, restablecer la balanza.

1. Mantener pulsado ⚖.

✔ En la pantalla aparece "OptiMUM"

2. Pulsar la tecla ⚖ para volver a iniciar la balanza.

Nota: Si la balanza continua funcionando mal, desenchufar el aparato de la toma de corriente y reiniciar la balanza.

11 SensorControl Plus [1]

Con la función SensorControl Plus se pueden ejecutar diferentes programas y procesar alimentos de manera automática.
Los sensores supervisan el procesamiento de los ingredientes y lo finalizan de manera automática cuando se alcanza la consistencia preprogramada.

Tener en cuenta las siguientes indicaciones para obtener resultados óptimos:

- Antes de utilizar la función SensorControl Plus por primera vez, usar el aparato nuevo por lo menos 2 minutos en seco o procesar alimentos sin programa automático.

[1] Según el equipamiento del aparato

- Solo se han programado las combinaciones descritas de alimento, cantidades y herramientas. No procesar otras combinaciones con los programas automáticos.
- No agregar más alimentos después de que se haya iniciado un programa automático.
- No volver a procesar con un programa automático ingredientes que ya hayan sido procesados.
- La antigüedad, la temperatura y las sustancias de los ingredientes utilizados influyen en el tiempo necesario y en el resultado.
- Solo procesar huevos frescos.
- Solo procesar nata que haya sido refrigerada a aprox. 6 °C.
- La nata que haya estado congelada previamente no se puede montar.
- Nata con aditivos o nata sin lactosa no conducen a resultados óptimos.
- Introducir azúcar, aromas y otros aditivos para la nata o la clara de huevo a punto de nieve una vez haya finalizado el programa automático.

Notas

- Agregar los ingredientes no antes de que en la pantalla aparezca "0 g", "0.00 lb" o "AGREGAR INGREDIENTES".
- Las teclas se bloquean si se está ejecutando un programa automático.
- Para interrumpir un programa automático, colocar el mando giratorio en la posición ○. Aquí, deberá superarse una pequeña resistencia.

11.1 Cuadro sinóptico de programas

Aquí encontrará una vista general de los programas automáticos y su uso.

Programa	Utilización
NATA	Preparación automática de 300-1500 ml de nata montada con la varilla batidora
NATA > 300 ml [1]	Preparación automática de 300-700 ml de nata montada con la varilla batidora
NATA > 700 ml [1]	Preparación automática de 700-1500 ml de nata montada con la varilla batidora
PUNTO DE NIEVE	Preparación automática de clara de huevo a punto de nieve de 2-12 huevos con la varilla batidora
MASA DE LEVADURA	Preparación automática de masa de levadura con el garfio amasador Ingredientes y cantidades según receta → *"Vista general de las recetas", Página29*

11.2 Utilizar SensorControl Plus

Aquí aprenderá cómo se selecciona e inicia un programa automático.

Requisitos

- Se ha montado el recipiente de mezcla.
- Se ha montado la tapa del recipiente de mezcla.

[1] Modelos sin balanza integrada

1. Colocar la herramienta adecuada:
   - ▸ Varilla batidora para nata montada y claras de huevo
   - ▸ Garfio amasador para masas de levadura
2. Introducir el enchufe en la toma de corriente.
- ✔ En la pantalla aparece "OptiMUM".
3. Pulsar .
- ✔ En la pantalla aparece "NATA".
4. Seleccionar el programa deseado con la tecla , + o —, p. ej., "PUNTO DE NIEVE".
- ✔ La balanza se calibra.
- ✔ En la pantalla aparece "- - - - -".
5. Aguardar la calibración.
- ✔ En la pantalla aparece "0 g" o "0.00 lb".
6. Agregar el ingrediente adecuado en el recipiente de mezcla, p. ej. claras de huevo.
- ✔ En la pantalla aparece el peso.
7. **Nota:** En los modelos sin balanza aparece en la pantalla "AGREGAR INGREDIENTES" después de haber seleccionado el programa.
8. Introducir los ingredientes medidos en el recipiente de mezcla.
9. Espere un corto tiempo después de haberlos agregado.
- ✔ En la pantalla aparece "PRES. INTR. GIR. EN M/A POR 2s".
10. Pulsar la tecla de desbloqueo y presionar hacia abajo el brazo giratorio hasta que encaje.
11. Colocar el mando giratorio en la posición M/A y mantenerlo en dicha posición. por lo menos 2 segundos.
12. Soltar el mando giratorio.
- ✔ El mando giratorio se queda en la posición M/A.
- ✔ En la pantalla aparece "SENSOR CONTROL PLUS" y el programa automático se pone en marcha.
- ✔ Una vez conseguido el resultado preprogramado, en la pantalla aparece "PREPARADO".
- ✔ El mando giratorio vuelve a la posición ○ y se finaliza el procesamiento.

Consejo: Si el resultado no es el deseado, puede batir la nata o claras de huevo a punto de nieve a velocidad 7 o procesar masas de levadura a velocidad 3 hasta conseguir la consistencia deseada.

12 Cuidados y limpieza

Para que el aparato mantenga durante mucho tiempo su capacidad funcional, debe mantenerse y limpiarse con cuidado.

12.1 Productos de limpieza

Descubra aquí los productos de limpieza que son adecuados para su aparato.

ATENCIÓN
El aparato podría dañarse debido a una limpieza incorrecta o utilización de productos de limpieza inadecuados.

- ▸ No utilizar productos de limpieza que contengan alcohol.
- ▸ No utilizar objetos afilados, en punta o metálicos.
- ▸ No utilizar paños ni productos de limpieza abrasivos.
- ▸ Limpiar el panel de mando y la pantalla con un paño de microfibra húmedo.

12.2 Limpiar la base motriz

⚠ ADVERTENCIA
¡Riesgo de descarga eléctrica!
La infiltración de humedad puede provocar una descarga eléctrica.
- ▸ No sumergir nunca en agua el aparato o el cable de conexión de red ni introducirlos en el lavavajillas.
- ▸ No utilizar limpiadores por chorro de vapor ni de alta presión para limpiar el aparato.

1. Retirar la tapa protectora del accionamiento.
2. Limpiar la base motriz y la tapa protectora del accionamiento con un paño suave y húmedo, y secarla.
3. Limpiar el panel de mando con un paño de microfibra húmedo.
4. Secar la base motriz y la tapa protectora del accionamiento con un paño suave.

12.3 Vista general de limpieza

Aquí encontrará una vista general con los métodos de limpieza adecuados para el aparato y el resto de piezas.
→ *Fig.* **23**

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

13 Accesorios opcionales

Puede adquirir los accesorios a través del Servicio de Asistencia Técnica, comercios especializados o Internet. Utilice solo accesorios originales, ya que están adaptados a la perfección a su aparato.
Los accesorios son específicos de cada aparato. Al comprarlos, indique siempre la denominación exacta (E-Nr.) de su aparato. →*Página34*
La información relativa a los accesorios para su aparato está disponible en nuestro catálogo, a través del Servicio de Asistencia Técnica o en la tienda en línea.
www.bosch-home.com

14 Recetas y ejemplos de uso

Aquí encontrará una selección de recetas especialmente desarrolladas para su aparato.

Consejos
- Tener en cuenta las cantidades máximas de procesamiento indicadas para obtener resultados óptimos.
- Si el aparato viene equipado con SensorControl Plus, se puede utilizar el programa automático para batir nata montada y claras de huevo a punto de nieve o procesar masas de levadura.
  → *"SensorControl Plus", Página25*
- Si el aparato viene equipado con una balanza, se pueden pesar los ingredientes al ir agregándolos.
  → *"Balanza", Página24*
- Se pueden controlar o preajustar los tiempos de procesamiento con el temporizador.
  → *"Temporizador", Página22*

14.1 Vista general de las recetas

En esta vista general se encuentran los ingredientes y los pasos de procesamiento de las diferentes recetas.

Receta	Ingredientes	Elaboración
Nata montada	200-1500 g de nata	▪ Colocar la varilla batidora. ▪ Introducir la nata. ▪ Batir 1½-4 minutos en la posición 7.
Claras de huevo a punto de nieve	2-12 claras de huevo (a temperatura ambiente)	▪ Colocar la varilla batidora. ▪ Añadir las claras de huevo. ▪ Batir 4-6 minutos en la posición 7.
Masa de bizcocho	▪ 3 huevos ▪ 3-4 cuch. de agua caliente ▪ 150 g de azúcar ▪ 1 cuch. de azúcar de vainilla ▪ 150 g de harina (tamizada) ▪ 50 g fécula de maíz ▪ Levadura en polvo (al gusto) **Nota:** Se puede procesar como máximo 2 veces la cantidad indicada al mismo tiempo.	▪ Colocar la varilla batidora. ▪ Agregar todos los ingredientes excepto la harina y la fécula de maíz (maicena). ▪ Batir 4-7 minutos en la posición 7. ▪ Poner en el nivel 1. ▪ En el plazo de 30-60 segundos agregar en cucharadas la harina y la fécula de maíz.
Masa batida para tarta	▪ 3-4 huevos ▪ 200-250 g de azúcar ▪ 1 pizca de sal ▪ 1 cuch. de azúcar de vainilla o la cascara rallada de medio limón ▪ 200-250 g de mantequilla o margarina (temperatura ambiente) ▪ 500 g de harina ▪ 15 g levadura en polvo ▪ 150 ml de leche **Nota:** Se puede procesar como máximo 2½ veces la cantidad indicada al mismo tiempo.	▪ Montar la varilla mezcladora. ▪ Introducir los ingredientes. ▪ Batir 30 segundos en la posición 2. ▪ Batir 2-3 minutos en la posición 7.
Masa quebrada (pastaflora)	▪ 125 g de mantequilla ▪ 100-125 g de azúcar	▪ Montar la varilla mezcladora. ▪ Introducir los ingredientes.

Receta	Ingredientes	Elaboración
	▪ 1 huevo ▪ 1 pizca de sal ▪ Un poco de azúcar de vainilla o cáscara de limón rallada ▪ 250 g de harina ▪ Levadura en polvo (al gusto) **Nota:** Se puede procesar como máximo 4 veces la cantidad indicada al mismo tiempo.	▪ Batir 30 segundos en la posición 2. ▪ Batir 2-3 minutos en la posición 6. ▪ A partir de 250 g de harina: ▪ Montar el garfio amasador. ▪ Introducir los ingredientes. ▪ Batir 30 segundos en la posición 1. ▪ Batir 3-4 minutos en la posición 3.
Masa de levadura	▪ 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 cuch. de levadura seca. ▪ Cáscara rallada de medio limón ▪ 1 pizca de sal **Nota:** Se puede procesar como máximo 3 veces la cantidad indicada al mismo tiempo.	▪ Montar el garfio amasador. ▪ Introducir los ingredientes. ▪ Batir 30 segundos en la posición 1. ▪ Batir 3-6 minutos en la posición 3.
Masa para pasta	▪ 500 g de harina ▪ 250 g de huevos (aprox. 5 unidades) ▪ 20-30 ml de agua fría (al gusto) **Nota:** Se puede procesar como máximo 1½ veces la cantidad indicada al mismo tiempo.	▪ Montar el garfio amasador. ▪ Introducir los ingredientes. ▪ Batir 3-5 minutos en la posición 3.
Masa para pan	▪ 1000 g de harina ▪ 2 cuch. de levadura seca ▪ 2 cuchdita. de sal ▪ 660 ml de agua tibia	▪ Montar el garfio amasador. ▪ Introducir los ingredientes. ▪ Batir 30 segundos en la posición 1. ▪ Batir 3-6 minutos en la posición 3.

Receta	Ingredientes	Elaboración
	Nota: Se puede procesar como máximo 1½ veces la cantidad indicada al mismo tiempo.	

15 Solucionar pequeñas averías

El usuario puede solucionar por sí mismo las pequeñas averías de este aparato. Se recomienda utilizar la información relativa a la subsanación de averías antes de ponerse en contacto con el Servicio de Asistencia Técnica. De este modo se evitan costes innecesarios.

⚠ ADVERTENCIA
¡Riesgo de descarga eléctrica!
Las reparaciones inadecuadas son peligrosas.
- ▸ Solo el personal especializado puede realizar reparaciones e intervenciones en el aparato.
- ▸ Utilizar únicamente piezas de repuesto originales para la reparación del aparato.
- ▸ Si el cable de conexión de red de este aparato resulta dañado, debe sustituirlo el fabricante, el Servicio de Asistencia Técnica o una persona cualificada a fin de evitar posibles situaciones de peligro.

Avería	Causa y resolución de problemas
El aparato no funciona.	El enchufe del cable de conexión de red no está conectado. ▸ Conectar el aparato a la red eléctrica.
	El fusible de la caja de fusibles ha saltado. ▸ Comprobar el fusible de la caja de fusibles.
	El suministro de corriente eléctrica se ha interrumpido. ▸ Comprobar que la iluminación del compartimento u otros aparatos funciona en la habitación.
El aparato no inicia el procesamiento de los alimentos.	El mando giratorio está mal ajustado. ▸ Antes de procesar, colocar el mando giratorio en la posición ○.
No se puede pulsar la tecla de desbloqueo.	Hay un accesorio montado en el accionamiento rojo 3. ▸ Retirar el accesorio del accionamiento 3.

Avería	Causa y resolución de problemas
No se indican variaciones de peso en la balanza, a pesar de introducir ingredientes. [1]	El peso de ingredientes está por debajo del mínimo permitido por la balanza. ▸ Introducir como mínimo 5 g o 0,01 lb para que la balanza pueda indicar los valores correctos.
El procesamiento con la función SensorControl Plus se inicia por un corto tiempo y finaliza inmediatamente. [1]	No se ha mantenido durante el tiempo suficiente el mando giratorio en la posición M/A. **1.** Volver a seleccionar el programa automático deseado. → *"SensorControl Plus", Página25* **2.** Para iniciar el procesamiento de alimentos, colocar el mando giratorio en la posición M/A y mantenerlo en esta posición mínimo 2 segundos.
En la pantalla aparece "SOBRECARGA DEL MOTOR".	La cantidad de alimentos para la el procesamiento es excesiva o el tiempo de procesamiento muy largo. ▸ Colocar el mando giratorio en la posición ○. ▸ Reducir la cantidad de ingredientes. ▸ Dejar enfriar el aparato a temperatura ambiente.
	El aparato o un accesorio está bloqueado. ▸ Colocar el mando giratorio en la posición ○. ▸ Retirar el elemento de bloqueo.
	El motor está defectuoso. ▸ Si el mensaje de error vuelve a aparacer, ponerse en contacto con el servicio de atención técnica. → *"Servicio de Asistencia Técnica", Página34*
En la pantalla aparece "BRAZO ABIERTO".	Se ha abierto el brazo giratorio. **1.** Colocar el mando giratorio en la posición ○. **2.** Desplace el brazo giratorio hasta que quede bien encajado.
En la pantalla aparece "CONTROLAR RECIPIENTE".	No se ha montado correctamente el recipiente de mezcla o el engranaje dinámico o se ha soltado. ▸ Girar el recipiente de mezcla en sentido antihorario hasta que encaje. ▸ Fijar el engranaje dinámico como se describe en las instrucciones de uso del accesorio.
En la pantalla aparece "ERROR" "BALANZA". [1]	Se ha desplazado el aparato sobre la superficie de trabajo. ▸ Levantar el aparato y volverlo a asentar. ▸ Restablecer la balanza. → *"Restablecer la balanza", Página25*

[1] Según el equipamiento del aparato

Avería	Causa y resolución de problemas
En la pantalla aparece "ERROR" "BALANZA". [1]	La balanza no funciona correctamente. ▸ Restablecer la balanza. → *"Restablecer la balanza", Página25*
	Balanza está defectuosa. ▸ Si el mensaje de error vuelve a aparacer, ponerse en contacto con el servicio de atención técnica. → *"Servicio de Asistencia Técnica", Página34*
	La balanza está expuesta a vibraciones. ▸ No utilizar el aparato sobre superficies que estén expuestas a vibraciones, p. ej., sobre un lavavajillas en marcha.
En la pantalla aparece "PARA BALANZA" "PARAR MÁQUINA". [1]	La balanza se ha conectado con el aparato en funcionamiento. **1.** Colocar el mando giratorio en la posición ○. **2.** Esperar a que el aparato se haya detenido completamente antes de utilizar la balanza.
En la pantalla aparece "CARGA EXCESIVA" o "CARGA INSUFICIENTE". [1]	Se ha alcanzado o se ha sobrepasado el valor indicado de la balanza. ▸ Tener en cuenta el valor indicado de la balanza. → *"Valores indicados de la balanza", Página24*
En la pantalla aparece "CARGA EXCESIVA" o "CARGA INSUFICIENTE" al utilizar la función SensorControl Plus. [1]	Se ha introducido una cantidad excesiva o insuficiente de ingredientes para el programa seleccionado. ▸ Introducir las cantidades de ingredientes especificadas. → *"SensorControl Plus", Página25*
En la pantalla aparece "AGREGAR INGREDIENTES", a pesar de haberse introducido ya los ingredientes. No es posible iniciar el programa automático. [1]	Se han introducido los ingredientes antes de activar la balanza. **1.** Vaciar el recipiente de mezcla. **2.** Volver a seleccionar el programa. **3.** Aguardar la calibración de la balanza. ✔ En la pantalla aparece "0 g" o "0.00 lb". **4.** Introducir los ingredientes.

[1] Según el equipamiento del aparato

16 Eliminación

16.1 Eliminación del aparato usado

Gracias a la eliminación respetuosa con el medio ambiente pueden reutilizarse materiales valiosos.

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



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

17 Servicio de Asistencia Técnica

BSH Hausgeräte GmbH amplía la disponibilidad de piezas de repuesto a 10 años. Se refiere a todas las piezas funcionalmente relevantes y que se puedan almacenar para aparatos fabricados después del 1 de enero de 2023.

Nota: La intervención del Servicio de Asistencia Técnica es gratuita en el marco de las condiciones de garantía del fabricante.

Para obtener información detallada sobre el periodo de garantía y las condiciones de garantía en su país, utilizar el código QR del documento adjunto sobre contactos de servicio y condiciones de garantía, contactar con nuestro servicio al cliente, con su distribuidor o visitar nuestra página web.
Cuando se ponga en contacto con el Servicio de Asistencia Técnica, no olvide indicar el número de producto (E-Nr.) y el número de fabricación (FD) del aparato.
En el documento adjunto sobre contactos de servicio y condiciones de garantía o en nuestra página web figuran los datos de contacto del servicio al cliente mediante el código QR.
La información conforme a los reglamentos (EU) 2023/826 se puede encontrar online en *www.bosch-home.com* en las secciones referentes al producto y servicio al cliente, en el área de manuales y documentos.

17.1 Número de producto (E-Nr.) y número de fabricación (FD)

El número de producto (E-Nr.) y el número de fabricación (FD) se encuentran en la placa de características del aparato.
Para volver a encontrar rápidamente los datos del aparato o el número de teléfono del Servicio de Asistencia Técnica, puede anotar dichos datos.

Pode encontrar informações e explicações adicionais online. Leia o código QR que figura na página de título.



Índice

1 Segurança 36
1.1 Indicações gerais 36
1.2 Utilização correta 36
1.3 Limitação do grupo de utilizadores 37
1.4 Indicações de segurança 37

2 Evitar danos materiais 39

3 Proteção do meio ambiente e poupança 40
3.1 Eliminação da embalagem 40

4 Desembalamento e verificação 40
4.1 Desembalar o aparelho e as peças 40
4.2 Âmbito de fornecimento 40
4.3 Instalar o aparelho 40

5 Familiarização 41
5.1 Aparelho 41
5.2 Seletor rotativo 41
5.3 Anel luminoso [1] 41
5.4 Painel de comandos 42
5.5 Teclas de função 42
5.6 Visor 42
5.7 Acionamentos 43
5.8 Ferramentas 43
5.9 Sistemas de segurança 44

6 Antes da primeira utilização 45
6.1 Preparar o aparelho 45

7 Operação base 45
7.1 Comprimento do cabo 45
7.2 Posições do braço móvel 46
7.3 Abrir o braço móvel 46
7.4 Fechar o braço móvel 46
7.5 Retirar a tigela 46
7.6 Colocar a tigela 46
7.7 Fixar a tampa da tigela 46
7.8 Retirar a tampa da tigela 46
7.9 Usar a ferramenta 46
7.10 Retirar a ferramenta 47
7.11 Processamento 47
7.12 Tampa de proteção do acionamento 48

8 Regulações base 48
8.1 Vista geral das regulações base 48
8.2 Alterar as regulações base 49

9 Temporizador 49
9.1 Valores de indicação do temporizador 49
9.2 Indicações relativas ao temporizador 49
9.3 Ler e repor o tempo de processamento 50
9.4 Processar ingredientes com o temporizador 50
9.5 Utilizar o temporizador sem processamento 50
9.6 Pausar ou desligar o temporizador 50

10 Balança [1] 51
10.1 Valores de indicação da balança 51
10.2 Pesar ingredientes 51
10.3 Pré-regular o peso 52
10.4 Repor a balança 52

11 SensorControl Plus [1] 52
11.1 Tabela de programas 53
11.2 Utilize SensorControl Plus 53

12 Limpeza e manutenção 54

[1] Conforme o equipamento do aparelho

12.1 Produto de limpeza 54
12.2 Limpar o aparelho base 54
12.3 Vista geral da limpeza 55
13 Acessórios especiais 55
14 Receitas e exemplos de utilização 55
14.1 Vista geral das receitas 55
15 Eliminar falhas 58
16 Eliminação 60
16.1 Eliminar o aparelho usado 60
17 Assistência Técnica 61
17.1 Número do produto (E-Nr.) e número de fabrico (FD) 61

1 Segurança

Respeite as seguintes indicações de segurança.

1.1 Indicações gerais

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

1.2 Utilização correta

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

Desligue o aparelho da corrente quando:
- não utilizar o aparelho.
- não vigiar o aparelho.
- montar o aparelho.
- desmontar o aparelho.
- limpar o aparelho.

- se aproximar de peças em rotação.
- substituir a ferramenta.
- for confrontado com um erro.

1.3 Limitação do grupo de utilizadores

Este aparelho pode ser utilizado por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais limitadas ou com falta de experiência e/ou conhecimentos, desde que supervisionadas ou informadas sobre como trabalhar com o aparelho de forma segura e instruídas sobre os perigos inerentes.
As crianças não podem brincar com o aparelho.
A limpeza e a manutenção pelo utilizador não podem ser realizadas por crianças.
O aparelho não pode ser utilizado por crianças. Manter as crianças afastadas do aparelho e da ficha de ligação.

1.4 Indicações de segurança

⚠ AVISO – Risco de choque elétrico!
Um aparelho ou um cabo elétrico danificados são objetos perigosos.
- ▸ Nunca operar um aparelho danificado.
- ▸ Nunca operar um aparelho com a superfície fissurada ou quebrada.
- ▸ Para desligar o aparelho da fonte de alimentação nunca puxar pelo cabo elétrico. Remover o cabo elétrico sempre pela ficha.
- ▸ Se o aparelho ou o cabo elétrico estiver avariado, puxe o cabo ou a ficha da tomada ou desligue o fusível no quadro elétrico.
- ▸ Contactar a Assistência Técnica. →*Página 61*

Instalações indevidas são perigosas.
- ▸ Ligar e operar o aparelho unicamente de acordo com as indicações na placa de características.
- ▸ Ligar o aparelho a uma rede elétrica com corrente alternada apenas através de uma tomada com ligação à terra corretamente instalada.
- ▸ O sistema de ligação à terra da alimentação elétrica doméstica tem de estar corretamente instalado.

Reparações indevidas são perigosas.
- ▸ As reparações no aparelho apenas podem ser realizadas por técnicos qualificados.
- ▸ Para a reparação do aparelho só podem ser utilizadas peças sobresselentes originais.
- ▸ Se o cabo de alimentação deste aparelho sofrer algum dano, deverá ser substituído pelo fabricante ou pela sua Assistência Técnica, ou por um técnico devidamente qualificado para o efeito, para se evitarem situações de perigo.

A infiltração de humidade pode provocar um choque elétrico.
- ▸ Nunca mergulhar o aparelho ou o cabo elétrico em água e nunca o lavar na máquina de lavar loiça.
- ▸ Utilize o aparelho apenas em espaços fechados.
- ▸ Nunca exponha o aparelho a calor intenso e humidade.
- ▸ Não utilizar aparelhos de limpeza a vapor ou de alta pressão para limpar o aparelho.

É perigoso se o cabo elétrico tiver um isolamento danificado.
- ▸ Não permitir, em caso algum, que o cabo elétrico entre em contacto com componentes do aparelho quentes ou com fontes de calor.
- ▸ Não permitir, em caso algum, que o cabo elétrico entre em contacto com pontas afiadas ou arestas vivas.
- ▸ Não permitir, em caso algum, que o cabo elétrico seja dobrado, esmagado ou modificado.

⚠ AVISO – Risco de incêndio!

O calor forte pode incendiar o aparelho e outras peças.
- ▸ Nunca colocar o aparelho sobre ou nas proximidades de superfícies quentes.

⚠ AVISO – Risco de ferimentos!

Acionamentos, ferramentas ou acessórios em rotação podem provocar ferimentos.
- ▸ Mantenha as mãos, os cabelos, o vestuário e outros utensílios afastados das peças em rotação.
- ▸ Coloque e retire as ferramentas e os acessórios apenas com o acionamento imobilizado e o aparelho desligado da tomada.
- ▸ Antes de trocar a ferramenta ou de proceder à limpeza, desligue o aparelho e desconecte-o da rede elétrica.

- Utilize as ferramentas apenas com a tigela, a tampa e as tampas de proteção do acionamento colocadas.
- Nunca abra o braço móvel durante o processamento.

A utilização do aparelho com peças danificadas pode dar origem a ferimentos.

- Peças que apresentem fissuras ou outros danos, ou que não estejam colocadas corretamente, têm de ser substituídas por peças sobressalentes originais.

⚠ AVISO – Risco de esmagamento!

Existe o perigo de entalar as mãos e os dedos.

- Não toque na caixa ou na tigela ao baixar o braço móvel.

⚠ AVISO – Risco de asfixia!

As crianças podem colocar o material de embalagem sobre a cabeça ou enrolar-se no mesmo e sufocar.

- Manter o material de embalagem fora do alcance das crianças.
- Não permitir que as crianças brinquem com o material de embalagem.

As crianças podem inalar ou engolir peças pequenas e sufocar.

- Manter as peças pequenas fora do alcance das crianças.
- Não permitir que as crianças brinquem com peças pequenas.

⚠ AVISO – Risco de danos para a saúde!

As impurezas nas superfícies podem acarretar danos para a saúde.

- Ter em atenção as indicações de limpeza.
- Limpar as superfícies que entram em contacto com os alimentos antes de cada utilização.

2 Evitar danos materiais

ATENÇÃO

Uma utilização incorreta pode originar danos materiais.

- Nunca utilizar diferentes acionamentos em simultâneo.
- Tenha em atenção as marcações de cor existentes nos acessórios e no acionamento.
- Nunca utilize o aparelho durante mais tempo do que o necessário.
- Nunca utilize o aparelho em vazio.
- Nunca utilize as peças e os acessórios originais para outros aparelhos.
- Não exceder as quantidades máximas de processamento.
- Antes de utilizar a tigela, verificar a eventual presença de corpos estranhos e removê-los.

As vibrações podem afetar negativamente o funcionamento do aparelho.
- ▸ Não coloque o aparelho sobre ou na proximidade de superfícies móveis ou vibratórias.

3 Proteção do meio ambiente e poupança

3.1 Eliminação da embalagem

Os materiais de embalagem são ecológicos e reutilizáveis.
- ▸ Separar os componentes e eliminá-los de acordo com o tipo de material.

4 Desembalamento e verificação

Dizemos-lhe aqui o que deve ter em atenção durante o desembalamento.

4.1 Desembalar o aparelho e as peças

1. Retire o aparelho da embalagem.
2. Retire todas as outras peças e a documentação de acompanhamento da embalagem e prepare-as para a utilização.
3. Remova o material de embalagem existente.
4. Remova os autocolantes e as películas existentes.

4.2 Âmbito de fornecimento

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

Nota: Dependendo do equipamento, o aparelho é fornecido com outros acessórios. Retire os manuais dos acessórios do âmbito de fornecimento adicional.

→ *Fig.* **1**

A	Aparelho base com tigela
B	Tampa com canal de enchimento integrado
C	Vara para massas leves «Profi Flexi» [1]
D	Vara profissional para claras em castelo
E	Vara para massas pesadas
F	Documentação de acompanhamento

4.3 Instalar o aparelho

⚠ AVISO
Risco de incêndio!
O calor forte pode incendiar o aparelho e outras peças.
- ▸ Nunca colocar o aparelho sobre ou nas proximidades de superfícies quentes.

ATENÇÃO
As vibrações podem afetar negativamente o funcionamento do aparelho.
- ▸ Não coloque o aparelho sobre ou na proximidade de superfícies móveis ou vibratórias.

1. Coloque o aparelho sobre uma bancada estável, plana, limpa e lisa.
2. Puxe o cabo de alimentação para fora até ao comprimento necessário.
→ *"Comprimento do cabo", Página 45*
Não ligue a ficha de rede à tomada.

[1] Conforme o modelo

5 Familiarização

5.1 Aparelho

Aqui encontra uma vista geral dos componentes do seu aparelho.
→ *Fig.* **2**

1	Painel de comandos
2	Tigela em inox
3	Tampa com canal de enchimento integrado
4	Tampa de proteção para o acionamento 2
5	Tampa de proteção para o acionamento 3
6	Anel luminoso
7	Seletor rotativo
8	Braço móvel
9	Botão de desbloqueio para braço móvel
10	Acionamento 2, amarelo
11	Acionamento 3, vermelho
12	Acionamento principal, preto
13	Ranhuras para a tigela
14	Arrumação do cabo

5.2 Seletor rotativo

O seletor rotativo permite-lhe iniciar e parar o processamento e selecionar a velocidade.

Símbolo	Função
○	Parar o processamento.
↺	Envolva os ingredientes com a velocidade mais baixa.
1	Processar os ingredientes com uma velocidade mais baixa.
7	Processar os ingredientes com a velocidade máxima.
M[1]	Processar os ingredientes brevemente com a velocidade máxima. → *"Utilizar a ligação instantânea", Página 48*
M/A[1]	Em função da aplicação: ▪ Processar os ingredientes brevemente com a velocidade máxima. → *"Utilizar a ligação instantânea", Página 48* ▪ Iniciar o programa automático. → *"SensorControl Plus", Página 52*

Dica: Pode regular a velocidade de forma contínua entre 1 e 7.

5.3 Anel luminoso[1]

O anel luminoso no seletor rotativo informa-o sobre o estado operacional do seu aparelho.

Indicação	Estado
O anel luminoso está aceso e o processamento em curso.	O aparelho está a funcionar corretamente.
O anel luminoso não está aceso e o processamento	▪ O aparelho não está ligado à corrente.

[1] Conforme o equipamento do aparelho

Indicação	Estado
não pode ser iniciado.	▪ Existe uma falha no aparelho.
O anel luminoso está aceso e o processamento não pode ser iniciado ou retomado.	▪ O temporizador terminou o processamento. ▪ Está ativado um sistema de segurança. ▪ Existe uma falha no aparelho.

Dica: Para mais informações, visite:
→ *"Sistemas de segurança", Página 44*
→ *"Eliminar falhas", Página 58*

5.4 Painel de comandos

Encontra aqui uma visão geral do painel de comandos.
→ *Fig.* **3**

1	Botão Balança [1]
2	Botão Temporizador
3	Botão SensorControl Plus [1]
4	Teclas de regulação
5	Visor

5.5 Teclas de função

As teclas de função permitem-lhe selecionar funções adicionais ou efetuar regulações. Para fazer uma seleção, toque no símbolo correspondente com o dedo.

Símbolo	Função
	Temporizador ▪ Utilizar o temporizador. ▪ Repor o temporizador. ▪ Terminar as funções adicionais.
	Balança [1] ▪ Utilizar a balança. ▪ Calibrar a balança. ▪ Terminar as funções adicionais.
	SensorControl Plus [1] ▪ Selecionar o programa automático. ▪ Terminar as funções adicionais.
−	▪ Alterar as regulações. ▪ Reduzir os valores.
+	▪ Alterar as regulações. ▪ Aumentar os valores.

Nota: Tocar nos botões com os dedos e sem luvas de cozinha. Não pode utilizar os botões com objetos, p. ex. com uma colher de cozinha.

5.6 Visor

O visor exibe regulações, informações, valores e mensagens relativas ao estado operacional.
Depois da conexão, o visor fica ativo e indica "OptiMUM".
O visor apresenta textos em 2 linhas. Textos mais longos desfilam horizontalmente pelo visor.

Nota: Se não ocorrer qualquer operação durante um determinado período, o visor desliga-se automaticamente. Para ativar o visor novamente, prima um botão ou inicie o processamento.

[1] Conforme o equipamento do aparelho

Dica: Pode alterar o idioma do visor e a luminosidade da indicação a qualquer momento.
→ *"Vista geral das regulações base", Página 48*

5.7 Acionamentos

O seu aparelho está equipado com diversos acionamentos, adaptados especificamente às ferramentas e aos acessórios.

Nota: Os acionamentos 2 e 3 estão tapados com tampas de proteção.
→ *"Tampa de proteção do acionamento", Página 48*

Marcações de cor

Os acionamentos estão identificados com cores.
As marcações de cor encontram-se também nos acessórios, por forma a possibilitar uma atribuição correta ao respetivo acionamento.

Vista geral dos acionamentos

Encontra aqui uma vista geral dos acionamentos e da respetiva finalidade.

Acionamento	Utilização
Acionamento principal, preto 	Para as ferramentas e para o acessório, p. ex. ▪ Picador de carne ▪ Acessório para massas
Acionamento 2, amarelo 	Para o acessório marcado a amarelo, p. ex. ▪ Dispositivo para cortar e ralar ▪ Multimisturador com espremedor de citrinos
Acionamento 3, vermelho 	Para o acessório marcado a vermelho, p. ex. ▪ Misturador ▪ Kit de multipicador

5.8 Ferramentas

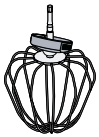
Aqui encontra informações essenciais sobre as diversas ferramentas.
As ferramentas estão equipadas com uma tampa de proteção para proteger o acionamento das impurezas.
Os dois botões de ejeção na tampa de proteção facilitam a remoção das ferramentas.
→ *"Retirar a ferramenta", Página 47*

Vista geral das ferramentas

Utilize a ferramenta adequada em função da aplicação.

Ferramenta	Utilização
	Vara para massas pesadas ▪ Amassar, p. ex. massa lêveda, massa de pão, massa para pizza, massa alimentícia, massa para bolos. ▪ Envolver alimentos que não devem ser triturados, p. ex. passas de uva ou pedaços de chocolate.
	Vara para massas leves «Profi Flexi» [1] ▪ Mexer massa, p. ex. massa para bolos, bolo de frutas.

[1] Conforme o modelo

Ferramenta	Utilização
	▪ Envolver ingredientes na massa, p. ex. passas, pedaços de chocolate.
	Vara profissional para claras em castelo ▪ Bater claras em castelo e natas (no mínimo 30 % de teor de gordura). ▪ Misturar massas leves, p. ex. massas para biscoitos.

Ajuste preciso da vara profissional para claras em castelo

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

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

Corrigir a regulação da ferramenta

ATENÇÃO
Uma regulação incorreta da ferramenta pode danificar o aparelho e as ferramentas.
- ▸ Nunca utilize uma ferramenta que toque na tigela.

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

1. Segure a vara para claras em castelo com uma mão na parte de baixo e solte a contraporca com a chave de bocas no sentido dos ponteiros do relógio.
   → *Fig.* **4**
2. Rode a ferramenta para alterar a distância.
   → *Fig.* **5**
   Tenha em atenção os valores da tabela:

Regulação	Distância
Regulação ideal	3 mm
Uma rotação no sentido dos ponteiros do relógio	mais 1 mm
Uma rotação no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio	menos 1 mm

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

5.9 Sistemas de segurança

Aqui encontra uma vista geral dos sistemas de segurança do seu aparelho.

Proteção de ligação

A proteção de ligação impede que o seu aparelho se ligue acidentalmente.

Só é possível ligar e utilizar o aparelho se
- ▪ O braço móvel estiver encaixado na posição 1 e a tigela estiver colocada.
- ▪ O braço móvel estiver encaixado na posição 1 e a engrenagem an-

gular estiver colocada no acionamento principal.

Proteção contra ligação indevida

A proteção contra ligação indevida impede que o seu aparelho inicie autonomamente o processamento após uma falha de energia.
O aparelho está ligado novamente após uma falha de energia. O processamento só pode ser reiniciado depois de o seletor rotativo ser colocado em ○.

Proteção contra sobrecarga

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

O motor desliga-se se
- for processada uma quantidade demasiado grande.
- o processamento demorar demasiado tempo.
- a ferramenta ou o acessório ficar bloqueada(o).

Proteção do braço móvel

A proteção do braço móvel impede que o braço móvel possa ser aberto se estiver fixado um acessório no acionamento traseiro.

6 Antes da primeira utilização

Prepare o aparelho para a utilização.

6.1 Preparar o aparelho

1. Prima o botão de desbloqueio e levante o braço móvel até engatar.
→ *"Abrir o braço móvel", Página 46*
2. Rode a tigela no sentido dos ponteiros do relógio e retire-a.
→ *"Retirar a tigela", Página 46*
3. Limpe todas as peças que entrem em contacto com alimentos antes da primeira utilização.
→ *"Limpeza e manutenção", Página 54*
4. Prepare as peças limpas e secas para a utilização.

7 Operação base

7.1 Comprimento do cabo

Ajuste o comprimento do cabo de alimentação conforme necessário.

Regule o comprimento do cabo com o compartimento de arrumação do cabo [1]

1. Puxe o cabo de alimentação para fora até ao comprimento necessário.
2. Para encurtar o comprimento do cabo, insira o cabo no respetivo compartimento de arrumação.

Regule o comprimento do cabo com o enrolador de cabo [1]

1. Puxe o cabo de alimentação para fora até ao comprimento necessário e largue-o lentamente.
2. Para encurtar o comprimento do cabo,
   - ▸ puxe pelo cabo,
   - ▸ deixe o cabo enrolar,
   - ▸ puxe o cabo novamente.

Nota: Não empurre o cabo manualmente. Se o cabo ficar preso, puxe-o completamente para fora e deixe-o enrolar novamente.

[1] Conforme o equipamento do aparelho

7.2 Posições do braço móvel

Aqui encontra uma vista geral das posições do braço móvel.

Posição	Utilização
Posição 1 	O braço móvel está fechado. ▪ Processar ingredientes com as ferramentas. ▪ Utilizar acessórios no acionamento principal, p. ex. Picador de carne. ▪ Utilizar acessórios no acionamento 2, p. ex. Dispositivo para cortar e ralar ▪ Utilizar acessórios no acionamento 3, p. ex. Misturador
Posição 2 	O braço móvel está aberto. ▪ Colocar ou retirar a tigela. ▪ Colocar ou remover a tampa. ▪ Colocar ou retirar a ferramenta. ▪ Colocar os ingredientes na tigela.

7.3 Abrir o braço móvel

- ▸ Prima o botão de desbloqueio e levante o braço móvel até engatar.
  → *Fig.* **6**
- ✔ O braço móvel está fixo na posição 2.

7.4 Fechar o braço móvel

- ▸ Prima o botão de desbloqueio e pressione o braço móvel para baixo até engatar.
  → *Fig.* **7**
- ✔ O braço móvel está fixo na posição 1.

7.5 Retirar a tigela

- ▸ Rode a tigela no sentido dos ponteiros do relógio e retire-a.
  → *Fig.* **8**

7.6 Colocar a tigela

1. Coloque a tigela no aparelho base.
   → *Fig.* **9**
   Tenha em atenção as ranhuras no aparelho base.
2. Rode a tigela no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio até engatar.
   → *Fig.* **10**

7.7 Fixar a tampa da tigela

Requisito: Não está colocada nenhuma ferramenta.

- ▸ Insira a tampa no acionamento principal até encaixar.
  → *Fig.* **11**
  O canal de enchimento tem de estar virado para a frente.

7.8 Retirar a tampa da tigela

Requisito: Não está colocada nenhuma ferramenta.

- ▸ Retire a tampa do acionamento principal.

7.9 Usar a ferramenta

1. Selecione a ferramenta necessária.
   → *"Vista geral das ferramentas", Página 43*
2. Pressione a ferramenta no acionamento principal até engatar.
   → *Fig.* **12**
   A tampa de proteção a tem de cobrir por completo o acionamento principal.

7.10 Retirar a ferramenta

- Pressione os dois botões de ejeção ⓑ e retire toda a ferramenta do acionamento.
  → *Fig.* **13**

7.11 Processamento

Apresentamos-lhe aqui informações essenciais sobre o processamento dos alimentos.

Velocidades recomendadas

Tenha em atenção as velocidades recomendadas para obter resultados ideais.

Regulação	Utilização
↻	Envolver e misturar cuidadosamente os ingredientes, p. ex. claras em castelo.
1-2	Acrescentar e misturar ingredientes.
3	Amassar massas pesadas, p. ex. massa lêveda.
5-7	Bater e misturar ingredientes, p. ex. natas batidas.
M [1]	Bater os ingredientes brevemente com a velocidade máxima e misturar. → *"Utilizar a ligação instantânea", Página 48*
M/A [1]	Em função da aplicação: ▪ Bater os ingredientes brevemente com a velocidade máxima e misturar. → *"Utilizar a ligação instantânea", Página 48* ▪ Controlar a velocidade com o programa automático. → *"SensorControl Plus", Página 52*

Processar ingredientes com as ferramentas

⚠ AVISO

Risco de ferimentos!

Acionamentos, ferramentas ou acessórios em rotação podem provocar ferimentos.

- Mantenha as mãos, os cabelos, o vestuário e outros utensílios afastados das peças em rotação.
- Coloque e retire as ferramentas e os acessórios apenas com o acionamento imobilizado e o aparelho desligado da tomada.
- Antes de trocar a ferramenta ou de proceder à limpeza, desligue o aparelho e desconecte-o da rede elétrica.
- Utilize as ferramentas apenas com a tigela, a tampa e as tampas de proteção do acionamento colocadas.
- Nunca abra o braço móvel durante o processamento.

Requisitos

- A tigela está colocada.
- A tampa da tigela está colocada.
- A ferramenta necessária está colocada.

1. Coloque os ingredientes na tigela.
   → *Fig.* **14**
2. Prima o botão de desbloqueio e pressione o braço móvel para baixo até engatar.
   → *Fig.* **15**
3. Ligue a ficha à tomada.

[1] Conforme o equipamento do aparelho

4. Coloque o seletor rotativo na velocidade pretendida.
   → *Fig.* **16**
5. Processe os ingredientes até obter o resultado pretendido.
6. Coloque o seletor rotativo em ○.
   → *Fig.* **17**
   Aguarde que o aparelho pare.
7. Desligar a ficha da tomada.

Dicas

- Pode alterar a velocidade a qualquer momento durante o processamento ou interromper o processamento.
- Limpe imediatamente todas as peças após a utilização, para que os resíduos não sequem.

Adicionar ingredientes

1. Adicione os ingredientes durante o processamento através do canal de enchimento na tampa.
   → *Fig.* **18**
2. Para adicionar quantidades maiores, coloque o seletor rotativo em ○.
   Aguarde que o aparelho pare.
3. Prima o botão de desbloqueio e levante o braço móvel até engatar.
4. Coloque os ingredientes na tigela.
5. Prima o botão de desbloqueio e pressione o braço móvel para baixo até engatar.
6. Processe os ingredientes até obter o resultado pretendido.

Utilizar a ligação instantânea

1. Coloque o seletor rotativo em M[1], ou M/A[1] e segure-o nessa posição.
   → *Fig.* **19**

✔ Os ingredientes são processados com a velocidade máxima.

2. Solte o seletor rotativo.
   → *Fig.* **20**

✔ O seletor rotativo salta para ○.
✔ O processamento é interrompido.

Dica

A ligação instantânea é particularmente adequada para a utilização dos seguintes acessórios:

- Misturador
- Kit de multipicador
- Multimisturador com espremedor de citrinos

7.12 Tampa de proteção do acionamento

Retire a tampa de proteção para utilizar acessórios no acionamento 2 ou 3.

Remover a tampa de proteção do acionamento

▸ Levante a tampa de proteção do acionamento 2 ou 3 pela patilha lateral e retire-a do acionamento.
→ *Fig.* **21**

Colocar a tampa de proteção do acionamento

▸ Coloque a tampa de proteção do acionamento 2 ou 3 e pressione firmemente.
→ *Fig.* **22**

8 Regulações base

Pode ajustar as regulações base do seu aparelho às suas necessidades.

8.1 Vista geral das regulações base

Encontra aqui uma visão geral das regulações base.

[1] Conforme o equipamento do aparelho

Regulação	Descrição
IDIOMA	Definir o idioma do visor.
SOM	Desligar os sinais sonoros ou regular o volume.
LUMINOSIDADE	Regular a luminosidade do visor.
UNIDADES [1]	Regular as unidades de indicação na balança.

8.2 Alterar as regulações base

Requisito: A ficha de rede está inserida na tomada.

1. Se o display estiver desligado, premir uma tecla à escolha.
2. Mantenha os botões ⏲ e + premidos em simultâneo.

✔ O visor mostra o menu de configuração.

3. Selecione a regulação pretendida com ⏲.
4. Altere a regulação selecionada com + ou −.

✔ No visor aparece "PARA MEMORIZAR: O & +".

5. Para guardar as alterações à regulação, mantenha os botões ⏲ e + premidos em simultâneo.

✔ No visor aparece "CONFIGURAÇÃO" "MEMORIZADO/A".

6. Para alterar e memorizar outras regulações, repita os passos 3-5.
7. Para sair do menu de configuração, selecione uma das seguintes opções:
   - ▸ Mantenha ✋, ⏲ ou ⏲ premido.
   - ▸ Inicie o processamento.

9 Temporizador

Pode ler o tempo de processamento decorrido até ao momento ou pré-regular um tempo de duração.

Dica: O temporizador permite-lhe também monitorizar tempos, p. ex. tempos de repouso da massa.

9.1 Valores de indicação do temporizador

Ao utilizar o temporizador, tenha em atenção os seguintes valores.

Faixa de indicação	0 segundos a 3 horas
Intervalos de indicação	1 segundo
Zona de regulação	5 segundos a 3 horas
Intervalos de regulação	5 segundos

9.2 Indicações relativas ao temporizador

Para utilizar o temporizador da melhor forma, tenha em atenção as seguintes indicações.

Notas

- Se o temporizador parar ou for desligado durante o processamento, o processamento continua a decorrer.
- Se o processamento for iniciado com o temporizador a contar, o aparelho termina o processamento depois de decorrido o tempo restante.
- Se interromper o processamento por menos de 3 minutos, os valores indicados em último lugar permanecem memorizados e continu-

[1] Conforme o equipamento do aparelho

am a contar quando o processamento é retomado.

Dicas

- Os botões + ou − permitem-lhe ajustar o tempo restante a qualquer momento.
- Mantenha os botões + ou − premidos para alterar os valores rapidamente.
- Pode alterar o volume dos sinais sonoros a qualquer momento.
  → *"Vista geral das regulações base", Página 48*

9.3 Ler e repor o tempo de processamento

Nota

A indicação do tempo de processamento decorrido até ao momento não arranca

- se o tempo de processamento tiver sido predefinido.
- se a função SensorControl Plus estiver a ser utilizada.

1. Coloque o seletor rotativo na velocidade pretendida.

✔ O visor mostra "HORA" e o tempo de processamento decorrido até ao momento.

2. Para repor a indicação para "00:00", mantenha o botão ⏲ premido.

9.4 Processar ingredientes com o temporizador

Requisito: O aparelho está preparado e os ingredientes foram adicionados.

→ *"Processar ingredientes com as ferramentas", Página 47*

1. Se o display estiver desligado, premir uma tecla à escolha.
2. Prima ⏲.

✔ O visor exibe "TEMPORIZADOR" e "00:00".

3. Regule o tempo de duração pretendido com + ou −.
4. Coloque o seletor rotativo na velocidade pretendida.

✔ O visor exibe o tempo de processamento restante.

✔ Decorrido esse tempo, ouve-se um sinal sonoro e o visor exibe "FIM" "TEMPORIZADOR".

✔ O aparelho interrompe o processamento automaticamente e o visor exibe "RODAR INTER. ROTATIVO P/ 0".

5. Coloque o seletor rotativo em ○.

9.5 Utilizar o temporizador sem processamento

1. Se o display estiver desligado, premir uma tecla à escolha.
2. Prima ⏲.

✔ O visor exibe "TEMPORIZADOR" e "00:00".

3. Regule o tempo de duração pretendido com + ou −.
4. Para iniciar o temporizador, prima ⏲ duas vezes brevemente.

✔ O visor conta o tempo restante para trás.

✔ Decorrido esse tempo, ouve-se um sinal sonoro e o visor exibe "FIM""TEMPORIZADOR" .

9.6 Pausar ou desligar o temporizador

Requisitos

- O temporizador está a contar.
- O visor apresenta o tempo decorrido.

1. Prima ⏲ duas vezes brevemente.

✔ O temporizador para.

✔ O visor exibe permanentemente o tempo restante.

2. Prima ⏲ duas vezes brevemente.

✔ O temporizador recomeça.

✔ O tempo restante decorre novamente até ao fim.

3. Para desligar o temporizador, mantenha o botão ⏲ premido.
✔ O visor exibe "OptiMUM".

10 Balança [1]

O seu aparelho vem equipado com uma balança. Pode pesar ingredientes individualmente ou pré-regular um peso.
O aparelho base tem 4 sensores de peso nos pés.

O resultado de medição pode ser distorcido pelos seguintes fatores:
- Os pés não assentam corretamente sobre a bancada de trabalho.
- Vibrações na bancada de trabalho
- Objetos por baixo do aparelho base
- Quantidades de ingredientes inferiores a 5 g ou 0,01 lb
- Deslocação do aparelho base
- Contacto com o aparelho base
- Objetos sobre o aparelho base

10.1 Valores de indicação da balança

Ao utilizar a balança, tenha em atenção os seguintes valores.

Unidade de indicação em gramas

Faixa de indicação	-990 g a 5000 g
Intervalos de indicação	5 g
Faixa de regulação	50 g a 3000 g
Intervalos de regulação	10 g

Unidade de indicação em libras

Faixa de indicação	-2,20 lb a 11,00 lb
Intervalos de indicação	0,01 lb
Faixa de regulação	0,10 lb a 6,60 lb
Intervalos de regulação	0,02 lb

Dica: Pode alterar as unidades de indicação da balança a qualquer momento.
→ *"Vista geral das regulações base", Página 48*

10.2 Pesar ingredientes

Requisitos
- A tigela está colocada ou um acessório está encaixado.
- O seletor rotativo está na posição ○.
- O visor está ativado.

1. Prima ⚖ e não volte a tocar no aparelho.
✔ A balança efetua a calibragem.
✔ O visor exibe "- - - - -".
2. Aguarde que a calibração seja efetuada.
✔ O visor exibe "0 g" ou "0.00 lb".
3. Adicionar o ingrediente pretendido.
✔ O visor exibe o peso.
4. Para pesar outros ingredientes, selecione uma das seguintes opções:
   - ▸ Adicione outros ingredientes e leia o peso total.
   - ▸ Repita a operação e pese os ingredientes individualmente.

[1] Conforme o equipamento do aparelho

10.3 Pré-regular o peso

Requisitos

- A tigela está colocada.
- O seletor rotativo está na posição ○.

1. Se o display estiver desligado, premir uma tecla à escolha.
2. Prima ⚖ e não volte a tocar no aparelho.

✔ A balança efetua a calibragem.
✔ O visor exibe "- - - - -".

3. Aguarde que a calibração seja efetuada.

✔ O visor exibe "0 g" ou "0.00 lb".

4. Prima +.

✔ O visor exibe "100 g" ou "0.20 lb".

5. Regule o peso pretendido com + ou −.
6. Coloque o ingrediente pretendido na tigela.

✔ O visor apresenta a quantidade em falta, p. ex. 65 g.
✔ A partir de uma quantidade em falta de 40 g ou 0,08 lb, ouve-se um sinal sonoro recorrente.

7. Continue a adicionar o ingrediente em pequenas quantidades.

✔ Quanto mais baixa for a quantidade em falta, mais rápido será o sinal sonoro.
✔ O sinal sonoro desliga-se quanto a quantidade pré-regulada for alcançada.

8. **Nota:** Se a quantidade pré-regulada for ultrapassada, ouve-se um sinal sonoro contínuo. O visor mostra a quantidade adicionada em excesso como valor negativo, p. ex. -40 g.
9. Remova novamente a quantidade adicionada em excesso.
10. Para terminar a pesagem, mantenha o botão ⚖ premido ou inicie o processamento.

Dica: Pode alterar o volume dos sinais sonoros a qualquer momento.
→ *"Vista geral das regulações base", Página 48*

10.4 Repor a balança

Se surgir uma mensagem de erro ou valores de medição fora do comum, faça o reset da balança.

1. Mantenha ⚖ premido.

✔ No visor aparece "OptiMUM"

2. Para reiniciar a balança, prima ⚖.

Nota: Se a balança continuar a funcionar com erros, desligue o aparelho da rede elétrica durante algum tempo e volte a reiniciar a balança mais tarde.

11 SensorControl Plus [1]

A função SensorControl Plus permite-lhe executar diversos programas e realizar o processamento automático dos alimentos.
Os sensores monitorizam o processamento dos ingredientes e terminam o processamento automaticamente ao atingir a consistência pré-programada.

Para obter resultados ideais, tenha em atenção as seguintes indicações:

- Antes da primeira utilização, executar a função SensorControl Plus do novo aparelho durante pelo menos 2 minutos em vazio ou processar os alimentos sem o programa automático.
- Apenas as combinações descritas de alimentos, quantidades e ferra-

[1] Conforme o equipamento do aparelho

mentas estão programadas. Não processe outras combinações com os programas automáticos.
- Não adicione outros alimentos depois de iniciar um programa automático.
- Não volte a processar ingredientes já processados com um programa automático.
- O período de validade, a temperatura e o conteúdo dos ingredientes utilizados influenciam o tempo necessário e o resultado.
- Processe exclusivamente ovos frescos.
- Processe apenas natas que tenham sido refrigeradas até uma temperatura de aprox. 6 °C.
- As natas pré-congeladas não podem ser batidas.
- Em caso de natas com aditivos ou sem lactose, os resultados não serão os ideais.
- Adicione açúcar, aromas e outros ingredientes para natas ou claras em castelo apenas depois de concluído o programa automático.

Notas
- Adicione os ingredientes apenas quando o visor exibir "0 g", "0.00 lb" ou "ADICIONAR INGREDIENTES".
- Se um programa automático estiver em curso, os botões estão bloqueados.
- Para cancelar um programa automático, coloque o seletor rotativo em ○. Para o fazer, é necessário superar uma ligeira resistência.

11.1 Tabela de programas

Apresentamos-lhe aqui uma vista geral dos programas automáticos e da respetiva utilização.

Programa	Utilização
NATA	Preparação automática de 300-1500 ml de natas batidas com a vara para bater claras em castelo
NATA > 300 ml [1]	Preparação automática de 300-700 ml de natas batidas com a vara para bater claras em castelo
NATA > 700 ml [1]	Preparação automática de 700-1500 ml de natas batidas com a vara para bater claras em castelo
CLARA DE OVO	Preparação automática de claras em castelo a partir das claras de 2-12 ovos com a vara para bater claras em castelo
MASSA LEVEDADA	Preparação automática de massa lêveda com a vara para massas pesadas Ingredientes e quantidades em função da receita → *"Vista geral das receitas", Página 55*

11.2 Utilize SensorControl Plus

Explicamos-lhe aqui como selecionar e iniciar um programa automático.

Requisitos
- A tigela está colocada.

[1] Modelos sem balança integrada

- A tampa da tigela está colocada.

1. Coloque a ferramenta adequada:
   - Vara para bater natas e claras
   - Vara para massas pesadas para bater massa lêveda
2. Ligue a ficha à tomada.
- ✔ O visor exibe "OptiMUM".
3. Prima .
- ✔ No visor aparece "NATA".
4. Selecione o programa pretendido com , + ou −, p. ex. "CLARA DE OVO".
- ✔ A balança efetua a calibragem.
- ✔ No visor aparece "- - - - -".
5. Aguarde que a calibração seja efetuada.
- ✔ O visor exibe "0 g" ou "0.00 lb".
6. Coloque o ingrediente adequado na tigela, p. ex. claras.
- ✔ O visor exibe o peso.
7. **Nota:** Em aparelhos sem balança, o visor apresenta "ADICIONAR INGREDIENTES" após a seleção do programa.
8. Coloque os ingredientes medidos na tigela.
9. Depois de colocar os ingredientes, aguarde um pouco.
- ✔ No visor aparece "PRES. INTER. ROT. P/ M/A DUR. 2s".
10. Prima o botão de desbloqueio e pressione o braço móvel para baixo até engatar.
11. Coloque o seletor rotativo em M/A e segure-se nessa posição durante pelo menos 2 segundos.
12. Soltar o seletor rotativo.
- ✔ O seletor rotativo fica em M/A.
- ✔ O visor exibe "SENSOR CONTROL PLUS" e o programa automático decorre.
- ✔ Ao alcançar o resultado pré-programado, o visor exibe "PRONTO".
- ✔ O seletor rotativo salta para ○ e o processamento é concluído.

Dica: Se o resultado não corresponder ao que pretendia, pode continuar a processar natas e claras em castelo com a velocidade 7 ou massa lêveda com a velocidade 3 até obter a consistência pretendida.

12 Limpeza e manutenção

Para que o seu aparelho se mantenha durante muito tempo operacional, deve proceder a uma limpeza e manutenção cuidadosa do mesmo.

