



BOSCH

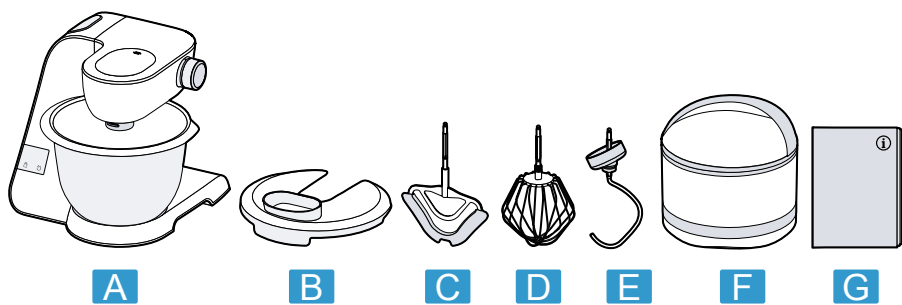


Register your
new device on
MyBosch now and
get free benefits:
[bosch-home.com/
welcome](https://bosch-home.com/welcome)

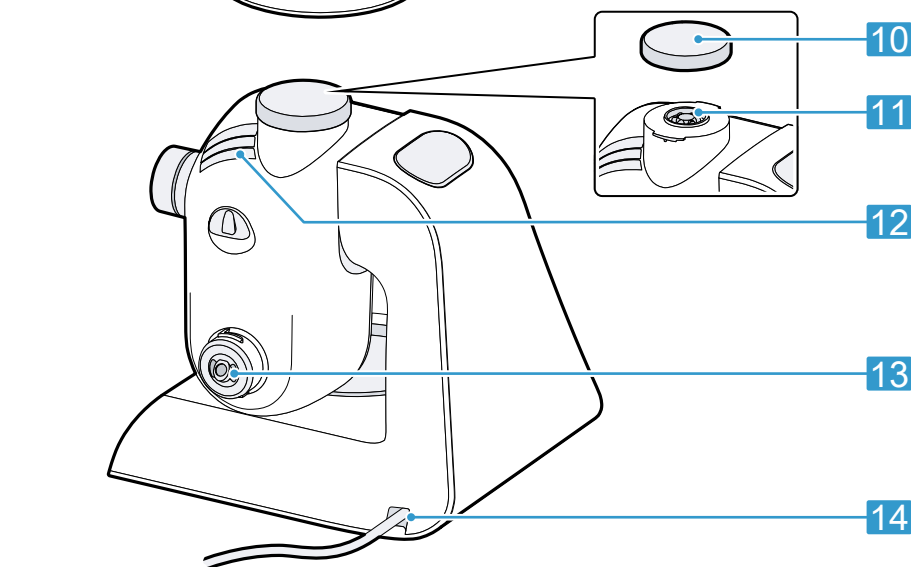
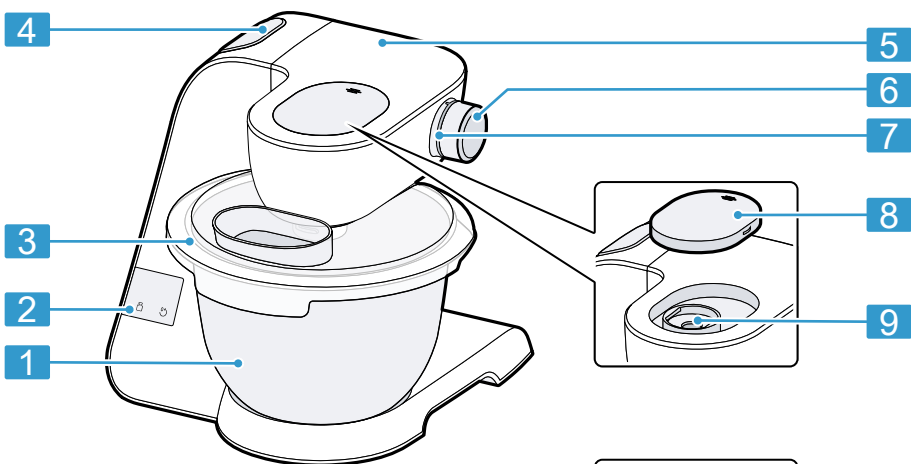
Universal kitchen machine

MUM5X....

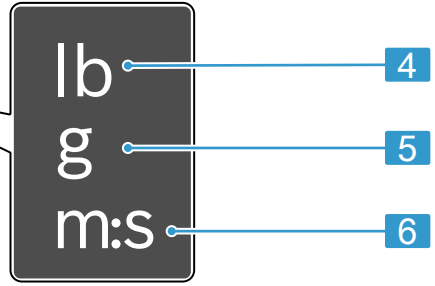
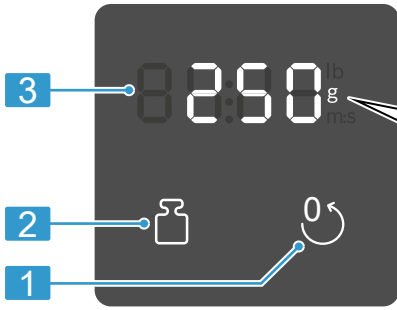
| | | | |
|------|----------------------------|----------------------------------|-----|
| [es] | Instrucciones de uso | Robot de cocina universal | 6 |
| [pt] | Instruções de utilização | Robô de cozinha | 36 |
| [el] | Οδηγίες χρήσης | Κουζίνομηχανή | 66 |
| [tr] | Kullanım kılavuzu | Mutfak robotu | 98 |
| [pl] | Instrukcja obsługi | Robot kuchenny typu planetarnego | 128 |
| [uk] | Інструкція з експлуатації | Універсальна кухонна машина | 156 |
| [ru] | Инструкция по эксплуатации | Универсальная кухонная машина | 184 |
| [ar] | دليل الاستعمال | ماكينة المطبخ | 218 |



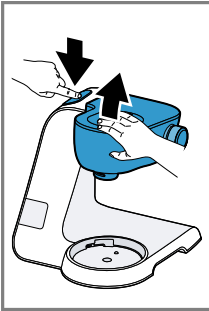
1



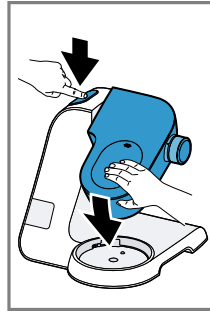
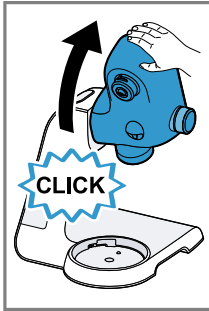
2



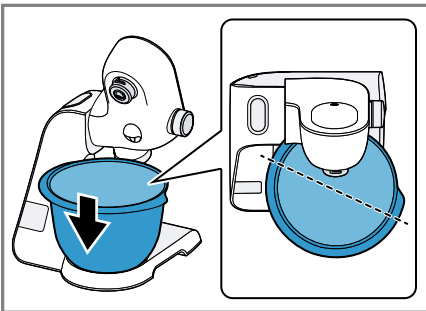
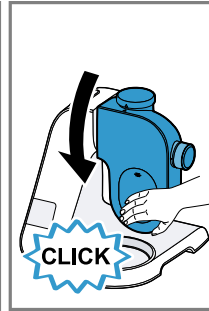
3



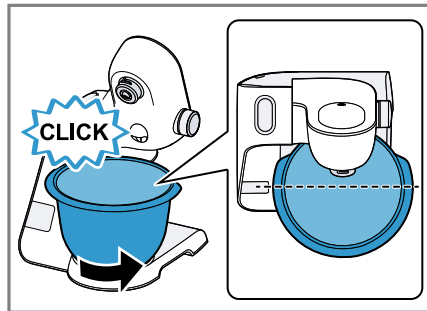
4



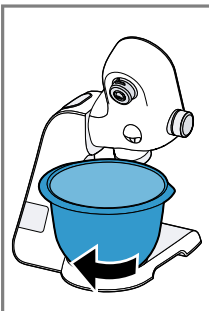
5



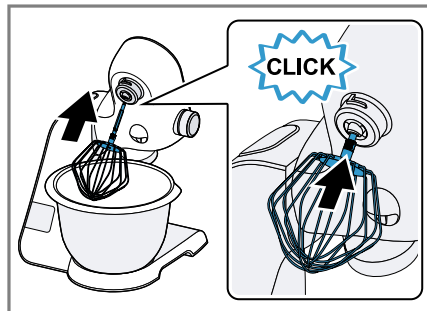
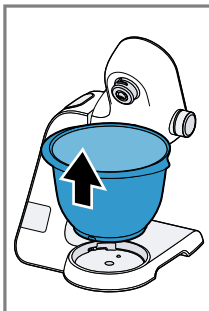
6



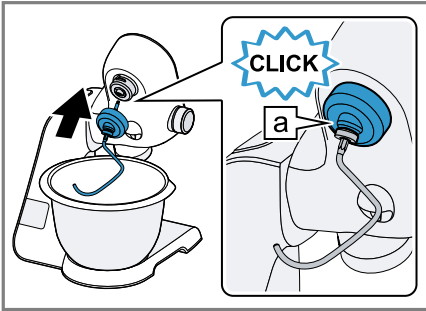
7



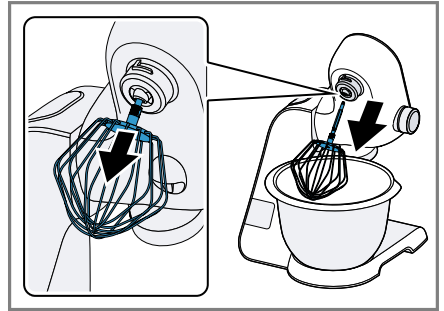
8



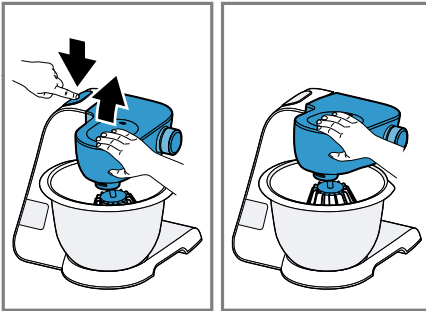
9



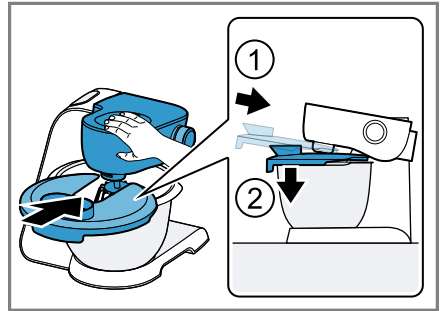
10



11



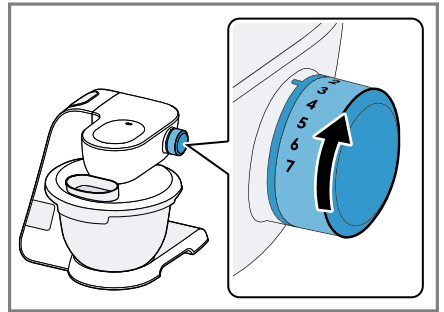
12



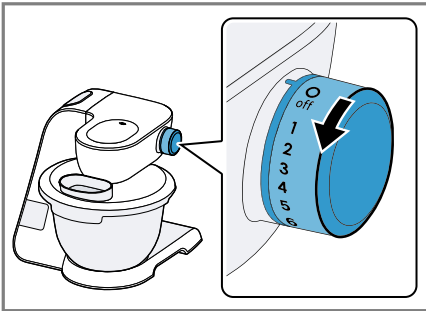
13



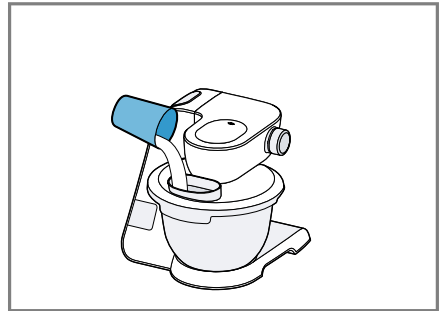
14



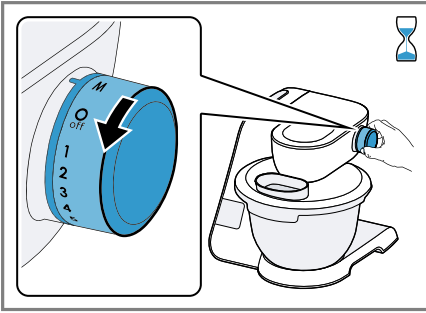
15



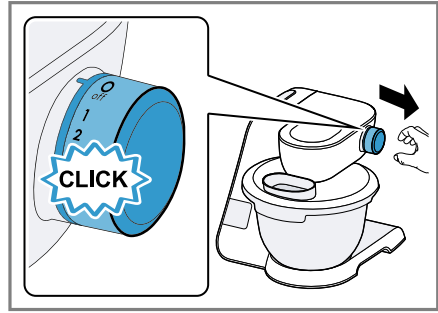
16



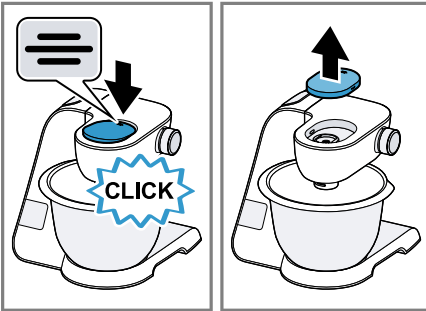
17



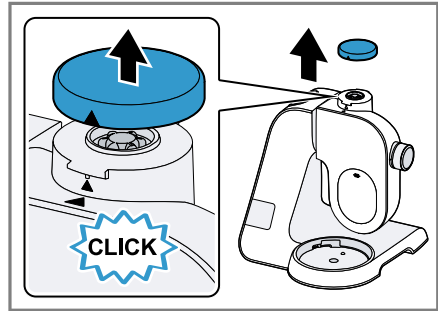
18



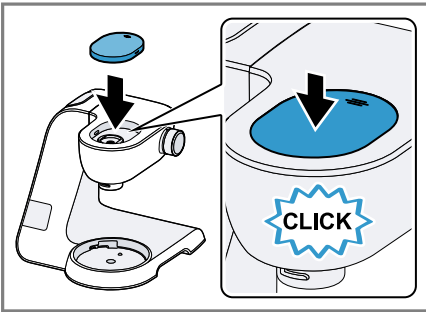
19



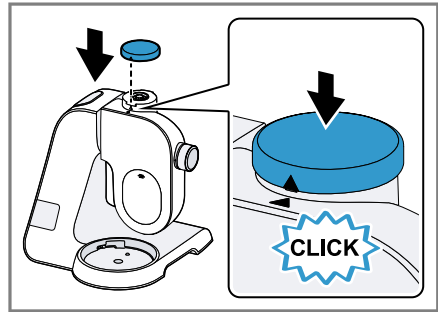
20



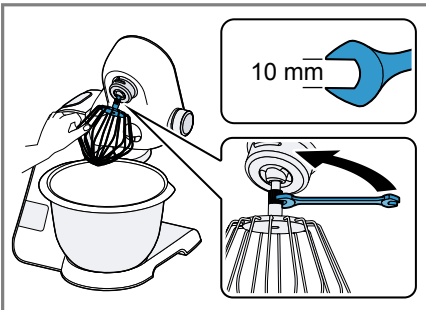
21



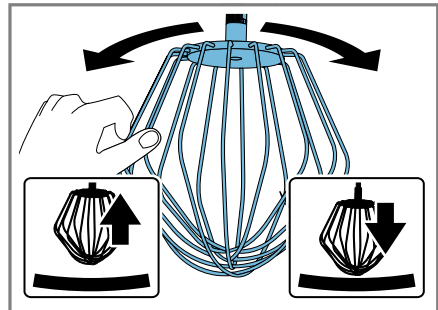
22



23



24



25

Índice

| | | | |
|--|-----------|--|-----------|
| Seguridad | 8 | Montar el recipiente de mezcla sobre el aparato | 19 |
| Advertencias de carácter general..... | 8 | Retirar el recipiente de mezcla del aparato | 19 |
| Uso conforme a lo prescrito | 8 | Montar la herramienta | 19 |
| Limitación del grupo de usuarios..... | 9 | Extraer la herramienta | 19 |
| Consejos y advertencias de seguridad | 9 | Montar la tapa del recipiente de mezcla | 19 |
| Evitar daños materiales | 13 | Retirar el recipiente de mezcla | 19 |
| En general | 13 | Procesamiento | 19 |
| Protección del medio ambiente y ahorro | 13 | Tapa protectora del accionamiento..... | 21 |
| Eliminación del embalaje | 13 | Ajuste de precisión de las herramientas | 22 |
| Desembalar y comprobar | 13 | Balanza | 22 |
| Desembalar el aparato y las piezas | 13 | Valores indicados de la balanza.... | 23 |
| Volumen de suministro | 13 | Pesar ingredientes | 23 |
| Colocar el aparato..... | 14 | Modificar la unidad básica de visualización de la balanza..... | 23 |
| Familiarizándose con el aparato | 14 | Temporizador | 23 |
| Aparato..... | 14 | Valores indicados del temporizador..... | 24 |
| Mando giratorio | 14 | Leer y restablecer el tiempo de procesamiento..... | 24 |
| Anillo luminoso..... | 15 | Cuidados y limpieza..... | 24 |
| Panel de mando | 15 | Componentes adecuados para lavavajillas | 24 |
| Teclas de funciones | 15 | Productos de limpieza | 24 |
| Pantalla..... | 15 | Limpiar la base motriz..... | 25 |
| Brazo giratorio..... | 15 | Limpiar el recipiente de mezcla, la tapa y las herramientas..... | 25 |
| Accionamientos..... | 16 | Recetas | 25 |
| Herramientas | 16 | Vista general de las recetas | 25 |
| Símbolos..... | 17 | Accesorios | 27 |
| Posición de apoyo..... | 17 | Solucionar pequeñas averías..... | 31 |
| Sistemas de seguridad | 17 | Averías de funcionamiento..... | 31 |
| Antes de usar el aparato por primera vez..... | 18 | Indicaciones en la pantalla de visualización..... | 32 |
| Preparar el aparato | 18 | | |
| Manejo básico | 18 | | |
| Longitud del cable..... | 18 | | |
| Mover el brazo giratorio | 18 | | |

Eliminación..... 34
Eliminación del aparato usado 34

Servicio de Atención al Cliente 34
Número de producto (E-Nr.) y
número de fabricación (FD)..... 34
Condiciones de garantía..... 35



Seguridad

Tener en cuenta la información sobre el tema de seguridad para poder utilizar el aparato de forma segura.

Advertencias de carácter general

Aquí puede encontrar informaciones generales sobre estas instrucciones de uso.

- Leer atentamente estas instrucciones de uso. Solo así se puede utilizar el aparato de forma segura y eficiente.
- Tener en cuenta las instrucciones de uso adicionales al utilizar los accesorios suministrados u opcionales.
- Estas instrucciones están dirigidas al usuario del aparato.
- Tener en cuenta las indicaciones de seguridad y advertencia.
- Conservar las instrucciones y la información del producto para un uso posterior o para posibles compradores posteriores.
- Después de desembalar el aparato, debe comprobarse su estado. En caso de haber daños debidos al transporte, no conectar el aparato.

Uso conforme a lo prescrito

Es preciso tener en cuenta las indicaciones sobre el uso conforme a lo prescrito para utilizar el aparato de forma correcta y segura.

Utilizar el aparato solo:

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

Limitación del grupo de usuarios

Evitar riesgos y peligros para niños y personas discapacitadas. 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 dejar 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.

Consejos y advertencias de seguridad

Ténganse en cuenta las advertencias de seguridad.

ADVERTENCIA – ¡Peligro de descarga eléctrica!

- Un aparato dañado o un cable de conexión defectuoso son peligrosos.
 - ▶ No poner 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 fusible de la caja de fusibles.
- ▶ Llamar al Servicio de Asistencia Técnica. → *Página 34*
- ▶ Solo el personal especializado puede realizar reparaciones e intervenciones en el aparato.
- Las instalaciones incorrectas 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.
 - ▶ Evitar siempre que el cable de conexión de red entre en contacto con esquinas o bordes afilados.
 - ▶ No doblar, aplastar ni modificar nunca el cable de conexión de red.

⚠ ADVERTENCIA – ¡Peligro de incendio!

Un calor fuerte puede incendiar el aparato y las herramientas.

- ▶ No colocar nunca el aparato sobre o cerca de superficies calientes.

⚠ ADVERTENCIA – ¡Peligro 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 reemplazo originales.

⚠ ADVERTENCIA – ¡Peligro de aplastamiento!

Se pueden pillar las manos y dedos.

- ▶ No tocar el recipiente de mezcla al bajar el brazo giratorio.

⚠ ADVERTENCIA – ¡Peligro 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 – ¡Peligro 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.

Evitar daños materiales

Para evitar daños materiales en el aparato, los accesorios o los objetos de cocina deben tenerse en cuenta estas indicaciones.

En general

Tener en cuenta estas indicaciones al utilizar el aparato.

¡ATENCIÓN!

El uso inadecuado puede provocar daños materiales.

- ▶ No utilizar nunca herramientas y accesorios al mismo tiempo.
- ▶ No utilizar más de un accesorio al mismo tiempo.
- ▶ No usar nunca el aparato más tiempo de lo necesario.
- ▶ No poner nunca en marcha el aparato en vacío.
- ▶ No utilizar nunca piezas y accesorios originales en otros aparatos.
- ▶ Tener en cuenta las cantidades de procesamiento máximas.
- ▶ No almacenar objetos extraños en el recipiente de mezcla.

Protección del medio ambiente y ahorro

Contribuya al medio ambiente utilizando su aparato de forma respetuosa con los recursos y desechando correctamente los materiales reciclables.

Eliminación del embalaje

Los materiales del embalaje son reciclables y respetuosos con el medio ambiente.

- ▶ Desechar las diferentes piezas separadas según su naturaleza.

Puede obtener información sobre las vías y posibilidades actuales de desecho de materiales de su distribuidor o ayuntamiento local.



Eliminar el embalaje de forma ecológica.

Desembalar y comprobar

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

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.

Volumen de suministro

Al desembalar el aparato, comprobar que las piezas no presenten daños ocasionados durante el transporte y que el volumen de suministro esté completo.

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 |

| | |
|----------|------------------------------|
| D | Varilla batidora profesional |
| E | Garfio amasador |
| F | Funda de almacenamiento |
| G | Documentación adjunta |

Colocar el aparato

⚠ ADVERTENCIA **Peligro de incendio!**

Un calor fuerte puede incendiar el aparato y las herramientas.

- ▶ No colocar nunca el aparato sobre o cerca de superficies calientes.

¡ATENCIÓN!

- Durante el funcionamiento sale aire caliente por atrás, por la rejilla de escape. El aire que queda bloqueado puede provocar sobrecalentamiento.

- ▶ Colocar el aparato con suficiente distancia respecto a la pared, superficies delicadas y aparatos.

- 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.

Familiarizándose con el aparato

Se recomienda al usuario familiarizarse con los componentes del aparato.

Aparato

Aquí encontrará una vista general de los componentes de su aparato.

→ Fig. 2

| | |
|-----------|---|
| 1 | Recipiente de mezcla, de acero inoxidable |
| 2 | Panel de mando |
| 3 | Tapa con boca de llenado integrada |
| 4 | Tecla de desbloqueo del brazo giratorio |
| 5 | Brazo giratorio |
| 6 | Mando giratorio |
| 8 | Tapa protectora del accionamiento 2 |
| 9 | Accionamiento 2 |
| 10 | Tapa protectora del accionamiento 3 |
| 11 | Accionamiento 3 |
| 12 | Rejilla de escape de aire |
| 13 | Accionamiento principal |
| 14 | Recogida del cable |

Mando giratorio

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

| Símbolo | Función |
|----------------|--|
| ○/off | Detener el procesamiento. |
| 1 | Procesar los ingredientes con una velocidad baja. |
| 7 | Procesar los ingredientes con la velocidad máxima. |

| Símbolo | Función |
|---------|--|
| M | Procesar los ingredientes brevemente con la máxima velocidad. → "Utilizar el accionamiento momentáneo", Página 21 |

Anillo luminoso

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. | <ul style="list-style-type: none"> ■ El aparato no tiene alimentación de energía eléctrica. ■ El aparato presenta una avería. |
| El anillo luminoso parpadea y no es posible iniciar o proseguir el procesamiento. | <ul style="list-style-type: none"> ■ Se ha activado un sistema de seguridad. ■ El aparato presenta una avería. |

Consejo: Para más información, consultar aquí:

→ "Sistemas de seguridad",
Página 17

→ "Solucionar pequeñas averías",
Página 31

Panel de mando

Aquí se encuentra una vista general del panel de mando.



→ Fig. 3

| | |
|---|----------------------------|
| 1 | Tecla de restauración |
| 2 | Tecla de la balanza |
| 3 | Pantalla |
| 4 | Símbolo del peso en libras |
| 5 | Símbolo del peso en gramos |

| | |
|---|--|
| 6 | Símbolo del tiempo en minutos y segundos |
|---|--|

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 |
|---|---|
|  | Encender y apagar la balanza. |
|  | <ul style="list-style-type: none"> ■ Restablecer la balanza. ■ Restablecer el reloj temporizador. |

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.

Pantalla

En la pantalla se visualizan valores e informaciones respecto al estado de funcionamiento.

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.

Brazo giratorio

El brazo giratorio se puede ajustar y fijar en diferentes posiciones.




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

→ "Mover el brazo giratorio",
Página 18

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

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. <ul style="list-style-type: none">■ Procesar los ingredientes con las herramientas.■ Utilizar el accesorio en el accionamiento principal, p. ej., Fabricador de hielo.■ Utilizar el accesorio en el accionamiento 2, p. ej., Cortador-rallador |
| Posición 2  | Se ha abierto el brazo giratorio. <ul style="list-style-type: none">■ Montar o retirar el recipiente de mezcla.■ Montar o retirar la herramienta.■ Introducir los ingredientes en el recipiente de mezcla. |
| Posición 3  | <ul style="list-style-type: none">■ Utilizar el accesorio en el accionamiento principal, p. ej., Picadora de carne.■ Utilizar el accesorio en el accionamiento 3, p. ej., Batidora. |

Consejo: La etiqueta suministrada contiene un resumen de las posiciones del brazo giratorio y de las velocidades recomendadas para las distintas aplicaciones. Se puede pegar la etiqueta de manera discreta en la parte posterior del aparato.

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", *Página 21*

Vista general de los accionamientos

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

| Accionamiento | Utilización |
|--|--|
| Accionamiento principal  | Para las herramientas y accesorios, p. ej., <ul style="list-style-type: none">■ Picadora de carne■ Accesorio para pasta■ Fabricador de hielo |
| Accionamiento 2  | Para el accesorio, p. ej., <ul style="list-style-type: none">■ Cortador-rallador■ Exprimidor de cítricos |
| Accionamiento 3  | Para el accesorio, p. ej., <ul style="list-style-type: none">■ Batidora■ Batidora de plástico■ Juego de picadoras |




Herramientas

Aquí aprenderá lo esencial sobre las diferentes herramientas.

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

Vista general de las herramientas




Utilizar la herramienta adecuada según el uso.

| Accesorio | Utilización |
|--|---|
|  | <p>Garfio amasador</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Para amasar masas pesadas, p. ej., masa de levadura. ■ Incorporar los alimentos que no se deben picar, p. ej., pasas o láminas de chocolate. |
|  | <p>Varilla mezcladora profesional Flexi</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Remover los alimentos, p. ej., masa batida para tarta o mousse. ■ Incorporar los alimentos, p. ej., clara de huevo a punto de nieve, nata o pasas. |
|  | <p>Varilla batidora profesional</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Batir las claras de huevo y la nata a punto de nieve. ■ Batir las masas ligeras, p. ej., masas de bizcocho. |

Consejo: La varilla batidora profesional está equipada con una regulación de precisión que permite ajustar la distancia al recipiente de mezcla.
→ "Ajuste de precisión de las herramientas", Página 22

Símbolos

Aquí encontrará un resumen de los símbolos que aparecen en el aparato.

| Símbolo | Descripción |
|--|---|
|  | Marca en la tapa protectora para el accionamiento 2. |
|  | Marca de montaje en la tapa protectora para el accionamiento 3. |
|  | La marca de posición en el accionamiento 3. |

Posición de apoyo

El aparato dispone de una posición de apoyo automática.

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

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

Las siguientes causas provocan una posición de apoyo incorrecta:

- Se ha interrumpido el suministro de corriente eléctrica mientras se procesaba.
- El sistema de seguridad ha finalizado el procesamiento.
- El brazo giratorio se ha desprendido durante el procesamiento o se ha presionado la tecla de desbloqueo del brazo giratorio.

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

→ "Solucionar pequeñas averías",
Página 31

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 montado el recipiente de mezcla o un accesorio, p. ej., Fabricador de hielo.
- el brazo giratorio ha encajado en la posición 3 y se ha montado la tapa de protección o un accesorio en el accionamiento 3.

es Antes de usar el aparato por primera vez

Protección contra puesta en marcha fortuita

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

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

Seguro contra sobrecarga

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

El motor se desconecta cuando

- se procesa una elevada cantidad de alimentos.
- la herramienta o el accesorio está bloqueada.

Antes de usar el aparato por primera vez

Preparar el aparato para el uso.

Preparar el aparato

1. Pulsar la tecla de desbloqueo y elevar el brazo giratorio hasta que este encaje.
→ *"Mover el brazo giratorio",
Página 18*
2. Girar el recipiente en sentido horario y retirarlo.
→ *"Retirar el recipiente de mezcla del aparato",
Página 19*
3. Limpiar todas las piezas que entren en contacto con los alimentos antes de usar el aparato por primera vez.
→ *"Cuidados y limpieza",
Página 24*

4. Tener preparadas las piezas limpias y secas para su utilización.

Manejo básico

A continuación se explican las pautas esenciales para el manejo del aparato.