12.1 Produto de limpeza

Fique a saber que produtos de limpeza são adequados para o seu aparelho.

ATENÇÃO
Produtos de limpeza inapropriados ou uma limpeza incorreta podem danificar o aparelho.
- Não utilizar detergentes que contenham álcool ou álcool etílico.
- Não utilizar objetos cortantes, pontiagudos ou metálicos.
- Não utilizar panos ou detergentes abrasivos.
- Limpe o painel de comandos e o visor apenas com um pano de microfibras húmido.

12.2 Limpar o aparelho base

⚠ **AVISO**
Risco de choque elétrico!
A penetração de humidade pode provocar choques elétricos.
- Nunca mergulhar o aparelho ou o cabo elétrico em água e nunca o lavar na máquina de lavar loiça.
- Não utilizar aparelhos de limpeza a vapor ou de alta pressão para limpar o aparelho.

1. Retire a tampa de proteção do acionamento.
2. Limpe o aparelho base e a tampa de proteção do acionamento com um pano macio e humedecido.
3. Limpe o painel de comandos e o visor com um pano de microfibras húmido.
4. Seque o aparelho base e a tampa de proteção do acionamento com um pano macio.

12.3 Vista geral da limpeza

Encontra aqui uma vista geral da melhor forma de limpar o aparelho e as restantes peças.
→ *Fig.* **23**

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

13 Acessórios especiais

Poderá adquirir acessórios junto do Serviço de Assistência Técnica, no comércio especializado ou através da Internet. Utilize apenas acessórios originais, uma vez que foram especificamente concebidos para utilização com o aparelho.
Os acessórios são específicos do aparelho. Quando comprar acessórios especiais, indique sempre a designação exata (E-Nr.) do seu aparelho. → *Página 61*
Verifique quais os acessórios disponíveis para o seu aparelho no nosso catálogo, na loja online ou junto do Serviço de Assistência Técnica.
www.bosch-home.com

14 Receitas e exemplos de utilização

Aqui encontra uma seleção de receitas que foram especificamente desenvolvidas para o seu aparelho.

Dicas

- Tenha em atenção as quantidades de processamento máximas para obter resultados ideais.
- Se o seu aparelho estiver equipado com a função SensorControl Plus, pode utilizar os programas automáticos para a preparação de natas batidas, claras e massa lêveda.
  → *"SensorControl Plus", Página 52*
- Se o seu aparelho estiver equipado com uma balança, pode pesar os ingredientes à medida que os adiciona.
  → *"Balança", Página 51*
- Pode monitorizar ou pré-regular os tempos de processamento com o temporizador.
  → *"Temporizador", Página 49*

14.1 Vista geral das receitas

Esta vista geral integra os ingredientes e as etapas de processamento para diferentes receitas.

Receita	Ingredientes	Processamento
Natas batidas	200-1500 g de natas	▪ Coloque a vara para bater claras em castelo. ▪ Adicione as natas.

Receita	Ingredientes	Processamento
		▪ Processe durante 1½-4 minutos na fase 7.
Claras	2-12 claras (à temperatura ambiente)	▪ Coloque a vara para bater claras em castelo. ▪ Adicione as claras. ▪ Processe durante 4-6 minutos no nível 7.
Massa de pão de ló	▪ 3 ovos ▪ 3-4 colheres de sopa de água quente ▪ 150 g de açúcar ▪ 1 colher de sopa de açúcar baunilhado ▪ 150 g de farinha (peneirada) ▪ 50 g de fécula ▪ Fermento em pó (a gosto) **Nota:** Processe no máximo uma quantidade 2 vezes superior em simultâneo.	▪ Coloque a vara para bater claras em castelo. ▪ Adicione todos os ingredientes, à exceção da farinha e da fécula. ▪ Processe durante 4-7 minutos na fase 7. ▪ Regule para o nível 1. ▪ Adicione a farinha e a fécula às colheres após 30-60 segundos.
Massas leves	▪ 3-4 ovos ▪ 200-250 g de açúcar ▪ 1 pitada de sal ▪ 1 colheres de sopa de açúcar baunilhado ou a casca ralada de meio limão ▪ 200-250 g de manteiga ou margarina (à temperatura ambiente) ▪ 500 g de farinha ▪ 15 g de fermento em pó ▪ 150 ml de leite **Nota:** Processe no máximo uma quantidade 2½ vezes superior em simultâneo.	▪ Coloque a vara para massas leves. ▪ Adicione todos os ingredientes. ▪ Processe durante 30 segundos na fase 2. ▪ Processe durante 2-3 minutos na fase 7.
Massa quebrada	▪ 125 g de manteiga ▪ 100-125 g de açúcar ▪ 1 ovo ▪ 1 pitada de sal ▪ Um pouco de açúcar baunilhado ou casca de limão ralada ▪ 250 g de farinha	▪ Coloque a vara para massas leves. ▪ Adicione todos os ingredientes. ▪ Processe durante 30 segundos no nível 2. ▪ Processe durante 2-3 minutos no nível 6.

Receita	Ingredientes	Processamento
	▪ Fermento em pó (a gosto) **Nota:** Processe no máximo uma quantidade 4 vezes superior em simultâneo.	▪ A partir de 250 g de farinha: ▪ Coloque a vara para massas pesadas. ▪ Adicione todos os ingredientes. ▪ Processe durante 30 segundos no nível 1. ▪ Processe durante 3-4 minutos no nível 3.
Massa lêveda	▪ 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 1 colher de sopa de fermento seco. ▪ Casca ralada de meio limão ▪ 1 pitada de sal **Nota:** Processe no máximo uma quantidade 3 vezes superior em simultâneo.	▪ Coloque a vara para massas pesadas. ▪ Adicione todos os ingredientes. ▪ Processe durante 30 segundos no nível 1. ▪ Processe durante 3-6 minutos no nível 3.
Massa batida	▪ 500 g de farinha ▪ 250 g de ovos (aprox. 5 ovos) ▪ 20-30 ml de água fria (a gosto) **Nota:** Processe no máximo uma quantidade 1½ vezes superior em simultâneo.	▪ Coloque a vara para massas pesadas. ▪ Adicione todos os ingredientes. ▪ Processe durante 3-5 minutos na fase 3.
Massa de pão	▪ 1000 g de farinha ▪ 2 colher de sopa de fermento seco ▪ 2 colheres de chá de sal ▪ 660 ml de água morna **Nota:** Processe no máximo uma quantidade 1½ vezes superior em simultâneo.	▪ Coloque a vara para massas pesadas. ▪ Adicione todos os ingredientes. ▪ Processe durante 30 segundos no nível 1. ▪ Processe durante 3-6 minutos no nível 3.

15 Eliminar falhas

Pequenas anomalias no aparelho podem ser eliminadas pelo próprio utilizador. Antes de contactar a Assistência técnica, consulte as informações sobre a eliminação de anomalias. Isto permite evitar custos desnecessários.

⚠ AVISO
Risco de choque elétrico!
Reparações indevidas são perigosas.
- ▸ As reparações no aparelho apenas podem ser realizadas por técnicos qualificados.
- ▸ Para a reparação do aparelho só podem ser utilizadas peças sobresselentes originais.
- ▸ Se o cabo de alimentação deste aparelho sofrer algum dano, deverá ser substituído pelo fabricante ou pela sua Assistência Técnica, ou por um técnico devidamente qualificado para o efeito, para se evitarem situações de perigo.

Avaria	Causa e resolução de problemas
O aparelho não funciona.	A ficha do cabo de alimentação não está inserida. ▸ Ligue o aparelho à corrente elétrica.
	O fusível na caixa de fusíveis foi acionado. ▸ Verifique o fusível na caixa de fusíveis.
	Faltou a alimentação elétrica. ▸ Verifique se a iluminação ambiente ou outros aparelhos no mesmo espaço estão a funcionar.
O aparelho não inicia o processamento.	O seletor rotativo está regulado incorretamente. ▸ Coloque o seletor rotativo em ○ antes de iniciar o processamento.
Não é possível pressionar o botão de desbloqueio.	Está colocado um acessório no acionamento 3 vermelho. ▸ Retire o acessório do acionamento 3.
A balança não mostra qualquer alteração de peso apesar de se adicionarem ingredientes. [1]	A quantidade de ingredientes está abaixo da faixa de medição da balança. ▸ Adicione pelo menos 5 g ou 0,01 lb para que a balança indique valores corretos.

[1] Conforme o equipamento do aparelho

Avaria	Causa e resolução de problemas
O processamento com a função SensorControl Plus é iniciada por breves momentos e terminada imediatamente. [1]	O seletor rotativo não foi mantido tempo suficiente na posição M/A. **1.** Selecione o programa automático pretendido novamente. → *"SensorControl Plus", Página 52* **2.** Para iniciar o processamento, coloque o seletor rotativo na posição M/A e mantenha-o pelo menos 2 segundos nessa posição.
É exibida a indicação "SOBRECARGA DO MOTOR" no visor.	A quantidade de processamento é demasiado elevada ou a duração do processamento é demasiado longa. ▸ Coloque o seletor rotativo em ○. ▸ Reduza a quantidade dos ingredientes. ▸ Deixe o aparelho arrefecer até à temperatura ambiente.
	O aparelho/acessório está bloqueado. ▸ Coloque o seletor rotativo em ○. ▸ Remova o bloqueio.
	O motor está avariado. ▸ Se a mensagem aparecer permanentemente, contacte a assistência técnica. → *"Assistência Técnica", Página 61*
É exibida a indicação "BRAÇO LEVANTADO" no visor.	O braço móvel foi aberto. **1.** Coloque o seletor rotativo em ○. **2.** Desloque o braço móvel até estar corretamente engatado.
É exibida a indicação "CONTROLAR TIGELA" no visor.	A tigela/engrenagem angular não está colocada corretamente ou soltou-se. ▸ Rode a tigela até ao batente no sentido contrário ao dos ponteiros de relógio. ▸ Fixe a engrenagem angular tal como descrito no manual dos acessórios.
É exibida a indicação "ERRO" "BALANÇA" no visor. [1]	O aparelho foi deslocado pela bancada de trabalho. ▸ Levante o aparelho e pouse-o novamente. ▸ Faça o reset da balança. → *"Repor a balança", Página 52*
	A balança não funciona corretamente. ▸ Faça o reset da balança. → *"Repor a balança", Página 52*

[1] Conforme o equipamento do aparelho

Avaria	Causa e resolução de problemas
É exibida a indicação "ERRO" "BALANÇA" no visor. [1]	A balança está avariada. ▸ Se a mensagem aparecer permanentemente, contacte a assistência técnica. → *"Assistência Técnica", Página 61*
	A balança está exposta a vibrações. ▸ Não utilize o aparelho em bancadas de trabalho que estejam expostas a vibrações, p. ex. devido a uma máquina de lavar loiça em funcionamento.
É exibida a indicação "PARA PESAR" "PARAR APARELHO" no visor. [1]	A balança foi ligada com o aparelho em funcionamento. **1.** Coloque o seletor rotativo em ○. **2.** Aguarde a imobilização do aparelho para utilizar a balança.
É exibida a indicação "SOBRECARGA" ou "SUBCARGA" no visor. [1]	Os valores de indicação da balança foram ultrapassados ou não foram alcançados. ▸ Observe os valores de indicação da balança. → *"Valores de indicação da balança", Página 51*
A indicação "SOBRECARGA" ou "SUBCARGA" aparece no visor ao utilizar a função SensorControl Plus. [1]	Adicionaram-se demasiados ou muito poucos ingredientes para o programa selecionado. ▸ Adicione os ingredientes nas quantidades especificadas. → *"SensorControl Plus", Página 52*
A indicação "ADICIONAR INGREDIENTES" aparece no visor apesar de os ingredientes já terem sido adicionados. Não é possível iniciar o programa automático. [1]	Os ingredientes foram adicionados antes de a balança ser ativada. **1.** Esvazie a tigela. **2.** Selecione o programa novamente. **3.** Aguarde que a calibragem da balança seja efetuada. ✔ O visor exibe "0 g" ou "0.00 lb". **4.** Adicione os ingredientes.

16 Eliminação

16.1 Eliminar o aparelho usado

Através duma eliminação compatível com o meio ambiente, podem ser reutilizadas matérias-primas valiosas.

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

[1] Conforme o equipamento do aparelho

Especializado ou os Serviços Municipais da sua zona.



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

17 Assistência Técnica

A BSH Hausgeräte GmbH prolonga a disponibilidade de peças sobresselentes para 10 anos. Isto refere-se a todas as peças relevantes para o funcionamento e aptas para armazenamento de aparelhos produzidas após o 1.º janeiro de 2023.

Nota: A Assistência Técnica é gratuita no âmbito das condições de garantia do fabricante.

Pode obter informações detalhadas sobre a duração e as condições de garantia no no seu país junto do nosso serviço de apoio ao consumidor, do comerciante ou na nossa página web, por meio do código QR no documento em anexo referente aos contactos de serviço e condições de garantia.
Se contactar a Assistência Técnica, deve ter à mão o número de produto (E-Nr.) e o número de fabrico (FD) do seu aparelho.
Pode encontrar os dados de contacto do serviço de apoio ao consumidor por meio do código QR no documento em anexo referente aos contactos de serviço condições de garantia ou na nossa página Web.
Encontra informações de acordo com o Regulamento (EU) 2023/826online em *www.bosch-home.com*, na página do produto e na página de serviço do seu aparelho no manual de instruções e documentos adicionais.

17.1 Número do produto (E-Nr.) e número de fabrico (FD)

Encontra o número de produto (E-Nr.) e o número de fabrico (FD) na placa de características do aparelho. Aponte os dados para ter sempre à mão os dados do seu aparelho e o número de telefone da Assistência Técnica.

Μπορείτε να βρείτε επιπλέον πληροφορίες και εξηγήσεις στο διαδίκτυο (online). Σαρώστε τον κωδικό QR στη σελίδα τίτλου.



Πίνακας περιεχομένων

1 Ασφάλεια 63
1.1 Γενικές υποδείξεις 63
1.2 Χρήση σύμφωνα με τον σκοπό προορισμού 63
1.3 Περιορισμός ομάδας χρηστών 64
1.4 Υποδείξεις ασφαλείας 64
2 Αποφυγή των υλικών ζημιών ... 67
3 Προστασία περιβάλλοντος και οικονομία 67
3.1 Απόσυρση συσκευασίας 67
4 Αφαίρεση από τη συσκευασία και έλεγχος 67
4.1 Αφαίρεση από τη συσκευασία της συσκευής και των εξαρτημάτων 67
4.2 Υλικά παράδοσης 68
4.3 Τοποθέτηση της συσκευής 68
5 Γνωριμία 68
5.1 Συσκευή 68
5.2 Περιστρεφόμενος διακόπτης .. 69
5.3 Φωτεινός δακτύλιος [1] 69
5.4 Πεδίο χειρισμού 69
5.5 Πλήκτρα λειτουργιών 70
5.6 Οθόνη ενδείξεων 70
5.7 Μηχανισμοί κίνησης 70
5.8 Εργαλεία 71
5.9 Συστήματα ασφαλείας 72
6 Πριν την πρώτη χρήση 73
6.1 Προετοιμασία συσκευής 73
7 Βασικός χειρισμός 73
7.1 Μήκος καλωδίου 73
7.2 Θέσεις περιστρεφόμενου βραχίονα 73
7.3 Άνοιγμα περιστρεφόμενου βραχίονα 74
7.4 Κλείσιμο περιστρεφόμενου βραχίονα 74
7.5 Αφαίρεση του μπολ 74
7.6 Τοποθέτηση του μπολ 74
7.7 Στερέωση του καπακιού του μπολ 74
7.8 Αφαίρεση του καπακιού του μπολ 74
7.9 Τοποθέτηση εργαλείου 74
7.10 Αφαίρεση εργαλείου 74
7.11 Επεξεργασία 74
7.12 Προστατευτικό κάλυμμα μηχανισμού κίνησης 76
8 Βασικές ρυθμίσεις 77
8.1 Επισκόπηση των βασικών ρυθμίσεων 77
8.2 Αλλαγή των βασικών ρυθμίσεων 77
9 Χρονοδιακόπτης 77
9.1 Τιμές ένδειξης του χρονοδιακόπτη 77
9.2 Υποδείξεις για τον χρονοδιακόπτη 78
9.3 Διάβασμα και επαναφορά του χρόνου επεξεργασίας 78
9.4 Επεξεργασία των υλικών με τον χρονοδιακόπτη 78
9.5 Χρήση του χρονοδιακόπτη χωρίς επεξεργασία 78
9.6 Παύση ή απενεργοποίηση του χρονοδιακόπτη 79
10 Ζυγαριά [1] 79
10.1 Τιμές ένδειξης της ζυγαριάς 79

[1] Ανάλογα με τον εξοπλισμό της συσκευής

10.2 Ζύγιση των υλικών 80
10.3 Προρρύθμιση του βάρους 80
10.4 Επαναφορά της ζυγαριάς 80

11 SensorControl Plus [1] 81
11.1 Πίνακας προγραμμάτων 81
11.2 Χρήση SensorControl Plus 82

12 Καθαρισμός και φροντίδα 83
12.1 Υλικά καθαρισμού 83
12.2 Καθαρισμός της βασικής συσκευής 83
12.3 Επισκόπηση καθαρισμού 83

13 Ειδικά εξαρτήματα 83

14 Συνταγές και παραδείγματα εφαρμογών 84
14.1 Επισκόπηση συνταγών 84

15 Αποκατάσταση βλαβών 86

16 Απόσυρση 89
16.1 Απόσυρση παλιάς συσκευής 89

17 Υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών 89
17.1 Αριθμός προϊόντος (E-Nr.) και αριθμός κατασκευής (FD) 90

⚠ 1 Ασφάλεια

Προσέξτε τις ακόλουθες υποδείξεις ασφαλείας.

1.1 Γενικές υποδείξεις

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

1.2 Χρήση σύμφωνα με τον σκοπό προορισμού

Χρησιμοποιείτε τη συσκευή μόνο:
- Με γνήσια εξάρτημα και προσαρτήματα.
- Για την ανάδευση, το ζύμωμα και το χτύπημα τροφίμων.
- Για επιπλέον εφαρμογές, που περιγράφονται στις οδηγίες συμπαραδιδόμενων ή προαιρετικών εξαρτημάτων.
- κάτω από επιτήρηση.
- Για ποσότητες και χρόνους επεξεργασίας, συνήθεις για το νοικοκυριό.

[1] Ανάλογα με τον εξοπλισμό της συσκευής

- στα ιδιωτικά νοικοκυριά και σε κλειστούς χώρους του οικιακού περιβάλλοντος σε θερμοκρασία δωματίου.
- μέχρι ένα ύψος από 2000 m πάνω από την επιφάνεια της θάλασσας.

Αποσυνδέετε τη συσκευή από την τροφοδοσία ρεύματος όταν:
- μη χρησιμοποιήσετε τη συσκευή.
- Δεν επιτηρείτε τη συσκευή.
- Συναρμολογείτε τη συσκευή.
- Αποσυναρμολογείτε τη συσκευή.
- Καθαρίζετε τη συσκευή.
- Πλησιάζετε σε περιστρεφόμενα μέρη.
- Αντικαθιστάτε εργαλεία.
- Ερχόσαστε αντιμέτωποι με ένα σφάλμα.

1.3 Περιορισμός ομάδας χρηστών

Αυτή η συσκευή μπορεί να χρησιμοποιηθεί από άτομα με περιορισμένες φυσικές, αισθητήριες ή πνευματικές ικανότητες ή με ανεπαρκή εμπειρία και/ή ανεπαρκείς γνώσεις, όταν επιτηρούνται ή έχουν ενημερωθεί σχετικά με την ασφαλή χρήση της συσκευής και έχουν κατανοήσει τους πιθανούς από τη χρήση της συσκευής κινδύνους.
Τα παιδιά δεν επιτρέπεται να παίζουν με τη συσκευή.
Ο καθαρισμός και η συντήρηση από το χρήστη δεν επιτρέπεται να εκτελείται από παιδιά.
Η συσκευή δεν επιτρέπεται να χρησιμοποιείται από παιδιά. Κρατάτε τα παιδιά μακριά από τη συσκευή και το καλώδιο σύνδεσης.

1.4 Υποδείξεις ασφαλείας

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ – Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας!

Μια συσκευή ή ένα καλώδιο σύνδεσης που έχουν υποστεί ζημιά είναι επικίνδυνα.
- ▸ Μη λειτουργείτε ποτέ μια συσκευή που έχει υποστεί ζημιά.
- ▸ Μη λειτουργείτε ποτέ μια συσκευή με ραγισμένη ή σπασμένη επιφάνεια.
- ▸ Μην τραβάτε ποτέ το καλώδιο σύνδεσης, για να αποσυνδέσετε τη συσκευή από τοι δίκτυο του ρεύματος. Τραβάτε πάντοτε το φις του καλωδίου σύνδεσης.

- ▸ Όταν η συσκευή ή το καλώδιο σύνδεσης έχει ζημιά, τραβήξτε αμέσως το φις του καλωδίου σύνδεσης ή κατεβάστε την ασφάλεια στο κιβώτιο των ασφαλειών.
- ▸ Καλέστε την υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών. →*Σελίδα 89*

Οι μη ενδεδειγμένες εγκαταστάσεις είναι επικίνδυνες.

- ▸ Συνδέστε και χρησιμοποιείτε τη συσκευή μόνο σύμφωνα με τα στοιχεία που αναφέρονται στην πινακίδα τύπου.
- ▸ Συνδέστε τη συσκευή σε ένα δίκτυο ρεύματος με εναλλασσόμενο ρεύμα μόνο μέσω μιας γειωμένης πρίζας, εγκατεστημένης σύμφωνα με τους κανονισμούς.
- ▸ Το σύστημα αγωγών προστασίας (γείωση) της ηλεκτρικής εγκατάστασης του σπιτιού πρέπει να είναι εγκαταστημένο σύμφωνα με τους κανονισμούς.

Οι ακατάλληλες επισκευές είναι επικίνδυνες.

- ▸ Μόνο εκπαιδευμένο γι' αυτό, ειδικευμένο προσωπικό επιτρέπεται να πραγματοποιήσει επισκευές στη συσκευή.
- ▸ Μόνο γνήσια ανταλλακτικά επιτρέπεται να χρησιμοποιηθούν για την επισκευή της συσκευής.
- ▸ Εάν το καλώδιο σύνδεσης στο δίκτυο του ρεύματος αυτής της συσκευής υποστεί ζημιά, πρέπει να αντικατασταθεί από τον κατασκευαστή ή την υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών του ή από ένα αντίστοιχα ειδικευμένο άτομο, για την αποφυγή επικινδύνων καταστάσεων.

Μια εισχώρηση υγρασίας μπορεί να προκαλέσει ηλεκτροπληξία.

- ▸ Η συσκευή και το καλώδιο σύνδεσης στο δίκτυο του ρεύματος δεν επιτρέπονται να βυθίζονται ποτέ μέσα σε νερό ούτε να πλένονται στο πλυντήριο πιάτων.
- ▸ Χρησιμοποιείτε τη συσκευή μόνο σε κλειστούς χώρους.
- ▸ Μην εκθέτετε τη συσκευή ποτέ σε μεγάλη ζέστη και υγρασία.
- ▸ Μη χρησιμοποιείτε συσκευές εκτόξευσης ατμού ή συσκευές καθαρισμού υψηλής πίεσης, για να καθαρίσετε τη συσκευή.

Μια χαλασμένη μόνωση του καλωδίου σύνδεσης είναι επικίνδυνη.

- ▸ Μη φέρνετε ποτέ το καλώδιο σύνδεσης σε επαφή με καυτά μέρη συσκευών ή πηγές θερμότητας.
- ▸ Μην αφήνετε ποτέ το καλώδιο σύνδεσης στο δίκτυο να έρθει σε επαφή με αιχμηρές μύτες ή κοφτερές ακμές.
- ▸ Μην τσακίζετε, μη συνθλίβετε ή μη μετατρέπετε ποτέ το καλώδιο σύνδεσης στο δίκτυο.

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ – Κίνδυνος πυρκαγιάς!

Η δυνατή θερμότητα μπορεί να προκαλέσει φωτιά στη συσκευή και σε περαιτέρω εξαρτήματα.

- ▸ Μην τοποθετείτε τη συσκευή ποτέ επάνω ή κοντά σε καυτές επιφάνειες.

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ – Κίνδυνος τραυματισμού!

Οι περιστρεφόμενοι μηχανισμοί κίνησης, εργαλεία ή εξαρτήματα μπορεί να οδηγήσουν σε τραυματισμούς.

- ▸ Κρατάτε τα χέρια, τα μαλλιά, τα ρούχα και άλλα αντικείμενα μακριά από τα περιστρεφόμενα μέρη.
- ▸ Τοποθετείτε και αφαιρείτε τα εργαλεία και τα εξαρτήματα μόνο με ακινητοποιημένο τον μηχανισμό κίνησης και με αποσυνδεδεμένη τη συσκευή.
- ▸ Πριν την αλλαγή των εργαλείων ή πριν τον καθαρισμό απενεργοποιήστε τη συσκευή και αποσυνδέστε την από το ηλεκτρικό δίκτυο.
- ▸ Λειτουργείτε τα εργαλεία μόνο με τοποθετημένο μπολ, τοποθετημένο καπάκι και τοποθετημένα προστατευτικά καλύμματα των μηχανισμών κίνησης.
- ▸ Μην ανοίγετε ποτέ κατά την επεξεργασία τον περιστρεφόμενο βραχίονα.

Η λειτουργία της συσκευής με χαλασμένα εξαρτήματα, μπορεί να οδηγήσει σε τραυματισμούς.

- ▸ Αντικαταστήστε εξαρτήματα, τα οποία εμφανίζουν ρωγμές ή άλλες ζημιές ή δεν προσαρμόζονται σωστά, με γνήσια ανταλλακτικά.

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ – Κίνδυνος σύνθλιψης!

Τα χέρια και τα δάκτυλα μπορεί να μαγκωθούν.

- ▸ Κατά το κατέβασμα του περιστρεφόμενου βραχίονα, μην πιάνετε μέσα στο περίβλημα ή στο μπολ.

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ – Κίνδυνος ασφυξίας!

Τα παιδιά μπορεί να περάσουν τα υλικά της συσκευασίας πάνω από το κεφάλι ή να τυλιχτούν σ' αυτά και να πάθουν ασφυξία.

- ▸ Κρατάτε τα υλικά συσκευασίας μακριά από τα παιδιά.
- ▸ Μην αφήνετε τα παιδιά να παίζουν με τα υλικά συσκευασίας.

Τα παιδιά μπορεί να εισπνεύσουν ή να καταπιούν μικρά κομμάτια και έτσι να πάθουν ασφυξία.
- ▸ Κρατάτε τα μικρά κομμάτια μακριά από τα παιδιά.
- ▸ Μην αφήνετε τα παιδιά να παίζουν με μικρά κομμάτια.

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ – Κίνδυνος βλάβης για την υγεία!
Η ρύπανση των επιφανειών μπορεί να θέσει σε κίνδυνο την υγεία.
- ▸ Προσέχετε τις υποδείξεις καθαρισμού.
- ▸ Καθαρίζετε τις επιφάνειες, που έρχονται σε επαφή με τρόφιμα, πριν από κάθε χρήση.

2 Αποφυγή των υλικών ζημιών

ΠΡΟΣΟΧΗ
Η ακατάλληλη χρήση μπορεί να οδηγήσει σε υλικές ζημιές.
- ▸ Μη χρησιμοποιείτε ποτέ ταυτόχρονα διαφορετικούς μηχανισμούς κίνησης.
- ▸ Προσέξτε το χαρακτηριστικό χρώμα στα εξαρτήματα και στον μηχανισμό κίνησης.
- ▸ Μη λειτουργείτε τη συσκευή ποτέ περισσότερο απ' ό,τι είναι απαραίτητο.
- ▸ Μη λειτουργείτε ποτέ τη συσκευή χωρίς τρόφιμα (κενή λειτουργία).
- ▸ Μη χρησιμοποιείτε ποτέ γνήσια εξαρτήματα και προσαρτήματα άλλων συσκευών.
- ▸ Μην υπερβαίνετε τις μέγιστες ποσότητες επεξεργασίας.
- ▸ Πριν από τη χρήση, ελέγξτε τη λεκάνη για ξένα σώματα και αφαιρέστε τα.

Οι κραδασμοί μπορούν να επηρεάσουν τη λειτουργία της συσκευής.
- ▸ Μην τοποθετείτε τη συσκευή επάνω σε κινούμενες ή δονούμενες επιφάνειες.

3 Προστασία περιβάλλοντος και οικονομία

3.1 Απόσυρση συσκευασίας

Τα υλικά συσκευασίας είναι φιλικά προς το περιβάλλον και επαναχρησιμοποιούμενα.
- ▸ Αποσύρετε τα επιμέρους εξαρτήματα ξεχωριστά, ανάλογα με το είδος.

4 Αφαίρεση από τη συσκευασία και έλεγχος

Τι πρέπει να προσέξετε κατά την αφαίρεση από τη συσκευασία, το μαθαίνετε εδώ.

4.1 Αφαίρεση από τη συσκευασία της συσκευής και των εξαρτημάτων

1. Αφαιρέστε τη συσκευή από τη συσκευασία.
2. Αφαιρέστε όλα τα περαιτέρω εξαρτήματα και τα συνοδευτικά έγγραφα από τη συσκευασία και έχετέ τα πρόχειρα.
3. Απομακρύνετε τα υπάρχοντα υλικά συσκευασίας.
4. Αφαιρέστε τα αυτοκόλλητα και τις μεμβράνες που υπάρχουν.

4.2 Υλικά παράδοσης

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

Σημείωση: Ανάλογα με τον εξοπλισμό παραδίδεται η συσκευή με περαιτέρω εξαρτήματα. Θα βρείτε τα πρόσθετα υλικά παράδοσης στις οδηγίες των εξαρτημάτων.

→ *Εικ.* **1**

A	Βασική συσκευή με μπολ μίξερ
B	Καπάκι με ενσωματωμένο στόμιο πλήρωσης
C	Επαγγελματικός αναδευτήρας Flexi [1]
D	Επαγγελματικό χτυπητήρι
E	Ζυμωτήρι
F	Συνοδευτικά έγγραφα

4.3 Τοποθέτηση της συσκευής

⚠ **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ**
Κίνδυνος πυρκαγιάς!
Η δυνατή θερμότητα μπορεί να προκαλέσει φωτιά στη συσκευή και σε περαιτέρω εξαρτήματα.

- Μην τοποθετείτε τη συσκευή ποτέ επάνω ή κοντά σε καυτές επιφάνειες.

ΠΡΟΣΟΧΗ
Οι κραδασμοί μπορούν να επηρεάσουν τη λειτουργία της συσκευής.

- Μην τοποθετείτε τη συσκευή επάνω σε κινούμενες ή δονούμενες επιφάνειες.

1. Τοποθετήστε τη συσκευή επάνω σε μια σταθερή, επίπεδη, καθαρή και λεία επιφάνεια εργασίας.
2. Τραβήξτε έξω το ηλεκτρικό καλώδιο στο απαραίτητο μήκος.
→ *"Μήκος καλωδίου", Σελίδα 73*
Μη βάλετε το φις στην πρίζα.

5 Γνωριμία

5.1 Συσκευή

Εδώ θα βρείτε μια επισκόπηση για τα εξαρτήματα της συσκευής σας.
→ *Εικ.* **2**

1	Πεδίο χειρισμού
2	Μπολ από ανοξείδωτο χάλυβα
3	Καπάκι με ενσωματωμένο στόμιο πλήρωσης
4	Προστατευτικό κάλυμμα για τον μηχανισμό κίνησης 2
5	Προστατευτικό κάλυμμα για τον μηχανισμό κίνησης 3
6	Φωτεινός δακτύλιος
7	Περιστρεφόμενος διακόπτης
8	Περιστρεφόμενος βραχίονας
9	Πλήκτρο απασφάλισης για τον περιστρεφόμενο βραχίονα
10	Μηχανισμός κίνησης 2, κίτρινο
11	Μηχανισμός κίνησης 3, κόκκινο
12	Κύριος μηχανισμός κίνησης, μαύρο
13	Εγκοπές για το μπολ
14	Φύλαξη καλωδίου

[1] Ανάλογα με το μοντέλο

5.2 Περιστρεφόμενος διακόπτης

Με τον περιστρεφόμενο διακόπτη ξεκινάτε και σταματάτε την επεξεργασία και επιλέγετε την ταχύτητα.

Σύμβολο	Λειτουργία
○	Τερματισμός της επεξεργασίας.
↷	Ανάμειξη των υλικών με τη χαμηλότερη ταχύτητα.
1	Επεξεργασία των υλικών με χαμηλή ταχύτητα.
7	Επεξεργασία των υλικών με την υψηλότερη ταχύτητα.
M[1]	Σύντομη επεξεργασία των υλικών με την υψηλότερη ταχύτητα. → *"Χρήση στιγμιαίας λειτουργίας", Σελίδα 76*
M/A[1]	Ανάλογα με τη χρήση: ▪ Σύντομη επεξεργασία των υλικών με την υψηλότερη ταχύτητα. → *"Χρήση στιγμιαίας λειτουργίας", Σελίδα 76* ▪ Ξεκίνημα του αυτόματου προγράμματος. → *"SensorControl Plus", Σελίδα 81*

Συμβουλή: Μπορείτε να ρυθμίσετε συνεχόμενα την ταχύτητα μεταξύ 1 και 7.

5.3 Φωτεινός δακτύλιος[1]

Ο φωτεινός δακτύλιος στον περιστρεφόμενο διακοπτή, σας ενημερώνει για την κατάσταση λειτουργίας της συσκευής σας.

Ένδειξη	Κατάσταση
Ο φωτεινός δακτύλιος ανάβει και η επεξεργασία τρέχει.	Η συσκευή λειτουργεί άψογα.
Ο φωτεινός δακτύλιος δεν ανάβει και η επεξεργασία δεν μπορεί να ξεκινήσει.	▪ Η συσκευή δεν έχει καμία τροφοδοσία ρεύματος. ▪ Υπάρχει ένα σφάλμα συσκευής.
Ο φωτεινός δακτύλιος ανάβει και η επεξεργασία δεν μπορεί να ξεκινήσει ή να συνεχιστεί.	▪ Ο χρονοδιακόπτης σταμάτησε την επεξεργασία. ▪ Ένα σύστημα ασφαλείας είναι ενεργοποιημένο. ▪ Υπάρχει ένα σφάλμα συσκευής.

Συμβουλή: Περισσότερες πληροφορίες θα βρείτε εδώ:
→ *"Συστήματα ασφαλείας", Σελίδα 72*
→ *"Αποκατάσταση βλαβών", Σελίδα 86*

5.4 Πεδίο χειρισμού

Εδώ θα βρείτε μια επισκόπηση του πεδίου χειρισμού.
→ *Εικ.* **3**

1	Πλήκτρο "Ζυγαριά"[1]
2	Πλήκτρο "Χρονοδιακόπτης"
3	Πλήκτρο SensorControl Plus[1]
4	Πλήκτρα ρύθμισης
5	Οθόνη ενδείξεων

[1] Ανάλογα με τον εξοπλισμό της συσκευής

5.5 Πλήκτρα λειτουργιών

Με τα πλήκτρα λειτουργιών επιλέγετε πρόσθετες λειτουργίες ή εκτελείτε ρυθμίσεις. Για να κάνετε μια επιλογή, αγγίξτε ελαφρά τα αντίστοιχα σύμβολα με το δάκτυλο.

Σύμβολο	Λειτουργία
	Χρονοδιακόπτης ▪ Χρήση του χρονοδιακόπτη. ▪ Επαναφορά του χρονοδιακόπτη. ▪ Τερματισμός των πρόσθετων λειτουργιών.
	Ζυγαριά [1] ▪ Χρήση της ζυγαριάς. ▪ Βαθμονόμηση της ζυγαριάς. ▪ Τερματισμός των πρόσθετων λειτουργιών.
	SensorControl Plus [1] ▪ Επιλογή αυτόματου προγράμματος. ▪ Τερματισμός των πρόσθετων λειτουργιών.
−	▪ Αλλαγή των ρυθμίσεων. ▪ Μείωση των τιμών.
+	▪ Αλλαγή των ρυθμίσεων. ▪ Αύξηση των τιμών.

Σημείωση: Χειριστείτε τα πλήκτρα με τα δάκτυλα και χωρίς γάντια κουζίνας. Δεν μπορείτε να χειριστείτε τα πλήκτρα με αντικείμενα, π.χ. κουτάλια μαγειρικής.

5.6 Οθόνη ενδείξεων

Η οθόνη ενδείξεων δείχνει ρυθμίσεις, πληροφορίες και τιμές καθώς και μηνύματα για την κατάσταση λειτουργίας.
Αφού συνδέσετε τη συσκευή στην παροχή ρεύματος, η οθόνη ενδείξεων ενεργοποιείται και δείχνει "OptiMUM". Η οθόνη ενδείξεων δείχνει κείμενα σε 2 γραμμές. Η οθόνη ενδείξεων δείχνει τα μεγάλα κείμενα ως κυλιόμενο μήνυμα.

Σημείωση: Η οθόνη ενδείξεων απενεργοποιείται αυτόματα, όταν σε έναν καθορισμένο χρόνο δεν πραγματοποιηθεί κανένας χειρισμός. Για να ενεργοποιήσετε ξανά την οθόνη ενδείξεων, πατήστε ένα πλήκτρο ή ξεκινήστε με την επεξεργασία.

Συμβουλή: Μπορείτε ανά πάσα στιγμή να αλλάξετε τη γλώσσα της οθόνης ενδείξεων και τη φωτεινότητα ένδειξης.
→ *"Επισκόπηση των βασικών ρυθμίσεων", Σελίδα 77*

5.7 Μηχανισμοί κίνησης

Η συσκευή σας είναι εξοπλισμένη με διαφορετικούς μηχανισμούς κίνησης, που είναι ειδικά προσαρμοσμένοι στα εργαλεία και στα εξαρτήματα.

Σημείωση: Οι μηχανισμοί κίνησης 2 και 3 είναι καλυμμένοι με προστατευτικά καλύμματα.
→ *"Προστατευτικό κάλυμμα μηχανισμού κίνησης", Σελίδα 76*

Χαρακτηριστικό χρώμα

Οι μηχανισμοί κίνησης χαρακτηρίζονται από χρώματα.
Αυτό το χαρακτηριστικό χρώμα θα το βρείτε επίσης και στα εξαρτήματα, για τον καταμερισμό στον σωστό μηχανισμό κίνησης.

[1] Ανάλογα με τον εξοπλισμό της συσκευής

Επισκόπηση των μηχανισμών κίνησης

Εδώ θα βρείτε μια επισκόπηση των μηχανισμών κίνησης και τον σκοπό χρήσης τους.

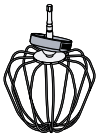
Μηχανισμός κίνησης	Χρήση
Κύριος μηχανισμός κίνησης, μαύρο 	Για τα εργαλεία και τα εξαρτήματα, π.χ. ▪ Κρεατομηχανή ▪ Προσάρτημα ζυμαρικών
Μηχανισμός κίνησης 2, κίτρινο 	Για κίτρινα μαρκαρισμένα εξαρτήματα, π.χ. ▪ Πολυκόφτης συνεχούς ροής ▪ Προσάρτημα πολυμίξερ
Μηχανισμός κίνησης 3, κόκκινο 	Για κόκκινα μαρκαρισμένα εξαρτήματα, π.χ. ▪ Γυάλινο προσάρτημα μίξερ ▪ Σετ πολυκόφτη

5.8 Εργαλεία

Εδώ μαθαίνετε τα σημαντικότερα για τα διαφορετικά εργαλεία.
Τα εργαλεία είναι εξοπλισμένα με ένα προστατευτικό πώμα, για την προστασία του μηχανισμού κίνησης από τη ρύπανση.
Τα δύο πλήκτρα απόρριψης στο προστατευτικό πώμα διευκολύνουν την αφαίρεση των εργαλείων.
→ *"Αφαίρεση εργαλείου", Σελίδα 74*

Επισκόπηση των εργαλείων

Χρησιμοποιήστε ανάλογα με τη χρήση το κατάλληλο εργαλείο.

Εργαλείο	Χρήση
	Ζυμωτήρι ▪ Ζύμωμα ζύμης, π.χ. ζύμη μαγιάς, ζύμη για ψωμί, ζύμη για πίτσα, ζύμη για ζυμαρικά, ζύμη για παρασκευάσματα. ▪ Ανάμειξη των τροφίμων, τα οποία δεν πρέπει να τεμαχιστούν, π.χ. σταφίδες ή κομματάκια σοκολάτας.
	Επαγγελματικός αναδευτήρας Flexi [1] ▪ Ανακάτεμα ζύμης, π.χ. ζύμη γλυκού, γλυκό φρούτων. ▪ Προσεκτική ανάμειξη υλικών στη ζύμη, π.χ. σταφίδες, κομματάκια σοκολάτας.
	Επαγγελματικό χτυπητήρι ▪ Χτύπημα μαρέγκας και κρέμας γάλακτος (τουλάχιστον 30 % λιπαρά). ▪ Ανακάτεμα ελαφριάς ζύμης, π.χ. ζύμη παντεσπάνι.

Λεπτομερής ρύθμιση του επαγγελματικού χτυπητηριού

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

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

[1] Ανάλογα με το μοντέλο

Διόρθωση ρύθμισης εργαλείου

ΠΡΟΣΟΧΗ
Η συσκευή και τα εργαλεία μπορεί να πάθουν ζημιά από μια λάθος ρύθμιση εργαλείου.
- ▸ Μη λειτουργείτε ποτέ ένα εργαλείο, το οποίο αγγίζει το μπολ.

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

1. Κρατήστε σταθερό το χτυπητήρι στο κάτω μέρος με το ένα χέρι και λύστε το κόντρα παξιμάδι με το γερμανικό κλειδί δεξιόστροφα. → *Εικ.* **4**
2. Για να αλλάξετε την απόσταση, περιστρέψτε το εργαλείο. → *Εικ.* **5**
   Προσέξτε τις τιμές στον πίνακα:

Ρύθμιση	Απόσταση
Ιδανική ρύθμιση	3 mm
Μια δεξιόστροφη περιστροφή	1 mm περισσότερο
Μια αριστερόστροφη περιστροφή	1 mm λιγότερο

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

5.9 Συστήματα ασφαλείας

Εδώ θα βρείτε μια επισκόπηση των συστημάτων ασφαλείας της συσκευής σας.

Ασφάλεια ενεργοποίησης

Η ασφάλεια ενεργοποίησης εμποδίζει την αθέλητη ενεργοποίηση της συσκευής σας.

Η συσκευή μπορεί να ενεργοποιηθεί και να χειρισθεί μόνο, όταν
- ο περιστρεφόμενος βραχίονας είναι ασφαλισμένος στη θέση 1 και το μπολ είναι τοποθετημένο.
- ο περιστρεφόμενος βραχίονας είναι ασφαλισμένος στη θέση 1 και ο προσαρμογέας γενικής χρήσης είναι τοποθετημένος στον κύριο μηχανισμό κίνησης.

Ασφάλεια επανεργοποίησης

Η ασφάλεια επανεργοποίησης εμποδίζει τη συσκευή σας να ξεκινήσει από μόνη της την επεξεργασία, μετά από μια διακοπή ρεύματος.
Μετά από μια διακοπή ρεύματος η συσκευή ενεργοποιείται ξανά. Η επεξεργασία μπορεί να ξεκινήσει ξανά μόνο, αφού πρώτα ο περιστρεφόμενος διακόπτης έχει τεθεί στο ○.

Ασφάλεια υπερφόρτωσης

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

Ο κινητήρας απενεργοποιείται, όταν
- γίνεται επεξεργασία μιας πολύ μεγάλης ποσότητας.
- η επεξεργασία κρατάει μεγάλο χρονικό διάστημα.
- το εργαλείο ή το εξάρτημα μπλοκάρεται.

Ασφάλιση περιστρεφόμενου βραχίονα

Η ασφάλιση του περιστρεφόμενου βραχίονα εμποδίζει το άνοιγμα του περιστρεφόμενου βραχίονα, όταν είναι στερεωμένο ένα εξάρτημα στον πίσω μηχανισμό κίνησης.

6 Πριν την πρώτη χρήση

Προετοιμάστε τη συσκευή για τη χρήση.

6.1 Προετοιμασία συσκευής

1. Πατήστε το πλήκτρο απασφάλισης και σηκώστε τον περιστρεφόμενο βραχίονα, μέχρι να ασφαλίσει.
   → *"Άνοιγμα περιστρεφόμενου βραχίονα", Σελίδα 74*
2. Γυρίστε το μπολ δεξιόστροφα και αφαιρέστε το.
   → *"Αφαίρεση του μπολ", Σελίδα 74*
3. Καθαρίζετε προσεκτικά πριν την πρώτη χρήση, όλα τα εξαρτήματα, που έρχονται σε επαφή με τρόφιμα.
   → *"Καθαρισμός και φροντίδα", Σελίδα 83*
4. Προετοιμάστε τα καθαρισμένα και στεγνωμένα εξαρτήματα για τη χρήση.

7 Βασικός χειρισμός

7.1 Μήκος καλωδίου

Ρυθμίστε το μήκος του ηλεκτρικού καλωδίου στις απαιτήσεις σας.

Ρύθμιση του μήκους του καλωδίου με τη θήκη καλωδίου [1]

1. Τραβήξτε έξω το ηλεκτρικό καλώδιο μέχρι το απαιτούμενο μήκος.
2. Για να μικρύνετε το μήκος του καλωδίου, σπρώξτε το καλώδιο στη θήκη καλωδίου.

Ρύθμιση του μήκους του καλωδίου με τον τυλιχτήρα καλωδίου [1]

1. Τραβήξτε έξω το ηλεκτρικό καλώδιο μέχρι το απαιτούμενο μήκος και αφήστε το σιγά σιγά ελεύθερο.
2. Για να μικρύνετε το μήκος του καλωδίου,
   - τραβήξτε το καλώδιο,
   - αφήστε το καλώδιο να τυλιχτεί,
   - τραβήξτε ξανά έξω το καλώδιο.

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

7.2 Θέσεις περιστρεφόμενου βραχίονα

Εδώ θα βρείτε μια επισκόπηση των θέσεων του περιστρεφόμενου βραχίονα.

Θέση	Χρήση
Θέση 1 	Ο περιστρεφόμενος βραχίονας είναι κλειστός. ▪ Επεξεργασία των υλικών με τα εργαλεία. ▪ Χρήση εξαρτημάτων στον κύριο μηχανισμό κίνησης, π.χ. Κρεατομηχανή. ▪ Χρήση των εξαρτημάτων στον μηχανισμό κίνησης 2, π.χ. Πολυκόφτης συνεχούς ροής ▪ Χρήση των εξαρτημάτων στον μηχανισμό κίνησης

[1] Ανάλογα με τον εξοπλισμό της συσκευής

Θέση	Χρήση
	3, π.χ. Γυάλινο προσάρτημα μίξερ
Θέση 2 	Ο περιστρεφόμενος βραχίονας είναι ανοιχτός. ▪ Τοποθέτηση ή αφαίρεση του μπολ. ▪ Τοποθέτηση ή αφαίρεση του καπακιού. ▪ Τοποθέτηση ή αφαίρεση εργαλείου. ▪ Προσθήκη των υλικών στο μπολ.

7.3 Άνοιγμα περιστρεφόμενου βραχίονα

- ▸ Πατήστε το πλήκτρο απασφάλισης και σηκώστε τον περιστρεφόμενο βραχίονα, μέχρι να ασφαλίσει.
  → *Εικ.* **6**
- ✔ Ο περιστρεφόμενος βραχίονας είναι σταθεροποιημένος στη θέση 2.

7.4 Κλείσιμο περιστρεφόμενου βραχίονα

- ▸ Πατήστε το πλήκτρο απασφάλισης και πιέστε τον περιστρεφόμενο βραχίονα προς τα κάτω, μέχρι να ασφαλίσει.
  → *Εικ.* **7**
- ✔ Ο περιστρεφόμενος βραχίονας είναι σταθεροποιημένος στη θέση 1.

7.5 Αφαίρεση του μπολ

- ▸ Γυρίστε το μπολ δεξιόστροφα και αφαιρέστε το.
  → *Εικ.* **8**

7.6 Τοποθέτηση του μπολ

1. Τοποθετήστε το μπολ στη βασική συσκευή.
   → *Εικ.* **9**
   Προσέξτε τις εγκοπές στη βασική συσκευή.
2. Γυρίστε το μπολ αριστερόστροφα, μέχρι να ασφαλίσει.
   → *Εικ.* **10**

7.7 Στερέωση του καπακιού του μπολ

Προϋπόθεση: Δεν είναι τοποθετημένο κανένα εργαλείο.

- ▸ Τοποθετήστε το καπάκι πάνω στον κύριο μηχανισμό κίνησης, μέχρι να ασφαλίσει.
  → *Εικ.* **11**
  Η υποδοχή πλήρωσης πρέπει να δείχνει προς τα εμπρός.

7.8 Αφαίρεση του καπακιού του μπολ

Προϋπόθεση: Δεν είναι τοποθετημένο κανένα εργαλείο.

- ▸ Αφαιρέστε το καπάκι από τον κύριο μηχανισμό κίνησης.

7.9 Τοποθέτηση εργαλείου

1. Επιλέξτε το απαιτούμενο εργαλείο.
   → *"Επισκόπηση των εργαλείων", Σελίδα 71*
2. Πιέστε το εργαλείο στον κύριο μηχανισμό κίνησης, μέχρι να ασφαλίσει.
   → *Εικ.* **12**
   Το προστατευτικό πώμα [a] πρέπει να καλύπτει εντελώς τον κύριο μηχανισμό κίνησης.

7.10 Αφαίρεση εργαλείου

- ▸ Συμπιέστε μεταξύ τους τα δύο πλήκτρα απόρριψης [b] και τραβήξτε το εργαλείο εντελώς έξω από τον μηχανισμό κίνησης.
  → *Εικ.* **13**

7.11 Επεξεργασία

Εδώ θα μάθετε τα ουσιώδη για την επεξεργασία των τροφίμων.

Συστάσεις ταχύτητας

Προσέξτε τις συστάσεις ταχύτητας για την επίτευξη ιδανικών αποτελεσμάτων.

Ρύθμιση	Χρήση
↻	Ανάμειξη υλικών και προσεκτικό ανακάτεμα, π.χ. μαρέγκα.
1-2	Ανάδευση και ανακάτεμα υλικών.
3	Ζύμωμα βαριάς ζύμης, π.χ. ζύμη μαγιάς.
5-7	Χτύπημα και ανακάτεμα υλικών, π.χ. σαντιγί.
M [1]	Σύντομο χτύπημα και ανακάτεμα υλικών με την υψηλότερη ταχύτητα. → *"Χρήση στιγμιαίας λειτουργίας", Σελίδα 76*
M/A [1]	Ανάλογα με τη χρήση: ▪ Σύντομο χτύπημα και ανακάτεμα υλικών με την υψηλότερη ταχύτητα. → *"Χρήση στιγμιαίας λειτουργίας", Σελίδα 76* ▪ Έλεγχος της ταχύτητας με το αυτόματο πρόγραμμα. → *"SensorControl Plus", Σελίδα 81*

Επεξεργασία των υλικών με τα εργαλεία

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ

Κίνδυνος τραυματισμού!

Οι περιστρεφόμενοι μηχανισμοί κίνησης, εργαλεία ή εξαρτήματα μπορεί να οδηγήσουν σε τραυματισμούς.

- ▸ Κρατάτε τα χέρια, τα μαλλιά, τα ρούχα και άλλα αντικείμενα μακριά από τα περιστρεφόμενα μέρη.
- ▸ Τοποθετείτε και αφαιρείτε τα εργαλεία και τα εξαρτήματα μόνο με ακινητοποιημένο τον μηχανισμό κίνησης και με αποσυνδεδεμένη τη συσκευή.
- ▸ Πριν την αλλαγή των εργαλείων ή πριν τον καθαρισμό απενεργοποιήστε τη συσκευή και αποσυνδέστε την από το ηλεκτρικό δίκτυο.
- ▸ Λειτουργείτε τα εργαλεία μόνο με τοποθετημένο μπολ, τοποθετημένο καπάκι και τοποθετημένα προστατευτικά καλύμματα των μηχανισμών κίνησης.
- ▸ Μην ανοίγετε ποτέ κατά την επεξεργασία τον περιστρεφόμενο βραχίονα.

Προϋποθέσεις

- Το μπολ είναι τοποθετημένο.
- Το καπάκι του μπολ είναι τοποθετημένο.
- Το απαιτούμενο εργαλείο είναι τοποθετημένο.

1. Προσθέστε τα υλικά στο μπολ. → *Εικ.* **14**
2. Πατήστε το πλήκτρο απασφάλισης και πιέστε τον περιστρεφόμενο βραχίονα προς τα κάτω, μέχρι να ασφαλίσει. → *Εικ.* **15**
3. Βάλτε το φις στην πρίζα.

[1] Ανάλογα με τον εξοπλισμό της συσκευής

4. Θέστε τον περιστρεφόμενο διακόπτη στην επιθυμητή ταχύτητα.
   → *Εικ.* **16**
5. Επεξεργαστείτε τα υλικά, μέχρι να επιτευχθεί το επιθυμητό αποτέλεσμα.
6. Θέστε τον περιστρεφόμενο διακόπτη στο ○.
   → *Εικ.* **17**
   Περιμένετε την ακινητοποίηση της συσκευής.
7. Τραβήξτε το φις από την πρίζα.

Συμβουλές

- Μπορείτε κατά τη διάρκεια της επεξεργασίας να αλλάξετε ανά πάσα στιγμή την ταχύτητα ή να διακόψετε την επεξεργασία.
- Καθαρίστε αμέσως μετά τη χρήση όλα τα εξαρτήματα, για να εμποδίσετε την ξήρανση τυχών υπολειμμάτων.

Συμπλήρωση υλικών

1. Κατά τη διάρκεια της επεξεργασίας, προσθέστε τα υλικά μέσα από την υποδοχή πλήρωσης στο καπάκι.
   → *Εικ.* **18**
2. Για τη συμπλήρωση μεγαλύτερων ποσοτήτων, θέστε τον περιστρεφόμενο διακόπτη στο ○.
   Περιμένετε την ακινητοποίηση της συσκευής.
3. Πατήστε το πλήκτρο απασφάλισης και σηκώστε τον περιστρεφόμενο βραχίονα, μέχρι να ασφαλίσει.
4. Προσθέστε τα υλικά στο μπολ.
5. Πατήστε το πλήκτρο απασφάλισης και πιέστε τον περιστρεφόμενο βραχίονα προς τα κάτω, μέχρι να ασφαλίσει.
6. Επεξεργαστείτε τα υλικά, μέχρι να επιτευχθεί το επιθυμητό αποτέλεσμα.

Χρήση στιγμιαίας λειτουργίας

1. Θέστε τον περιστρεφόμενο διακόπτη στο M[1], ή M/A[1] και κρατήστε τον σταθερά.
   → *Εικ.* **19**
   ✔ Τα υλικά επεξεργάζονται με την υψηλότερη ταχύτητα.
2. Αφήστε ελεύθερο τον περιστρεφόμενο διακόπτη.
   → *Εικ.* **20**
   ✔ Ο περιστρεφόμενος διακόπτης περνά στο ○.
   ✔ Η επεξεργασία σταματά.

Συμβουλή

Η στιγμιαία λειτουργία είναι ιδιαίτερα κατάλληλη για τη χρήση των ακόλουθων εξαρτημάτων:

- Γυάλινο προσάρτημα μίξερ
- Σετ πολυκόφτη
- Προσάρτημα πολυμίξερ

7.12 Προστατευτικό κάλυμμα μηχανισμού κίνησης

Αφαιρέστε το προστατευτικό κάλυμμα, για τη χρήση εξαρτημάτων στον μηχανισμό κίνησης 2 ή 3.

Αφαίρεση προστατευτικού καλύμματος μηχανισμού κίνησης

▸ Σηκώστε λίγο το προστατευτικό κάλυμμα του μηχανισμού κίνησης 2 ή 3 στην πλευρική γλώσσα και αφαιρέστε το.
→ *Εικ.* **21**

Τοποθέτηση προστατευτικού καλύμματος μηχανισμού κίνησης

▸ Τοποθετήστε το προστατευτικό κάλυμμα του μηχανισμού κίνησης 2 ή 3 και πιέστε το.
→ *Εικ.* **22**

[1] Ανάλογα με τον εξοπλισμό της συσκευής

8 Βασικές ρυθμίσεις

Μπορείτε να προσαρμόσετε τις βασικές ρυθμίσεις της συσκευής σας στις προσωπικές σας ανάγκες.

8.1 Επισκόπηση των βασικών ρυθμίσεων

Εδώ θα βρείτε μια επισκόπηση των βασικών ρυθμίσεων.

Ρύθμιση	Περιγραφή
ΓΛΩΣΣΑ	Ρύθμιση της γλώσσας της οθόνης ενδείξεων.
ΗΧΟΣ	Απενεργοποίηση των ηχητικών σημάτων ή ρύθμιση της έντασης του ήχου.
ΦΩΤΕΙΝΟΤΗΤΑ	Ρύθμιση της φωτεινότητας της οθόνης ενδείξεων.
ΜΟΝΑΔΕΣ [1]	Ρύθμιση των μονάδων ένδειξης της ζυγαριάς.

8.2 Αλλαγή των βασικών ρυθμίσεων

Προϋπόθεση: Το φις είναι τοποθετημένο στην πρίζα.

1. Όταν η οθόνη ενδείξεων είναι απενεργοποιημένη, πατήστε ένα οποιοδήποτε πλήκτρο.
2. Κρατήστε συγχρόνως πατημένο το ⏲ και το +.
✔ Η οθόνη ενδείξεων δείχνει το μενού διαμόρφωσης.
3. Επιλέξτε με ⏲ την επιθυμητή ρύθμιση.
4. Αλλάξτε με + ή − την επιλεγμένη ρύθμιση.
✔ Η οθόνη ενδείξεων δείχνει "ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗ: Ο & +".
5. Για να αποθηκεύσετε την αλλαγμένη ρύθμιση, κρατήστε συγχρόνως πατημένο το ⏲ και το +.
✔ Η οθόνη ενδείξεων δείχνει "ΔΙΑΜΟΡΦΩΣΗ" "ΑΠΟΘΗΚΕΥΜΕΝΟ".
6. Για αλλαγή και αποθήκευση περαιτέρω ρυθμίσεων, επαναλάβετε τα βήματα 3-5.
7. Για να εγκαταλείψετε το μενού διαμόρφωσης, επιλέξτε μία από τις ακόλουθες επιλογές:
   ▸ Κρατήστε πατημένο το ♨, ⏲ ή ⏲.
   ▸ Η επεξεργασία ξεκινά.

9 Χρονοδιακόπτης

Μπορείτε να διαβάσετε τον έως τώρα χρόνο επεξεργασίας ή να προρρυθμίσετε μια διάρκεια.

Συμβουλή: Μπορείτε με τον χρονοδιακόπτη να παρακολουθείτε επίσης χρόνους, π.χ. χρόνους ηρεμίας της ζύμης.

9.1 Τιμές ένδειξης του χρονοδιακόπτη

Προσέξτε κατά τη χρήση του χρονοδιακόπτη τις ακόλουθες τιμές.

Περιοχή ένδειξης	0 δευτερόλεπτα μέχρι 3 ώρες
Βήματα ένδειξης	1 δευτερόλεπτο
Περιοχή ρυθμίσεων	5 δευτερόλεπτα μέχρι 3 ώρες
Βήματα ρύθμισης	5 δευτερόλεπτα

[1] Ανάλογα με τον εξοπλισμό της συσκευής

9.2 Υποδείξεις για τον χρονοδιακόπτη

Για την ιδανική χρήση του χρονοδιακόπτη, προσέξτε τις ακόλουθες υποδείξεις.

Σημειώσεις

- Εάν σταματήσετε ή απενεργοποιήσετε τον χρονοδιακόπτη κατά τη διάρκεια της επεξεργασίας, εξακολουθεί να τρέχει η επεξεργασία.
- Εάν ξεκινήσετε την επεξεργασία με τον χρονοδιακόπτη να τρέχει, τερματίζει η συσκευή την επεξεργασία μετά το πέρας του υπόλοιπου χρόνου.
- Όταν διακόψετε την επεξεργασία για λιγότερο από 3 λεπτά, παραμένουν οι τελευταία εμφανιζόμενες τιμές αποθηκευμένες και συνεχίζουν να τρέχουν στην εκ νέου επεξεργασία.

Συμβουλές

- Μπορείτε με + ή − να προσαρμόσετε ανά πάσα στιγμή τον υπόλοιπο χρόνο.
- Όταν κρατάτε πατημένο το + ή το −, αλλάζουν οι τιμές γρηγορότερα.
- Μπορείτε να αλλάξετε ανά πάσα στιγμή την ένταση ήχου των ηχητικών σημάτων.
  → *"Επισκόπηση των βασικών ρυθμίσεων", Σελίδα 77*

9.3 Διάβασμα και επαναφορά του χρόνου επεξεργασίας

Σημείωση

Η ένδειξη του έως τώρα χρόνου επεξεργασίας δεν ξεκινά,

- όταν προρρυθμίστηκε ο χρόνος επεξεργασίας.
- όταν χρησιμοποιείται η λειτουργία SensorControl Plus.

1. Θέστε τον περιστρεφόμενο διακόπτη στην επιθυμητή ταχύτητα.

✔ Η οθόνη ενδείξεων δείχνει "ΧΡΟΝΟΣ" και τον έως τώρα χρόνο επεξεργασίας.

2. Για να επαναφέρετε την ένδειξη στο "00:00", κρατήστε πατημένο το ⏲.

9.4 Επεξεργασία των υλικών με τον χρονοδιακόπτη

Προϋπόθεση: Η συσκευή είναι προετοιμασμένη και τα υλικά έχουν προστεθεί.

→ *"Επεξεργασία των υλικών με τα εργαλεία", Σελίδα 75*

1. Όταν η οθόνη ενδείξεων είναι απενεργοποιημένη, πατήστε ένα οποιοδήποτε πλήκτρο.
2. Πατήστε ⏲.

✔ Η οθόνη ενδείξεων δείχνει "TIMER" και "00:00".

3. Ρυθμίστε με + ή − την επιθυμητή διάρκεια.
4. Θέστε τον περιστρεφόμενο διακόπτη στην επιθυμητή ταχύτητα.

✔ Η οθόνη ενδείξεων δείχνει την υπολοιπόμενη διάρκεια επεξεργασίας.

✔ Όταν λήξει ο χρόνος, ηχεί ένα ηχητικό σήμα και η οθόνη ενδείξεων δείχνει "ΛΗΞΗ" "TIMER".

✔ Η συσκευή τερματίζει την επεξεργασία αυτόματα και η οθόνη ενδείξεων δείχνει "ΣΤΡΕΨΙΜΟ ΤΟΥ ΠΕΡΙΣΤΡΕΦΟΜΕΝΟΥ ΔΙΑΚΟΠΤΗ ΣΤΟ 0".

5. Θέστε τον περιστρεφόμενο διακόπτη στο ○.

9.5 Χρήση του χρονοδιακόπτη χωρίς επεξεργασία

1. Όταν η οθόνη ενδείξεων είναι απενεργοποιημένη, πατήστε ένα οποιοδήποτε πλήκτρο.

2. Πατήστε ⏲.
✔ Η οθόνη ενδείξεων δείχνει "TIMER" και "00:00".
3. Ρυθμίστε με + ή − την επιθυμητή διάρκεια.
4. Για να ξεκινήσετε τον χρονοδιακόπτη, πατήστε δύο φορές σύντομα ⏲.
✔ Η οθόνη ενδείξεων μετρά την υπόλοιπη διάρκεια αντίστροφα.
✔ Όταν λήξει ο χρόνος, ηχεί ένα ηχητικό σήμα και η οθόνη ενδείξεων δείχνει "ΛΗΞΗ""TIMER" .

9.6 Παύση ή απενεργοποίηση του χρονοδιακόπτη

Προϋποθέσεις
- Ο χρονοδιακόπτης τρέχει.
- Η οθόνη ενδείξεων δείχνει τον τρέχοντα χρόνο.

1. Πατήστε δύο φορές σύντομα ⏲.
✔ Ο χρονοδιακόπτης σταματά.
✔ Η οθόνη ενδείξεων δείχνει συνεχόμενα τον υπολοιπόμενο χρόνο.
2. Πατήστε δύο φορές σύντομα ⏲.
✔ Ο χρονοδιακόπτης ξεκινά ξανά.
✔ Ο υπολοιπόμενος χρόνος συνεχίζει να τρέχει.
3. Για να απενεργοποιήσετε τον χρονοδιακόπτη, κρατήστε πατημένο το ⏲.
✔ Η οθόνη ενδείξεων δείχνει "OptiMUM".

10 Ζυγαριά[1]

Η συσκευή είναι εξοπλισμένη με μια ζυγαριά. Μπορείτε να ζυγίσετε ξεχωριστά τα υλικά ή να προρρυθμίσετε ένα βάρος.

Η βασική συσκευή έχει 4 αισθητήρες βάρους στα πόδια στήριξης.

Οι ακόλουθοι παράγοντες μπορεί να αλλοιώσουν το αποτέλεσμα της μέτρησης:
- Τα πόδια στήριξης δεν ακουμπούν σωστά επάνω στην επιφάνεια εργασίας.
- Κραδασμοί της επιφάνειας εργασίας.
- Αντικείμενα κάτω από τη βασική συσκευή.
- Ποσότητες υλικών κάτω από 5 γρ. ή 0,01 lb.
- Μετατόπιση της βασικής συσκευής.
- Άγγιγμα της βασικής συσκευής.
- Αντικείμενα επάνω στη βασική συσκευή.

10.1 Τιμές ένδειξης της ζυγαριάς

Προσέξτε κατά τη χρήση της ζυγαριάς τις ακόλουθες τιμές.

Μονάδα ένδειξης σε γραμμάρια

Περιοχή ένδειξης	-990 γρ. μέχρι 5000 γρ.
Βήματα ένδειξης	5 γρ.
Περιοχή ρύθμισης	50 γρ. μέχρι 3000 γρ.
Βήματα ρύθμισης	10 γρ.

Μονάδα ένδειξης σε λίβρες

Περιοχή ένδειξης	-2,20 lb μέχρι 11,00 lb
Βήματα ένδειξης	0,01 lb
Περιοχή ρύθμισης	0,10 lb μέχρι 6,60 lb
Βήματα ρύθμισης	0,02 lb

[1] Ανάλογα με τον εξοπλισμό της συσκευής

Συμβουλή: Μπορείτε να αλλάξετε ανά πάσα στιγμή τις μονάδες ένδειξης της ζυγαριάς.
→ *"Επισκόπηση των βασικών ρυθμίσεων", Σελίδα 77*

10.2 Ζύγιση των υλικών

Προϋποθέσεις
- Το μπολ ή ένα εξάρτημα είναι τοποθετημένο.
- Ο περιστρεφόμενος διακόπτης βρίσκεται στο ○.
- Η οθόνη ενδείξεων είναι ενεργοποιημένη.

1. Πατήστε ⚖ και μην αγγίζετε πλέον τη συσκευή.
✔ Η ζυγαριά βαθμονομείται.
✔ Η οθόνη ενδείξεων δείχνει "- - - - -".
2. Περιμένετε τη βαθμονόμηση.
✔ Η οθόνη ενδείξεων δείχνει "0 g" ή "0.00 lb".
3. Προσθέστε το επιθυμητό υλικό.
✔ Η οθόνη ενδείξεων δείχνει το βάρος.
4. Για να ζυγίσετε περαιτέρω υλικά, επιλέξτε μία από τις ακόλουθες επιλογές:
   ▸ Προσθέστε περαιτέρω υλικά και διαβάστε το συνολικό βάρος.
   ▸ Επαναλάβετε τη διαδικασία και ζυγίστε τα υλικά ξεχωριστά.

10.3 Προρρύθμιση του βάρους

Προϋποθέσεις
- Το μπολ είναι τοποθετημένο.
- Ο περιστρεφόμενος διακόπτης βρίσκεται στο ○.

1. Όταν η οθόνη ενδείξεων είναι απενεργοποιημένη, πατήστε ένα οποιοδήποτε πλήκτρο.
2. Πατήστε ⚖ και μην αγγίζετε πλέον τη συσκευή.
✔ Η ζυγαριά βαθμονομείται.
✔ Η οθόνη ενδείξεων δείχνει "- - - - -".
3. Περιμένετε τη βαθμονόμηση.
✔ Η οθόνη ενδείξεων δείχνει "0 g" ή "0.00 lb".
4. Πατήστε +.
✔ Η οθόνη ενδείξεων δείχνει "100 g" ή "0.20 lb".
5. Ρυθμίστε με + ή — το επιθυμητό βάρος.
6. Προσθέστε το επιθυμητό υλικό στο μπολ.
✔ Η οθόνη ενδείξεων δείχνει την υπόλοιπη ποσότητα που λείπει, π.χ. 65 γρ..
✔ Από μια υπόλοιπη ποσότητα από 40 γρ. ή 0,08 lb ηχεί ένα επαναλαμβανόμενο ηχητικό σήμα.
7. Συνεχίστε να προσθέτετε το υλικό σε μικρές ποσότητες.
✔ Το ηχητικό σήμα ηχεί γρηγορότερα, όσο μικρότερη είναι η υπόλοιπη ποσότητα που λείπει.
✔ Όταν επιτευχθεί η προρρυθμισμένη ποσότητα, απενεργοποιείται το ηχητικό σήμα.
8. **Σημείωση:** Εάν ξεπεραστεί η προρρυθμισμένη ποσότητα, ηχεί το ηχητικό σήμα συνεχώς. Η οθόνη ενδείξεων δείχνει την παρά πάνω πληρωμένη ποσότητα ως αρνητική τιμή, π.χ. -40 γρ..
9. Αφαιρέστε ξανά την παρά πάνω πληρωμένη ποσότητα.
10. Για να τερματίσετε το ζύγισμα, κρατήστε πατημένο το ⚖ ή ξεκινήστε την επεξεργασία.

Συμβουλή: Μπορείτε να αλλάξετε ανά πάσα στιγμή την ένταση ήχου των ηχητικών σημάτων.
→ *"Επισκόπηση των βασικών ρυθμίσεων", Σελίδα 77*

10.4 Επαναφορά της ζυγαριάς

Όταν εμφανιστεί ένα μήνυμα σφάλματος ή εμφανιστούν ασυνήθιστες τιμές μέτρησης, επαναφέρετε τη ζυγαριά.

1. Κρατήστε πατημένο το ⚖.
✔ Η οθόνη ενδείξεων δείχνει "OptiMUM"
2. Για να ξεκινήσετε ξανά τη ζυγαριά, πατήστε ⚖.

Σημείωση: Εάν η ζυγαριά εξακολουθεί να λειτουργεί εσφαλμένα, αποσυνδέστε τη συσκευή για λίγο από το δίκτυο του ρεύματος και ενεργοποιήστε τη ζυγαριά μετά εκ νέου.

11 SensorControl Plus [1]

Με τη λειτουργία SensorControl Plus μπορείτε να εκτελέσετε διάφορα προγράμματα και να επεξεργαστείτε αυτόματα τρόφιμα.
Αισθητήρες επιβλέπουν την επεξεργασία των υλικών και σταματούν αυτόματα την επεξεργασία, μετά την επίτευξη της προγραμματισμένης εκ των προτέρων συνεκτικότητας.

Για την επίτευξη ιδανικών αποτελεσμάτων, προσέξτε τις ακόλουθες υποδείξεις:
- Πριν από την πρώτη χρήση της λειτουργίας SensorControl Plus χειριστείτε τη νέα συσκευή τουλάχιστον 2 λεπτά στο ρελαντί ή επεξεργαστείτε τρόφιμα χωρίς αυτόματο πρόγραμμα.
- Μόνο οι περιγραφόμενοι συνδυασμοί τροφίμου, ποσότητας και εργαλείου είναι προγραμματισμένοι. Μην επεξεργάζεστε άλλους συνδυασμούς με τα αυτόματα προγράμματα.
- Μην προσθέτετε περαιτέρω τρόφιμα, αφότου έχει ξεκινήσει ένα αυτόματο πρόγραμμα.
- Μην επεξεργάζεστε εκ νέου με ένα αυτόματο πρόγραμμα ήδη επεξεργασμένα υλικά.
- Η φρεσκάδα, η θερμοκρασία και οι εμπεριεχόμενες ουσίες των χρησιμοποιούμενων υλικών επηρεάζουν τον απαιτούμενο χρόνο επεξεργασίας και το τελικό αποτέλεσμα.
- Επεξεργάζεστε μόνο φρεσκά αυγά.
- Επεξεργάζεστε μόνο κρέμα γάλακτος, που ψύχθηκε στους περίπου 6 °C.
- Η προηγουμένως κατεψυγμένη σαντιγί δεν μπορεί να χτυπηθεί.
- Η κρέμα γάλακτος με πρόσθετα ή χωρίς λακτόζη δεν οδηγεί σε ιδανικά αποτελέσματα.
- Προσθέστε ζάχαρη, αρωματικές ουσίες και άλλα πρόσθετα για την κρέμα γάλακτος ή τη μαρέγκα μόνο μετά τη λήξη του αυτόματου προγράμματος.

Σημειώσεις
- Προσθέστε τα υλικά μόνο, αφού πρώτα η οθόνη ενδείξεων δείξει "0 g", "0.00 lb" ή "ΠΡΟΣΘΗΚΗ ΥΛΙΚΩΝ".
- Εάν τρέχει ένα αυτόματο πρόγραμμα, είναι τα πλήκτρα κλειδωμένα.
- Για να διακόψετε ένα αυτόματο πρόγραμμα, θέστε τον περιστρεφόμενο διακόπτη στο O. Σε αυτή την περίπτωση πρέπει να ξεπεραστεί μια μικρή αντίσταση.

11.1 Πίνακας προγραμμάτων

Εδώ θα βρείτε μια επισκόπηση των αυτόματων προγραμμάτων και τη χρήση τους.

Πρόγραμμα	**Χρήση**
ΚΡΕΜΑ ΓΑΛΑΚΤΟΣ	Αυτόματη παρασκευή από 300-1500 ml σαντιγί με το χτυπητήρι.

[1] Ανάλογα με τον εξοπλισμό της συσκευής

Πρόγραμμα	Χρήση
ΚΡΕΜΑ ΓΑΛΑΚΤΟΣ > 300 ml [1]	Αυτόματη παρασκευή από 300-700 ml σαντιγί με το χτυπητήρι.
ΚΡΕΜΑ ΓΑΛΑΚΤΟΣ > 700 ml [1]	Αυτόματη παρασκευή από 700-1500 ml σαντιγί με το χτυπητήρι.
ΜΑΡΕΓΚΑ	Αυτόματη παρασκευή μαρέγκας από ασπράδια 2-12 αυγών με το χτυπητήρι.
ΖΥΜΗ ΜΑΓΙΑΣ	Αυτόματη παρασκευή ζύμης μαγιάς με το ζυμωτήρι. Υλικά και ποσότητες ανάλογα με τη συνταγή → *"Επισκόπηση συνταγών", Σελίδα 84*

11.2 Χρήση SensorControl Plus

Εδώ μαθαίνετε, πως επιλέγετε και ξεκινάτε ένα αυτόματο πρόγραμμα.

Προϋποθέσεις

- Το μπολ είναι τοποθετημένο.
- Το καπάκι του μπολ είναι τοποθετημένο.

1. Τοποθετήστε το κατάλληλο εργαλείο:
   - ▸ Χτυπητήρι για σαντιγί και ασπράδια αυγών
   - ▸ Ζυμωτήρι για ζύμη μαγιάς
2. Βάλτε το φις στην πρίζα.
✔ Η οθόνη ενδείξεων δείχνει "OptiMUM".
3. Πατήστε .
✔ Η οθόνη ενδείξεων δείχνει "ΚΡΕΜΑ ΓΑΛΑΚΤΟΣ".
4. Με , + ή — επιλέξτε το επιθυμητό πρόγραμμα, π.χ. "ΜΑΡΕΓΚΑ".
✔ Η ζυγαριά βαθμονομείται.
✔ Η οθόνη ενδείξεων δείχνει "- - - -".
5. Περιμένετε τη βαθμονόμηση.
✔ Η οθόνη ενδείξεων δείχνει "0 g" ή "0.00 lb".
6. Προσθέστε το κατάλληλο υλικό στο μπολ, π.χ. ασπράδια αυγών.
✔ Η οθόνη ενδείξεων δείχνει το βάρος.
7. **Σημείωση:** Στις συσκευές χωρίς ζυγαριά, η οθόνη ενδείξεων δείχνει μετά την επιλογή προγράμματος "ΠΡΟΣΘΗΚΗ ΥΛΙΚΩΝ".
8. Προσθέστε τα ζυγισμένα υλικά στο μπολ.
9. Μετά την πρόσθεση, περιμένετε για λίγο.
✔ Η οθόνη ενδείξεων δείχνει "ΠΕΡΙΣΤΡΕΦΟΜΕΝΟΣ ΔΙΑΚΟΠΤΗ ΣΤΟ Μ/Α, ΚΡΑΤΗΜΑ ΓΙΑ 2 ΔΕΥΤΕΡΟΛΕΠΤΑ".
10. Πατήστε το πλήκτρο απασφάλισης και πιέστε τον περιστρεφόμενο βραχίονα προς τα κάτω, μέχρι να ασφαλίσει.
11. Θέστε τον περιστρεφόμενο διακόπτη στο Μ/Α και κρατήστε τον για τουλάχιστον 2 δευτερόλεπτα.
12. Αφήστε ελεύθερο τον περιστρεφόμενο διακόπτη.
✔ Ο περιστρεφόμενος διακόπτης παραμένει στο Μ/Α.
✔ Η οθόνη ενδείξεων δείχνει "SENSOR CONTROL PLUS" και το αυτόματο πρόγραμμα τρέχει.
✔ Όταν επιτευχθεί το προγραμματισμένο εκ των προτέρων αποτέλεσμα, ηχεί ένα ηχητικό σήμα και η οθόνη ενδείξεων δείχνει "ΕΤΟΙΜΟ".
✔ Ο περιστρεφόμενος διακόπτης πηδά στο Ο και η επεξεργασία τερματίζεται.

[1] Μοντέλα χωρίς ενσωματωμένη ζυγαριά

Συμβουλή: Όταν το αποτέλεσμα δεν ανταποκρίνεται στις επιθυμίες σας, μπορείτε να συνεχίσετε την επεξεργασία κρέμας γάλακτος και μαρέγκας με την ταχύτητα 7 ή ζύμης μαγιάς με την ταχύτητα 3, μέχρι την επιθυμητή συνεκτικότητα.

12 Καθαρισμός και φροντίδα

Για να παραμένει η συσκευή σας για μεγάλο χρονικό διάστημα λειτουργική, καθαρίζετε και φροντίζετέ την προσεκτικά.

12.1 Υλικά καθαρισμού

Μάθετε, ποια υλικά καθαρισμού είναι κατάλληλα για τη συσκευή σας.

ΠΡΟΣΟΧΗ
Λόγω ακατάλληλου υλικού καθαρισμού ή λάθος καθαρισμού, μπορεί η συσκευή να υποστεί ζημιά.

- Μην χρησιμοποιείτε καθαριστικά που περιέχουν αλκοόλη ή οινόπνευμα.
- Μη χρησιμοποιήσετε κανένα κοφτερό, αιχμηρό ή μεταλλικό αντικείμενο.
- Μη χρησιμοποιείτε σκληρά πανιά ή απορρυπαντικά.
- Καθαρίζετε το πεδίο χειρισμού και την οθόνη ενδείξεων με ένα υγρό πανί από μικροΐνες.

12.2 Καθαρισμός της βασικής συσκευής

⚠ **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ**
Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας!
Μια εισχώρηση υγρασίας μπορεί να προκαλέσει ηλεκτροπληξία.

- Η συσκευή και το καλώδιο σύνδεσης στο δίκτυο του ρεύματος δεν επιτρέπονται να βυθίζονται ποτέ μέσα σε νερό ούτε να πλένονται στο πλυντήριο πιάτων.
- Μη χρησιμοποιείτε συσκευές εκτόξευσης ατμού ή συσκευές καθαρισμού υψηλής πίεσης, για να καθαρίσετε τη συσκευή.

1. Αφαιρέστε τα προστατευτικά καλύμματα των μηχανισμών κίνησης.
2. Σκουπίστε τη βασική συσκευή και τα προστατευτικά καλύμματα των μηχανισμών κίνησης με ένα μαλακό, υγρό πανί.
3. Καθαρίστε το πεδίο χειρισμού και την οθόνη ενδείξεων με ένα υγρό πανί από μικροΐνες.
4. Στεγνώστε τη βασική συσκευή και τα προστατευτικά καλύμματα των μηχανισμών κίνησης με ένα μαλακό πανί.

12.3 Επισκόπηση καθαρισμού

Εδώ θα βρείτε μια επισκόπηση, πώς να καθαρίσετε καλύτερα τη συσκευή και τα περαιτέρω εξαρτήματα.
→ *Εικ.* **23**

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

13 Ειδικά εξαρτήματα

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

πάντοτε τον ακριβή χαρακτηρισμό (E-Nr.) της συσκευής σας. →*Σελίδα 90* Ποιο εξάρτημα είναι διαθέσιμο για τη συσκευή σας, θα το βρείτε στον κατάλογό μας, στο Online-Shop ή στην υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών. *www.bosch-home.com*

14 Συνταγές και παραδείγματα εφαρμογών

Εδώ θα βρείτε μια επιλογή από συνταγές, οι οποίες εξελίχτηκαν ειδικά για τη συσκευή σας.

Συμβουλές

- Προσέξτε τις αναφερόμενες μέγιστες ποσότητες επεξεργαζόμενων υλικών, για να πετύχετε ιδανικά αποτελέσματα.
- Όταν η συσκευή σας είναι εξοπλισμένη με SensorControl Plus, μπορείτε για την παρασκευή σαντιγί, μαρέγκας και ζύμης μαγιάς να χρησιμοποιήσετε τα αυτόματα προγράμματα.
  → *"SensorControl Plus", Σελίδα 81*
- Όταν η συσκευή σας είναι εξοπλισμένη με μια ζυγαριά, μπορείτε να ζυγίσετε τα υλικά κατά την προσθήκη.
  → *"Ζυγαριά", Σελίδα 79*
- Μπορείτε να παρακολουθήσετε ή να προρρυθμίσετε τους χρόνους επεξεργασίας με τον χρονοδιακόπτη.
  → *"Χρονοδιακόπτης", Σελίδα 77*

14.1 Επισκόπηση συνταγών

Σε αυτή την επισκόπηση θα βρείτε τα υλικά και τα βήματα επεξεργασίας για διάφορες συνταγές.

Συνταγή	Υλικά	Επεξεργασία
Σαντιγί	200-1500 γρ. κρέμα γάλακτος	▪ Τοποθετήστε το χτυπητήρι. ▪ Προσθέστε κρέμα γάλακτος. ▪ Επεξεργαστείτε για 1½-4 λεπτά στη βαθμίδα 7.
Ασπράδια αυγών	2-12 ασπράδια αυγών (θερμοκρασία περιβάλλοντος)	▪ Τοποθετήστε το χτυπητήρι. ▪ Προσθέστε τα ασπράδια αυγών. ▪ Επεξεργαστείτε για 4-6 λεπτά στη βαθμίδα 7.
Ζύμη μπισκότου	▪ 3 αυγά ▪ 3-4 κουταλιές ζεστό νερό ▪ 150 γρ. ζάχαρη ▪ 1 κουταλιές βανίλια ▪ 150 γρ. αλεύρι (κοσκινισμένο) ▪ 50 γρ. κορν φλάουρ ▪ Μπέικιν πάουντερ (κατά βούληση)	▪ Τοποθετήστε το χτυπητήρι. ▪ Προσθέστε όλα τα υλικά εκτός το αλεύρι και το κορν φλάουρ. ▪ Επεξεργαστείτε για 4-7 λεπτά στη βαθμίδα 7. ▪ Ρυθμίστε στη βαθμίδα 1. ▪ Εντός 30-60 δευτερόλεπτα προσθέστε κουταλιά-κουταλιά το αλεύρι και το κορν φλάουρ.

Συνταγή	Υλικά	Επεξεργασία
	Σημείωση: Επεξεργαστείτε ταυτόχρονα το πολύ τη 2-πλάσια ποσότητα.	
Απλή ζύμη	▪ 3-4 αυγά ▪ 200-250 γρ. ζάχαρη ▪ 1 πρέζα αλάτι ▪ 1 κουταλιές βανίλια ή τριμμένη φλούδα από μισό λεμόνι ▪ 200-250 γρ. βούτυρο ή μαργαρίνη (σε θερμοκρασία περιβάλλοντος) ▪ 500 γρ. αλεύρι ▪ 15 γρ. μπέικιν πάουντερ ▪ 150 ml γάλα **Σημείωση:** Επεξεργαστείτε ταυτόχρονα το πολύ τη 2½-πλάσια ποσότητα.	▪ Τοποθετήστε τον αναδευτήρα. ▪ Προσθέστε όλα τα υλικά. ▪ Επεξεργαστείτε για 30 δευτερόλεπτα στη βαθμίδα 2. ▪ Επεξεργαστείτε για 2-3 λεπτά στη βαθμίδα 7.
Ζύμη τάρτας	▪ 125 γρ. βούτυρο ▪ 100-125 γρ. ζάχαρη ▪ 1 αυγό ▪ 1 πρέζα αλάτι ▪ λίγη βανίλια ή τριμμένη φλούδα λεμονιού ▪ 250 γρ. αλεύρι ▪ Μπέικιν πάουντερ (κατά βούληση) **Σημείωση:** Επεξεργαστείτε ταυτόχρονα το πολύ τη 4-πλάσια ποσότητα.	▪ Τοποθετήστε τον αναδευτήρα. ▪ Προσθέστε όλα τα υλικά. ▪ Επεξεργαστείτε για 30 δευτερόλεπτα στη βαθμίδα 2. ▪ Επεξεργαστείτε για 2-3 λεπτά στη βαθμίδα 6. ▪ Από 250 γρ. αλεύρι: ▪ Τοποθετήστε το ζυμωτήρι. ▪ Προσθέστε όλα τα υλικά. ▪ Επεξεργαστείτε για 30 δευτερόλεπτα στη βαθμίδα 1. ▪ Επεξεργαστείτε για 3-4 λεπτά στη βαθμίδα 3.
Ζύμη μαγιάς	▪ 500 γρ. αλεύρι ▪ 1 αυγό ▪ 80 γρ. λίπος (σε θερμοκρασία περιβάλλοντος) ▪ 80 γρ. ζάχαρη ▪ 200-250 ml χλιαρό γάλα ▪ 25 γρ. φρέσκα μαγιά ή 1 κουταλιά ξερή μαγιά. ▪ τριμμένη φλούδα από μισό λεμόνι ▪ 1 πρέζα αλάτι	▪ Τοποθετήστε το ζυμωτήρι. ▪ Προσθέστε όλα τα υλικά. ▪ Επεξεργαστείτε για 30 δευτερόλεπτα στη βαθμίδα 1. ▪ Επεξεργαστείτε για 3-6 λεπτά στη βαθμίδα 3.

Συνταγή	Υλικά	Επεξεργασία
	Σημείωση: Επεξεργαστείτε ταυτόχρονα το πολύ τη 3-πλάσια ποσότητα.	
Ζύμη για ζυμαρικά	▪ 500 γρ. αλεύρι ▪ 250 γρ. αυγά (περίπου 5 κομμάτια) ▪ 20-30 ml κρύο νερό (κατά βούληση) **Σημείωση:** Επεξεργαστείτε ταυτόχρονα το πολύ τη 1½-πλάσια ποσότητα.	▪ Τοποθετήστε το ζυμωτήρι. ▪ Προσθέστε όλα τα υλικά. ▪ Επεξεργαστείτε για 3-5 λεπτά στη βαθμίδα 3.
Ζύμη ψωμιού	▪ 1000 γρ. αλεύρι ▪ 2 κουταλιά ξερή μαγιά ▪ 2 κουταλάκι αλάτι ▪ 660 ml χλιαρό νερό **Σημείωση:** Επεξεργαστείτε ταυτόχρονα το πολύ τη 1½-πλάσια ποσότητα.	▪ Τοποθετήστε το ζυμωτήρι. ▪ Προσθέστε όλα τα υλικά. ▪ Επεξεργαστείτε για 30 δευτερόλεπτα στη βαθμίδα 1. ▪ Επεξεργαστείτε για 3-6 λεπτά στη βαθμίδα 3.

15 Αποκατάσταση βλαβών

Τις μικρότερες βλάβες στη συσκευή σας μπορείτε να τις αποκαταστήσετε οι ίδιοι. Χρησιμοποιήστε τις πληροφορίες για την αποκατάσταση βλαβών, προτού έρθετε σε επαφή με την υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών. Έτσι αποφεύγετε άσκοπα έξοδα.

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ
Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας!
Οι ακατάλληλες επισκευές είναι επικίνδυνες.
- ▸ Μόνο εκπαιδευμένο γι' αυτό, ειδικευμένο προσωπικό επιτρέπεται να πραγματοποιήσει επισκευές στη συσκευή.
- ▸ Μόνο γνήσια ανταλλακτικά επιτρέπεται να χρησιμοποιηθούν για την επισκευή της συσκευής.
- ▸ Εάν το καλώδιο σύνδεσης στο δίκτυο του ρεύματος αυτής της συσκευής υποστεί ζημιά, πρέπει να αντικατασταθεί από τον κατασκευαστή ή την υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών του ή από ένα αντίστοιχα ειδικευμένο άτομο, για την αποφυγή επικινδύνων καταστάσεων.

Βλάβη	Αιτίες και αντιμετώπιση προβλημάτων
Η συσκευή δε λειτουργεί.	Το φις του καλωδίου σύνδεσης στο δίκτυο του ρεύματος δεν είναι συνδεδεμένο. ▸ Συνδέστε τη συσκευή στο δίκτυο του ρεύματος.

Βλάβη	**Αιτίες και αντιμετώπιση προβλημάτων**
Η συσκευή δε λειτουργεί.	Η ασφάλεια στο κιβώτιο ασφαλειών έπεσε. ▸ Ελέγξτε την ασφάλεια στο κιβώτιο των ασφαλειών.
	Η παροχή ρεύματος έχει διακοπεί. ▸ Ελέγξτε, εάν λειτουργεί ο φωτισμός χώρου ή οι άλλες συσκευές στον χώρο.
Η συσκευή δεν ξεκινά την επεξεργασία.	Ο περιστρεφόμενος διακόπτης είναι λάθος ρυθμισμένος. ▸ Πριν την επεξεργασία, θέστε τον περιστρεφόμενο διακόπτη στο ○.
Το πλήκτρο απασφάλισης δεν μπορεί να πατηθεί.	Στον κόκκινο μηχανισμό κίνησης 3 είναι τοποθετημένο ένα εξάρτημα. ▸ Αφαιρέστε το εξάρτημα από τον μηχανισμό κίνησης 3.
Η ζυγαριά δε δείχνει καμία αλλαγή βάρους, παρόλο που προστέθηκαν υλικά. [1]	Η ποσότητα των υλικών βρίσκεται κάτω από την περιοχή μέτρησης της ζυγαριάς. ▸ Προσθέστε το λιγότερο 5 γρ. ή 0,01 lb, για να δείχνει η ζυγαριά σωστές τιμές.
Η επεξεργασία με τη λειτουργία SensorControl Plus ξεκινά για λίγο και τερματίζεται αμέσως ξανά. [1]	Ο περιστρεφόμενος διακόπτης δεν κρατήθηκε αρκετά στο M/A. **1.** Επιλέξτε εκ νέου το επιθυμητό αυτόματο πρόγραμμα. → *"SensorControl Plus", Σελίδα 81* **2.** Για να ξεκινήσετε την επεξεργασία, θέστε τον περιστρεφόμενο διακόπτη στο M/A και κρατήστε τον περιστρεφόμενο διακόπτη το λιγότερο 2 δευτερόλεπτα σε αυτή τη θέση.
Εμφανίζεται η ένδειξη οθόνης "ΥΠΕΡΦΟΡΤΩΣΗ ΚΙΝΗΤΗΡΑ".	Η ποσότητα των επεξεργαζόμενων υλικών είναι πολύ μεγάλη ή η χρονική διάρκεια επεξεργασίας ήταν πολύ μεγάλη. ▸ Θέστε τον περιστρεφόμενο διακόπτη στο ○. ▸ Μειώστε την ποσότητα των υλικών. ▸ Αφήστε τη συσκευή να κρυώσει στη θερμοκρασία περιβάλλοντος.
	Η συσκευή ή το εξάρτημα είναι μπλοκαρισμένη. ▸ Θέστε τον περιστρεφόμενο διακόπτη στο ○. ▸ Απομακρύνετε την εμπλοκή.
	Ο κινητήρας είναι ελαττωματικός. ▸ Όταν το μήνυμα εμφανίζεται συνεχώς, απευθυνθείτε στην υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών. → *"Υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών", Σελίδα 89*

[1] Ανάλογα με τον εξοπλισμό της συσκευής

Βλάβη	Αιτίες και αντιμετώπιση προβλημάτων
Εμφανίζεται η ένδειξη οθόνης "ΒΡΑΧΙΟΝΑΣ ΑΝΟΙΧΤΟΣ".	Ο περιστρεφόμενος βραχίονας άνοιξε. **1.** Θέστε τον περιστρεφόμενο διακόπτη στο ○. **2.** Κινήστε τον περιστρεφόμενο βραχίονα, μέχρι να ασφαλίσει σωστά.
Εμφανίζεται η ένδειξη οθόνης "ΕΛΕΓΧΟΣ ΜΠΟΛ".	Το μπολ ή ο προσαρμογέας γενικής χρήσης δεν είναι σωστά τοποθετημένος ή έχει λυθεί. ▸ Γυρίστε το μπολ αριστερόστροφα μέχρι τέρμα. ▸ Στερεώστε τον προσαρμογέα γενικής χρήσης, όπως περιγράφεται στις οδηγίες του εξαρτήματος.
Εμφανίζεται η ένδειξη οθόνης "ΣΦΑΛΜΑ" "ΖΥΓΑΡΙΑ". [1]	Η συσκευή μετατοπίστηκε πάνω στη επιφάνεια εργασίας. ▸ Σηκώστε τη συσκευή και εναποθέστε την ξανά. ▸ Επαναφέρετε τη ζυγαριά. → *"Επαναφορά της ζυγαριάς", Σελίδα 80*
	Η ζυγαριά δε λειτουργεί κανονικά. ▸ Επαναφέρετε τη ζυγαριά. → *"Επαναφορά της ζυγαριάς", Σελίδα 80*
	Η ζυγαριά είναι ελαττωματική. ▸ Όταν το μήνυμα εμφανίζεται συνεχώς, απευθυνθείτε στην υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών. → *"Υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών", Σελίδα 89*
	Η ζυγαριά είναι εκτεθειμένη σε κραδασμούς. ▸ Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή σε επιφάνειες εργασίας, που είναι εκτεθειμένες σε κραδασμούς, π.χ. από ένα πλυντήριο πιάτων σε λειτουργία.
Εμφανίζεται η ένδειξη οθόνης "ΓΙΑ ΖΥΓΙΣΜΑ" "ΣΤΑΣΗ ΣΥΣΚΕΥΗΣ". [1]	Η ζυγαριά ενεργοποιήθηκε με τη συσκευή σε λειτουργία. **1.** Θέστε τον περιστρεφόμενο διακόπτη στο ○. **2.** Περιμένετε την ακινητοποίηση της συσκευής, προτού χρησιμοποιήσετε τη ζυγαριά.
Εμφανίζεται η ένδειξη οθόνης "ΒΑΡΟΣ ΠΟΛΥ ΜΕΓΑΛΟ" ή "ΒΑΡΟΣ ΠΟΛΥ ΧΑΜΗΛΟ". [1]	Οι τιμές ένδειξης της ζυγαριάς είναι πάνω ή κάτω του ορίου. ▸ Προσέξτε τις τιμές ένδειξης της ζυγαριάς. → *"Τιμές ένδειξης της ζυγαριάς", Σελίδα 79*

[1] Ανάλογα με τον εξοπλισμό της συσκευής

Βλάβη	Αιτίες και αντιμετώπιση προβλημάτων
Εμφανίζεται η ένδειξη οθόνης "ΒΑΡΟΣ ΠΟΛΥ ΜΕΓΑΛΟ" ή "ΒΑΡΟΣ ΠΟΛΥ ΧΑΜΗΛΟ" σε περίπτωση χρήσης του SensorControl Plus. [1]	Προστέθηκαν πάρα πολλά ή πολύ λίγα υλικά για το επιλεγμένο πρόγραμμα. ▸ Προσθέστε τα υλικά σύμφωνα με τα στοιχεία των ποσοτήτων. → *"SensorControl Plus", Σελίδα 81*
Εμφανίζεται η ένδειξη οθόνης "ΠΡΟΣΘΗΚΗ ΥΛΙΚΩΝ", παρόλο που τα υλικά έχουν ήδη προστεθεί. Το αυτόματο πρόγραμμα δεν μπορεί να ξεκινήσει. [1]	Προστέθηκαν υλικά, προτού ενεργοποιηθεί η ζυγαριά. **1.** Αδειάστε το μπολ. **2.** Επιλέξτε εκ νέου το πρόγραμμα. **3.** Περιμένετε τη βαθμονόμηση της ζυγαριάς. ✔ Η οθόνη ενδείξεων δείχνει "0 g" ή "0.00 lb". **4.** Προσθέστε τα υλικά.

16 Απόσυρση

16.1 Απόσυρση παλιάς συσκευής

Με την απόσυρση σύμφωνα με τους κανόνες προστασίας του περιβάλλοντος, μπορούν να επαναποκτηθούν πολύτιμες πρώτες ύλες.

1. Τραβήξτε το φις του καλωδίου σύνδεσης στο δίκτυο του ρεύματος.
2. Κόψτε το καλώδιο σύνδεσης στο δίκτυο του ρεύματος.
3. Αποσύρετε τη συσκευή σύμφωνα με τους κανόνες προστασίας του περιβάλλοντος.
   Πληροφορίες σχετικά με τους επίκαιρους τρόπους απόσυρσης θα βρείτε στο ειδικό κατάστημα ή στην αρμόδια τοπική Δημοτική Αρχή σας.



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

17 Υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών

Η BSH Hausgeräte GmbH παρατείνει τη διαθεσιμότητα των ανταλλακτικών σε 10 χρόνια. Αυτό αναφέρεται σε όλα τα σχετικά με τη λειτουργία και αποθηκευόμενα ανταλλακτικά για συσκευές, που κατασκευάστηκαν μετά την 1η Ιανουαρίου 2023.

Σημείωση: Η χρήση της υπηρεσίας εξυπηρέτησης πελατών είναι στο πλαίσιο των όρων εγγύησης του κατασκευαστή δωρεάν.

Λεπτομερείς πληροφορίες για τον χρόνο εγγύησης και τους όρους εγγύ-

[1] Ανάλογα με τον εξοπλισμό της συσκευής

ησης στη χώρα σας θα λάβετε μέσω του κωδικού QR στο συνημμένο έγγραφο για τις επαφές σέρβις και τους όρους εγγύησης από την υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών της εταιρείας μας, τον έμπορό σας ή την ιστοσελίδα μας.
Όταν έρθετε σε επαφή με την υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών, χρειάζεστε τον αριθμό προϊόντος (E-Nr.) και τον αριθμό κατασκευής (FD) της συσκευής σας.
Τα στοιχεία επικοινωνίας της υπηρεσίας εξυπηρέτησης πελατών θα θα βρείτε μέσω του κωδικού QR στο συνημμένο έγγραφο για τις επαφές σέρβις και τους όρους εγγύησης ή στην ιστοσελίδα μας.
Οι πληροφορίες σύμφωνα με τον κανονισμό (EU) 2023/826 βρίσκονται online κάτω από *www.bosch-home.com* στη σελίδα προϊόντος και στη σελίδα σέρβις της συσκευής σας στις οδηγίες χρήσης και στα πρόσθετα έγγραφα.

17.1 Αριθμός προϊόντος (E-Nr.) και αριθμός κατασκευής (FD)

Τον αριθμό προϊόντος (E-Nr.) και τον αριθμό κατασκευής (FD) θα τους βρείτε στην πινακίδα τύπου της συσκευής.
Για να βρείτε ξανά γρήγορα τα στοιχεία της συσκευής σας και τον αριθμό τηλεφώνου της υπηρεσίας εξυπηρέτησης πελατών, μπορείτε να τα σημειώσετε.

Ek bilgi ve açıklamaları çevrimiçi olarak bulabilirsiniz. Başlık sayfasındaki QR kodunu tarayın.



İçindekiler tablosu

1 Güvenlik 92
1.1 Genel uyarılar 92
1.2 Amaca uygun kullanım 92
1.3 Kullanıcı grubu konusunda kısıtlama 93
1.4 Güvenlikle ilgili uyarılar 93

2 Maddi hasarların önlenmesi 95

3 Çevrenin korunması ve tasarruf 96
3.1 Ambalajı atığa verme 96

4 Ambalajdan çıkarma ve kontrol 96
4.1 Cihazın ve parçaların ambalajdan çıkartılması 96
4.2 Teslimat kapsamı 96
4.3 Cihazın kurulması 96

5 Cihazı tanıma 97
5.1 Cihaz 97
5.2 Döner şalter 97
5.3 Işıklı halka [1] 97
5.4 Kumanda paneli 98
5.5 Fonksiyon tuşları 98
5.6 Ekran 98
5.7 Tahrik sistemi (motorlar) 98
5.8 Aletler 99
5.9 Emniyet sistemleri 100

6 İlk Kullanım öncesi 100
6.1 Cihazın hazırlanması 101

7 Temel Kullanım 101
7.1 Kablo uzunluğu 101
7.2 Döner kol pozisyonları 101
7.3 Döner kolun açılması 101
7.4 Döner kolun kapatılması 102
7.5 Kabın çıkartılması 102
7.6 Kabın yerleştirilmesi 102
7.7 Kap kapağının sabitlenmesi . 102
7.8 Kap kapağının çıkartılması ... 102
7.9 Aletin yerleştirilmesi 102
7.10 Aletin çıkartılması 102
7.11 İşleme 102
7.12 Tahrik sistemi koruyucu kapağı 104

8 Temel ayarlar 104
8.1 Temel ayarlara genel bakış .. 104
8.2 Temel ayarların değiştirilmesi 104

9 Zamanlayıcı 104
9.1 Zamanlayıcının gösterge değerleri 105
9.2 Zamanlayıcı ile ilgili uyarılar . 105
9.3 İşleme süresinin okunması ve sıfırlanması 105
9.4 Malzemelerin zamanlayıcı ile işlenmesi 105
9.5 Zamanlayıcının işleme dışında kullanılması 106
9.6 Zamanlayıcının duraklatılması ve kapatılması 106

10 Tartı [1] 106
10.1 Tartının gösterge değerleri . 106
10.2 Malzemelerin tartılması 107
10.3 Ağırlık ön ayarının yapılması 107
10.4 Tartının sıfırlanması 107

11 SensorControl Plus [1] 108
11.1 Programlara genel bakış 108
11.2 SensorControl Plus kullanma 109

[1] Cihazın donanımına göre değişir

12 Cihazı temizleme ve bakımını yapma 109
12.1 Temizlik malzemeleri 109
12.2 Ana cihazın temizlenmesi ... 110
12.3 Temizliğe genel bakış 110
13 Özel aksesuar 110
14 Tarifler ve kullanım örnekleri 110
14.1 Tariflere genel bakış 111
15 Arızaları giderme 112
16 Atığa verme 115
16.1 Eski cihazları atığa verme .. 115
17 Müşteri hizmetleri 115
17.1 Ürün numarası (E-Nr.) ve imalat numarası (FD) 116
17.2 Garanti Şartları 116

⚠ 1 Güvenlik

Aşağıdaki güvenlik ile ilgili uyarıları dikkate alınız.

1.1 Genel uyarılar

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

1.2 Amaca uygun kullanım

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

Aşağıdaki durumlarda cihazın elektrik bağlantısını ayırın:
- cihazı kullanmayın.
- cihazı gözlem altında tutmadığınızda.
- cihazı birleştirirken.

- cihazın parçalarını ayırırken.
- cihazı temizlerken.
- döner parçalara yaklaştığınızda.
- aletleri değiştirirken.
- bir hatayla karşılaştığınızda.

1.3 Kullanıcı grubu konusunda kısıtlama

Bu cihaz fiziksel, algısal veya zihinsel becerileri sınırlı olan ya da deneyimi ve bilgisi yetersiz olan kişiler tarafından, mutlaka sorumlu bir kişinin nezareti altında veya ancak cihazın güvenli kullanımı konusunda bilgilendirilmiş ve kullanımdan kaynaklanan tehlikeleri anlamış olmaları halinde kullanılabilir.
Çocukların cihaz ile oynamasına izin vermeyiniz.
Temizlik ve kullanıcının yapacağı bakım çalışmaları çocuklar tarafından yapılmamalıdır.
Bu cihaz çocuklar tarafından kullanılmamalıdır. Çocuklar cihazdan ve bağlantı hattından uzak tutulmalıdır.

1.4 Güvenlikle ilgili uyarılar

⚠ UYARI – Elektrik çarpması tehlikesi!
Kendisi veya şebeke bağlantı kablosu hasar görmüş olan bir cihaz tehlikelidir.
- ▸ Hasarlı cihazlar kesinlikle kullanılmamalıdır.
- ▸ Yüzeyi çatlamış olan veya kırık olan bir cihazı kesinlikle kullanmayın.
- ▸ Cihazı elektrik şebekesinden ayırmak için kesinlikle şebeke bağlantı kablosundan tutularak çekilmemelidir. Her zaman şebeke bağlantı kablosunun fişinden tutularak çekilmelidir.
- ▸ Cihaz veya şebeke bağlantı kablosu arızalıysa fiş derhal çekilmeli veya sigorta kutusundan sigorta kapatılmalıdır.
- ▸ Müşteri hizmetlerini arayınız. →*Sayfa115*

Usulüne uygun olmayan kurulumlar tehlikelidir.
- ▸ Cihazı sadece tip plakasındaki bilgilere göre bağlanmalı ve işletilmelidir.
- ▸ Cihaz, sadece kurallara uygun şekilde monte edilmiş olan topraklamalı bir priz üzerinden alternatif akımlı bir elektrik şebekesine bağlanmalıdır.

- Evinizdeki elektrik tesisatına ait koruyucu iletken sisteminin usulüne uygun şekilde kurulmuş olduğundan emin olunuz.

Usulüne uygun olmayan onarımlar tehlikelidir.

- Sadece bunun eğitimini almış uzman personel cihazda onarımlar yapabilir.
- Cihazın onarımı sırasında sadece orijinal yedek parçalar kullanılmalıdır.
- Bu cihazın elektrik kablosu zarar görmüşse tehlikenin önlenmesi için, üretici, müşteri hizmetleri veya benzer kalifikasyona sahip bir kişi tarafından değiştirilmelidir.

Cihaza nem girmesi elektrik çarpmasına neden olabilir.

- Cihazı veya elektrik kablosunu kesinlikle suya sokmayın veya bulaşık makinesine koymayın.
- Cihazı yalnızca kapalı alanlarda kullanın.
- Cihazı kesinlikle aşırı sıcaklığa ve ıslaklığa maruz bırakmayın.
- Cihazı temizlemek için buharlı temizleyiciler veya yüksek basınçlı temizleyiciler kullanmayın.

Hasarlı bir elektrik kablosu izolasyonu tehlike teşkil eder.

- Şebeke bağlantı kablosunun cihazın sıcak parçaları veya ısı kaynakları ile temas etmesine asla izin vermeyiniz.
- Şebeke bağlantı kablosunun keskin uçlar veya kenarlar ile temas etmesine asla izin vermeyiniz.
- Şebeke bağlantı kablosunu asla bükmeyiniz, ezmeyiniz veya değiştirmeyiniz.

⚠ UYARI – Yangın tehlikesi!

Yüksek ısı, cihazın ve diğer parçaların alev almasına neden olabilir.

- Cihazı kesinlikle sıcak yüzeylerin üzerine veya yakınına koymayınız.

⚠ UYARI – Yaralanma tehlikesi!

Döner tahrikler, aletler veya aksesuar parçaları yaralanmalara neden olabilir.

- Ellerinizi, saçlarınızı, kıyafetlerinizi ve diğer kişisel eşyalarınızı döner parçalardan uzak tutun.
- Aletleri ve aksesuarları sadece tahrik duruyorken ve cihaz çıkartılmış durumdayken takın ve çıkartın.

- Alet değişiminden veya temizlikten önce cihazı kapatıp şebekeden ayırın.
- Aletleri sadece kap yerleştirilmiş, tıpa takılmış ve tahrik koruyucu kapak kapatılmış durumdayken kullanın.
- İşleme sırasında döner kolu kesinlikle açmayın.

Hasarlı parçaları olan bir cihazın çalıştırılması yaralanmalara neden olabilir.

- Gözle görülür renk değişimleri, çatlaklar veya başka hasarlar olan veya yerine doğru oturmayan parçaları orijinal yedek parçalarla değiştirin.

⚠ UYARI – Ezilme tehlikesi!

Elleriniz ve parmaklarınız kıstırılabilir.

- Döner kolu indirirken gövdenin veya kabın içine dokunmayın.

⚠ UYARI – Boğulma tehlikesi!

Çocuklar ambalaj malzemelerini başlarının üzerine geçirebilir ve ambalaj malzemesine dolanarak boğulabilir.

- Ambalaj malzemesini çocuklardan uzak tutun.
- Çocukların ambalaj malzemeleri ile oynamasına izin vermeyin.

Çocuklar küçük parçaları soluyabilir veya yutabilir ve bunun sonucunda boğulabilir.

- Küçük parçaları çocuklardan uzak tutun.
- Çocukların küçük parçalarla oynamasına izin vermeyin.

⚠ UYARI – Sağlık tehlikesi!

Yüzeylerdeki kirler sağlık için tehlike oluşturabilir.

- Temizlik bilgilerini dikkate alın.
- Gıda maddeleri ile temas eden yüzeyleri her kullanımdan önce temizleyin.

2 Maddi hasarların önlenmesi

DİKKAT

Cihazın usulüne uygun kullanılmaması maddi hasarlara yol açabilir.

- Asla farklı tahrikleri aynı anda kullanmayınız.
- Aksesuar ve tahrik üzerindeki renkli işarete dikkat edin.
- Cihazı kesinlikle gerekenden uzun süre çalıştırmayın.
- Cihazı kesinlikle malzemesiz çalıştırmayın.
- Orijinal malzemeleri ve aksesuarları kesinlikle başka cihazlarda kullanmayın.
- Azami işleme miktarları aşılmamalıdır.

- Kullanmadan önce kapta yabancı cisim olup olmadığını kontrol ediniz ve varsa bunları temizleyiniz.

Sarsılmaların olması cihazın çalışma şeklini olumsuz etkileyebilir.

- Cihazı hareketli veya titreşimli yüzeylerin üzerine yerleştirmeyin.

3 Çevrenin korunması ve tasarruf

3.1 Ambalajı atığa verme

Ambalaj malzemeleri çevre dostudur ve geri dönüştürülebilir.

- Münferit parçalar türlerine göre ayrılarak imha edilmelidir.

4 Ambalajdan çıkarma ve kontrol

Cihazı ambalajından çıkartırken nelere dikkat etmeniz gerektiğini bu bölümde bulabilirsiniz.

4.1 Cihazın ve parçaların ambalajdan çıkartılması

1. Cihazı ambalajından çıkartın.
2. Tüm diğer parçalar ve beraberindeki belgeleri ambalajdan çıkartın ve hazır tutun.
3. Mevcut ambalaj malzemesini çıkartın.
4. Mevcut etiketleri ve folyoları çıkartın.

4.2 Teslimat kapsamı

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

Not: Donanıma bağlı olarak cihazla birlikte başka aksesuarlar da teslim edilir. İlave teslimat kapsamını aksesuar talimatlarında bulabilirsiniz.

→ *Şek.* **1**

A	Karıştırma kaseli ana cihaz
B	Entegre doldurma ağızlı kapak
C	Profi Flexi karıştırma teli [1]
D	Profi çırpma teli
E	Yoğurma kancası
F	Birlikte teslim edilen belgeler

4.3 Cihazın kurulması

⚠ UYARI
Yangın tehlikesi!
Yüksek ısı, cihazın ve diğer parçaların alev almasına neden olabilir.

- Cihazı kesinlikle sıcak yüzeylerin üzerine veya yakınına koymayınız.

DİKKAT
Sarsılmaların olması cihazın çalışma şeklini olumsuz etkileyebilir.

- Cihazı hareketli veya titreşimli yüzeylerin üzerine yerleştirmeyin.

1. Cihazı dengeli, düz ve temiz bir çalışma alanı üzerine yerleştirin.
2. Elektrik kablosunu ihtiyaç duyulan uzunluğa gelecek şekilde dışarı çekin.
   → *"Kablo uzunluğu", Sayfa101*
   Elektrik fişini takmayın.

[1] Modele bağlı

5 Cihazı tanıma

5.1 Cihaz

Bu bölümde, cihazınızın parçalarını tanıtan bir genel görünüm verilmektedir.
→ *Şek.* **2**

1	Kumanda bölümü
2	Paslanmaz çelik karıştırma kasesi
3	Entegre doldurma ağızlı kapak
4	Tahrik 2 için koruma kapağı
5	Tahrik 3 için koruma kapağı
6	Işıklı halka
7	Döner şalter
8	Döner kol
9	Döner kol için kilit açma tuşu
10	Tahrik 2, sarı
11	Tahrik 3, kırmızı
12	Ana tahrik, siyah
13	Kap girintileri
14	Kablo muhafaza bölümü

5.2 Döner şalter

İşlemeyi döner şalter ile başlatıp durdurduktan sonra hızı seçin.

Sembol	Fonksiyon
○	İşlemeyi durdurma.
↺	Malzemeleri en düşük hızda ekleme.
1	Malzemeleri en düşük hızda işleme.
7	Malzemeleri en yüksek hızda işleme.
M[1]	Malzemeleri kısa süre en yüksek hızda işleme. → *"Moment devresinin kullanılması", Sayfa103*
M/A[1]	Uygulamaya göre: ▪ Malzemeleri kısa süre en yüksek hızda işleme. → *"Moment devresinin kullanılması", Sayfa103* ▪ Otomatik programı başlatma. → *"SensorControl Plus", Sayfa108*

İpucu: 1 ile 7 arasında kademesiz bir hız ayarı yapabilirsiniz.

5.3 Işıklı halka[1]

Döner şalterdeki ışıklı halka, cihazınızın işletim durumu ile ilgili olarak size bilgi verir.

Gösterge	Durum
Işıklı halka yanıyor ve işleme sürüyor.	Cihaz sorunsuz şekilde çalışıyor.
Işıklı halka yanmıyor ve işlemeye başlatılamıyor.	▪ Cihazın elektrik beslemesi yok. ▪ Bir cihaz hatası mevcut.
Işıklı halka yanıyor ancak işleme başlatılamıyor veya sürdürülemiyor.	▪ İşleme çalışmaları zamanlayıcı tarafından sona erdirildi. ▪ Emniyet sistemi devreye girdi. ▪ Bir cihaz hatası mevcut.