Longitud del cable

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

Ajustar la longitud del cable con el enrollador de cables

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.

Mover el brazo giratorio

1. Pulsar la tecla de desbloqueo y elevar el brazo giratorio hasta que encaje.
→ Fig. **4**
✓ Se ha fijado el brazo giratorio en la posición 2.
2. Pulsar la tecla de desbloqueo y mover hacia abajo el brazo giratorio hasta que encaje en posición vertical.
→ Fig. **5**
✓ Se ha fijado el brazo giratorio en la posición 3.


Montar el recipiente de mezcla sobre el aparato

1. Colocar el recipiente de mezcla en la unidad motriz.
→ Fig. **6**
Tener en cuenta las muescas de la base motriz.
2. Girar el recipiente de mezcla en sentido antihorario hasta que encaje.
→ Fig. **7**

Retirar el recipiente de mezcla del aparato

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

Montar la herramienta

1. Seleccionar la herramienta necesaria.
→ "Vista general de las herramientas", Página 16
2. Presionar la herramienta en el accionamiento principal hasta que encaje.
→ Fig. **9**
3. Para introducir el garfio amasador:
 - colocar en el accionamiento principal el garfio amasador con la tapa protectora montada.
 - girar la tapa protectora hasta que el garfio amasador encaje por completo.
 → Fig. **10**
La tapa protectora  debe cubrir por completo el accionamiento principal.

Extraer la herramienta

- ▶ Retirar por completo la herramienta del accionamiento.
→ Fig. **11**

Montar la tapa del recipiente de mezcla

Requisitos previos

- Se ha montado la herramienta de-seada.
 - Se ha montado el recipiente de mezcla.
 - Se ha cerrado el brazo giratorio.
1. Pulsar la tecla de desbloqueo, levantar ligeramente el brazo giratorio y sujetarlo.
→ Fig. **12**
 2. Levantar ligeramente la tapa por la parte delantera, deslizarla completamente sobre el recipiente y posarla sobre este.
→ Fig. **13**
La boca de llenado debe apuntar hacia adelante.
 3. Presionar hacia abajo el brazo giratorio hasta que encaje.
→ Fig. **14**

Retirar el recipiente de mezcla

1. Pulsar la tecla de desbloqueo, levantar ligeramente el brazo giratorio y sujetarlo.
2. Levantar la tapa ligeramente hacia arriba y extraerla hacia adelante.
3. Presionar el brazo giratorio hacia arriba hasta que encaje.

Procesamiento

Descubra aquí lo esencial para el procesamiento de los alimentos.

Consejo: Utilizar nuestras propuestas de recetas para adquirir experiencia con su nuevo aparato.
→ "Recetas", Página 25

Cantidades para procesado:

Tener en cuenta las cantidades de procesamiento indicadas.

| Alimentos | Máxima cantidad de procesamiento: |
|----------------|------------------------------------|
| Nata montada | 600 g |
| Clara de huevo | Clara de huevo de 8 huevos |
| Masas | 1000 g harina + otros ingredientes |

Velocidades recomendadas

Prestar atención a las velocidades recomendadas para obtener resultados óptimos.

| Ajustes | Utilización |
|---------|---|
| 1 | Para incorporar y mezclar con cuidado los ingredientes, p. ej., clara de huevo a punto de nieve. |
| 1-2 | Para bregar 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 | Para batir y remover ingredientes brevemente a máxima velocidad. → "Utilizar el accionamiento momentáneo", Página 21 |

Consejo: La etiqueta suministrada contiene un resumen de las posiciones del brazo giratorio y de las velocidades recomendadas para las distintas aplicaciones. Se puede pegar la etiqueta de manera discreta en la parte posterior del aparato.

Procesar los ingredientes con las herramientas

ADVERTENCIA **Peligro 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 previos

- Se ha montado el recipiente de mezcla.
 - Se ha colocado la herramienta necesaria.
1. Introducir los ingredientes en el recipiente de mezcla.
 2. Pulsar la tecla de desbloqueo y presionar hacia abajo el brazo giratorio hasta que encaje.
 3. Montar la tapa del recipiente de mezcla.
→ "Montar la tapa del recipiente de mezcla", Página 19
 4. Introducir el enchufe en la toma de corriente.
 5. Ajustar el mando giratorio a la velocidad deseada.
→ Fig. **15**

6. Procesar los ingredientes hasta alcanzar el resultado deseado.
7. Colocar el mando giratorio en la posición **O/off**.
→ Fig. **16**
Aguardar a que el aparato se detenga completamente.
8. Extraer el enchufe de la toma de corriente.

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. **17**
2. Para incorporar mayores cantidades de ingredientes, colocar el mando giratorio en la posición **O/off**.
Aguardar a que el aparato se detenga completamente.
3. Retirar el recipiente de mezcla.
→ *"Retirar el recipiente de mezcla", Página 19*
4. Introducir los ingredientes en el recipiente de mezcla.
5. Montar la tapa del recipiente de mezcla.
→ *"Montar la tapa del recipiente de mezcla", Página 19*
6. Procesar los ingredientes hasta alcanzar el resultado deseado.

Utilizar el accionamiento momentáneo

1. Colocar el mando giratorio en la posición **M** y mantenerlo en dicha posición.
→ Fig. **18**
 - ✓ Los ingredientes se procesarán con la velocidad más alta.
2. Soltar el mando giratorio.
→ Fig. **19**
 - ✓ El mando giratorio regresa automáticamente a la posición **O/off**.
 - ✓ El procesamiento se detiene y los accionamientos vuelven a la posición de apoyo.

Consejo


El accionamiento momentáneo es especialmente adecuado para utilizar los siguientes accesorios:

- Batidora
- Juego de picadoras
- Accesorio procesador de alimentos


Tapa protectora del accionamiento

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

Retirar la tapa protectora del accionamiento

1. Presionar hacia abajo la tapa protectora del accionamiento 2 en la marca  y retirarla.
→ Fig. **20**
2. Tirar hacia arriba la tapa protectora del accionamiento 3 y retirarla.
→ Fig. **21**

Colocar la tapa protectora

1. Alinear la tapa protectora del accionamiento 2 con la marca  hacia atrás, colocarla y presionarla.
→ Fig. **22**

es Balanza

- Colocar la tapa protectora del accionamiento 3 y apretarla.

→ Fig. 23

Las marcas ▲ y ▲ deben estar alineadas una sobre otra.

Nota: Cubrir siempre los accionamientos no utilizados con las tapas.

Ajuste de precisión de las herramientas

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.

Requisitos previos

- Se ha extraído el enchufe de 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.
- 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. 24
 - Para modificar la distancia, girar la herramienta.
→ Fig. 25

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 |

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

Balanza

El aparato cuenta con una balanza. Se pueden pesar los ingredientes individualmente.

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

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 |

Indicador de la unidad en libras

| | |
|---------------------|-------------------------|
| Zona de indicación | -2,20 lb hasta 11,00 lb |
| Pasos de indicación | 0,01 lb |

Consejo: Se puede modificar la unidad básica de visualización de la balanza en cualquier momento.

→ "Modificar la unidad básica de visualización de la balanza",
Página 23

Pesar ingredientes

Requisitos previos

- Se ha colocado el recipiente de mezcla o se ha montado un accesorio.
- El mando giratorio se encuentra en la posición **O/off**.
- Se ha introducido el enchufe en la toma de corriente.

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.

- Pulsar **⏏** y esperar hasta que en la pantalla muestre "0 g" o "0.00 lb".

5. Para apagar la balanza, pulsar **⏏** o iniciar el procesamiento.

Consejo: Utilizar la balanza también en combinación con el accesorio. Pesar los ingredientes directamente al introducirlos, p. ej., en la batidora o en la heladora.

→ "Accesorios", Página 27

Nota: La balanza se desconecta automáticamente al cabo de 3 minutos de inactividad.

Modificar la unidad básica de visualización de la balanza

Requisitos previos

- El mando giratorio se encuentra en la posición **O/off**.
 - La balanza está encendida.
1. Pulsar y mantener pulsadas las teclas **⏏** y **⏏**.

La unidad del indicador de la balanza se modifica.

| Símbolo | Unidad |
|-----------|----------------------|
| g | Indicación en gramos |
| lb | Indicación en libras |

2. Soltar ambas teclas.
 - ✓ La báscula se calibra y se vuelve a poner en marcha con el nuevo ajuste.
 - ✓ El ajuste se guarda.

Temporizador


Se puede leer el tiempo del procesamiento actual o restablecer.

Valores indicados del temporizador

Tener en cuenta los siguientes valores al utilizar el temporizador.

| | |
|---------------------|---|
| Zona de indicación | 0 segundos hasta 59 minutos y 59 segundos |
| Pasos de indicación | 1 segundos |

Leer y restablecer el tiempo de procesamiento

1. Ajustar el mando giratorio a la velocidad deseada.
 - ✓ En la pantalla se muestra el tiempo de procesamiento.
2. Para restablecer el indicador a "00:00", pulsar .

Notas

- Si se interrumpe el procesamiento por menos de 30 segundos, los valores mostrados por última vez se quedan guardados y continúan al volver a procesar.
- Si se interrumpe el procesamiento por más de 30 segundos, el aparato activa la balanza y la calibra.

Cuidados y limpieza

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

Componentes adecuados para lavavajillas

Averiguar qué componentes pueden lavarse en el lavavajillas.

¡ATENCIÓN!

Algunos elementos pueden dañarse al lavarlos en el lavavajillas.

- ▶ Lavar en el lavavajillas solo las piezas adecuadas.
- ▶ Utilizar solo programas que no calienten el agua a más de 60° C.
- ▶ No lavar las piezas de plástico en el lavavajillas.

Adecuado para lavavajillas:

- Tapa del recipiente de mezcla
- Recipiente de mezcla, de acero inoxidable
- Accesorios



No adecuado para lavavajillas:

- Tapa protectora para el accionamiento 2
- Tapa protectora para el accionamiento 3



Productos de limpieza

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

¡ATENCIÓN!

Peligro de daños materiales. 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.

Limpiar la base motriz

ADVERTENCIA

Peligro 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.

Limpiar el recipiente de mezcla, la tapa y las herramientas

1. Limpiar el recipiente de mezcla, su tapa y las herramientas con un poco de jabón y un paño o esponja suave.
2. Dejar secar todas las piezas.

Recetas

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.
- Se pueden pesar los ingredientes con la balanza integrada al introducirlos.
→ *"Balanza", Página 22*
- Se puede preajustar los tiempos de procesamiento con el reloj temporizador.
→ *"Temporizador", Página 23*

Vista general de las recetas

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

| Receta | Ingredientes | Procesamiento |
|----------------|---------------------|--|
| Nata montada | 100-600 g de nata | <ul style="list-style-type: none"> ■ Colocar la varilla batidora. ■ Introducir la nata. ■ Batir 1½-4 minutos en la posición 7. |
| Clara de huevo | 1-8 claras de huevo | <ul style="list-style-type: none"> ■ Colocar la varilla batidora. ■ Introducir las claras de huevo. ■ Batir 4-6 minutos en la posición 7. |

| Receta | Ingredientes | Procesamiento |
|----------------------------|--|--|
| Masa de bizcocho | <ul style="list-style-type: none"> ■ 2 huevos ■ 2-3 cuch. de agua caliente ■ 100 g de azúcar ■ 1 cuch. de azúcar de vainilla ■ 70 g de harina (tamizada) ■ 70 g fécula de maíz ■ Levadura en polvo (al gusto) <p>Nota: Se puede procesar como máximo 2 veces la cantidad indicada al mismo tiempo.</p> | <ul style="list-style-type: none"> ■ Colocar la varilla batidora. ■ Agregar todos los ingredientes excepto la harina y la fécula de maíz (maicena). ■ Batir 4-6 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 | <ul style="list-style-type: none"> ■ 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 ■ 125 ml de leche <p>Nota: Se puede procesar como máximo 1½ veces la cantidad indicada al mismo tiempo.</p> | <ul style="list-style-type: none"> ■ Montar la varilla mezcladora. ■ Introducir los ingredientes. ■ Batir 30 segundos en la posición 1. ■ Batir 3-4 minutos en la posición 7. |
| Masa quebrada (pastaflora) | <ul style="list-style-type: none"> ■ 125 g de mantequilla ■ 100-125 g de azúcar ■ 1 huevo ■ 1 pizca de sal ■ Un poco de azúcar de vainilla o cascara de limón rallada ■ 250 g de harina ■ Levadura en polvo (al gusto) <p>Nota: Se puede procesar como máximo 2 veces la cantidad indicada al mismo tiempo.</p> | <ul style="list-style-type: none"> ■ Montar la varilla mezcladora. ■ Introducir los ingredientes. ■ Batir 30 segundos en la posición 1. ■ Batir 2-3 minutos en la posición 6. <p>A partir de 500 g de harina:</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Montar el garfio amasador. ■ Introducir los ingredientes. ■ Batir 30 segundos en la posición 1. ■ Batir 3-4 minutos en la posición 3. |

| Receta | Ingredientes | Procesamiento |
|------------------|---|--|
| Masa de levadura | <ul style="list-style-type: none"> ■ 500 g de harina ■ 1 huevo ■ 80 g de mantequilla (temperatura ambiente) ■ 80 g de azúcar ■ 200-250 ml de leche tibia ■ 25g de levadura fresca o 1 cuch. de levadura seca. ■ Cáscara rallada de medio limón ■ 1 pizca de sal <p>Nota: Se puede procesar como máximo 1 ½ veces la cantidad indicada al mismo tiempo.</p> | <ul style="list-style-type: none"> ■ 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 | <ul style="list-style-type: none"> ■ 300 g de harina ■ 150 g de huevos (aprox. 3 unidades) ■ 15-30 ml de agua fría (al gusto) <p>Nota: Se puede procesar como máximo 1 ½ veces la cantidad indicada al mismo tiempo.</p> | <ul style="list-style-type: none"> ■ Montar el garfio amasador. ■ Introducir los ingredientes. ■ Batir 3-5 minutos en la posición 3. |
| Masa para pan | <ul style="list-style-type: none"> ■ 750 g de harina ■ 2 cuch. de levadura seca ■ 2 cucharita. de sal ■ 450-500 ml de agua tibia <p>Nota: Se puede procesar como máximo 1 veces la cantidad indicada al mismo tiempo.</p> | <ul style="list-style-type: none"> ■ Montar el garfio amasador. ■ Introducir los ingredientes. ■ Batir 30 segundos en la posición 1. ■ Batir 4-5 minutos en la posición 3. |

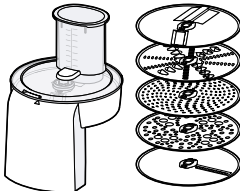
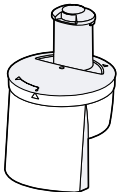
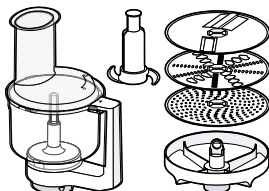



Accesorios


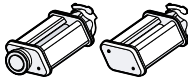
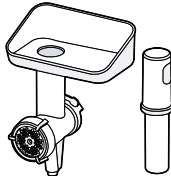
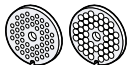


Los accesorios pueden adquirirse en el Servicio de Asistencia Técnica, en establecimientos especializados o en Internet. Utilizar solo accesorios originales, ya que están adaptados a la perfección a su aparato.

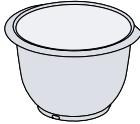

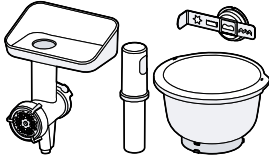
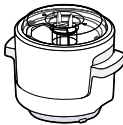
Los accesorios son específicos del aparato. Para la compra, indicar siempre la denominación exacta (E-Nr.) del aparato. → *Página 34*

La información relativa a los accesorios para su aparato está disponible en nuestro catálogo, a través del Servicio de Atención al Cliente o en la tienda en línea.

www.bosch-home.com

| Accesorios | Características | Utilización |
|---|---|---|
| VeggieLove – Cortador-rallador | <p data-bbox="407 158 505 185">MUZ5VL1</p>  | <p data-bbox="732 158 1039 240">Para cortar, moler y rallar alimentos, p. ej., frutas, verduras o quesos.</p> |
| Cortadora de dados | <p data-bbox="407 400 510 427">MUZ5CC2</p>  | <p data-bbox="732 400 1039 536">Para cortar alimentos en forma de dados, p. ej., frutas, verduras hervidas o crudas, queso duro, salchicha de cerdo o huevos duros.</p> |
| Batidora múltiple | <p data-bbox="407 639 516 667">MUZ5MM1</p>  | <ul data-bbox="732 639 1039 775" style="list-style-type: none"> ■ Para cortar, moler y rallar alimentos, p. ej., frutas, verduras o quesos. ■ Para triturar, picar, mezclar alimentos y hacer puré. |
| Disco para cortar verduras al estilo oriental | <p data-bbox="407 879 521 906">MUZ45AG1</p>  | <p data-bbox="732 879 1039 935">Cortar los alimentos en tiras finas, p. ej., frutas y verduras.</p> <p data-bbox="732 943 1039 994">Nota: requiere el accesorio MUZ5VL1 o MUZ5MM1.</p> |
| Disco para cortar patatas crudas | <p data-bbox="407 1007 521 1034">MUZ45PS1</p>  | <p data-bbox="732 1007 1039 1062">Para cortar patatas crudas y preparar patatas fritas.</p> <p data-bbox="732 1070 1039 1121">Nota: requiere el accesorio MUZ5VL1 o MUZ5MM1.</p> |
| Batidora de plástico | <p data-bbox="407 1134 510 1161">MUZ5MX1</p>  | <ul data-bbox="732 1134 1039 1278" style="list-style-type: none"> ■ Para triturar, picar, mezclar alimentos y hacer puré. ■ Para preparar mayonesa. ■ Para triturar cubitos de hielo y alimentos congelados. |

| Accesorios | Características | Utilización |
|-------------------------------------|---|---|
| TastyMoments – Juego de picadoras | MUZ45XTM1  | <ul style="list-style-type: none"> ■ Para triturar, picar, mezclar alimentos y hacer puré. ■ Para triturar y moler, p. ej., especias, cereales, café o azúcar. ■ Para triturar cubitos de hielo y alimentos congelados. <p>Consejo: especialmente apropiado para procesar pequeñas cantidades de alimentos.</p> |
| PastaPassion – Accesorio para pasta | MUZ5PP1  | <ul style="list-style-type: none"> ■ Para elaborar láminas de pasta. ■ Para elaborar pastas (tallarines) gruesas (p. ej. tagliatelli). |
| Picadora de carne | MUZ5FW1  | Para picar alimentos crudos o cocidos, p. ej., carne, pescados y verduras. |
| Juego de discos | MUZ45LS1  | Discos perforados con agujeros finos y gruesos para la picadora de carne. Nota: requiere el accesorio MUZ5FW1. |
| Moldeador para repostería | MUZ45SV1  | Para preparar galletas de mantequilla, churros, etc. Consejo: se puede elegir hasta 4 moldes. Nota: requiere el accesorio MUZ5FW1. |
| Adaptador para rallado grueso | MUZ45RV1  | Rallar los alimentos, p. ej., almendras, nueces, chocolate, queso curado, pan duro. Nota: requiere el accesorio MUZ5FW1 o MUZ5BS1. |

| Accesorios | Características | Utilización |
|--|--|---|
| <p>Recipiente de mezcla de acero inoxidable con asas</p> | <p>MUZ5ER1</p>  | <p>En el recipiente de mezcla se puede procesar hasta 2700 g de masa batida.</p> |
| <p>Recipiente de mezcla de plástico con asas</p> | <p>MUZ5KR1</p>  | <p>En el recipiente de mezcla se puede procesar hasta 2700 g de masa batida.</p> <p>Consejo: Especialmente adecuado para procesar masas de levadura.</p> |
| <p>BakingSensation – Juego de accesorios</p> | <p>MUZ5BS1</p>  | <p>El juego consta de las siguientes piezas:</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ MUZ5FW1 con disco perforado mediano, 5 mm ■ MUZ45SV1 ■ MUZ5KR1 |
| <p>Fabricador de hielo</p> | <p>MUZ5EB1</p>  | <p>Preparar helado o sorbete.</p> |

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

Peligro 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.



Averías de funcionamiento

| Avería | Causa | Solución de averías |
|--|---|--|
| El aparato no funciona. | El enchufe del cable de conexión de red no está conectado. | ▶ Conectar el aparato a la red eléctrica. |
| | El fusible está defectuoso. | ▶ 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 O/off . |
| El aparato no inicia el procesamiento o se desconecta mientras procesa. | La cantidad de alimentos para la el procesamiento es excesiva o el tiempo de procesamiento muy largo. | ▶ Colocar el mando giratorio en la posición O/off . ▶ 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 O/off . ▶ Retirar el elemento de bloqueo. |
| No se indican variaciones de peso en la balanza, a pesar de introducir ingredientes. | 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. |

| Avería | Causa | Solución de averías |
|---|---|---|
| No se puede abrir o cerrar el brazo giratorio porque la herramienta está atascada en el recipiente de mezcla. | El accionamiento no se encuentra en la posición de apoyo después de que el sistema de seguridad ha detenido el procesamiento o se haya interrumpido la alimentación de corriente. | <ol style="list-style-type: none"> 1. Colocar el mando giratorio en la posición O/off. 2. Solucionar el problema que ha conllevado a que su aparato se haya detenido. → <i>"Sistemas de seguridad", Página 17</i> 3. Si el brazo giratorio está abierto, retirar la herramienta y cerrar el brazo giratorio. 4. Colocar el mando giratorio por un breve momento en la posición 1 y después otra vez en la posición O/off. <p>✓ El accionamiento sigue funcionando un breve tiempo hasta que se alcanza la posición de apoyo.</p> |

Indicaciones en la pantalla de visualización

| Avería | Causa | Solución de averías |
|--|---|--|
| En la pantalla parpadea "5000 g" o "11.00 lb". | Se han sobrepasado los valores indicados de la balanza. | ▶ Tener en cuenta el valor indicado de la balanza. → <i>"Valores indicados de la balanza", Página 23</i> |
| En la pantalla parpadea "-990 g" o "-2.20 lb". | Se han sobrepasado los valores indicados de la balanza. | ▶ Tener en cuenta el valor indicado de la balanza. → <i>"Valores indicados de la balanza", Página 23</i> |
| En la pantalla parpadea "59:59 m:s". | Se ha sobrepasado la zona de indicación. | ▶ No procesar los alimentos más de 59 minutos y 59 segundos o restablecer el tiempo de procesamiento dentro de este tiempo. → <i>"Leer y restablecer el tiempo de procesamiento", Página 24</i> |
| La pantalla muestra «ERROR» | La balanza está expuesta a vibraciones fuertes. | ▶ No utilizar el aparato sobre encimeras que estén expuestas a vibraciones, p. ej., debajo del lavavajillas en funcionamiento. |
| | El piso de hormigón es desigual. | 1. Colocar el aparato sobre una superficie de trabajo estable, plana, limpia y lisa. |

| Avería | Causa | Solución de averías |
|-----------------------------|------------------------------------|--|
| La pantalla muestra «ERROR» | Los pies de apoyo están sucios. | <p>2 Comprobar si los 4 pies de apoyo tocan la superficie de trabajo.</p> <p>► Limpiar los pies de apoyo con un paño húmedo.</p> |
| | Se tiene que reiniciar la balanza. | <p>1. Seguir los siguientes pasos para reiniciar la balanza:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Pulsar . - Esperar 30-60 segundos. - Volver a pulsar  y esperar la calibración. <p>2 Si se sigue mostrando la avería, desconectar el aparato de la red eléctrica e intentar volver a encender la balanza.</p> <p>Nota: Efectuar los pasos repetidamente para reparar la avería antes de ponerse en contacto con el Servicio de Asistencia Técnica.</p> |

Eliminación

Aquí se explica cómo desechar correctamente los aparatos usados.

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 conforme a la normativa medioambiental.



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.

Servicio de Atención al Cliente

Si tiene preguntas, si no puede subsanar una avería en el aparato o si éste debe repararse, diríjase al Servicio de Asistencia Técnica.

Muchos problemas pueden solucionarse con la información sobre subsanación de averías contenida en estas instrucciones o en nuestra página web. Si este no es el caso, póngase en contacto con el Servicio de Asistencia Técnica.

Nosotros siempre encontramos la solución adecuada.

Le garantizamos que los técnicos cualificados del Servicio de Asistencia Técnica repararán su aparato con repuestos originales, ya sea en caso de garantía o una vez que haya expirado la garantía de fabricante.

Las piezas de repuesto originales relevantes para el funcionamiento conforme al reglamento sobre diseño ecológico se pueden adquirir en nuestro Servicio de Asistencia Técnica durante al menos 7 años a partir de la fecha de introducción en el mercado del aparato dentro del Espacio Económico Europeo.

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 validez de la garantía y las condiciones de garantía en su país, ponerse en contacto con nuestro Servicio de Asistencia Técnica o con su distribuidor, o bien consulte 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.

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

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.

Condiciones de garantía

Usted tiene derecho a recibir prestaciones para su aparato en concepto de garantía siempre que se cumplan las siguientes condiciones.

CONDICIONES DE GARANTIA PAE
 Bosch se compromete a reparar o reponer de forma gratuita durante un período de 24 meses, a partir de la fecha de compra por el usuario final, las piezas cuyo defecto o falta de funcionamiento obedezca a causas de fabricación, así como la mano de obra necesaria para su reparación, siempre y cuando el aparato sea llevado por el usuario al taller del Servicio Técnico Autorizado por Bosch. En el caso de que el usuario solicitara la visita del Técnico Autorizado a su domicilio para la reparación del aparato, estará obligado el usuario a pagar los gastos del desplazamiento. Esta garantía no incluye: lámparas, cristales, plásticos, ni piezas estéticas, reclamadas después del primer uso, ni averías producidas por causas ajenas a la fabricación o por uso no doméstico. Igualmente no están amparadas por esta garantía las averías o falta de funcionamiento producidas por causas no imputables al aparato (manejo inadecuado del mismo, limpiezas, voltajes e instalación incorrecta) o falta de seguimiento de las instrucciones de funcionamiento y mantenimiento que para cada aparato se incluyen en el folleto de instrucciones. Para la efectividad de esta garantía es imprescindible acreditar por parte del usuario y ante el Servicio Autorizado de Bosch, la fecha de adquisición mediante la correspondiente FACTURA DE COMPRA que

el usuario acompañará con el aparato cuando ante la eventualidad de una avería lo tenga que llevar al Taller Autorizado. La intervención en el aparato por personal ajeno al Servicio Técnico Autorizado por Bosch, significa la pérdida de garantía. **GUARDE POR TANTO LA FACTURA DE COMPRA.** Todos nuestros técnicos van provistos del correspondiente carnet avalado por ANFEL (Asociación Nacional de Fabricantes de Electrodomésticos) que le acredita como Servicio Autorizado de Bosch.

Índice

| | | | |
|---|-----------|---|-----------|
| Segurança | 38 | Colocar a tampa da tigela | 49 |
| Indicações gerais | 38 | Retirar a tampa da tigela | 49 |
| Utilização correta..... | 38 | Processamento | 49 |
| Limitação do grupo de utilizados..... | 39 | Tampa de proteção do acionamento | 51 |
| Indicações de segurança..... | 39 | Regulação de precisão das ferramentas | 51 |
| Evitar danos materiais | 43 | Balança | 52 |
| Informações gerais..... | 43 | Valores de indicação da balança..... | 52 |
| Proteção do meio ambiente e poupança | 43 | Pesar ingredientes | 52 |
| Eliminação da embalagem | 43 | Alterar as unidades de indicação da balança | 53 |
| Desembalamento e verificação | 43 | Temporizador | 53 |
| Desembalar o aparelho e as peças..... | 43 | Valores de indicação do temporizador | 53 |
| Âmbito de fornecimento..... | 43 | Ler e repor o tempo de processamento..... | 53 |
| Instalar o aparelho | 44 | Limpeza e manutenção..... | 53 |
| Familiarização | 44 | Apto para máquina de lavar loiça..... | 54 |
| Aparelho | 44 | Produto de limpeza | 54 |
| Seletor rotativo | 44 | Limpar o aparelho base | 54 |
| Anel luminoso..... | 45 | Limpar a tigela, a tampa e as ferramentas | 54 |
| Painel de comandos | 45 | Receitas | 54 |
| Teclas de função..... | 45 | Vista geral das receitas..... | 55 |
| Visor | 45 | Acessórios | 57 |
| Braço móvel | 45 | Eliminar anomalias | 61 |
| Acionamentos..... | 46 | Falhas de funcionamento..... | 61 |
| Ferramentas | 46 | Indicações no painel de indicações..... | 62 |
| Símbolos..... | 47 | Eliminação | 64 |
| Posição de paragem..... | 47 | Eliminar o aparelho usado | 64 |
| Sistemas de segurança | 47 | | |
| Antes da primeira utilização..... | 48 | | |
| Preparar o aparelho | 48 | | |
| Operação base | 48 | | |
| Comprimento do cabo | 48 | | |
| Deslocar o braço móvel..... | 48 | | |
| Colocar a tigela..... | 48 | | |
| Retirar a tigela..... | 49 | | |
| Usar a ferramenta | 49 | | |
| Retirar a ferramenta | 49 | | |

Serviço de Assistência Técnica ... 64

Número do produto (E-Nr.) e número de fabrico (FD)..... 64

Condições de garantia..... 65



Segurança

Observe as informações sobre a segurança, de modo a poder usar o seu aparelho de forma segura.

Indicações gerais

Encontra aqui informações gerais sobre este manual.

- Leia atentamente este manual. Só assim poderá utilizar o aparelho de forma segura e eficiente.
- Respeite os manuais adicionais para a utilização do acessório fornecido ou opcional.
- Estas instruções destinam-se ao utilizador do aparelho.
- Respeite as indicações de segurança e de aviso.
- Guarde estas instruções e as informações sobre o produto para posterior utilização ou para entregar a futuros proprietários.
- Examine o aparelho depois de o desembalar. Se detetar danos de transporte, não ligue o aparelho.