[1] Cihazın donanımına göre değişir

İpucu: Daha fazla bilgi için bkz.:
→ *"Emniyet sistemleri", Sayfa100*
→ *"Arızaları giderme", Sayfa112*

5.4 Kumanda paneli

Burada kumanda paneline bir genel bakış bulabilirsiniz.
→ *Şek.* **3**

1	Tartı [1] tuşu
2	Zamanlayıcı tuşu
3	SensorControl Plus [1] tuşu
4	Ayar tuşları
5	Ekran

5.5 Fonksiyon tuşları

Fonksiyon tuşları ile ilave fonksiyonları seçebilir veya ayar yapabilirsiniz. Bir seçim yapmak için parmağınızla ilgili sembole dokunun.

Sembol	Fonksiyon
	Zamanlayıcı ▪ Zamanlayıcıyı kullanma. ▪ Zamanlayıcıyı sıfırlama. ▪ Ek fonksiyonları sonlandırma.
	Tartı [1] ▪ Tartıyı kullanma. ▪ Tartıyı kalibre etme. ▪ Ek fonksiyonları sonlandırma.
	SensorControl Plus [1] ▪ Otomatik programı seçme. ▪ Ek fonksiyonları sonlandırma.
−	▪ Ayarları değiştirme. ▪ Değerleri azaltma.
+	▪ Ayarları değiştirme. ▪ Değerleri yükseltme.

Not: Tuşları elinizde mutfak eldiveni olmadan parmağınızla dokunarak kullanın. Tahta kaşık gibi cisimler kullanarak tuşlara dokunmayın.

5.6 Ekran

Ekranda ayarlar, bilgiler ve değerlerin yanı sıra işletim durumuna ilişkin bildirimler de görüntülenir.
Fiş takıldıktan sonra ekran devreye girer ve ekranda "OptiMUM" gösterilir.
Metinler ekranda 2 satır olarak gösterilir. Uzun metinler ekranda sürekli yazı olarak gösterilir.

Not: Belirli bir süre içerisinde herhangi bir kumanda işlemi gerçekleştirilmezse ekran otomatik olarak kapanır. Ekranı tekrar devreye sokmak için bir tuşa basın veya işlemeyi başlatın.

İpucu: Ekran dilini ve kumanda alanı parlaklığını ne zaman isterseniz değiştirebilirsiniz.
→ *"Temel ayarlara genel bakış", Sayfa104*

5.7 Tahrik sistemi (motorlar)

Cihazınızda, kullanılacak aletlere ve aksesuarlara uyumlu olacak şekilde hazırlanmış farklı tahrikler mevcuttur.

Not: Tahrik 2 ve 3, koruma kapakları ile kapatılmıştır.
→ *"Tahrik sistemi koruyucu kapağı", Sayfa104*

Renkli işaretler

Tahrikler çeşitli renkler ile işaretlenmiştir.

[1] Cihazın donanımına göre değişir

Doğru tahrik ile eşleştirmenin garanti edilebilmesi için aksesuarlar üzerinde de renkli işaretler mevcuttur.

Tahriklere genel bakış

Burada tahriklere ve kullanım amaçlarına ilişkin bir genel bakış bulabilirsiniz.

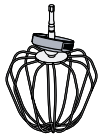
Tahrik	Kullanımı
Ana tahrik, siyah 	Aletler ve aksesuarlar için, örn. ▪ Et kıyma makinesi ▪ Makarna takımı
Tahrik 2, sarı 	Sarı işaretli aksesuarlar için, örn. ▪ Doğrayıcı ▪ Multi mikser üst parçası
Tahrik 3, kırmızı 	Kırmızı işaretli aksesuarlar için, örn. ▪ Cam mikser üst parçası ▪ Multi ufalayıcı seti

5.8 Aletler

Burada çeşitli aletlere ilişkin önemli bilgileri bulabilirsiniz.
Aletler, tahriklerin kirlenmeye karşı korunması amacıyla koruyucu kapaklar ile donatılmıştır.
Koruyucu kapak üzerindeki iki çıkartma tuşu, aletlerin daha kolay çıkartılmasını sağlar.
→ *"Aletin çıkartılması", Sayfa102*

Aletlere genel bakış

Yapacağınız işlem için uygun olan aleti kullanın.

Alet/ edevat	Kullanımı
	Yoğurma kancası ▪ Mayalı hamur, ekmek hamuru, pizza hamuru, makarna hamuru, pasta hamuru gibi hamurları yoğurma. ▪ Kuru üzüm veya parça çikolata gibi doğranmaması gereken yiyecekleri karıştırma.
	Profi Flexi karıştırma teli [1] ▪ Pasta hamuru, meyveli kek hamuru gibi hamurları karıştırma. ▪ Hamura kuru üzüm, çikolata parçacıkları gibi malzemeleri ekleme.
	Profi çırpma teli ▪ Yumurta beyazını ve kremayı (en az %30 yağ oranı) çırpma. ▪ Bisküvi hamuru gibi hafif hamurları karıştırma.

Profi çırpma telinin hassas ayarı

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

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

Alet ayarının düzeltilmesi

DİKKAT
Alet ayarının yanlış yapılması durumunda cihaz ve aletler hasar görebilir.
▸ Kaba temas eden aletleri kesinlikle çalıştırmayın.

[1] Modele bağlı

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

1. Çırpma telini bir elinizle alt taraftan sabit tutun ve kontra somunu bir çatal anahtar ile saat dönüş yönünde çevirerek çözün.
   → *Şek.* **4**
2. Mesafeyi değiştirmek için aleti döndürün.
   → *Şek.* **5**
   Tablodaki değerleri dikkate alın:

Ayar	Mesafe
Optimum ayar	3 mm
Saat dönüş yönünde bir tur	1 mm daha fazla
Saat dönüş yönünün tersine bir tur	1 mm daha az

3. Kilit açma tuşuna basın ve döner kolu yerine oturuncaya kadar aşağı doğru bastırın.
4. Ayarı kontrol edin.
5. Kilit açma tuşuna basın ve yerine oturuncaya kadar döner kolu kaldırın.
6. Çırpma telini bir elinizle alt taraftan sabit tutun ve kontra somunu bir çatal anahtar ile saat dönüş yönünün tersine çevirerek sıkın.

5.9 Emniyet sistemleri

Bu bölümde cihazınızdaki emniyet sistemlerine ilişkin bir genel bakış bulabilirsiniz.

Çalışma emniyeti sistemi

Çalışma emniyet sistemi, cihazın istenmeyen şekilde çalışmaya başlamasını engeller.

Cihaz sadece aşağıdaki durumlarda açılabilir ve çalıştırılabilir:
- Döner kol 1 konumunda yerine oturtulmuş ve kap takılmış.
- Döner kol 1 konumunda yerine oturtulmuş ve çok amaçlı adaptör ana tahrike yerleştirilmiş.

Tekrar devreye girme emniyeti

Tekrar devreye girme emniyeti, cihazınızın bir elektrik kesintisi sonrasında tekrar devreye girerek kendiliğinden işlemeye başlamasını engeller.
Cihaz bir elektrik kesintisi sonrasında tekrar açık duruma gelir. İşleme ancak, döner şalter ○ konumuna ayarlandıktan sonra tekrar çalıştırılabilir.

Aşırı yüklenme emniyeti

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

Motor aşağıdaki durumlarda kapanır:
- çok yüksek miktarda ürün işlenirse.
- çok uzun süre işleme yapılırsa.
- alet veya aksesuar bloke olursa.

Döner kol emniyeti

Döner kol emniyeti, arka tahrik üzerinde bir aksesuar sabitlenmiş durumdayken döner kolun açılabilmesini önler.

6 İlk Kullanım öncesi

Cihazı kullanım için hazırlayın.

6.1 Cihazın hazırlanması

1. Kilit açma tuşuna basın ve yerine oturuncaya kadar döner kolu kaldırın.
   → *"Döner kolun açılması", Sayfa101*
2. Kabı saat dönüş yönüne doğru çevirin ve çıkartın.
   → *"Kabın çıkartılması", Sayfa102*
3. Gıda maddeleri ile temas edecek tüm parçaları ilk kullanımdan önce temizleyin.
   → *"Cihazı temizleme ve bakımını yapma", Sayfa109*
4. Temizlenen ve kurutulan parçaları kullanmak üzere hazır bulundurun.

7 Temel Kullanım

7.1 Kablo uzunluğu

Elektrik kablosunu ihtiyacınız olan uzunluğa getirin.

Kablo uzunluğunun kablo muhafaza gözü ile ayarlanması [1]

1. Elektrik kablosunu ihtiyaç duyduğunuz uzunluğa gelinceye kadar dışarı doğru çekin.
2. Kablo uzunluğunu kısaltmak için kabloyu kablo muhafaza gözünün içine doğru itin.

Kablo uzunluğunun kablo sarıcı ile ayarlanması [1]

1. Elektrik kablosunu ihtiyaç duyduğunuz uzunluğa gelinceye kadar dışarı doğru çekin ve yavaşça bırakın.
2. Kablo uzunluğunu kısaltmak için,
   - ▸ kablodan tutarak çekin,
   - ▸ kablonun sarılmasını bekleyin,
   - ▸ kabloyu yeniden dışarı doğru çekin.

Not: Kabloyu elinizle içeri itmeyin. Kablo sıkışacak olursa, kabloyu tamamen dışarı çekip açın ve sonra tekrar sarılmasını sağlayın.

7.2 Döner kol pozisyonları

Bu bölümde döner kolun pozisyonlarına ilişkin bir genel bakış bulabilirsiniz.

Pozisyon	Kullanımı
Pozisyon 1 	Döner kol kapalı. ▪ Malzemeleri aletler ile işleme. ▪ Ana tahrikte aksesuar kullanma, örn. Et kıyma makinesi. ▪ 2 tahrikte aksesuar kullanma, örn. Doğrayıcı ▪ 3 tahrikte aksesuar kullanma, örn. Cam mikser üst parçası
Pozisyon 2 	Döner kol açık. ▪ Kabı yerleştirme veya çıkartma. ▪ Kapağı takma veya çıkartma. ▪ Alet yerleştirme veya çıkartma. ▪ Malzemeleri kabın içine doldurma.

7.3 Döner kolun açılması

▸ Kilit açma tuşuna basın ve yerine oturuncaya kadar döner kolu kaldırın.
→ *Şek.* **6**

✔ Döner kol 2 konumunda sabitlenmiş.

[1] Cihazın donanımına göre değişir

7.4 Döner kolun kapatılması

- ▸ Kilit açma tuşuna basın ve döner kolu yerine oturuncaya kadar aşağı doğru bastırın.
  → *Şek.* **7**
- ✔ Döner kol 1 konumunda sabitlenmiş.

7.5 Kabın çıkartılması

- ▸ Kabı saat dönüş yönüne doğru çevirin ve çıkartın.
  → *Şek.* **8**

7.6 Kabın yerleştirilmesi

1. Kapı ana cihaza yerleştirin.
   → *Şek.* **9**
   Ana cihazdaki girintilere dikkat edin.
2. Kap yerine oturuncaya kadar saat dönüş yönünün tersine doğru çevirin.
   → *Şek.* **10**

7.7 Kap kapağının sabitlenmesi

Gereklilik: Alet takılı değil.

- ▸ Kapağı ana tahrike takarak yerine oturtun.
  → *Şek.* **11**
  Dolum kanalı öne doğru bakmalıdır.

7.8 Kap kapağının çıkartılması

Gereklilik: Alet takılı değil.

- ▸ Kapağı ana tahrikten çekin.

7.9 Aletin yerleştirilmesi

1. İhtiyaç duyduğunuz aleti seçin.
   → *"Aletlere genel bakış", Sayfa99*
2. Aleti, yerine oturuncaya kadar ana tahrik içine bastırın.
   → *Şek.* **12**
   Koruyucu kapak [a], ana tahriki tümüyle kaplamalıdır.

7.10 Aletin çıkartılması

- ▸ Her iki çıkartma düğmesine [b] birlikte basın ve aleti tahrikten tümüyle dışarı çekin.
  → *Şek.* **13**

7.11 İşleme

Bu bölümde yiyeceklerin işlenmesine ilişkin temel bilgiler sunulmaktadır.

Önerilen hız değerleri

En iyi sonuçları alabilmek için önerilen hız değerlerini dikkate alın.

Ayar	Kullanımı
↻	Malzemeleri ekleme ve nazikçe karıştırma, örn. çırpılmış yumurta beyazı.
1-2	Malzemeleri karıştırma ve harmanlama.
3	Ağır hamur yoğurma, örn. mayalı hamur.
5-7	Malzemeleri çırpma ve karıştırma, örn. kremşanti.
M [1]	Malzemeleri kısa süre en yüksek hızda çırpma ve karıştırma. → *"Moment devresinin kullanılması", Sayfa103*
M/A [1]	Uygulamaya göre: ▪ Malzemeleri kısa süre en yüksek hızda çırpma ve karıştırma. → *"Moment devresinin kullanılması", Sayfa103*

[1] Cihazın donanımına göre değişir

Ayar	Kullanımı
	▪ Hızı otomatik program ile kumanda etme. → *"SensorControl Plus", Sayfa108*

Malzemelerin aletler ile işlenmesi

⚠ UYARI

Yaralanma tehlikesi!

Döner tahrikler, aletler veya aksesuar parçaları yaralanmalara neden olabilir.

- ▸ Ellerinizi, saçlarınızı, kıyafetlerinizi ve diğer kişisel eşyalarınızı döner parçalardan uzak tutun.
- ▸ Aletleri ve aksesuarları sadece tahrik duruyorken ve cihaz çıkartılmış durumdayken takın ve çıkartın.
- ▸ Alet değişiminden veya temizlikten önce cihazı kapatıp şebekeden ayırın.
- ▸ Aletleri sadece kap yerleştirilmiş, tıpa takılmış ve tahrik koruyucu kapak kapatılmış durumdayken kullanın.
- ▸ İşleme sırasında döner kolu kesinlikle açmayın.

Gereklilikler

- ▪ Kap yerleştirildi.
- ▪ Kabın kapağı kapalı.
- ▪ Gerekli alet yerleştirildi.

1. Malzemeleri kaba doldurun.
   → *Şek.* **14**
2. Kilit açma tuşuna basın ve döner kolu yerine oturuncaya kadar aşağı doğru bastırın.
   → *Şek.* **15**
3. Elektrik fişini takın.
4. Döner şalteri istediğiniz hız ayarına getirin.
   → *Şek.* **16**
5. İstediğiniz sonuca ulaşana kadar malzemeler üzerinde çalışın.
6. Döner şalteri ○ konumuna getirin.
   → *Şek.* **17**
   Cihazın durmasını bekleyin.
7. Elektrik fişini çekiniz.

İpuçları

- ▪ İşleme sırasında hızı ne zaman isterseniz değiştirebilir veya işlemeyi durdurabilirsiniz.
- ▪ Artıkların kuruyarak yapışmasını engellemek için tüm parçaları kullandıktan hemen sonra temizleyin.

Malzeme ilave edilmesi

1. İşleme devam ederken malzemeleri kapaktaki dolum ağzından doldurun.
   → *Şek.* **18**
2. Büyük miktarlarda malzeme ilave etmek için döner şalteri ○ konumuna getirin.
   Cihazın durmasını bekleyin.
3. Kilit açma tuşuna basın ve yerine oturuncaya kadar döner kolu kaldırın.
4. Malzemeleri kaba doldurun.
5. Kilit açma tuşuna basın ve döner kolu yerine oturuncaya kadar aşağı doğru bastırın.
6. İstediğiniz sonuca ulaşana kadar malzemeler üzerinde çalışın.

Moment devresinin kullanılması

1. Döner şalteri M[1], veya M/A[1] konumuna getirin ve sabitleyin.
   → *Şek.* **19**
   ✔ Malzemeler en yüksek hızda işlenir.
2. Döner şalteri serbest bırakın.
   → *Şek.* **20**

✔ Döner şalter ○ konumuna geçer.
✔ İşleme durdurulur.

[1] Cihazın donanımına göre değişir

İpucu
Moment devresi özellikle aşağıdaki aksesuarlarda kullanım için uygundur:
- Cam mikser üst parçası
- Multi ufalayıcı seti
- Multi mikser üst parçası

7.12 Tahrik sistemi koruyucu kapağı

Aksesuarı tahrik 2 veya 3 üzerinde kullanmak için koruma kapağını kaldırın.

Tahrik koruma kapağının çıkartılması

▸ 2 veya 3 tahrikteki koruma kapağını yanlardaki mandaldan kaldırarak çıkartın.
→ *Şek.* **21**

Tahrik koruma kapağının yerleştirilmesi

▸ 2 veya 3 tahrik koruma kapağını yerleştirin ve sıkıca bastırın.
→ *Şek.* **22**

8 Temel ayarlar

Cihazınızın temel ayarlarını ihtiyacınıza göre ayarlayabilirsiniz.

8.1 Temel ayarlara genel bakış

Bu bölümde cihazın temel ayarlarına bir genel bakış bulabilirsiniz.

Ayar	Açıklama
DİL	Ekran dilini ayarlama.
SES	Sinyal seslerini kapatma veya ses seviyesini ayarlama.
PARLAKLIK	Ekran parlaklığını ayarlama.
BİRİMLER [1]	Tartının gösterge birimlerini ayarlama.

8.2 Temel ayarların değiştirilmesi

Gereklilik: Elektrik fişi takılı.
1. Ekran kapalıysa herhangi bir tuşa basınız.
2. ⏲ ve + tuşunu aynı anda basılı tutunuz.
✔ Ekranda konfigürasyon menüsü görüntülenir.
3. ⏲ ile istediğiniz ayarı seçiniz.
4. Seçtiğiniz ayarı + veya − ile değiştiriniz.
✔ Ekranda "KAYDETMEK İÇİN: O ve +" görünür.
5. Değiştirdiğiniz ayarı kaydetmek için ⏲ ve + tuşunu aynı anda basılı tutunuz.
✔ Ekranda "AYAR" "KAYDEDİLDİ" görünür.
6. Diğer ayarları değiştirmek ve kaydetmek için 3-5 adımlarını tekrarlayınız.
7. Konfigürasyon menüsünden çıkmak için aşağıdaki seçeneklerden birini kullanınız:
   ▸ ⚖, ⏲ veya ⚖ basılı tutulmalıdır.
   ▸ İşlemeyi başlatınız.

9 Zamanlayıcı

Şimdiye kadar olan işleme süresini okuyabilir veya süre için ön ayar yapabilirsiniz.

[1] Cihazın donanımına göre değişir

İpucu: Zamanlayıcı ile süreleri takip etmeniz de mümkündür, örn. hamur dinlendirme süresi.

9.1 Zamanlayıcının gösterge değerleri

Zamanlayıcıyı kullanırken aşağıdaki değerleri dikkate alın.

Gösterge aralığı	3 saat olana dek 0 saniye
Gösterge adımları	1 saniye
Ayar alanı	3 saat olana dek 5 saniye
Ayar adımları	5 saniye

9.2 Zamanlayıcı ile ilgili uyarılar

Zamanlayıcıyı en iyi şekilde kullanmak için aşağıdaki uyarıları dikkate alın.

Notlar

- İşleme sırasında zamanlayıcı durdurulsa veya kapatılsa bile işleme sürdürülür.
- Zamanlayıcı çalışırken işleme başlatılırsa, kalan süre dolduktan sonra işleme cihaz tarafından sonlandırılır.
- İşlemeye 3 dakikadan kısa süre ara verirseniz, en son gösterilen değerler kayıtlı kalır ve işleme tekrar başlatıldığında kaldığı yerden devam eder.

İpuçları

- Ne zaman isterseniz + veya − ile kalan süreyi ayarlayabilirsiniz.
- + veya − tuşunu basılı tutarsanız değerler daha hızlı değişir.
- Sinyal seslerinin ses seviyesini ne zaman isterseniz değiştirebilirsiniz. → *"Temel ayarlara genel bakış", Sayfa104*

9.3 İşleme süresinin okunması ve sıfırlanması

Not

Aşağıdaki durumlarda, geçen işleme süresi için gösterim başlatılmaz:

- işleme süresi önceden ayarlanmışsa.
- SensorControl Plus fonksiyonu kullanılıyorsa.

1. Döner şalteri istediğiniz hız ayarına getirin.
✔ Ekranda "SÜRE" ile birlikte şimdiye kadar geçen işleme süresi gösterilir.
2. Göstergeyi "00:00" değerine sıfırlamak için ⏲ tuşunu basılı tutun.

9.4 Malzemelerin zamanlayıcı ile işlenmesi

Gereklilik: Cihaz hazırlandı ve malzemeler dolduruldu.

→ *"Malzemelerin aletler ile işlenmesi", Sayfa103*

1. Ekran kapalıysa herhangi bir tuşa basınız.
2. ⏲ üzerine basılmalıdır.
✔ Ekranda "ZAMANLAYICI" ve "00:00" gösterilir.
3. + veya − ile istediğiniz süreyi ayarlayınız.
4. Döner şalteri istediğiniz hız ayarına getirin.
✔ Ekranda kalan işleme süresi gösterilir.
✔ Süre dolduğunda bir sinyal sesi duyulur ve ekranda "BİTİR" "ZAMANLAYICI" gösterilir.
✔ Cihaz, işlemeyi otomatik olarak sona erdirir ve ekranda "DÖNER DÜĞMEYİ 0 KONUMUNA" gösterilir.
5. Döner şalteri ○ konumuna getirin.

9.5 Zamanlayıcının işleme dışında kullanılması

1. Ekran kapalıysa herhangi bir tuşa basınız.
2. ⏲ üzerine basılmalıdır.
✔ Ekranda "ZAMANLAYICI" ve "00:00" gösterilir.
3. + veya − ile istediğiniz süreyi ayarlayınız.
4. Zamanlayıcıyı başlatmak için ⏲ tuşuna iki kez kısa süre basınız.
✔ Ekranda kalan süre için geri sayım yapılır.
✔ Süre dolduğunda bir sinyal sesi duyulur ve ekranda "BİTİR""ZAMANLAYICI" gösterilir.

9.6 Zamanlayıcının duraklatılması ve kapatılması

Gereklilikler
- Zamanlayıcı çalışıyor.
- Ekranda geçen süre gösteriliyor.

1. ⏲ tuşuna iki kez kısa süre basın.
✔ Zamanlayıcı durdurulur.
✔ Kalan süre ekranda sürekli olarak gösterilir.
2. ⏲ tuşuna iki kez kısa süre basın.
✔ Zamanlayıcı tekrar çalışmaya başlar.
✔ Kalan süre akmaya devam eder.
3. Zamanlayıcı kapatmak için ⏲ tuşunu basılı tutun.
✔ Ekranda "OptiMUM" gösterilir.

10 Tartı [1]

Cihazınız bir tartı ile donatılmıştır. Malzemelerin her birini tartabilir veya ağırlık için ön ayar yapabilirsiniz. Ana cihazın ayaklarında 4 ağırlık sensörü mevcuttur.

Aşağıdaki faktörler ölçüm sonuçlarının hatalı olmasına neden olabilir:
- Ayaklar çalışma yüzeyi üzerinde doğru şekilde durmuyor.
- Çalışma yüzeyinde titreşimler mevcut
- Ana cihazın altında cisimler var
- Malzeme miktarları 5 g veya 0,01 lb altında
- Ana cihaz kayıyor
- Ana cihaza temas var
- Ana cihaz üzerinde cisimler var

10.1 Tartının gösterge değerleri

Tartıyı kullanırken aşağıdaki değerleri dikkate alın.

Gram cinsinden gösterge birimi

Gösterge aralığı	-990 g ile 5000 g arası
Gösterge adımları	5 g
Ayar aralığı	50 g ile 3000 g arası
Ayar adımları	10 g

Libre cinsinden gösterge birimi

Gösterge aralığı	-2,20 lb ile 11,00 lb arası
Gösterge adımları	0,01 lb
Ayar aralığı	0,10 lb ile 6,60 lb arası
Ayar adımları	0,02 lb

İpucu: Tartının gösterge birimlerini ne zaman isterseniz değiştirebilirsiniz.
→ *"Temel ayarlara genel bakış", Sayfa104*

[1] Cihazın donanımına göre değişir

10.2 Malzemelerin tartılması

Gereklilikler

- Kap yerleştirilmiş veya bir aksesuar takılmış durumda.
- Döner şalter ○ konumunda duruyor.
- Ekran etkin durumda.

1. ⊚ tuşuna basın ve cihaza artık dokunmayın.
✔ Tartı kendini kalibre eder.
✔ Ekranda "- - - - -" gösterilir.
2. Kalibrasyonun bitmesini bekleyin.
✔ Ekranda "0 g" veya "0.00 lb" gösterilir.
3. İstediğiniz malzemeyi ilave edin.
✔ Ekranda ağırlık gösterilir.
4. Diğer malzemeleri tartmak için aşağıdaki seçeneklerden birini kullanın:
   - ▸ Diğer malzemeleri doldurun ve toplam ağırlığı okuyun.
   - ▸ İşlemi tekrar edin ve malzemelerin her birini tartın.

10.3 Ağırlık ön ayarının yapılması

Gereklilikler

- Kap yerleştirildi.
- Döner şalter ○ konumunda duruyor.

1. Ekran kapalıysa herhangi bir tuşa basınız.
2. ⊚ tuşuna basın ve cihaza artık dokunmayın.
✔ Tartı kendini kalibre eder.
✔ Ekranda "- - - - -" gösterilir.
3. Kalibrasyonun bitmesini bekleyin.
✔ Ekranda "0 g" veya "0.00 lb" gösterilir.
4. + üzerine basılmalıdır.
✔ Ekranda "100 g" veya "0.20 lb" gösterilir.
5. + veya − ile istenen ağırlığı ayarlayınız.
6. İstediğiniz malzemeyi kabın içine doldurun.
✔ Ekranda eksik kalan miktar gösterilir, örn. 65 g.
✔ Kalan miktar 40 g veya 0,08 lb üzerindeyse yinelenen bir sinyal sesi duyulur.
7. Malzemeyi küçük miktarlarda ilave etmeye devam ediniz.
✔ Kalan miktar ne kadar azsa sinyal sesi de o kadar hızlı aralıklarla duyulur.
✔ Önceden ayarlanan miktarın tamamı doldurulduğunda sinyal sesi kesilir.
8. **Not:** Önceden ayarlanan miktar aşıldığında sürekli bir sinyal sesi duyulmaya başlar. Fazladan doldurulan miktar ekranda negatif değer olarak gösterilir, örn. -40 g.
9. Fazladan doldurulan miktarı geri çıkartınız.
10. Tartma işlemini sonlandırmak için ⊚ tuşunu basılı tutunuz veya işlemeyi başlatınız.

İpucu: Sinyal seslerinin ses seviyesini ne zaman isterseniz değiştirebilirsiniz. → *"Temel ayarlara genel bakış", Sayfa104*

10.4 Tartının sıfırlanması

Bir hata mesajı görüntülendiğinde veya olağan dışı bir ölçüm değer görüntülendiğinde tartıyı sıfırlayınız.

1. ⊚ basılı tutulmalıdır.
✔ Ekranda "OptiMUM" görünür
2. Tartıyı tekrar çalıştırmak için ⊚ tuşuna basınız.

Not: Tartı hatalı şekilde çalışmaya devam ederse bir süre için cihazı elektrik şebekesinden ayırınız ve sonrasında tartıyı tekrar çalıştırınız.

11 SensorControl Plus [1]

SensorControl Plus fonksiyonu ile çeşitli programları uygulayabilir ve yiyeceklerin otomatik olarak işlenmesini sağlayabilirsiniz. Sensörler malzemelerin işlenmesini denetler ve önceden programlanan bir kıvama ulaşıldığında işlemeyi otomatik olarak sonlandırır.

En iyi sonuçları alabilmek için aşağıdaki uyarıları dikkate alınız:

- SensorControl Plus fonksiyonunu ilk kez kullanmadan önce yeni cihazı en az 2 Dakika boyunca rölantide çalıştırınız veya yiyecekleri, otomatik program olmadan işleyiniz.
- Sadece yiyecek, miktar ve alet bilgileri ile açıklanan kombinasyonlar programlanmıştır. Diğer kombinasyonların otomatik programlar ile işlenebilmesi mümkün değildir.
- Otomatik program çalıştırıldıktan sonra başka bir yiyecek eklemeyiniz.
- Daha önceden işlenmiş malzemeleri otomatik program ile tekrar işlemeyiniz.
- Kullanılan malzemelerin tazeliği, ısısı ve içerdikleri maddeler, gereken işleme süresini ve elde edilecek sonucu etkiler.
- Mutlaka taze yumurta kullanınız.
- Mutlaka yakl. 6 °C seviyesine kadar soğutulmuş krema kullanınız.
- Daha önceden dondurulmuş bir kremanın çırpılması mümkün değildir.
- Ek madde içeren krema veya laktozsuz krema kullanılması halinde ideal sonuçlar elde edilemez.
- Krema veya çırpılmış yumurta beyazına şeker, aroma verici ve benzeri malzemeleri, otomatik program sona erdikten sonra karıştırınız.

Notlar

- Malzemeleri ancak ekranda "0 g", "0.00 lb" veya "MALZEME EKLE" gösterildikten sonra doldurun.
- Bir otomatik program çalışırken tuşlar bloke edilir.
- Bir otomatik programı durdurmak için döner şalteri ○ konumuna getirin. Bu sırada dirence karşı hafif güç uygulanmalıdır.

11.1 Programlara genel bakış

Bu bölümde otomatik programlara ve kullanımlarına ilişkin bir genel bakış bulabilirsiniz.

Program	Kullanım
KREMA	Çırpma teli ile otomatik olarak 300-1500 ml kremşanti hazırlama
KREMA > 300 ml [2]	Çırpma teli ile otomatik olarak 300-700 ml kremşanti hazırlama
KREMA > 700 ml [2]	Çırpma teli ile otomatik olarak 700-1500 ml kremşanti hazırlama
YUMURTA BEYAZI	Çırpma teli ile otomatik olarak 2-12 yumurta beyazından kremşanti hazırlama

[1] Cihazın donanımına göre değişir
[2] Entegre tartısı olmayan modeller

Program	Kullanım
MAYA HAMURU	Yoğurma kancası ile otomatik olarak hamur hazırlama Malzemeler ve miktarlar tarife göre değişir → *"Tariflere genel bakış", Sayfa111*

11.2 SensorControl Plus kullanma

Bu bölümde bir otomatik programı nasıl seçeceğinizi ve başlatacağınızı bulabilirsiniz.

Gereklilikler

- Kap yerleştirildi.
- Kabın kapağı kapalı.

1. Uygun aleti kullanınız:
   - Kremşanti ve yumurta beyazı için çırpma teli
   - Mayalı hamur için yoğurma kancası
2. Elektrik fişini takın.
✔ Ekranda "OptiMUM" gösterilir.
3. ♨ üzerine basılmalıdır.
✔ Ekranda "KREMA" görünür.
4. ♨, + veya − ile istediğiniz programı seçiniz, örn. "YUMURTA BEYAZI".
✔ Tartı kendini kalibre eder.
✔ Ekranda "- - - - -" görünür.
5. Kalibrasyonun bitmesini bekleyin.
✔ Ekranda "0 g" veya "0.00 lb" gösterilir.
6. Uygun malzemeyi kaba doldurunuz, örn. yumurta beyazı.
✔ Ekranda ağırlık gösterilir.
7. **Not:** Tartısız cihazlarda program seçiminden sonra ekranda "MALZEME EKLE" gösterilir.
8. Ölçülen malzemeleri kaba doldurunuz.
9. Doldurduktan sonra kısa süre bekleyiniz.
✔ Ekranda "DÖNER DÜĞ.2 SN M/A KONUMUNDA TUT" görünür.
10. Kilit açma tuşuna basın ve döner kolu yerine oturuncaya kadar aşağı doğru bastırın.
11. Döner şalteri M/A konumuna ayarlayınız ve en az 2 Saniye süreyle basılı tutunuz.
12. Döner şalteri serbest bırakınız.
✔ Döner şalter M/A konumunda kalmaya devam eder.
✔ Ekranda "SENSOR CONTROL PLUS" gösterilir ve otomatik program devam eder.
✔ Önceden programlanan sonuca ulaşıldığında ekranda "HAZIR" gösterilir.
✔ Döner şalter ○ konumuna geçer ve işleme sona erdirilir.

İpucu: Sonuç istediğiniz gibi olmadıysa kremayı ve çırpılmış yumurta beyazını 7 veya mayalı hamuru 3 hızında istediğiniz kıvama gelen kadar işlemeye devam edebilirsiniz.

12 Cihazı temizleme ve bakımını yapma

Cihazınızın uzun süre işler durumda kalmasını sağlamak için, itinayla temizliğini ve bakımını yapınız.

12.1 Temizlik malzemeleri

Cihazınız için hangi temizleme maddelerinin uygun olduğu konusunda bilgi alın.

DİKKAT
Uygun olmayan temizlik malzemelerinin kullanılması veya

temizliğin yanlış yapılması sonucunda cihaz hasar görebilir.
- ▸ Alkol veya ispirto içeren temizleme maddeleri kullanmayınız.
- ▸ Keskin, sivri uçlu veya metalik cisimler kullanmayınız.
- ▸ Aşındırıcı nitelikte bez veya temizleme maddeleri kullanılmamalıdır.
- ▸ Kumanda alanını ve ekranı sadece nemli bir mikrofiber bezle temizleyin.

12.2 Ana cihazın temizlenmesi

⚠ UYARI
Elektrik çarpması tehlikesi!
Cihaza nem girmesi elektrik çarpmasına neden olabilir.
- ▸ Cihazı veya elektrik kablosunu kesinlikle suya sokmayın veya bulaşık makinesine koymayın.
- ▸ Cihazı temizlemek için buharlı temizleyiciler veya yüksek basınçlı temizleyiciler kullanmayın.

1. Tahrik koruma kapağını çıkartın.
2. Ana cihazı ve tahrik koruma kapağını yumuşak ve nemli bir bezle silin.
3. Kumanda alanını ve ekranı nemli bir mikrofiber bezle temizleyin.
4. Ana cihazı ve tahrik koruma kapağını yumuşak bir bezle kurulayın.

12.3 Temizliğe genel bakış

Burada cihazı ve parçaları en iyi şekilde nasıl temizleyebileceğinize dair bir genel bakış bulabilirsiniz. →*Şek.* **23**

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

13 Özel aksesuar

Aksesuarları müşteri hizmetlerinden, bayilerden veya internetten temin edinebilirsiniz. Cihazınızla mükemmel bir uyum içinde çalışacak şekilde tasarlandıklarından mutlaka orijinal aksesuarları kullanın.
Aksesuar cihaza özeldir. Satın alırken her zaman cihazınızın tam adını (E-Nr.) belirtin. →*Sayfa116*
Cihazınız için mevcut olan aksesuarları kataloğumuzdan ve internet mağazamızdan inceleyebilir veya müşteri hizmetlerine sorabilirsiniz.
www.bosch-home.com

14 Tarifler ve kullanım örnekleri

Bu bölümde cihazınız için özel olarak geliştirilmiş olan tarifleri bulabilirsiniz.

İpuçları
- En iyi sonuçları elde etmek için, belirtilen maksimum işleme miktarlarını dikkate alın.
- Cihazınızda SensorControl Plus donanımı mevcutsa kremşanti, yumurta beyazı ve mayalı hamur hazırlamak için otomatik programları kullanabilirsiniz. → *"SensorControl Plus", Sayfa108*
- Cihazınızda bir tartı donanımı mevcutsa malzemeleri cihaza doldururken tartabilirsiniz. → *"Tartı", Sayfa106*
- İşleme sürelerini zamanlayıcı ile denetleyebilir veya süre için ön ayar yapabilirsiniz. → *"Zamanlayıcı", Sayfa104*

14.1 Tariflere genel bakış

Bu genel bakışta, çeşitli tariflere ilişkin malzemeleri ve işleme adımlarını bulabilirsiniz.

Tarif	Malzemeler	İşleme
Kremşanti	200-1500 g Krema	▪ Çırpma telini yerleştirin. ▪ Kremayı doldurun. ▪ 1½-4 Dakika kadar 7 kademede işleyin.
Yumurta akı	2-12 yumurta akı (oda sıcaklığında)	▪ Çırpma telini yerleştirin. ▪ Yumurta akını doldurun. ▪ 4-6 Dakika kadar 7 kademede işleyin.
Bisküvi hamuru	▪ 3 yumurta ▪ 3-4 yemek kaşığı sıcak su ▪ 150 g Şeker ▪ 1 yemek kaşığı vanilya şekeri ▪ 150 g un (elenmiş) ▪ 50 g nişasta ▪ Kabartma tozu (isteğe göre) **Not:** Bir seferde maksimum 2 katı kadar miktarı işleyin.	▪ Çırpma telini yerleştirin. ▪ Un ve mısır nişastası hariç tüm malzemeleri doldurun. ▪ 4-7 Dakika kadar 7 kademede işleyin. ▪ Ayarı 1 kademesine getirin. ▪ Unu ve mısır nişastasını 30-60 Saniye içerisinde kaşık kaşık ekleyin.
Kek hamuru	▪ 3-4 yumurta ▪ 200-250 g Şeker ▪ 1 tutam tuz ▪ 1 yemek kaşığı vanilya şekeri veya rendelenmiş yarım limon kabuğu ▪ 200-250 g tereyağı veya margarin (oda sıcaklığında) ▪ 500 g un ▪ 15 g kabartma tozu ▪ 150 ml Süt **Not:** Bir seferde maksimum 2½ katı kadar miktarı işleyin.	▪ Çırpma telini takın. ▪ Tüm malzemeleri doldurun. ▪ 30 Saniye kadar 2 kademede işleyin. ▪ 2-3 Dakika kadar 7 kademede işleyin.
Tart hamuru	▪ 125 g tereyağı ▪ 100-125 g şeker ▪ 1 yumurta ▪ 1 tutam tuz ▪ Biraz şekerli vanilin veya rendelenmiş limon kabuğu ▪ 250 g un ▪ Kabartma tozu (isteğe göre)	▪ Çırpma telini takın. ▪ Tüm malzemeleri doldurun. ▪ 30 Saniye kadar 2 kademede işleyin. ▪ 2-3 Dakika kadar 6 kademede işleyin. ▪ 250 g üzeri un: ▪ Yoğurma kancasını takın.

Tarif	Malzemeler	İşleme
	Not: Bir seferde maksimum 4 katı kadar miktarı işleyin.	▪ Tüm malzemeleri doldurun. ▪ 30 Saniye kadar 1 kademede işleyin. ▪ 3-4 Dakika kadar 3 kademede işleyin.
Mayalı hamur	▪ 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 ÇK kuru maya. ▪ rendelenmiş yarım limon kabuğu ▪ 1 tutam tuz **Not:** Bir seferde maksimum 3 katı kadar miktarı işleyin.	▪ Yoğurma kancasını takın. ▪ Tüm malzemeleri doldurun. ▪ 30 Saniye kadar 1 kademede işleyin. ▪ 3-6 Dakika kadar 3 kademede işleyin.
Makarna hamuru	▪ 500 g un ▪ 250 g yumurta (yakl. 5 adet) ▪ 20-30 ml soğuk su (isteğe göre) **Not:** Bir seferde maksimum 1½ katı kadar miktarı işleyin.	▪ Yoğurma kancasını takın. ▪ Tüm malzemeleri doldurun. ▪ 3-5 Dakika kadar 3 kademede işleyin.
Ekmek hamuru	▪ 1000 g un ▪ 2 ÇK kuru maya ▪ 2 TK tuz ▪ 660 ml ılık su **Not:** Bir seferde maksimum 1½ katı kadar miktarı işleyin.	▪ Yoğurma kancasını takın. ▪ Tüm malzemeleri doldurun. ▪ 30 Saniye kadar 1 kademede işleyin. ▪ 3-6 Dakika kadar 3 kademede işleyin.

15 Arızaları giderme

Cihazınızdaki küçük arızaları kendiniz giderebilirsiniz. Müşteri hizmetlerine başvurmadan önce arıza gidermeye ilişkin verilen bilgilerden yararlanınız. Bu sayede gereksiz masrafı önlemiş olursunuz.

⚠ UYARI
Elektrik çarpması tehlikesi!
Usulüne uygun olmayan onarımlar tehlikelidir.
▸ Sadece bunun eğitimini almış uzman personel cihazda onarımlar yapabilir.

- Cihazın onarımı sırasında sadece orijinal yedek parçalar kullanılmalıdır.
- Bu cihazın elektrik kablosu zarar görmüşse tehlikenin önlenmesi için, üretici, müşteri hizmetleri veya benzer kalifikasyona sahip bir kişi tarafından değiştirilmelidir.

Hata	**Neden ve sorun giderme**
Cihaz çalışmıyor.	Şebeke bağlantı kablosunun elektrik fişi takılı değil. ▸ Cihazı elektrik şebekesine bağlayınız.
	Sigorta kutusundaki sigorta atmış. ▸ Sigorta kutusundaki ilgili sigortayı kontrol ediniz.
	Elektrik beslemesi kesildi. ▸ Oda aydınlatmasının veya odadaki diğer cihazların çalışıp çalışmadığını kontrol ediniz.
Cihaz işlemeyi başlatmıyor.	Döner şalter yanlış ayarlanmış. ▸ İşleme öncesinde döner şalteri ○ konumuna getirin.
Kilit açma tuşuna basılamıyor.	Kırmızı tahrik 3 üzerine bir aksesuar takılmış. ▸ Aksesuarı tahrikten 3 çıkartın.
Malzemelerin doldurulmasına rağmen tartıda ağırlık değişikliği gösterilmiyor. [1]	Malzeme miktarı, tartı ölçüm aralığının altında kalıyor. ▸ Tartının doğru değerleri gösterebilmesi için en az 5 g veya 0,01 lb doldurun.
SensorControl Plus fonksiyonuyla işleme kısa süre için başlatılıp sonra tekrar sonlandırılıyor. [1]	Döner şalter M/A konumunda yeterince uzun tutulmadı. **1.** İstediğiniz otomatik programı yeniden seçin. → *"SensorControl Plus", Sayfa108* **2.** İşlemeyi başlatmak için döner şalteri M/A konumuna getirin ve döner şalteri en az 2 Saniye süreyle bu pozisyonda tutun.
Ekran göstergesi "MOTORDA YÜK FAZLA" görüntüleniyor.	İşleme miktarı çok yüksek veya işleme süresi çok uzun. ▸ Döner şalteri ○ konumuna getirin. ▸ Malzeme miktarını azaltın. ▸ Cihazı oda sıcaklığında soğumaya bırakın.
	Cihaz ve aksesuar bloke olmuş. ▸ Döner şalteri ○ konumuna getirin. ▸ Blokajı kaldırın.
	Motor arızalı. ▸ Mesaj sürekli olarak görüntülenirse müşteri hizmetlerine başvurun. → *"Müşteri hizmetleri", Sayfa115*

[1] Cihazın donanımına göre değişir

Hata	Neden ve sorun giderme
Ekran göstergesi "KOL AÇIK" görüntüleniyor.	Döner kol açıldı. **1.** Döner şalteri ○ konumuna getirin. **2.** Döner kolu, doğru şekilde oturana dek hareket ettirin.
Ekran göstergesi "ÇANAĞI KONTROL ET" görüntüleniyor.	Kapı veya çok amaçlı adaptör doğru takılmamış veya gevşemiş. ▸ Kabı dayanak noktasına gelinceye kadar saat dönüş yönünün tersine doğru çevirin. ▸ Çok amaçlı adaptörü, aksesuar kılavuzunda açıklanan şekilde sabitleyin.
Ekran göstergesi "HATA" "TARTI" görüntüleniyor. [1]	Cihaz, çalışma yüzeyi üzerinde kaydı. ▸ Cihazı kaldırın ve tekrar yerleştirin. ▸ Tartıyı sıfırlayın. → *"Tartının sıfırlanması", Sayfa107*
	Tartı düzgün çalışmıyor. ▸ Tartıyı sıfırlayın. → *"Tartının sıfırlanması", Sayfa107*
	Tartı arızalı. ▸ Mesaj sürekli olarak görüntülenirse müşteri hizmetlerine başvurun. → *"Müşteri hizmetleri", Sayfa115*
	Tartı titreşimlere maruz kalıyor. ▸ Cihazı örn. çalışan bir bulaşık makinesi nedeniyle oluşan titreşimlerin olduğu bir çalışma yüzeylerine yerleştirmeyin.
Ekran göstergesi "TARTI İÇİN" "MAKİNEYİ DURDUR" görüntüleniyor. [1]	Tartı, cihaz çalışırken açıldı. **1.** Döner şalteri ○ konumuna getirin. **2.** Tartıyı kullanmadan önce cihazın durmasını bekleyin.
Ekran göstergesi "YÜK FAZLA" veya "YÜK AZ" görüntülenir. [1]	Tartının gösterge değerleri aşıldı veya değerlerin altında kalındı. ▸ Tartının gösterge değerlerini dikkate alın. → *"Tartının gösterge değerleri", Sayfa106*
SensorControl Plus kullanılırken ekran göstergesi "YÜK FAZLA" veya "YÜK AZ" görüntüleniyor. [1]	Seçilen program için çok fazla veya çok az miktarda malzeme dolduruldu. ▸ Belirtilen değerlere uygun miktarda malzeme doldurun. → *"SensorControl Plus", Sayfa108*

[1] Cihazın donanımına göre değişir

Hata	Neden ve sorun giderme
Malzemeler doldurulmuş olmasına rağmen "MALZEME EKLE" ekran göstergesi görüntüleniyor. Otomatik program başlatılamıyor. [1]	Malzemeler, tartı etkinleştirilmeden dolduruldu. **1.** Kabı boşaltın. **2.** Programı yeniden seçin. **3.** Tartının kalibre olmasını bekleyin. ✔ Ekranda "0 g" veya "0.00 lb" gösterilir. **4.** Malzemeleri doldurun.

16 Atığa verme

16.1 Eski cihazları atığa verme

Çevreye duyarlı bir imha işlemiyle çok değerli ham maddeler yeniden kullanılmak üzere değerlendirilebilir.

1. Elektrik kablosunun elektrik fişini çekin.
2. Elektrik kablosunu kesip ayırın.
3. Cihazı çevreye zarar vermeyecek şekilde imha ediniz.
   Güncel imha yol ve yöntemleri hakkında bilgi edinmek için lütfen yetkili satıcınıza veya bağlı olduğunuz belediyeye ya da şehir idaresine başvurunuz.



Bu ürün T.C. Çevre, Şehircilik ve İklim Değişikliği Bakanlığı tarafından yayımlanan “Elektrikli ve Elektronik Eşyalarda Bazı Zararlı Maddelerin Kullanımının Kısıtlanmasına İlişkin 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.

17 Müşteri hizmetleri

BSH Hausgeräte GmbH, yedek parçaların kullanılabilirliğini 10 yıla kadar uzatır. Bu, 1 Ocak 2023'ten sonra üretilen cihazlar için işlevsel olarak ilgili ve depolanabilir tüm parçaları ifade eder.

[1] Cihazın donanımına göre değişir

Not: Müşteri hizmetlerinin kullanımı üretici garantisi koşulları kapsamında ücretsizdir.

Ülkenizde geçerli olan garanti süresi ve garanti koşulları ile ilgili ayrıntılı bilgileri ekteki belgede yer alan QR kodu aracılığıyla servis iletişim kişilerine ve garanti koşullarına, ekteki müşteri hizmetleri listesinden, müşteri hizmetlerimizden, yetkili satıcımızdan veya Web sitemizden alabilirsiniz.
Müşteri hizmetlerine başvurduğunuzda cihazınızın ürün numarasını (E-Nr.) ve imalat numarasını (FD) hazır bulundurunuz.
İthalatçı Firma: BSH Ev Aletleri ve Sanayi Ticaret A.Ş.
Fatih Sultan Mehmet Mah. Balkan Cad. No:51
Ümraniye-İstanbul-Türkiye
Tel : 0216 528 90 00
Fax : 0216 528 99 99
Üretici Firma : BSH Hausgeräte GmbH
Carl-Wery Straße 34
81739 München, Germany
www.bosch-home.com
Müşteri hizmetlerinin iletişim verilerini ekteki belgede yer alan QR kodu aracılığıyla servis iletişim kişilerine ve garanti koşullarına, ekteki müşteri hizmetleri listesinden veya Web sitemizde bulabilirsiniz.
Tüm yetkili servis istasyonlarının iletişim bilgilerine aşağıdaki web sitemizden ulaşabilirsiniz.
https://www.bosch-yetkiliservisi.com/
Ayrıca yetkili servis istasyonlarına ait bilgiler, ilgili bakanlık tarafından oluşturulan www.servis.gov.tr adresli web sitesinde yer almaktadır.
SGM-2024/5 yönetmeliğine uygun bilgileri, cihazınızın ürün sayfasında ve servis sayfasında *www.bosch-home.com* altında çevrimiçi olarak ilgili kullanım talimatlarında ve ek belgelerde bulabilirsiniz.

17.1 Ürün numarası (E-Nr.) ve imalat numarası (FD)

Ürün numarasını (E-Nr.) ve imalat numarasını (FD) cihazın tip etiketinde bulabilirsiniz.
Cihaz bilgilerini ve müşteri hizmetlerinin telefon numarasını hızlıca bulabilmeniz için bilgileri not etmenizi öneririz.

17.2 Garanti Şartları

Kullanim Süresi: 10 YIL (Ürünün fonksiyonunu yerine getirebilmesi için gerekli yedek parça bulundurma süresi).

%100 geri dönüşümlü kağıt üzerine basılmıştır

Dodatkowe informacje i objaśnienia są dostępne online. Zeskanuj kod QR na stronie tytułowej.



Spis treści

1 Bezpieczeństwo 118
1.1 Wskazówki ogólne 118
1.2 Użytkowanie zgodne z przeznaczeniem 118
1.3 Ograniczenie grupy użytkowników 119
1.4 Zasady bezpieczeństwa 119

2 Zapobieganie szkodom materialnym 122

3 Ochrona środowiska i oszczędność 122
3.1 Usuwanie opakowania 122

4 Rozpakowanie i sprawdzenie . 122
4.1 Rozpakowywanie urządzenia i jego części 122
4.2 Zakres dostawy 122
4.3 Ustawianie urządzenia 123

5 Poznawanie urządzenia 123
5.1 Urządzenie 123
5.2 Przełącznik obrotowy 123
5.3 Pierścień świetlny [1] 124
5.4 Panel obsługi 124
5.5 Przyciski funkcyjne 124
5.6 Wyświetlacz 125
5.7 Napędy 125
5.8 Narzędzia 126
5.9 Systemy zabezpieczające 127

6 Przed pierwszym użyciem 127
6.1 Przygotowywanie urządzenia 127

7 Podstawowy sposób obsługi . 128
7.1 Długość kabla 128
7.2 Pozycje ramienia 128
7.3 Ramię urządzenia jest otwarte 128
7.4 Zamknąć ramię urządzenia .. 128
7.5 Wyjmowanie miski 129
7.6 Zakładanie miski 129
7.7 Mocowanie pokrywy miski ... 129
7.8 Zdejmowanie pokrywy miski 129
7.9 Zakładanie narzędzi 129
7.10 Wyjmowanie narzędzi 129
7.11 Przetwarzanie artykułów 129
7.12 Pokrywa osłaniająca napęd 131

8 Ustawienia podstawowe 131
8.1 Przegląd ustawień podstawowych 131
8.2 Zmiana ustawień podstawowych 131

9 Timer 132
9.1 Wskazania timera 132
9.2 Wskazówki dotyczące timera 132
9.3 Odczytywanie i zerowanie czasu przetwarzania 132
9.4 Przetwarzanie składników przy użyciu timera 132
9.5 Używanie timera bez przetwarzania artykułów 133
9.6 Zatrzymywanie lub wyłączanie timera 133

10 Waga [1] 133
10.1 Wskazania wagi 133
10.2 Ważenie składników 134
10.3 Ustawianie wagi docelowej 134
10.4 Zerowanie wagi 135

11 SensorControl Plus [1] 135
11.1 Przegląd programów 135

[1] Zależnie od wyposażenia urządzenia

11.2 Używanie funkcji SensorControl Plus 136
12 Czyszczenie i pielęgnacja 137
12.1 Środki czyszczące 137
12.2 Czyszczenie korpusu urządzenia 137
12.3 Przegląd procesu czyszczenia 137
13 Akcesoria specjalne 137
14 Przepisy i przykłady zastosowań 138
14.1 Wykaz przepisów 138
15 Usuwanie usterek 140
16 Utylizacja 143
16.1 Utylizacja zużytego urządzenia 143
17 Serwis 143
17.1 Numer produktu (E-Nr) i numer fabryczny (FD) 144

1 Bezpieczeństwo

Przestrzegać poniższych wskazówek bezpieczeństwa.

1.1 Wskazówki ogólne

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

1.2 Użytkowanie zgodne z przeznaczeniem

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

Urządzenie należy odłączać od źródła zasilania prądem, gdy:
- nie używać urządzenia.
- nie jest nadzorowane.
- jest składane.
- jest rozkładane.
- jest czyszczone.
- użytkownik zbliża się do obracających się części.
- użytkownik wymienia narzędzia.
- użytkownik napotkał błąd.

1.3 Ograniczenie grupy użytkowników

Osobom o zredukowanych zdolnościach fizycznych, sensorycznych i umysłowych lub nieposiadającym odpowiedniego doświadczenia i/lub wiedzy wolno używać urządzenia tylko pod warunkiem, że znajdują się pod opieką innych osób lub zostały poinstruowane w zakresie bezpiecznej obsługi urządzenia i rozumieją zagrożenia z niej wynikające.
Dzieciom nie wolno bawić się urządzeniem.
Dzieciom nie wolno wykonywać żadnych przewidzianych dla użytkownika czynności z zakresu czyszczenia i konserwacji urządzenia.
Tego urządzenia nie wolno obsługiwać dzieciom. Dzieciom należy uniemożliwić dostęp do urządzenia i jego przewodu zasilającego.

1.4 Zasady bezpieczeństwa

⚠ OSTRZEŻENIE – Ryzyko porażenia prądem!

Uszkodzone urządzenie lub uszkodzony przewód przyłączeniowy stanowią zagrożenie.
- ▸ Nigdy nie włączać uszkodzonego urządzenia.
- ▸ Nigdy nie używać urządzenia, jeżeli jego powierzchnia jest pęknięta lub złamana.
- ▸ Nigdy nie ciągnąć za przewód przyłączeniowy, aby odłączyć urządzenie od sieci. Zawsze ciągnąć za wtyczkę przewodu przyłączeniowego.
- ▸ W przypadku uszkodzenia urządzenia lub przewodu przyłączeniowego należy natychmiast wyciągnąć wtyczkę przewodu przyłączeniowego lub wyłączyć bezpiecznik w skrzynce bezpiecznikowej.

▸ Wezwać serwis. →*Strona 143*

Nieprawidłowo wykonane instalacje stanowią poważne zagrożenie.

- ▸ Urządzenie należy podłączyć i użytkować zgodnie z informacjami podanymi na tabliczce znamionowej.
- ▸ Urządzenie musi być podłączone do sieci elektrycznej prądu przemiennego przez prawidłowo zainstalowane gniazdo z elementem uziemiającym.
- ▸ Układ przewodów ochronnych domowej instalacji elektrycznej musi być wykonany zgodnie z przepisami.

Nieprawidłowo przeprowadzone naprawy stanowią poważne zagrożenie.

- ▸ Naprawy urządzenia mogą być wykonywane wyłącznie przez wykwalifikowany personel.
- ▸ Do naprawy urządzenia należy używać wyłącznie oryginalnych części zamiennych.
- ▸ W przypadku uszkodzenia przewodu sieciowego tego urządzenia należy zlecić jego wymianę przez producenta, jego serwis lub przez odpowiednio wykwalifikowaną osobę, co jest koniecznym warunkiem wykluczenia zagrożeń.

Wnikająca wilgoć może prowadzić do porażenia prądem.

- ▸ Nigdy nie zanurzać urządzenia lub przewodu sieciowego w wodzie ani nie umieszczać ich w zmywarce do naczyń.
- ▸ Używać urządzenia wyłącznie w zamkniętych pomieszczeniach.
- ▸ Nigdy nie narażać urządzenia na działanie wysokiej temperatury i wilgoci.
- ▸ Nie używać do czyszczenia urządzenia myjek parowych ani ciśnieniowych.

Uszkodzona izolacja lub uszkodzony przewód sieciowy stanowią poważne zagrożenie.

- ▸ Nigdy nie dopuszczać do kontaktu przewodu przyłączeniowego z gorącymi częściami urządzenia lub źródłami ciepła.
- ▸ Nigdy nie dopuszczać do kontaktu przewodu przyłączeniowego z przedmiotami zakończonymi ostrym czubkiem i ostrymi krawędziami.
- ▸ Nigdy nie załamywać, nie zgniatać ani nie modyfikować przewodu przyłączeniowego.

⚠ OSTRZEŻENIE – Ryzyko pożaru!

Silne rozgrzanie może spowodować zapalenie się urządzenia i innych elementów.

- Nigdy nie ustawiać urządzenia na gorących powierzchniach ani w ich pobliżu.

⚠ OSTRZEŻENIE – Ryzyko odniesienia obrażeń ciała!

Obracające się napędy, narzędzia lub części przystawki mogą powodować zranienia.

- Do obracających się części nie zbliżać rąk, włosów, części odzieży oraz innych przyborów.
- Zakładać i zdejmować narzędzia oraz przystawki tylko przy nieruchomym napędzie i wtyczce urządzenia odłączonej od sieci elektrycznej.
- Przed zmianą narzędzi lub rozpoczęciem czyszczenia należy wyłączyć urządzenie i odłączyć je od sieci elektrycznej.
- Narzędzia użytkować tylko z założoną miską, pokrywą oraz założonymi osłonami napędu.
- Podczas mieszania nigdy nie otwierać ramienia mieszającego.

Używanie urządzenia z uszkodzonymi częściami może spowodować zranienie.