Utilização correta

Para um uso seguro e correto do aparelho, respeite as indicações relativas à utilização correta.

O aparelho apenas pode ser utilizado:

- de acordo com este manual de instruções.
- com peças e acessórios originais.
- para utilizações adicionais descritas nos manuais dos acessórios fornecidos ou opcionais.
- para mexer, amassar e bater alimentos.
- sob supervisão.
- para uso doméstico e em espaços fechados domésticos à temperatura ambiente.
- para as quantidades e frequências normais num lar.
- a uma altitude de, no máximo, 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.

Limitação do grupo de utilizadores

Evite riscos para crianças e pessoas vulneráveis.

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 devem 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.

Indicações de segurança

Respeite as indicações de segurança.

AVISO – Perigo 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 64*

- ▶ As reparações no aparelho apenas podem ser realizadas por técnicos qualificados.
- As 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.
- As reparações incorretas 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 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.
 - ▶ 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 permita, em caso algum, que o cabo elétrico entre em contacto com componentes do aparelho quentes ou com fontes de calor.
 - ▶ Não permita, em caso algum, que o cabo elétrico entre em contacto com pontas afiadas ou arestas vivas.
 - ▶ Não permita, em caso algum, que o cabo elétrico seja dobrado, esmagado ou modificado.

⚠️ AVISO – Perigo de incêndio!

O calor forte pode incendiar o aparelho e as ferramentas.

- ▶ Nunca coloque o aparelho sobre ou nas proximidades de superfícies quentes.

⚠️ AVISO – Perigo 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 – Perigo de esmagamento!

Existe o perigo de entalar as mãos e os dedos.

- ▶ Não toque na tigela ao baixar o braço móvel.

⚠️ AVISO – Perigo 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 – Perigo 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.

Evitar danos materiais

Observe estas indicações, de modo a evitar danos materiais no seu aparelho, nos acessórios ou em utensílios de cozinha.

Informações gerais

Respeite estas indicações sempre que utilizar o aparelho.

ATENÇÃO!

Uma utilização incorreta pode originar danos materiais.

- ▶ Nunca utilize a ferramenta e os acessórios em simultâneo.
- ▶ Nunca utilize vários acessórios simultaneamente.
- ▶ 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.
- ▶ Tenha em atenção as quantidades de processamento máximas.
- ▶ Não guarde objetos estranhos na tigela.

Proteção do meio ambiente e poupança

De modo a proteger o meio ambiente, utilize o seu aparelho de forma eficiente em termos de recursos e elimine corretamente os materiais recicláveis.

Eliminação da embalagem

Os materiais de embalagem são ecológicos e reutilizáveis.

- ▶ Separar os componentes e eliminá-los de acordo com o tipo de material.

Para obter mais informações sobre os procedimentos atuais de eliminação, contacte o seu Agente Especializado ou os Serviços Municipais da sua zona.

Desembalamento e verificação

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

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.

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» |
| D | Vara profissional para claras em castelo |

| | |
|----------|--------------------------------|
| E | Vara para massas pesadas |
| F | Bolsa de armazenamento |
| G | Documentação de acompanhamento |

Instalar o aparelho

AVISO **Perigo de incêndio!**

O calor forte pode incendiar o aparelho e as ferramentas.

- ▶ Nunca coloque o aparelho sobre ou nas proximidades de superfícies quentes.

ATENÇÃO!

- Durante o funcionamento sai ar evacuado quente por trás da grelha de ar evacuado. O ar evacuado bloqueado pode provocar um sobreaquecimento do aparelho.
 - ▶ Instale o aparelho com distância suficiente em relação à parede, a superfícies e aparelhos sensíveis.
- 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 48*

Não ligue a ficha de rede à tomada.

Familiarização

Familiarize-se com os componentes do seu aparelho.

Aparelho

Aqui encontra uma vista geral dos componentes do seu aparelho.

→ Fig. **2**

| | |
|-----------|---|
| 1 | Tigela em inox |
| 2 | Painel de comandos |
| 3 | Tampa com canal de enchimento integrado |
| 4 | Botão de desbloqueio para braço móvel |
| 5 | Braço móvel |
| 6 | Seletor rotativo |
| 8 | Tampa de proteção para o acionamento 2 |
| 9 | Acionamento 2 |
| 10 | Tampa de proteção para o acionamento 3 |
| 11 | Acionamento 3 |
| 12 | Grelha de ar evacuado |
| 13 | Acionamento principal |
| 14 | Arrumação do cabo |

Seletor rotativo

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

| Símbolo | Função |
|----------------|--|
| O/off | Parar o processamento. |
| 1 | Processar os ingredientes com uma velocidade mais baixa. |
| 7 | Processar os ingredientes com a velocidade máxima. |

| Símbolo | Função |
|---------|---|
| M | Processar os ingredientes brevemente com a velocidade máxima. → "Utilizar a ligação instantânea", Página 51 |

Anel luminoso

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 não pode ser iniciado. | <ul style="list-style-type: none"> ■ O aparelho não está ligado à corrente. ■ Existe uma falha no aparelho. |
| O anel luminoso pisca e o processamento não pode ser iniciado ou retomado. | <ul style="list-style-type: none"> ■ Está ativado um sistema de segurança. ■ Existe uma falha no aparelho. |

Dica: Para mais informações, visite:

→ "Sistemas de segurança",
Página 47

→ "Eliminar anomalias", Página 61

Painel de comandos



Encontra aqui uma visão geral do painel de comandos.

→ Fig. 3

| | |
|---|-------------------------------------|
| 1 | Botão de reset |
| 2 | Botão Balança |
| 3 | Visor |
| 4 | Símbolo Peso em libras |
| 5 | Símbolo Peso em gramas |
| 6 | Símbolo Tempo em minutos e segundos |

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 |
|---|---|
|  | Ligar e desligar a balança. |
|  | <ul style="list-style-type: none"> ■ Repor a balança. ■ Repor o temporizador. |

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.

Visor

O visor exibe valores e mensagens relativas ao estado operacional.

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.




Braço móvel

O braço móvel pode ser ajustado e fixado em diferentes posições. Se o botão de desbloqueio for premido, é possível deslocar o braço móvel para a posição pretendida.
→ "Deslocar o braço móvel",
Página 48

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

Posições do braço móvel

Aqui encontra uma vista geral das posições do braço móvel.

| Posição | Utilização |
|---|--|
| <p>Posição 1</p>  | <p>O braço móvel está fechado.</p> <ul style="list-style-type: none"> Processar ingredientes com as ferramentas. Utilizar acessórios no acionamento principal, p. ex. Máquina de fazer gelo. Utilizar acessórios no acionamento 2, p. ex. Dispositivo para cortar e ralar |
| <p>Posição 2</p>  | <p>O braço móvel está aberto.</p> <ul style="list-style-type: none"> Colocar ou retirar a tigela. Colocar ou retirar a ferramenta. Colocar os ingredientes na tigela. |
| <p>Posição 3</p>  | <ul style="list-style-type: none"> Utilizar acessórios no acionamento principal, p. ex. Picador de carne. Utilizar acessórios no acionamento 3, p. ex. Misturador. |

Dica: O autocolante incluído contém uma vista geral das posições do braço móvel e das velocidades recomendadas para as diferentes aplicações. Pode colar o autocolante discretamente na parte de trás do aparelho.



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 51

Vista geral dos acionamentos

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


| Acionamento | Utilização |
|--|--|
| <p>Acionamento principal</p>  | <p>Para as ferramentas e para o acessório, p. ex.</p> <ul style="list-style-type: none"> Picador de carne Acessório para massas Máquina de fazer gelo |
| <p>Acionamento 2</p>  | <p>Para acessório, p. ex.</p> <ul style="list-style-type: none"> Dispositivo para cortar e ralar Espremedor de citrinos |
| <p>Acionamento 3</p>  | <p>Para acessório, p. ex.</p> <ul style="list-style-type: none"> Misturador Misturador em plástico Kit de multiplicador |



Ferramentas

Aqui encontra informações essenciais sobre as diversas ferramentas. A vara para massas pesadas está equipada com uma tampa de proteção amovível para proteger o acionamento das impurezas.

Vista geral das ferramentas

Utilize a ferramenta adequada em função da aplicação.

| Ferramenta | Utilização |
|---|--|
|  | <p>Vara para massas pesadas</p> <ul style="list-style-type: none"> Amassar massas pesadas, p. ex. massa lêveda. Envolver alimentos que não devem ser triturados, p. ex. passas de uva ou pedaços de chocolate. |




| Ferramenta | Utilização |
|--|---|
|  | <p>Vara para massas leves «Profi Flexi»</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Misturar alimentos, p. ex. massas leves ou mousse. ■ Envolver alimentos, p. ex. claras em castelo, natas ou passas de uva. |
|  | <p>Vara profissional para claras em castelo</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Bater claras em castelo e natas. ■ Misturar massas leves, p. ex. massas para biscoitos. |

Dica: A vara profissional para claras em castelo está equipada com uma regulação de precisão. Com ela, pode ajustar a distância em relação à tigela.

→ "Regulação de precisão das ferramentas", Página 51

Símbolos

Aqui encontra uma vista geral dos símbolos do seu aparelho.

| Símbolo | Descrição |
|--|---|
|  | Marca na tampa de proteção para o acionamento 2. |
|  | Marca de colocação na tampa de proteção para o acionamento 3. |
|  | Marca de posicionamento no acionamento 3. |

Posição de paragem

O seu aparelho está equipado com uma posição de paragem automática.

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

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

As seguintes causas provocam uma posição de paragem errada:

- A alimentação elétrica foi interrompida durante o processamento.
- Um sistema de segurança terminou o processamento.
- Durante o processamento o braço móvel soltou-se ou o botão de desbloqueio para o braço móvel foi premido.

Dica: Pode corrigir facilmente uma posição de paragem errada.

→ "Eliminar anomalias", Página 61

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/um acessório estiver colocada(o), p. ex. Máquina de fazer gelo.
- O braço móvel estiver encaixado na posição 3 e a tampa de proteção/um acessório estiver colocada(o) no acionamento 3.

Proteção contra ligação indevida

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

pt Antes da primeira utilização

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

Proteção contra sobrecarga

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

O motor desliga-se se

- for processada uma quantidade demasiado grande.
- a ferramenta ou o acessório ficar bloqueada(o).

Antes da primeira utilização

Prepare o aparelho para a utilização.

Preparar o aparelho

1. Prima o botão de desbloqueio e levante o braço móvel até engatar.
→ *"Deslocar o braço móvel"*,
Página 48
2. Rode a tigela no sentido dos ponteiros do relógio e retire-a.
→ *"Retirar a tigela"*, Página 49
3. Limpe todas as peças que entrem em contacto com alimentos antes da primeira utilização.
→ *"Limpeza e manutenção"*,
Página 53
4. Prepare as peças limpas e secas para a utilização.

Operação base

Aqui obtém as informações essenciais sobre a operação do seu aparelho.

Comprimento do cabo

Ajuste o comprimento do cabo de alimentação conforme necessário.

Regule o comprimento do cabo com o enrolador de cabo

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.

Deslocar o braço móvel

1. Prima o botão de desbloqueio e levante o braço móvel até engatar.
→ Fig. 4
- ✓ O braço móvel está fixo na posição 2.
2. Prima o botão de desbloqueio e desloque o braço móvel para baixo até engatar na posição vertical.
→ Fig. 5
- ✓ O braço móvel está fixo na posição 3.


Colocar a tigela

1. Coloque a tigela no aparelho base.
→ Fig. 6
Tenha em atenção as ranhuras no aparelho base.
2. Rode a tigela no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio até engatar.
→ Fig. 7

Retirar a tigela

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

Usar a ferramenta

1. Selecione a ferramenta necessária.
→ "Vista geral das ferramentas",
Página 46
2. Pressione a ferramenta no acionamento principal até engatar.
→ Fig. **9**
3. Para usar a vara para massas pesadas:
 - Insira a vara para massas pesadas no acionamento principal com a tampa de proteção colocada.
 - Rode a tampa de proteção até que a vara para massas pesadas engate por completo.
→ Fig. **10**
 A tampa de proteção  tem de cobrir por completo o acionamento principal.

Retirar a ferramenta

- ▶ Retire a ferramenta completamente do acionamento.
→ Fig. **11**

Colocar a tampa da tigela

Condições prévias

- Está colocada a ferramenta pretendida.
 - A tigela está colocada.
 - O braço móvel está fechado.
1. Prima o botão de desbloqueio, levante ligeiramente o braço móvel e segure-o assim.
→ Fig. **12**

2. Levante a tampa ligeiramente à frente, empurre-a completamente no sentido da tigela e pouse.
→ Fig. **13**
O canal de enchimento tem de estar virado para a frente.
3. Pressione o braço móvel para baixo até encaixar.
→ Fig. **14**

Retirar a tampa da tigela

1. Prima o botão de desbloqueio, levante ligeiramente o braço móvel e segure-o assim.
2. Levante a tampa ligeiramente à frente e retire-a, puxando-a para a frente.
3. Pressione o braço móvel para cima até engatar.

Processamento

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

Dica: Use as nossas sugestões de receitas para ganhar experiência com o seu novo aparelho.
→ "Receitas", Página 54

Quantidades

Tenha em atenção as quantidades de processamento indicadas.

| Alimentos | Quantidade máxima de processamento |
|---------------|--------------------------------------|
| Natas batidas | 600 g |
| Claras | Claras de 8 ovos |
| Massas | 1000 g Farinha + outros ingredientes |

Velocidades recomendadas

Tenha em atenção as velocidades recomendadas para obter resultados ideais.

| Regulação | Utilização |
|-----------|--|
| 1 | 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 | Bater os ingredientes brevemente com a velocidade máxima e misturar. → "Utilizar a ligação instantânea", Página 51 |

Dica: O autocolante incluído contém uma vista geral das posições do braço móvel e das velocidades recomendadas para as diferentes aplicações. Pode colar o autocolante discretamente na parte de trás do aparelho.

Processar ingredientes com as ferramentas

AVISO

Perigo 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.

Condições prévias

- A tigela está colocada.
 - A ferramenta necessária está colocada.
1. Coloque os ingredientes na tigela.
 2. Prima o botão de desbloqueio e pressione o braço móvel para baixo até engatar.
 3. Coloque a tampa da tigela.
→ "Colocar a tampa da tigela",
Página 49
 4. Ligue a ficha à tomada.
 5. Coloque o seletor rotativo na velocidade pretendida.
→ Fig. 115
 6. Processe os ingredientes até obter o resultado pretendido.
 7. Coloque o seletor rotativo em O/off.
→ Fig. 116
Aguarde que o aparelho pare.
 8. Retire 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. 117
2. Para adicionar quantidades maiores, coloque o seletor rotativo em O/off.

- Aguarde que o aparelho pare.
- Retire a tampa da tigela.
→ *"Retirar a tampa da tigela",
Página 49*
 - Coloque os ingredientes na tigela.
 - Coloque a tampa da tigela.
→ *"Colocar a tampa da tigela",
Página 49*
 - Processe os ingredientes até obter o resultado pretendido.

Utilizar a ligação instantânea

- Coloque o seletor rotativo em **M** e segure-o nessa posição.
→ Fig. **18**
- Os ingredientes são processados com a velocidade máxima.
- Solte o seletor rotativo.
→ Fig. **19**
- O seletor rotativo salta para **O/off**.
- O processamento é interrompido e os acionamentos deslocam-se para a posição de paragem.

Dica


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

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

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

- Pressione a tampa de proteção do acionamento 2 na marca  para baixo e retire-a.
→ Fig. **20**

- Puxe a tampa de proteção para o acionamento 3 para cima e retire-a.
→ Fig. **21**

Colocar a tampa de proteção do acionamento

- Alinhe a tampa de proteção para o acionamento 2 com a marca  para trás, monte e pressione firmemente.
→ Fig. **22**
- Coloque a tampa de proteção para o acionamento 3 e pressione firmemente.
→ Fig. **23**
As marcas  e  têm de estar alinhadas uma com a outra.

Nota: Feche sempre os acionamentos não utilizados com as tampas de proteção.

Regulação de precisão das ferramentas

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.

Condições prévias

- A ficha de rede está desconectada da 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. 24
 2. Rode a ferramenta para alterar a distância.
→ Fig. 25
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.

Balança

O seu aparelho vem equipado com uma balança. Pode pesar ingredientes individualmente.

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

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 |

Unidade de indicação em libras

| | |
|-------------------------|---------------------|
| Faixa de indicação | -2,20 lb a 11,00 lb |
| Intervalos de indicação | 0,01 lb |


Dica: Pode alterar as unidades de indicação da balança a qualquer momento.



→ "Alterar as unidades de indicação da balança", Página 53

Pesar ingredientes

Condições prévias

- A tigela está colocada ou um acessório está encaixado.
- O seletor rotativo está na posição O/off.
- A ficha de rede está inserida na tomada.

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.
 - Prima  e aguarde até o visor indicar "0 g" ou "0.00 lb".
 5. Para desligar a balança, prima  ou inicie o processamento.

Dica: Utilize a balança também em combinação com o acessório. Pese os ingredientes diretamente ao adicionar, p. ex. no misturador ou no preparador de gelados.

→ "Acessórios", *Página 57*

Nota: A balança desliga-se automaticamente após aprox. 3 minutos de inatividade.

Alterar as unidades de indicação da balança

Condições prévias

- O seletor rotativo está na posição O/off.
- A balança está ligada.

1. Premir  e  e manter premido.

A unidade de visualização da balança altera-se.

| Símbolo | Unidade |
|---------|---------------------|
| g | Indicação em gramas |
| lb | Indicação em libras |

2. Soltar as duas teclas.
 - ✓ A balança é calibrada e reinicia com a regulação alterada.
 - ✓ A definição está guardada.

Temporizador


Pode ler ou repor o tempo de processamento decorrido até ao momento.

Valores de indicação do temporizador

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

| | |
|-------------------------|---------------------------------------|
| Faixa de indicação | 0 segundos a 59 minutos e 59 segundos |
| Intervalos de indicação | 1 segundo |

Ler e repor o tempo de processamento

1. Coloque o seletor rotativo na velocidade pretendida.
 - ✓ O visor exibe o tempo de processamento.
2. Para repor a indicação para "00:00", prima .

Notas

- Se interromper o processamento por menos de 30 segundos, os valores indicados em último lugar permanecem memorizados e continuam a contar quando o processamento é retomado.
- Se interromper o processamento por mais de 30 segundos, o aparelho liga a balança e efetua a calibração.

Limpeza e manutenção

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

Apto para máquina de lavar loiça

Fique a saber que componentes podem ser lavados na máquina de lavar loiça.

ATENÇÃO!

Algumas peças podem ficar danificadas ao serem lavadas na máquina de lavar loiça.

- ▶ Lave na máquina de lavar loiça apenas as peças adequadas para tal.
- ▶ Utilize apenas programas que não aqueçam a água acima de 60 °C.
- ▶ Não prenda peças de plástico na máquina de lavar loiça.

Indicado para a máquina de lavar loiça:



- Tampa da tigela
- Tigela em inox
- Ferramentas

Não indicado para a máquina de lavar loiça:



- Tampa de proteção para o acionamento 2
- Tampa de proteção para o acionamento 3

Produto de limpeza

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

ATENÇÃO!

Perigo de danos materiais. Produtos de limpeza inapropriados ou uma limpeza incorreta podem danificar o aparelho.

- ▶ Não utilizar detergentes que contêm 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.

Limpar o aparelho base

⚠ AVISO

Perigo 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.

Limpar a tigela, a tampa e as ferramentas

1. Lave a tigela, a tampa da tigela e as ferramentas com uma solução à base de detergente e um pano macio ou uma esponja.
2. Deixe secar bem todas as peças.

Receitas

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.
- Pode pesar os ingredientes ao adicionar com a balança integrada.
→ *"Balança", Página 52*
- Pode monitorizar os tempos de processamento com o temporizador.
→ *"Temporizador", Página 53*

Vista geral das receitas

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

| Receita | Ingredientes | Processamento |
|--------------------|--|--|
| Natas batidas | 100-600 g de natas | <ul style="list-style-type: none"> ■ Coloque a vara para bater claras em castelo. ■ Adicione as natas. ■ Processe durante 1½-4 minutos na fase 7. |
| Claras | 1-8 claras | <ul style="list-style-type: none"> ■ Coloque a vara para bater claras em castelo. ■ Adicione as claras. ■ Processe durante 4-6 minutos na fase 7. |
| Massa de pão de ló | <ul style="list-style-type: none"> ■ 2 ovos ■ 2-3 colheres de sopa de água quente ■ 100 g de açúcar ■ 1 colher de sopa de açúcar baunilhado ■ 70 g de farinha (peneirada) ■ 70 g de fécula ■ Fermento em pó (a gosto) <p>Nota: Processe no máximo uma quantidade 2 vezes superior em simultâneo.</p> | <ul style="list-style-type: none"> ■ Coloque a vara para bater claras em castelo. ■ Adicione todos os ingredientes, à exceção da farinha e da fécula. ■ Processe durante 4-6 minutos na fase 7. ■ Regule para o nível 1. ■ Adicione a farinha e a fécula às colheres após 30-60 segundos. |

| Receita | Ingredientes | Processamento |
|----------------|--|--|
| Massas leves | <ul style="list-style-type: none"> ■ 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 ■ 125 ml de leite <p>Nota: Processe no máximo uma quantidade 1½ vezes superior em simultâneo.</p> | <ul style="list-style-type: none"> ■ Coloque a vara para massas leves. ■ Adicione todos os ingredientes. ■ Processe durante 30 segundos na fase 1. ■ Processe durante 3-4 minutos na fase 7. |
| Massa quebrada | <ul style="list-style-type: none"> ■ 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 ■ Fermento em pó (a gosto) <p>Nota: Processe no máximo uma quantidade 2 vezes superior em simultâneo.</p> | <ul style="list-style-type: none"> ■ Coloque a vara para massas leves. ■ Adicione todos os ingredientes. ■ Processe durante 30 segundos na fase 1. ■ Processe durante 2-3 minutos na fase 6. <p>A partir de 500 g de farinha:</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Coloque a vara para massas pesadas. ■ Adicione todos os ingredientes. ■ Processe durante 30 segundos na fase 1. ■ Processe durante 3-4 minutos na fase 3. |
| Massa lêveda | <ul style="list-style-type: none"> ■ 500 g de farinha ■ 1 ovo ■ 80 g de gordura (à temperatura ambiente) ■ 80 g de açúcar ■ 200-250 ml leite morno ■ 25 g fermento fresco ou 1 colher de sopa de fermento seco. ■ Casca ralada de meio limão ■ 1 pitada de sal <p>Nota: Processe no máximo uma quantidade 1½ vezes superior em simultâneo.</p> | <ul style="list-style-type: none"> ■ Coloque a vara para massas pesadas. ■ Adicione todos os ingredientes. ■ Processe durante 30 segundos na fase 1. ■ Processe durante 3-6 minutos na fase 3. |

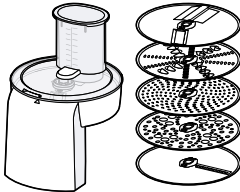
| Receita | Ingredientes | Processamento |
|--------------|---|--|
| Massa batida | <ul style="list-style-type: none"> ■ 300 g de farinha ■ 150 g de ovos (aprox. 3 ovos) ■ 15-30 ml de água fria (a gosto) <p>Nota: Processe no máximo uma quantidade 1½ vezes superior em simultâneo.</p> | <ul style="list-style-type: none"> ■ Coloque a vara para massas pesadas. ■ Adicione todos os ingredientes. ■ Processe durante 3-5 minutos na fase 3. |
| Massa de pão | <ul style="list-style-type: none"> ■ 750 g de farinha ■ 2 colheres de sopa de fermento seco ■ 2 colheres de chá de sal ■ 450-500 ml de água morna <p>Nota: Processe no máximo uma quantidade 1 vezes superior em simultâneo.</p> | <ul style="list-style-type: none"> ■ Coloque a vara para massas pesadas. ■ Adicione todos os ingredientes. ■ Processe durante 30 segundos na fase 1. ■ Processe durante 4-5 minutos na fase 3. |

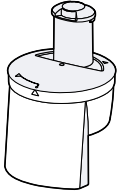
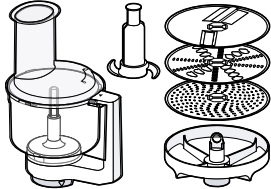




Acessórios


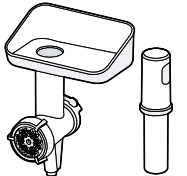
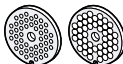




Poderá adquirir acessórios junto do Serviço de Assistência Técnica, no comércio especializado ou através da Internet. Utilizar apenas acessórios originais, uma vez que foram especificamente concebidos para utilização com o aparelho.

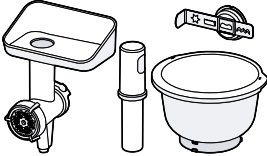

Os acessórios são específicos do aparelho. Quando comprar acessórios especiais, indique sempre a designação exata (n.º E) do seu aparelho. → *Página 64*

Verifique quais os acessórios disponíveis para o seu aparelho no nosso catálogo, na loja online ou junto da Assistência técnica.
www.bosch-home.com

| Acessórios | Propriedades | Utilização |
|--|--|--|
| VeggieLove – Dispositivo para cortar e ralar | MUZ5VL1  | Cortar, ralar e triturar alimentos, p. ex. fruta, legumes ou queijo. |

| Acessórios | Propriedades | Utilização |
|------------------------------------|--|---|
| Cortadora de cubos | MUZ5CC2  | Cortar alimentos aos cubos, p. ex. fruta, legumes crus ou cozidos, queijo rijo, salsichas de carne ou ovos muito cozidos. |
| Multimisturador | MUZ5MM1  | <ul style="list-style-type: none"> ■ Cortar, ralar e triturar alimentos, p. ex. fruta, legumes ou queijo. ■ Triturar, picar e misturar alimentos e fazer purés. |
| Disco para legumes asiáticos | MUZ45AG1  | Cortar alimentos em tiras finas, p. ex. fruta e legumes. Nota: Requer o acessório MUZ5VL1 ou MUZ5MM1. |
| Disco para batatas fritas | MUZ45PS1  | Cortar batatas cruas e palitos para fritar. Nota: Requer o acessório MUZ5VL1 ou MUZ5MM1. |
| Misturador em plástico | MUZ5MX1  | <ul style="list-style-type: none"> ■ Triturar, picar e misturar alimentos e fazer purés. ■ Preparar maionese. ■ Triturar cubos de gelo ou alimentos congelados. |
| TastyMoments – Kit de multipicador | MUZ45XTM1  | <ul style="list-style-type: none"> ■ Triturar, picar e misturar alimentos e fazer purés. ■ Triturar e moer alimentos, p. ex. especiarias, cereais, café ou açúcar. ■ Triturar cubos de gelo ou alimentos congelados. |
| | | Dica: Especialmente adequado para o processamento de quantidades pequenas. |

| Acessórios | Propriedades | Utilização |
|--------------------------------------|--|---|
| PastaPassion – Acessório para massas | MUZ5PP1  | <ul style="list-style-type: none"> ■ Confeccionar placas de massa. ■ Confeccionar massa talharim larga. |
| Picador de carne | MUZ5FW1  | Triturar alimentos crus ou cozidos, p. ex. carne, peixe e legumes. |
| Jogo de discos com furos | MUZ45LS1  | Discos com furos adicionais finos e grossos para o picador de carne. Nota: Requer o acessório MUZ5FW1. |
| Peça de encaixe para biscoitos | MUZ45SV1  | Confeccionar biscoitos. Dica: Estão disponíveis 4 formas. Nota: Requer o acessório MUZ5FW1. |
| Acessório para ralar | MUZ45RV1  | Triturar alimentos, p. ex. amêndoas, nozes, chocolate, queijo rijo, pãezinhos secos. Nota: Requer o acessório MUZ5FW1 ou MUZ5BS1. |
| Tigela em inox com pegas | MUZ5ER1  | Processar até 2700 g de massa leve. |
| Tigela em plástico com pegas | MUZ5KR1  | Processar até 2700 g de massa leve. Dica: Especialmente indicada para o processamento de massa lèveda. |

| Acessórios | Propriedades | Utilização |
|-------------------------------------|--|---|
| BakingSensation – Kit de acessórios | MUZ5BS1  | O conjunto contém: <ul style="list-style-type: none">■ MUZ5FW1 com um disco de furos, 5 mm■ MUZ45SV1■ MUZ5KR1 |
| Máquina de fazer gelo | MUZ5EB1  | Preparar gelado ou sorvete. |

Eliminar anomalias

As pequenas anomalias do 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

Perigo de choque elétrico!

As reparações incorretas 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.