- Części posiadające pęknięcia lub inne uszkodzenia albo niepoprawnie zamocowane muszą zostać wymienione na oryginalne części zamienne.

⚠ OSTRZEŻENIE – Ryzyko zmiażdżenia!

Może inaczej dojść do przycięcia palców lub rąk.

- Przy opuszczaniu ramienia nie wkładać palców do obudowy lub miski.

⚠ OSTRZEŻENIE – Ryzyko uduszenia się!

Dzieci mogą sobie naciągnąć materiały opakowania na głowę lub zawinąć się w nie i udusić się.

- Materiały z opakowania należy trzymać poza zasięgiem dzieci.
- Nie pozwalać dzieciom na zabawę opakowaniem, a szczególnie folią.

Dzieci mogą połknąć drobne części lub zadławić się nimi, co może doprowadzić do uduszenia.

- Drobne części należy trzymać poza zasięgiem dzieci.
- Nie należy pozwalać dzieciom na zabawę drobnymi częściami.

⚠ OSTRZEŻENIE – Ryzyko uszczerbku na zdrowiu!
Zanieczyszczenia na powierzchniach urządzenia mogą zagrażać zdrowiu.
- ▸ Należy przestrzegać wskazówek dotyczących czyszczenia.
- ▸ Powierzchnie mające kontakt z żywnością należy czyścić przed każdym użyciem.

2 Zapobieganie szkodom materialnym

UWAGA
Niezgodne z przeznaczeniem użytkowanie produktu może spowodować szkody materialne.
- ▸ Nigdy nie używać różnych napędów jednocześnie.
- ▸ Zwracać uwagę na kolorowe oznaczenia umieszczone na przystawkach i napędzie.
- ▸ Nie włączać urządzenia na czas dłuższy, niż jest to konieczne.
- ▸ Nigdy nie włączać pustego urządzenia.
- ▸ Nigdy nie używać oryginalnych części i przystawek przeznaczonych dla innych urządzeń.
- ▸ Nie przekraczać maksymalnych przetwarzanych ilości.
- ▸ Przed użyciem sprawdzić, czy w misce nie znajdują się obce przedmioty i usunąć te przedmioty.

Wstrząsy mogą ujemnie wpływać na sposób działania urządzenia.
- ▸ Nie ustawiać urządzenia na ruchomych ani wibrujących powierzchniach.

3 Ochrona środowiska i oszczędność

3.1 Usuwanie opakowania

Materiały opakowaniowe są przyjazne dla środowiska i nadają się do recyklingu.
- ▸ Poszczególne elementy utylizować zgodnie z rodzajem materiału.

4 Rozpakowanie i sprawdzenie

Tutaj podane są informacje o tym, co musisz wziąć pod uwagę podczas rozpakowywania.

4.1 Rozpakowywanie urządzenia i jego części

1. Wyjąć urządzenie z opakowania.
2. Wyjąć z opakowania i przygotować wszystkie pozostałe części i dodatkowe dokumenty.
3. Usunąć opakowanie.
4. Usunąć naklejki i folie.

4.2 Zakres dostawy

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

Uwaga: W zależności od wyposażenia urządzenie jest dostarczane z dodatkowymi akcesoriami. Zakres dostawy dodatkowych przystawek jest

opisany w instrukcjach obsługi przystawek.

→ *Rys.* **1**

A	Korpus urządzenia z miską do mieszania
B	Pokrywa ze zintegrowanym otworem do napełniania
C	Profesjonalna elastyczna końcówka do mieszania Profi Flexi [1]
D	Profesjonalna końcówka do ubijania
E	Hak do zagniatania
F	Dodatkowe dokumenty

4.3 Ustawianie urządzenia

⚠ OSTRZEŻENIE
Ryzyko pożaru!
Silne rozgrzanie może spowodować zapalenie się urządzenia i innych elementów.
- Nigdy nie ustawiać urządzenia na gorących powierzchniach ani w ich pobliżu.

UWAGA
Wstrząsy mogą ujemnie wpływać na sposób działania urządzenia.
- Nie ustawiać urządzenia na ruchomych ani wibrujących powierzchniach.

1. Postawić urządzenie na stabilnej, poziomej, czystej i równej powierzchni.
2. Wyciągnąć kabel sieciowy na żądaną długość.
   → *"Długość kabla", Strona 128*
   Nie podłączać wtyczki do gniazda sieciowego.

5 Poznawanie urządzenia

5.1 Urządzenie

W tym miejscu można znaleźć przegląd części urządzenia.

→ *Rys.* **2**

1	Panel obsługi
2	Miska do mieszania ze stali nierdzewnej
3	Pokrywa ze zintegrowanym otworem do napełniania
4	Osłona napędu 2
5	Osłona napędu 3
6	Pierścień świetlny
7	Przełącznik obrotowy
8	Ramię urządzenia
9	Przycisk zwalniający blokadę ramienia urządzenia
10	Napęd 2, żółty
11	Napęd 3, czerwony
12	Napęd główny, czarny
13	Wycięcia pod miskę
14	Schowek dla kabla

5.2 Przełącznik obrotowy

Przełącznik obrotowy służy do włączania i wyłączania urządzenia i wybierania prędkości.

Symbol	Funkcja
○	Przerwać przetwarzanie.
↷	Dodawanie i mieszanie składników przy najniższej możliwej prędkości obrotowej.

[1] W zależności od modelu

Symbol	Funkcja
1	Mieszanie składników przy niskiej prędkości obrotowej.
7	Mieszanie składników przy najwyższej prędkości obrotowej.
M[1]	Krótkie mieszanie składników przy najwyższej prędkości obrotowej. → *"Używanie funkcji impulsowej", Strona 131*
M/A[1]	W zależności od zastosowania: ▪ Krótkie mieszanie składników przy najwyższej prędkości obrotowej. → *"Używanie funkcji impulsowej", Strona 131* ▪ Uruchamianie programu automatycznego. → *"SensorControl Plus", Strona 135*

Wskazówka: Prędkość można ustawiać płynnie w przedziale od 1 do 7.

5.3 Pierścień świetlny[1]

Podświetlany pierścień przełącznika obrotowego informuje o stanie urządzenia.

Wskazanie	Stan
Podświetlany pierścień świeci, trwa praca.	Urządzenie działa prawidłowo.
Podświetlany pierścień nie świeci, nie można rozpocząć pracy.	▪ Urządzenie nie jest zasilane prądem elektrycznym. ▪ Wystąpiła usterka urządzenia.
Podświetlany pierścień świeci, ale nie można rozpocząć lub kontynuować pracy.	▪ Timer zakończył pracę urządzenia. ▪ Aktywny jest jeden z systemów bezpieczeństwa. ▪ Wystąpiła usterka urządzenia.

Wskazówka: Dalsze informacje można znaleźć tutaj:
→ *"Systemy zabezpieczające", Strona 127*
→ *"Usuwanie usterek", Strona 140*

5.4 Panel obsługi

W tym miejscu znajduje się przegląd panelu obsługi.
→ *Rys.* **3**

1	Przycisk wagi[1]
2	Przycisk timera
3	Przycisk SensorControl Plus[1]
4	Przyciski ustawiania
5	Wyświetlacz

5.5 Przyciski funkcyjne

Przyciski funkcyjne służą do wybierania funkcji dodatkowych i dokonywania ustawień. Aby wybrać opcje, należy dotykać odpowiednich symboli palcem.

Symbol	Funkcja
	Timer ▪ Używanie timera. ▪ Zerowanie timera. ▪ Kończenie funkcji dodatkowych.

[1] Zależnie od wyposażenia urządzenia

Symbol	Funkcja
	Waga [1] ▪ Używanie wagi. ▪ Kalibrowanie wagi. ▪ Kończenie funkcji dodatkowych.
	SensorControl Plus [1] ▪ Wybieranie programu automatycznego. ▪ Kończenie funkcji dodatkowych.
−	▪ Zmiana ustawienia. ▪ Zmniejszanie wartości.
+	▪ Zmiana ustawienia. ▪ Zwiększanie wartości.

Uwaga: Przyciski należy obsługiwać palcami bez rękawiczek kuchennych. Przycisków nie można obsługiwać przy użyciu przedmiotów, np. chochli.

5.6 Wyświetlacz

Wyświetlacz pokazuje ustawienia, informacje i wartości oraz komunikaty o stanie urządzenia.
Po podłączeniu urządzenia do gniazda sieciowego wyświetlaczy jest aktywny i pokazuje "OptiMUM".
Wyświetlacz pokazuje teksty w 2 wierszach. Długie teksty wyświetlacz wyświetla jako ruchome ciągi słów.

Uwaga: Wyświetlacz wyłącza się automatycznie, jeżeli urządzenie nie jest przez określony czas obsługiwane. Aby ponownie uaktywnić wyświetlacz, należy nacisnąć przycisk lub rozpocząć przetwarzanie artykułów.

Wskazówka: Język tekstów i jasność wyświetlacza można w każdej chwili zmieniać.
→ *"Przegląd ustawień podstawowych", Strona 131*

5.7 Napędy

Urządzenie jest wyposażone w różne napędy, specjalnie przystosowane do różnych narzędzi i przystawek.

Uwaga: Napędy 2 i 3 są przykryte pokrywami ochronnymi.
→ *"Pokrywa osłaniająca napęd", Strona 131*

Oznakowanie kolorami

Napędy są oznaczone kolorami.
Te same kolorowe oznaczenia znajdują się też na przystawkach i umożliwiają ich prawidłowe przyporządkowywanie do napędów.

Przegląd napędów

W tym miejscu znajduje się przegląd napędów i ich zastosowań.

Napęd	Stosowanie
Napęd główny, czarny 	Dla narzędzi i przystawek, np. ▪ Przystawka do mielenia mięsa ▪ Przystawka do makaronu
Napęd 2, żółty 	Dla przystawek oznaczonych kolorem żółtym, np. ▪ Rozdrabniacz ▪ Mikser wielofunkcyjny
Napęd 3, czerwony 	Dla odpowiednio oznaczonych przystawek, np. ▪ Mikser szklany ▪ Rozdrabniacz uniwersalny

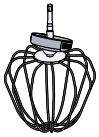
[1] Zależnie od wyposażenia urządzenia

5.8 Narzędzia

W tym miejscu można znaleźć najważniejsze informacje na temat różnych narzędzi.
Narzędzia są wyposażone w osłony chroniące napęd przed zanieczyszczeniem.
Oba przyciski wyrzucające przy osłonie ułatwiają wyjmowanie narzędzi.
→ *"Wyjmowanie narzędzi", Strona 129*

Przegląd narzędzi

Należy używać tylko narzędzi przeznaczonych do odpowiedniego zastosowania.

Narzędzie	Stosowanie
	Hak do zagniatania ▪ Ugniatanie ciasta, np. drożdżowego, chlebowego, na pizzę, na makarony, na wypieki. ▪ Dodawanie i mieszanie artykułów, które nie powinny być rozdrobnione, np. rodzynek, płytek czekoladowych.
	Profesjonalna elastyczna końcówka do mieszania Profi Flexi [1] ▪ Mieszanie ciasta, np. na placki, placek owocowy. ▪ Łączenie z ciastem różnych składników, np. rodzynek czy kawałeczków czekolady.
	Profesjonalna końcówka do ubijania ▪ Ubijanie piany z białek lub śmietany (o zawartości co najmniej 30% tłuszczu). ▪ Mieszanie lekkich ciast, np. biszkoptowych.

Dokładna regulacja profesjonalnej końcówki do ubijania

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

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

Korygowanie ustawienia narzędzia

UWAGA
Nieprawidłowe ustawienia narzędzia może spowodować uszkodzenie urządzenia i narzędzi.
▸ Nigdy nie używać narzędzia, które styka się z miską.

Wymagania

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

1. Przytrzymując końcówkę do ubijania jedną ręką za dolną część, obracać nakrętkę zabezpieczającą kluczem płaskim w kierunku ruchu wskazówek zegara.
   → *Rys.* **4**
2. Obracać narzędzie, aby zmienić odległość.
   → *Rys.* **5**
   Zastosować się do wartości podanych w tabeli:

[1] W zależności od modelu

Ustawienie	Odległość
Optymalne ustawienie	3 mm
Jeden obrót w kierunku ruchu wskazówek zegara	1 mm więcej
Jeden obrót w kierunku przeciwnym do kierunku ruchu wskazówek zegara	1 mm mniej

3. Nacisnąć przycisk odblokowujący i nacisnąć ramię obrotowe do dołu tak, by samoczynnie się zablokowało.
4. Sprawdzić ustawienia.
5. Nacisnąć przycisk odblokowujący i podnieść ramię obrotowe tak, by samoczynnie się zablokowało.
6. Przytrzymując końcówkę do ubijania jedną ręką za dolną część, obracać nakrętkę zabezpieczającą kluczem płaskim w kierunku przeciwnym do kierunku ruchu wskazówek zegara.

5.9 Systemy zabezpieczające

W tym miejscu można znaleźć przegląd systemów bezpieczeństwa urządzenia.

Blokada włączenia

Blokada włączenia uniemożliwia przypadkowe włączenie urządzenia.

Urządzenie można włączyć i obsługiwać tylko, jeżeli
- ramię jest zablokowane w pozycji 1 i jest założona miska.
- ramię jest zablokowane w pozycji 1 i na napęd główny jest założony adapter uniwersalny.

Zabezpieczenie przed ponownym włączeniem

Zabezpieczenie przed ponownym włączeniem uniemożliwia samoczynne rozpoczęcie pracy przez urządzenie po przerwie w zasilaniu prądem. Po przerwie w zasilaniu prądem urządzenie jest ponownie włączone. Pracę można jednak ponownie rozpocząć dopiero po ustawieniu przełącznika obrotowego w położeniu ○.

Zabezpieczenie przed przeciążeniem

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

Silnik zostaje wyłączony, jeżeli
- przetwarzana jest za duża ilość artykułów.
- przetwarzanie trwa za długo.
- narzędzie lub przystawka są zablokowane.

Zabezpieczenie ramienia urządzenia

Zabezpieczenie ramienia uniemożliwia otwarcie ramienia, gdy na tylnym napędzie jest zamocowana przystawka.

6 Przed pierwszym użyciem

Przygotować urządzenie do użycia.

6.1 Przygotowywanie urządzenia

1. Nacisnąć przycisk odblokowujący i podnieść ramię obrotowe tak, by samoczynnie się zablokowało.
→ *"Ramię urządzenia jest otwarte", Strona 128*

2. Obrócić miskę w kierunku ruchu wskazówek zegara i wyjąć.
   → *"Wyjmowanie miski", Strona 129*
3. Wszystkie części, które stykają się z artykułami spożywczymi, należy przed użyciem dokładnie umyć.
   → *"Czyszczenie i pielęgnacja", Strona 137*
4. Przygotować wyczyszczone i wysuszone części do użycia.

7 Podstawowy sposób obsługi

7.1 Długość kabla

Długość kabla należy dostosować do własnych potrzeb.

Ustawianie długości kabla za pośrednictwem schowka na kabel [1]

1. Wyciągnąć przewód sieciowy na potrzebną długość.
2. Aby skrócić kabel, należy go wsunąć do schowka na kabel.

Ustawianie długości kabla za pośrednictwem nawijacza kabla [1]

1. Wyciągnąć przewód sieciowy na potrzebną długość i powoli puścić.
2. Aby skrócić kabel,
   - ▸ należy pociągnąć za kabel,
   - ▸ pozwolić kablowi nawinąć się na nawijacz,
   - ▸ ponownie wyciągnąć kabel.

Uwaga: Nie wsuwać kabla ręką. Jeżeli kabel się zablokuje, należy go całkowicie wysunąć i puścić, aby został ponownie nawinięty.

7.2 Pozycje ramienia

W tym miejscu znajduje się przegląd możliwych pozycji ramienia.

Pozycja	Zastosowanie
Pozycja 1 	Ramię jest zamknięte. ▪ Przetwarzanie składników przy użyciu narzędzi. ▪ Używanie przystawek na napędzie głównym, np. Przystawka do mielenia mięsa. ▪ Używanie przystawek na napędzie 2, np. Rozdrabniacz ▪ Używanie przystawek na napędzie 3, np. Mikser szklany
Pozycja 2 	Ramię jest otwarte. ▪ Wkładanie lub wyjmowanie miski. ▪ Zakładanie lub zdejmowanie pokrywy. ▪ Wkładanie lub wyjmowanie narzędzi. ▪ Umieścić składniki w misce.

7.3 Ramię urządzenia jest otwarte

▸ Nacisnąć przycisk zwalniający blokadę i podnieść ramię obrotowe tak, by samoczynnie się zablokowało.
→ *Rys.* **6**

✔ Ramię jest zablokowane w pozycji 2.

7.4 Zamknąć ramię urządzenia

▸ Nacisnąć przycisk zwalniający blokadę i nacisnąć ramię obrotowe w dół tak, by samoczynnie się zablokowało.
→ *Rys.* **7**

✔ Ramię jest zablokowane w pozycji 1.

[1] Zależnie od wyposażenia urządzenia

7.5 Wyjmowanie miski

- Obrócić miskę w kierunku ruchu wskazówek zegara i wyjąć.
  → *Rys.* **8**

7.6 Zakładanie miski

1. Wstawić miską do korpusu urządzenia.
   → *Rys.* **9**
   Zwrócić przy tym uwagę na wycięcia w korpusie urządzenia.
2. Obracać miskę w kierunku przeciwnym do kierunku ruchu wskazówek zegara, aż samoczynnie się zablokuje.
   → *Rys.* **10**

7.7 Mocowanie pokrywy miski

Wymaganie: Nie jest założone żadne narzędzie.

- Założyć pokrywę na napęd główny tak, by została samoczynnie zablokowana.
  → *Rys.* **11**
  Otwór wsypowy musi być skierowany do przodu.

7.8 Zdejmowanie pokrywy miski

Wymaganie: Nie jest założone żadne narzędzie.

- Zdjąć pokrywę z napędu głównego.

7.9 Zakładanie narzędzi

1. Wybrać potrzebne narzędzie.
   → *"Przegląd narzędzi", Strona 126*
2. Wcisnąć narzędzie w napęd główny tak, by samoczynnie się zablokowało.
   → *Rys.* **12**
   Osłona a musi całkowicie przykryć napęd główny.

7.10 Wyjmowanie narzędzi

- Ścisnąć oba przyciski wyrzutowe b i wyciągnąć narzędzie do końca z napędu.
  → *Rys.* **13**

7.11 Przetwarzanie artykułów

W tym miejscu można znaleźć najważniejsze informacje na temat przetwarzania artykułów spożywczych.

Zalecane prędkości

W celu uzyskania optymalnych rezultatów należy przestrzegać zalecanych prędkości.

Ustawienie	Zastosowanie
↶	Dodawanie i delikatne mieszanie składników, np. ubitego na pianę białka.
1-2	Dodawanie, mieszania i łączenie składników.
3	Zagniatanie ciężkich ciast, np. ciasta drożdżowego.
5-7	Ubijanie i mieszanie składników, np. bitej śmietany.
M [1]	Krótkie ubijanie i mieszanie składników przy najwyższej prędkości obrotowej. → *"Używanie funkcji impulsowej", Strona 131*
M/A [1]	W zależności od zastosowania: ▪ Krótkie ubijanie i mieszanie składników przy najwyższej prędkości obrotowej. → *"Używanie funkcji impulsowej", Strona 131*

[1] Zależnie od wyposażenia urządzenia

Ustawienie	Zastosowanie
	▪ Sterowanie prędkością przy użyciu programu automatycznego. → *"SensorControl Plus", Strona 135*

Przetwarzanie składników przy użyciu narzędzi

⚠ OSTRZEŻENIE

Ryzyko odniesienia obrażeń ciała!

Obracające się napędy, narzędzia lub części przystawki mogą powodować zranienia.

- ▸ Do obracających się części nie zbliżać rąk, włosów, części odzieży oraz innych przyborów.
- ▸ Zakładać i zdejmować narzędzia oraz przystawki tylko przy nieruchomym napędzie i wtyczce urządzenia odłączonej od sieci elektrycznej.
- ▸ Przed zmianą narzędzi lub rozpoczęciem czyszczenia należy wyłączyć urządzenie i odłączyć je od sieci elektrycznej.
- ▸ Narzędzia użytkować tylko z założoną miską, pokrywą oraz założonymi osłonami napędu.
- ▸ Podczas mieszania nigdy nie otwierać ramienia mieszającego.

Wymagania

- Jest włożona miska.
- Jest założona pokrywa miski.
- Jest założone potrzebne narzędzie.

1. Umieścić składniki w misce.
   → *Rys.* **14**
2. Nacisnąć przycisk zwalniający blokadę i nacisnąć ramię obrotowe w dół tak, by samoczynnie się zablokowało.
   → *Rys.* **15**
3. Podłączyć wtyczkę do gniazda sieciowego.
4. Ustawić przełącznik obrotowy na żądaną prędkość.
   → *Rys.* **16**
5. Przetwarzać składniki do uzyskania żądanego rezultatu.
6. Ustawić przełącznik obrotowy na ○.
   → *Rys.* **17**
   Zaczekać na zatrzymanie się urządzenia.
7. Wyciągnąć wtyczkę.

Wskazówki

- W czasie przetwarzania można w każdej chwili zmieniać prędkość lub zatrzymywać przetwarzanie.
- Po użyciu od razu czyścić wszystkie części, aby nie dopuścić do zasychania pozostałości składników.

Dodawanie składników

1. Podczas przetwarzania ostrożnie dodawać dalsze składniki przez otwór wsypowy w pokrywie.
   → *Rys.* **18**
2. W celu dodania większej ilości składników ustawić przełącznik obrotowy na ○.
   Zaczekać na zatrzymanie się urządzenia.
3. Nacisnąć przycisk zwalniający blokadę i podnieść ramię obrotowe tak, by samoczynnie się zablokowało.
4. Umieścić składniki w misce.
5. Nacisnąć przycisk zwalniający blokadę i nacisnąć ramię obrotowe w dół tak, by samoczynnie się zablokowało.
6. Przetwarzać składniki do uzyskania żądanego rezultatu.

Używanie funkcji impulsowej

1. Ustawić przełącznik obrotowy w położeniu M[1], lub M/A[1] i przytrzymać.
   → *Rys.* **19**
✔ Składniki są mieszane przy najwyższej prędkości obrotowej.
2. Zwolnić przełącznik obrotowy.
   → *Rys.* **20**
✔ Przełącznik przeskakuje w położenie ○.
✔ Przetwarzanie zostaje zatrzymane.

Wskazówka
Funkcja impulsowa nadaje się szczególnie dobrze do stosowania z następującymi przystawkami:
- Mikser szklany
- Rozdrabniacz uniwersalny
- Mikser wielofunkcyjny

7.12 Pokrywa osłaniająca napęd

Zdjąć pokrywę, aby używać przystawek na napędzie 2 albo 3.

Zdejmowanie osłony napędu

▸ Podnieść osłonę z napędu 2 albo 3 za boczny zaczep i zdjąć.
→ *Rys.* **21**

Zakładanie osłony napędu

▸ Założyć osłonę napędu 2 albo 3 i docisnąć.
→ *Rys.* **22**

8 Ustawienia podstawowe

Ustawienia podstawowe urządzenia można dostosować do indywidualnych potrzeb.

8.1 Przegląd ustawień podstawowych

W tym miejscu znajduje się przegląd podstawowych ustawień urządzenia.

Ustawianie	Opis
JĘZYK	Ustawianie języka wyświetlacza.
DŹWIĘK	Wyłączanie dźwięków sygnalizacyjnych lub ustawianie głośności.
JASNOŚĆ	Ustawianie jasności wyświetlacza.
JEDNOSTKA[1]	Ustawianie jednostek wskazań wagi.

8.2 Zmiana ustawień podstawowych

Wymaganie: Wtyczka sieciowa jest podłączona do gniazda sieciowego.
1. Jeżeli wyświetlacz jest wyłączony, należy nacisnąć dowolny przycisk.
2. Nacisnąć jednocześnie i przytrzymać przyciski ⏲ i +.
✔ Wyświetlacz wyświetla menu konfiguracji.
3. Przyciskiem ⏲ wybrać żądane ustawienie.
4. Zmienić wybrane ustawienie przyciskiem + lub −.
✔ Wyświetlacz pokazuje "ZAPIS: O & +".
5. Aby zapisać zmienione ustawienie, nacisnąć jednocześnie i przytrzymać przyciski ⏲ i +.
✔ Wyświetlacz pokazuje "KONFIGURACJA" "ZAPISANE".
6. Aby zmieniać i zapisywać dalsze ustawienia, powtarzać kroki 3-5.

[1] Zależnie od wyposażenia urządzenia

7. Aby zamknąć menu konfiguracji, wybrać jedną z następujących opcji:
   - ▸ Nacisnąć i przytrzymać ♨, ⏲ lub ⧖.
   - ▸ Rozpocząć przetwarzanie artykułów.

9 Timer

Urządzenie umożliwia odczytywanie lub wstępne ustawianie czasu przetwarzania.

Wskazówka: Timer umożliwia też monitorowanie czasów, np. wyrastania ciasta.

9.1 Wskazania timera

Przy korzystaniu z timera należy przestrzegać podanych niżej wartości.

Zakres wskazań	0 sekund do 3 godzin
Kroki wskazań	1 sekunda
Zakres ustawień	5 sekund do 3 godzin
Kroki ustawień	5 sekund

9.2 Wskazówki dotyczące timera

Aby optymalnie korzystać z timera, należy się stosować do podanych niżej wskazówek.

Uwagi

- Jeżeli w czasie przetwarzania timer zostanie zatrzymany lub wyłączony, przetwarzanie trwa dalej.
- Jeżeli przetwarzanie zostanie rozpoczęte przy aktywnym timerze, urządzenie kończy przetwarzanie po upływie pozostałego czasu.
- Jeżeli przetwarzanie zostanie przerwane na mniej niż 3 minuty, ostatnio pokazane wartości pozostaną zapisane i będą dalej obowiązywać po ponownym rozpoczęciu przetwarzania.

Wskazówki

- Przyciskami + albo − można w każdej chwili dopasowywać pozostały czas przetwarzania.
- Przytrzymywanie + albo − powoduje szybszą zmianę wartości.
- Głośność sygnałów akustycznych można w każdej chwili zmienić.
  → *"Przegląd ustawień podstawowych", Strona 131*

9.3 Odczytywanie i zerowanie czasu przetwarzania

Uwaga

Wyświetlanie dotychczasowego czasu przetwarzania nie zaczyna się,

- jeżeli czas przetwarzania został wcześniej ustawiony na domyślną wartość.
- gdy jest używana funkcja SensorControl Plus.

1. Ustawić przełącznik obrotowy na żądaną prędkość.

✔ Wyświetlacz pokazuje "CZAS" i dotychczasowy czas przetwarzania.

2. Aby zresetować wskazanie do "00:00", nacisnąć i przytrzymać ⏲.

9.4 Przetwarzanie składników przy użyciu timera

Wymaganie: Urządzenie jest przygotowane, składniki są umieszczone w urządzeniu.

→ *"Przetwarzanie składników przy użyciu narzędzi", Strona 130*

1. Jeżeli wyświetlacz jest wyłączony, należy nacisnąć dowolny przycisk.
2. Nacisnąć ⏲.

✔ Wyświetlacz pokazuje "MINUTNIK" i "00:00".

3. Za pomocą + lub − ustawić żądany czas.

4. Ustawić przełącznik obrotowy na żądaną prędkość.
✔ Wyświetlacz pokazuje pozostały czas przetwarzania.
✔ Po upływie czasu słychać sygnał akustyczny i wyświetlacz pokazuje "KONIEC" "MINUTNIK".
✔ Urządzenie kończy przetwarzanie i wyświetlacz pokazuje "OBRÓĆ PRZEŁĄCZNIK NA 0".
5. Ustawić przełącznik obrotowy na ○.

9.5 Używanie timera bez przetwarzania artykułów

1. Jeżeli wyświetlacz jest wyłączony, należy nacisnąć dowolny przycisk.
2. Nacisnąć ⏲.
✔ Wyświetlacz pokazuje "MINUTNIK" i "00:00".
3. Za pomocą + lub − ustawić żądany czas.
4. Nacisnąć dwa razy krótko przycisk ⏲, aby uruchomić timer.
✔ Na wyświetlaczu odliczany jest czas.
✔ Po upływie czasu słychać sygnał akustyczny i wyświetlacz pokazuje "KONIEC""MINUTNIK".

9.6 Zatrzymywanie lub wyłączanie timera

Wymagania
- Timer odlicza czas.
- Wyświetlacz pokazuje odliczany czas.

1. Dwukrotnie nacisnąć krótko ⏲.
✔ Timer zostaje zatrzymany.
✔ Wyświetlacz pokazuje ciągle pozostały czas.
2. Dwukrotnie nacisnąć krótko ⏲.
✔ Timer zaczyna ponownie odliczać czas.
✔ Pozostały czas jest ponownie odliczany.
3. Aby wyłączyć timer, nacisnąć i przytrzymać ⏲.
✔ Wyświetlacz pokazuje "OptiMUM".

10 Waga [1]

Urządzenie jest wyposażone w wagę. Umożliwia ona ważenie pojedynczych składników lub wstępne ustawianie wagi.
Korpus urządzenia ma w nóżkach 4 czujniki wagowe.

Wynik pomiaru mogą zafałszowywać następujące czynniki:
- Nóżki nie opierają się prawidłowo na powierzchni roboczej.
- Wibracje powierzchni roboczej
- Przedmioty pod korpusem urządzenia
- Ilość składników poniżej 5 g albo 0,01 lb
- Przesuwanie korpusu urządzenia
- Dotykanie korpusu urządzenia
- Przedmioty na korpusie urządzenia

10.1 Wskazania wagi

Przy korzystaniu z wagi należy przestrzegać podanych niżej wartości.

Jednostka wskazania w gramach

Obszar wskaźników	-990 g do 5000 g
Etapy wskazań	5 g
Obszar ustawień	50 g do 3000 g
Etapy ustawień	10 g

[1] Zależnie od wyposażenia urządzenia

Jednostka wskazania w funtach

Obszar wskaźników	-2,20 lb do 11,00 lb
Etapy wskazań	0,01 lb
Obszar ustawień	0,10 lb do 6,60 lb
Etapy ustawień	0,02 lb

Wskazówka: Jednostki wskazań wagi można w każdej chwili zmienić.
→ *"Przegląd ustawień podstawowych", Strona 131*

10.2 Ważenie składników

Wymagania
- Jest założona miska lub przystawka.
- Przełącznik obrotowy znajduje się w położeniu ○.
- Jest aktywny wyświetlacz.

1. Nacisnąć ⚖ i nie dotykać więcej urządzenia.
✔ Waga przeprowadza kalibrację.
✔ Wyświetlacz pokazuje "- - - - -".
2. Zaczekać na zakończenie kalibracji.
✔ Wyświetlacz pokazuje "0 g" lub "0.00 lb".
3. Włożyć żądany składnik.
✔ Wyświetlacz pokazuje wagę.
4. W celu zważenia dalszych składników wybrać jedną z następujących opcji:
   ▸ Włożyć dalsze składniki i odczytać całkowitą wagę.
   ▸ Powtórzyć czynność i zważyć składniki pojedynczo.

10.3 Ustawianie wagi docelowej

Wymagania
- Jest włożona miska.
- Przełącznik obrotowy znajduje się w położeniu ○.

1. Jeżeli wyświetlacz jest wyłączony, należy nacisnąć dowolny przycisk.
2. Nacisnąć ⚖ i nie dotykać więcej urządzenia.
✔ Waga przeprowadza kalibrację.
✔ Wyświetlacz pokazuje "- - - - -".
3. Zaczekać na zakończenie kalibracji.
✔ Wyświetlacz pokazuje "0 g" lub "0.00 lb".
4. Nacisnąć +.
✔ Wyświetlacz pokazuje "100 g" lub "0.20 lb".
5. Za pomocą + lub − ustawić żądaną wagę.
6. Umieścić żądany składnik w misce.
✔ Wyświetlacz pokazuje brakującą ilość, np. 65 g.
✔ Powyżej brakującej ilości 40 g albo 0,08 lb słychać powtarzający się sygnał dźwiękowy.
7. Dodawać składnik niewielkimi porcjami.
✔ Im mniej składnika brakuje, tym wyższa jest częstotliwość sygnału dźwiękowego.
✔ Po osiągnięciu ustawionej ilości sygnał dźwiękowy zostaje wyłączony.
8. **Uwaga:** Jeżeli zadana ilość została przekroczona, słychać ciągły sygnał dźwiękowy. Wyświetlacz pokazuje nadmiar składnika jako wartość ujemną, bp. -40 g.
9. Wyjąć nadmierną ilość składnika.
10. Aby zakończyć ważenie, nacisnąć i przytrzymać ⚖ albo rozpocząć przetwarzanie.

Wskazówka: Głośność sygnałów akustycznych można w każdej chwili zmienić.
→ *"Przegląd ustawień podstawowych", Strona 131*

10.4 Zerowanie wagi

W razie wyświetlenia komunikatu o błędzie lub nietypowych wartości należy wyzerować wagę.

1. Nacisnąć i przytrzymać ⚖.
✔ Wyświetlacz pokazuje "OptiMUM"
2. Aby ponownie włączyć wagę, nacisnąć ⚖.

Uwaga: Jeżeli waga w dalszym ciągu działa wadliwie, odłączyć urządzenie na jakiś czas od sieci elektrycznej, a następnie ponownie włączyć wagę.

11 SensorControl Plus [1]

Funkcja SensorControl Plus umożliwia wykonywanie różnych programów i automatyczne przetwarzanie artykułów spożywczych.
Czujniki monitorują przetwarzanie składników i kończą je automatycznie po osiągnięciu zaprogramowanej konsystencji.

W celu uzyskania optymalnych rezultatów należy przestrzegać następujących wskazówek:

- Przed pierwszym użyciem funkcji SensorControl Plus włączyć nowe urządzenie na biegu jałowym na co najmniej 2 minuty/minut albo przetwarzać przez ten czas artykuły spożywcze bez użycia programu automatycznego.
- Zaprogramowane są tylko opisane połączenia artykułów, ilości i narzędzi. Innych połączeń nie należy przetwarzać przy użyciu programów automatycznych.
- Po uruchomieniu programu automatycznego nie dodawać już artykułów.
- Przetworzonych już raz składników nie przetwarzać ponownie przy użyciu programu automatycznego.
- Świeżość, temperatura i substancje składowe zastosowanych składników mają wpływ na wymagany czas i rezultat przetwarzania.
- Przetwarzać tylko świeże jaja.
- Przetwarzać tylko śmietanę schłodzoną do temperatury ok. 6 °C.
- Śmietany, która była wcześniej zamrożona, nie można ubijać.
- Stosowanie śmietany z dodatkami albo śmietany bezlaktozowej uniemożliwia osiągnięcie optymalnych rezultatów.
- Cukier, aromaty i inne składniki dodawać do śmietany lub piany z białka jaj dopiero po zakończeniu programu automatycznego.

Uwagi

- Składniki dodawać tylko, gdy wyświetlacz pokazuje "0 g", "0.00 lb" lub "DODAJ SKŁADNIKI".
- Gdy pracuje program automatyczny, przyciski są zablokowane.
- W celu przerwania programu automatycznego należy ustawić przełącznik w położenie ○. Należy w tym celu pokonać niewielki opór.

11.1 Przegląd programów

W tym miejscu znajduje się przegląd programów automatycznych i ich zastosowań.

Program	Stosowanie
ŚMIETANA	Automatyczne przygotowywanie 300-1500 ml bitej śmietany przy użyciu końcówki do ubijania

[1] Zależnie od wyposażenia urządzenia

Program	Stosowanie
ŚMIETANA > 300 ml [1]	Automatyczne przygotowywanie 300-700 ml bitej śmietany przy użyciu końcówki do ubijania
ŚMIETANA > 700 ml [1]	Automatyczne przygotowywanie 700-1500 ml bitej śmietany przy użyciu końcówki do ubijania
BIAŁKO JAJ	Automatyczne przygotowywanie piany z białek 2-12 jaj przy użyciu końcówki do ubijania
CIASTO DROŻDŻOWE	Automatyczne przygotowywanie ciasta drożdżowego przy użyciu haka do zagniatania Składniki i ilości według przepisu → *"Wykaz przepisów", Strona 138*

11.2 Używanie funkcji SensorControl Plus

W tym miejscu opisany jest sposób wybierania i uruchamiania programu automatycznego.

Wymagania
- Jest włożona miska.
- Jest założona pokrywa miski.

1. Założyć odpowiednie narzędzie:
   - końcówka do ubijania do bitej śmietany i piany z białek jaj
   - hak do zagniatania ciasta drożdżowego
2. Podłączyć wtyczkę do gniazda sieciowego.
✔ Wyświetlacz pokazuje "OptiMUM".
3. Nacisnąć .
✔ Wyświetlacz pokazuje "ŚMIETANA".
4. Wybrać przyciskami , + lub − żądany program, np. "BIAŁKO JAJ".
✔ Waga przeprowadza kalibrację.
✔ Wyświetlacz pokazuje "- - - -".
5. Zaczekać na zakończenie kalibracji.
✔ Wyświetlacz pokazuje "0 g" lub "0.00 lb".
6. Umieścić w misce odpowiedni składnik, np. białka jaj.
✔ Wyświetlacz pokazuje wagę.
7. **Uwaga:** W przypadku urządzeń nieposiadających wagi po wybraniu programu wyświetlacz pokazuje "DODAJ SKŁADNIKI".
8. Umieścić odmierzone składniki w misce.
9. Po umieszczeniu składników odczekać krótki czas.
✔ Wyświetlacz pokazuje "TRZYMAJ PRZEŁĄCZNIK 2s NA M/A".
10. Nacisnąć przycisk zwalniający blokadę i nacisnąć ramię obrotowe w dół tak, by samoczynnie się zablokowało.
11. Ustawić przełącznik obrotowy w położeniu M/A i przytrzymać przez co najmniej 2 sekundy/sekund.
12. Zwolnić przełącznik obrotowy.
✔ Przełącznik obrotowy zatrzymuje się w położeniu M/A.
✔ Wyświetlacz pokazuje "SENSOR CONTROL PLUS" i urządzenie zaczyna wykonywać program automatyczny.
✔ Po uzyskaniu zaprogramowanego rezultatu wyświetlacz pokazuje "GOTOWE".
✔ Przełącznik obrotowy przeskakuje w położenie ○, przetwarzanie zostaje zakończone.

[1] Modele bez zintegrowanej wagi

Wskazówka: Jeżeli rezultat nie odpowiada życzeniom użytkownika, może on dalej przetwarzać śmietanę i pianę z jaj z szybkością 7 lub ciasto drożdżowe z szybkością 3 do chwili uzyskania żądanej konsystencji.

12 Czyszczenie i pielęgnacja

Aby urządzenie długo zachowało sprawność, należy je starannie czyścić i pielęgnować.

12.1 Środki czyszczące

W tym miejscu są podane środki czyszczące nadające się do czyszczenia urządzenia.

UWAGA
Niewłaściwe środki czyszczące lub nieprawidłowe czyszczenie mogą spowodować uszkodzenie urządzenia.

- Nie używać środków czyszczących zawierających alkohol lub spirytus.
- Nie używać ostrych, spiczastych czy metalowych przedmiotów.
- Nie stosować szorstkich ściereczek ani środków do szorowania.
- Panel obsługi i wyświetlacz czyścić tylko zwilżoną ściereczką z mikrofazy.

12.2 Czyszczenie korpusu urządzenia

⚠ OSTRZEŻENIE
Ryzyko porażenia prądem!
Wnikająca wilgoć może prowadzić do porażenia prądem.

- Nigdy nie zanurzać urządzenia lub przewodu sieciowego w wodzie ani nie umieszczać ich w zmywarce do naczyń.
- Nie używać do czyszczenia urządzenia myjek parowych ani ciśnieniowych.

1. Zdjąć osłonę napędu.
2. Korpus urządzenia i osłony napędów wytrzeć miękką, wilgotną ściereczką.
3. Panel obsługi i wyświetlacz czyścić zwilżoną ściereczką z mikrofazy.
4. Korpus urządzenia i osłony napędów wycierać do sucha miękką ściereczką.

12.3 Przegląd procesu czyszczenia

Tutaj znajdziesz przegląd najlepszych sposobów czyszczenia urządzenia i pozostałych części.
→*Rys.* **23**

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

13 Akcesoria specjalne

Akcesoria można nabyć w serwisie, w sklepie specjalistycznym lub w Internecie. Używać tylko oryginalnych akcesoriów, są one dokładnie dostosowane do urządzenia.
Akcesoria są przeznaczone dla konkretnych urządzeń. Przy zakupie należy zawsze podawać dokładne oznaczenie (E-Nr.) urządzenia.
→*Strona 144*
Informacje na temat akcesoriów dostępnych dla urządzenia można uzyskać w sklepie internetowym lub w serwisie.
www.bosch-home.com

14 Przepisy i przykłady zastosowań

W tym miejscu zostały podane różne przepisy przystosowane specjalnie do posiadanego urządzenia.

Wskazówki

- W celu uzyskania optymalnych rezultatów należy przestrzegać podanych maksymalnych ilości składników.
- Jeżeli do wyposażenia posiadanego urządzenia należy SensorControl Plus, do przygotowywania bitej śmietany, białka jaj i ciasta drożdżowego można używać programów automatycznych.
  → *"SensorControl Plus", Strona 135*
- Jeżeli urządzenie jest wyposażone w wagę, można ważyć składniki podczas napełniania.
  → *"Waga", Strona 133*
- Czasy przetwarzania można monitorować lub wstępnie ustawiać przy użyciu timera.
  → *"Timer", Strona 132*

14.1 Wykaz przepisów

Ten wykaz zawiera składniki i czynności wymagane do przygotowania lodów według różnych przepisów.

Przepis	Składniki	Przetwarzanie artykułów
Bita śmietana	200-1500 g śmietany	▪ Użyć końcówki do ubijania. ▪ Wlać śmietanę. ▪ Mieszać 1½-4 minuty/minut na poziomie 7.
białko jaj	2-12 białka jaj (temperatura pokojowa)	▪ Włożyć końcówkę do ubijania. ▪ Wlać białko. ▪ Mieszać 4-6 minuty/minut na poziomie 7.
Ciasto biszkoptowe	▪ 3 jaj/a ▪ 3-4 ŁS gorącej wody ▪ 150 g cukru ▪ 1 ŁS cukru waniliowego ▪ 150 g mąki (przetartej) ▪ 50 g mąki ziemniaczanej ▪ Proszek do pieczenia (według uznania) **Uwaga:** Przetwarzać maksymalnie 2-krotną ilość jednocześnie.	▪ Użyć końcówki do ubijania. ▪ Włożyć wszystkie składniki z wyjątkiem mąki i mąki ziemniaczanej. ▪ Mieszać 4-7 minuty/minut na poziomie 7. ▪ Ustawić na poziom 1. ▪ W ciągu 30-60 sekundy/sekund dodawać łyżka po łyżce mąkę i mąkę ziemniaczaną.
Ciasto ucierane	▪ 3-4 jaj/a ▪ 200-250 g cukru ▪ 1 szczypta soli	▪ Włożyć końcówkę do mieszania. ▪ Włożyć wszystkie składniki. ▪ Mieszać 30 sekundy/sekund na poziomie 2.

Przepis	Składniki	Przetwarzanie artykułów
	▪ 1 ŁS cukru waniliowego lub starta skórka z połowy cytryny ▪ 200-250 g masła lub margaryny (o temperaturze pokojowej) ▪ 500 g mąki ▪ 15 g proszku do pieczenia ▪ 150 ml mleka **Uwaga:** Przetwarzać maksymalnie 2½-krotną ilość jednocześnie.	▪ Mieszać 2-3 minuty/minut na poziomie 7.
Ciasto kruche	▪ 125 g masła ▪ 100-125 g cukru ▪ 1 jajo ▪ 1 szczypta soli ▪ nieco cukru waniliowego lub startej skórki cytrynowej ▪ 250 g mąki ▪ Proszek do pieczenia (według uznania) **Uwaga:** Przetwarzać maksymalnie 4-krotną ilość jednocześnie.	▪ Włożyć końcówkę do mieszania. ▪ Włożyć wszystkie składniki. ▪ Mieszać 30 sekundy/sekund na poziomie 2. ▪ Mieszać 2-3 minuty/minut na poziomie 6. ▪ Od 250 g mąki: ▪ Włożyć hak do zagniatania. ▪ Włożyć wszystkie składniki. ▪ Mieszać 30 sekundy/sekund na poziomie 1. ▪ Mieszać 3-4 minuty/minut na poziomie 3.
Ciasto drożdżowe	▪ 500 g mąki ▪ 1 jajo ▪ 80 g tłuszczu (o temperaturze pokojowej) ▪ 80 g cukru ▪ 200-250 ml letniego mleka ▪ 25 g świeżych drożdży albo 1 łs suszonych drożdży. ▪ starta skórka z połowy cytryny ▪ 1 szczypta soli **Uwaga:** Przetwarzać maksymalnie 3-krotną ilość jednocześnie.	▪ Włożyć hak do zagniatania. ▪ Włożyć wszystkie składniki. ▪ Mieszać 30 sekundy/sekund na poziomie 1. ▪ Mieszać 3-6 minuty/minut na poziomie 3.
Ciasto na makaron	▪ 500 g mąki ▪ 250 g jaj/a (ok. 5 szt.)	▪ Włożyć hak do zagniatania. ▪ Włożyć wszystkie składniki.

Przepis	Składniki	Przetwarzanie artykułów
	▪ 20-30 ml zimnej wody (według uznania) **Uwaga:** Przetwarzać maksymalnie 1½-krotną ilość jednocześnie.	▪ Mieszać 3-5 minuty/minut na poziomie 3.
Ciasto chlebowe	▪ 1000 g mąki ▪ 2 łs suszonych drożdży ▪ 2 łyżecz. soli ▪ 660 ml letniej wody **Uwaga:** Przetwarzać maksymalnie 1½-krotną ilość jednocześnie.	▪ Włożyć hak do zagniatania. ▪ Włożyć wszystkie składniki. ▪ Mieszać 30 sekundy/sekund na poziomie 1. ▪ Mieszać 3-6 minuty/minut na poziomie 3.

15 Usuwanie usterek

Mniejsze usterki urządzenia można usuwać samodzielnie. Przed skontaktowaniem się z serwisem należy się zapoznać się z informacjami na temat samodzielnego usuwania usterek. Pozwoli to uniknąć niepotrzebnych kosztów.

⚠ OSTRZEŻENIE
Ryzyko porażenia prądem!
Nieprawidłowo przeprowadzane naprawy stanowią poważne zagrożenie.
- ▸ Naprawy urządzenia mogą być wykonywane wyłącznie przez wykwalifikowany personel.
- ▸ Do naprawy urządzenia należy używać wyłącznie oryginalnych części zamiennych.
- ▸ W przypadku uszkodzenia przewodu sieciowego tego urządzenia należy zlecić jego wymianę przez producenta, jego serwis lub przez odpowiednio wykwalifikowaną osobę, co jest koniecznym warunkiem wykluczenia zagrożeń.

Usterka	Przyczyna i rozwiązanie problemu
Urządzenie nie działa.	Wtyczka przewodu przyłączeniowego nie jest włożona. ▸ Podłączyć urządzenie do sieci elektrycznej.
	Wyłączył się bezpiecznik w skrzynce bezpiecznikowej. ▸ Sprawdzić bezpiecznik w skrzynce bezpiecznikowej.
	Przerwa w dostawie prądu. ▸ Sprawdzić, czy działają inne urządzenia i oświetlenie pomieszczenia.
Urządzenie nie zaczyna pracować.	Nieprawidłowo ustawiony przełącznik obrotowy. ▸ Przed rozpoczęciem przetwarzania ustawić przełącznik obrotowy na ○.

Usterka	Przyczyna i rozwiązanie problemu
Nie można nacisnąć przycisku zwalniającego blokadę.	Na czerwonym napędzie 3 jest umieszczona przystawka. ▸ Zdjąć przystawkę z napędu 3.
Waga nie pokazuje żadnych zmian ciężaru, mimo że są dodawane składniki. [1]	Ilość składników leży poniżej przedziału pomiaru wagi. ▸ Włożyć co najmniej 5 g albo 0,01 lb składnika, aby waga mogła wskazać prawidłowe wartości.
Przetwarzanie z użyciem funkcji SensorControl Plus rozpoczyna się i po chwili kończy. [1]	Przełącznik obrotowy nie był wystarczająco długo przytrzymywany w pozycji M/A. **1.** Ponownie wybrać żądany program automatyczny. → *"SensorControl Plus", Strona 135* **2.** Aby rozpocząć przetwarzanie, ustawić przełącznik obrotowy na M/A i przytrzymywać go w tej pozycji przez co najmniej 2 sekundy/sekund.
Na wyświetlaczu pojawia się wskazanie "SILNIK PRZECIĄŻONY".	Za duża ilość składników lub za długi czas przetwarzania. ▸ Ustawić przełącznik obrotowy na ○. ▸ Zmniejszyć ilość składników. ▸ Zaczekać, aż urządzenie ostygnie do temperatury pokojowej.
	Urządzenie lub przystawka są zablokowane. ▸ Ustawić przełącznik obrotowy na ○. ▸ Usunąć blokadę.
	Uszkodzenie silnika. ▸ Jeśli komunikat pojawia się ciągle, zwrócić się do serwisu. → *"Serwis", Strona 143*
Na wyświetlaczu pojawia się wskazanie "OTWARTE RAMIĘ".	Ramię urządzenia zostało otwarte. **1.** Ustawić przełącznik obrotowy na ○. **2.** Przemieścić ramię tak, by samoczynnie się zablokowało.
Na wyświetlaczu pojawia się wskazanie "SPRAWDŹ MISKĘ".	Miska lub adapter uniwersalny nie są prawidłowo zamocowane lub doszło do ich odłączenia. ▸ Obrócić miskę do oporu w kierunku przeciwnym do kierunku ruchu wskazówek zegara. ▸ Przymocować adapter uniwersalny zgodnie z opisem w instrukcji obsługi przystawki.
Na wyświetlaczu pojawia się wskazanie "BŁĄD" "WAGA". [1]	Urządzenie zostało przesunięte na płycie roboczej. ▸ Podnieść urządzenie i ponownie odstawić.

[1] Zależnie od wyposażenia urządzenia

Usterka	Przyczyna i rozwiązanie problemu
Na wyświetlaczu pojawia się wskazanie "BŁĄD" "WAGA". [1]	▸ Wyzerować wagę. → *"Zerowanie wagi", Strona 135*
	Waga nie działa poprawnie. ▸ Wyzerować wagę. → *"Zerowanie wagi", Strona 135*
	Waga jest uszkodzona. ▸ Jeśli komunikat pojawia się ciągle, zwrócić się do serwisu. → *"Serwis", Strona 143*
	Waga jest narażona na wibracje. ▸ Nie używać urządzenia na płytach roboczych narażonych na wibracje, np. na płytach, pod którymi pracuje zmywarka.
Na wyświetlaczu pojawia się wskazanie "DO WAŻENIA" "STOP URZĄDZENIE". [1]	Waga została włączona przy pracującym urządzeniu. **1.** Ustawić przełącznik obrotowy na ○. **2.** Przed użyciem wagi zaczekać, aż urządzenie się zatrzyma.
Na wyświetlaczu pojawia się wskazanie "PRZECIĄŻENIE" albo "NIEDOCIĄŻENIE". [1]	Zostały przekroczone lub nie zostały osiągnięte wartości wskazań wagi. ▸ Przestrzegać wartości wskazań wagi. → *"Wskazania wagi", Strona 133*
Wskazanie "PRZECIĄŻENIE" lub "NIEDOCIĄŻENIE" pojawia się na wyświetlaczu przy korzystaniu z funkcji SensorControl Plus. [1]	Dla wybranego programu dodano zbyt dużo lub zbyt mało składników. ▸ Używać podanych ilości składników. → *"SensorControl Plus", Strona 135*
Pojawia się komunikat "DODAJ SKŁADNIKI", mimo że składniki zostały już dodane. Nie można uruchomić programu automatycznego. [1]	Składniki zostały dodane przed aktywacją wagi. **1.** Opróżnić miskę. **2.** Ponownie wybrać program. **3.** Zaczekać na skalibrowanie wagi. ✔ Wyświetlacz pokazuje "0 g" lub "0.00 lb". **4.** Umieścić składniki.

[1] Zależnie od wyposażenia urządzenia

16 Utylizacja

16.1 Utylizacja zużytego urządzenia

Przyjazna dla środowiska utylizacja urządzenia pozwala odzyskać wartościowe surowce.

1. Odłączyć wtyczkę przewodu sieciowego od gniazda sieciowego.
2. Przeciąć przewód sieciowy.
3. Urządzenie utylizować zgodnie z przepisami o ochronie środowiska naturalnego.
   Informacje o aktualnych możliwościach utylizacji można uzyskać od sprzedawcy lub w urzędzie miasta lub gminy.



To urządzenie jest oznaczone zgodnie z Dyrektywą Europejską 2012/09/UE oraz polską Ustawą z dnia 29 lipca 2005r. „O zużytym sprzęcie elektrycznym i elektronicznym" (Dz.U. z 2005 r. Nr 180, poz. 1495) symbolem przekreślonego kontenera na odpady. Takie oznakowanie informuje, że sprzęt ten, po okresie jego użytkowania nie może być umieszczany łącznie z innymi odpadami pochodzącymi z gospodarstwa domowego. Użytkownik jest zobowiązany do oddania go prowadzącym 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 zużytym sprzętem elektrycznym i elektronicznym przyczynia się do uniknięcia szkodliwych dla zdrowia ludzi i środowiska naturalnego konsekwencji, wynikających z obecności składników niebezpiecznych oraz niewłaściwego składowania i przetwarzania takiego sprzętu.

17 Serwis

BSH Hausgeräte GmbH wydłuża dostępność części zamiennych do 10 lat. Dotyczy to do wszystkich funkcjonalnie istotnych i nadających się do magazynowania części urządzeń wyprodukowanych po 1 stycznia 2023 r.

Uwaga: W ramach warunków gwarancji producenckiej usługi serwisu są nieodpłatne.

Dokładne informacje na temat okresu i warunków gwarancji w danym kraju można uzyskać, korzystając z kodu QR na załączonym dokumencie dotyczącym kontaktów serwisowych i warunków gwarancji, od pracowników naszego serwisu, od sprzedawcy lub znaleźć na naszej stronie internetowej.
Kontaktując się z serwisem należy podać numer produktu (E-Nr.) i numer fabryczny (FD) urządzenia.
Dane kontaktowe obsługi klienta można znaleźć za pomocą kodu QR w załączonym dokumencie dotyczącym kontaktów serwisowych i warunków gwarancji lub na naszej stronie internetowej.

Informacje zgodne z Rozporządzeniem (EU) 2023/826 można znaleźć online pod adresem *www.bosch-home.com* na stronie produktu i stronie serwisowej urządzenia, w obszarze instrukcji obsługi i dodatkowych dokumentów.

17.1 Numer produktu (E-Nr) i numer fabryczny (FD)

Numer produktu (E-Nr) i numer fabryczny (FD) znajdują się na tabliczce znamionowej urządzenia.
Dane urządzenia i numer telefonu serwisu można zanotować oddzielnie, aby zapewnić sobie do nich szybki dostęp.

Додаткову інформацію і пояснення можна знайти онлайн. Зіскануйте QR-код на титульній сторінці.



Зміст

1 Безпека 146
1.1 Загальні вказівки 146
1.2 Використання за призначенням 146
1.3 Обмеження кола користувачів 147
1.4 Правила техніки безпеки 147

2 Як уникнути матеріальних збитків 149

3 Охорона довкілля й ощадливе користування 150
3.1 Утилізація упаковки 150

4 Розпаковування й перевірка .. 150
4.1 Розпаковування приладу й деталей 150
4.2 Комплект поставки 150
4.3 Установлення приладу 150

5 Знайомство 151
5.1 Прилад 151
5.2 Поворотний перемикач 151
5.3 Світлове кільце [1] 151
5.4 Панель управління 152
5.5 Кнопки функцій 152
5.6 Дисплей 152
5.7 Приводи 152
5.8 Знаряддя 153
5.9 Системи безпеки 154

6 Перед першим використанням 154
6.1 Підготовка приладу 155

7 Основні відомості про користування 155
7.1 Довжина кабелю 155
7.2 Позиції відкидного кронштейна 155
7.3 Відчинення відкидного кронштейна 155
7.4 Зачинення відкидного кронштейна 156
7.5 Виймання чаші 156
7.6 Установлення чаші 156
7.7 Закріплення кришки чаші 156
7.8 Зняття кришки чаші 156
7.9 Установлення знаряддя 156
7.10 Виймання знаряддя 156
7.11 Обробка 156
7.12 Захисна кришка привода 158

8 Основні параметри 158
8.1 Огляд основних параметрів .. 158
8.2 Зміна основних параметрів ... 158

9 Таймер 159
9.1 Індикація таймера 159
9.2 Вказівки щодо таймера 159
9.3 Перегляд і скидання тривалості обробки 159
9.4 Обробка інгредієнтів з таймером 159
9.5 Користування таймером без обробки 160
9.6 Призупинення або вимкнення таймера 160

10 Ваги [1] 160
10.1 Індикація ваги 160
10.2 Зважування інгредієнтів 161
10.3 Попереднє встановлення ваги 161
10.4 Скидання ваг 161

11 SensorControl Plus [1] 162
11.1 Огляд програм 162
11.2 Застосування SensorControl Plus 163

[1] Залежно від комплектації приладу

12 Чищення та догляд 163
12.1 Чистильні засоби 163
12.2 Чищення основного блока .. 164
12.3 Огляд чищення 164
13 Спеціальне приладдя 164
14 Рецепти й приклади застосування 164
14.1 Огляд рецептів 165
15 Усунення несправностей 166
16 Утилізація 169
16.1 Утилізація старих приладів .. 169
17 Сервісні центри 169
17.1 Номер виробу (E-Nr.) і заводський номер (FD) 170

⚠ 1 Безпека

Дотримуйтеся наступних правил техніки безпеки.