Falhas de funcionamento

| Avaria | Causa | Resolução de avarias |
|--|--|---|
| O aparelho não funciona. | A ficha do cabo de alimentação não está inserida. | ▶ Ligue o aparelho à corrente elétrica. |
| | O fusível está avariado. | ▶ 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 O/off antes de iniciar o processamento. |
| O aparelho não inicia o processamento ou desliga-se durante o processamento. | A quantidade de processamento é demasiado elevada ou a duração do processamento é demasiado longa. | ▶ Coloque o seletor rotativo em O/off . |
| | | ▶ Reduza a quantidade dos ingredientes. ▶ Deixe o aparelho arrefecer até à temperatura ambiente. |
| | O aparelho/acessório está bloqueado. | ▶ Coloque o seletor rotativo em O/off . ▶ Remova o bloqueio. |

| Avaria | Causa | Resolução de avarias |
|--|---|---|
| A balança não mostra qualquer alteração de peso apesar de se adicionarem ingredientes. | 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. |
| Não é possível abrir ou fechar o braço móvel, porque a ferramenta bloqueia na tigeia. | O acionamento não está em posição de paragem, depois de um sistema de segurança ter parado o processamento ou a alimentação elétrica ter sido interrompida. | <ol style="list-style-type: none"> 1. Coloque o seletor rotativo em O/off. 2. Elimine a causa que provocou a paragem do aparelho. → <i>"Sistemas de segurança", Página 47</i> 3. Se o braço móvel estiver aberto, retire a ferramenta e feche o braço móvel. 4. Coloque brevemente o seletor rotativo em 1e depois novamente em O/off. <p>✓ O acionamento continuar a funcionar por um curto período de tempo até a posição de paragem ser atingida.</p> |

Indicações no painel de indicações

| Avaria | Causa | Resolução de avarias |
|--|--|--|
| No visor pisca a indicação "5000 g" ou "11.00 lb". | Os valores de indicação da balança foram ultrapassados. | ▶ Observe os valores de indicação da balança. → <i>"Valores de indicação da balança", Página 52</i> |
| No visor pisca a indicação "-990 g" ou "-2.20 lb". | Os valores de indicação da balança não foram alcançados. | ▶ Observe os valores de indicação da balança. → <i>"Valores de indicação da balança", Página 52</i> |
| No visor pisca a indicação "59:59 m:s". | A faixa de indicação do temporizador foi ultrapassada. | ▶ Não processe os alimentos por mais de 59 minutos e 59 segundos ou reponha o tempo de processamento dentro deste tempo. → <i>"Ler e repor o tempo de processamento", Página 53</i> |
| O visor exhibe "ERROR" | A balança está exposta a vibrações demasiado fortes. | ▶ Não utilize o aparelho em bancadas de trabalho sujeitas a vibrações sob as quais esteja a funcionar, por exemplo, uma máquina de lavar loiça. |

| Avaria | Causa | Resolução de avarias |
|-----------------------|----------------------------------|---|
| O visor exibe "ERROR" | A superfície é irregular. | <ol style="list-style-type: none"> 1. Coloque o aparelho sobre uma bancada estável, plana, limpa e lisa. 2. Verifique se os 4 pés estão em contacto com a bancada. |
| | Os pés estão sujos. | <ul style="list-style-type: none"> ▶ Limpe os pés com um pano húmido. |
| | A balança tem de ser reiniciada. | <ol style="list-style-type: none"> 1. Para reiniciar a balança: <ul style="list-style-type: none"> - Prima . - Aguarde 30-60 segundos. - Prima novamente  e aguarde a calibração. 2. Se o erro continuar a ser exibido, desligue o aparelho da rede elétrica durante algum tempo e depois tente ligar novamente a balança. <p>Nota: Efetue os passos para a eliminação de avarias várias vezes, antes de contactar os Serviços Técnicos.</p> |

Eliminação

Aqui fica a saber como eliminar corretamente aparelhos usados.

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. Eliminar o aparelho de forma ecológica.



Este aparelho está marcado em conformidade com a Directiva 2012/19/UE relativa aos resíduos de equipamentos eléctricos e electrónicos (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

A directiva estabelece o quadro para a criação de um sistema de recolha e valorização dos equipamentos usados válido em todos os Estados Membros da União Europeia.

Serviço de Assistência Técnica

Se não lhe for possível eliminar uma anomalia no aparelho ou se for necessário proceder a uma reparação, contacte a nossa Assistência Técnica.

Muitos problemas podem ser solucionados pelo utilizador com base nas informações sobre a eliminação de anomalias que constam nestas instruções ou na nossa página web. Se tal não for possível, contacte a nossa Assistência Técnica.

Nós encontramos sempre uma solução adequada.

Tanto em caso de garantia como após a expiração da garantia do fabricante, certificamo-nos de que o seu aparelho é reparado com peças de substituição originais por técnicos de assistência.

Pode adquirir peças de substituição originais relevantes para o funcionamento em conformidade com o regulamento relativo aos requisitos de conceção ecológica junto da nossa Assistência Técnica para um tempo de duração de, pelo menos, 7 anos a partir da colocação do seu aparelho no mercado dentro do Espaço Económico Europeu.

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

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

Se contactar a Assistência Técnica, deve ter à mão o número de produto (E-Nr.) e o número de fabrico (FD) do seu aparelho.

Os dados de contacto da Assistência Técnica encontram-se no registo de pontos de Assistência Técnica no fim das instruções ou na nossa página web.

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.

Condições de garantia

Tem direito a garantia para o seu aparelho, de acordo com as seguintes condições.

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

Πίνακας περιεχομένων

| | | | |
|--|-----------|---|-----------|
| Ασφάλεια..... | 68 | Αφαίρεση του μπολ | 79 |
| Γενικές υποδείξεις | 68 | Τοποθέτηση εργαλείου | 79 |
| Χρήση σύμφωνα με τον σκοπό προορισμού | 68 | Αφαίρεση εργαλείου..... | 79 |
| Περιορισμός ομάδας χρηστών | 69 | Τοποθέτηση του καπακιού του μπολ..... | 80 |
| Υποδείξεις ασφαλείας..... | 69 | Αφαίρεση του καπακιού του μπολ..... | 80 |
| Αποφυγή υλικών ζημιών | 73 | Επεξεργασία | 80 |
| Γενικά | 73 | Προστατευτικό κάλυμμα μηχανισμού κίνησης..... | 82 |
| Προστασία περιβάλλοντος και οικονομία..... | 73 | Λεπτή ρύθμιση των εργαλείων | 82 |
| Απόσυρση συσκευασίας..... | 73 | Ζυγαριά | 83 |
| Αφαίρεση από τη συσκευασία και έλεγχος | 73 | Τιμές ένδειξης της ζυγαριάς | 83 |
| Αφαίρεση από τη συσκευασία της συσκευής και των εξαρτημάτων..... | 73 | Ζύγιση των υλικών | 83 |
| Υλικά παράδοσης | 73 | Αλλαγή των μονάδων ένδειξης της ζυγαριάς..... | 84 |
| Τοποθέτηση της συσκευής..... | 74 | Χρονοδιακόπτης..... | 84 |
| Γνωριμία..... | 74 | Τιμές ένδειξης του χρονοδιακόπτη | 84 |
| Συσκευή..... | 74 | Διάβασμα και επαναφορά του χρόνου επεξεργασίας | 84 |
| Περιστρεφόμενος διακόπτης..... | 75 | Καθαρισμός και φροντίδα..... | 85 |
| Φωτεινός δακτύλιος | 75 | Καταλληλότητα για πλυντήριο πιάτων | 85 |
| Πεδίο χειρισμού | 75 | Υλικά καθαρισμού | 85 |
| Πλήκτρα λειτουργιών | 75 | Καθαρισμός της βασικής συσκευής..... | 85 |
| Οθόνη ενδείξεων | 75 | Καθαρισμός του μπολ, του καπακιού και των εργαλείων..... | 86 |
| Περιστρεφόμενος βραχίονας | 76 | Συνταγές | 86 |
| Μηχανισμοί κίνησης..... | 76 | Επισκόπηση συνταγών | 86 |
| Εργαλεία | 77 | Εξαρτήματα | 88 |
| Σύμβολα..... | 77 | Αποκατάσταση βλαβών | 92 |
| Θέση ηρεμίας | 77 | Δυσλειτουργίες | 92 |
| Συστήματα ασφαλείας..... | 78 | Υποδείξεις στο πεδίο ενδείξεων | 93 |
| Πριν την πρώτη χρήση | 78 | Απόσυρση..... | 95 |
| Προετοιμασία συσκευής..... | 78 | Απόσυρση παλιάς συσκευής | 95 |
| Βασικός χειρισμός..... | 79 | | |
| Μήκος καλωδίου..... | 79 | | |
| Μετακίνηση περιστρεφόμενου βραχίονα..... | 79 | | |
| Τοποθέτηση του μπολ..... | 79 | | |

| | |
|---|-----------|
| Υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών | 95 |
| Αριθμός προϊόντος (E-Nr.) και αριθμός κατασκευής (FD)..... | 96 |
| Όροι εγγύησης..... | 96 |



Ασφάλεια

Προσέξτε την πληροφορία για το θέμα ασφάλεια, για να μπορέσετε να χρησιμοποιήσετε τη συσκευή σας με ασφάλεια.

Γενικές υποδείξεις

Εδώ θα βρείτε γενικές πληροφορίες γι' αυτές τις οδηγίες.

- Διαβάστε προσεκτικά αυτές τις οδηγίες. Μόνο τότε μπορείτε να χρησιμοποιήσετε τη συσκευή σίγουρα και αποτελεσματικά.
- Προσέξτε τις πρόσθετες οδηγίες σε περίπτωση χρήσης των συνημμένων ή εναλλακτικών εξαρτημάτων.
- Αυτές οι οδηγίες απευθύνονται στον χρήστη της συσκευής.
- Προσέξτε τις υποδείξεις ασφαλείας και τις προειδοποιητικές υποδείξεις.
- Φυλάξτε τις οδηγίες καθώς και τις πληροφορίες προϊόντος για μετέπειτα χρήση ή για τον επόμενο κάτοχο της συσκευής.
- Μετά την αφαίρεση από τη συσκευασία, ελέγξτε τη συσκευή. Μη συνδέετε τη συσκευή σε περίπτωση ζημιάς κατά τη μεταφορά.

Χρήση σύμφωνα με τον σκοπό προορισμού

Για να χρησιμοποιείτε τη συσκευή με ασφάλεια και σωστά, προσέχετε τις υποδείξεις για την ενδεδειγμένη χρήση.

Χρησιμοποιείτε τη συσκευή μόνο:

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

Περιορισμός ομάδας χρηστών

Αποφύγετε τους κινδύνους για τα παιδιά και άτομα που βρίσκονται σε κίνδυνο.

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.

Υποδείξεις ασφαλείας

Προσέξτε τις 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 το 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 95
- ▶ Μόνο εκπαιδευμένο γι' αυτό, ειδικευμένο προσωπικό επιτρέπεται να πραγματοποιήσει επισκευές στη συσκευή.
- 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 καλώδιου σύνδεσης είναι επικίνδυνη.
 - ▶ Μη φέρνετε ποτέ το καλώδιο σύνδεσης σε επαφή με καυτά μέρη συσκευών ή πηγές θερμότητας.
 - ▶ Μην αφήνετε ποτέ το καλώδιο σύνδεσης να έρθει σε επαφή με αιχμηρές μύτες ή κοφτερές ακμές.
 - ▶ Μην τσακίζετε, μη συνθλίβετε ή μη μετατρέπετε ποτέ το καλώδιο σύνδεσης.

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ – Κίνδυνος πυρκαγιάς!

Η δυνατή θερμότητα μπορεί να προκαλέσει φωτιά στη συσκευή και στα εργαλεία.

- ▶ 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 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 της υγείας!

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.

Αποφυγή υλικών ζημιών

Για να αποφύγετε ζημιές στη συσκευή σας, στα εξαρτήματα ή στα κουζινικά αντικείμενα, προσέξτε αυτές τις υποδείξεις.

Γενικά

Προσέξτε αυτές τις υποδείξεις, όταν χρησιμοποιείτε τη συσκευή.

ΠΡΟΣΟΧΗ!

Η ακατάλληλη χρήση μπορεί να οδηγήσει σε υλικές ζημιές.

- ▶ Μη χρησιμοποιείτε ποτέ εργαλείο και εξαρτήματα ταυτόχρονα.
- ▶ Μη χρησιμοποιείτε ποτέ περισσότερα εξαρτήματα ταυτόχρονα.
- ▶ 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.
- ▶ Προσέξτε τις μέγιστες ποσότητες επεξεργαζόμενων υλικών.
- ▶ Μην εναποθέτετε ξένα αντικείμενα μέσα στο μπλ.

Προστασία περιβάλλοντος και οικονομία

Προστατέψτε το περιβάλλον, χρησιμοποιώντας τη συσκευή σας αποδοτικά ως προς τους πόρους και αποσύροντας σωστά τα επαναχρησιμοποιήσιμα υλικά.

Απόσυρση συσκευασίας

Τα υλικά συσκευασίας είναι φιλικά προς το περιβάλλον και επαναχρησιμοποιούμενα.

- ▶ Αποσύρετε τα επιμέρους εξαρτήματα ξεχωριστά, ανάλογα με το είδος.

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

Αφαίρεση από τη συσκευασία και έλεγχος

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

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 έχετε τα πρόχειρα.
3. Απομακρύνετε τα υπάρχοντα υλικά συσκευασίας.
4. Αφαιρέστε τα αυτοκόλλητα και τις μεμβράνες που υπάρχουν.

Υλικά παράδοσης

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

Υπόδειξη: 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 |
| D | Επαγγελματικό χτυπητήρι |
| E | Ζυμωτήρι |
| F | Θήκη φύλαξης |
| G | Συνοδευτικά έγγραφα |

Τοποθέτηση της συσκευής

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ

Κίνδυνος πυρκαγιάς!

Η δυνατή θερμότητα μπορεί να προκαλέσει φωτιά στη συσκευή και στα εργαλεία.

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

ΠΡΟΣΟΧΗ!

- Κατά τη διάρκεια της λειτουργίας εξέρχεται θερμός αέρας πίσω από τη σχάρα εξόδου αέρα. Ο μπλοκαρισμένος αέρας εξόδου μπορεί να οδηγήσει σε υπερθέρμανση της συσκευής.
 - ▶ Τοποθετήστε τη συσκευή με επαρκή απόσταση από τον τοίχο, ευαίσθητες επιφάνειες και συσκευές.
- 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 79
Μη βάλετε το φικς στην πρίζα.

Γνωριμία

Γνωρίστε τα εξαρτήματα της συσκευής σας.

Συσκευή

Εδώ θα βρείτε μια επισκόπηση για τα εξαρτήματα της συσκευής σας.

→ Εικ. **2**

| | |
|-----------|---|
| 1 | Μπολ από ανοξείδωτο χάλυβα |
| 2 | Πεδίο χειρισμού |
| 3 | Καπάκι με ενσωματωμένο στόμιο πλήρωσης |
| 4 | Πλήκτρο απασφάλισης για τον περιστρεφόμενο βραχίονα |
| 5 | Περιστρεφόμενος βραχίονας |
| 6 | Περιστρεφόμενος διακόπτης |
| 8 | Προστατευτικό κάλυμμα για τον μηχανισμό κίνησης 2 |
| 9 | Μηχανισμός κίνησης 2 |
| 10 | Προστατευτικό κάλυμμα για τον μηχανισμό κίνησης 3 |
| 11 | Μηχανισμός κίνησης 3 |
| 12 | Σχάρα εξόδου αέρα |
| 13 | Κύριος μηχανισμός κίνησης |
| 14 | Φύλαξη καλωδίου |

Περιστρεφόμενος διακόπτης

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

| Σύμβολο | Λειτουργία |
|---------|--|
| ○/off | Τερματισμός της επεξεργασίας. |
| 1 | Επεξεργασία των υλικών με χαμηλή ταχύτητα. |
| 7 | Επεξεργασία των υλικών με την υψηλότερη ταχύτητα. |
| M | Σύντομη επεξεργασία των υλικών με την υψηλότερη ταχύτητα. → "Χρήση στιγμιαίας λειτουργίας", Σελίδα 82 |

Φωτεινός δακτύλιος

Ο φωτεινός δακτύλιος στον περιστρεφόμενο διακόπτη, 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. | <ul style="list-style-type: none"> ■ Η συσκευή δεν έχει καμία τροφοδοσία ρεύματος. ■ Υπάρχει ένα σφάλμα συσκευής. |
| Ο φωτεινός δακτύλιος αναβοσβήνει και η επεξεργασία δεν μπορεί να ξεκινήσει ή να συνεχίσει. | <ul style="list-style-type: none"> ■ Ένα σύστημα ασφαλείας είναι ενεργοποιημένο. ■ Υπάρχει ένα σφάλμα συσκευής. |

Συμβουλή: Περισσότερες πληροφορίες θα βρείτε εδώ:
→ "Συστήματα ασφαλείας", Σελίδα 78
→ "Αποκατάσταση βλαβών", Σελίδα 92

Πεδίο χειρισμού



Εδώ θα βρείτε μια επισκόπηση του πεδίου χειρισμού.

→ Εικ. **3**

| | |
|----------|--|
| 1 | Πλήκτρο επαναφοράς |
| 2 | Πλήκτρο "Ζυγαριά" |
| 3 | Οθόνη ενδείξεων |
| 4 | Σύμβολο "Βάρος σε λίβρες" |
| 5 | Σύμβολο "Βάρος σε γραμμάρια" |
| 6 | Σύμβολο "Χρόνος σε λεπτά και δευτερόλεπτα" |

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 |
|---|---|
|  | Ενεργοποίηση και απενεργοποίηση της ζυγαριάς. |
|  | <ul style="list-style-type: none"> ■ Επαναφορά της ζυγαριάς. ■ Επαναφορά του χρονοδιακόπτη. |

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

Οθόνη ενδείξεων

Η οθόνη ενδείξεων δείχνει τιμές και μηνύματα για την κατάσταση λειτουργίας.

Υπόδειξη: 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.

Περιστρεφόμενος βραχίονας

Ο περιστρεφόμενος βραχίονας μπορεί να ρυθμιστεί και να στερεωθεί σε διαφορετικές θέσεις.



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


→ "Μετακίνηση περιστρεφόμενου βραχίονα", Σελίδα 79

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

Θέσεις περιστρεφόμενου βραχίονα

Εδώ θα βρείτε μια επισκόπηση των θέσεων του περιστρεφόμενου βραχίονα.

| Θέση | Χρήση |
|--|--|
| <p>Θέση 1</p>  | <p>Ο περιστρεφόμενος βραχίονας είναι κλειστός.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Επεξεργασία των υλικών με τα εργαλεία. ■ Χρήση των εξαρτημάτων στον κύριο μηχανισμό κίνησης, π.χ. Παγωτομηχανή. ■ Χρήση των εξαρτημάτων στον μηχανισμό κίνησης 2, π.χ. Πολυκόφτης συνεχούς ροής |
| <p>Θέση 2</p>  | <p>Ο περιστρεφόμενος βραχίονας είναι ανοιχτός.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Τοποθέτηση ή αφαίρεση του μπολ. ■ Τοποθέτηση ή αφαίρεση εργαλείου. ■ Προσθέστε τα υλικά στο μπολ. |

| Θέση | Χρήση |
|---|--|
| <p>Θέση 3</p>  | <ul style="list-style-type: none"> ■ Χρήση των εξαρτημάτων στον κύριο μηχανισμό κίνησης, π.χ. Κρεατομηχανή. ■ Χρήση των εξαρτημάτων στον μηχανισμό κίνησης 3, π.χ. Γυάλινο προσάρτημα μίξερ. |

Συμβουλή: Η συνημμένη ετικέτα περιλαμβάνει μια επισκόπηση των θέσεων του περιστρεφόμενου βραχίονα και τις συνιστώμενες ταχύτητες για τις διάφορες εφαρμογές. Μπορείτε να κολλήσετε την ετικέτα στην πίσω πλευρά της συσκευής.


Μηχανισμοί κίνησης

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

Υπόδειξη: Οι μηχανισμοί κίνησης 2 και 3 είναι καλυμμένοι με προστατευτικά καλύμματα.
→ "Προστατευτικό κάλυμμα μηχανισμού κίνησης", Σελίδα 82

Επισκόπηση των μηχανισμών κίνησης

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

| Μηχανισμός κίνησης | Χρήση |
|--|---|
| <p>Κύριος μηχανισμός κίνησης</p>  | <p>Για τα εργαλεία και τα εξαρτήματα, π.χ.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Κρεατομηχανή ■ Προσάρτημα ζυμαρικών ■ Παγωτομηχανή |

Μηχανισμός κίνησης Χρήση

Μηχανισμός κίνησης 2

Για εξαρτήματα, π.χ.

- Πολυκόφτης συνεχούς ροής
- Λεμονοσύφτης



Μηχανισμός κίνησης 3

Για εξαρτήματα, π.χ.

- Γυάλινο προσάρτημα μίξερ
- Πλαστικό προσάρτημα μίξερ
- Σετ πολυκόφτη



Εργαλεία

Εδώ μαθαίνετε τα σημαντικότερα για τα διαφορετικά εργαλεία. Το ζυμωτήρι είναι εξοπλισμένο με ένα αποσπώμενο προστατευτικό πώμα, για την προστασία του μηχανισμού κίνησης από τη ρύπανση.

Επισκόπηση των εργαλείων

Χρησιμοποιήστε ανάλογα με τη χρήση το κατάλληλο εργαλείο.

Εργαλείο Χρήση



Ζυμωτήρι

- Ζύμωμα βαριάς ζύμης, π.χ. ζύμη μαγιάς.
- Ανάμειξη των τροφίμων, τα οποία δεν πρέπει να τεμαχιστούν, π.χ. σταφίδες ή κομματάκια σοκολάτας.



Επαγγελματικός αναδευτήρας Flexi

- Ανακάτεμα τροφίμων, π.χ. απλή ζύμη ή μους.
- Ανάμειξη τροφίμων, π.χ. μαρέγκα, κρέμα γάλακτος ή σταφίδες.

Εργαλείο Χρήση



Επαγγελματικό χτυπητήρι

- Χτύπημα μαρέγκας και κρέμας γάλακτος.
- Ανακάτεμα ελαφριάς ζύμης, π.χ. ζύμη παντεσπάνι.

Συμβουλή: Το επαγγελματικό χτυπητήρι είναι εξοπλισμένο με μια λεπτή ρύθμιση. Με αυτήν μπορείτε να προσαρμόσετε την απόσταση προς το μπλ.

→ "Λεπτή ρύθμιση των εργαλείων", Σελίδα 82

Σύμβολα

Εδώ θα βρείτε μια επισκόπηση των συμβόλων στη συσκευή σας.

Σύμβολο Περιγραφή



Μαρκάρισμα στο προστατευτικό κάλυμμα για τον μηχανισμό κίνησης 2.



Μαρκάρισμα τοποθέτησης στο προστατευτικό κάλυμμα για τον μηχανισμό κίνησης 3.



Μαρκάρισμα θέσης στον μηχανισμό κίνησης 3.

Θέση ηρεμίας

Η συσκευή σας είναι εξοπλισμένη με μια αυτόματη θέση ηρεμίας. Μετά την απενεργοποίηση εξακολουθούν να κινούνται οι μηχανισμοί κίνησης για μερικά δευτερόλεπτα, μέχρι να επιτευχθεί η σωστή θέση ηρεμίας.

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

el Πριν την πρώτη χρήση

Οι ακόλουθες αιτίες οδηγούν σε μια λάθος θέση ηρεμίας:

- Η παροχή του ρεύματος διακόπηκε κατά τη διάρκεια της επεξεργασίας.
- Ένα σύστημα ασφαλείας σταμάτησε την επεξεργασία.
- Κατά τη διάρκεια της επεξεργασίας λύθηκε ο περιστρεφόμενος βραχίονας ή πατήθηκε το πλήκτρο απασφάλισης για τον περιστρεφόμενο βραχίονα.

Συμβουλή: Μπορείτε να διορθώσετε απλά μόνοι σας μια λάθος θέση ηρεμίας.

→ "Αποκατάσταση βλαβών", Σελίδα 92

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 ή ένα εξάρτημα είναι τοποθετημένο, π.χ. Παγωτομηχανή.
- ο περιστρεφόμενος βραχίονας είναι ασφαλισμένος στη θέση 3 και στον μηχανισμό κίνησης 3 είναι τοποθετημένο το προστατευτικό κάλυμμα ή ένα εξάρτημα.

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 **O/off**.

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.
- το εργαλείο ή το εξάρτημα μπλοκάρεται.

Πριν την πρώτη χρήση

Προετοιμάστε τη συσκευή για τη χρήση.

Προετοιμασία συσκευής

1. Πατήστε το πλήκτρο απασφάλισης και σηκώστε τον περιστρεφόμενο βραχίονα, μέχρι να ασφαλίσει.
→ "Μετακίνηση περιστρεφόμενου βραχίονα", Σελίδα 79
2. Γυρίστε το μπολ δεξιόστροφα και αφαιρέστε το.
→ "Αφαίρεση του μπολ", Σελίδα 79
3. Καθαρίζετε προσεκτικά πριν την πρώτη χρήση, όλα τα εξαρτήματα, που έρχονται σε επαφή με τρόφιμα.
→ "Καθαρισμός και φροντίδα", Σελίδα 85
4. Προετοιμάστε τα καθαρισμένα και στεγνωμένα εξαρτήματα για τη χρήση.

Βασικός χειρισμός

Εδώ θα μάθετε τα ουσιώδη για τον χειρισμό της συσκευής σας.

Μήκος καλωδίου

Ρυθμίστε το μήκος του ηλεκτρικού καλωδίου στις απαιτήσεις σας.

Ρύθμιση του μήκους του καλωδίου με τον τυλιχτήρα καλωδίου

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.

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

Μετακίνηση περιστρεφόμενου βραχίονα

1. Πατήστε το πλήκτρο απασφάλισης και σηκώστε τον περιστρεφόμενο βραχίονα, μέχρι να ασφαλίσει.
→ Εικ. **4**
- ✓ Ο περιστρεφόμενος βραχίονας είναι σταθεροποιημένος στη θέση 2.
2. Πατήστε το πλήκτρο απασφάλισης και μετακινήστε τον περιστρεφόμενο βραχίονα προς τα κάτω, μέχρι να ασφαλίσει στην κάθετη θέση.
→ Εικ. **5**
- ✓ Ο περιστρεφόμενος βραχίονας είναι σταθεροποιημένος στη θέση 3.


Τοποθέτηση του μπολ

1. Τοποθετήστε το μπολ στη βασική συσκευή.
→ Εικ. **6**
Προσέξτε τις εγκοπές στη βασική συσκευή.
2. Γυρίστε το μπολ αριστερόστροφα, μέχρι να ασφαλίσει.
→ Εικ. **7**

Αφαίρεση του μπολ

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

Τοποθέτηση εργαλείου

1. Επιλέξτε το απαιτούμενο εργαλείο.
→ "Επισκόπηση των εργαλείων", Σελίδα 77
2. Πιέστε το εργαλείο στον κύριο μηχανισμό κίνησης, μέχρι να ασφαλίσει.
→ Εικ. **9**
3. Για την τοποθέτηση του ζυμωτηριού:
 - Τοποθετήστε το ζυμωτήρι με τοποθετημένο προστατευτικό πώμα στον κύριο μηχανισμό κίνησης.
 - Στρέψτε το προστατευτικό πώμα, μέχρι να ασφαλίσει εντελώς το ζυμωτήρι.
→ Εικ. **10**
 Το προστατευτικό πώμα  πρέπει να καλύπτει εντελώς τον κύριο μηχανισμό κίνησης.

Αφαίρεση εργαλείου

- ▶ Τραβήξτε το εργαλείο εντελώς έξω από τον μηχανισμό κίνησης.
→ Εικ. **11**

Τοποθέτηση του καπακιού του μπολ

Προϋποθέσεις

- Το επιθυμητό εργαλείο είναι τοποθετημένο.
 - Το μπολ είναι τοποθετημένο.
 - Ο περιστρεφόμενος βραχίονας είναι κλειστός.
1. Πατήστε το πλήκτρο απασφάλισης, σηκώστε λίγο τον περιστρεφόμενο βραχίονα και κρατήστε τον.
→ Εικ. **12**
 2. Σηκώστε λίγο μπροστά το καπάκι, σπρώξτε το εντελώς επάνω στο μπολ και εναποθέστε το.
→ Εικ. **13**
Η υποδοχή πλήρωσης πρέπει να δείχνει προς τα εμπρός.
 3. Πιέστε τον περιστρεφόμενο βραχίονα προς τα κάτω, μέχρι να ασφαλίσει.
→ Εικ. **14**

Αφαίρεση του καπακιού του μπολ

1. Πατήστε το πλήκτρο απασφάλισης, σηκώστε λίγο τον περιστρεφόμενο βραχίονα και κρατήστε τον.
2. Σηκώστε λίγο μπροστά το καπάκι και τραβήξτε το έξω προς τα εμπρός.
3. Πιέστε τον περιστρεφόμενο βραχίονα προς τα επάνω, μέχρι να ασφαλίσει.

Επεξεργασία

Εδώ θα μάθετε τα ουσιώδη για την επεξεργασία των τροφίμων.

Συμβουλή: Χρησιμοποιήστε τις προτάσεις συνταγών μας, για να αποκτήσετε εμπειρίες με τη νέα σας συσκευή.

→ "Συνταγές", Σελίδα 86

Ποσότητες επεξεργαζόμενων υλικών

Προσέξτε τις αναφερόμενες ποσότητες επεξεργαζόμενων υλικών.

| Τρόφιμα | μέγιστη ποσότητα επεξεργαζόμενων υλικών |
|----------------|---|
| Σαντιγί | 600 γρ. |
| Ασπράδια αυγών | Ασπράδια από 8 αυγά |
| Ζύμες | 1000 γρ. Αλεύρι + περαιτέρω υλικά |

Συστάσεις ταχύτητας

Προσέξτε τις συστάσεις ταχύτητας για την επίτευξη ιδανικών αποτελεσμάτων.

| Ρύθμιση | Χρήση |
|---------|--|
| 1 | Ανάμιξη 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 | Σύντομο χτύπημα και ανακάτεμα υλικών με την υψηλότερη ταχύτητα. → "Χρήση στιγμιαίας λειτουργίας", Σελίδα 82 |

Συμβουλή: Η συνημμένη ετικέτα περιλαμβάνει μια επισκόπηση των θέσεων του περιστρεφόμενου βραχίονα και τις συνιστώμενες ταχύτητες για τις διάφορες εφαρμογές. Μπορείτε να κολλήσετε την ετικέτα στην πίσω πλευρά της συσκευής.