1.1 Загальні вказівки

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

1.2 Використання за призначенням

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

Від'єднуйте прилад від електромережі, коли ви:
- не використовуйте прилад.
- залишаєте прилад без нагляду.
- збираєте прилад.

- розбираєте прилад.
- чистите прилад.
- наближаєтеся до деталей, що обертаються.
- заміняєте знаряддя.
- зіткнулися з несправністю.

1.3 Обмеження кола користувачів

Особи з фізичними, сенсорними або ментальними вадами або особи, яким бракує знань та досвіду, можуть користуватися приладом лише під наглядом або якщо вони пройшли підготовку з безпечного користування приладом та розуміють можливу небезпеку.
Дітям заборонено гратися з приладом.
Дітям заборонено чистити й обслуговувати прилад.
Дітям заборонено користуватися цим приладом. Прилад і кабель живлення слід берегти від дітей.

1.4 Правила техніки безпеки

⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ – Небезпека ураження електричним струмом!
Пошкоджений прилад або пошкоджений мережний кабель — джерело небезпеки.
- ▸ Ніколи не користуйтеся пошкодженим приладом.
- ▸ Заборонено користуватися приладом, поверхня якого тріснула чи зламалася.
- ▸ Не тягніть за мережний кабель, щоб від'єднати прилад від мережі. Завжди тягніть тільки за мережний штекер мережного кабелю.
- ▸ Якщо прилад або мережний кабель пошкоджений, негайно від'єднайте мережевий штекер розподільного блока або вимкніть запобіжник у розподільному блоці.
- ▸ Зателефонуйте до сервісного центру. →*Сторінка 169*

Монтаж, виконаний неналежним чином, може становити небезпеку для користувача.
- ▸ Прилад дозволено підключати до електромережі й експлуатувати лише відповідно до даних, зазначених на заводській табличці.
- ▸ Прилад можна підключати до електромережі змінного струму тільки через заземлену розетку, змонтовану згідно з чинними нормами.

- ▸ Заземлювальний провід електричної системи оселі має бути прокладений згідно з чинними нормами.
- ▸ Забороняється використання приладу в приміщеннях, де електрична мережа не обладнана заземлювальним проводом.

Ремонтні роботи, виконані неналежним чином, можуть складати небезпеку для користувача.

- ▸ Ремонтувати прилад дозволено тільки фахівцям.
- ▸ Для ремонту приладу дозволяється використовувати лише оригінальні запчастини.
- ▸ Щоб уникнути небезпек, у разі пошкодження кабелю живлення цього приладу його заміну має виконувати виробник, сервісний центр або особа з відповідною кваліфікацією.

Рідина, що витекла, може спричинити ураження електричним струмом.

- ▸ Ніколи не занурюйте ні прилад, ні кабель живлення у воду й не мийте в посудомийній машині.
- ▸ Використовуйте прилад лише в закритих приміщеннях.
- ▸ Бережіть прилад від високої температури й вологи.
- ▸ Не можна чистити прилад за допомогою парового або високотискового приладу.

Пошкоджена ізоляція кабелю живлення — джерело небезпеки.

- ▸ Не допускайте контакту кабелю живлення з гарячими частинами приладу чи іншими джерелами тепла.
- ▸ Не допускайте контакту мережного кабелю з гострими предметами.
- ▸ Не перегинайте, не перетискайте й не переобладнуйте кабель живлення.

⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ – Небезпека пожежі!

Від високої температури прилад і його деталі можуть загорітися.

- ▸ У жодному разі не ставте прилад на гарячі поверхні або поблизу них.

⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ – Небезпека травмування!

Обертові приводи, знаряддя або приладдя можуть спричиняти травми.

- ▸ Руки, волосся, одяг тощо слід тримати на безпечній відстані від частин приладу, що обертаються.
- ▸ Знаряддя й приладдя можна встановлювати і знімати тільки за нерухомого привода й установленого приладу.

- Перш ніж замінювати знаряддя або починати чищення, вимкніть прилад і від'єднайте його від електромережі.
- Використовувати знаряддя дозволено тільки за умови, що встановлено чашу, кришку приладу й захисні кришки приводів!
- Заборонено відчиняти відкидний кронштейн під час обробки.

Користування приладом з пошкодженими частинами може призводити до травм.

- Частини, що мають помітні тріщини чи інші пошкодження або ж не тримаються як слід, необхідно замінити оригінальними запчастинами.

⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ – Небезпека розчавлення!

Можливе защемлення рук і пальців.

- Опускаючи відкидний кронштейн, не засовуйте пальців у корпус або чашу.

⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ – Небезпека удушення !

Діти можуть натягти пакувальні матеріали собі на голову або загорнутися в них і задихнутися.

- Бережіть пакувальні матеріали від дітей.
- Не дозволяйте дітям гратися з пакувальним матеріалом.

Діти можуть удихнути чи проковтнути дрібні деталі й унаслідок цього задихнутися.

- Бережіть дрібні деталі від дітей.
- Не дозволяйте дітям гратися з дрібними деталями.

⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ – Небезпека шкоди здоров'ю!

Бруд на поверхнях може бути небезпечний для здоров'я.

- Виконуйте вказівки з чищення.
- Поверхні, які контактують з харчовими продуктами, слід чистити перед кожним користуванням.

2 Як уникнути матеріальних збитків

УВАГА

Неналежне користування може спричинити матеріальну шкоду.

- Ніколи не використовуйте різні приводи одночасно.
- Зважайте на кольорове маркування приладдя й привода.
- Не користуйтеся приладом довше, ніж потрібно.
- Заборонено вмикати порожній прилад.
- Заборонено використовувати оригінальні частини й приладдя, призначені для інших приладів.
- Не перевищуйте максимальну кількість перероблюваного продукту.
- Перед використанням перевірте, чи нема в чаші сторонніх

предметів; якщо вони є, приберіть їх.

Струси можуть порушити роботу приладу.

- Не ставте прилад на поверхнях, які можуть рухатися або вібрувати.

3 Охорона довкілля й ощадливе користування

3.1 Утилізація упаковки

Пакувальні матеріали екологічно безпечні і можуть використовуватися повторно.

- Окремі складники потрібно розсортувати й утилізувати роздільно.

4 Розпаковування й перевірка

Тут ви дізнаєтеся, яких правил слід дотримуватися, розпаковуючи прилад.

4.1 Розпаковування приладу й деталей

1. Вийміть прилад з упаковки.
2. Вийміть з упаковки й підготуйте всі додаткові деталі й супровідну документацію.
3. Зніміть наявний пакувальний матеріал.
4. Зніміть наявні наклейки та плівки.

4.2 Комплект поставки

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

Нотатка: Залежно від комплектації прилад може постачатися з додатковим приладдям. Які додаткові позиції входять до комплекту, можна дізнатися з інструкцій на приладдя.

→ *Мал.* **1**

A	Основний блок приладу зі змішувальною чашею
B	Кришка з убудованою заванта-жувальною горловиною
C	Віничок-мішалка Profi Flexi [1]
D	Віничок-збивалка Profi
E	Гачок для замішування
F	Супровідна документація

4.3 Установлення приладу

⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ

Небезпека пожежі!

Від високої температури прилад і його деталі можуть загорітися.

- У жодному разі не ставте прилад на гарячі поверхні або поблизу них.

УВАГА

Струси можуть порушити роботу приладу.

- Не ставте прилад на поверхнях, які можуть рухатися або вібрувати.

1. Поставте прилад на стійку, рівну, чисту й гладку робочу поверхню.
2. Витягніть кабель живлення на потрібну довжину.
   → *"Довжина кабелю", Сторінка 155*
   Не вставляйте штепсель у розетку.

[1] Залежно від моделі

5 Знайомство

5.1 Прилад

Тут можна познайомитися зі складниками приладу.
→ *Мал.* **2**

1	Панель управління
2	Чаша з нержавіючої сталі
3	Кришка з убудованою завантажувальною горловиною
4	Захисна кришка привода 2
5	Захисна кришка привода 3
6	Світлове кільце
7	Поворотний перемикач
8	Відкидний кронштейн
9	Кнопка розблокування відкидного кронштейна
10	Привод 2, жовтий
11	Привод 3, червоний
12	Головний привод, чорний
13	Пази для чаші
14	Місце для зберігання кабелю

5.2 Поворотний перемикач

Поворотний перемикач слугує для запуску й зупинення обробки, а також для вибору швидкості.

Символ	Функція
○	Зупинення обробки.
↺	Підмішування інгредієнтів на найнижчій швидкості.
1	Обробка інгредієнтів на нижчій швидкості.
7	Обробка інгредієнтів на вищій швидкості.
M[1]	Нетривале підвищення швидкості обробки інгредієнтів до найвищої. → *"Застосування моментального ввімкнення", Сторінка 158*
M/A[1]	Залежно від застосування: ▪ Нетривале підвищення швидкості обробки інгредієнтів до найвищої. → *"Застосування моментального ввімкнення", Сторінка 158* ▪ Запуск автоматичної програми. → *"SensorControl Plus", Сторінка 162*

Порада: Швидкість можна плавно регулювати від 1 до 7.

5.3 Світлове кільце[1]

Світлове кільце на поворотному перемикачі інформує вас про робочий стан приладу.

Індикація	Статус
Світлове кільце світиться, обробка триває.	Прилад працює справно.
Світлове кільце не світиться, запустити обробку не вдається.	▪ Прилад знеструмлений. ▪ На приладі виникла несправність.
Світлове кільце світиться, але запустити чи продовжити обробку не вдається.	▪ Таймер завершив обробку. ▪ Спрацювала система безпеки.

[1] Залежно від комплектації приладу

Індикація	Статус
	▪ На приладі виникла несправність.

Порада: Докладніше див. тут:
→ *"Системи безпеки", Сторінка 154*
→ *"Усунення несправностей", Сторінка 166*

5.4 Панель управління

Тут наведено огляд панелі управління.
→ *Мал.* **3**

1	Кнопка ваг [1]
2	Кнопка таймера
3	Кнопка SensorControl Plus [1]
4	Кнопки настроювання
5	Дисплей

5.5 Кнопки функцій

За допомогою кнопок функцій можна вибирати додаткові функції або настроювати прилад. Щоб вибрати щось, натискайте пальцем на відповідні символи.

Символ	Функція
	Таймер ▪ Застосування таймера. ▪ Скидання таймера. ▪ Завершення додаткових функцій.
	Ваги [1] ▪ Застосування ваг. ▪ Калібрування ваг. ▪ Завершення додаткових функцій.
	SensorControl Plus [1] ▪ Вибір автоматичної програми.
	▪ Завершення додаткових функцій.
—	▪ Зміна параметрів. ▪ Зменшення значень.
+	▪ Зміна параметрів. ▪ Збільшення значень.

Нотатка: Натискайте кнопки пальцями руки без кухонної рукавички. Натискати кнопки якимись предметами, наприклад черпаком, не можна.

5.6 Дисплей

На дисплей виводяться параметри, інформація і значення, а також повідомлення про робочий стан.
Після приєднання приладу до мережі дисплей активується й показує індикацію "OptiMUM".
Тексти на дисплеї відображаються у два рядки. Довгі тексти відображаються на дисплеї рухомим рядком.

Нотатка: Якщо впродовж певного часу з приладом не виконують жодних дій, дисплей автоматично вимикається. Щоб знов активувати дисплей, натисніть будь-яку кнопку або запустіть обробку.

Порада: Мову інтерфейсу і яскравість дисплея можна змінити в будь-який момент.
→ *"Огляд основних параметрів", Сторінка 158*

5.7 Приводи

Прилад устатковано різними приводами, спеціально адаптованими до знарядь і приладдя.

Нотатка: Приводи 2 і 3 накриті захисними кришками.
→ *"Захисна кришка привода", Сторінка 158*

[1] Залежно від комплектації приладу

Кольорове маркування

Приводи мають кольорове маркування.
Відповідними кольорами позначене й приладдя, сумісне з тим чи іншим приводом.

Огляд приводів

Тут наведено огляд приводів і описано їхнє призначення.

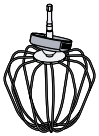
Привод	Застосування
Головний привод, чорний 	Для знаряддя і приладдя, наприклад ▪ М'ясорубка ▪ Приставка для макаронних виробів
Привод 2, жовтий 	Для позначеного жовтим приладдя, наприклад ▪ Наскрізна шатківниця ▪ Багатофункціональний блендер
Привод 3, червоний 	Для позначеного червоним приладдя, наприклад ▪ Скляна насадка-блендер ▪ Набір багатофункціонального подрібнювача

5.8 Знаряддя

Тут ви знайдете найважливіші відомості про ті чи інші знаряддя.
Знаряддя устатковані захисною кришкою, що береже привод від забруднення.
Дві розблокувальні кнопки на захисній кришці полегшують виймання знаряддя.
→ *"Виймання знаряддя", Сторінка 156*

Огляд знарядь

Використовуйте знаряддя, що підходить для вашої конкретної мети.

Знаряддя	Застосування
	Гачок для замішування ▪ Збивання тіста, наприклад дріжджового, хлібного, на піцу й макарони, на випічку. ▪ Підмішування продуктів, які не мають бути подрібнені, наприклад родзинок або шоколадних плиток.
	Віничок-мішалка Profi Flexi [1] ▪ Замішування тіста, наприклад, на фруктові й інші пироги. ▪ Підмішування в тісто інгредієнтів, як-от родзинки або шматки шоколаду.
	Віничок-збивалка Profi ▪ Збивання яєчних білків і вершків (жирністю щонайменше 30 %). ▪ Замішування легкого тіста, наприклад бісквітного.

Тонке регулювання віничка-мішалки Profi

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

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

[1] Залежно від моделі

Корекція заводського налаштування

УВАГА

Унаслідок неправильного заводського налаштування прилад і знаряддя можуть бути пошкоджені.

- ▸ Заборонено користуватися знаряддям, якщо воно торкається чаші.

Вимоги

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

1. Утримуючи віничок-збивалку однією рукою за нижню частину, відпустіть контргайку, повернувши її ріжковим ключем за годинниковою стрілкою.
   → *Мал.* **4**
2. Щоб змінити відстань, крутіть знаряддя.
   → *Мал.* **5**
   Зважайте на значення в таблиці:

Налаштування	Відстань
Оптимальне налаштування	3 мм
Один оберт за годинниковою стрілкою	Більше на 1 мм
Один оберт проти годинникової стрілки	Менше на 1 мм

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

5.9 Системи безпеки

Тут наведено огляд систем безпеки приладу.

Захист від увімкнення

Захист від увімкнення запобігає небажаному ввімкненню приладу.

Увімкнути прилад і керувати ним можна, тільки якщо

- відкидний кронштейн зафіксовано в позиції 1 і вставлено чашу.
- відкидний кронштейн зафіксовано в позиції 1, а на привод установлено універсальний адаптер.

Захист від повторного ввімкнення

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

Після знеструмлення прилад знову вмикається. Запустити обробку можна тільки після того, як ви повернете перемикач у позицію O.

Захист від перевантаження

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

Двигун вимикається, якщо

- обробляється завелика кількість.
- обробка триває надто довго.
- знаряддя або приладдя блокується.

Захист відкидного кронштейна

Захист відкидного кронштейна запобігає відчиненню відкидного кронштейна в той час, коли на задньому приводі закріплено приладдя.

6 Перед першим використанням

Підготуйте прилад до застосування.

6.1 Підготовка приладу

1. Натисніть розблокувальну кнопку й підніміть відкидний кронштейн до фіксації.
   → *"Відчинення відкидного кронштейна", Сторінка 155*
2. Поверніть чашу за годинниковою стрілкою й вийміть її.
   → *"Виймання чаші", Сторінка 156*
3. Усі деталі, які контактують із харчовими продуктами, перед першим користуванням слід помити.
   → *"Чищення та догляд", Сторінка 163*
4. Підготуйте вимиті й висушені деталі до застосування.

7 Основні відомості про користування

7.1 Довжина кабелю

Відрегулюйте довжину кабелю живлення відповідно до потреб.

Регулювання довжини кабелю за допомогою відсіку для зберігання кабелю [1]

1. Витягніть кабель живлення на потрібну довжину.
2. Щоб укоротити кабель, частково засуньте його у відсік для зберігання.

Регулювання довжини кабелю за допомогою змотувача [1]

1. Витягніть кабель живлення на потрібну довжину й повільно відпустіть.
2. Щоб укоротити кабель,
   - ▸ потягніть за кабель,
   - ▸ дайте кабелю змотатися,
   - ▸ знову витягніть кабель.

Нотатка: Не засовуйте кабель рукою. Якщо кабель застрягне, його слід повністю витягти, а потім дати йому змотатися.

7.2 Позиції відкидного кронштейна

Тут наведено огляд позицій відкидного кронштейна.

Позиція	Застосування
Позиція 1 	Відкидний кронштейн зачинено. ■ Обробка інгредієнтів знаряддями. ■ Застосування приладдя на головному приводі, наприклад М'ясорубка. ■ Застосування приладдя на приводі 2, наприклад Наскрізна шатківниця ■ Застосування приладдя на приводі 3, наприклад Скляна насадка-блендер
Позиція 2 	Відкидний кронштейн відчинено. ■ Установлення або виймання чаші. ■ Установлення або зняття кришки. ■ Установлення або виймання знаряддя. ■ Завантаження інгредієнтів у чашу.

7.3 Відчинення відкидного кронштейна

▸ Натисніть розблокувальну кнопку й підніміть відкидний кронштейн до фіксації.
→ *Мал.* **6**

✔ Відкидний кронштейн зафіксовано в позиції 2.

[1] Залежно від комплектації приладу

7.4 Зачинення відкидного кронштейна

- ▸ Натисніть розблокувальну кнопку й опустіть відкидний кронштейн до фіксації.
  → *Мал.* **7**
- ✔ Відкидний кронштейн зафіксовано в позиції 1.

7.5 Виймання чаші

- ▸ Поверніть чашу за годинниковою стрілкою й вийміть її.
  → *Мал.* **8**

7.6 Установлення чаші

1. Установіть чашу в основний блок приладу.
   → *Мал.* **9**
   Зважайте на пази на основному блоці.
2. Поверніть чашу проти годинникової стрілки до фіксації.
   → *Мал.* **10**

7.7 Закріплення кришки чаші

Вимога: Не вставлено жодне знаряддя.

- ▸ Насадіть кришку на головний привод до фіксації.
  → *Мал.* **11**
  Завантажувальна горловина має бути спрямована вперед.

7.8 Зняття кришки чаші

Вимога: Не вставлено жодне знаряддя.

- ▸ Зніміть кришку з головного привода.

7.9 Установлення знаряддя

1. Виберіть потрібне знаряддя.
   → *"Огляд знарядь", Сторінка 153*
2. Втисніть знаряддя в головний привод до фіксації.
   → *Мал.* **12**
   Захисна кришка [a] має повністю накривати головний привод.

7.10 Виймання знаряддя

- ▸ Стисніть обидві розблокувальні кнопки [b] і повністю витягніть знаряддя з привода.
  → *Мал.* **13**

7.11 Обробка

Тут ви знайдете найважливіші відомості про обробку продуктів.

Рекомендації щодо швидкості

Щоб досягати оптимальних результатів, зважайте на рекомендації щодо швидкості.

Налаштування	Застосування
↻	Підмішування й бережне змішування інгредієнтів, наприклад яєчних білків.
1–2	Підмішування й змішування інгредієнтів.
3	Замішування важкого тіста, наприклад дріжджового.
5–7	Збивання й перемішування інгредієнтів, наприклад вершків.
M [1]	Нетривале збивання й перемішування інгредієнтів на максимальній швидкості. → *"Застосування моментального ввімкнення", Сторінка 158*
M/A [1]	Залежно від застосування: ▪ Нетривале збивання й перемішування інгредіє-

[1] Залежно від комплектації приладу

Налаштування	Застосування
	нтів на максимальній швидкості. → *"Застосування моментального ввімкнення", Сторінка 158* ▪ Керування швидкістю за допомогою автоматичної програми. → *"SensorControl Plus", Сторінка 162*

Обробка інгредієнтів знаряддями.

⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ
Небезпека травмування!
Обертові приводи, знаряддя або приладдя можуть спричиняти травми.
- ▸ Руки, волосся, одяг тощо слід тримати на безпечній відстані від частин приладу, що обертаються.
- ▸ Знаряддя й приладдя можна встановлювати і знімати тільки за нерухомого привода й установленого приладу.
- ▸ Перш ніж замінювати знаряддя або починати чищення, вимкніть прилад і від'єднайте його від електромережі.
- ▸ Використовувати знаряддя дозволено тільки за умови, що встановлено чашу, кришку приладу й захисні кришки приводів!
- ▸ Заборонено відчиняти відкидний кронштейн під час обробки.

Вимоги
- ▪ Чашу встановлено.
- ▪ Установлено кришку чаші.
- ▪ Вставлено потрібне знаряддя.

1. Завантажте інгредієнти в чашу.
→ *Мал.* **14**
2. Натисніть розблокувальну кнопку й опустіть відкидний кронштейн до фіксації.
→ *Мал.* **15**
3. Вставте штепсельну вилку в розетку.
4. Поверніть перемикач на бажану швидкість.
→ *Мал.* **16**
5. Обробляйте інгредієнти, доки не буде досягнуто бажаного результату.
6. Поверніть перемикач у позицію ○.
→ *Мал.* **17**
Дочекайтеся зупинки приладу.
7. Вийміть штепсельну вилку з розетки.

Поради
- ▪ Упродовж обробки можна в будь-який момент змінити швидкість або перервати обробку.
- ▪ Одразу після користування чистьте всі деталі, щоб залишки не присихали.

Довантаження інгредієнтів

1. Під час обробки інгредієнти можна довантажувати через завантажувальну горловину в кришці.
→ *Мал.* **18**
2. Щоб довантажити велику кількість інгредієнтів, поверніть перемикач у позицію ○.
Дочекайтеся зупинки приладу.
3. Натисніть розблокувальну кнопку й підніміть відкидний кронштейн до фіксації.
4. Завантажте інгредієнти в чашу.
5. Натисніть розблокувальну кнопку й опустіть відкидний кронштейн до фіксації.
6. Обробляйте інгредієнти, доки не буде досягнуто бажаного результату.

Застосування моментального ввімкнення

1. Поверніть перемикач у позицію M[1], або M/A[1] і втримуйте його там. → *Мал.* **19**
✔ Інгредієнти будуть оброблятися на найвищій швидкості.
2. Відпустіть поворотний перемикач. → *Мал.* **20**
✔ Перемикач автоматично повернеться в позицію O.
✔ Обробка зупиниться.

Порада
Моментальне ввімкнення найкраще підходить для такого приладдя:
- Скляна насадка-блендер
- Набір багатофункціонального подрібнювача
- Багатофункціональний блендер

7.12 Захисна кришка привода

Зніміть захисну кришку, щоб скористатися приладдям на приводі 2 або 3.

Зняття захисної кришки

► Підніміть захисну кришку привода 2 або 3 за бічний виступ і зняти її. → *Мал.* **21**

Установлення захисної кришки привода

► Установіть захисну кришку привода 2 або 3 і притисніть її. → *Мал.* **22**

8 Основні параметри

Ви можете встановити основні установки вашого приладу відповідно до власних потреб.

8.1 Огляд основних параметрів

Тут наведено огляд основних параметрів.

Налаштування	Опис
МОВА	Вибір мови інтерфейсу.
ЗВУК	Вимкнення звукових сигналів або регулювання гучності.
ЯСКРАВІСТЬ	Регулювання яскравості дисплея.
ОД.ВИМІР.[1]	Установлення одиниць індикації ваги.

8.2 Зміна основних параметрів

Вимога: Штепсельну вилку вставлено в розетку.
1. Коли дисплей вимкнутий, натисніть будь-яку кнопку.
2. Одночасно натисніть і втримуйте ⏲ і +.
✔ На дисплеї з'явиться меню конфігурування.
3. Виберіть бажаний параметр за допомогою кнопки ⏲.
4. За допомогою кнопки + або − змініть значення вибраного параметра.
✔ На дисплеї відображається "ЩОБ ЗБЕРЕГТИ: O і +".
5. Щоб зберегти змінений параметр, одночасно натисніть і втримуйте ⏲ і +.
✔ На дисплеї відображається "НАСТРОЮВАННЯ" "ЗБЕРЕЖЕНО".
6. Щоб змінити і зберегти подальші налаштування, повторіть кроки 3-5.

[1] Залежно від комплектації приладу

7. Щоб вийти з меню конфігурування, виберіть один з таких варіантів:
   - ▸ Натисніть і утримуйте 🔥, ⏲ або ⏲.
   - ▸ Запустіть обробку.

9 Таймер

Можна подивитися попереднє значення тривалості обробки або задати тривалість наперед.

Порада: За допомогою таймера можна також стежити за часом, наприклад, замішуючи тісто.

9.1 Індикація таймера

Користуючись таймером, зважайте на вказані далі значення.

Зона індикації	0 с — 3 год
Етапи індикації	1 с
Зона настроювання	5 с — 3 год
Етапи настроювання	5°с

9.2 Вказівки щодо таймера

Для оптимального користування таймером зважайте на вказівки, які наведено далі.

Нотатки

- Якщо таймер зупинити або вимкнути під час обробки, то обробка триває далі.
- Якщо запустити обробку за ввімкненого таймера, прилад завершить обробку, коли скінчиться залишкова тривалість.
- Якщо перервати обробку менш ніж на 3 хвилини, останні показані значення на певний час залишаються збережені, і в разі нової обробки відлік починається з них.

Поради

- Змінити залишкову тривалість можна в будь-який момент за допомогою + або −.
- Якщо втримувати + або −, значення змінюватимуться швидше.
- Гучність звукових сигналів можна змінити в будь-який момент.
  → *"Огляд основних параметрів", Сторінка 158*

9.3 Перегляд і скидання тривалості обробки

Нотатка

Індикація попередньої тривалості обробки не запускається,

- якщо тривалість переробки встановлено наперед.
- якщо застосовується функція SensorControl Plus.

1. Поверніть перемикач на бажану швидкість.

✔ На дисплеї відображається "ЧАС " і попередня тривалість обробки.

2. Щоб скинути індикацію на "00:00", натисніть і втримуйте ⏲.

9.4 Обробка інгредієнтів з таймером

Вимога: Прилад підготовлений, інгредієнти завантажені.

→ *"Обробка інгредієнтів знаряддями.", Сторінка 157*

1. Коли дисплей вимкнутий, натисніть будь-яку кнопку.
2. Натисніть ⏲.

✔ На дисплеї відображається індикація "ТАЙМЕР" і "00:00".

3. Встановіть бажану тривалість за допомогою + або −.

4. Поверніть перемикач на бажану швидкість.
✔ На дисплеї відображається залишкова тривалість обробки.
✔ Коли час скінчиться, пролунає звуковий сигнал, а на дисплеї з'явиться "ЗАВЕРШ." "ТАЙМЕР".
✔ Прилад зупиняє обробку автоматично, а на дисплеї відображається "ПОВЕРН. ПЕРЕМИКАЧ У ПОЛОЖ. 0".
5. Поверніть перемикач у позицію ○.

9.5 Користування таймером без обробки

1. Коли дисплей вимкнутий, натисніть будь-яку кнопку.
2. Натисніть ⏲.
✔ На дисплеї відображається індикація "ТАЙМЕР" і "00:00".
3. Встановіть бажану тривалість за допомогою + або —.
4. Щоб запустити таймер, двічі коротко натисніть ⏲.
✔ На дисплеї відображається зворотний відлік залишкової тривалості.
✔ Коли час скінчиться, пролунає звуковий сигнал, а на дисплеї з'явиться "ЗАВЕРШ.""ТАЙМЕР" .

9.6 Призупинення або вимкнення таймера

Вимоги
- Таймер працює.
- На дисплеї відображається зворотний відлік часу.

1. Двічі коротко натисніть ⏲.
✔ Таймер зупиниться.
✔ На дисплеї з'явиться й залишиться час до завершення.
2. Двічі коротко натисніть ⏲.
✔ Таймер запуститься знову.
✔ Зворотний відлік залишку часу продовжиться.
3. Щоб вимкнути таймер, натисніть і втримуйте ⏲.
✔ На дисплеї відображається "OptiMUM".

10 Ваги [1]

Цей прилад устаткований вагами. Інгредієнти можна зважувати по одному або задати вагу наперед. Основний блок приладу має в ніжках чотири ваговимірювальні датчики.

Результат вимірювання можуть викривляти такі чинники:
- Ніжки не стоять на робочій поверхні як слід.
- Вібрації робочої поверхні
- Наявність якихось предметів під основним блоком приладу
- Кількість інгредієнтів у 5 г або 0,01 lb
- Зсування основного блока приладу
- Торкання основного блока приладу
- Наявність якихось предметів на основному блоці приладу

10.1 Індикація ваги

Користуючись вагами, зважайте на вказані далі значення.

Індикація в грамах

Зона індикації	-990 г — 5000 г
Етапи індикації	5 г
Зона настроювання	50 г — 3000 г
Етапи настроювання	10 г

Індикація у фунтах

Зона індикації	-2,20 lb — 11,00 lb
Етапи індикації	0,01 lb

[1] Залежно від комплектації приладу

Зона настроювання	0,10 lb – 6,60 lb
Етапи настроювання	0,02 lb

Порада: Одиниці індикації ваги можна змінити в будь-який момент.
→ *"Огляд основних параметрів", Сторінка 158*

10.2 Зважування інгредієнтів

Вимоги
- Вставлено чашу або розміщено приладдя.
- Поворотний перемикач установлено в позицію ○.
- Дисплей активовано.

1. Натисніть ⚖ і більше не торкайтеся приладу.
✔ Ваги калібруються.
✔ На дисплеї відображається "- - - - -".
2. Почекайте, доки калібрування завершиться.
✔ На дисплеї відображається "0 g" або "0.00 lb".
3. Завантажте потрібний інгредієнт.
✔ На дисплеї відображається вага.
4. Щоб зважити інші інгредієнти, виберіть один з таких варіантів:
   - ▸ Завантажте наступні інгредієнти й гляньте загальну вагу.
   - ▸ Повторіть процес, зважуючи кожен інгредієнт окремо.

10.3 Попереднє встановлення ваги

Вимоги
- Чашу встановлено.
- Поворотний перемикач установлено в позицію ○.

1. Коли дисплей вимкнутий, натисніть будь-яку кнопку.
2. Натисніть ⚖ і більше не торкайтеся приладу.
✔ Ваги калібруються.
✔ На дисплеї відображається "- - - - -".
3. Почекайте, доки калібрування завершиться.
✔ На дисплеї відображається "0 g" або "0.00 lb".
4. Натисніть +.
✔ На дисплеї відображається "100 g" або "0.20 lb".
5. Встановіть бажану вагу за допомогою + або —.
6. Завантажте потрібний інгредієнт у чашу.
✔ На дисплеї відображається залишкова кількість, якої бракує, наприклад: 65 г.
✔ Починаючи від залишкової кількості 40 г або 0,08 lb лунає багаторазовий звуковий сигнал.
7. Продовжуйте завантажувати інгредієнт у менших кількостях.
✔ Чим меншою буде залишкова кількість, тим швидше лунатиме звуковий сигнал.
✔ Коли буде досягнута наперед задана кількість, звуковий сигнал вимкнеться.
8. **Нотатка:** У разі перевищення заданої кількості звуковий сигнал лунатиме безперервно. Надлишкова кількість відображається на дисплеї у вигляді від'ємного значення, наприклад: -40 г.
9. Приберіть надлишкову кількість.
10. Щоб завершити зважування, натисніть і втримуйте ⚖ або запустіть обробку.

Порада: Гучність звукових сигналів можна змінити в будь-який момент.
→ *"Огляд основних параметрів", Сторінка 158*

10.4 Скидання ваг

У разі появи повідомлення про помилку або незвичних результатів вимірювання обнуліть ваги.

1. Натисніть і утримуйте ⚖.
✔ На дисплеї відображається "OptiMUM".

2. Щоб знову запустити ваги, натисніть ⚖.

Нотатка: Якщо ваги й далі працюють неправильно, на певний час від'єднайте прилад від електромережі, а після того знову запустіть ваги.

11 SensorControl Plus [1]

Функція SensorControl Plus дає змогу виконувати всілякі програми й автоматично обробляти продукти. Датчики контролюють обробку інгредієнтів й автоматично завершують її після досягнення наперед запрограмованої консистенції.

Щоб досягати оптимальних результатів, виконуйте такі вказівки:

- Перед першим використанням функції SensorControl Plus протягом принаймні 2 хв дайте приладу попрацювати на холостому ході або обробляйте продукти без автоматичної програми.
- Запрограмовані лише описані комбінації продуктів, кількості й знаряддя. Інші комбінації обробляти за допомогою автоматичних програм не можна.
- Не додавайте інгредієнти, коли вже почалась автоматична програма.
- Не обробляйте вже оброблені інгредієнти повторно за допомогою автоматичної програми.
- Тривалість і результат обробки залежать від свіжості, температури й вмісту інгредієнтів.
- Обробляти можна тільки свіжі яйця.
- Обробляти можна тільки вершки, охолоджені до 6 °C.
- Збивати вершки, які заморожувалися, не можна.
- Використання вершків з добавками або без лактози погіршує результати.
- Домішувати до вершків або збитих білків цукор, ароматизатори й інші інгредієнти можна тільки після завершення автоматичної програми.

Нотатки

- Завантажувати інгредієнти можна тільки тоді, коли на дисплеї відображається "0 g", "0.00 lb" або "ДОДАЙТЕ ІНГР.".
- Коли виконується автоматична програма, кнопки заблоковані.
- Щоб перервати автоматичну програму, поверніть перемикач у позицію ○. Для цього потрібно подолати незначний опір.

11.1 Огляд програм

Тут наведено огляд автоматичних програм і їх застосування.

Програма	Застосування
ВЕРШКИ	Автоматичне приготування 300-1500 мл збитих вершків за допомогою вінчика-збивалки
ВЕРШКИ > 300 мл [2]	Автоматичне приготування 300-700 мл збитих вершків за допомогою вінчика-збивалки
ВЕРШКИ > 700 мл [2]	Автоматичне приготування 700-1500 мл збитих вершків за допомогою вінчика-збивалки
ЯЄЧ.БІЛОК	Автоматичне приготування збитих білків за допомогою вінчика-збивалки з такої кількості яєць: 2-12

[1] Залежно від комплектації приладу
[2] Моделі без вбудованих ваг

Програма	Застосування
ДРІЖ.ТІСТО	Автоматичне приготування дріжджового тіста за допомогою гачка для замішування Інгредієнти і їхня кількість залежать від рецепта → *"Огляд рецептів", Сторінка 165*

11.2 Застосування SensorControl Plus

Тут вказано, як вибирати й запускати автоматичну програму.

Вимоги

- Чашу встановлено.
- Установлено кришку чаші.

1. Установлення відповідного знаряддя:
   - ▸ Вінчик для збивання вершків і білків
   - ▸ Гачок для замішування дріжджового тіста
2. Вставте штепсельну вилку в розетку.
   - ✔ На дисплеї відображається "OptiMUM".
3. Натисніть ♨.
   - ✔ На дисплеї відображається "ВЕРШКИ".
4. За допомогою ♨, + або — виберіть бажану програму, наприклад: "ЯЄЧ.БІЛОК".
   - ✔ Ваги калібруються.
   - ✔ На дисплеї відображається "- - - - -".
5. Почекайте, доки калібрування завершиться.
   - ✔ На дисплеї відображається "0 g" або "0.00 lb".
6. Помістіть у чашу відповідний інгредієнт, наприклад яєчні білки.
   - ✔ На дисплеї відображається вага.
7. **Нотатка:** Якщо в приладі немає ваг, після вибору програми на дисплеї з'являється "ДОДАЙТЕ ІНГР.".
8. Завантажте в чашу відміряну кількість інгредієнтів.
9. Після завантаження трохи почекайте.
   - ✔ На дисплеї відображається "УТРИМ. ПЕРЕМИКАЧ У ПОЛОЖ. M/A 2c".
10. Натисніть розблокувальну кнопку й опустіть відкидний кронштейн до фіксації.
11. Поверніть перемикач у позицію M/A і втримуйте принаймні 2 с.
12. Відпустіть поворотний перемикач.
    - ✔ Поворотний перемикач залишиться в позиції M/A.
    - ✔ На дисплеї відображається "SENSOR CONTROL PLUS", виконується автоматична програма.
    - ✔ Після досягнення наперед запрограмованого результату на дисплеї відображається "ГОТОВО ".
    - ✔ Поворотний перемикач автоматично повертається в позицію ○, обробка завершується.

Порада: Якщо результат не відповідає побажанням, вершки й білки можна додатково обробити до бажаної консистенції на швидкості 7, а дріжджове тісто — 3.

12 Чищення та догляд

Щоб прилад працював довго, слід ретельно чистити його й доглядати за ним.

12.1 Чистильні засоби

Дізнайтеся, які засоби придатні для чищення приладу.

УВАГА

Невідповідні засоби для очищення або неправильне очищення може призвести до пошкодження приладу.

- ▸ Не використовуйте засоби для очищення, що містять спирт.
- ▸ Не використовуйте загострені або металеві предмети.

- ▸ Не використовуйте жорсткі ганчірки або засоби для очищення.
- ▸ Панель управління й дисплей протирайте тільки вологою серветкою з мікроволокна.

12.2 Чищення основного блока

⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ
Небезпека ураження електричним струмом!
Рідина, що витекла, може спричинити ураження електричним струмом.
- ▸ Ніколи не занурюйте ні прилад, ні кабель живлення у воду й не мийте в посудомийній машині.
- ▸ Не можна чистити прилад за допомогою парового або високотискового приладу.

1. Зніміть захисну кришку привода.
2. Протріть основний блок приладу й захисну кришку привода м'якою вологою ганчіркою.
3. Панель управління й дисплей протирайте вологою серветкою з мікроволокна.
4. Насухо протріть основний блок приладу й захисну кришку привода м'якою ганчіркою.

12.3 Огляд чищення

Тут розглянуто, як найкраще чистити прилад й інші частини.
→ *Мал.* **23**

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

13 Спеціальне приладдя

Приладдя можна придбати в сервісній службі, у спеціалізованій мережі або через Інтернет. Використовуйте тільки оригінальне приладдя, бо воно точно припасоване до приладу.
Приладдя індивідуальне для кожного приладу. Під час придбання завжди вказуйте точне найменування (E-Nr.) свого приладу. → *Сторінка 170*
Наявність того чи іншого приладдя для вашого приладу можна дізнатися в нашому каталозі, інтернет-магазині або сервісній службі.
www.bosch-home.com

14 Рецепти й приклади застосування

Тут наведено добірку рецептів, розроблених спеціально для цього приладу.

Поради
- Щоб досягати оптимальних результатів обробки, дотримуйтеся вказаних максимальних кількостей продуктів.
- Якщо на приладі є SensorControl Plus, для приготування збитих вершків, збитих білків і дріжджового тіста можна використовувати автоматичні програми.
  → *"SensorControl Plus", Сторінка 162*
- Якщо прилад устатковано вагами, інгредієнти можна зважувати під час завантажування.
  → *"Ваги", Сторінка 160*
- За допомогою таймера можна контролювати або наперед установлювати час обробки.
  → *"Таймер", Сторінка 159*

14.1 Огляд рецептів

У цьому огляді наведено інгредієнти й операції з обробки для тих чи інших рецептів.

Рецепт	Інгредієнти	Обробка
Збиті вершки	200-1500 г вершків	▪ Вставте віничок-збивалку. ▪ Залийте вершки. ▪ Обробляйте 1½-4 хв на швидкості 7.
Яєчні білки	2-12 шт. яєчних білків (кімнатної температури)	▪ Вставте віничок-збивалку. ▪ Залийте білки. ▪ Обробляйте 4-6 хв на швидкості 7.
Бісквітне тісто	▪ 3 яєць ▪ 3-4 ст. л. гарячої води ▪ 150 г цукру ▪ 1 ст. л. ванільного цукру ▪ 150 г борошна (просіяного) ▪ 50 г крохмалю ▪ Розпушувача (на смак) **Нотатка:** Одночасно обробляти можна максимум 2-разову кількість.	▪ Вставте віничок-збивалку. ▪ Завантажте всі інгредієнти, крім борошна й крохмалю. ▪ Обробляйте 4-7 хв на швидкості 7. ▪ Установіть на швидкість 1. ▪ Упродовж 30-60 с ложка за ложкою додайте борошно й крохмаль.
Здобне тісто	▪ 3-4 яєць ▪ 200-250 г цукру ▪ 1 щіпка солі ▪ 1 ст. л. ванільного цукру або натерта цедра половини лимона ▪ 200-250 г масла або маргарину (кімнатної температури) ▪ 500 г борошна ▪ 15 г розпушувача ▪ 150 мл молока **Нотатка:** Одночасно обробляти можна максимум 2½-разову кількість.	▪ Вставте віничок-мішалку. ▪ Додайте всі інгредієнти. ▪ Обробляйте 30 с на швидкості 2. ▪ Обробляйте 2-3 хв на швидкості 7.
Пісочне тісто	▪ 125 г масла ▪ 100-125 г цукру ▪ 1 яйце ▪ 1 щіпка солі ▪ Трохи ванільного цукру або натертої цедри лимона ▪ 250 г борошна ▪ Розпушувача (на смак)	▪ Вставте віничок-мішалку. ▪ Додайте всі інгредієнти. ▪ Обробляйте 30 с на швидкості 2. ▪ Обробляйте 2-3 хв на швидкості 6. ▪ Починаючи від 250 г борошна:

Рецепт	Інгредієнти	Обробка
	Нотатка: Одночасно обробляти можна максимум 4-разову кількість.	▪ Вставте замішувальний гачок. ▪ Додайте всі інгредієнти. ▪ Обробляйте 30 с на швидкості 1. ▪ Обробляйте 3-4 хв на швидкості 3.
Дріжджове тісто	▪ 500 г борошна ▪ 1 яйце ▪ 80 г жиру (кімнатної температури) ▪ 80 г цукру ▪ 200-250 мл теплого молока ▪ 25 г свіжих дріжджів або 1 с. л. сухих дріжджів. ▪ Натерта цедра половини лимона ▪ 1 щіпка солі **Нотатка:** Одночасно обробляти можна максимум 3-разову кількість.	▪ Вставте замішувальний гачок. ▪ Додайте всі інгредієнти. ▪ Обробляйте 30 с на швидкості 1. ▪ Обробляйте 3-6 хв на швидкості 3.
Тісто для макаронних виробів	▪ 500 г борошна ▪ 250 г яєць (прибл. 5 шт.) ▪ 20-30 мл холодної води (на смак) **Нотатка:** Одночасно обробляти можна максимум 1½-разову кількість.	▪ Вставте замішувальний гачок. ▪ Додайте всі інгредієнти. ▪ Обробляйте 3-5 хв на швидкості 3.
Тісто для хліба	▪ 1000 г борошна ▪ 2 с. л. сухих дріжджів ▪ 2 ч. л. солі ▪ 660 мл теплої води **Нотатка:** Одночасно обробляти можна максимум 1½-разову кількість.	▪ Вставте замішувальний гачок. ▪ Додайте всі інгредієнти. ▪ Обробляйте 30 с на швидкості 1. ▪ Обробляйте 3-6 хв на швидкості 3.

15 Усунення несправностей

Незначні несправності приладу можна усувати власноруч. Перш ніж звертатися до сервісної служби, скористайтеся відомостями про усунення несправностей. Так можна уникнути зайвих витрат.

⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ

Небезпека ураження електричним струмом!

Ремонтні роботи, виконані неналежним чином, можуть становити небезпеку для користувача.

- ▸ Ремонтувати прилад дозволено тільки фахівцям.
- ▸ Для ремонту приладу дозволяється використовувати лише оригінальні запчастини.
- ▸ Щоб уникнути небезпек, у разі пошкодження кабелю живлення цього приладу його заміну має виконувати виробник, сервісний центр або особа з відповідною кваліфікацією.

Несправність	Причина й усунення несправності
Прилад не працює.	Не вставлений штекер мережного кабелю . ▸ Підключіть прилад до електромережі.
	Спрацював запобіжник у розподільному блоці. ▸ Перевірте запобіжник на електричному щиті.
	Зник струм. ▸ Перевірте, чи працює освітлення й інші прилади в приміщенні.
Прилад не запускає обробку.	Неправильно встановлено поворотний перемикач. ▸ Перед обробкою поверніть перемикач у позицію O.
Кнопка розблокування не натискається.	На червоному приводі 3 розміщене приладдя. ▸ Зніміть приладдя з привода 3.
Показана вага не змінюється, хоча завантажено інгредієнти. [1]	Кількість інгредієнтів виходить за нижню межу діапазону вимірювання ваг. ▸ Щоб відобразилася правильна вага, завантажте мінімум 5 г або 0,01 lb.
Обробка з функцією SensorControl Plus ненадовго запускається й одразу знову завершується. [1]	Поворотний перемикач не втримано в позиції M/A достатньо довго. **1.** Заново виберіть бажану автоматичну програму. → *"SensorControl Plus", Сторінка 162* **2.** Щоб запустити обробку, поверніть перемикач у позицію M/A і втримуйте його в цій позиції щонайменше 2 с.
На дисплеї з'являється індикація "ПЕРЕВАНТАЖЕННЯ ДВИГУНА".	Завелика кількість продуктів або надто довга тривалість обробки. ▸ Установіть поворотний перемикач у позицію O. ▸ Зменште кількість інгредієнтів. ▸ Дайте приладу охолонути до кімнатної температури.
	Прилад або приладдя заблокувало. ▸ Установіть поворотний перемикач у позицію O. ▸ Усуньте блокування.

[1] Залежно від комплектації приладу

Несправність	Причина й усунення несправності
На дисплеї з'являється індикація "ПЕРЕВАНТАЖЕННЯ ДВИГУНА".	Двигун вийшов з ладу. ▸ Якщо повідомлення з'явилося й не зникає, зверніться до сервісної служби. → *"Сервісні центри", Сторінка 169*
На дисплеї з'являється індикація "КРОНШТ.ВІДЧИНЕНО".	Відчинено відкидний кронштейн. **1.** Установіть поворотний перемикач у позицію ○. **2.** Переміщайте відкидний кронштейн до фіксації.
На дисплеї з'являється індикація "ПЕРЕВІРТЕ ЧАШУ".	Чашу або універсальний адаптер неправильно розміщено або не зафіксовано. ▸ Поверніть чашу до упору проти годинникової стрілки. ▸ Закріпіть універсальний адаптер, як описано в інструкції приладдя.
На дисплеї з'являється індикація "ПОМИЛКА" "ВАГИ". [1]	Прилад зсунуто на робочій поверхні. ▸ Підніміть прилад і знову поставте його. ▸ Обнуліть ваги. → *"Скидання ваг", Сторінка 161*
	Ваги не працюють як слід. ▸ Обнуліть ваги. → *"Скидання ваг", Сторінка 161*
	Ваги вийшли з ладу. ▸ Якщо повідомлення з'явилося й не зникає, зверніться до сервісної служби. → *"Сервісні центри", Сторінка 169*
	На ваги впливають вібрації. ▸ Не використовуйте прилад на робочих поверхнях, які можуть вібрувати, наприклад, через роботу посудомийної машини.
На дисплеї з'являється індикація "ДЛЯ ЗВАЖУВАННЯ" "ЗУПИНКА". [1]	Ваги ввімкнено під час роботи приладу. **1.** Установіть поворотний перемикач у позицію ○. **2.** Перш ніж користуватися вагами, дочекайтеся зупинки приладу.
На дисплеї з'являється індикація "ПЕРЕВАНТАЖ." або "НЕДОВАНТАЖ.". [1]	Значення індикації ваги вийшли за верхній або нижній поріг. ▸ Зважайте на значення індикації ваги. → *"Індикація ваги", Сторінка 160*
На дисплеї з'являється індикація "ПЕРЕВАНТАЖ." або "НЕДОВАНТАЖ." за активної функції SensorControl Plus. [1]	Завантажених інгредієнтів забагато або замало для вибраної програми. ▸ Додавайте інгредієнти відповідно до вказаної кількості. → *"SensorControl Plus", Сторінка 162*

[1] Залежно від комплектації приладу

Несправність	Причина й усунення несправності
На дисплеї з'являється індикація "ДОДАЙТЕ ІНГР.", хоча інгредієнти вже завантажено. Автоматична програма не запускається. [1]	Інгредієнти завантажено до активації ваг. **1.** Спорожніть чашу. **2.** Виберіть програму заново. **3.** Дочекайтеся калібрування ваг. ✔ На дисплеї відображається "0 g" або "0.00 lb". **4.** Завантажте інгредієнти.

16 Утилізація

16.1 Утилізація старих приладів

Екологічна утилізація дає змогу повторно використовувати цінну сировину.

1. Витягніть штепсельну вилку кабелю живлення.
2. Переріжте кабель живлення.
3. Утилізуйте прилад екологічним способом.
   Інформацію щодо актуальних способів утилізації можна отримати у продавця приладу або органів місцевого самоврядування.



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

17 Сервісні центри

BSH Hausgeräte GmbH подовжує гарантію на запасні частини до 10 років. Це стосується всіх функціонально важливих і доступних деталей для приладів, виготовлених після 1 січня 2023 року.

Нотатка: Робота сервісного центру в гарантійних випадках безкоштовна.

Для отримання детальної інформації про гарантійний термін та умови гарантії у вашій країні, будь ласка, використовуйте QR-код на вкладеному документі з інформацією про сервісні контакти та умови гарантії, зв'яжіться з нашою сервісною службою, вашим дилером або відвідайте наш веб-сайт. Звертаючись до сервісного центру, назвіть номер виробу (E-Nr.) і заводський номер (FD) приладу.
Виробник: "БСХ Хаузгерете ГмбХ" вул. Карл-Верi-Штрасе, 34, м. Мюнхен, 81739, Німеччина
Імпортер: ТОВ "БСХ Побутова Техніка", 03124, м.Київ, вул.Волноваська, 10/14 корп.Б, Україна
Ви можете знайти контактні дані сервісної служби за допомогою QR-коду на документі з інформацією про сервісні контакти та гарантійні умови, який додається, або на нашому вебсайті.
Інформацію згідно з регламентом (EU) 2023/826 можна знайти в мере-

[1] Залежно від комплектації приладу

жі Інтернет за адресою *www.bosch-home.com* на сторінці виробу й сервісній сторінці вашого приладу в інструкціях з експлуатації і в додаткових документах.

17.1 Номер виробу (E-Nr.) і заводський номер (FD)

Номер виробу (E-Nr.) і заводський номер (FD) приладу наведено на заводській табличці.
Щоб мати змогу швидко знайти відомості про прилад і телефонний номер сервісного центру, ці дані можна записати.

Дополнительную информацию и объяснения можно найти в сети Интернет. Сканируйте QR-код на титульной странице.



Содержание

1 Безопасность 172
1.1 Общие указания 172
1.2 Использование по назначению 172
1.3 Ограничение круга пользователей 173
1.4 Указания по технике безопасности 173

2 Предотвращение материального ущерба 176

3 Защита окружающей среды и экономия 176
3.1 Утилизация упаковки 176

4 Распаковывание и контроль .. 176
4.1 Распаковывание прибора и его частей 176
4.2 Комплект поставки 176
4.3 Установка прибора 177

5 Знакомство с прибором 177
5.1 Прибор 177
5.2 Поворотный переключатель . 177
5.3 Светящееся кольцо [1] 178
5.4 Панель управления 178
5.5 Функциональные кнопки 178
5.6 Дисплей 179
5.7 Приводы 179
5.8 Насадки 179
5.9 Системы безопасности 181

6 Перед первым использованием 181
6.1 Подготовка прибора к работе 181

7 Стандартное управление 182
7.1 Длина кабеля 182
7.2 Положения поворотного кронштейна 182
7.3 Открывание поворотного кронштейна 182
7.4 Закрывание поворотного кронштейна 182
7.5 Снятие чаши 183
7.6 Установка чаши 183
7.7 Закрепление крышки чаши ... 183
7.8 Снятие крышки чаши 183
7.9 Установка насадки 183
7.10 Снятие насадки 183
7.11 Переработка 183
7.12 Защитная крышка привода . 185

8 Базовые установки 185
8.1 Обзор базовых установок 185
8.2 Изменение базовых установок 185

9 Таймер 186
9.1 Показания таймера 186
9.2 Указания к таймеру 186
9.3 Считывание и сброс времени переработки 186
9.4 Переработка ингредиентов с использованием таймера 186
9.5 Использование таймера без переработки 187
9.6 Приостановка или выключение таймера 187

10 Весы [1] 187
10.1 Показания весов 187
10.2 Взвешивание ингредиентов 188
10.3 Предварительная установка веса 188
10.4 Сброс показаний весов 188

11 SensorControl Plus [1] 189
11.1 Обзор программ 189
11.2 Использование SensorControl Plus 190

[1] В зависимости от комплектации

12 Очистка и уход 191
12.1 Чистящие средства 191
12.2 Чистка основного блока 191
12.3 Обзор чистки 191
13 Специальные принадлежности 191
14 Рецепты и примеры использования 191
14.1 Обзор рецептов 192
15 Устранение неисправностей 194
16 Утилизация 196
16.1 Утилизация старого бытового прибора 196
17 Сервисная служба 197
17.1 Номер изделия (E-Nr.) и заводской номер (FD) 197

⚠ 1 Безопасность

Соблюдайте следующие указания по технике безопасности.

1.1 Общие указания

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

1.2 Использование по назначению

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

Отсоедините прибор от подачи электроэнергии, если вы:
- не используйте прибор.
- оставляете прибор без присмотра;
- собираете прибор;

- разбираете прибор;
- очищаете прибор;
- приближаетесь к вращающимся деталям;
- меняете насадки;
- разбираетесь с неполадкой.

1.3 Ограничение круга пользователей

Этот прибор могут использовать лица с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или не имеющими достаточного опыта или знаний, если они находятся под присмотром или после получения указаний по безопасному использованию прибора и после того, как они осознали опасности, связанные с неправильным использованием.
Детям запрещено играть с прибором.
Очистку и обслуживание прибора запрещается выполнять детям.
Прибор нельзя использовать детям. Не допускайте детей к прибору и его сетевому проводу.

1.4 Указания по технике безопасности

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность поражения электрическим током!
Поврежденный прибор или поврежденный сетевой кабель являются источником опасности.
- ▸ Категорически запрещается эксплуатировать поврежденный прибор.
- ▸ Категорически запрещается эксплуатация прибора, поверхность которого имеет трещины или повреждена.
- ▸ Запрещается тянуть за сетевой кабель, чтобы отсоединить прибор от сети электропитания. Вынимайте из розетки вилку сетевого кабеля.
- ▸ В случае повреждения прибора или сетевого кабеля немедленно выньте вилку сетевого кабеля из розетки или отключите предохранитель в блоке предохранителей.
- ▸ Обратитесь в сервисную службу. →*Страница 197*

При неквалифицированном монтаже прибор может стать источником опасности.
- ▸ При подключении прибора и его эксплуатации соблюдайте данные, приведенные на фирменной табличке.

- Прибор можно подключать только к электросети переменного тока через установленную согласно предписаниям розетку с заземлением.
- Система заземления в домашней электропроводке должна быть установлена согласно предписаниям.

При неквалифицированном ремонте прибор может стать источником опасности.

- Ремонтировать прибор разрешается только квалифицированным специалистам.
- Для ремонта прибора можно использовать только оригинальные запчасти.
- Во избежание опасностей замена поврежденного сетевого кабеля данного прибора может быть выполнена только производителем или авторизованной им сервисной службой либо лицом, имеющим аналогичную квалификацию.

Проникшая в прибор влага может стать причиной поражения электротоком.

- Категорически запрещается погружать прибор в воду или помещать его в посудомоечную машину.
- Используйте прибор только в закрытом помещении.
- Не пользуйтесь прибором при слишком высокой температуре или влажности.
- Не используйте для очистки прибора пароочистители или очистители высокого давления.

Поврежденная изоляция сетевого кабеля является источником опасности.

- Ни в коем случае не допускайте контакта сетевого кабеля с горячими частями прибора или с источниками тепла.
- Ни в коем случае не допускайте контакта сетевого кабеля с острыми концами или кромками.
- Запрещается перегибать, защемлять или переоборудовать сетевой кабель.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность пожара!

При слишком высокой температуре возможно возгорание прибора и насадок.

- Никогда не ставьте прибор на горячие поверхности или рядом с ними.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность травмирования!
Вращающиеся приводы, насадки или принадлежности могут стать причиной травм.
- ▸ Не допускайте контакта рук, волос, одежды и других предметов с вращающимися деталями.
- ▸ Насадки и принадлежности можно устанавливать и снимать только после останова привода и отсоединении прибора от сети.
- ▸ Перед заменой насадок или перед очисткой выключите прибор отсоедините его от электросети.
- ▸ Пользуйтесь насадками только при вставленной чаше, с установленной крышкой и защитными крышками привода.
- ▸ Ни в коем случае не открывайте поворотный кронштейн во время переработки.

Эксплуатация прибора с поврежденными частями может стать причиной травм.
- ▸ Части прибора с трещинами или другими повреждениями, а также с неплотной посадкой должны быть заменены оригинальными частями.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность раздавливания!
Возможно защемление рук или пальцев.
- ▸ При опускании поворотного кронштейна не опускайте пальцы в корпус или чашу.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность удушья!
Дети могут завернуться в упаковочный материал или надеть его себе на голову и задохнуться.
- ▸ Не подпускайте детей к упаковочному материалу.
- ▸ Не позволяйте детям играть с упаковочным материалом.

Дети могут вдохнуть или проглотить мелкие детали, в результате чего задохнуться.
- ▸ Не подпускайте детей к мелким деталям.
- ▸ Не позволяйте детям играть с мелкими деталями.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность нанесения вреда здоровью!
Загрязнения на поверхностях могут представлять опасность для здоровья.
- ▸ Соблюдайте указания по очистке.