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 απαιτούμενο εργαλείο είναι τοποθετημένο.
1. Προσθέστε τα υλικά στο μπολ.
 2. Πατήστε το πλήκτρο απασφάλισης και πιέστε τον περιστρεφόμενο βραχίονα προς τα κάτω, μέχρι να ασφαλίσει.
 3. Τοποθετήστε το καπάκι του μπολ.
→ *"Τοποθέτηση του καπακιού του μπολ", Σελίδα 80*
 4. Βάλτε το φιν στην πρίζα.
 5. Θέστε τον περιστρεφόμενο διακόπτη στην επιθυμητή ταχύτητα.
→ Εικ. **15**

6. Επεξεργαστείτε τα υλικά, μέχρι να επιτευχθεί το επιθυμητό αποτέλεσμα.
7. Θέστε τον περιστρεφόμενο διακόπτη στο **O/off**.
→ Εικ. **16**
Περιμένετε την ακινητοποίηση της συσκευής.
8. Τραβήξτε το φιν 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. **17**
2. Για τη συμπλήρωση μεγαλύτερων ποσοτήτων, θέστε τον περιστρεφόμενο διακόπτη στο **O/off**.
Περιμένετε την ακινητοποίηση της συσκευής.
3. Αφαιρέστε το καπάκι του μπολ.
→ *"Αφαίρεση του καπακιού του μπολ", Σελίδα 80*
4. Προσθέστε τα υλικά στο μπολ.
5. Τοποθετήστε το καπάκι του μπολ.
→ *"Τοποθέτηση του καπακιού του μπολ", Σελίδα 80*
6. Επεξεργαστείτε τα υλικά, μέχρι να επιτευχθεί το επιθυμητό αποτέλεσμα.

Χρήση στιγμιαίας λειτουργίας

1. Θέστε τον περιστρεφόμενο διακόπτη στο **M** και κρατήστε τον.
→ Εικ. **18**
- ✓ Τα υλικά επεξεργάζονται με την υψηλότερη ταχύτητα.
2. Αφήστε ελεύθερο τον περιστρεφόμενο διακόπτη.
→ Εικ. **19**
- ✓ Ο περιστρεφόμενος διακόπτης περνά στο **O/off**.
- ✓ Η επεξεργασία σταματά και οι μηχανισμοί κίνησης μετακινούνται στη θέση ηρεμίας.

Συμβουλή

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

- Γυάλινο προσάρτημα μίξερ
- Σετ πολυκόφτη
- Προσάρτημα πολυμίξερ

Προστατευτικό κάλυμμα μηχανισμού κίνησης

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

Αφαίρεση προστατευτικού καλύμματος μηχανισμού κίνησης

1. Πιέστε προς τα κάτω το προστατευτικό κάλυμμα του μηχανισμού κίνησης 2 στο μαρκάρισμα **≡** και αφαιρέστε το.
→ Εικ. **20**
2. Τραβήξτε το προστατευτικό κάλυμμα για τον μηχανισμό κίνησης 3 προς τα επάνω και αφαιρέστε το.
→ Εικ. **21**

Τοποθέτηση προστατευτικού καλύμματος μηχανισμού κίνησης

1. Ευθυγραμμίστε το προστατευτικό κάλυμμα για τον μηχανισμό κίνησης 2 με το μαρκάρισμα **≡** προς τα πίσω, τοποθετήστε το και πιέστε το.
→ Εικ. **22**
2. Τοποθετήστε το προστατευτικό κάλυμμα για τον μηχανισμό κίνησης 3 και πιέστε το.
→ Εικ. **23**
Τα μαρκάρια **▲** και **▲** πρέπει να είναι μεταξύ τους ευθυγραμμισμένα.

Υπόδειξη: Κλείνετε τους μη χρησιμοποιούμενους μηχανισμούς κίνησης πάντοτε με τα προστατευτικά καλύμματα.

Λεπτή ρύθμιση των εργαλείων

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

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

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 φιν έχει τραβηχτεί από την πρίζα του ρεύματος.
 - 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. **24**
 2. Για να αλλάξετε την απόσταση, περιστρέψτε το εργαλείο.
→ Εικ. **25**
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.

Ζυγαριά

Η συσκευή είναι εξοπλισμένη με μια ζυγαριά. Μπορείτε να ζυγίσετε ξεχωριστά τα υλικά.
Η βασική συσκευή έχει 4 αισθητήρες βάρους στα πόδια στήριξης.

Οι ακόλουθες 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.

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. |

Μονάδα ένδειξης σε λίβρες

| | |
|------------------|-------------------------|
| Περιοχή ένδειξης | -2,20 lb μέχρι 11,00 lb |
| Βήματα ένδειξης | 0,01 lb |

Συμβουλή: Μπορείτε να αλλάξετε ανά πάσα στιγμή τις μονάδες ένδειξης της ζυγαριάς.
→ "Αλλαγή των μονάδων ένδειξης της ζυγαριάς", Σελίδα 84

Ζύγιση των υλικών**Προϋποθέσεις**

- Το μπολ ή ένα εξάρτημα είναι τοποθετημένο.
- Ο περιστρεφόμενος διακόπτης βρίσκεται στο **O/off**.
- Το φιν είναι τοποθετημένο στην πρίζα.

el Χρονοδιακόπτης

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.
 - Πατήστε **⏻** και περιμένετε, μέχρι να δείχνει η οθόνη ενδείξεων "0 g" ή "0.00 lb".
5. Για να απενεργοποιήσετε τη ζυγαριά, πατήστε **⏻** ή ξεκινήστε την επεξεργασία.

Συμβουλή: Χρησιμοποιήστε τη ζυγαριά επίσης σε συνδυασμό με τα εξαρτήματα. Ζυγίστε τα υλικά απευθείας κατά την πρόσθεση, π.χ. στο επίθεμα μίξερ ή στην παγωτομηχανή.

→ "Εξαρτήματα", Σελίδα 88

Υπόδειξη: Μετά από περίπου 3 λεπτά μη χρήσης, η ζυγαριά απενεργοποιείται αυτόματα.

Αλλαγή των μονάδων ένδειξης της ζυγαριάς

Προϋποθέσεις

- Ο περιστρεφόμενος διακόπτης βρίσκεται στο **O/off**.
 - Η ζυγαριά είναι ενεργοποιημένη.
1. Πατήστε **⏻** και **⏻** και κρατήστε τα πατημένα.

Η μονάδα ένδειξης της ζυγαριάς αλλάζει.

| Σύμβολο | Μονάδα |
|-----------|----------------------|
| g | Ένδειξη σε γραμμάρια |
| lb | Ένδειξη σε λίβρες |

2. Αφήστε και τα δύο πλήκτρα ελεύθερα.
 - ✓ Η ζυγαριά βαθμονομείται και ξεκινά εκ νέου με την αλλαγμένη ρύθμιση.
 - ✓ Η ρύθμιση έχει αποθηκευτεί.

Χρονοδιακόπτης

Μπορείτε να διαβάσετε τον έως τώρα χρόνο επεξεργασίας ή να τον επαναφέρετε.

Τιμές ένδειξης του χρονοδιακόπτη

Προσέξτε κατά τη χρήση του χρονοδιακόπτη τις ακόλουθες τιμές.

| | |
|------------------|---|
| Περιοχή ένδειξης | 0 δευτερόλεπτα μέχρι 59 λεπτά και 59 δευτερόλεπτα |
| Βήματα ένδειξης | 1 δευτερόλεπτο |

Διάβασμα και επαναφορά του χρόνου επεξεργασίας

1. Θέστε τον περιστρεφόμενο διακόπτη στην επιθυμητή ταχύτητα.
 - ✓ Η οθόνη ενδείξεων δείχνει τη διάρκεια επεξεργασίας.
2. Για να επαναφέρετε την ένδειξη στο "00:00", πατήστε το **⏻**.

Υποδείξεις

- Όταν διακόψετε την επεξεργασία για λιγότερο από 30 δευτερόλεπτα, παραμένουν οι τελευταία εμφανιζόμενες τιμές αποθηκευμένες και συνεχίζουν να τρέχουν στην εκ νέου επεξεργασία.

- Όταν διακόψετε την επεξεργασία για περισσότερο από 30 δευτερόλεπτα, ενεργοποιεί η συσκευή τη ζυγαριά και βαθμονομείται.

Καθαρισμός και φροντίδα

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

Καταλληλότητα για πλυντήριο πιάτων

Μάθετε, ποια εξαρτήματα μπορούν να καθαριστούν στο πλυντήριο πιάτων.

ΠΡΟΣΟΧΗ!

Μερικά εξαρτήματα μπορεί να πάθουν ζημιά, κατά τον καθαρισμό στο πλυντήριο πιάτων.

- ▶ Καθαρίζετε μόνο κατάλληλα εξαρτήματα στο πλυντήριο πιάτων.
- ▶ Χρησιμοποιείτε μόνο προγράμματα, τα οποία δε θερμαίνουν το νερό πάνω από τους 60 °C.
- ▶ Μη μαγκώνετε τα πλαστικά μέρη στο πλυντήριο πιάτων.

Κατάλληλα για το πλυντήριο πιάτων

- Καπάκι του μπολ
- Μπολ από ανοξείδωτο χάλυβα
- Εργαλεία



Ακατάλληλα για το πλυντήριο πιάτων

- Προστατευτικό κάλυμμα για τον μηχανισμό κίνησης 2
- Προστατευτικό κάλυμμα για τον μηχανισμό κίνησης 3



Υλικά καθαρισμού

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

ΠΡΟΣΟΧΗ!

Κίνδυνος μιας υλικής ζημιάς. Λόγω ακατάλληλου υλικού καθαρισμού ή λάθους 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.

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.

el Συνταγές

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.

Καθαρισμός του μπολ, του καπακιού και των εργαλείων

1. Καθαρίστε το μπολ, το καπάκι του μπολ και τα εργαλεία με διάλυμα απορρυπαντικού πιάτων και ένα μαλακό πανί ή σφουγγάρι.
2. Αφήστε όλα τα εξαρτήματα να στεγνώσουν.

Επισκόπηση συνταγών

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

| Συνταγή | Υλικά | Επεξεργασία |
|----------------|--|---|
| Σαντιγί | 100-600 γρ. κρέμα γάλακτος | <ul style="list-style-type: none">■ Τοποθετήστε το χτυπητήρι.■ Προσθέστε κρέμα γάλακτος.■ Επεξεργαστείτε για 1½-4 λεπτά στη βαθμίδα 7. |
| Ασπράδια αυγών | 1-8 ασπράδια αυγών | <ul style="list-style-type: none">■ Τοποθετήστε το χτυπητήρι.■ Προσθέστε τα ασπράδια αυγών.■ Επεξεργαστείτε για 4-6 λεπτά στη βαθμίδα 7. |
| Ζύμη μπισκότου | <ul style="list-style-type: none">■ 2 αυγά■ 2-3 κουταλιές ζεστό νερό■ 100 γρ. ζάχαρη■ 1 κουταλιές βανίλια■ 70 γρ. αλεύρι (κοσκινισμένο)■ 70 γρ. κορν φλάουρ■ Μπέικιν πάουντερ (κατά βούληση) <p>Υπόδειξη: Επεξεργαστείτε ταυτόχρονα το πολύ τη 2-πλάσια ποσότητα.</p> | <ul style="list-style-type: none">■ Τοποθετήστε το χτυπητήρι.■ Προσθέστε όλα τα υλικά εκτός το αλεύρι και το κορν φλάουρ.■ Επεξεργαστείτε για 4-6 λεπτά στη βαθμίδα 7.■ Ρυθμίστε στη βαθμίδα 1.■ Εντός 30-60 δευτερόλεπτα προσθέστε κουταλιά-κουταλιά το αλεύρι και το κορν φλάουρ. |

Συνταγές

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

Συμβουλές

- Προσέξτε τις αναφερόμενες μέγιστες ποσότητες επεξεργαζόμενων υλικών, για να πετύχετε ιδανικά αποτελέσματα.
- Έτσι μπορείτε να ζυγίσετε τα υλικά κατά την πρόσθεση με την ενσωματωμένη ζυγαριά.
→ "Ζυγαριά", Σελίδα 83
- Μπορείτε να παρακολουθήσετε τους χρόνους επεξεργασίας με τον χρονοδιακόπτη.
→ "Χρονοδιακόπτης", Σελίδα 84

| Συνταγή | Υλικά | Επεξεργασία |
|-------------------|--|---|
| Απλή ζύμη | <ul style="list-style-type: none"> ■ 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 ■ 125 ml γάλα <p>Υπόδειξη: Επεξεργαστείτε ταυτόχρονα το πολύ τη 1 1/2-πλάσια ποσότητα.</p> | <ul style="list-style-type: none"> ■ Τοποθετήστε τον αναδευτήρα. ■ Προσθέστε όλα τα υλικά. ■ Επεξεργαστείτε για 30 δευτερόλεπτα στη βαθμίδα 1. ■ Επεξεργαστείτε για 3-4 λεπτά στη βαθμίδα 7. |
| Ζύμη τάρτας | <ul style="list-style-type: none"> ■ 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) <p>Υπόδειξη: Επεξεργαστείτε ταυτόχρονα το πολύ τη 2-πλάσια ποσότητα.</p> | <ul style="list-style-type: none"> ■ Τοποθετήστε τον αναδευτήρα. ■ Προσθέστε όλα τα υλικά. ■ Επεξεργαστείτε για 30 δευτερόλεπτα στη βαθμίδα 1. ■ Επεξεργαστείτε για 2-3 λεπτά στη βαθμίδα 6. <p>Από 500 γρ. αλεύρι:</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Τοποθετήστε το ζυμωτήρι. ■ Προσθέστε όλα τα υλικά. ■ Επεξεργαστείτε για 30 δευτερόλεπτα στη βαθμίδα 1. ■ Επεξεργαστείτε για 3-4 λεπτά στη βαθμίδα 3. |
| Ζύμη μαγιάς | <ul style="list-style-type: none"> ■ 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 κουταλιές ξερή μαγιά. ■ τριμμένη φλούδα από μισό λεμόνι ■ 1 πρέζα αλάτι <p>Υπόδειξη: Επεξεργαστείτε ταυτόχρονα το πολύ τη 1 1/2-πλάσια ποσότητα.</p> | <ul style="list-style-type: none"> ■ Τοποθετήστε το ζυμωτήρι. ■ Προσθέστε όλα τα υλικά. ■ Επεξεργαστείτε για 30 δευτερόλεπτα στη βαθμίδα 1. ■ Επεξεργαστείτε για 3-6 λεπτά στη βαθμίδα 3. |
| Ζύμη για ζυμαρικά | <ul style="list-style-type: none"> ■ 300 γρ. αλεύρι ■ 150 γρ. αυγά (περίπου 3 κομμάτια) ■ 15-30 ml κρύο νερό (κατά βούληση) <p>Υπόδειξη: Επεξεργαστείτε ταυτόχρονα το πολύ τη 1 1/2-πλάσια ποσότητα.</p> | <ul style="list-style-type: none"> ■ Τοποθετήστε το ζυμωτήρι. ■ Προσθέστε όλα τα υλικά. ■ Επεξεργαστείτε για 3-5 λεπτά στη βαθμίδα 3. |

| Συνταγή | Υλικά | Επεξεργασία |
|-------------|---|---|
| Ζύμη ψωμιού | <ul style="list-style-type: none"> ■ 750 γρ. αλεύρι ■ 2 κουταλιές ξερή μαγιά ■ 2 κουταλάκι αλάτι ■ 450-500 ml χλιαρό νερό <p>Υπόδειξη: Επεξεργαστείτε ταυτόχρονα το πολύ τη 1-πλάσια ποσότητα.</p> | <ul style="list-style-type: none"> ■ Τοποθετήστε το ζυμωτήρι. ■ Προσθέστε όλα τα υλικά. ■ Επεξεργαστείτε για 30 δευτερόλεπτα στη βαθμίδα 1. ■ Επεξεργαστείτε για 4-5 λεπτά στη βαθμίδα 3. |

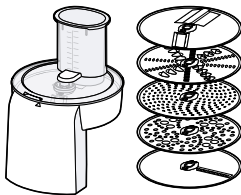
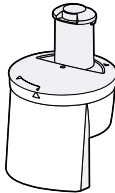
Εξαρτήματα

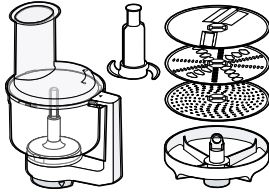




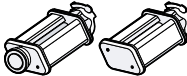
Τα εξαρτήματα μπορείτε να τα αγοράσετε στην υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών, στα ειδικά καταστήματα ή στο διαδίκτυο (Internet). Χρησιμοποιείτε μόνο γνήσια εξαρτήματα, επειδή αυτά είναι ακριβώς προσαρμοσμένα στη συσκευή σας.

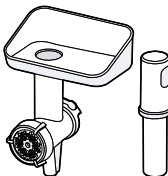
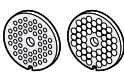


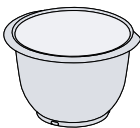

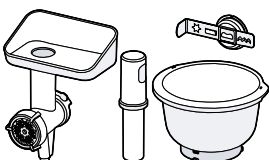
Τα εξαρτήματα είναι ειδικά για κάθε συσκευή. Δίνετε κατά την αγορά πάντοτε τον ακριβή χαρακτηρισμό (Αριθ. Ε) της συσκευής σας. → Σελίδα 96


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

| Εξαρτήματα | Ιδιότητες | Χρήση |
|---------------------------------------|--|---|
| VeggieLove - Πολυκόφτης συνεχούς ροής | MUZ5VL1  | Κοπή, ξύσιμο και τρίψιμο τροφίμων, π.χ. φρούτα, λαχανικά ή τυρί. |
| Κόφτης κύβων | MUZ5CC2  | Κοπή των τροφίμων σε κύβους, π.χ. φρούτα, ωμά ή βρασμένα λαχανικά, σκληρό τυρί, μαλακό λουκάνικο ή σφιχτοβρασμένα αυγά. |

| Εξαρτήματα | Ιδιότητες | Χρήση |
|---|---|---|
| Πολυμίξερ | MUZ5MM1  | <ul style="list-style-type: none"> ■ Κοπή, ξύσιμο και τρίψιμο τροφίμων, π.χ. φρούτα, λαχανικά ή τυρί. ■ Τεμαχισμός, κοπή, ανάμειξη και πολτοποίηση τροφίμων. |
| Δίσκος λαχανικών για την ασιατική κουζίνα | MUZ45AG1  | <p>Κοπή τροφίμων σε λεπτές λωρίδες, π.χ. φρούτα και λαχανικά.</p> <p>Υπόδειξη: Απαραίτητο το MUZ5VL1 ή το MUZ5MM1.</p> |
| Δίσκος για τηγανητές πατάτες | MUZ45PS1  | <p>Κοπή ωμών πατατών για τηγανητές πατάτες.</p> <p>Υπόδειξη: Απαραίτητο το MUZ5VL1 ή το MUZ5MM1.</p> |
| Πλαστικό προσάρτημα μίξερ | MUZ5MX1  | <ul style="list-style-type: none"> ■ Τεμαχισμός, κοπή, ανάμειξη και πολτοποίηση τροφίμων. ■ Παρασκευή μαγιονέζας. ■ Τεμαχισμός παγοκύβων και κατεψυγμένων τροφίμων. |
| TastyMoments - Σετ πολυκόφτη | MUZ45XTM1  | <ul style="list-style-type: none"> ■ Τεμαχισμός, κοπή, ανάμειξη και πολτοποίηση τροφίμων. ■ Τεμαχισμός και άλεση τροφίμων, π.χ. μπαχαρικά, δημητριακά, καφές ή ζάχαρη. ■ Τεμαχισμός παγοκύβων και κατεψυγμένων τροφίμων. <p>Συμβουλή: Ιδιαίτερα κατάλληλο για την επεξεργασία μικρών ποσοτήτων.</p> |
| PastaPassion - Προσάρτημα ζυμαρικών | MUZ5PP1  | <ul style="list-style-type: none"> ■ Παρασκευή φύλλων ζύμης. ■ Παρασκευή πλατιών ταλιατέλων. |

| Εξαρτήματα | Ιδιότητες | Χρήση |
|--|--|---|
| Κρεατομηχανή | MUZ5FW1  | Τεμαχισμός ωμών ή βρασμένων τροφίμων, π.χ. κρέας, ψάρι και λαχανικά. |
| Σετ διάτρητων δίσκων | MUZ45LS1  | Πρόσθετοι λεπτοί και χοντροί διάτρητοι δίσκοι για την κρεατομηχανή. Υπόδειξη: Απαραίτητο το MUZ5FW1. |
| Προσάρτημα για την παρασκευή μικρών γλυκών φτιαγμένων με κορνέ | MUZ45SV1  | Παρασκευή μικρών γλυκών φτιαγμένων με κορνέ. Συμβουλή: 4 φόρμες προς επιλογή. Υπόδειξη: Απαραίτητο το MUZ5FW1. |
| Προσάρτημα ξυσίματος | MUZ45RV1  | Τρίψιμο τροφίμων, π.χ. αμύγδαλα, καρύδια, σοκολάτα, σκληρό τυρί, ξερά μικρά ψωμιά. Υπόδειξη: Απαραίτητο το MUZ5FW1 ή το MUZ5BS1. |
| Μπολ μίξερ ανοξείδωτου χάλυβα | MUZ5ER1  | Επεξεργασία μέχρι και 2700 γρ. απλής ζύμης. |
| Πλαστικό μπολ μίξερ | MUZ5KR1  | Επεξεργασία μέχρι και 2700 γρ. απλής ζύμης. Συμβουλή: Ιδιαίτερα κατάλληλο για την επεξεργασία ζύμης μαγιάς. |
| BakingSensation - Σετ εξαρτημάτων | MUZ5BS1  | Το σετ περιλαμβάνει: <ul style="list-style-type: none"> ■ MUZ5FW1 με έναν διάτρητο δίσκο, 5 mm ■ MUZ45SV1 ■ MUZ5KR1 |

| Εξαρτήματα | Ιδιότητες | Χρήση |
|---|------------------|-----------------------------|
| Παγωτομηχανή | MUZ5EB1 | Παρασκευή παγωτού ή σορμπέ. |
|  | | |

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.



Δυσλειτουργίες

| Βλάβη | Αιτία | Αποκατάσταση βλάβης |
|--|---|---|
| Η συσκευή δε λειτουργεί. | Το φις του καλωδίου σύνδεσης στο δίκτυο του ρεύματος δεν είναι συνδεδεμένο. | ▶ Συνδέστε τη συσκευή στο δίκτυο του ρεύματος. |
| | Η ασφάλεια είναι ελαττωματική. | ▶ 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 Ο/off . |
| Η συσκευή δεν ξεκινά την επεξεργασία ή απενεργοποιείται κατά τη διάρκεια της επεξεργασίας. | Η ποσότητα των επεξεργαζόμενων υλικών είναι πολύ μεγάλη ή η χρονική διάρκεια επεξεργασίας ήταν πολύ μεγάλη. | ▶ Θέστε τον περιστρεφόμενο διακόπτη στο Ο/off . ▶ 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 Ο/off . ▶ Απομακρύνετε την εμπλοκή. |

| Βλάβη | Αιτία | Αποκατάσταση βλάβης |
|--|---|--|
| Η ζυγαριά δε δείχνει καμία αλλαγή βάρους, παρόλο που προστέθηκαν υλικά. | 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. |
| Ο περιστρεφόμενος βραχίονας δεν μπορεί να ανοίξει ή να κλείσει, επειδή το εργαλείο μαγκώνει στο μπουλ. | Ο μηχανισμός κίνησης δε βρίσκεται στη θέση ηρεμίας, μετά τη διακοπή της επεξεργασίας από ένα σύστημα ασφάλειας ή μετά από μια διακοπή του ρεύματος. | <ol style="list-style-type: none"> 1. Θέστε τον περιστρεφόμενο διακόπτη στο O/off. 2. Αποκαταστήστε την αιτία, που οδήγησε στο σταμάτημα της συσκευής. → <i>"Συστήματα ασφαλείας", Σελίδα 78</i> 3. Όταν ο περιστρεφόμενος βραχίονας είναι ανοιχτός, αφαιρέστε το εργαλείο και κλείστε τον περιστρεφόμενο βραχίονα. 4. Θέστε τον περιστρεφόμενο διακόπτη για λίγο στο 1 και μετά ξανά στο O/off. <p>✓ Ο μηχανισμός κίνησης τρέχει για λίγο, μέχρι να επιτευχθεί η θέση ηρεμίας.</p> |

Υποδείξεις στο πεδίο ενδείξεων

| Βλάβη | Αιτία | Αποκατάσταση βλάβης |
|---|--|--|
| Στην οθόνη ενδείξεων αναβοσβήνει "5000 g" ή "11.00 lb". | Οι τιμές ένδειξης της ζυγαριάς είναι πάνω του ορίου. | ▶ Προσέξτε τις τιμές ένδειξης της ζυγαριάς. → <i>"Τιμές ένδειξης της ζυγαριάς", Σελίδα 83</i> |
| Στην οθόνη ενδείξεων αναβοσβήνει "-990 g" ή "-2.20 lb". | Οι τιμές ένδειξης της ζυγαριάς είναι κάτω του ορίου. | ▶ Προσέξτε τις τιμές ένδειξης της ζυγαριάς. → <i>"Τιμές ένδειξης της ζυγαριάς", Σελίδα 83</i> |
| Στην οθόνη ενδείξεων αναβοσβήνει "59:59 m:s". | Η περιοχή ένδειξης του χρονοδιακόπτη είναι πάνω του ορίου. | ▶ Μην επεξεργάζεστε τα τρόφιμα για περισσότερο από 59 λεπτά και 59 δευτερόλεπτα ή επαναφέρετε τη διάρκεια επεξεργασίας εντός αυτού του χρόνου. → <i>"Διάβασμα και επαναφορά του χρόνου επεξεργασίας", Σελίδα 84</i> |

| Βλάβη | Αιτία | Αποκατάσταση βλάβης |
|-----------------------------------|--|---|
| Η οθόνη ενδείξεων δείχνει "ERROR" | Η ζυγαριά είναι εκτεθειμένη σε πολύ ισχυρούς κραδασμούς. | ▶ Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή πάνω σε πάγκους εργασίας, που υπόκεινται σε κραδασμούς, π.χ. κάτω από τους οποίους είναι σε λειτουργία ένα πλυντήριο πιάτων. |
| | Το δάπεδο στήριξης είναι ανώμαλο. | <ol style="list-style-type: none"> 1. Τοποθετήστε τη συσκευή επάνω σε μια σταθερή, επίπεδη, καθαρή και λεία επιφάνεια εργασίας. 2. Ελέγξτε, εάν και τα 4 πόδια στήριξης έχουν επαφή με την επιφάνεια εργασίας. |
| | Τα πόδια στήριξης είναι λερωμένα. | ▶ Σκουπίστε τα πόδια στήριξης μ' ένα υγρό πανί. |
| | Η ζυγαριά πρέπει να ξεκινήσει εκ νέου. | <ol style="list-style-type: none"> 1. Για να ξεκινήσετε τη ζυγαριά εκ νέου: <ul style="list-style-type: none"> - Πατήστε . - Περιμένετε 30-60 δευτερόλεπτα. - Πατήστε ξανά  και περιμένετε τη βαθμονόμηση. 2. Εάν το σφάλμα εξακολουθεί να εμφανίζεται, αποσυνδέστε τη συσκευή για λίγο από το δίκτυο και προσπαθήστε να ενεργοποιήσετε τη ζυγαριά μετά εκ νέου. <p>Υπόδειξη: Εκτελέστε τα βήματα για την αποκατάσταση βλαβών πολλές φορές, προτού έρθετε σε επαφή με την υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών.</p> |

Απόσυρση

Μάθετε εδώ, τον τρόπο της σωστής απόσυρσης παλαιών συσκευών.

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.



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.

συμβαίνει, απευθυνθείτε στην υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών της εταιρείας μας.

Εμείς βρίσκουμε πάντοτε μια κατάλληλη λύση.

Εμείς εξασφαλίζουμε, ότι η συσκευή σας θα επισκευαστεί με γνήσια ανταλλακτικά από εκπαιδευμένους τεχνικούς της υπηρεσίας εξυπηρέτησης πελατών κατά τον χρόνο εγγύησης καθώς και μετά τη λήξη της εγγύησης του κατασκευαστή.

Σχετικά με τη λειτουργία γνήσια ανταλλακτικά, σύμφωνα με την αντίστοιχη διάταξη οικολογικού σχεδιασμού, μπορείτε να προμηθευτείτε από την υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών της εταιρείας μας για τη διάρκεια το λιγότερο 7 ετών από τη θέση σε κυκλοφορία της συσκευής σας εντός του Ευρωπαϊκού Οικονομικού Χώρου.

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

Λεπτομερείς πληροφορίες για τον χρόνο εγγύησης και τους όρους εγγύησης στη χώρα σας μπορείτε να έχετε από την υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών της εταιρείας μας, τον έμπορά σας ή στην 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 τα βρείτε στον κατάλογο της υπηρεσίας εξυπηρέτησης πελατών στο τέλος των οδηγιών ή στην ιστοσελίδα μας.

Υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών

Όταν έχετε ερωτήσεις, όταν δεν μπορείτε να επιδιορθώσετε οι ίδιοι μια βλάβη στη συσκευή ή όταν η συσκευή πρέπει να επισκευαστεί, απευθυνθείτε στη δική μας υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών.

Πολλά πρόβλημα μπορείτε να τα επιλύσετε μόνοι σας με τις πληροφορίες για την αποκατάσταση βλαβών σε αυτές τις οδηγίες ή στην ιστοσελίδα μας. Εάν αυτό δε

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.

Όροι εγγύησης

Έχετε για τη συσκευή σας δικαίωμα εγγύησης σύμφωνα με τους ακόλουθους όρους.

1 Η εγγύηση καλής λειτουργίας των προϊόντων μας παρέχεται για χρονικό διάστημα είκοσι τεσσάρων (24) μηνών από την ημερομηνία της πρώτης αγοράς που αναγράφεται στη θεωρημένη απόδειξη αγοράς. Για την παροχή της εγγύησης απαιτείται η επίδειξη της θεωρημένης απόδειξης αγοράς στην οποία αναγράφεται ο τύπος και το μοντέλο του προϊόντος.

2 Η εταιρεία μέσα στα ανωτέρω χρονικά όρια, σε περίπτωση πλημμελούς λειτουργίας της συσκευής, αναλαμβάνει την υποχρέωση της επαναφοράς της σε ομαλή λειτουργία και της αντικατάστασης κάθε τυχόν ελαττωματικού μέρους (πλην των αναλώσιμων και των ευπαθών, όπως τα γυάλινα, λαμπτήρες κλπ.). Απαραίτητη προϋπόθεση για να ισχύει η εγγύηση είναι η μη λειτουργία της συσκευής να προέρχεται από την πλημμελή κατασκευή της και όχι επί παραδείγματι από κακή χρήση, λανθασμένη εγκατάσταση, μη τήρηση των οδηγιών χρήσης της συσκευής, ακατάλληλη συντήρηση από πρόσωπα μη εξουσιοδοτημένα από την BSH Οικιακές Συσκευές Α.Β.Ε. ή από

εξωγενείς παράγοντες όπως διακοπές ηλεκτρικού ρεύματος ή διαφοροποίησης της τάσης κλπ.

3 Στην περίπτωση που το προϊόν δεν λειτουργεί σωστά λόγω της κατασκευής του και εφόσον η πλημμελής λειτουργία εκδηλώθηκε κατά την περίοδο εγγύησης, η μονάδα Σέρβις (ή το εξουσιοδοτημένο συνεργείο) της BSH Οικιακές Συσκευές Α.Β.Ε. θα το επισκευάσει με σκοπό τη χρήση για την οποία κατασκευάστηκε, χωρίς να υπάρξει χρέωση για ανταλλακτικά ή την εργασία.

4 Δεν καλύπτονται από την εγγύηση οι κίνδυνοι που σχετίζονται με τη μεταφορά του προϊόντος προς επίσκεψη στον μεταπωλητή ή προς την μονάδα Σέρβις (ή προς το Εξουσιοδοτημένο Συνεργείο) της BSH Οικιακές Συσκευές Α.Β.Ε. εφόσον δεν πραγματοποιούνται από την BSH Οικιακές Συσκευές Α.Β.Ε. ή από εξουσιοδοτημένο απ' αυτήν πρόσωπο.

5 Όλες οι επισκευές της εγγύησης πρέπει να γίνονται από το Εξουσιοδοτημένο Σέρβις (ή το εξουσιοδοτημένο συνεργείο) της BSH Οικιακές Συσκευές Α.Β.Ε.

6 Η εγγύηση δεν καλύπτει κανένα προϊόν που χρησιμοποιείται πέραν των προδιαγραφών για τις οποίες κατασκευάστηκε (π.χ. οικιακή χρήση).

7 Η εγγύηση καλής λειτουργίας που παρέχεται από τον κατασκευαστή παύει αν αποκολληθούν, αλλοιωθούν ή τροποποιηθούν με οποιοδήποτε τρόπο οι ταινίες ασφαλείας ή οι ειδικές διακριτικές αυτοκόλλητες ετικέτες επί των οποίων αναγράφεται ο αριθμός σειράς ή η ημερομηνία αγοράς.

8 Η εγγύηση δεν καλύπτει: - Επισκευές, μετατροπές ή καθαρισμούς που έλαβαν χώρα σε

κέντρο Σέρβις μη εξουσιοδοτημένο από την BSH Οικιακές Συσκευές A.B.E.

- Λάθος χρήση, υπερβολική χρήση, χειρισμό ή λειτουργία του προϊόντος κατά τρόπο μη σύμφωνο με τις οδηγίες που περιέχονται στα εγχειρίδια χρήσης και/ή στα σχετικά έγγραφα χρήσης, συμπεριλαμβανομένων της πλημμελούς φύλαξης της συσκευής, της πτώσης της συσκευής κλπ.
- Προϊόντα με δυσανάγνωστο αριθμό σειράς.
- Ζημιές που προκαλούνται ενδεικτικά από αστραπές, νερό ή υγρασία, φωτιά, πόλεμο, δημόσιες αναταραχές, λάθος τάσεις του δικτύου παροχής ρεύματος, ή οποιοδήποτε λόγο που είναι πέραν από τον έλεγχο του κατασκευαστή ή εξουσιοδοτημένου συνεργείου.

9 Αντικατάσταση της συσκευής γίνεται μόνο εφόσον δεν είναι δυνατή η επιδιόρθωση της κατόπιν πιστοποίησης της αδυναμίας επισκευής από το Εξουσιοδοτημένο Σέρβις (ή το εξουσιοδοτημένο συνεργείο) της BSH Οικιακές Συσκευές A.B.E.

10 Η κάθε επισκευή ή η αντικατάσταση ελαττωματικού μέρους δεν παρατείνει τον χρόνο εγγύησης του προϊόντος.

11 Εξαρτήματα και υλικά που αντικαθίστανται κατά τη διάρκεια της εγγύησης επιστρέφονται στο συνεργείο.

BSH Οικιακές Συσκευές A.B.E. 17° χλμ Εθνικής οδού Αθηνών - Λαμίας & Ποταμού 20,145 64 Κηφισιά, Αθήνα
ΤΑ ΚΕΝΤΡΙΚΑ ΣΗΜΕΙΑ

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

θεσ/νίκη: Οδός Χάλκης, Πατριαρχικό Πυλαίας, 570 οι Πυλαία, Τ.Θ. 60017 Θέρμη

Πάτρα: Χαραλάμπη 57. 262 24 Ψηλά Αλώνια

Ηράκλειο – Κρήτης: Λεωφ. Εθνικής Αντιστάσεως 23 & Καλαμά, 713 06 Ηράκλειο

Κύπρος: Αρχ. Μακαρίου Γ 39.

2407 Έγκωμη Λευκωσία, Κύπρος

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

İçindekiler

| | | | |
|--|------------|-------------------------------------|------------|
| Güvenlik..... | 99 | Kap kapağının çıkartılması | 110 |
| Genel uyarılar | 99 | İşleme | 110 |
| Amaca uygun kullanım..... | 99 | Tahrik sistemi koruyucu kapağı ... | 111 |
| Kullanıcı grubu konusunda | | Aletlerde hassas ayar..... | 112 |
| kısıtlama | 100 | | |
| Güvenlikle ilgili uyarılar..... | 100 | Tartı..... | 112 |
| | | Tartının gösterge değerleri | 112 |
| Maddi hasarların önlenmesi | 104 | Malzemelerin tartılması..... | 113 |
| Genel..... | 104 | Tartının gösterge birimlerini | |
| | | değiştirme..... | 113 |
| Çevrenin korunması ve tasarruf. 104 | | Zamanlayıcı | 113 |
| Ambalajı atığa verme | 104 | Zamanlayıcının gösterge | |
| | | değerleri | 113 |
| Ambalajdan çıkarma ve kontrol . 104 | | İşleme süresinin okunması ve | |
| Cihazın ve parçaların | | sıfırlanması | 114 |
| ambalajdan çıkartılması..... | 104 | | |
| Teslimat kapsamı | 104 | Cihazı temizleme ve bakımını | |
| Cihazın kurulması..... | 105 | yapma | 114 |
| | | Bulaşık makinesinde | |
| Cihazı tanıma..... | 105 | temizlenebilirlik | 114 |
| Cihaz..... | 105 | Temizlik malzemeleri | 114 |
| Döner şalter..... | 105 | Ana cihazın temizlenmesi..... | 114 |
| İşikli halka..... | 106 | Kabın, kapağın ve aletlerin | |
| Kumanda paneli | 106 | temizlenmesi..... | 115 |
| Fonksiyon tuşları | 106 | | |
| Ekran | 106 | Tarifler..... | 115 |
| Döner kol..... | 106 | Tariflere genel bakış..... | 115 |
| Tahrik sistemi (motorlar) | 107 | | |
| Aletler | 107 | Aksesuar..... | 117 |
| Semboller | 108 | | |
| Park pozisyonu..... | 108 | Arızaları giderme..... | 121 |
| Emniyet sistemleri | 108 | Fonksiyon arızaları..... | 121 |
| | | Gösterge alanındaki uyarılar | 122 |
| İlk Kullanım öncesi..... | 108 | Atığa verme | 124 |
| Cihazın hazırlanması | 108 | Eski cihazları atığa verme | 124 |
| | | Müşteri hizmetleri..... | 124 |
| Temel Kullanım | 109 | Ürün numarası (E no.) ve imalat | |
| Kablo uzunluğu | 109 | numarası (FD) | 125 |
| Döner kolu hareket ettirme..... | 109 | Garanti koşulları | 125 |
| Kabın yerleştirilmesi | 109 | | |
| Kabın çıkartılması | 109 | | |
| Aletin yerleştirilmesi..... | 109 | | |
| Aletin çıkartılması | 109 | | |
| Kap kapağının yerleştirilmesi | 110 | | |



Güvenlik

Cihazınızı güvenli olarak kullanabilmek için, güvenlik konusundaki bilgileri dikkate alın.

Genel uyarılar

Burada bu kılavuza ilişkin genel bilgiler sunulmaktadır.

- Bu kılavuzu dikkatlice okuyun. Sadece bu şekilde cihazı güvenli ve verimli olarak kullanabilirsiniz.
- Ürün ile birlikte teslim edilen veya opsiyonel olarak sunulan aksesuarları kullanırken ilave talimatları da dikkate alın.
- Bu kılavuz cihazı kullanan kişiye yöneliktir.
- Güvenlik bilgilerini ve uyarı bilgilerini dikkate alın.
- Kılavuzu ve ürün bilgilerini, ileride kullanmak için veya cihazın muhtemel bir sonraki sahibi için saklayın.
- Ambalajından çıkardıktan sonra cihazı kontrol edin. Nakliye hasarı varsa cihaz bağlantılarını kurmayın.

Amaca uygun kullanım

Cihazı güvenli ve doğru bir şekilde kullanmak için, amacına uygun kullanım konusunda verilen uyarıları dikkate alınız.

Cihazı yalnızca:

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

Aşağıdaki durumlarda cihazın elektrik bağlantısını ayırın:

- cihazı kullanmayın.
- cihazı gözlem altında tutmadığınızda.

- cihazı birleřtirirken.
- cihazın parçalarını ayırırken.
- cihazı temizlerken.
- döner parçalara yaklařtığınızda.
- aletleri deęiřtirirken.
- bir hatayla karřılařtığınızda.

Kullanıcı grubu konusunda kısıtlama

Çocuklar ve tehlikeye maruz kalabilecek kişiler için riskleri önleyiniz.

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.

Güvenlikle ilgili uyarılar

Güvenlik ile ilgili uyarıları dikkate alın.

⚠ UYARI – Elektrik çarpma tehlikesi!

- Kendisi veya řebeke bağlantı kablosu hasar görmüş olan bir cihaz tehlikelidir.
 - ▶ Hasarlı cihazlar kesinlikle kullanılmamalıdır.
 - ▶ Yüzeyi çatlamış olan veya kırık olan bir cihazı kesinlikle kullanmayın.
 - ▶ Cihazı elektrik řebekesinden ayırmak için kesinlikle řebeke bağlantı kablosundan tutularak çekilmemelidir. Her zaman řebeke bağlantı kablosunun fiřinden tutularak çekilmelidir.
 - ▶ Cihaz veya řebeke bağlantı kablosu arızalıysa fiř derhal çekilmeli veya sigorta kutusundan sigorta kapatılmalıdır.
 - ▶ Müřteri hizmetlerini arayınız. → *Sayfa 124*

- ▶ Sadece bunun eğitimini almış uzman personel cihazda onarımlar yapabilir.
- 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, cihazda ve aletlerde yangın çıkmasına neden olabilir.

- ▶ Cihazı kesinlikle sıcak yüzeylerin üzerine veya yakınına koymayın.

⚠ 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 oturmeyen parçaları orijinal yedek parçalarla değiştirin.

⚠ UYARI – Ezilme tehlikesi!

Ellerinizi ve parmaklarınızı kısırılabilir.

- ▶ Döner kolu indirirken 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 sorunları tehlikesi!**

Yüzeylerdeki kirler sağlık için tehlike oluşturabilir.

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

Maddi hasarların önlenmesi

Cihazınızda, aksesuarlarda veya mutfak eşyalarında maddi hasarları önlemek için bu uyarıları dikkate alınız.

Genel

Cihaz kullanırken ilgili uyarıları dikkate alın.

DİKKAT!

Cihazın usulüne uygun kullanılmaması maddi hasarlara yol açabilir.

- ▶ Aleti ve aksesuarı kesinlikle aynı anda kullanmayın.
- ▶ Aynı anda kesinlikle birden çok aksesuar kullanmayın.
- ▶ Cihazı kesinlikle gerekenden uzun süre çalıştırmayın.
- ▶ Cihazı kesinlikle malzemesiz çalıştırmayın.
- ▶ Orijinal malzemeleri ve aksesuarları kesinlikle başka cihazlarda kullanmayın.
- ▶ Maksimum işleme miktarlarını dikkate alın.
- ▶ Kabin içinde yabancı cisim saklamayın.

Çevrenin korunması ve tasarruf

Cihazı, kaynakları gözeterek kullanın ve yeniden kullanılabilir malzemeleri doğru bir şekilde atığa verin.

Ambalajı atığa verme

Ambalaj malzemeleri çevre dostudur ve geri dönüştürülebilir.

- ▶ Münferit parçalar türlerine göre ayrılarak imha edilmelidir. Güncel imha yol ve yöntemleri hakkında bilgi edinmek için lütfen yetkili satıcınıza veya bağlı olduğunuz belediyeye ya da şehir idaresine başvurunuz.

Ambalajdan çıkarma ve kontrol

Cihazı ambalajından çıkartırken nelere dikkat etmeniz gerektiğini bu bölümde bulabilirsiniz.

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.

Teslimat kapsamı

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

Uyarı: Donanıma bağlı olarak cihazla birlikte başka aksesuarlar da teslim edilir. İlave teslimat kapsamını aksesuar talimatlarında bulabilirsiniz.

→ Şekil 1

| | |
|----------|-------------------------------|
| A | Karıştırma kaseli ana cihaz |
| B | Entegre doldurma ağızlı kapak |
| C | Profi Flexi karıştırma teli |
| D | Profi çırpma teli |

| | |
|----------|---------------------------------|
| E | Yoğurma kancası |
| F | Muhafaza çantası |
| G | Birlikte teslim edilen belgeler |

Cihazın kurulması

⚠ UYARI **Yangın tehlikesi!**

Yüksek ısı, cihazda ve aletlerde yangın çıkmasına neden olabilir.

- ▶ Cihazı kesinlikle sıcak yüzeylerin üzerine veya yakınına koymayın.

DİKKAT!

- İşletim sırasında atık hava ızgarasının arkasından sıcak atık hava çıkıyor. Bloke edilen atık hava, cihazın aşırı ısınmasına neden olabilir.
 - ▶ Cihazı, duvara, hassas yüzeylere ve cihazlara yeterince mesafe bırakarak kurun.
- 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*", Sayfa 109
Elektrik fişini takmayın.

Cihazı tanıma

Cihazınızın parçalarını öğreniniz.

Cihaz

Bu bölümde, cihazınızın parçalarını tanıtan bir genel görünüm verilmektedir.

→ Şekil 2

| | |
|-----------|-----------------------------------|
| 1 | Paslanmaz çelik karıştırma kasesi |
| 2 | Kumanda bölümü |
| 3 | Entegre doldurma ağızlı kapak |
| 4 | Döner kol için kilit açma tuşu |
| 5 | Döner kol |
| 6 | Döner şalter |
| 8 | Tahrik 2 için koruma kapağı |
| 9 | Tahrik 2 |
| 10 | Tahrik 3 için koruma kapağı |
| 11 | Tahrik 3 |
| 12 | Atık hava ızgarası |
| 13 | Ana tahrik |
| 14 | Kablo muhafaza bölümü |

Döner şalter

İşlemeyi döner şalter ile başlatıp durdurduktan sonra hızı seçin.

| Sembol | Fonksiyon |
|--------|---|
| O/off | İşlemeyi durdurma. |
| 1 | Malzemeleri en düşük hızda işleme. |
| 7 | Malzemeleri en yüksek hızda işleme. |
| M | Malzemeleri kısa süre en yüksek hızda işleme. → " <i>Moment devresinin kullanılması</i> ", Sayfa 111 |

Işıklı halka

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 işleme başlamıyor. | <ul style="list-style-type: none">■ Cihazın elektrik beslemesi yok.■ Bir cihaz hatası mevcut. |
| Işıklı halka yanıp sönüyor ancak işleme başlatılmıyor veya sürdürülemiyor. | <ul style="list-style-type: none">■ Emniyet sistemi devreye girdi.■ Bir cihaz hatası mevcut. |

İpucu: Daha fazla bilgi için bkz.:
→ "Emniyet sistemleri", Sayfa 108
→ "Arızaları giderme", Sayfa 121

Kumanda paneli


Burada kumanda paneline bir genel bakış bulabilirsiniz.

→ Şekil 3

| | |
|---|---------------------------------------|
| 1 | Sıfırlama tuşu |
| 2 | Tartı tuşu |
| 3 | Ekran |
| 4 | Ağırlık sembolü, pound olarak |
| 5 | Ağırlık sembolü, gram olarak |
| 6 | Saat sembolü, dakika ve saniye olarak |

Fonksiyon tuşları

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

| Sembol | Fonksiyon |
|--|--------------------------|
|  | Tartıyı açın ve kapatın. |

| Sembol | Fonksiyon |
|---|--|
|  | <ul style="list-style-type: none">■ Tartıyı sıfırlayın.■ Zamanlayıcıyı sıfırlama. |

Uyarı: Tuşları elinizde mutfak eldiveni olmadan parmağınızla dokunarak kullanın. Tahta kaşık gibi cisimler kullanarak tuşlara dokunmayın.

Ekran

Ekranla işletim durumuna ilişkin bildirimler ve değerler görüntülenir.

Uyarı: Belirli bir süre içerisinde herhangi bir kumanda işlemi gerçekleştirilmezse ekran otomatik olarak kapanır. Ekranı tekrar devreye sokmak için bir tuşa basın veya işlemeyi başlatın.

Döner kol

Döner kol ayarlanabilir ve farklı pozisyonlarda sabitlenebilir. Kilit açma tuşuna basılarak döner kol istenen pozisyona hareket ettirilebilir.
→ "Döner kolu hareket ettirme", Sayfa 109

Uyarı: Döner kol, EasyArm Lift fonksiyonu ile donatılmıştır. Bu fonksiyon, döner kolun yukarıya hareketini destekler.

Döner kol pozisyonları

Bu bölümde döner kolun pozisyonlarına ilişkin bir genel bakış bulabilirsiniz.

| Pozisyon | Kullanımı |
|----------|---|
| 1 | Döner kol kapalı. <ul style="list-style-type: none">■ Malzemeleri aletler ile işleme.■ Ana tahrikte aksesuar kullanma, örn. Buzmatik.■ 2 tahrikte aksesuar kullanma, örn. Doğrayıcı |

| Pozisyon | Kullanımı |
|--|---|
| Pozisyon 2  | Döner kol açık. <ul style="list-style-type: none"> ■ Kabı yerleştirme veya çıkartma. ■ Alet yerleştirme veya çıkartma. ■ Malzemeleri kabın içine doldurunuz. |
| Pozisyon 3  | <ul style="list-style-type: none"> ■ Ana tahrikte aksesuar kullanma, örn. Et kıyma makinesi. ■ 3 tahrikte aksesuar kullanma, örn. Cam mikser üst parçası. |

İpucu: Ekteki etiket üzerinde döner kol pozisyonlarına genel bakış ve çeşitli uygulamalar için önerilen hızlar verilmiştir. Etiket, dikkat çekmeyecek şekilde cihazın arka tarafına yapıştırabilirsiniz.


Tahrik sistemi (motorlar)

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

Uyarı: Tahrik 2 ve 3, koruma kapakları ile kapatılmıştır.
→ "Tahrik sistemi koruyucu kapağı", Sayfa 111

Tahriklere genel bakış

Burada tahriklere ve kullanım amaçlarına ilişkin bir genel bakış bulabilirsiniz.

| Tahrik sistemi | Kullanımı |
|--|---|
| Ana tahrik  | Aletler ve aksesuarlar için, örn. <ul style="list-style-type: none"> ■ Et kıyma makinesi ■ Makarna takımı ■ Buzmatik |

| Tahrik sistemi | Kullanımı |
|---|--|
| Tahrik 2  | Aksesuar için, örn. <ul style="list-style-type: none"> ■ Doğrayıcı ■ Narenciye sıkma ünitesi |
| Tahrik 3  | Aksesuar için, örn. <ul style="list-style-type: none"> ■ Cam mikser üst parçası ■ Plastik mikser üst parçası ■ Multi ufalayıcı seti |

Aletler

Burada çeşitli aletlere ilişkin önemli bilgileri bulabilirsiniz. Tahrikin kirlenmeye karşı korunması amacıyla, yoğurma kancasında çıkartılabilir bir koruyucu kapak donanımı mevcuttur.

Aletlere genel bakış




Yapacağınız işlem için uygun olan aleti kullanın.

| Alet/edevat | Kullanımı |
|---|--|
|  | Yoğurma kancası <ul style="list-style-type: none"> ■ Ağır hamur yoğurma, örn. mayalı hamur. ■ Kuru üzüm veya parça çikolata gibi doğranmaması gereken yiyecekleri karıştırma. |
|  | Profi Flexi karıştırma teli <ul style="list-style-type: none"> ■ Mayasız hamur veya mus gibi yiyecekleri karıştırma. ■ Çırpılmış yumurta beyazı, krema veya kuru üzüm gibi yiyecekleri karıştırma. |
|  | Profi çırpma teli <ul style="list-style-type: none"> ■ Yumurta beyazını ve kremayı çırpma. ■ Bisküvi hamuru gibi hafif hamurları karıştırma. |

İpucu: Profi çarpma telinde hassas ayar özelliği mevcuttur. Bu sayede kaba olan mesafe ayarlanabilir.
→ "Aletlerde hassas ayar", Sayfa 112

Semboller

Bu bölümde, cihazınızdaki sembolleri tanıtan bir genel bakış yer almaktadır.

| Sembol | Açıklama |
|--|---|
|  | Tahrik 2 için koruma kapağında işaret. |
|  | Tahrik 3 için koruma kapağında yerleştirme işareti. |
|  | Tahrikte 3 pozisyon işareti. |

Park pozisyonu

Cihaz, otomatik bir park pozisyonu ile donatılmıştır.

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

Uyarı: Döner kol, alet takılıken sadece tahrik doğru park pozisyonunda olduğunda açılabilir veya kapatılabilir.

Aşağıdaki sebepler, park pozisyonunun yanlış olmasına neden olur:

- İşleme sırasında elektrik beslemesi kesildi.
- Bir güvenlik sistemi, işleme çalışmalarını sona erdirdi.
- İşleme sırasında döner kol çözüldü veya döner kolün kilit açma tuşuna basıldı.

İpucu: Yanlış bir park pozisyonunu kolayca kendiniz düzeltebilirsiniz.
→ "Arızaları giderme", Sayfa 121

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 veya aksesuar takılmış, örn. Buzmatik.
- Döner kol 3 konumunda yerine oturtulmuş ve 3 tahriki üzerine koruyucu kapak veya bir aksesuar takılmış.

Tekrar devreye girme emniyeti

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

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

Aşırı yüklenme emniyeti

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

Motor aşağıdaki durumlarda kapanır:

- çok yüksek miktarda ürün işlenirse.
- alet veya aksesuar bloke olursa.

İlk Kullanım öncesi

Cihazı kullanım için hazırlayın.

Cihazın hazırlanması

1. Kilit açma tuşuna basın ve yerine oturuncaya kadar döner kolu kaldırın.
→ "Döner kolu hareket ettirme", Sayfa 109

2. Kablo saat dönüş yönüne doğru çevirin ve çıkartın.
→ "Kabin çıkartılması", Sayfa 109
3. Gıda maddeleri ile temas edecek tüm parçaları ilk kullanımdan önce temizleyin.
→ "Cihazı temizleme ve bakımını yapma", Sayfa 114
4. Temizlenen ve kurutulan parçaları kullanmak üzere hazır bulundurun.

Temel Kullanım

Bu bölümde cihazınızın kullanımına ilişkin temel bilgiler sunulmaktadır.

Kablo uzunluğu

Elektrik kablosunu ihtiyacınız olan uzunluğa getirin.

Kablo uzunluğunun kablo sarıcı ile ayarlanması

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.

Uyarı: Kabloyu elinizle içeri itmeyin. Kablo sıkışacak olursa, kabloyu tamamen dışarı çekip açın ve sonra tekrar sarılmasını sağlayın.

Döner kolu hareket ettirme

1. Kilit açma tuşuna basın ve yerine oturuncaya kadar döner kolu kaldırın.
→ Şekil 4
- ✓ Döner kol 2 konumunda sabitlenmiş.

2. Kilit açma tuşuna basın ve döner kolu dikey pozisyonda yerine oturana dek aşağıya doğru hareket ettirin.
→ Şekil 5
- ✓ Döner kol 3 konumunda sabitlenmiş.


Kabin yerleştirilmesi

1. Kapı ana cihaza yerleştirin.
→ Şekil 6
Ana cihazdaki girintilere dikkat edin.
2. Kap yerine oturuncaya kadar saat dönüş yönünün tersine doğru çevirin.
→ Şekil 7

Kabin çıkartılması

- ▶ Kablo saat dönüş yönüne doğru çevirin ve çıkartın.
→ Şekil 8

Aletin yerleştirilmesi

1. İhtiyaç duyduğunuz aleti seçin.
→ "Aletlere genel bakış", Sayfa 107
2. Aleti, yerine oturuncaya kadar ana tahrik içine bastırın.
→ Şekil 9
3. Yoğurma kancasını yerleştirmek için:
 - Koruyucu kapağı takılı olan yoğurma kancasını ana tahrikin içine takın.
 - Yoğurma kancası tamamen yerine oturuncaya kadar koruyucu kapağı çevirin.
→ Şekil 10
 Koruyucu kapak , ana tahriki tümüyle kaplamalıdır.

Aletin çıkartılması

- ▶ Aleti tahrikten tümüyle dışarı çekin.
→ Şekil 11

Kap kapağının yerleştirilmesi

Ön koşullar

- İstenen alet takıldı.
 - Kap yerleştirildi.
 - Döner kol kapalı.
1. Kilit açma tuşuna basın, döner kolu hafifçe kaldırın ve sabit tutun.
→ Şekil 12
 2. Kapağı önden hafifçe kaldırın, tümüyle kabin üzerine doğru itin ve yerleştirin.
→ Şekil 13
Dolum kanalı öne doğru bakmalıdır.
 3. Döner kolu yerine oturuncaya kadar aşağı doğru bastırın.
→ Şekil 14

Kap kapağının çıkartılması

1. Kilit açma tuşuna basın, döner kolu hafifçe kaldırın ve sabit tutun.
2. Kapağı önden hafifçe kaldırın ve öne doğru dışarı çekin.
3. Döner kolu yerine oturuncaya kadar yukarı doğru bastırın.

İşleme

Bu bölümde yiyeceklerin işlenmesine ilişkin temel bilgiler sunulmaktadır.

İpucu: Yeni cihazınızla deneyim kazanmak için tarif önerilerimizden faydalanabilirsiniz.

→ "Tarifler", Sayfa 115

İşlenecek miktarlar

İşleme ile ilgili olarak belirtilen miktarları dikkate alın.

| Yiyecek | Maksimum işleme miktarı |
|-------------|------------------------------|
| Kremşanti | 600 g |
| Yumurta akı | 8 yumurtanın beyazı |
| Hamurlar | 1000 g Un + diğer malzemeler |

Önerilen hız değerleri

En iyi sonuçları alabilmek için önerilen hız değerlerini dikkate alın.

| Ayar | Kullanımı |
|------|--|
| 1 | 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 | Malzemeleri kısa süre en yüksek hızda çırpma ve karıştırma. → "Moment devresinin kullanılması", Sayfa 111 |

İpucu: Ekteki etiket üzerinde döner kol pozisyonlarına genel bakış ve çeşitli uygulamalar için önerilen hızlar verilmiştir. Etiket, dikkat çekmeyecek şekilde cihazın arka tarafına yapıştırabilirsiniz.

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.

Ön koşullar

- Kap yerleştirildi.
 - Gerekli alet yerleştirildi.
1. Malzemeleri kaba doldurun.
 2. Kilit açma tuşuna basın ve döner kolu yerine oturuncaya kadar aşağı doğru bastırın.
 3. Kap kapağını takın.
→ "Kap kapağının yerleştirilmesi", Sayfa 110
 4. Elektrik fişini takın.
 5. Döner şalteri istediğiniz hız ayarına getirin.
→ Şekil 15
 6. İsteddiğiniz sonuca ulaşana kadar malzemeler üzerinde çalışın.
 7. Döner şalteri O/off konumuna getirin.
→ Şekil 16
Cihazın durmasını bekleyin.
 8. Elektrik fişini çekin.

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 dolmuş ağzından doldurun.
→ Şekil 17
2. Büyük miktarlarda malzeme ilave etmek için döner şalteri O/off konumuna getirin.
Cihazın durmasını bekleyin.

3. Kap kapağını çıkartın.
→ "Kap kapağının çıkartılması", Sayfa 110
4. Malzemeleri kaba doldurun.
5. Kap kapağını takın.
→ "Kap kapağının yerleştirilmesi", Sayfa 110
6. İsteddiğiniz sonuca ulaşana kadar malzemeler üzerinde çalışın.

Moment devresinin kullanılması

1. Döner şalteri M konumuna getirin ve sabitleyin.
→ Şekil 18
- ✓ Malzemeler en yüksek hızda işlenir.
2. Döner şalteri serbest bırakın.
→ Şekil 19
- ✓ Döner şalter O/off konumuna geçerin.
- ✓ İşleme durdurulur ve tahrikler park pozisyonuna geçerin.