- Поверхности, контактирующие с продуктами питания, следует очищать перед каждым использованием.

2 Предотвращение материального ущерба

ВНИМАНИЕ
Некомпетентное использование может привести к материальному ущербу.

- Не используйте разные насадки одновременно.
- Соблюдайте цветную маркировку на принадлежностях и приводе.
- Не используйте прибор дольше, чем нужно.
- Никогда не включайте прибор вхолостую.
- Ни в коем случае не используйте оригинальные детали и принадлежности для других приборов.
- Не превышайте максимальный перерабатываемый объем.
- Перед использованием проверьте, нет ли в чаше посторонних предметов; если они есть, уберите их оттуда.

Колебания могут негативно сказаться на функционировании прибора.

- Не ставьте прибор на подвижные или вибрирующие поверхности.

3 Защита окружающей среды и экономия

3.1 Утилизация упаковки

Упаковочные материалы экологически безопасны и могут использоваться повторно.

- Утилизируйте отдельные части, предварительно рассортировав их.

4 Распаковывание и контроль

Здесь приводится информация, которую необходимо учесть при распаковывании.

4.1 Распаковывание прибора и его частей

1. Выньте прибор из упаковки.
2. Все остальные части и сопроводительную документацию выньте из упаковки и положите рядом.
3. Удалите имеющийся упаковочный материал.
4. Удалите имеющиеся наклейки и пленки.

4.2 Комплект поставки

После распаковки проверьте все детали на отсутствие транспортных повреждений, а также комплектность поставки.

Примечание: В зависимости от оснащения прибор поставляется в комплекте с дополнительными принадлежностями. Информация о дополнительных принадлежностях, входящих в комплект поставки, приводится в инструкциях к принадлежностям.

→ *Рис.* **1**

A	Основной блок со смесительной чашей
B	Крышка со встроенным загрузочным стволом
C	Профессиональный универсальный венчик для перемешивания [1]

[1] В зависимости от модели

D	Профессиональный венчик для взбивания
E	Месильная насадка
F	Сопроводительная документация

4.3 Установка прибора

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ
Опасность пожара!
При слишком высокой температуре возможно возгорание прибора и насадок.
- Никогда не ставьте прибор на горячие поверхности или рядом с ними.

ВНИМАНИЕ
Колебания могут негативно сказаться на функционировании прибора.
- Не ставьте прибор на подвижные или вибрирующие поверхности.

1. Устанавливайте прибор на прочную, ровную, чистую и гладкую рабочую поверхность.
2. Вытяните сетевой кабель на нужную длину.
→ *"Длина кабеля", Страница 182*
Не вставляйте вилку сетевого шнура в розетку.

5 Знакомство с прибором

5.1 Прибор

Здесь приведен обзор составных частей прибора.
→ *Рис.* **2**

1	Панель управления
2	Смесительная чаша из нержавеющей стали
3	Крышка со встроенным загрузочным стволом
4	Защитная крышка для привода 2
5	Защитная крышка для привода 3
6	Светящееся кольцо
7	Поворотный переключатель
8	Поворотный кронштейн
9	Кнопка разблокирования для поворотного кронштейна
10	Привод 2, желтый
11	Привод 3, красный
12	Главный привод, черный
13	Углубления для смесительной чаши
14	Отсек для хранения кабеля

5.2 Поворотный переключатель

Поворотным переключателем запускается и останавливается переработка, а также выбирается скорость.

Символ	Функция
○	Останов переработки.
↻	Подмешивание ингредиентов на минимальной скорости.
1	Переработка ингредиентов на низкой скорости.
7	Переработка ингредиентов на высокой скорости.

Символ	Функция
M [1]	Кратковременная переработка ингредиентов на максимальной скорости. → *"Использование моментального включения", Страница 185*
M/A [1]	В зависимости от использования: ▪ Кратковременная переработка ингредиентов на максимальной скорости. → *"Использование моментального включения", Страница 185* ▪ Запуск автоматической программы. → *"SensorControl Plus", Страница 189*

Рекомендация: Вы можете плавно регулировать скорость между ступенями 1 и 7.

5.3 Светящееся кольцо [1]

Светящееся кольцо на поворотном переключателе отображает информацию о рабочем состоянии вашего прибора.

Индикация	Состояние
Светящееся кольцо горит и выполняется переработка.	Прибор функционирует безупречно.
Светящееся кольцо не горит и переработку запустить невозможно.	▪ Нарушена подача электроэнергии на прибор. ▪ Прибор неисправен.
Светящееся кольцо горит и переработку запустить или продолжить невозможно.	▪ Переработка закончена таймером. ▪ Включена система безопасности. ▪ Прибор неисправен.

Рекомендация: Дополнительные сведения см. здесь:
→ *"Системы безопасности", Страница 181*
→ *"Устранение неисправностей", Страница 194*

5.4 Панель управления

Здесь приводится обзор панели управления.
→ *Рис.* **3**

1	Кнопка Весы [1]
2	Кнопка Таймер
3	Кнопка SensorControl Plus [1]
4	Кнопки установки
5	Дисплей

5.5 Функциональные кнопки

При помощи функциональных кнопок выбираются дополнительные функции или выполняются установки. Чтобы сделать выбор, прикоснитесь пальцем к соответствующему символу.

Символ	Функция
	Таймер ▪ Использование таймера. ▪ Сброс показаний таймера. ▪ Выход из дополнительных функций.
	Весы [1] ▪ Использование весов. ▪ Калибровка весов.

[1] В зависимости от комплектации

Символ	Функция
	▪ Выход из дополнительных функций.
	SensorControl Plus [1] ▪ Выбор автоматической программы. ▪ Выход из дополнительных функций.
−	▪ Изменение установок. ▪ Уменьшение значений.
+	▪ Изменение установок. ▪ Увеличение значений.

Примечание: Управляйте кнопками при помощи пальцев и без кухонных перчаток. Нельзя управлять кнопками при помощи предметов, напр., кухонной ложки.

5.6 Дисплей

На дисплее отображаются установки, информация и значения, а также сообщения о рабочем состоянии.
После установки дисплей включен и отображает "OptiMUM".
Тексты на дисплее отображаются в 2 строки. Длинные тексты отображаются на дисплее бегущей строкой.

Примечание: Если в течение определенного времени управление не производится, дисплей автоматически выключается. Чтобы снова активировать дисплей, нужно нажать одну из кнопок или запустить переработку.

Рекомендация: Вы можете в любое время изменить язык дисплея и яркость индикации.
→ *"Обзор базовых установок", Страница 185*

5.7 Приводы

Ваш прибор оснащен различными приводами, которые специально адаптированы к насадкам и принадлежностям.

Примечание: Приводы 2 и 3 покрыты защитными крышками.
→ *"Защитная крышка привода", Страница 185*

Цветная маркировка

Приводы обозначены определенными цветами.
Цветная маркировка нанесена также на принадлежности, чтобы использовать их с правильным приводом.

Обзор приводов

Здесь приводится обзор приводов и их назначение.

Привод	Применение
Главный привод, черный 	Для насадок и принадлежностей, напр. ▪ Мясорубка ▪ Насадка для макаронных изделий
Привод 2, желтый 	Для принадлежностей, обозначенных желтым цветом, напр. ▪ Универсальная резка ▪ Насадка для многофункционального блендера
Привод 3, красный 	Для принадлежностей, обозначенных красным цветом, напр. ▪ Стеклянный стакан блендера ▪ Многофункциональный измельчитель в комплекте

5.8 Насадки

Здесь приводится основная информация о различных насадках.

[1] В зависимости от комплектации

Насадки оснащены защитным колпачком, предотвращающим загрязнения привода.
Обе отсоединительные кнопки на защитном колпачке упрощают снятие насадок.
→ *"Снятие насадки", Страница 183*

Обзор насадок

В зависимости от назначения используйте подходящую насадку.

Насадка	Применение
	Месильная насадка ▪ Взбивание теста, например дрожжевого, хлебного, на пиццу, макароны и выпечку. ▪ Подмешивание продуктов, не подлежащих измельчению, напр., изюма или шоколадных пластинок.
	Профессиональный универсальный венчик для перемешивания [1] ▪ Замешивание теста, например, для фруктовых и прочих пирогов. ▪ Подмешивание в тесто ингредиентов, таких как изюм и кусочки шоколада.
	Профессиональный венчик для взбивания ▪ Взбивание яичных белков и сливок (жирностью минимум 30 %). ▪ Замешивание легких видов теста, например бисквитного.

Тонкая настройка профессионального венчика для взбивания

При помощи точной настройки откорректируйте расстояние между чашей и профессиональным венчиком для взбивания.

Примечание: Профессиональный венчик для взбивания отлажен на заводе-изготовителе таким образом, чтобы ингредиенты оптимально смешивались.

Изменение заводской установки

ВНИМАНИЕ
Неправильная заводская установка может привести к повреждению прибора и насадок.
▸ Не используйте насадки, касающиеся чаши.

Требования

- Штепсельная вилка не вставлена в розетку.
- Поворотный кронштейн открыт.
- Профессиональный венчик для взбивания установлен.
- Установлена чаша.

1. Удерживайте венчик для взбивания одной рукой за нижнюю часть и ослабьте контргайку, повернув ее гаечным ключом по часовой стрелке.
   → *Рис.* **4**
2. Чтобы изменить расстояние, поверните насадку.
   → *Рис.* **5**
   Соблюдайте значения, указанные в таблице:

Настройка	Расстояние
Оптимальная установка	3 мм
Один поворот по часовой стрелке	на 1 мм больше

[1] В зависимости от модели

Настройка	Расстояние
Один поворот против часовой стрелки	на 1 мм меньше

3. Нажмите на кнопку разблокирования и нажимайте поворотный кронштейн вниз, пока он не зафиксируется.
4. Проверьте установку.
5. Нажмите на кнопку разблокирования и поднимайте поворотный кронштейн, пока он не зафиксируется.
6. Удерживайте венчик для взбивания одной рукой за нижнюю часть и затяните контргайку, повернув ее гаечным ключом против часовой стрелки.

5.9 Системы безопасности

Здесь приводится обзор систем безопасности вашего прибора.

Блокировка включения

Блокировка включения препятствует нежелательному включению вашего прибора.

Прибор можно включить и обслуживать только, если
- поворотный кронштейн зафиксирован в положении 1 и установлена чаша;
- поворотный кронштейн зафиксирован в положении 1 и на главном приводе установлен универсальный адаптер.

Блокировка повторного включения

Блокировка повторного включения препятствует тому, что прибор сам запустит переработку после сбоя в энергоснабжении.
После сбоя в энергоснабжении прибор снова включен. Однако переработку можно запустить снова лишь после установки поворотного переключателя в положение ○.

Защита от перегрузки

Защита от перегрузки препятствует повреждению электромотора и других компонентов вследствие слишком высокой нагрузки.

Электромотор отключается, если
- перерабатывается слишком большое количество;
- переработка идет слишком долгое время;
- насадка или принадлежность блокированы.

Блокировка поворотного кронштейна

Блокировка поворотного кронштейна препятствует его открыванию, если принадлежность закреплена на заднем приводе.

6 Перед первым использованием

Подготовьте прибор к использованию.

6.1 Подготовка прибора к работе

1. Нажмите на кнопку разблокирования и поднимайте поворотный кронштейн, пока он не зафиксируется.
   → *"Открывание поворотного кронштейна", Страница 182*
2. Поверните чашу по часовой стрелке и снимите ее.
   → *"Снятие чаши", Страница 183*
3. Все детали, соприкасающиеся с продуктами, следует очистить перед первым использованием.
   → *"Очистка и уход", Страница 191*
4. Очищенные и просушенные детали положите наготове для использования.

7 Стандартное управление

7.1 Длина кабеля

Настройте длину сетевого кабеля в соответствии со своими потребностями.

Настройте длину кабеля посредством отсека для кабеля [1]

1. Вытяните сетевой кабель до нужной длины.
2. Чтобы уменьшить длину кабеля, продвиньте его в отсек для кабеля.

Настройка длины кабеля посредством намоточного приспособления [1]

1. Вытяните сетевой кабель на нужную длину и медленно отпустите его.
2. Чтобы уменьшить длину кабеля,
   - ▸ потяните за кабель,
   - ▸ дайте кабелю смотаться,
   - ▸ еще раз вытяните кабель.

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

7.2 Положения поворотного кронштейна

Здесь приводится обзор положений поворотного кронштейна.

Положение	Применение
Положение 1 	Поворотный кронштейн закрыт. ■ Переработайте ингредиенты посредством насадок.
	■ Используйте принадлежность, подсоединив ее к главному приводу, напр. Мясорубка. ■ Используйте принадлежность, подсоединив ее к приводу 2, напр. Универсальная резка. ■ Используйте принадлежность, подсоединив ее к приводу 3, напр. Стеклянный стакан блендера.
Положение 2 	Поворотный кронштейн открыт. ■ Установите или снимите чашу. ■ Установите или снимите крышку. ■ Установите или снимите насадку. ■ Загрузите ингредиенты в чашу.

7.3 Открывание поворотного кронштейна

- ▸ Нажмите на кнопку разблокирования и поднимайте поворотный кронштейн, пока он не зафиксируется.
  → *Рис.* **6**
- ✔ Поворотный кронштейн фиксируется в положении 2.

7.4 Закрывание поворотного кронштейна

- ▸ Нажмите на кнопку разблокирования и нажимайте поворотный кронштейн вниз, пока он не зафиксируется.
  → *Рис.* **7**
- ✔ Поворотный кронштейн фиксируется в положении 1.

[1] В зависимости от комплектации

7.5 Снятие чаши

- Поверните чашу по часовой стрелке и снимите ее.
  → *Рис.* **8**

7.6 Установка чаши

1. Вставьте чашу в основной блок.
   → *Рис.* **9**
   Следите за положением углублений на основном блоке.
2. Поверните чашу против часовой стрелки до фиксации.
   → *Рис.* **10**

7.7 Закрепление крышки чаши

Требование: Не установлена никакая насадка.

- Установите крышку на главный привод так, чтобы она зафиксировалась.
  → *Рис.* **11**
  Загрузочный ствол должен быть направлен вперед.

7.8 Снятие крышки чаши

Требование: Не установлена никакая насадка.

- Снимите крышку с главного привода.

7.9 Установка насадки

1. Выберите нужную насадку.
   → *"Обзор насадок", Страница 180*
2. Вдавите насадку в главный привод до фиксации.
   → *Рис.* **12**
   Защитный колпачок ⓐ должен полностью покрывать главный привод.

7.10 Снятие насадки

- Нажмите одновременно обе отсоединительные кнопки ⓑ и выньте насадку из привода полностью.
  → *Рис.* **13**

7.11 Переработка

Здесь представлены основные сведения о переработке продуктов.

Рекомендации по настройке скорости

Соблюдайте рекомендации по настройке скорости для достижения оптимальных результатов.

Настройка	**Применение**
↺	Подмешивание ингредиентов и осторожное вмешивание, например взбитых белков.
1–2	Вмешивание ингредиентов и размешивание.
3	Замешивание тяжелых видов теста, например дрожжевого.
5–7	Взбивание и перемешивание ингредиентов, например взбитых сливок.
M [1]	Кратковременное взбивание и перемешивание ингредиентов на максимальной скорости. → *"Использование моментального включения", Страница 185*
M/A [1]	В зависимости от использования: ▪ Кратковременное взбивание и перемешивание ингредиентов на максимальной скорости.

[1] В зависимости от комплектации

Настройка	Применение
	→ *"Использование моментального включения", Страница 185* ▪ Управление скоростью при помощи автоматической программы. → *"SensorControl Plus", Страница 189*

Переработка ингредиентов посредством насадок

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ
Опасность травмирования!
Вращающиеся приводы, насадки или принадлежности могут стать причиной травм.
- ► Не допускайте контакта рук, волос, одежды и других предметов с вращающимися деталями.
- ► Насадки и принадлежности можно устанавливать и снимать только после останова привода и отсоединении прибора от сети.
- ► Перед заменой насадок или перед очисткой выключите прибор отсоедините его от электросети.
- ► Пользуйтесь насадками только при вставленной чаше, с установленной крышкой и защитными крышками привода.
- ► Ни в коем случае не открывайте поворотный кронштейн во время переработки.

Требования
- Установлена чаша.
- Крышка чаши установлена.
- Установлена нужная насадка.

1. Загрузите ингредиенты в чашу.
   → *Рис.* **14**
2. Нажмите на кнопку разблокирования и нажимайте поворотный кронштейн вниз, пока он не зафиксируется.
   → *Рис.* **15**
3. Вставьте вилку сетевого шнура в розетку.
4. Установите поворотный выключатель на нужную скорость.
   → *Рис.* **16**
5. Перерабатывайте ингредиенты до получения желаемого результата.
6. Установите поворотный переключатель на ○.
   → *Рис.* **17**
   Дождитесь полного останова прибора.
7. Извлеките вилку из розетки.

Рекомендации
- Вы можете в любой момент изменять скорость во время переработки или же прерывать переработку.
- Сразу после использования очищайте все части прибора, чтобы остатки продуктов не присыхали.

Добавление ингредиентов

1. Во время переработки загружайте ингредиенты через загрузочный ствол в крышке.
   → *Рис.* **18**
2. При добавлении больших объемов установите поворотный переключатель в положение ○.
   Дождитесь полного останова прибора.
3. Нажмите на кнопку разблокирования и поднимайте поворотный кронштейн, пока он не зафиксируется.
4. Загрузите ингредиенты в чашу.
5. Нажмите на кнопку разблокирования и нажимайте поворотный кронштейн вниз, пока он не зафиксируется.
6. Перерабатывайте ингредиенты до получения желаемого результата.

Использование моментального включения

1. Установите поворотный переключатель в положение M[1], или M/A[1] и удерживайте его.
   → *Рис.* **19**
✔ Ингредиенты перерабатываются на максимальной скорости.
2. Отпустите поворотный переключатель.
   → *Рис.* **20**
✔ Поворотный переключатель возвратится в положение ○.
✔ Переработка останавливается.

Рекомендация
Моментальное включение оптимально подходит для переработки со следующими принадлежностями:
- Стеклянный стакан блендера
- Многофункциональный измельчитель в комплекте
- Насадка для многофункционального блендера

7.12 Защитная крышка привода

Снимите защитную крышку, чтобы использовать принадлежность, подсоединив ее к приводу 2 или 3.

Снятие защитной крышки привода

▸ Поднимите защитную крышку привода 2 или 3, взявшись за язычок сбоку и снимите ее.
→ *Рис.* **21**

Установка защитной крышки привода

▸ Установите защитную крышку привода 2 или 3 и прижмите ее.
→ *Рис.* **22**

8 Базовые установки

Вы можете задать базовые установки прибора в соответствии с вашими потребностями.

8.1 Обзор базовых установок

Здесь приводится обзор базовых установок прибора.

Установка	Описание
ЯЗЫК	Установка языка дисплея.
ЗВУК	Выключение звуковых сигналов или регулировка громкости.
ЯРКОСТЬ	Установка яркости дисплея.
ЕДИНИЦЫ [1]	Установка единиц показания весов.

8.2 Изменение базовых установок

Требование: Сетевой штекер вставлен в розетку.
1. При выключенном дисплее нажмите любую кнопку.
2. ⏲ и + удерживайте нажатыми одновременно.
✔ На дисплее отображается конфигурационное меню.
3. Посредством ⏲ выберите необходимую установку.
4. Посредством + или − измените выбранную установку.
✔ На дисплее отображается "СОХРАНИТЬ: O & +".
5. Чтобы сохранить измененную установку, удерживайте нажатыми одновременно ⏲ и +.
✔ На дисплее отображается "НАСТРОЙКА" "СОХРАНЕНО".

[1] В зависимости от комплектации

6. Чтобы изменить и сохранить другие настройки, повторите шаги 3–5.
7. Чтобы выйти из конфигурационного меню, выберите одну из следующих опций:
   - ▸ Удерживайте нажатыми ♨, ⏲ или ⧖.
   - ▸ Запустите переработку.

9 Таймер

Вы можете считать предыдущее время переработки или предварительно установить время.

Рекомендация: При помощи таймера вы можете также контролировать время, напр., длительность расстойки теста.

9.1 Показания таймера

При использовании таймера учитывайте следующие значения.

Диапазон индикации	0 с — 3 ч
Шаги индикации	1 с
Диапазон настройки	5 с — 3 ч
Шаги настройки	5 с

9.2 Указания к таймеру

Чтобы использовать таймер оптимально, учитывайте следующие указания.

Указания

- Если во время переработки остановить или выключить таймер, переработка будет продолжаться.
- Если переработка запускается при работающем таймере, прибор завершает переработку по истечении оставшегося времени.
- Если прервать переработку меньше, чем на 3 минуты, последние отображенные значения сохраняются и отсчитываются дальше при возобновлении переработки.

Рекомендации

- Посредством + или — вы можете в любое время адаптировать оставшееся время.
- Если удерживать + или — нажатыми, значения меняются быстрее.
- Вы можете в любое время изменить громкость звуковых сигналов.

→ *"Обзор базовых установок", Страница 185*

9.3 Считывание и сброс времени переработки

Примечание

Индикация предыдущего времени переработки не запускается,

- если это время было установлено предварительно;
- если используется функция SensorControl Plus.

1. Установите поворотный выключатель на нужную скорость.

✔ На дисплее отображается "ВРЕМЯ" и предыдущее время переработки.

2. Чтобы вернуть индикацию на "00:00", нажмите и удерживайте ⏲.

9.4 Переработка ингредиентов с использованием таймера

Требование: Прибор подготовлен и ингредиенты загружены.

→ *"Переработка ингредиентов посредством насадок", Страница 184*

1. При выключенном дисплее нажмите любую кнопку.
2. Нажмите ⏲.

✔ На дисплее отображается "ТАЙМЕР" и "00:00".

3. Установите нужную продолжительность с помощью + или —.

4. Установите поворотный выключатель на нужную скорость.
✔ На дисплее отображается оставшееся время переработки.
✔ По истечении этого времени раздается звуковой сигнал и на дисплее отображается "КОНЕЦ" "ТАЙМЕР".
✔ Прибор автоматически останавливает переработку и на дисплее отображается "ПОВЕРНУТЬ ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЬ НА 0".
5. Установите поворотный переключатель на ○.

9.5 Использование таймера без переработки

1. При выключенном дисплее нажмите любую кнопку.
2. Нажмите ⏲.
✔ На дисплее отображается "ТАЙМЕР" и "00:00".
3. Установите нужную продолжительность с помощью + или −.
4. Чтобы запустить таймер, коротко нажмите дважды ⏲.
✔ Дисплей начинает обратный отсчет оставшегося времени.
✔ По истечении этого времени раздается звуковой сигнал и на дисплее отображается "КОНЕЦ""ТАЙМЕР".

9.6 Приостановка или выключение таймера

Требования
- Таймер работает.
- На дисплее отображается истекшее время.

1. Коротко нажмите дважды ⏲.
✔ Таймер останавливается.
✔ Дисплей непрерывно отображает оставшееся время.
2. Коротко нажмите дважды ⏲.
✔ Таймер снова запускается.
✔ Оставшееся время отсчитывается дальше.
3. Чтобы выключить таймер, нажмите и удерживайте ⏲.
✔ На дисплее отображается "OptiMUM".

10 Весы [1]

Прибор оборудован весами. Вы можете взвешивать ингредиенты по отдельности или предварительно установить вес.
В ножках основного блока установлены четыре весовых датчика.

Результат взвешивания могут исказить следующие факторы:
- ножки не стоят надлежащим образом на рабочей поверхности
- вибрации рабочей поверхности
- предметы под основным блоком
- количество ингредиентов меньше 5 г или 0,01 lb
- смещение основного блока
- прикасание к основному блоку
- предметы на основном блоке

10.1 Показания весов

При использовании весов учитывайте следующие значения.

Показания в граммах

Зона индикации	от -990 г до 5000 г
Шаги индикации	5 г
Зона настройки	от 50 г до 3000 г
Шаги настройки	10 г

Показания в фунтах

Зона индикации	от -2,20 lb до 11,00 lb
Шаги индикации	0,01 lb

[1] В зависимости от комплектации

Зона настройки	от 0,10 lb до 6,60 lb
Шаги настройки	0,02 lb

Рекомендация: Вы можете в любое время изменить единицы показания весов.
→ *"Обзор базовых установок", Страница 185*

10.2 Взвешивание ингредиентов

Требования
- Вставлена чаша или установлена принадлежность.
- Поворотный переключатель установлен в положение ○.
- Дисплей включен.

1. Нажмите ⊚ и больше не прикасайтесь к прибору.
✔ Выполняется калибровка весов.
✔ На дисплее отображается "- - - - -".
2. Дождитесь окончания калибровки.
✔ На дисплее отображается "0 g" или "0.00 lb".
3. Загрузите требуемый ингредиент.
✔ На дисплее отображается вес.
4. Чтобы взвесить остальные ингредиенты, выберите одну из следующих опций:
   - ▸ Загружайте остальные ингредиенты и считывайте общий вес.
   - ▸ Повторите процесс и взвешивайте ингредиенты по отдельности.

10.3 Предварительная установка веса

Требования
- Установлена чаша.
- Поворотный переключатель установлен в положение ○.

1. При выключенном дисплее нажмите любую кнопку.
2. Нажмите ⊚ и больше не прикасайтесь к прибору.
✔ Выполняется калибровка весов.
✔ На дисплее отображается "- - - - -".
3. Дождитесь окончания калибровки.
✔ На дисплее отображается "0 g" или "0.00 lb".
4. Нажмите +.
✔ На дисплее отображается "100 g" или "0.20 lb".
5. С помощью + или − установите необходимый вес.
6. Загрузите нужный ингредиент в чашу.
✔ На дисплее отображается недостающее оставшееся количество, напр., 65 г.
✔ Начиная с оставшегося количества в 40 г или 0,08 lb, раздается повторяющийся звуковой сигнал.
7. Продолжайте понемногу загружать ингредиент.
✔ Чем меньше недостающее оставшееся количество, тем быстрее звучит сигнал.
✔ При достижении установленного количества, звуковой сигнал прекращается.
8. **Примечание:** При превышении установленного количества сигнал звучит непрерывно. Избыточное количество отображается на дисплее как отрицательное значение, напр., -40 г.
9. Извлеките избыточное количество ингредиента.
10. Чтобы закончить взвешивание нажмите и удерживайте ⊚ или запустите переработку.

Рекомендация: Вы можете в любое время изменить громкость звуковых сигналов.
→ *"Обзор базовых установок", Страница 185*

10.4 Сброс показаний весов

Если появляется сообщение о неисправности или отображаются необычные значения взвешивания, на весах нужно произвести сброс.

1. Нажмите и удерживайте ⚖.
✔ На дисплее отображается "OptiMUM"
2. Чтобы снова запустить весы, нажмите ⚖.

Примечание: Если весы продолжают работать неправильно, отсоедините прибор на определенное время от электросети и затем включите весы снова.

11 SensorControl Plus [1]

При помощи функции SensorControl Plus вы можете выполнять различные программы и перерабатывать продукты автоматически.
Датчики контролируют переработку ингредиентов и автоматически заканчивают переработку после достижения запрограммированной консистенции.

Для достижения оптимальных результатов учитывайте следующие указания:

- Перед первым использованием функции SensorControl Plus дайте новому прибору поработать не менее 2 минут на холостом ходу или переработайте продукты, не используя автоматическую программу.
- Запрограммированы только описанные сочетания продуктов, их количества и насадок. Другие сочетания нельзя перерабатывать в автоматических программах.
- После запуска автоматической программы не загружайте другие продукты.
- Уже переработанные ингредиенты не перерабатывайте еще раз в автоматической программе.
- Требуемое время и результат зависят от свежести, температуры и состава используемых ингредиентов.
- Перерабатывайте только свежие яйца.
- Перерабатывайте только сливки, охлажденные приблизительно до 6 °C.
- Ранее замороженные сливки взбить невозможно.
- Использование сливок с добавками или без лактозы не ведет к оптимальному результату.
- Сахар, ароматические вещества и другие добавки для сливок или взбитых белков подмешивайте только по окончании автоматической программы.

Указания

- Добавляйте ингредиенты только после отображения на дисплее "0 g", "0.00 lb" или "ДОБАВИТЬ ИНГРЕДИЕНТЫ".
- Во время выполнения автоматической программы кнопки блокированы.
- Чтобы прервать автоматическую программу, установите поворотный переключатель в положение ○.
При этом необходимо преодолеть небольшое сопротивление.

11.1 Обзор программ

Здесь приводится обзор автоматических программ и их применения.

Программа	Применение
СЛИВКИ	Автоматическое приготовление 300-1500 мл взбитых сливок при помощи венчика
СЛИВКИ > 300 мл [2]	Автоматическое приготовление 300-700 мл

[1] В зависимости от комплектации
[2] Модели без встроенных весов

Программа	Применение
	взбитых сливок при помощи венчика
СЛИВКИ > 700 мл [1]	Автоматическое приготовление 700-1500 мл взбитых сливок при помощи венчика
ЯИЧНЫЙ БЕЛОК	Автоматическое приготовление взбитых белков из белка 2-12 яиц при помощи венчика
ДРОЖЖЕВОЕ ТЕСТО	Автоматическое приготовление дрожжевого теста при помощи месильной насадки Ингредиенты и количества согласно рецепту → *"Обзор рецептов", Страница 192*

11.2 Использование SensorControl Plus

Здесь приводится информация о выборе и запуске автоматической программы.

Требования
- Установлена чаша.
- Крышка чаши установлена.

1. Установите подходящую насадку:
   - ▸ венчик для взбитых сливок и белков
   - ▸ месильная насадка для дрожжевого теста
2. Вставьте вилку сетевого шнура в розетку.
✔ На дисплее отображается "OptiMUM".
3. Нажмите ♨.
✔ На дисплее отображается "СЛИВКИ".
4. Посредством ♨, + или − выберите нужную программу, напр., "ЯИЧНЫЙ БЕЛОК".
✔ Выполняется калибровка весов.
✔ На дисплее отображается "- - - - -".
5. Дождитесь окончания калибровки.
✔ На дисплее отображается "0 g" или "0.00 lb".
6. Загрузите подходящий ингредиент в чашу, напр., белки.
✔ На дисплее отображается вес.
7. **Примечание:** На приборах без весов после выбора программы дисплей отображает "ДОБАВИТЬ ИНГРЕДИЕНТЫ".
8. Загрузите отмеренное количество ингредиентов в чашу.
9. После загрузки немного подождите.
✔ На дисплее отображается "ДЕРЖАТЬ ПЕРЕКЛЮЧ. НА M/A 2сек".
10. Нажмите на кнопку разблокирования и нажимайте поворотный кронштейн вниз, пока он не зафиксируется.
11. Установите поворотный переключатель в положение M/A и удерживайте минимум 2 секунд.
12. Отпустите поворотный переключатель.
✔ Поворотный переключатель остается в положении M/A.
✔ На дисплее отображается "SENSOR CONTROL PLUS" и автоматическая программа выполняется.
✔ Когда запрограммированный результат достигнут, на дисплее отображается "ГОТОВ".
✔ Поворотный переключатель возвращается в положение ○ и переработка заканчивается.

Рекомендация: Если результат не соответствует вашим ожиданиям, вы можете продолжать перерабатывать сливки и белки на скорости 7 или

[1] Модели без встроенных весов

дрожжевое тесто на скорости 3 до желаемой консистенции.

12 Очистка и уход

Для долговременной исправной работы прибора требуется его тщательная очистка и уход.

12.1 Чистящие средства

Ниже указаны чистящие средства, пригодные для вашего прибора.

ВНИМАНИЕ
При использовании неподходящих чистящих средств или при неправильной очистке возможно повреждение прибора.

- 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.
- Чистите панель управления и дисплей только влажной микрофибровой салфеткой.

12.2 Чистка основного блока

⚠ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ**
Опасность поражения электрическим током!
Проникшая в прибор влага может стать причиной поражения током.

- Категорически запрещается погружать прибор в воду или помещать его в посудомоечную машину.
- Не используйте для очистки прибора пароочистители или очистители высокого давления.

1. Снимите защитную крышку привода.
2. Протрите основной блок и защитные крышки приводов мягкой влажной тканью.
3. Чистите панель управления и дисплей влажной микрофибровой салфеткой.
4. Вытрите насухо основной блок и защитные крышки приводов мягкой влажной тканью.

12.3 Обзор чистки

Здесь приведен обзор оптимальной чистки прибора и других частей.
→ *Рис.* **23**

Рекомендация: На пластмассовых деталях может возникать цветной налет, например, при переработке моркови. Налет удаляется мягкой тряпкой с помощью капли растительного масла.

13 Специальные принадлежности

Принадлежности можно приобрести через сервисную службу или через интернет-магазин. Используйте только оригинальные принадлежности, так как они в точности подходят к вашему прибору.
Принадлежности относятся к конкретным приборам. Поэтому при покупке всегда указывайте точное обозначение (E-Nr.) вашего прибора.
→ *Страница 197*
Информацию о том, какие принадлежности предлагаются для вашего прибора, вы можете найти в нашем каталоге, в онлайн-магазине или запросить в сервисной службе.
www.bosch-home.com

14 Рецепты и примеры использования

Здесь приводится выборка рецептов, разработанных специально для вашего прибора.

Рекомендации

- Для достижения оптимального результата соблюдайте указанное максимальное количество перерабатываемых продуктов.
- Если ваш прибор оснащен SensorControl Plus, то вы можете использовать автоматические программы для приготовления взбитых сливок, взбитых белков и дрожжевого теста.
  → *"SensorControl Plus", Страница 189*
- Если ваш прибор оснащен весами, то вы можете взвешивать ингредиенты при их загрузке.
  → *"Весы", Страница 187*
- Вы можете контролировать или предварительно задавать время переработки при помощи таймера.
  → *"Таймер", Страница 186*

14.1 Обзор рецептов

В этом обзоре приводятся ингредиенты и шаги переработки для различных рецептов.

Рецепт	Ингредиенты	Переработка
Взбитые сливки	200-1500 г сливок	▪ Установить венчик для взбивания. ▪ Залить сливки. ▪ Перерабатывать 1½-4 минут в режиме 7.
Яичные белки	2-12 шт. яичных белков (комнатной температуры)	▪ Установить венчик для взбивания. ▪ Влить белки. ▪ Перерабатывайте 4-6 минут на скорости 7.
Бисквитное тесто	▪ 3 яиц ▪ 3-4 ст. л. горячей воды ▪ 150 г сахара ▪ 1 ст. л. ванильного сахара ▪ 150 г муки (просеянной) ▪ 50 г крахмала ▪ Пекарский порошок (по вкусу) **Примечание:** Перерабатывать одновременно можно максимум 2-кратное количество.	▪ Установить венчик для взбивания. ▪ Заполнить все ингредиенты, кроме муки и крахмала. ▪ Перерабатывать 4-7 минут в режиме 7. ▪ Установить на режим 1. ▪ В течение 30-60 секунд по ложке добавить муку и крахмал.
Сдобное тесто	▪ 3-4 яиц ▪ 200-250 г сахара ▪ 1 щепотка соли ▪ 1 ст. л. ванильного сахара или натертая цедра половины лимона	▪ Установить венчик для перемешивания. ▪ Загрузить все ингредиенты. ▪ Перерабатывать 30 секунд в режиме 2. ▪ Перерабатывать 2-3 минут в режиме 7.

Рецепт	Ингредиенты	Переработка
	▪ 200-250 г масла или маргарина (комнатной температуры) ▪ 500 г муки ▪ 15 г пекарского порошка ▪ 150 мл молока **Примечание:** Перерабатывать одновременно можно максимум 2½-кратное количество.	
Песочное тесто	▪ 125 г масла ▪ 100-125 г сахара ▪ 1 яйцо ▪ 1 щепотка соли ▪ немного ванильного сахара или натертой лимонной цедры ▪ 250 г муки ▪ Пекарский порошок (по вкусу) **Примечание:** Перерабатывать одновременно можно максимум 4-кратное количество.	▪ Установить венчик для перемешивания. ▪ Загрузить все ингредиенты. ▪ Перерабатывать 30 секунд в режиме 2. ▪ Перерабатывать 2-3 минут в режиме 6. ▪ При использовании более 250 г муки: ▪ Вставить месильную насадку. ▪ Загрузить все ингредиенты. ▪ Перерабатывать 30 секунд в режиме 1. ▪ Перерабатывать 3-4 минут в режиме 3.
Дрожжевое тесто	▪ 500 г муки ▪ 1 яйцо ▪ 80 г жира (комнатной температуры) ▪ 80 г сахара ▪ 200-250 мл теплого молока ▪ 25 г свежих дрожжей или 1 ст. л. сухих дрожжей. ▪ натертая цедра половины лимона ▪ 1 щепотка соли **Примечание:** Перерабатывать одновременно можно максимум 3-кратное количество.	▪ Вставить месильную насадку. ▪ Загрузить все ингредиенты. ▪ Перерабатывать 30 секунд в режиме 1. ▪ Перерабатывать 3-6 минут в режиме 3.
Тесто для макарон	▪ 500 г муки ▪ 250 г яиц (ок. 5 шт.) ▪ 20-30 мл холодной воды (по вкусу)	▪ Вставить месильную насадку. ▪ Загрузить все ингредиенты. ▪ Перерабатывать 3-5 минут в режиме 3.

Рецепт	Ингредиенты	Переработка
	Примечание: Перерабатывать одновременно можно максимум 1½-кратное количество.	
Тесто для хлеба	▪ 1000 г муки ▪ 2 ст. л. сухих дрожжей ▪ 2 ч. л. соли ▪ 660 мл теплой воды **Примечание:** Перерабатывать одновременно можно максимум 1½-кратное количество.	▪ Вставить месильную насадку. ▪ Загрузить все ингредиенты. ▪ Перерабатывать 30 секунд в режиме 1. ▪ Перерабатывать 3-6 минут в режиме 3.

15 Устранение неисправностей

Вы можете самостоятельно устранить незначительные неисправности вашего прибора. Воспользуйтесь информацией из главы «Устранение неисправностей» перед обращением в сервисную службу. Это позволит избежать дополнительных расходов.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Опасность поражения электрическим током!

При неквалифицированном ремонте прибор может стать источником опасности.

- ▸ Ремонтировать прибор разрешается только квалифицированным специалистам.
- ▸ Для ремонта прибора можно использовать только оригинальные запчасти.
- ▸ Во избежание опасностей замена поврежденного сетевого кабеля данного прибора может быть выполнена только производителем или авторизованной им сервисной службой либо лицом, имеющим аналогичную квалификацию.

Неисправность	Причина и устранение неисправностей
Прибор не работает.	Вилка сетевого кабеля не вставлена в розетку. ▸ Подключите прибор к электросети.
	Сработал предохранитель в блоке предохранителей. ▸ Проверьте предохранитель в блоке предохранителей.
	Сбой электропитания. ▸ Проверьте, работает ли освещение или другие приборы в помещении.
Прибор не запускает переработку.	Поворотный переключатель установлен в неправильное положение. ▸ Установите поворотный переключатель перед переработкой на ○.

Неисправность	**Причина и устранение неисправностей**
Кнопка разблокирования не нажимается.	На приводе красного цвета 3 установлена принадлежность. ▸ Снимите принадлежность с привода 3.
Весы не показывают изменение веса несмотря на загрузку ингредиентов. [1]	Количество ингредиентов меньше диапазона измерения весов. ▸ Загрузите не менее 5 г или 0,01 lb, чтобы весы показывали правильные значения.
Переработка с использованием функции SensorControl Plus ненадолго запускается и сразу же прекращается. [1]	Поворотный переключатель не удерживался достаточно долго в положении M/A. **1.** Выберите нужную автоматическую программу еще раз. → *"SensorControl Plus", Страница 189* **2.** Для запуска переработки установите поворотный переключатель на M/A и удерживайте его не менее 2 секунд в этом положении.
На дисплее отображается "ПЕРЕГРУЗКА МОТОРА".	Слишком большой объем перерабатываемых продуктов или слишком долгое время переработки. ▸ Установите поворотный переключатель на ○. ▸ Сократите объем ингредиентов. ▸ Дайте прибору остыть до комнатной температуры.
	Прибор или принадлежность блокированы. ▸ Установите поворотный переключатель на ○. ▸ Снимите блокировку.
	Электромотор неисправен. ▸ Если сообщение отображается непрерывно, обратитесь в сервисную службу. → *"Сервисная служба", Страница 197*
На дисплее отображается "РЫЧАГ ОТКРЫТ".	Открыт поворотный кронштейн. **1.** Установите поворотный переключатель на ○. **2.** Перемещайте поворотный кронштейн, пока он не зафиксируется как следует.
На дисплее отображается "ПРОВЕРИТЬ ЧАШУ".	Чаша или универсальный адаптер не установлены надлежащим образом или фиксация ослабла. ▸ Поверните чашу до упора против часовой стрелки. ▸ Зафиксируйте универсальный адаптер, как описано в инструкции к принадлежности.
На дисплее появляется индикация "ОШИБКА" "ВЕСЫ". [1]	Прибор был передвинут по рабочей поверхности. ▸ Приподнимите прибор и снова поставьте его. ▸ Сбросьте показания весов. → *"Сброс показаний весов", Страница 188*

[1] В зависимости от комплектации

Неисправность	Причина и устранение неисправностей
На дисплее появляется индикация "ОШИБКА" "ВЕСЫ". [1]	Весы работают неправильно. ▸ Сбросьте показания весов. → *"Сброс показаний весов", Страница 188*
	Весы неисправны. ▸ Если сообщение отображается непрерывно, обратитесь в сервисную службу. → *"Сервисная служба", Страница 197*
	Весы подвержены вибрациям. ▸ Не используйте прибор на рабочих поверхностях, подверженных вибрациям, напр., со стороны работающей посудомоечной машины.
На дисплее появляется индикация "ДЛЯ ВЕСОВ" "МАШИНА СТОП". [1]	Весы были включены при работающем приборе. **1.** Установите поворотный переключатель на ○. **2.** Прежде чем использовать весы, дождитесь останова прибора.
На дисплее появляется индикация "ПЕРЕГРУЗКА" или "НЕДОГРУЗКА". [1]	Выход за верхнюю или нижнюю границу отображаемых весами значений. ▸ Учитывайте отображаемые весами значения. → *"Показания весов", Страница 187*
На дисплее появляется индикация "ПЕРЕГРУЗКА" или "НЕДОГРУЗКА" при использовании SensorControl Plus. [1]	Загружено слишком много или слишком мало ингредиентов для выбранной программы. ▸ Загружайте ингредиенты в соответствии с указанным количеством. → *"SensorControl Plus", Страница 189*
На дисплее появляется индикация "ДОБАВИТЬ ИНГРЕДИЕНТЫ" хотя ингредиенты уже были загружены. Запуск автоматической программы невозможен. [1]	Ингредиенты были загружены до включения весов. **1.** Опорожните чашу. **2.** Выберите программу заново. **3.** Дождитесь окончания калибровки весов. ✔ На дисплее отображается "0 g" или "0.00 lb". **4.** Загрузите ингредиенты.

16 Утилизация

16.1 Утилизация старого бытового прибора

Утилизация в соответствии с экологическими нормами обеспечивает возможность вторичного использования ценных сырьевых материалов.

1. Выньте из розетки вилку сетевого кабеля.
2. Обрежьте сетевой кабель прибора.

[1] В зависимости от комплектации

3. Утилизируйте прибор в соответствии с экологическими нормами. Сведения о возможных способах утилизации можно получить в специализированном торговом предприятии, а также в районных или городских органах управления.



Данный прибор имеет отметку о соответствии европейским нормам 2012/19/EU утилизации электрических и электронных приборов (waste electrical and electronic equipment - WEEE). Данные нормы определяют действующие на территории Евросоюза правила возврата и утилизации старых приборов.

17 Сервисная служба

BSH Hausgeräte GmbH обеспечивает наличие запасных частей до 10 лет. Это предложение распространяется на все функционально значимые и подлежащие хранению детали приборов, произведенных после 1 января 2023 года.

Примечание: При выполнении гарантийных условий производителя работы выполняются сервисной службой бесплатно.

Подробную информацию о гарантийном сроке и условиях гарантии в вашей стране можно получить, отсканировав QR-код в прилагаемой документации с информацией о сервисной службе и условиях гарантии, в нашей сервисной службе, у вашего дилера или на нашем веб-сайте.

При обращении в сервисную службу укажите номер изделия (E-Nr.) и заводской номер (FD) прибора.
Контактные данные сервисной службы можно получить, отсканировав QR-код в прилагаемой документации с информацией о сервисной службе и условиях гарантии или на нашем веб-сайте.
Для доступа к контактам служб клиентского сервиса, вы также можете использовать данный QR код.
https://www.bosch-home.ru

Импортер/Организация, принимающая претензии по качеству/ ТОО «BSH Home Appliances (БСХ Хоум Аплайансэс)» Республика Казахстан, г. Алматы, ул. Хаджи Мукана, 22/5, 7 этаж
e-mail: ala-infokz@bshg.com
Срок службы устройства – 7 лет.
На территории Республики Казахстан, при обнаружении неисправности, звоните в сервисный контакт-центр 5454 (только для мобильных телефонов).
Сделано в Словении

17.1 Номер изделия (E-Nr.) и заводской номер (FD)

Номер изделия (E-Nr.) и заводской номер (FD) вы найдете на фирменной табличке своего прибора.
Чтобы быстро найти данные прибора и номер телефона сервисной службы, вы можете записать эти данные.



**يمكنك الاطلاع على معلومات وتوضيحات إضافية عبر الإنترنت.
امسح رمز الاستجابة السريعة ضوئيًا في الصفحة الأولى.**

فهرس المحتويات

١ الأمان 199
١٫١ إرشاداتٌ عامة 199
١٫٢ الاستعمال المطابق للتعليمات 199
١٫٣ تقييد دائرة المستخدمين 200
١٫٤ إرشادات الأمان 200

٢ تجنُّب الأضرار المادية 202

٣حماية البيئة والتوفير 202
١٫٣ التخلص من مواد التغليف 202

٤ إخراج الجهاز من مواد التغليف وفحصه 202
١٫٤ إخراج الجهاز والأجزاء من مواد التغليف 202
٢٫٤ محتويات عبوة المنتج 203
٣٫٤ نصب الجهاز 203

٥ التعرّف 203
١٫٥ الجهاز 203
٢٫٥ مفتاح دوار 203
٣٫٥ حلقة الإضاءة [1] 204
٤٫٥ لوحة الاستعمال 204
٥٫٥ الأزرار الوظيفية 204
٦٫٥ شاشة العرض 205
٧٫٥ وحدات الإدارة 205
٨٫٥ أدوات العمل 205
٩٫٥ أنظمة الأمان والسلامة 206

٦ قبل أول استخدام 207
١٫٦ تحضير الجهاز 207

٧ الاستعمال الأساسي 207
١٫٧ طول الكابل 207
٢٫٧ مواضع الذراع المتراوح 207
٣٫٧ فتح الذراع المتراوح 208
٤٫٧ غلق الذراع المتراوح 208
٥٫٧ إخراج الوعاء 208
٦٫٧ تركيب الوعاء 208
٧٫٧ تثبيت غطاء الوعاء 208
٨٫٧ خلع غطاء الوعاء 208
٩٫٧ تركيب أداة العمل 208
١٠٫٧ انتزاع أداة العمل 208
١١٫٧ المعالجة 208
١٢٫٧ الغطاء الواقي لوحدة الإدارة 210

٨ أوضاع الضبط الأساسية 210
١٫٨ نظرةٌ عامة على أوضاع الضبط الأساسية 210
٢٫٨ تغيير أوضاع الضبط الأساسية . 210

٩ الميقاتي 210
١٫٩ قيم البيان للميقاتي 211
٢٫٩ إرشاداتٌ حول الميقاتي 211
٣٫٩ قراءة مدة المعالجة وإعادة ضبطها 211
٤٫٩ معالجة المكوِّنات باستخدام الميقاتي 211
٥٫٩ استخدام الميقاتي دون معالجة 211
٦٫٩ إيقاف الميقاتي أو إطفاؤه 212

١٠ الميزان [1] 212
١٫١٠ قيم البيان للميزان 212
٢٫١٠ وزن المكوِّنات 212
٣٫١٠ الضبط المسبق للوزن 213
٤٫١٠ إعادة ضبط الميزان 213

١١ SensorControl Plus [1] 213
١٫١١ نظرةٌ عامة على البرامج 214
٢٫١١ استخدام SensorControl Plus 214

١٢ التنظيف والعناية 215
١٫١٢ مواد التنظيف 215
٢٫١٢ تنظيف الجهاز الأساسي 215
٣٫١٢ نظرةٌ عامة على التنظيف 215

[1] حسب تجهيز الجهاز

١٣ الملحقات الخاصة 216
١٤ الوصفات والأمثلة التطبيقية 216
١٤ نظرةٌ عامة على الوصفات 216
١٥ التغلب على الاختلالات 218
١٦ التخلص 220
١٦ التخلص من الجهاز القديم ... 220
١٧ خدمة العملاء 221
١٧ رقم المنتج (.E-Nr) ورقم الصنع (FD) 221

⚠ ١ الأمان

احرص على مراعاة إرشادات الأمان التالية.

١-١ إرشاداتٌ عامة

- اقرأ هذا الدليل بعناية.
- انتبه إلى مراعاة أدلة التشغيل الإضافية عند استخدام الكماليات الموزَّدة أو الاختيارية.
- احتفظ بالدليل وبمعلومات المنتج لغرض الاستخدام اللاحق أو لتسليمها إلى المالك التالي.
- لا توصل الجهاز بالكهرباء في حالة وجود أضرار ناتجة عن عملية النقل.

١-٢ الاستعمال المطابق للتعليمات

لا تستخدم الجهاز إلا:
- مع الأجزاء والكماليات الأصلية.
- لتقليب وعجن وضرب المواد الغذائية.
- لاستخداماتٍ إضافية موصوفة في أدلة الملحقات الموزَّدة أو الاختيارية.
- تحت الإشراف.
- لمعالجة الكميات ولفترات التشغيل المعتادة في الأغراض المنزلية.
- في المنزل الخاص وفي الأماكن المغلقة من المحيط المنزليّ في درجة حرارة الغرفة.
- حتى ارتفاع يبلغ 2000 م فوق سطح البحر.

افصل الجهاز من مصدر الإمداد بالتيار الكهربائيّ، عندما:
- لا تستخدم الجهاز.
- لا تراقب الجهاز.
- تركّب الجهاز.
- تفك الجهاز.
- تنظّف الجهاز.
- تقترب من أجزاء دوَّارة.

- تستبدل أدوات العمل.
- تواجه خطرًا ما.

١-٣ تقييد دائرة المستخدمين

يُسمح باستخدام هذا الجهاز من قِبَل الأشخاص الذين يعانون من نقص في القدرات الجسمانية أو الحسية أو العقلية أو الأشخاص الذين لديهم قصور في الخبرة أو المعرفة شريطة أن يتم مراقبتهم أو توجيههم إلى كيفية الاستخدام الآمن للجهاز مع التأكد من إدراكهم للأخطار المرتبطة بذلك.
لا يجوز للأطفال العبث بالجهاز.
لا يجوز للأطفال تنظيف الجهاز أو إجراء أعمال الصيانة المنوطة بالمستخدم.
لا يُسمح باستخدام الجهاز من قبل أطفال. يجب إبعاد الأطفال عن الجهاز وكابل التوصيل.

١-٤ إرشادات الأمان

⚠ تحذير – خطر الصعق الكهربائي!
أي جهاز متضرر أو كابل كهرباء تالف سوف يشكّل خطرًا.
- لا تشغّل أبدًا جهازًا متضررًا.
- لا تشغّل جهازًا ذا سطح مشقوق أو مكسور.
- لا تشد كابل الكهرباء المتصل بالشبكة كي تفصل الجهاز عن شبكة الكهرباء أبدًا. انزع القابس الكهربائيّ من كابل الكهرباء دائمًا.
- إذا كان الجهاز متضررًا أو كابل التوصيل بالشبكة تالفًا، فاسحب على الفور القابس الكهربائيّ لكابل التيار أو افصل المصهر الموجود في صندوق المصاهر.
- اتصل بخدمة العملاء. ←*الصفحة 221*

تنطوي أعمال التركيب غير السليمة فنيًا على أخطار.
- لا توصِّل الجهاز وتشغّل إلا وفقًا للقيم الموضَّحة على لوحة الصنع.
- لا توصِّل الجهاز إلا بمقبس مركّب بطريقة سليمة ومزود بوصلة تأريض على أن تكون شبكة الكهرباء ذات تيار متردد.
- يجب أن يكون نظام أسلاك الحماية الأرضية الخاص بتركيبات المنزل الكهربائية مركبًا وفقًا للوائح المعنية.

تنطوي أعمال الإصلاح غير السليمة فنيًا على أخطار.
- وحدهم أفراد الطاقم الفنيّ المدرَّبون من أجل ذلك يُسمح لهم بإجراء إصلاحات على الجهاز.
- لا يُسمح إلا باستخدام قطع الغيار الأصلية لإصلاح الجهاز.

- إذا كان كابل الكهرباء لهذا الجهاز متضررًا، يجب تغييره من قبل الجهة الصانعة أو مركز خدمة العملاء التابع لها أو من قبل فني مؤهل بشكل مماثل، وذلك لتجنب المخاطر.

الرطوبة المتوغلة في الجهاز قد تسبب صدمةً كهربائية.

- لا تغمر الجهاز أو كابل الكهرباء في الماء أو في غسالة الأواني.
- لا تستخدم الجهاز إلا في أماكن مغلقة.
- لا تعرِّض الجهاز أبدًا للحرارة والرطوبة الشديدتين.
- لا تستخدم أجهزة تنظيف بالضغط العالي أو أجهزة تنظيف بالبخار، كي تنظّف الجهاز.

أي عزل متضرر لكابل الكهرباء سوف يشكّل خطرًا.

- لا تقم مطلقًا بوضع وصلة الشبكة في وضع تلامس مع أجزاء ساخنة من الجهاز أو مصادر حرارية.
- لا تقم مطلقًا بوضع وصلة الشبكة في وضع تلامس مع أسنان مدببة أو حواف حادة.
- لا تثني أو تسحق أو تغيّر وصلة الشبكة الكهربائية.

⚠ تحذير – خطر نشوب حريق!

السخونة الشديدة يمكن أن تحرق الجهاز والأجزاء الأخرى.

- لا تضع الجهاز أبدًا على سطحٍ ساخن أو بالقرب منه.

⚠ تحذير – خطر الإصابة!

وحدات الإدارة أو الأدوات أو أجزاء الملحقات الدوَّارة يمكن أن تؤدِّي إلى إصابات.

- احرص على إبعاد الأيدي والشعر والملابس والأوعية الأخرى عن الأجزاء الدوَّارة.
- يجب عدم تركيب أو فك الأدوات والملحقات إلا عند توقف وحدة الإدارة وفصل الجهاز عن مصدر التيار الكهربائيّ.
- أطفئ الجهاز قبل تغيير الأدوات أو قبل التنظيف وافصله عن الشبكة.
- لا تستخدم الأدوات إلا إذا كان الوعاء مركَّبًا والغطاء موضوعًا وأغطية الحماية وحدات الإدارة مركبة!
- لا تفتح الذراع المتراوح أبدًا أثناء عملية المعالجة.

تشغيل جهاز به أجزاء متضررة يمكن أن يؤدي إلى حدوث إصابات.

- الأجزاء التي يتضح بها وجود شقوق أو أضرار أخرى مميزة أو أنها غير مركبة بشكلٍ صحيح، استبدلها بقطع غيار أصلية.

⚠ تحذير – خطر السحق!

اليدان والأصابع يمكن أن تنحصر.

- لا تمسك بجسم الماكينة أو بالوعاء عند إنزال الذراع المتراوح.

⚠ تحذير – خطر الاختناق!
يمكن أن يلف الأطفال مواد التغليف فوق رؤوسهم أو ينحشروا بداخلها ويختنقوا.
- أبعد مواد التغليف عن متناول الأطفال.
- لا تدع الأطفالَ يلعبون بمواد التغليف للجهاز.

يمكن أن يستنشق الأطفال الأجزاء الصغيرة أو يبتلعوها ومن ثم يختنقون.
- أبعد الأجزاء الصغيرة عن متناول الأطفال.
- لا تدع الأطفالَ يلعبون بالأجزاء الصغيرة.

⚠ تحذير – خطر حدوث أضرار صحية!
الأوساخ العالقة بالأسطح يمكن أن تشكّل خطرًا على الصحة.
- احرص على مراعاة إرشادات التنظيف.
- نظّف الأسطح التي تلامس المواد الغذائية قبل كل استخدام.

٢ تجنُّب الأضرار المادية

تنبيه
الاستخدام غير المناسب يمكن أن يؤدّي إلى أضرارٍ مادية.
- لا تستخدم آليات تشغيل متنوعة في وقت واحد.
- انتبه إلى التمييز اللونيّ في الملحق ووحدة الإدارة.
- لا تشغّل الجهاز أبدًا أطول مما هو ضروريّ.
- لا تشغّل أبدًا دون وجود خليط.
- لا تستخدم الأجزاء والملحقات الأصلية لأجهزةٍ أخرى.
- لا تتجاوز الحد الأقصى لكميات المعالجة.
- قبل الاستخدام، افحص الوعاء بحثًا عن أجسامٍ غريبة وأزلها.

يمكن أن تؤثّر الارتجاجات سلبًا على أداء الجهاز لوظيفته.
- لا تضع الجهاز على سطحٍ متحرِّك أو مهتز.

٣ حماية البيئة والتوفير

٣-١ التخلص من مواد التغليف
كافة مواد التغليف خاماتٌ غير ضارة بالبيئة ويمكن إعادة استغلالها.
- تخلَّص من المكوِّنات المفردة بشكلٍ منفصل حسب نوعها.

٤ إخراج الجهاز من مواد التغليف وفحصه

ما يجب عليك مراعاته عند إخراج الجهاز من مواد التغليف، تعرفه هنا.