İpucu


Moment devresi özellikle aşağıdaki aksesuarlarda kullanım için uygundur:

- Cam mikser üst parçası
- Multi ufalayıcı seti
- Multi mikser üst parçası


Tahrik sistemi koruyucu kapağı

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

Tahrik koruma kapağının çıkartılması

1. Tahrikin 2 koruma kapağını işaretten  aşağıya bastırın ve çıkartın.
→ Şekil 20
2. Tahrik 3 için koruma kapağını yukarıya doğru çekip çıkartın.
→ Şekil 21

Tahrik koruma kapağının yerleştirilmesi

1. Tahrik 2 için koruma kapağını işaret  arkaya gelecek şekilde hizalayın, yerleştirin ve sıkıca bastırın.
→ Şekil **22**
2. Tahrik 3 için koruma kapağını yerleştirin ve sıkıca bastırın.
→ Şekil **23**
▲ ve ▲ işaretleri aynı hizada olmalıdır.

Uyarı: Kullanılmayan tahrikleri her zaman koruma kapaklarıyla kapatın.

Aletlerde hassas ayar

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

Uyarı: 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.

Ön koşullar

- Elektrik fişi çekili.
 - 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.
→ Şekil **24**
 2. Mesafeyi değiştirmek için aleti döndürün.
→ Şekil **25**

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.

Tartı

Cihazınız bir tartı ile donatılmıştır. Malzemeleri tek tek tartabilirsiniz. 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

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 |

Libre cinsinden gösterge birimi

| | |
|-------------------|-----------------------------|
| Gösterge aralığı | -2,20 lb ile 11,00 lb arası |
| Gösterge adımları | 0,01 lb |

İpucu: Tartının gösterge birimlerini ne zaman isterseniz değiştirebilirsiniz.
→ "*Tartının gösterge birimlerini değiştirme*", Sayfa 113

Malzemelerin tartılması**Ön koşullar**

- Kap yerleştirilmiş veya bir aksesuar takılmış durumda.
 - Döner şalter O/off konumunda duruyor.
 - Elektrik fişi takılı.
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. İstedığınız malzemeyi ilave edin.
 - ✓ Ekranda ağırlık gösterilir.
 4. Diğer malzemeleri tartmak için aşağıdaki seçeneklerden birini kullanın:
 - Diğer malzemeleri doldurun ve toplam ağırlığı okuyun.
 - ⏻ üzerine basın ve ekranda "0 g" veya "0.00 lb" görüntülenmesini bekleyin.
 5. Tartıyı kapatmak için ⏻ üzerine basın veya işlemeyi başlatın.

İpucu: Tartıyı aksesuarla birlikte de kullanın. Malzemeleri örneğin mikser üst parçasına veya buzmatige doldururken doğrudan tartın.
→ "*Aksesuar*", Sayfa 117

Uyarı: Tartı, yaklaşık 3 dakika süreyle hiçbir işlem yapılmazsa otomatik olarak kapanır.

Tartının gösterge birimlerini değiştirme**Ön koşullar**

- Döner şalter O/off konumunda duruyor.
 - Tartı açık durumda.
1. ⏻ ve ⏻ üzerine basınız ve basılı tutunuz.

Tartının gösterge birimi değişir.

| Sembol | Birim |
|--------|-----------------------|
| g | Gram olarak gösterge |
| lb | Pound olarak gösterge |

2. Tuşların her ikisini de bırakınız.
 - ✓ Tartı kalibre olur ve değiştirilen ayar ile yeniden başlar.
 - ✓ Ayar, belleğe kaydedilmiştir.

Zamanlayıcı

Şimdiye kadar olan işleme süresini okuyabilir veya sıfırlayabilirsiniz.


Zamanlayıcının gösterge değerleri

Zamanlayıcıyı kullanırken aşağıdaki değerleri dikkate alın.

| | |
|-------------------|---|
| Gösterge aralığı | 59 dakika ve 59 saniye olana dek 0 saniye |
| Gösterge adımları | 1 saniye |

tr Cihazı temizleme ve bakımını yapma

İşleme süresinin okunması ve sıfırlanması

1. Döner şalteri istediğiniz hız ayarına getirin.
- ✓ Ekranda işleme süresi görüntülenir.
2. Göstergeyi "00:00" ayarına sıfırlamak için  üzerine basın.

Uyarılar

- İşlemeye 30 saniyeden kısa süre ara verirsiniz, en son gösterilen değerler kayıtlı kalır ve işleme tekrar başlatıldığında kaldığı yerden devam eder.
- İşlemeye 30 saniyeden uzun süre ara verirsiniz, cihaz tartıyı devreye sokar ve kalibre olur.

Cihazı temizleme ve bakımını yapma

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

Bulaşık makinesinde temizlenebilirlik

Hangi parçaların bulaşık makinesinde temizlenebileceği konusunda bilgi alın.

DİKKAT!

Bazı parçalar bulaşık makinesinde yıkandığında hasar görebilir.

- ▶ Bulaşık makinesinde sadece uygun olan parçaları temizleyin.
- ▶ Sadece suyu 60 °C üzerinde ısıtmayan bulaşık makinesi programlarını kullanın.
- ▶ Plastik parçaları bulaşık makinesine koymayın.

Bulaşık makinesi için uygun olanlar:

- Kap kapağı
- Paslanmaz çelik karıştırma kasesi
- Aletler



Bulaşık makinesi için uygun olmayanlar:

- Tahrik 2 için koruma kapağı
- Tahrik 3 için koruma kapağı



Temizlik malzemeleri

Cihazınız için hangi temizleme maddelerinin uygun olduğu konusunda bilgi alın.

DİKKAT!

Maddi hasar tehlikesi söz konusudur. 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.

Ana cihazın temizlenmesi

⚠ UYARI

Elektrik çarpma 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 kurulaşın.

Kabın, kapağın ve aletlerin temizlenmesi

1. Kabı, kap kapağını ve aletleri deterjanlı su ve yumuşak bir bez veya sünger ile temizleyin.
2. Tüm parçaları kurumaya bırakın.

Tariflere genel bakış

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

| Tarife | Malzemeler | İşleme |
|----------------|--|---|
| Kremşanti | 100-600 g Krema | <ul style="list-style-type: none"> ■ Çırpma telini yerleştirin. ■ Kremayı doldurun. ■ 1½-4 Dakika kadar 7 kademede işleyin. |
| Yumurta akı | 1-8 yumurta akı | <ul style="list-style-type: none"> ■ Çırpma telini yerleştirin. ■ Yumurta beyazını doldurun. ■ 4-6 Dakika kadar 7 kademede işleyin. |
| Bisküvi hamuru | <ul style="list-style-type: none"> ■ 2 yumurta ■ 2-3 yemek kaşığı sıcak su ■ 100 g Şeker ■ 1 yemek kaşığı vanilya şekeri ■ 70 g un (elenmiş) ■ 70 g nişasta ■ Kabartma tozu (isteğe göre) <p>Uyarı: Bir seferde maksimum 2 katı kadar miktarı işleyin.</p> | <ul style="list-style-type: none"> ■ Çırpma telini yerleştirin. ■ Un ve mısır nişastası hariç tüm malzemeleri doldurun. ■ 4-6 Dakika kadar 7 kademede işleyin. ■ Ayarı 1 kademesine getirin. ■ Unu ve mısır nişastasını 30-60 Saniye içerisinde kaşık kaşık ekleyin. |

Tarifler

Bu bölümde cihazınız için özel olarak geliştirilmiş olan tarifleri bulabilirsiniz.

İpuçları

- En iyi sonuçları elde etmek için, belirtilen maksimum işleme miktarlarını dikkate alın.
- Malzemeleri, ilave etme sırasında entegre tartı ile tartabilirsiniz.
→ "Tartı", Sayfa 112
- İşleme sürelerini zamanlayıcı ile denetleyebilirsiniz.
→ "Zamanlayıcı", Sayfa 113

| Tarife | Malzemeler | İşleme |
|----------------|--|--|
| Kek hamuru | <ul style="list-style-type: none"> ■ 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 ■ 125 ml Süt <p>Uyarı: Bir seferde maksimum 1½ katı kadar miktarı işleyin.</p> | <ul style="list-style-type: none"> ■ Çırpma telini takın. ■ Tüm malzemeleri doldurun. ■ 30 Saniye kadar 1 kademede işleyin. ■ 3-4 Dakika kadar 7 kademede işleyin. |
| Tart hamuru | <ul style="list-style-type: none"> ■ 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) <p>Uyarı: Bir seferde maksimum 2 katı kadar miktarı işleyin.</p> | <ul style="list-style-type: none"> ■ Çırpma telini takın. ■ Tüm malzemeleri doldurun. ■ 30 Saniye kadar 1 kademede işleyin. ■ 2-3 Dakika kadar 6 kademede işleyin. <p>500 g üzeri un:</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Yoğurma kancasını takın. ■ Tüm malzemeleri doldurun. ■ 30 Saniye kadar 1 kademede işleyin. ■ 3-4 Dakika kadar 3 kademede işleyin. |
| Mayalı hamur | <ul style="list-style-type: none"> ■ 500 g un ■ 1 yumurta ■ 80 g katı yağ (oda sıcaklığında) ■ 80 g Şeker ■ 200-250 ml ılık süt ■ 25 g taze maya 1 yemek kaşığı kuru maya. ■ rendelenmiş yarım limon kabuğu ■ 1 tutam tuz <p>Uyarı: Bir seferde maksimum 1½ katı kadar miktarı işleyin.</p> | <ul style="list-style-type: none"> ■ Yoğurma kancasını takın. ■ Tüm malzemeleri doldurun. ■ 30 Saniye kadar 1 kademede işleyin. ■ 3-6 Dakika kadar 3 kademede işleyin. |
| Makarna hamuru | <ul style="list-style-type: none"> ■ 300 g un ■ 150 g yumurta (yakl. 3 adet) ■ 15-30 ml soğuk su (isteğe göre) <p>Uyarı: Bir seferde maksimum 1½ katı kadar miktarı işleyin.</p> | <ul style="list-style-type: none"> ■ Yoğurma kancasını takın. ■ Tüm malzemeleri doldurun. ■ 3-5 Dakika kadar 3 kademede işleyin. |

| Tarife | Malzemeler | İşleme |
|--------------|--|--|
| Ekmek hamuru | <ul style="list-style-type: none"> ■ 750 g un ■ 2 yemek kaşığı kuru maya ■ 2 TK tuz ■ 450-500 ml ılık su <p>Uyarı: Bir seferde maksimum 1 katı kadar miktarı işleyin.</p> | <ul style="list-style-type: none"> ■ Yoğurma kancasını takın. ■ Tüm malzemeleri doldurun. ■ 30 Saniye kadar 1 kademede işleyin. ■ 4-5 Dakika kadar 3 kademede işleyin. |

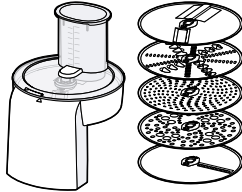
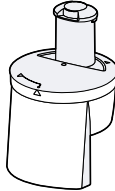
Aksesuar

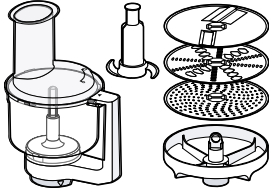




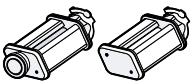
Aksesuarları müşteri hizmetlerinden, bayilerden veya internetten temin edebilirsiniz. Cihazınızla mükemmel bir uyum içinde çalışacak şekilde tasarlandıklarından mutlaka orijinal aksesuarları kullanın.

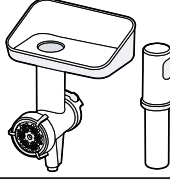
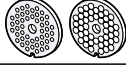


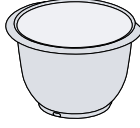
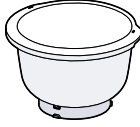
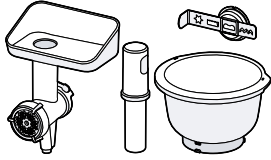
Aksesuar cihaza özeldir. Satın alırken her zaman cihazınızın tam adını (E No.) belirtin. → Sayfa 125

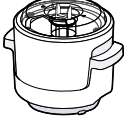
Cihazınız için mevcut olan aksesuarları kataloğumuzdan ve internet mağazamızdan inceleyebilir veya müşteri hizmetlerine sorabilirsiniz.

www.bosch-home.com

| Aksesuar | Özellikler | Kullanım |
|------------------------|--|--|
| VeggieLove – Doğrayıcı | MUZ5VL1  | Sebze, meyve veya peynir gibi yiyecekleri kesme, rendeleme ve ufalama. |
| Küp kesici | MUZ5CC2  | Meyve, çiğ veya pişmiş sebze, sert peynir, yumuşak etli sosis veya haşlanmış katı yumurta gibi yiyecekleri küp şeklinde kesme. |

| Aksesuar | Özellikler | Kullanım |
|-------------------------------------|---|---|
| Çok fonksiyonlu mikser | MUZ5MM1  | <ul style="list-style-type: none"> Sebze, meyve veya peynir gibi yiyecekleri kesme, rendeleme ve ufalama. Yiyecekleri doğrama, kıyma, karıştırma ve püre yapma. |
| Asya türü sebze diski | MUZ45AG1  | <p>Örneğin meyve veya sebze gibi yiyecekleri ince şeritler halinde kesme.</p> <p>Uyarı: MUZ5VL1 veya MUZ5MM1 gereklidir.</p> |
| Patates kızartması diski | MUZ45PS1  | <p>Patates kızartması için çığ patates kesme.</p> <p>Uyarı: MUZ5VL1 veya MUZ5MM1 gereklidir.</p> |
| Plastik mikser üst parçası | MUZ5MX1  | <ul style="list-style-type: none"> Yiyecekleri doğrama, kıyma, karıştırma ve püre yapma. Mayonez hazırlama. Küp buzları ve donmuş yiyecekleri kesme. |
| TastyMoments – Multi ufalayıcı seti | MUZ45XTM1  | <ul style="list-style-type: none"> Yiyecekleri doğrama, kıyma, karıştırma ve püre yapma. Baharatlar, tahıllar, kahve veya şeker gibi yiyecekleri kıyma veya öğütme. Küp buzları ve donmuş yiyecekleri kesme. <p>İpucu: Özellikle düşük miktarların işlenmesi için uygundur.</p> |
| PastaPassion – Makarna takımı | MUZ5PP1  | <ul style="list-style-type: none"> Hamur plakalarını oluşturun. Geniş makarna şeritleri kesin. |

| Aksesuar | Özellikler | Kullanım |
|---------------------------------|--|---|
| Et kıyma makinesi | MUZ5FW1  | Et, balım veya sebze gibi çiğ veya pişmiş yiyecekleri doğrama. |
| Delikli disk seti | MUZ45LS1  | Et kıyma makinesi için ilave ince ve kaba delikli diskler. Uyarı: MUZ5FW1 gereklidir. |
| Sıkma hamur (tulumba) takımı | MUZ45SV1  | Sıkma hamur hazırlama. İpucu: 4 şekil seçeneği mevcuttur. Uyarı: MUZ5FW1 gereklidir. |
| Rendeleme takımı | MUZ45RV1  | Örneğin badem, fındık, çikolata, sert peynir, kuru ekme gibi yiyecekleri rendeleme. Uyarı: MUZ5FW1 veya MUZ5BS1 gereklidir. |
| Paslanmaz çelik karıştırma kabı | MUZ5ER1  | En fazla 2700 g kadar mayasız hamur işleme. |
| Plastik karıştırma kabı | MUZ5KR1  | En fazla 2700 g kadar mayasız hamur işleme. İpucu: Özellikle mayalı hamurun işlenmesi için uygundur. |
| BakingSensation – Aksesuar seti | MUZ5BS1  | Set içeriği: <ul style="list-style-type: none"> ■ Delikli diskli MUZ5FW1, 5 mm ■ MUZ45SV1 ■ MUZ5KR1 |

| Aksesuar | Özellikler | Kullanım |
|----------|--|---------------------------------|
| Buzmatik | MUZ5EB1  | Dondurma veya sorbe hazırlayın. |

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 çarpma 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.


Fonksiyon arızaları

| Arıza | Sebep | Arızaların giderilmesi |
|---|--|---|
| Cihaz çalışmıyor. | Şebeke bağlantı kablosunun elektrik fişi takılı değil. | ▶ Cihazı elektrik şebekesine bağlayınız. |
| | Sigorta arızalı. | ▶ 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 O/off konumuna getirin. |
| Cihaz işlemeyi başlatmıyor veya işleme sırasında kapanıyor. | İşleme miktarı çok yüksek veya işleme süresi çok uzun. | ▶ Döner şalteri O/off konumuna getirin. ▶ Malzeme miktarını azaltın. ▶ Cihazı oda sıcaklığında soğumaya bırakın. |
| | Cihaz ve aksesuar bloke olmuş. | ▶ Döner şalteri O/off konumuna getirin. ▶ Blokajı kaldırın. |
| Malzemelerin doldurulmasına rağmen tartıda ağırlık değişikliği gösterilmiyor. | Malzeme miktarı, tartı ölçüm aralığının altında kalıyor. | ▶ Tartının doğru değerleri gösterebilmesi için en az 5 g veya 0,01 lb doldurun. |

| Arıza | Sebeb | Arızaların giderilmesi |
|--|--|--|
| Alet, kapta sıkıştığından döner kol açılmıyor veya kapanmıyor. | Bir güvenlik sistemi işlemeyi durdurduktan sonra veya elektrik beslemesi kesildikten sonra tahrik park pozisyonunda değil. | <ol style="list-style-type: none"> 1. Döner şalteri O/off konumuna getirin. 2. Cihazın durmasına neden olan sebebi ortadan kaldırın. → "Emniyet sistemleri", Sayfa 108 3. Döner kol açıksa, aleti çıkartın ve döner kolu kapatın. 4. Döner şalteri kısa süreliğine 1 konumuna ve ardından tekrar O/off konumuna ayarlayın. <p>✓ Tahrik, park pozisyonuna ulaşılan kadar kısa bir süre çalışmaya devam eder.</p> |

Gösterge alanındaki uyarılar

| Arıza | Sebeb | Arızaların giderilmesi |
|---|---|---|
| Ekranında "5000 g" veya "11.00 lb" yanıp sönüyor. | Tartının gösterge değerleri aşıldı. | <p>▶ Tartının gösterge değerlerini dikkate alın. → "Tartının gösterge değerleri", Sayfa 112</p> |
| Ekranında "-990 g" veya "-2.20 lb" yanıp sönüyor. | Tartının gösterge değerlerinin altında kalındı. | <p>▶ Tartının gösterge değerlerini dikkate alın. → "Tartının gösterge değerleri", Sayfa 112</p> |
| Ekranında "59:59 m:s" yanıp sönüyor. | Zamanlayıcının gösterge aralığı aşıldı. | <p>▶ Yiyecekleri 59 dakikadan ve 59 saniyeden uzun süre işlemeyin veya bu süre içerisinde işleme süresini sıfırlayın. → "İşleme süresinin okunması ve sıfırlanması", Sayfa 114</p> |
| Ekranında "ERROR" gösteriliyor | Tartı çok güçlü titreşimlere maruz kalıyor. | <p>▶ Cihazı, titreşimlere maruz kalan tezgahlar üzerinde kullanmayın, örneğin altında bulaşık makinesi çalışan tezgahlar.</p> |
| | Zemin düz değil. | <ol style="list-style-type: none"> 1. Cihazı dengeli, düz ve temiz bir çalışma alanı üzerine yerleştirin. 2. 4 ayağın da çalışma alanına temas ettiğini kontrol edin. |
| | Ayaklar kirlidir. | <p>▶ Ayakları nemli bir bezle silin.</p> |
| | Tartı yeniden başlatılmalıdır. | <ol style="list-style-type: none"> 1. Tartıyı yeniden başlatmak için: –  üzerine basın. |

| Arıza | Sebep | Arızaların giderilmesi |
|--------------------------------|-------|--|
| Ekranında "ERROR" gösteriliyor | | <ul style="list-style-type: none">- 30-60 saniye bekleyin.- Yeniden  üzerine basın ve kalibrasyonun sona ermesini bekleyin. <p>2 Hata hala görüntüleniyorsa, cihazı bir süreliğine şebekeden ayırın ve ardından tekrar tartıyı çalıştırmayı deneyin.</p> <p>Uyarı: Müşteri hizmetlerine başvurmadan önce arıza giderme adımlarını birkaç kere uygulayın.</p> |

Atığa verme

Burada eski cihazların doğru bir şekilde atığa verilmesi konusunda bilgi verilmektedir.

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. Cihazın çevreye zarar vermeyecek şekilde imha edilmesi sağlanmalıdır.



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

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

Müşteri hizmetleri

Sorularınız, cihazda kendinizin gideremediği bir arıza veya cihazda onarım yapma gereği varsa müşteri hizmetlerimize başvurun. Birçok sorunu, işbu kılavuzdaki veya web sitemizdeki arıza giderme bilgileriyle kendiniz düzeltebilirsiniz. Bu mümkün değilse müşteri hizmetlerimize başvurun. Daima en uygun çözümü buluruz. Cihazınızın, ister garanti kapsamında ister üretici garantisi sona erdikten sonra, eğitimli müşteri hizmeti teknisyenleri tarafından orijinal yedek parçalarla onarılmasını sağlarız. İlgili Eko Tasarım Yönetmeliği uyarınca fonksiyon ile ilgili orijinal yedek parçaları, cihazınız Avrupa Ekonomik Bölgesi'nde piyasaya çıkarıldıktan sonra en az 7 yıl süresince müşteri hizmetlerimizden temin edebilirsiniz.

Uyarı: Müşteri hizmetlerinin kullanımı üretici garantisi koşulları kapsamında ücretsizdir.

Ülkenizde geçerli olan garanti süresi ve garanti koşulları ile ilgili ayrıntılı bilgileri müşteri hizmetlerimizden, yetkili satıcınızdan veya Web sitemizden alabilirsiniz. Müşteri hizmetlerine başvurduğunuzda cihazınızın ürün numarasını (E-No.) ve imalat numarasını (FD-No.) hazır bulundurunuz. Müşteri hizmetlerinin irtibat bilgileri, kılavuzun sonundaki müşteri hizmetleri dizininde veya web sitemizde yer almaktadır.

Ürün numarası (E no.) ve imalat numarası (FD)

Ürün numarasını (E no.) ve imalat numarasını (FD) cihazın tip etiketinde bulabilirsiniz.

Garanti koşulları

Cihazınız için aşağıdaki koşullara göre garanti hakkınız vardır. Bu cihaz için, yurt dışındaki temsilciliklerimizin vermiş olduğu garanti şartları geçerlidir. Bu hususta daha detaylı bilgi almak için, cihazı satın aldığınız satıcıya baş vurunuz.

Garanti süresi içerisinde bu

- Cihazı sadece tip levhasındaki bilgilere uygun bir şekilde elektrik prizine bağlayıp çalıştırınız.

- Cihazınızı kullanmayacaksanız, düğmesinden kapatıp kaldırınız.

Cihaz bilgilerini ve müşteri hizmetlerinin telefon numarasını hızlıca bulabilmeniz için bilgileri not etmenizi öneririz.

garantiden yararlanabilmek için, cihazı satın aldığınızı gösteren fişi veya faturayı göstermeniz şarttır.

Makinenizi daha verimli kullanabilmeniz için:

- Bu cihazlar ev tipi kullanıma uygundur, endüstriyel (sanayi tipi) kullanıma uygun değildir.

- Bu cihazlar ev tipi kullanıma uygun bir şekilde elektrik prizine



**Bosch Çağrı
Merkezi**

444 6 333
7/24 hizmetinizde



BOSCH

(Sabit telefonlardan veya cep telefonlarından alan kodu çevirmeden)

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

Yazılı başvurular için adresimiz

BSH Ev Aletleri Sanayi ve Ticaret A.Ş.

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

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



KÜÇÜK EV ALETLERİ GARANTİ BELGESİ

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

GARANTİ ŞARTLARI

- Garanti süresi, malin teslim tarihinden itibaren başlar ve 2 yıldır.
- Malin bütün parçaları dahil olmak üzere tamamı garantisizdir.
- Malin ayıplı olduğunun anlaşılması durumunda tüketici, 6502 sayılı Tüketicinin Korunması Hakkında Kanununun 11 inci maddesinde yer alan;
 - Sözleşmeden önce,
 - Satış bedelinden indirim isteme,
 - Ücretsiz onarımını isteme,
 - Satılan ayıpsız bir misli ile değiştirilmesini isteme,
 haklarından birini kullanabilir.
- Tüketicinin bu haklarından ücretsiz onarım hakkını seçmesi durumunda satıcı; işçilik masrafı, değiştirilen parça bedeli ya da başka herhangi bir ad altında hiçbir ücret talep etmeksizin malin onarımını yapmak veya yaptırmakla yükümlüdür. Tüketicisi ücretsiz onarım hakkını üretici veya ithalatçıya karşı da kullanabilir. Satıcı, üretici ve ithalatçı tüketicinin bu hakkını kullanmasından müteselsilen sorumludur.
- Tüketicinin, ücretsiz onarım hakkını kullanması halinde malin;
 - Garanti süresi içinde tekrar arızalanması,
 - Tamir için gereken azami sürenin aşılması,
 - Tamirinin mümkün olmadığı, yetkili servis istasyonuna, satıcı, üretici veya ithalatçı tarafından raporla belirlenmesi durumlarında;
 tüketici malin bedel iadesini, ayıp oranında bedel indirimini veya imkanı varsa malin ayıpsız misli ile değiştirilmesini satıcıdan talep edilir. Satıcı, tüketicinin talebini reddedemez. Bu talebin yerine getirilmemesi durumunda satıcı, üretici ve ithalatçı müteselsilen sorumludur.
- Malin tamir süresi 20 iş gününü geçemez. Bu süre, garanti süresi içerisinde mala ilişkin arızanın Yetkili Servis İstasyonuna veya satıcıya bildirim tarihi, garanti süresi dışında ise malin Yetkili Servis İstasyonuna teslim tarihinden itibaren başlar. Malin arızasının 10 iş günü içerisinde giderilememesi halinde, üretici veya ithalatçı; malin tamiri tamamlanmaya kadar benzer özelliklere sahip başka bir mal tüketicinin kullanımına tahsis etmek zorundadır. Malin garanti süresi içerisinde arızalanması durumunda, tamirde geçen süre garanti süresine eklenir.
- Malin kullanma kılavuzunda yer alan hususlara aykırı kullanılmasından kaynaklanan arızalar garanti kapsamı dışındadır.
- Tüketici, garantiden doğan haklarının kullanılmasına ile ilgili olarak çıkabilecek uyuşmazlıklarda yerleşim yerinin bulunduğu veya tüketici işleminin yapıldığı yerdeki Tüketici Hakem Heyetine veya Tüketici Mahkemesine başvurabilir.
- Satıcı tarafından bu Garanti Belgesinin verilmemesi durumunda, tüketici Gümrük ve Ticaret Bakanlığı, Tüketicinin Korunması ve Piyasa Gözetimi Genel Müdürlüğüne başvurabilir.

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

BSH EV ALETLERİ SAN. VE TİC. A.Ş.

Fatih Sultan Mehmet Mah. Balkan Cad. No: 51 Ümraniye 34771 - İstanbul
Tel.: (0216) 528 90 00 Faks: (0216) 528 91 88

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

Değerli Müşterimiz

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

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

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

www.bosch-home.com/tr

www.bosch-yetkiliservisi.com

Aşağıda yer alan konularda yardımcı olmanızı rica ederiz.

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

**DİKKAT**

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

ÜRETİCİ VEYA İTHALATÇI FİRMANIN SATICI FİRMANIN

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

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

Ümraniye 34771 İstanbul Telefonu :

Telefonu : 0216 528 90 00 Pbx Faks :

Faks : 0216 528 91 88 E-posta :

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

Yetkilinin imzası :  Teslim Tarihi ve yeri :

Yetkilinin imzası :

Firmanın Kaşesi:

BSH Ev Aletleri Sanayi ve Ticaret A.Ş.

Firmanın Kaşesi :

MALIN

Cinsi : KÜÇÜK EV ALETLERİ

Markası : BOSCH

Modeli :

Garanti Süresi : 2 YIL

Azami tamir süresi : 20 İŞ GÜNÜ

Bandrol ve Seri No. :

Spis treści

| | | | |
|---|------------|--|------------|
| Bezpieczeństwo | 129 | Wyjmowanie miski..... | 140 |
| Wskazówki ogólne | 129 | Zakładanie narzędzi | 140 |
| Użytkowanie zgodne z przeznaczeniem | 129 | Wyjmowanie narzędzi..... | 140 |
| Ograniczenie grupy użytkowników | 130 | Zakładanie pokrywy miski..... | 140 |
| Zasady bezpieczeństwa..... | 130 | Zdejmowanie pokrywy miski..... | 140 |
| Wykluczanie szkód materialnych | 134 | Przetwarzanie artykułów | 140 |
| Informacje ogólne | 134 | Pokrywa ostaniająca napęd | 142 |
| Ochrona środowiska i oszczędność | 134 | Precyzyjne ustawianie narzędzi.... | 142 |
| Usuwanie opakowania | 134 | Waga | 143 |
| Rozpakowanie i sprawdzenie | 134 | Wskazania wagi..... | 143 |
| Rozpakowywanie urządzenia i jego części | 134 | Ważenie składników..... | 143 |
| Zakres dostawy | 134 | Zmiana jednostek wskazań wagi . | 144 |
| Ustawianie urządzenia..... | 135 | Timer | 144 |
| Poznawanie urządzenia | 135 | Wskazania timera | 144 |
| Urządzenie..... | 135 | Odczytywanie i zerowanie czasu przetwarzania | 144 |
| Przełącznik obrotowy | 135 | Czyszczenie i pielęgnacja..... | 144 |
| Pierścień świetlny | 136 | Możliwość mycia w zmywarkach do naczyń | 144 |
| Panel obsługi..... | 136 | Środki czyszczące..... | 145 |
| Przyciski funkcyjne | 136 | Czyszczenie korpusu urządzenia . | 145 |
| Wyświetlacz | 136 | Czyszczenie miski, pokrywy i narzędzi | 145 |
| Ramię urządzenia..... | 136 | Przepisy kulinarne | 145 |
| Napędy | 137 | Wykaz przepisów..... | 146 |
| Narzędzia..... | 137 | Akcesoria..... | 148 |
| Symbole..... | 138 | Usuwanie usterek..... | 151 |
| Pozycja postojowa..... | 138 | Zakłócenia działania | 151 |
| Systemy zabezpieczające | 138 | Wskazówki na wyświetlaczu..... | 152 |
| Przed pierwszym użyciem | 139 | Utylizacja | 154 |
| Przygotowywanie urządzenia | 139 | Utylizacja zużytego urządzenia | 154 |
| Podstawowy sposób obsługi | 139 | Serwis | 154 |
| Długość kabla | 139 | Numer produktu (E-Nr) i numer fabryczny (FD) | 155 |
| Przemieszczanie ramienia urządzenia | 139 | Warunki gwarancji..... | 155 |
| Zakładanie miski | 139 | | |



Bezpieczeństwo

Warunkiem bezpiecznego użytkowania urządzenia jest przestrzeganie informacji z zakresu bezpieczeństwa.