٤-١ إخراج الجهاز والأجزاء من مواد التغليف
1. أخرج الجهاز من عبوة التغليف.
2. خذ كافة الأجزاء الأخرى والمستندات المرفقة من عبوة التغليف وجهِّزها.
3. انزعْ مادة التغليف الموجودة.
4. أزل أي ملصقات أو رقائق عن الجهاز.

٢-٤ محتويات عبوة المنتج

بعد إخراج كافة القطع من أغلفتها تأكد من خلوها من أضرار النقل وعدم نقصان أيٍّ منها.

ملاحظة: يورَّد الجهاز مع ملحقاتٍ أخرى حسب التجهيزات. اطلع على محتويات عبوة المنتج الإضافية في أدلة الملحقات.

←*الشكل* **1**

A	الجهاز الأساسيّ مع وعاء تقليب
B	غطاء بمنفذ تعبئة مدمج
C	ذراع التقليب الحلزوني المرنة الدوارة [1]
D	المضرب الدوَّار الاحترافيّ
E	كلاب العجين
F	المستندات

٣-٤ نصب الجهاز

⚠ تحذير

خطر نشوب حريق!

السخونة الشديدة يمكن أن تحرق الجهاز والأجزاء الأخرى.

- لا تضع الجهاز أبدًا على سطحٍ ساخن أو بالقرب منه.

تنبيه

يمكن أن تؤثّر الارتجاجات سلبًا على أداء الجهاز لوظيفته.

- لا تضع الجهاز على سطحٍ متحرِّك أو مهتز.

1. ضع الجهاز على سطح تشغيل ثابت ومستو ونظيف وناعم.
2. اسحب كابل الشبكة إلى الخارج بمقدار الطول المطلوب.
←*"طول الكابل", الصفحة 207*
لا تدخل قابس الجهاز في المقبس.

٠ التعرّف

١-٠ الجهاز

تجد هنا نظرةً عامة على مكوّنات جهازك.

←*الشكل* **2**

1	لوحة الاستعمال
2	وعاء تقليب من فولاذ لا يصدأ
3	غطاء بمنفذ تعبئة مدمج
4	غطاء حماية لوحدة الإدارة 2
5	غطاء حماية لوحدة الإدارة 3
6	حلقة الإضاءة
7	مفتاح دوار
8	الذراع المتراوح
9	زر تحرير القفل للذراع المتراوح
10	وحدة إدارة 2، صفراء
11	وحدة إدارة 3، حمراء
12	وحدة إدارة رئيسية، سوداء
13	فتحات الوعاء
14	موضع حفظ سلك التوصيل الكهربائي

٢-٠ مفتاح دوار

تستطيعُ بواسطة المفتاح الدوار بدء المعالجة وإيقافها واختيار السرعة.

الرمز	الوظيفة
○	إيقاف المعالجة.
↻	اخلط المكوِّنات على أقل سرعة.
1	معالجة المكوِّنات عند سرعة منخفضة.

[1] على حسب الطراز

الرمز	الوظيفة
7	معالجة المكوِّنات عند أعلى سرعة.
[1]M	معالجة المكوِّنات عند أعلى سرعة لفترة قصيرة. ←*"استخدام التشغيل اللحظيّ", الصفحة 210*
[1]M/A	حسب الاستخدام: ▪ معالجة المكوِّنات عند أعلى سرعة لفترة قصيرة. ←*"استخدام التشغيل اللحظيّ", الصفحة 210* ▪ بدء البرنامج الأوتوماتيكيّ. ←*"SensorControl Plus", الصفحة 213*

نصيحة: يمكنك ضبط السرعة بين 1 و 7 دون تدريج.

٣-٥ حلقة الإضاءة [1]

تُعلمك حلقة الإضاءة في المفتاح الدوار بشأن حالة تشغيل جهازك.

البيان	الحالة
تضيء حلقة الإضاءة وتبدأ عملية المعالجة.	يؤدِّي الجهاز وظيفته دون مشكلة.
لا تضيء حلقة الإضاءة ولا يمكن بدء عملية المعالجة.	▪ الجهاز ليس متصلاً بمصدر الإمداد بالتيار الكهربائيّ. ▪ هناك خطأ في الجهاز.
تضيء حلقة الإضاءة ولا يمكن بدء عملية المعالجة أو استئنافها.	▪ الميقاتي أنهى عملية المعالجة. ▪ هناك نظام أمان مفعَّل. ▪ هناك خطأ في الجهاز.

نصيحة: تجد المزيد من المعلومات هنا:
←*"أنظمة الأمان والسلامة", الصفحة 206*

[1] حسب تجهيز الجهاز

←*"التغلب على الاختلالات", الصفحة 218*

٤-٥ لوحة الاستعمال

تجد هنا نظرةً عامة على لوحة الاستعمال.
←*الشكل* **3**

1	زر الميزان [1]
2	زر الميقاتي
3	زر SensorControl Plus [1]
4	أزرار الضبط
5	شاشة العرض

٥-٥ الأزرار الوظيفية

بواسطة الأزرار الوظيفية تختار وظائف إضافية أو تنفِّذ أوضاع ضبط. المس الرموز ذات الصلة بالإصبع للمصادقة على اختيارٍ ما.

الرمز	الوظيفة
	الميقاتي ▪ استخدام الميقاتي. ▪ إرجاع ضبط الميقاتي. ▪ إنهاء الوظائف الإضافية.
	الميزان [1] ▪ استخدام الميزان. ▪ معايرة الميزان. ▪ إنهاء الوظائف الإضافية.
	SensorControl Plus [1] ▪ اختيار البرنامج الأوتوماتيكيّ. ▪ إنهاء الوظائف الإضافية.
−	▪ تغيير أوضاع الضبط. ▪ تقليل القيم.
+	▪ تغيير أوضاع الضبط. ▪ زيادة القيم.

ملاحظة: استعمل الأزرار بالأصابع ودون قفازات المطبخ. لا يمكنك

استعمال الأزرار بواسطة أغراض، من قبيل ملعقة الطبخ.

٦-٥ شاشة العرض

تعرض شاشة العرض أوضاع الضبط والمعلومات والقيم وكذلك رسائل حالة التشغيل.
بعد القبس تُفعَّل شاشة العرض وتعرض "OptiMUM".
تعرض شاشة العرض النصوص في سطرين. والنصوص الطويلة تعرضها شاشة العرض في صورة نص متحرك.

ملاحظة: تنطفئ شاشة العرض تلقائيًا، إذا لم يحدث استعمالٌ في وقتٍ معيَّن. ولإعادة تنشيط شاشة العرض، اضغط على أحد الأزرار أو ابدأ المعالجة.

نصيحة: يمكنك تغيير لغة شاشة العرض وشدة السطوع في أي وقت.
←*"نظرةٌ عامة على أوضاع الضبط الأساسية", الصفحة 210*

٧-٥ وحدات الإدارة

جهاز مزوَّد بوحدات إدارة مختلفة، متوافقة بشكلٍ خاص مع أدوات العمل والملحقات.

ملاحظة: وحدتا الإدارة 2 و 3 مغطتان بأغطية حماية.
←*"الغطاء الواقي لوحدة الإدارة", الصفحة 210*

التمييز اللونيّ

وحدات الإدارة مميَّزة بالألوان. يمكن العثور على التمييز اللونيّ كذلك في الملحقات لإدراج هذه الأخيرة مع وحدة الإدارة الصحيحة.

نظرةٌ عامة على وحدات الإدارة

تجد هنا نظرةً عامة على وحدات الإدارة والغرض من استخدامها.

وحدة الإدارة	الاستخدام
وحدة إدارة	للأدوات والملحقات، على سبيل المثال ▪ مفرمة اللحم
وحدة إدارة، سوداء 	▪ التجهيزة الأمامية للمكرونة
وحدة إدارة 2، صفراء 	للملحق المميز باللون الأصفر، على سبيل المثال ▪ خراطة تمريرية فورية ▪ تجهيزة الخلاط المتعددة
وحدة إدارة 3، حمراء 	للملحق المميز باللون الأحمر، على سبيل المثال ▪ تجهيزة الخلاط العلوية الزجاجية ▪ مجموعة الطحن المتعددة

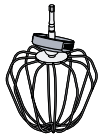
٨-٥ أدوات العمل

تعرف هنا كل ما هو جوهريّ حول أدوات العمل المختلفة.
أدوات العمل مجهَّزة بغطاء حماية لحماية وحدة الإدارة من الأوساخ.
يسهِّل كلا زريّ الطرد في غطاء الحماية انتزاع أدوات العمل.
←*"انتزاع أداة العمل", الصفحة 208*

نظرةٌ عامة على أدوات العمل

استعمل أداة العمل المناسبة حسب الاستخدام.

أداة العمل	الاستخدام
	كلاب العجين ▪ عجن العجين، مثلاً عجينة الخميرة، عجينة الخبز، عجينة البيتزا، عجينة المعكرونة وعجينة الحلوى. ▪ خلط المواد الغذائية، التي لا يُفترض تفتيتها، مثل الزبيب أو رقائق الشوكولاتة.

أداة العمل	الاستخدام
	ذراع التقليب الحلزوني المرنة الدوارة [1] ▪ تقليب العجين، مثلاً عجينة الكعك، كيك فواكه. ▪ وضع الإضافات في العجين، مثلاً الزبيب أو رقائق الشوكولاتة.
	المضرب الدوَّار الاحترافيّ ▪ خفق بياض البيض والقشدة (نسبة الدسم لا تقل عن 30%). ▪ خلط العجائن الخفيفة، مثل الكعكات الإسفنجية.

الضبط الدقيق للمضرب الدوَّار الاحترافيّ

صحَّح المسافة الفاصلة بين الوعاء وبين المضرب الدوَّار الاحترافيّ باستخدام الضبط الدقيق.

ملاحظة: المضرب الدوَّار الاحترافيّ مضبوطٌ من المصنع بحيث تُخلط المكوِّنات معًا بصورة مثالية.

تصحيح وضع ضبط الأداة

تنبيه

يمكن أن يتضرر الجهاز والأدوات بفعل ضبط خاطئ للأدوات.

- لا تشغِّل أبدًا أداةً، تلمس الوعاء.

الشروط الأساسية

- قابس الشبكة غير مقبوس.
- الذراعُ المتراوح مفتوح.
- المضرب الدوَّار الاحترافيّ مركَّب.
- الوعاء مركَّب.

1. ثبِّت المضرب الدوَّار بيدٍ على الجزء السفليّ وحل صامولة الزنق باستخدام المفتاح الشوكيّ في اتجاه حركة عقارب الساعة.
←*الشكل* **4**
2. لتغيير المسافة الفاصلة، أدر الأداة.
←*الشكل* **5**
انبته إلى القيم المذكورة في الجدول:

وضع الضبط	المسافة
وضع الضبط المثاليّ	3 مم
لفةٌ في اتجاه حركة عقارب الساعة	1 مم أكثر
لفةٌ في عكس اتجاه حركة عقارب الساعة	1 مم أقل

3. اضغط على زر تحرير القفل وادفع الذراع المتراوح إلى الأسفل إلى أن يتعشَّق.
4. راجع وضع الضبط.
5. اضغط على زر تحرير القفل وارفع الذراع المتراوح، إلى أن يتعشَّق.
6. ثبِّت المضرب الدوَّار بيدٍ على الجزء السفليّ وأحكم ربط صامولة الزنق باستخدام المفتاح الشوكيّ في عكس اتجاه حركة عقارب الساعة.

٩-٥ أنظمة الأمان والسلامة

تجد هنا نظرةً عامة على أنظمة الأمان والسلامة لجهازك.

التأمين ضد التشغيل الخاطئ

يحول التأمين ضد التشغيل الخاطئ دون تشغيل جهازك على نحو غير مرغوب.

لا يمكن تشغيل الجهاز واستعماله، إلا عندما

- الذراع المتراوح معشَّق في الموضع 1 والوعاء مركَّب.
- الذراع المتراوح معشَّق في الموضع 1 والمهايئ العالمي مركَّب في وحدة الإدارة الرئيسية.

[1] على حسب الطراز

التأمين ضد إعادة التشغيل

يحول التأمين ضد إعادة التشغيل دون أن يبدأ جهازك المعالجة من تلقاء نفسه بعد انقطاع التيار الكهربائيّ. يُعاد تشغيل الجهاز بعد انقطاع التيار الكهربائيّ. لا يمكن إعادة بدء عملية المعالجة مرةً أخرى إلا بعد وضع المفتاح الدوار على O.

التأمين ضد التحميل الزائد

يحول التأمين ضد التحميل الزائد دون تضرر المحرِّك ومكوِّنات تركيبية أخرى من جراء تحميل مرتفع للغاية.

ينطفئ المحرِّك، عندما

- تُعالج كمية كبيرة للغاية.
- تتم المعالجة لفترة زمنية طويلة للغاية.
- تُحجز الأداة أو أحد الملحقات.

تأمين الذراع المتراوح

يحول تأمين الذراع المتراوح دون إمكانية فتح الذراع المتراوح عندما يُثبَّت ملحقٌ ما على وحدة الإدارة الخلفية.

٦ قبل أول استخدام

هيئ الجهاز للاستخدام.

٦-١ تحضير الجهاز

1. اضغط على زر تحرير القفل وارفع الذراع المتراوح، إلى أن يتعشّق.
   ←*"فتح الذراع المتراوح", الصفحة 208*
2. أدر الوعاء في اتجاه حركة عقارب الساعة وانتزعه.
   ←*"إخراج الوعاء", الصفحة 208*
3. نظّف كافة الأجزاء، التي تتلامس مع المواد الغذائية، قبل الاستخدام الأول.
   ←*"التنظيف والعناية", الصفحة 215*
4. جهِّز الأجزاء المنظَّفة والمجفَّفة للاستخدام.

٧ الاستعمال الأساسي

٧-١ طول الكابل

اضبط طول كابل الشبكة الكهربائية حسب احتياجك.

ضبط طول الكابل بواسطة منطقة تخزين الكابل[1]

1. اسحب كابل الشبكة الكهربائية بالطول المطلوب.
2. لاختزال طول الكابل، أزح الكابل إلى داخل منطقة تخزين الكابل.

ضبط طول الكابل بواسطة جهاز لف الكابل[1]

1. اسحب كابل الشبكة الكهربائية بالطول المطلوب وأطلقه ببطء.
2. لاختزال طول الكابل،
   - أمسك بالكابل،
   - اترك الكابل يلف،
   - اجذب الكابل مرةً أخرى.

ملاحظة: لا تُدخل الكابل بيدك. في حالة انحشار الكابل، يُسحب الكابل بالكامل للخارج ثم يُترك لكي يلتف مجددًا.

٧-٢ مواضع الذراع المتراوح

تجد هنا نظرةً عامة على مواضع الذراع المتراوح.

الموضع	الاستخدام
الموضع 1 	الذراع المتراوح مغلق. ▪ معالجة المكوِّنات باستخدام أدوات العمل. ▪ استخدام الملحقات في وحدة الإدارة الرئيسية، مثل مفرمة اللحم. ▪ استخدام الملحقات في وحدة الإدارة 2، مثل خراطة تمريرية فورية ▪ استخدام الملحقات في وحدة الإدارة 3، مثل

[1] حسب تجهيز الجهاز

الموضع	الاستخدام
ع	
	تجهيزة الخلاط العلوية الزجاجية
الموضع 2 	الذراع المتراوح تم فتحه. ▪ تركيب الوعاء أو انتزاعه. ▪ تركيب الغطاء أو إزالته. ▪ تركيب أداة العمل أو انتزاعها. ▪ تعبئة المكوِّنات في الوعاء.

٧-٣ فتح الذراع المتراوح

- اضغط على زر تحرير القفل وارفع الذراع المتراوح، إلى أن يتعشَّق.
  ←*الشكل* **6**

✔ الذراع المتراوح مثبَّت في الموضع 2.

٧-٤ غلق الذراع المتراوح

- اضغط على زر تحرير القفل وادفع الذراع المتراوح إلى الأسفل إلى أن يتعشَّق.
  ←*الشكل* **7**

✔ الذراع المتراوح مثبَّت في الموضع 1.

٧-٥ إخراج الوعاء

- أدر الوعاء في اتجاه حركة عقارب الساعة وانتزعه.
  ←*الشكل* **8**

٧-٦ تركيب الوعاء

1. ضع الوعاء في الجهاز الأساسيّ.
   ←*الشكل* **9**
   احرص على مراعاة الفجوات في الجهاز الأساسيّ.
2. أدر الوعاء في الاتجاه المعاكس لدوران عقارب الساعة إلى أن يتعشَّق.
   ←*الشكل* **10**

٧-٧ تثبيت غطاء الوعاء

الشرط الأساسي: ألا تكون هناك أداة عمل مركَّبة.

- اقبس الغطاء على وحدة الإدارة الرئيسية إلى أن يتعشَّق.
  ←*الشكل* **11**
  يجب أن يشير منفذ التعبئة إلى الأمام.

٧-٨ خلع غطاء الوعاء

الشرط الأساسي: ألا تكون هناك أداة عمل مركَّبة.

- اخلع الغطاء من وحدة الإدارة الرئيسية.

٧-٩ تركيب أداة العمل

1. اختر أداة العمل المطلوبة.
   ←*"نظرةٌ عامة على أدوات العمل", الصفحة 205*
2. اضغط أداة العمل في وحدة الإدارة الرئيسية، إلى أن تتعشَّق.
   ←*الشكل* **12**
   يجب أن يغطي غطاء الحماية ⓐ وحدة الإدارة الرئيسية بالكامل.

٧-١٠ انتزاع أداة العمل

- اضغط كلا زريّ الطرد ⓑ معًا واجذب أداة العمل بالكامل من وحدة الإدارة.
  ←*الشكل* **13**

٧-١١ المعالجة

تعرف هنا كل ما هو جوهريّ حول معالجة المواد الغذائية.

توصيات السرعات

احرص على مراعاة توصيات السرعات للحصول على نتائج مثالية.

وضع الضبط	الاستخدام
↺	خلط المكوِّنات ومزجها برفق، مثل بياض البيض.
1-2	تقليب وخلط المكوِّنات.
3	عجن العجائن الثقيلة، مثل العجين المخمَّر.
5-7	تقليب والخفق المكوِّنات، مثل القشدة المخفوقة.

وضع الضبط	الاستخدام
M [1]	تقليب وخفق المكوِّنات لوهلةٍ قصيرة بأعلى سرعة. ←*"استخدام التشغيل اللحظيّ", الصفحة 210*
M/A [1]	حسب الاستخدام: ▪ تقليب وخفق المكوِّنات لوهلةٍ قصيرة بأعلى سرعة. ←*"استخدام التشغيل اللحظيّ", الصفحة 210* ▪ التحكّم في السرعة بواسطة البرنامج الأوتوماتيكيّ. ←*"SensorControl Plus", الصفحة 213*

معالجة المكوِّنات باستخدام أدوات العمل

⚠ تحذير
خطر الإصابة!
وحدات الإدارة أو الأدوات أو أجزاء الملحقات الدوَّارة يمكن أن تؤدِّي إلى إصابات.
- احرص على إبعاد الأيدي والشعر والملابس والأوعية الأخرى عن الأجزاء الدوَّارة.
- يجب عدم تركيب أو فك الأدوات والملحقات إلا عند توقف وحدة الإدارة وفصل الجهاز عن مصدر التيار الكهربائيّ.
- أطفئ الجهاز قبل تغيير الأدوات أو قبل التنظيف وافصله عن الشبكة.
- لا تستخدم الأدوات إلا إذا كان الوعاء مركَّبًا والغطاء موضوعًا وأغطية الحماية وحدات الإدارة مركبة!
- لا تفتح الذراع المتراوح أبدًا أثناء عملية المعالجة.

الشروط الأساسية
- الوعاء مركَّب.
- غطاء الوعاء مركَّب.
- أداة العمل المطلوبة مركَّبة.

1. عبئ المكوِّنات في الوعاء.
←*الشكل* **14**
2. اضغط على زر تحرير القفل وادفع الذراع المتراوح إلى الأسفل إلى أن يتعشَّق.
←*الشكل* **15**
3. قم بتوصيل القابس الكهربائي.
4. انقل المفتاح الدوار إلى السرعة المرغوبة.
←*الشكل* **16**
5. عالج المكوِّنات إلى أن يتم الوصول إلى النتيجة المرغوبة.
6. ضع المفتاح الدوَّار على ○.
←*الشكل* **17**
انتظر توقُّف الجهاز عن الحركة.
7. انزع القابس الكهربائي.

نصائح
- يمكنك تغيير السرعة أثناء المعالجة في أي وقت أو قطع عملية المعالجة.
- نظِّف كافة الأجزاء على الفور بعد الاستخدام، حتى لا تجف البقايا.

إضافة المكوِّنات
1. عبِّئ المكوِّنات من خلال منفذ التعبئة في الغطاء أثناء عملية المعالجة.
←*الشكل* **18**
2. لتعبئة كمّيات أكبر حجمًا، ضع المفتاح الدوار على ○.
انتظر توقُّف الجهاز عن الحركة.
3. اضغط على زر تحرير القفل وارفع الذراع المتراوح، إلى أن يتعشَّق.
4. عبئ المكوِّنات في الوعاء.
5. اضغط على زر تحرير القفل وادفع الذراع المتراوح إلى الأسفل إلى أن يتعشَّق.
6. عالج المكوِّنات إلى أن يتم الوصول إلى النتيجة المرغوبة.

[1] حسب تجهيز الجهاز

استخدام التشغيل اللحظيّ

1. ضع المفتاح الدوار على M[1]، أو M/A[1] وثبّته.
←*الشكل* **19**
✔ تُعالج المكوِّنات بأعلى سرعة.
2. حرِّر المفتاح الدوار.
←*الشكل* **20**
✔ ينتقل المفتاح الدوار إلى O.
✔ تتوقف عملية المعالجة.

نصيحة
التشغيل اللحظيّ مناسبٌ للغاية لاستخدام الملحقات التالية:
- تجهيزة الخلاط العلوية الزجاجية
- مجموعة الطحن المتعددة
- تجهيزة الخلاط المتعددة

٧-١٢ الغطاء الواقي لوحدة الإدارة

اخلع غطاء الحماية، لاستخدام الملحقات على وحدة الإدارة 2 أو 3.

إزالة الغطاء الواقي لوحدة الإدارة

◂ ارفع غطاء حماية وحدة الإدارة 2 أو 3 من الإبزيم الجانبيّ واخلعه.
←*الشكل* **21**

تركيب الغطاء الواقي لوحدة الإدارة

◂ ركّب غطاء حماية وحدة الإدارة 2 أو 3 وثبّته في موضعه.
←*الشكل* **22**

٨ أوضاع الضبط الأساسية

يمكنك ضبط أوضاع الضبط الأساسية لجهازك حسب احتياجاتك.

٨-١ نظرةٌ عامة على أوضاع الضبط الأساسية

تجد هنا نظرةً عامة على أوضاع الضبط الأساسية.

وضع الضبط	الشرح
اللغة	ضبط لغة شاشة العرض.
نغمة	إطفاء النغمات الإشارية أو ضبط شدة الصوت.
درجة السطوع	ضبط سطوع شاشة العرض.
الوحدات [1]	ضبط وحدات البيان في الميزان.

٨-٢ تغيير أوضاع الضبط الأساسية

الشرط الأساسي: قابس الشبكة مقبوس.
1. إذا كانت الشاشة مُطفأة، فاضغط على أي زر.
2. اضغط على ⏱ و + في الوقت نفسه وحافظ عليهما مضغوطين.
✔ تُظهر شاشة العرض قائمة الإعداد.
3. اختر وضع الضبط المرغوب باستخدام ⏱.
4. غيِّر وضع الضبط المرغوب بواسطة + أو −.
✔ تُظهر شاشة العرض "تخزين: O & +".
5. لحفظ وضع الضبط المتغير، أبق على ⏱ و + مضغوطين في الوقت نفسه.
✔ تُظهر شاشة العرض "التكوين" "تم التخزين".
6. لتغيير أوضاع ضبط أخرى وحفظها، كرر الخطوات 3-5.
7. لمغادرة قائمة الإعداد، اختر واحدةً من الوظائف الاختيارية التالية:
◂ استمر في الضغط على 🔥 أو ⏱ أو ⚖.
◂ ابدأ عملية المعالجة.

٩ الميقاتي

يمكنك قراءة مدة المعالجة المنقضية أو ضبط مدة زمنية مسبقًا.

[1] حسب تجهيز الجهاز

نصيحة: كما يمكنك باستخدام الميقاتي أيضًا متابعة الفترات الزمنية، مثل فترات الراحة للعجين.

٩-١ قيم البيان للميقاتي

انتبه عند استخدام الميقاتي إلى القيم التالية.

نطاق العرض	0 ثوانٍ حتى 3 ساعات
خطوات العرض	1 ثوانٍ
نطاق الضبط	5 ثوانٍ حتى 3 ساعات
خطوات الضبط	5 ثوانٍ

٩-٢ إرشاداتٌ حول الميقاتي

التزم بمراعاة الإرشادات التالية للاستفادة المثلى من الميقاتي.

ملاحظات

- عندما يتم إيقاف الميقاتي أثناء المعالجة أو يُطفأ، تتواصل عملية المعالجة.
- عندما تُبدأ المعالجة في حالة عمل الميقاتي، يُنهي الجهاز عملية المعالجة بعد انقضاء المدة الزمنية المتبقية.
- إذا انقطعت المعالجة لمدةٍ أقل من 3 دقائق، تبقى القيم المعروضة في الأخير محفوظةً وتستمر عند عملية المعالجة الجديدة.

نصائح

- يمكنك مواءمة المدة الزمنية المتبقية في أي وقت باستخدام + أو −.
- عندما تظلُ ضاغطًا على + أو −، تتغيَّر القيم بوتيرة أسرع.
- يمكنك تغيير شدة صوت النغمات الإشارية في أي وقت.

←*"نظرةٌ عامة على أوضاع الضبط الأساسية", الصفحة 210*

٩-٣ قراءة مدة المعالجة وإعادة ضبطها

ملاحظة

لا يبدأ بيان مدة المعالجة المنقضية،

- إذا كانت مدة المعالجة قد ضُبطت مسبقًا.
- إذا اُستخدمت الوظيفة SensorControl Plus.

1. انقل المفتاح الدوار إلى السرعة المرغوبة.

✔ تُظهر شاشة العرض "الوقت" ومدة المعالجة المنقضية.

2. لإعادة البيان إلى "00:00"، أبقِ ⏲ مضغوطًا.

٩-٤ معالجة المكوِّنات باستخدام الميقاتي

الشرط الأساسي: الجهاز مهيَّأ والمكوِّنات معبَّأة.

←*"معالجة المكوِّنات باستخدام أدوات العمل", الصفحة 209*

1. إذا كانت الشاشة مُطفأة، فاضغط على أي زر.
2. اضغط على ⏲.

✔ تُظهر شاشة العرض "TIMER" و "00:00".

3. اضبط المدة المرغوبة باستخدام + أو −.
4. انقل المفتاح الدوار إلى السرعة المرغوبة.

✔ تُظهر شاشة العرض مدة المعالجة المتبقية.

✔ عندما ينقضي الوقت، تصدر صافرة تنبيه وتُظهر شاشة العرض "النهاية" "TIMER".

✔ يُوقف الجهاز عملية المعالجة أوتوماتيكيًا وتُظهر شاشة العرض "أدر المفتاح الدوار إلى 0".

5. ضع المفتاح الدوَّار على ○.

٩-٥ استخدام الميقاتي دون معالجة

1. إذا كانت الشاشة مُطفأة، فاضغط على أي زر.

2. اضغط على ⏲.
✔ تُظهر شاشة العرض "TIMER" و "00:00".
3. اضبط المدة المرغوبة باستخدام + أو −.
4. لبدأ تشغيل الميقاتي، اضغط مرتين على ⏲ لوهلةٍ قصيرة.
✔ تحسب شاشة العرض المدة الزمنية المتبقية بالعد التنازليّ.
✔ عندما ينقضي الوقت، تصدر صافرة تنبيه وتُظهر شاشة العرض "النهاية""TIMER".

٦-٩ إيقاف الميقاتي أو إطفاؤه

الشروط الأساسية

- الميقاتي يعمل.
- تُظهر شاشة العرض الزمن المنقضي.

1. اضغط على ⏲ لوهلة قصيرة مرتين.
✔ يتوقف الميقاتي.
✔ تُظهر شاشة العرض بصورة مستمرة الزمن المتبقي.
2. اضغط على ⏲ لوهلة قصيرة مرتين.
✔ يبدأ الميقاتي مرةً أخرى.
✔ يقل الزمن المتبقي تدريجيًا.
3. لإيقاف تشغيل الميقاتي، أبقِ الزر ⏲ مضغوطًا.
✔ تُظهر شاشة العرض "OptiMUM".

١٠ الميزان[1]

جهازُك مزوَّد بميزان. يمكن وزن المكوِّنات كلٍ على حدة أو ضبط وزن مسبقًا.
يحتوي الجهاز الأساسيّ على 4 مستشعراتٍ للوزن موجودة في الأقدام.
العوامل التالية يمكن أن تزيِّف نتيجة القياس:

- أقدام التثبيت لا تقف بصورةٍ صحيحة على سطح العمل.
- اهتزازات سطح العمل
- وجود أغراض تحت الجهاز الأساسيّ
- كميّات المكوِّنات أقل من 5 ج أو 0.01 باوند
- إزاحة الجهاز الأساسيّ
- لمس الجهاز الأساسيّ
- الأغراض فوق الجهاز الأساسيّ

١٠-١ قيم البيان للميزان

انتبه عند استخدام الميزان إلى القيم التالية.

وحدة البيان بالجرام

نطاق العرض	990- ج حتى 5000 ج
خطوات العرض	5 ج
نطاق الضبط	50 ج حتى 3000 ج
خطوات الضبط	10 ج

وحدة البيان بالرطل

نطاق العرض	2.20- باوند حتى 11.00 باوند
خطوات العرض	0.01 باوند
نطاق الضبط	0.10 باوند حتى 6.60 باوند
خطوات الضبط	0.02 باوند

نصيحة: يمكنك تغيير وحدات البيان للميزان في أي وقت.
←"نظرةٌ عامة على أوضاع الضبط الأساسية", الصفحة 210

١٠-٢ وزن المكوِّنات

الشروط الأساسية

- الوعاء مرَّكب أو أحد الملحقات موضوع.
- يقف المفتاح الدوار عند ○.
- شاشة العرض منشَّطة.

1. اضغط على ⚖ ولا تلمس الجهاز بعد ذلك.
✔ يجري الميزان معايرةً لنفسه.
✔ تُظهر شاشة العرض "-----".

[1] حسب تجهيز الجهاز

2. انتظر حتى انتهاء عملية المعايرة.
✔ تُظهر شاشة العرض "0 g" أو "0.00 lb".
3. عبِّئ المكوِّن المرغوب.
✔ تُظهر شاشة العرض الوزن.
4. لوزن مكوِّناتٍ أخرى، اختر واحدةً من الوظائف الاختيارية الأخرى:
- عبِّئ مكوِّناتٍ أخرى واقرأ الوزن الإجماليّ.
- كرِّر العملية وزن المكوِّنات كلٍ على حدة.

١٠-٣ الضبط المسبق للوزن

الشروط الأساسية

- الوعاء مركَّب.
- يقف المفتاح الدوار عند ○.

1. إذا كانت الشاشة مُطفأة، فاضغط على أي زر.
2. اضغط على ⚖ ولا تلمس الجهاز بعد ذلك.
✔ يجري الميزان معايرةً لنفسه.
✔ تُظهر شاشة العرض "- - - -".
3. انتظر حتى انتهاء عملية المعايرة.
✔ تُظهر شاشة العرض "0 g" أو "0.00 lb".
4. اضغط على +.
✔ تُظهر شاشة العرض "100 g" أو "0.20 lb".
5. اضبط الوزن المرغوب بواسطة + أو −.
6. عبئ المكوِّن المرغوب في الوعاء.
✔ تُظهر شاشة العرض الكمية المتبقية الناقصة، مثل 65 ج.
✔ بدءًا من كمية متبقية قدرها 40 ج أو 0.08 باوند تصدر صافرة تنبيه متكررة.
7. واصل تعبئة المكوِّن في كمياتٍ صغيرة.
✔ تدوِّي صافرة التنبيه بوتيرةٍ أسرع، كلما قلت الكمية المتبقية الناقصة.
✔ عندما تُبلغ الكمية المضبوطة سلفًا، تنطفئ صافرة التنبيه.
8. **ملاحظة:** عند تجاوز الكمية المضبوطة مسبقًا، تصدر صافرة تنبيه مستمرة. تُظهر شاشة العرض الكمية المملوءة بزيادة في شكل قيمة سالبة، مثل -40 ج.
9. أعد إخراج الكمية المُعبَّأة الزائدة عن الحد.
10. لإنهاء عملية الوزن، أبق الزر ⚖ مضغوطًا أو ابدأ عملية المعالجة.

نصيحة: يمكنك تغيير شدة صوت النغمات الإشارية في أي وقت.
← *"نظرةٌ عامة على أوضاع الضبط الأساسية", الصفحة 210*

١٠-٤ إعادة ضبط الميزان

عندما تظهر رسالة خطأ أو تُعرض قيم قياس غير معتادة، أعد ضبط الميزان.

1. استمر في الضغط على ⚖.
✔ تُظهر شاشة العرض "OptiMUM"
2. لبدء تشغيل الميزان مرةً أخرى، اضغط ⚖.

ملاحظة: عندما يواصل الميزان العمل بصورة خاطئة، افصل الجهاز عن الشبكة الكهربائية لبعض الوقت وأعد بدء تشغيل الميزان بعد ذلك مرةً أخرى.

SensorControl Plus[1] ١١

يمكنك تنفيذ برامج مختلفة ومعالجة مواد غذائية أوتوماتيكيًا باستخدام وظيفة SensorControl Plus.
تراقب المستشعرات عملية معالجة المكوِّنات، وتُنهي عملية المعالجة أوتوماتيكيًا بعد الوصول إلى القوام المبرمج مسبقًا.
احرص على مراعاة الإرشادات التالية للحصول على نتائج مثالية:

- قبل الاستخدام الأول للوظيفة SensorControl Plus، شغِّل الجهاز الجديد لمدة 2 دقائق على الأقل في وضع الدوران الحر أو عالج

[1] حسب تجهيز الجهاز

المواد الغذائية دون برنامج أوتوماتيكيّ.
- فقط التوليفات الموصوفة من المواد الغذائية والكمية وأداة العمل مبرمجة. لا تعالج توليفاتٍ أخرى باستخدام البرامج الأوتوماتيكية.
- لا تعبِّئ مواد غذائية أخرى، إذا بدأ برنامجٌ أوتوماتيكيّ.
- لا تعالج مكوِّنات تمت معالجتها بالفعل مجددًا باستخدام برنامج أوتوماتيكيّ.
- مدى طزاجة المكونات المستخدمة ودرجة حرارتها ومحتوياتها يكون لها تأثير على المدة اللازمة للإعداد وعلى النتيجة.
- لا تعالج إلا بيضًا طازجًا.
- لا تعالج إلا القشدة، التي تم تبريدها عند 6 °م تقريبًا.
- القشدة المجمدة مسبقًا لا يمكن خفقها.
- القشدة ذات الإضافات أو القشدة الخالية من اللاكتوز لا تحقق نتائج مثالية.
- لا تخلط السكر والنكهات والإضافات الأخرى مع القشدة أو مخفوق بياض البيض إلا بعد إنهاء البرنامج الأوتوماتيكيّ.

ملاحظات
- لا تعبِّئ المكوِّنات، إلا عندما تُظهر شاشة العرض "0 g" أو "0.00 lb" أو "أضف المُكوِّنات.".
- عندما يعمل برنامج أوتوماتيكيّ، تكون الأزرار محجوبة.
- لقطع برنامج أوتوماتيكي، أدر المفتاح الدوار إلى ○. أثناء ذلك يتعيَّن التغلُّب على مقاومةٍ بسيطة.

١١-١ نظرةٌ عامة على البرامج

تجد هنا نظرةً عامة على البرامج الأوتوماتيكية واستخدامها.

البرنامج	الاستخدام
قشدة	الإعداد الأوتوماتيكيّ لمقدار 300-1500 مل من القشدة المخفوقة باستخدام المضرب الدوَّار
قشدة < 300 مل [1]	الإعداد الأوتوماتيكيّ لمقدار 300-700 مل من القشدة المخفوقة باستخدام المضرب الدوَّار
قشدة < 700 مل [1]	الإعداد الأوتوماتيكيّ لمقدار 700-1500 مل من القشدة المخفوقة باستخدام المضرب الدوَّار
زلال بيض	الإعداد الأوتوماتيكيّ لمخفوق بياض البيض من بياض بيض عدد 2-12 بيضات باستخدام المضرب الدوَّار
العجين المخمر	الإعداد الأوتوماتيكيّ للعجين المخمَّر باستخدام كلاب العجين المكوِّنات والكميات حسب الوصفة ←*"نظرةٌ عامة على الوصفات", الصفحة 216*

١١-٢ استخدام SensorControl Plus

تعرف هنا كيف تختار البرنامج الأوتوماتيكيّ وتبدأ تشغيله.

الشروط الأساسية
- الوعاء مركَّب.
- غطاء الوعاء مركَّب.

1. استخدم أداة العمل المناسبة:
- المضرب الدوَّار للقشدة المخفوقة وبياض البيض
- كلاب العجين للعجين المخمَّر

[1] طرازاتٌ دون ميزانٍ مدمج

2. قم بتوصيل القابس الكهربائي.
✔ تُظهر شاشة العرض "OptiMUM".
3. اضغط على 💧.
✔ تُظهر شاشة العرض "قشدة".
4. اختر البرنامج المرغوب بواسطة 💧 أو + أو −، مثل "زلال بيض".
✔ يجري الميزان معايرةً لنفسه.
✔ تُظهر شاشة العرض "- - - -".
5. انتظر حتى انتهاء عملية المعايرة.
✔ تُظهر شاشة العرض "0 g" أو "0.00 lb".
6. عبئ المكوِّن المناسب في الوعاء، مثل بياض البيض.
✔ تُظهر شاشة العرض الوزن.
7. **ملاحظة:** في حالة الأجهزة غير المزوَّدة بميزان، تُظهر شاشة العرض بعد اختيار البرنامج "أضف المُكوِّنات.".
8. عبئ المكوِّنات الموزونة في الوعاء.
9. انتظر لفترةٍ قصيرة بعد التعبئة.
✔ تُظهر شاشة العرض "ثبت المفتاح الدوار على M/A لمدة ثانيتين".
10. اضغط على زر تحرير القفل وادفع الذراع المتراوح إلى الأسفل إلى أن يتعشَّق.
11. ضع المفتاح الدوار على M/A وثبّته لمدة 2 ثوانٍ على الأقل.
12. حرِّر المفتاح الدوار.
✔ يبقى المفتاح الدوار واقفًا عند M/A.
✔ تُظهر شاشة العرض "SENSOR CONTROL PLUS" ويعمل البرنامج الأوتوماتيكيّ.
✔ عندما تُبلَغ النتيجة مسبقة البرمجة، تُظهر شاشة العرض "جاهز".
✔ ينتقل المفتاح الدوار إلى ○ وتنتهي عملية المعالجة.

نصيحة: إذا كانت النتيجة لا تناسب رغباتك، يمكنك مواصلة معالجة القشدة وبياض البيض بسرعة 7 أو العجين المخمَّر بسرعة 3 حتى الوصول إلى القوام المرغوب.

١٢ التنظيف والعناية

نظّف جهازك واعتني به بدقة، كي يظل قادرًا على أداء وظيفته لمدة طويلة.

١٢-١ مواد التنظيف

تعرّف على ماهية المنظفات المناسبة لجهازك.

تنبيه
يمكن أن يتضرر الجهاز بفعل مواد التنظيف غير المناسبة أو التنظيف الخاطئ.
- لا تستخدم مواد تنظيف محتوية على الكحول أو الإيثانول.
- لا تستخدم أي أغراض معدنية حادة أو مدببة.
- لا تستخدم أية فوط أو مواد تنظيف خادشة.
- لا تنظّف حقل التشغيل وشاشة العرض إلا باستخدام فوطة رطبة مصنوعة من أليافٍ صناعية.

١٢-٢ تنظيف الجهاز الأساسي

⚠ **تحذير**
خطر الصعق الكهربائي!
الرطوبة المتوغِّلة في الجهاز قد تسبب صدمةً كهربائية.
- لا تغمر الجهاز أو كابل الكهرباء في الماء أو في غسالة الأواني.
- لا تستخدم أجهزة تنظيف بالضغط العالي أو أجهزة تنظيف بالبخار، كي تنظّف الجهاز.

1. اخلع الغطاء الواقي لوحدة الإدارة.
2. امسح الجهاز الأساسي والغطاء الواقي لوحدة الإدارة بقطعة قماش ناعمة رطبة.
3. قم بتنظيف حقل التشغيل وشاشة العرض باستخدام فوطة رطبة مصنوعة من أليافٍ صناعية.
4. جفِّف الجهاز الأساسي والغطاء الواقي لوحدة الإدارة بقطعة قماش ناعمة.

١٢-٣ نظرةٌ عامة على التنظيف

تجد هنا نظرةً عامة حول كيفية تنظيف الجهاز والأجزاء الأخرى على الوجه الأمثل.
←*الشكل* **23**

نصيحة: يمكن أن تحدث تغيّراتٌ لونية في الأجزاء البلاستيكية، مثلاً عند معالجة الجزر. أزل التغيُّرات اللونية باستخدام قطعة قماش ناعمة وبعض قطرات زيت الطعام.

١٣ الملحقات الخاصة

يمكنك شراء الملحقات من خدمة العملاء أو من المتاجر المتخصصة أو عبر الإنترنت. لا تستخدم إلا الملحقات الأصلية، لأنها متوافقة تمامًا مع جهازك. الملحقات مخصصة حسب كل جهاز. يُرجى دائمًا عند الشراء توضيح المسمى الدقيق (E-Nr.) الخاص بجهازك.
←*الصفحة 221*
تعرف في الكتالوج الخاص بنا أو في المتجر الإلكترونيّ أو لدى خدمة العملاء ماهية الملحقات المتوفرة لجهازك.
www.bosch-home.com

١٤ الوصفات والأمثلة التطبيقية

تجد هنا باقةً من وصفات، صُمِّمت خصيصًا من أجل جهازك.

نصائح

- انتبه إلى كميات المعالجة القصوى المبيَّنة، كي تحقق نتائج مثالية.
- إذا كان جهازك مجهَّزًا بخاصية SensorControl Plus، يمكنك استخدام البرامج الأوتوماتيكية من أجل تحضير القشدة المخفوقة وبياض البيض والعجين المخمَّر.
←*"SensorControl Plus", الصفحة 213*
- إذا كان جهازك مجهَّزًا بميزان، يمكنك وزن المكوِّنات عند التعبئة.
←*"الميزان", الصفحة 212*
- يمكنك متابعة فترات المعالجة باستخدام الميقاتي أو ضبطها مسبقًا.
←*"الميقاتي", الصفحة 210*

١٤-١ نظرةٌ عامة على الوصفات

تجد في هذه النظرة العامة المكوِّنات وخطوات المعالجة لوصفاتٍ مختلفة.

الوصفة	المكوِّنات	المعالجة
القشدة المخفوقة	200-1500 ج قشدة	▪ استخدم المضرب الدوَّار. ▪ عبِّئ القشدة. ▪ عالج لمدة ½1-4 دقائق على المستوى 7.
بياضُ البيض	2-12 بياض بيض (درجة حرارة الغرفة)	▪ استخدم المضرب الدوَّار. ▪ عبِّئ بياض البيض. ▪ عالج لمدة 4-6 دقائق على المستوى 7.
الكعكة الإسفنجية	▪ 3 بيض ▪ 3-4 ملعقة ماء ساخن ▪ 150 ج سكر ▪ 1 ملعقة سكر فانيليا ▪ 150 ج طحين (مصفَّى) ▪ 50 ج نشا ذرة ▪ خميرة بيكنج بودر (حسب الرغبة)	▪ استخدم المضرب الدوَّار. ▪ عبِّئ كافة المنتجات ما عدا الطحين ونشا الذرة. ▪ عالج لمدة 4-7 دقائق على المستوى 7. ▪ اضبط على المستوى 1. ▪ أضف الطحين ونشا الذرة بالملعقة في غضون 30-60 ثوانٍ.

الوصفة	المكوِّنات	المعالجة
	ملاحظة: عالج 2 ضعف الكمية في الوقت نفسه بحدٍ أقصى.	
العجين الخالي من الخميرة	▪ 3-4 بيض ▪ 250-200 ج سكر ▪ 1 رشة ملح ▪ 1 ملعقة سكر فانيليا أو قشرة نصف ليمونة مبشورة ▪ 250-200 ج زبد أو سمن (درجة حرارة الغرفة) ▪ 500 ج طحين ▪ 15 ج خميرة بيكنج بودر ▪ 150 مل حليب **ملاحظة:** عالج 2½ ضعف الكمية في الوقت نفسه بحدٍ أقصى.	▪ ركِّب ذراع التقليب الحلزوني. ▪ عبِّئ كافة المكوِّنات. ▪ عالج لمدة 30 ثوانٍ على المستوى 2. ▪ عالج لمدة 2-3 دقائق على المستوى 7.
العجينة المقددة	▪ 125 ج زبد ▪ 125-100 ج سكر ▪ 1 بيضة ▪ 1 رشة ملح ▪ قليلٌ من سكر الفانيليا أو قشرة ليمونة مبشورة ▪ 250 ج طحين ▪ خميرة بيكنج بودر (حسب الرغبة) **ملاحظة:** عالج 4 ضعف الكمية في الوقت نفسه بحدٍ أقصى.	▪ ركِّب ذراع التقليب الحلزوني. ▪ عبِّئ كافة المكوِّنات. ▪ عالج لمدة 30 ثوانٍ على المستوى 2. ▪ عالج لمدة 2-3 دقائق على المستوى 6. ▪ بدءًا من 250 ج طحين: ▪ ركِّب كلاب العجين. ▪ عبِّئ كافة المكوِّنات. ▪ عالج لمدة 30 ثوانٍ على المستوى 1. ▪ عالج لمدة 3-4 دقائق على المستوى 3.
العجين المخمر	▪ 500 ج طحين ▪ 1 بيضات ▪ 80 ج سمن (درجة حرارة الغرفة) ▪ 80 ج سكر ▪ 250-200 مل حليب فاتر ▪ 25 ج خميرة طازجة أو 1 ملعقة كبيرة خميرة مجففة. ▪ قشرة نصف ليمونة مبشورة ▪ 1 رشة ملح **ملاحظة:** عالج 3 ضعف الكمية في الوقت نفسه بحدٍ أقصى.	▪ ركِّب كلاب العجين. ▪ عبِّئ كافة المكوِّنات. ▪ عالج لمدة 30 ثوانٍ على المستوى 1. ▪ عالج لمدة 3-6 دقائق على المستوى 3.
عجين المكرونة	▪ 500 ج طحين ▪ 250 ج بيض (حوالي 5 قطع)	▪ ركِّب كلاب العجين. ▪ عبِّئ كافة المكوِّنات.

الوصفة	المكوّنات	المعالجة
	▪ 20-30 مل ماء بارد (حسب الرغبة) **ملاحظة:** عالج 1½ ضعف الكمية في الوقت نفسه بحدٍ أقصى.	▪ عالج لمدة 3-5 دقائق على المستوى 3.
عجين الخبز	▪ 1000 ج طحين ▪ 2 ملعقة كبيرة خميرة مجففة ▪ 2 ملعقة صغيرة ملح ▪ 660 مل ماء فاتر **ملاحظة:** عالج 1½ ضعف الكمية في الوقت نفسه بحدٍ أقصى.	▪ ركّب كلاب العجين. ▪ عبِّئ كافة المكوِّنات. ▪ عالج لمدة 30 ثوانٍ على المستوى 1. ▪ عالج لمدة 3-6 دقائق على المستوى 3.

10 التغلب على الاختلالات

يمكنك أن تقوم بنفسك بإصلاح الأعطال البسيطة بجهازك. اقرأ معلومات التغلب على الأعطال قبل الاتصال بخدمة ما بعد البيع. حيث يجنبك ذلك أية تكاليف غير ضرورية.

⚠ تحذير
خطر الصعق الكهربائي!
تنطوي أعمال الإصلاح غير السليمة فنيًا على أخطار.
- وحدهم أفراد الطاقم الفنيّ المدرَّبون من أجل ذلك يُسمح لهم بإجراء إصلاحات على الجهاز.
- لا يُسمح إلا باستخدام قطع الغيار الأصلية لإصلاح الجهاز.
- إذا كان كابل الكهرباء لهذا الجهاز متضررًا، يجب تغييره من قبل الجهة الصانعة أو مركز خدمة العملاء التابع لها أو من قبل فني مؤهل بشكل مماثل، وذلك لتجنب المخاطر.

العطل	السبب والتغلب على الأعطال
الجهاز لا يعمل.	لم يتم إدخال قابس كابل الكهرباء. ◂ وصِّل الجهاز بشبكة الكهرباء.
	انطلاق مصهر في صندوق المصاهر. ◂ افحص المصهر الكهربائي في صندوق المصاهر.
	الإمداد بالتيار الكهربائي منقطع. ◂ افحص ما إذا كانت إضاءة الغرفة أو الأجهزة الأخرى في الغرفة تعمل.
الجهاز لا يبدأ عملية المعالجة.	المفتاح الدوار مضبوط بصورة خاطئة. ◂ ضع المفتاح الدوار قبل عملية المعالجة على ○.
زر فك تأمين الغلق لا ينضغط.	هناك ملحق مركَّب على وحدة الإدارة الحمراء 3. ◂ اخلع الملحقات من وحدة الإدارة 3.

العطل	السبب والتغلب على الأعطال
الميزان لا يعرض أي تغيير في الوزن بالرغم من إضافة المكونات.[1]	كمية المكوّنات تقع تحت نطاق قياس الميزان. ◂ عبِّئ على الأقل 5 ج أو 0.01 باوند، بحيثُ يعرض الميزان قيمًا صحيحة.
تبدأ عملية المعالجة بواسطة وظيفة SensorControl Plus لوهلةٍ قصيرة وتنتهي مرةً أخرى على الفور.[1]	المفتاح الدوار لم يُثبَّت لما يكفي من الوقت على M/A. **1.** اختر البرنامج الأوتوماتيكيّ المرغوب مرةً أخرى. ← *"SensorControl Plus", الصفحة 213* **2.** لبدء عملية المعالجة، ضع المفتاح الدوار على M/A وأبقِ المفتاح الدوار على الأقل 2 ثوانٍ في هذا الموضع.
يظهر بيان شاشة العرض "حمل زائد على المُحرِّك".	كمية المعالجة كبيرة للغاية أو مدة المعالجة كانت طويلة للغاية. ◂ ضع المفتاح الدوار على ○. ◂ قلّل كمية المكوّنات. ◂ اترك الجهاز يبرد إلى درجة حرارة الغرفة.
	الجهاز أو الملحق محجوز. ◂ ضع المفتاح الدوار على ○. ◂ أزل العائق.
	المحرك معطَّل. ◂ عندما تظهر الرسالة باستمرار، توجَّه إلى خدمة العملاء. ← *"خدمة العملاء", الصفحة 221*
يظهر بيان شاشة العرض "الذراع مفتوح".	تم فتح الذراع المتراوح. **1.** ضع المفتاح الدوار على ○. **2.** حرِّك الذراع المتراوح حتى يتعشَّق بصورةٍ صحيحة.
يظهر بيان شاشة العرض "افحص الوعاء".	الوعاء أو المهايئ العالمي ليس مركَّبًا بصورة صحيحة أو أنه انحل. ◂ أدر الوعاء حتى النهاية في عكس اتجاه حركة عقارب الساعة. ◂ ثبِّت المهايئ العالمي كما هو موصوفٌ في دليل الملحقات.
يظهر بيان شاشة العرض "خطأ" "الميزان".[1]	تمت إزاحة الجهاز على سطح العمل. ◂ ارفع الجهاز وضعه مجددًا. ◂ أعد ضبط الميزان. ← *"إعادة ضبط الميزان", الصفحة 213*
	الميزان لا يعمل بشكلٍ سليم. ◂ أعد ضبط الميزان. ← *"إعادة ضبط الميزان", الصفحة 213*
	الميزان معطَّل. ◂ عندما تظهر الرسالة باستمرار، توجَّه إلى خدمة العملاء. ← *"خدمة العملاء", الصفحة 221*

[1] حسب تجهيز الجهاز

العطل	السبب والتغلب على الأعطال
يظهر بيان شاشة العرض "خطأ" "الميزان".[1]	الميزان يتعرَّض لاهتزازات. ◂ لا تستخدم الجهاز على أسطح عمل معرَّضة للاهتزازات، مثلاً بفعل غسالة أطباق مشغَّلة.
يظهر بيان شاشة العرض "للوزن" "أوقف الجهاز".[1]	تم تشغيل الميزان أثناء عمل الجهاز. **1.** ضع المفتاح الدوار على O. **2.** انتظر حتى توقف الجهاز قبل أن تستخدم الميزان.
يظهر بيان شاشة العرض "الوزن كبير جدًا" أو "الوزن ضئيل جدًا".[1]	تم تخطي قيم البيان للميزان إما ارتفاعًا أو انخفاضًا. ◂ انتبه إلى قيم البيان للميزان. ←*"قيم البيان للميزان", الصفحة 212*
يظهر بيان شاشة العرض "الوزن كبير جدًا" أو "الوزن ضئيل جدًا" عند استخدام SensorControl Plus.[1]	تمت تعبئة مكوِّنات كبيرة للغاية أو ضئيلة جدًا على البرنامج المختار. ◂ عبِّئ المكوِّنات وفقًا لمعطيات الكميات. ←*"SensorControl Plus", الصفحة 213*
يظهر بيان شاشة العرض "أضف المُكوِّنات." بالرغم من تعبئة المكوِّنات بالفعل. لا يمكن بدء البرنامج الأوتوماتيكيّ.[1]	تمت إضافة المكونات قبل تنشيط الميزان. **1.** أفرغ الوعاء. **2.** اختر البرنامج مجددًا. **3.** انتظر حتى انتهاء معايرة الميزان. ✔ تُظهر شاشة العرض "0 g" أو "0.00 lb". **4.** عبِّئ المكوِّنات.

١٦ التخلص

١٦-١ التخلص من الجهاز القديم

يمكن إعادة تدوير المواد الخام الثمينة من خلال التخلص من الجهاز بطريقة تحافظ على البيئة.

1. انزع القابس الكهربائيّ من كابل الكهرباء.
2. اقطع كابل الكهرباء.
3. تخلَّص من الجهاز بطريقة لا تضر بالبيئة.
يمكنك الحصول على المعلومات الخاصة بأحدث سبل التخلص من المخلَّفات لدى تاجرك المتخصص أو لدى إدارة البلدية أو المدينة التي تتبع لها.



هذا الجهاز مطابق للمواصفة الأوربية 2012/19/المجموعة الاقتصادية الأوربية الخاصة بالأجهزة الكهربائية والإلكترونية القديمة (waste electrical and electronic equipment - WEEE).
وهذه المواصفة تحدد الإطار العام لقواعد تسري في جميع دول الاتحاد الأوربي بخصوص استعادة الأجهزة القديمة وإعادة استغلالها.

[1] حسب تجهيز الجهاز

IV خدمة العملاء

تقوم شركة BSH Hausgeräte GmbH بتمديد توافر قطع الغيار لمدة 10 سنوات. وينطبق هذا على جميع الأجزاء ذات الصلة بالوظائف والتي يمكن تخزينها للأجهزة التي تم إنتاجها بعد 1 يناير 2023.
يمكن الحصول على قطع غيار أصلية ذات صلة بالوظيفة وفقًا لتوجيهات التصميم الإيكولوجي ذات الصلة من خدمة العملاء لمدة 10 سنوات على الأقل من تاريخ استلام العميل للسلعة أو تاريخ تفعيل الضمان للسلع التي تحتاج إلى تركيب أو تشغيل[1]
ملاحظة: تكون الاستعانة بخدمة العملاء مجانية في إطار اشتراطات ضمان الجهة الصانعة.
وللحصول على معلومات تفصيلية عن فترة الضمان وشروط الضمان في بلدك، يُرجى استخدام رمز الاستجابة السريعة الموجود على المستند المرفق بشأن جهات اتصال الخدمة وشروط الضمان، أو الاتصال بخدمة العملاء أو الموزع لديك أو زيارة موقعنا الإلكتروني.
عندما تتواصل مع خدمة العملاء، سوف تكون بحاجة إلى رقم المنتج (.E-Nr) ورقم الصنع (.FD-Nr) الخاصين بجهازك. ويمكن الحصول على بيانات الاتصال بخدمة العملاء عبر رمز الاستجابة السريعة الموجود على المستند المرفق بشأن جهات اتصال الخدمة وشروط الضمان أو على موقعنا الإلكتروني.

I-IV رقم المنتج (.E-Nr) ورقم الصنع (FD)

تجد رقم المنتج (.E-Nr) ورقم الصنع (FD) على لوح الصنع للجهاز.
كي تجد بيانات جهازك ورقم هاتف خدمة العملاء مجددًا بسرعة، يمكنك تدوين البيانات.

[1] يسري على مصر

تمت الطباعة على ورق معاد التدوير بنسبة 100%

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

Looking for help? You'll find it here.

Expert advice for your Bosch home appliances, help with problems or a repair from Bosch experts.
Find out everything about the many ways Bosch can support you:
www.bosch-home.com/service
Contact data of all countries are listed in the attached service directory.

BSH Hausgeräte GmbH
Carl-Wery-Straße 34
81739 München, GERMANY
www.bosch-home.com

A Bosch Company

8001347478 (050314)
es, pt, el, tr, pl, uk, ru, ar