Wskazówki ogólne

W tym miejscu znajdują się ogólne informacje dotyczące tej instrukcji.

- Należy dokładnie przeczytać niniejszą instrukcję. Jest to konieczny warunek bezpiecznego i wydajnego użytkowania urządzenia.
- Przy korzystaniu z dostarczonych z urządzeniem albo opcjonalnych akcesoriów należy się stosować do dodatkowych instrukcji.
- Ta instrukcja jest przeznaczona dla użytkownika urządzenia.
- Stosować się do zasad bezpieczeństwa i ostrzeżeń.
- Instrukcję należy zachować i starannie przechowywać jako źródło informacji, a także z myślą o innych użytkownikach.
- Po rozpakowaniu należy sprawdzić stan urządzenia. Jeżeli w trakcie transportu urządzenie zostało uszkodzone, nie wolno go podłączać.

Użytkowanie zgodne z przeznaczeniem

Przestrzeganie instrukcji zgodnego z przeznaczeniem użytkowania jest warunkiem bezpiecznego i prawidłowego korzystania z urządzenia.

Urządzenia należy używać wyłącznie:

- w sposób zgodny z niniejszą instrukcją użytkowania.
- z oryginalnymi częściami i akcesoriami.
- do dodatkowych zastosowań opisanych w instrukcjach obsługi dostarczonych albo opcjonalnych akcesoriów.
- do mieszania, zagniatania i ubijania artykułów spożywczych.
- ciągle je nadzorując.
- w prywatnym gospodarstwie domowym i zamkniętych otoczeniach domowych w temperaturze pokojowej.

- do przetwarzania ilości typowych dla gospodarstw domowych w typowym dla gospodarstw domowych czasie.
- do maksymalnej 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.

Ograniczenie grupy użytkowników

Należy wykluczyć ryzyka dla dzieci i osób szczególnie zagrożonych.

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.

Zasady bezpieczeństwa

Przestrzegać zasad bezpieczeństwa.

OSTRZEŻENIE – Niebezpieczeństwo 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 154*
- ▶ Naprawy urządzenia mogą być wykonywane wyłącznie przez wykwalifikowany personel.
- Nieprawidłowo przeprowadzony montaż stanowi 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 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 wymienioną przez producenta, jego serwis lub przez odpowiednio wykwalifikowaną osobę, co jest koniecznym warunkiem wykluczenia zagrożeń.
- Dostająca się do wnętrza wilgoć może spowodować porażenie 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 – Niebezpieczeństwo pożaru!

Silne rozgrzanie może spowodować zapalenie urządzenia i przyrządów.

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

OSTRZEŻENIE – Niebezpieczeństwo zranienia!

- Obracające się napędy, narzędzia lub części przystawki mogą powodować zranienia.
 - ▶ Nie zbliżać do obracających się części rąk, włosów, części odzieży oraz innych utensyliów.
 - ▶ 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 – Niebezpieczeństwo zmiążdżenia!

Może inaczej dojść do przycięcia palców lub rąk.

- ▶ Przy opuszczaniu ramienia nie wkładać palców do miski.

⚠ OSTRZEŻENIE – Niebezpieczeństwo uduszenia!

- 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 – Zagrożenie uszkodzeniem zdrowia!

Zanieczyszczenia na powierzchniach urządzenia mogą zagrażać zdrowiu.

- ▶ Należy przestrzegać wskazówek dotyczących czyszczenia.
- ▶ Powierzchnie mające kontakt z żywnością należy czyścić przed każdym użyciem.

Wykluczanie szkód materialnych

Aby wykluczyć szkody materialne w urządzeniu, akcesoriach lub wyposażeniu kuchni należy się stosować do tych wskazówek.

Informacje ogólne

Podczas używania urządzenia należy przestrzegać podanych niżej zasad bezpieczeństwa.

UWAGA!

Niezgodne z przeznaczeniem użytkowanie produktu może spowodować szkody materialne.

- ▶ Nigdy nie używać jednocześnie narzędzia i przystawki.
- ▶ Nigdy nie używać jednocześnie kilku przystawek.
- ▶ 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 ilości artykułów.
- ▶ Nie przechowywać w misce żądanych przedmiotów.

Ochrona środowiska i oszczędność

Aby chronić środowisko, należy używać urządzenia oszczędnie i prawidłowo usuwać przystosowane do recyklingu materiały.

Usuwanie opakowania

Materiały opakowaniowe są przyjazne dla środowiska i nadają się do recyklingu.

- ▶ Poszczególne elementy utylizować zgodnie z rodzajem materiału. Informacje o aktualnych możliwościach utylizacji można uzyskać od sprzedawcy lub w urzędzie miasta lub gminy.

Rozpakowanie i sprawdzenie

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

Rozpakowywanie urządzenia i jego części

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

Zakres dostawy

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

Wskazówka W zależności od wyposażenia urządzenie jest dostarczane z dodatkowymi akcesoriami. Zakres dostawy dodatkowych przystawek jest opisany w instrukcjach obsługi przystawek.

→ Rys. 11

-
- | | |
|----------|--|
| A | Korpus urządzenia z miską do mieszania |
| B | Pokrywa ze zintegrowanym otworem do napętniania |
| C | Profesjonalna elastyczna końcówka do mieszania Profi Flexi |
-

| | |
|----------|------------------------------------|
| D | Profesjonalna końcówka do ubijania |
| E | Hak do zagniatania |
| F | Torba do przechowywania |
| G | Dodatkowe dokumenty |

Ustawianie urządzenia

OSTRZEŻENIE

Niebezpieczeństwo pożaru!

Silne rozgrzanie może spowodować zapalenie urządzenia i przyrządów.

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

UWAGA!

- W trakcie pracy urządzenia z tylnej kratki wylotowej uchodzi ciepłe powietrze. Blokada wylotu powietrza może doprowadzić do przegrzania urządzenia.
 - ▶ Ustawić urządzenie z zachowaniem dostatecznej odległości od ściany i wrażliwych powierzchni urządzeń.
 - 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 żadaną długość.
→ "Długość kabla", Strona 139
Nie podłączać wtyczki do gniazda sieciowego.

Poznanawanie urządzenia

Zapoznać się z częściami urządzenia.

Urządzenie

W tym miejscu można znaleźć przegląd części urządzenia.

→ Rys. 2

| | |
|-----------|--|
| 1 | Miska do mieszania ze stali nierdzewnej |
| 2 | Panel obsługi |
| 3 | Pokrywa ze zintegrowanym otworem do napełniania |
| 4 | Przycisk zwalniający blokadę ramienia urządzenia |
| 5 | Ramię urządzenia |
| 6 | Przełącznik obrotowy |
| 8 | Ostona napędu 2 |
| 9 | Napęd 2 |
| 10 | Ostona napędu 3 |
| 11 | Napęd 3 |
| 12 | Kratka wylotowa |
| 13 | Napęd główny |
| 14 | Schówek dla kabla |

Przełącznik obrotowy

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

| Symbol | Funkcja |
|--------|--|
| O/off | Przerwać przetwarzanie. |
| 1 | Mieszanie składników przy niskiej prędkości obrotowej. |
| 7 | Mieszanie składników przy najwyższej prędkości obrotowej. |
| M | Krótkie mieszanie składników przy najwyższej prędkości obrotowej. → "Używanie funkcji impulsowej", Strona 142 |

Pierścień świetlny

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. | <ul style="list-style-type: none"> ■ Urządzenie nie jest zasilane prądem elektrycznym. ■ Wystąpiła usterka urządzenia. |
| Podświetlany pierścień świeci i ale nie można rozpocząć lub kontynuować pracy. | <ul style="list-style-type: none"> ■ Aktywny jest jeden z systemów bezpieczeństwa. ■ Wystąpiła usterka urządzenia. |

Rada: Dalsze informacje można znaleźć tutaj:

→ "Systemy zabezpieczające", Strona 138

→ "Usuwanie usterek", Strona 151

Panel obsługi



W tym miejscu znajduje się przegląd panelu obsługi.

→ Rys. 3

| | |
|---|-------------------------------------|
| 1 | Przycisk resetujący |
| 2 | Przycisk wagi |
| 3 | Wyświetlacz |
| 4 | Symbol ciężaru w funtach |
| 5 | Symbol ciężaru w gramach |
| 6 | Symbol czasu w minutach i sekundach |

Przyciski funkcyjne

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

| Symbol | Funkcja |
|---|--|
|  | Wyłączyć i ponownie włączyć wagę. |
|  | <ul style="list-style-type: none"> ■ Zerowanie wagi. ■ Zerowanie timera. |

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

Wyświetlacz

Wyświetlacz pokazuje wartości oraz komunikaty o stanie urządzenia.

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

Ramię urządzenia

Ramię urządzenia można przemieszczać i unieruchamiać w różnych pozycjach.


Po naciśnięciu przycisku odblokowującego ramię można przemieszczać w żądane pozycje.

→ "Przemieszczanie ramienia urządzenia", Strona 139

Wskazówka Ramię urządzenia jest wyposażone w funkcję EasyArm Lift. Funkcja ta ułatwia przemieszczanie ramienia do góry.

Pozycje ramienia

W tym miejscu znajduje się przegląd możliwych pozycji ramienia.

| Pozycja | Zastosowanie |
|---|--|
| Pozycja 1  | Ramię jest zamknięte. <ul style="list-style-type: none"> Przetwarzanie składników przy użyciu narzędzi. Używanie przystawek na napędzie głównym, np. Maszynka do lodów. Używanie przystawek na napędzie 2, np. Rozdrabniacz |
| Pozycja 2  | Ramię jest otwarte. <ul style="list-style-type: none"> Wkładanie lub wyjmowanie miski. Wkładanie lub wyjmowanie narzędzi. Umieścić składniki w misce. |
| Pozycja 3  | <ul style="list-style-type: none"> Używanie przystawek na napędzie głównym, np. Przystawka do mielenia mięsa. Używanie przystawek na napędzie 3, np. Mikser szklany. |

Rada: Dołączona naklejka zawiera przegląd pozycji ramienia i prędkości zalecanych dla różnych zastosowań. Naklejkę można przykleić w dyskretnym miejscu na tylnej części urządzenia.

Napędy

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

Wskazówka Napędy 2 i 3 są przykryte pokrywami ochronnymi.
→ "Pokrywa osłaniająca napęd", Strona 142

Przegląd napędów

W tym miejscu znajduje się przegląd napędów i ich zastosowań.

| Napęd | Zastosowanie |
|---|--|
| Napęd główny  | Dla narzędzi i przystawek, np. <ul style="list-style-type: none"> Przystawka do mielenia mięsa Przystawka do makaronu Maszynka do lodów |
| Napęd 2  | Dla przystawek, np. <ul style="list-style-type: none"> Rozdrabniacz Wyciskarka do owoców cytrusowych |
| Napęd 3  | Dla przystawek, np. <ul style="list-style-type: none"> Mikser szklany Mikser plastikowy Rozdrabniacz uniwersalny |


Narzędzia

W tym miejscu można znaleźć najważniejsze informacje na temat różnych narzędzi.

Hak do zagniatania posiada zdejmowaną osłonę chroniącą napęd przed zanieczyszczeniami.

Przegląd narzędzi

Należy używać tylko narzędzi przeznaczonych do odpowiedniego zastosowania.




| Narzędzie | Zastosowanie |
|---|--|
|  | Hak do zagniatania <ul style="list-style-type: none"> Zagniatanie ciężkich ciast, np. ciasta drożdżowego. Dodawanie i mieszanie artykułów, które nie powinny być rozdrobnione, np. rodzynek, płytek czekoladowych. |

| Narzędzie | Zastosowanie |
|--|---|
|  | <p>Profesjonalna elastyczna końcówka do mieszania Profi Flexi</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Mieszania artykułów, np. na ciasta ucierane czy moussee. ■ Dodawanie i mieszania artykułów, np. ubitego białka, śmietany lub rodzynek. |
|  | <p>Profesjonalna końcówka do ubijania</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Ubijanie piany z białek lub śmietany. ■ Mieszanie lekkich ciast, np. biszkoptowych. |

Rada: Profesjonalna końcówka do ubijania jest wyposażona w precyzyjny regulator. Umożliwia on ustawianie odległości od miski.
→ "Precyzyjne ustawianie narzędzi", Strona 142

Symbole

W tym miejscu można znaleźć przegląd symboli znajdujących się na urządzeniu.

| Symbol | Opis |
|--|-----------------------------------|
|  | Znacznik na osłonie napędu 2. |
|  | Znacznik na osłonie napędu 3. |
|  | Znacznik pozycyjny na napędzie 3. |

Pozycja postojowa

Urządzenie jest wyposażone w automatyczną pozycję postojową. Po wyłączeniu napędy pracują przez kilka sekund, aby osiągnąć prawidłową pozycję postojową.

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

Nieprawidłowa pozycja postojowa może być spowodowana następującymi przyczynami:

- Przerwa w zasilaniu prądem podczas pracy.
- Układ bezpieczeństwa zakończył pracę urządzenia.
- W czasie pracy nastąpiło odłączenie ramienia lub naciśnięcie przycisku odblokowującego ramię.

Rada: Nieprawidłową pozycję postojową można łatwo skorygować.
→ "Usuwanie usterek", Strona 151

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 lub przystawka, np. Maszynka do lodów.
- ramię jest zablokowane w pozycji 3 i na napęd 3 jest założona pokrywa ochronna lub przystawka.

Zabezpieczenie przed ponownym włączeniem

Zabezpieczenie przed ponownym włączeniem uniemożliwia samoczynne rozpoczęcie pracy przez urządzenie po przerwie w zasilaniu prądem. Po przerwie w zasilaniu prądem urządzenie jest ponownie włączone. Pracę można jednak ponownie rozpocząć dopiero po ustawieniu przełącznika obrotowego w położeniu O/off.

Zabezpieczenie przed przeciążeniem

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

Silnik zostaje wyłączony, jeżeli

- przetwarzana jest za duża ilość artykułów.
- narzędzie lub przystawka są zablokowane.

Przed pierwszym użyciem

Przygotować urządzenie do użycia.

Przygotowywanie urządzenia

1. Nacisnąć przycisk odblokowujący i podnieść ramię obrotowe tak, by samoczynnie się zablokowało.
→ *"Przemieszczanie ramienia urządzenia", Strona 139*
2. Obrócić miskę w kierunku ruchu wskazówek zegara i wyjąć.
→ *"Wymywanie miski", Strona 140*
3. Wszystkie części, które stykają się z artykułami, i spożywczymi, należy przed użyciem dokładnie umyć.
→ *"Czyszczenie i pielęgnacja", Strona 144*
4. Przygotować wyczyszczone i wysuszone części do użycia.

Podstawowy sposób obsługi

W tym miejscu można znaleźć najważniejsze informacje na temat obsługi swojego urządzenia.

Długość kabla

Długość kabla należy dostosować do własnych potrzeb.

Ustawianie długości kabla za pośrednictwem nawijacza kabla

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.

Wskazówka Nie wsuwać kabla ręką. Jeżeli kabel się zablokuje, należy go całkowicie wysunąć i puścić, aby został ponownie nawinięty.

Przemieszczanie ramienia urządzenia

1. Nacisnąć przycisk zwalniający blokadę i podnieść ramię obrotowe tak, by samoczynnie się zablokowało.
→ Rys. 4
- ✓ Ramię jest zablokowane w pozycji 2.
2. Nacisnąć przycisk odblokowujący i przemieszczać ramię do dołu, aż zostanie zablokowane w jednej z pionowych pozycji.
→ Rys. 5
- ✓ Ramię jest zablokowane w pozycji 3.


Zakładanie miski

1. Wstawić miskę do korpusu urządzenia.
→ Rys. 6
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. 7

Wymowanie miski

- ▶ Obrócić miskę w kierunku ruchu wskazówek zegara i wyjąć.
→ Rys. 8

Zakładanie narzędzi

1. Wybrać potrzebne narzędzie.
→ "Przegląd narzędzi", Strona 137
2. Wcisnąć narzędzie w napęd główny tak, by samoczynnie się zablokowało.
→ Rys. 9
3. Aby włożyć hak do zagniatania:
 - Nasunąć hak do zagniatania z założoną osłoną w napęd główny.
 - Obrócić osłonę tak, by hak dał się całkowicie zablokować.
→ Rys. 10Ostona  musi całkowicie przykryć napęd główny.

Wymowanie narzędzi

- ▶ Wyciągnąć narzędzie do końca z napędu.
→ Rys. 11

Zakładanie pokrywy miski

Warunki

- Jest założone żądane narzędzie.
 - Jest włożona miska.
 - Ramię jest zamknięte.
1. Nacisnąć przycisk odblokowujący, lekko podnieść ramię obrotowe i przytrzymać.
→ Rys. 12
 2. Lekko podnieść pokrywę z przodu, nasunąć całkowicie na miskę i opuścić.
→ Rys. 13
Otwór wyspowy musi być skierowany do przodu.

3. Nacisnąć ramię do dołu tak, by samoczynnie się zablokowało.
→ Rys. 14

Zdejmowanie pokrywy miski

1. Nacisnąć przycisk odblokowujący, lekko podnieść ramię obrotowe i przytrzymać.
2. Lekko podnieść pokrywę z przodu i wyciągnąć do przodu.
3. Nacisnąć ramię do góry tak, by samoczynnie się zablokowało.

Przetwarzanie artykułów

W tym miejscu można znaleźć najważniejsze informacje na temat przetwarzania artykułów spożywczych.

Rada: W celu zapoznania się z nowym urządzeniem warto skorzystać z naszych przepisów.
→ "Przepisy kulinarne", Strona 145

Przetwarzane ilości

Przestrzegać podanych ilości składników.

| Artykuł spożywczy | Maksymalna ilość przetwarzanych artykułów |
|-------------------|---|
| Bita śmietana | 600 g |
| Białko | Białko z 8 jaj |
| Ciasta | 1000 g Mąka + inne składniki |

Zalecane prędkości

W celu uzyskania optymalnych rezultatów należy przestrzegać zalecanych prędkości.

| Ustawienie | Zastosowanie |
|------------|--|
| 1 | Dodawanie i delikatne mieszanie składników, np. ubitego na pianę białka. |

| Ustawienie | Zastosowanie |
|------------|---|
| 1-2 | Dodawanie, mieszania i łączenie składników. |
| 3 | Zagniatanie ciężkich ciast, np. ciasta drożdżowego. |
| 5-7 | Ubijanie i mieszanie składników, np. bitej śmietany. |
| M | Krótkie ubijanie i mieszanie składników przy najwyższej prędkości obrotowej. → "Używanie funkcji impulsowej", Strona 142 |

Rada: Dołączona naklejka zawiera przegląd pozycji ramienia i prędkości zalecanych dla różnych zastosowań. Naklejkę można przykleić w dyskretnym miejscu na tylnej części urządzenia.

Przetwarzanie składników przy użyciu narzędzi

OSTRZEŻENIE

Niebezpieczeństwo zranienia!

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

- ▶ Nie zbliżać do obracających się części rąk, włosów, części odzieży oraz innych utensyliów.
- ▶ 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.

Warunki

- Jest włożona miska.
 - Jest założone potrzebne narzędzie.
1. Umieścić składniki w misce.
 2. Nacisnąć przycisk zwalniający blokadę i nacisnąć ramię obrotowe w dół tak, by samoczynnie się zablokowało.
 3. Założyć pokrywę miski.
→ "Zakładanie pokrywy miski", Strona 140
 4. Podłączyć wtyczkę do gniazda sieciowego.
 5. Ustawić przełącznik obrotowy na żądaną prędkość.
→ Rys. **15**
 6. Przetwarzać składniki do uzyskaniażądanego rezultatu.
 7. Ustawić przełącznik obrotowy na O/off.
→ Rys. **16**
Zaczekać na zatrzymanie się urządzenia.
 8. Odłączyć wtyczkę od gniazda sieciowego.

Rady

- W czasie przetwarzania można w każdej chwili zmieniać prędkość lub zatrzymać przetwarzanie.
- Po użyciu od razu czyścić wszystkie części, aby nie dopuścić do zasychnięcia pozostałości składników.

Dodawanie składników

1. Podczas przetwarzania ostrożnie dodawać dalsze składniki przez otwór wysypowy w pokrywie.
→ Rys. **17**
2. W celu dodania większej ilości składników ustawić przełącznik obrotowy na O/off.
Zaczekać na zatrzymanie się urządzenia.
3. Zdjąć pokrywę miski.
→ "Zdejmowanie pokrywy miski", Strona 140

pl Podstawowy sposób obsługi

- Umieścić składniki w misce.
- Założyć pokrywę miski.
→ "Zakładanie pokrywy miski",
Strona 140
- Przetwarzać składniki do uzyskania
żądanego rezultatu.

Używanie funkcji impulsowej

- Ustawić przełącznik obrotowy w
położeniu **M** i przytrzymać.
→ Rys. 18
- ✓ Składniki są mieszane przy najwyż-
szej prędkości obrotowej.
- Zwolnić przełącznik obrotowy.
→ Rys. 19
- ✓ Przełącznik przeskakuje w położe-
nie **O/off**.
- ✓ Przetwarzanie zostaje zatrzymane,
napędy przechodzą w pozycję po-
stojową.

Rada


Funkcja impulsowa nadaje się szczególnie dobrze do stosowania z następującymi przystawkami:

- Mikser szklany
- Rozdrabniacz uniwersalny
- Mikser wielofunkcyjny


Pokrywa osłaniająca napęd



Zdjąć pokrywę, aby używać przystawek na napędzie 2 albo 3.

Zdejmowanie osłony napędu

- Nacisnąć pokrywę ochronną napę-
du 2 przy znaczniku  do dołu i
zdyć.
→ Rys. 20
- Pociągnąć osłonę napędu 3 do
góry i zdyć.
→ Rys. 21

Zakładanie osłony napędu

- Ustawić osłonę napędu 2 z ozna-
czeniem  z tyłu, założyć i doci-
snąć.
→ Rys. 22

- Założyć osłonę napędu 3 i doci-
snąć.
→ Rys. 23
Oznaczenia  oraz  muszą zna-
leźć się naprzeciw siebie.

Wskazówka Nieużywane napędy na-
leży zawsze zamykać osłonami.

Precyzyjne ustawianie narzędzi

Przy użyciu precyzyjnego regulatora skorygować odległość pomiędzy mi-
ską i profesjonalną końcówką do ubi-
jania.

Wskazówka 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.

Warunki

- Wtyczka sieciowa jest odłączona
od gniazda sieciowego.
 - Ramię jest otwarte.
 - Jest założona profesjonalna koń-
cówka do ubijania.
 - Jest włożona miska.
- Przytrzymując końcówkę do ubija-
nia jedną ręką za dolną część, ob-
racać nakrętkę zabezpieczającą
kluczem płaskim w kierunku ruchu
wskazówek zegara.
→ Rys. 24
 - Obracać narzędzie, aby zmienić
odległość.
→ Rys. 25
Zastosować się do wartości poda-
nych w tabeli:

| 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 |

- Nacisnąć przycisk odblokowujący i nacisnąć ramię obrotowe do dołu tak, by samoczynnie się zablokowało.
- Sprawdzić ustawienia.
- Nacisnąć przycisk odblokowujący i podnieść ramię obrotowe tak, by samoczynnie się zablokowało.
- Przytrzymując końcówkę do ubijania jedną ręką za dolną część, obracać nakrętkę zabezpieczającą kluczem płaskim w kierunku przeciwnym do kierunku ruchu wskazówek zegara.

Waga

Urządzenie jest wyposażone w wagę. Umożliwia ona ważenie pojedynczych składników.

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

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 |

Jednostka wskazania w funtach

| | |
|-------------------|----------------------|
| Obszar wskaźników | -2,20 lb do 11,00 lb |
| Etapy wskazań | 0,01 lb |



Rada: Jednostki wskazań wagi można w każdej chwili zmienić.

→ "Zmiana jednostek wskazań wagi", Strona 144


Ważenie składników

Warunki

- Jest założona miska lub przystawka.
- Przełącznik obrotowy znajduje się w położeniu O/off.
- Wtyczka sieciowa jest podłączona do gniazda sieciowego.

- Nacisnąć  i nie dotykać więcej urządzenia.
 - ✓ Waga przeprowadza kalibrację.
 - ✓ Wyświetlacz pokazuje "- - - -".
- Zacząkać na zakończenie kalibracji.
 - ✓ Wyświetlacz pokazuje "0 g" lub "0.00 lb".
- Włożyć żądany składnik.
 - ✓ Wyświetlacz pokazuje wagę.
- W celu ważenia dalszych składników wybrać jedną z następujących opcji:
 - Włożyć dalsze składniki i odczytać całkowitą wagę.
 - Nacisnąć  i zacząkać, aż wyświetlacz wskaże "0 g" albo "0.00 lb".

pl Timer

5. W celu wyłączenia wagi nacisnąć  albo zacząć pracę.

Rada: Z wagi można też korzystać w połączeniu z przystawkami. Składniki można ważyć przy napełnianiu, np. miksera lub maszyny do lodów.

→ "Akcesoria", Strona 148

Wskazówka Waga wyłącza się automatycznie po ok. 3 minut nieaktywności.

Zmiana jednostek wskazań wagi

Warunki

- Przetłacznik obrotowy znajduje się w położeniu O/off.
- Waga jest włączona.

1. Nacisnąć i przytrzymać  i .

Jednostka wskazań wagi zostaje zmieniona.

| Symbol | Jednostka |
|--------|---------------------|
| g | Wskazanie w gramach |
| lb | Wskazanie w funtach |

2. Zwolnić obydwa przyciski.

- ✓ Waga przeprowadza kalibrację i uruchamia się ponownie ze zmienionym ustawieniem.
- ✓ Ustawienie jest zapisane w pamięci.

Timer

Urządzenie umożliwia odczytywanie i zerowanie dotychczasowego czasu przetwarzania.


Wskazania timera

Przy korzystaniu z timera należy przestrzegać podanych niżej wartości.

| | |
|----------------|----------------------------------|
| Zakres wskazań | 0 sekund do 59 minut i 59 sekund |
|----------------|----------------------------------|

| | |
|---------------|-----------|
| Kroki wskazań | 1 sekunda |
|---------------|-----------|

Odczytywanie i zerowanie czasu przetwarzania

1. Ustawić przetłacznik obrotowy na żądaną prędkość.
- ✓ Wyświetlacz pokazuje czas przetwarzania.
2. Aby zresetować wskazanie do "00:00", nacisnąć .

Wskazówki

- Jeżeli przetwarzanie zostanie przerwane na mniej niż 30 sekund, ostatnio pokazane wartości pozostaną zapisane i będą dalej obowiązywać po ponownym rozpoczęciu przetwarzania.
- Jeżeli przetwarzanie zostanie przerwane na ponad 30 sekund, urządzenie włącza wagę i przeprowadza kalibrację.

Czyszczenie i pielęgnacja

Aby urządzenie długo zachowało sprawność, należy je starannie czyścić i pielęgnować.

Możliwość mycia w zmywarkach do naczyń

W tym miejscu opisane są elementy urządzenia przystosowane do mycia w zmywarkach do naczyń.

UWAGA!

Mycie w zmywarce do naczyń może uszkodzić niektóre części.

- ▶ W zmywarce do naczyń należy myć tylko przystosowane do tego celu części.
- ▶ Używać tylko programów, które nie podgrzewają wody do temperatury przewyższającej 60°C.

- ▶ Nie zaciskać plastikowych części w zmywarce.

Do mycia w zmywarkach do naczyń są przystosowane

- Pokrywa miski
- Miska do mieszania ze stali nierdzewnej
- Narzędzia



Do mycia w zmywarkach do naczyń nie są przystosowane

- osłona napędu 2
- osłona napędu 3



Środki czyszczące

W tym miejscu są podane środki czyszczące nadające się do czyszczenia urządzenia.

UWAGA!

Niebezpieczeństwo uszkodzenia. 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.

Czyszczenie korpusu urządzenia

⚠ OSTRZEŻENIE

Niebezpieczeństwo 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.

Czyszczenie miski, pokrywy i narzędzi

1. Miskę, pokrywę miski i narzędzia myć wodą z dodatkiem płynu do mycia naczyń miękką ściereczką lub gąbką.
2. Wszystkie części pozostawić do wyschnięcia.

Przepisy kulinarne

W tym miejscu zostały podane różne przepisy przystosowane specjalnie do posiadanego urządzenia.

Rady

- W celu uzyskania optymalnych rezultatów należy przestrzegać podanych maksymalnych ilości składników.
- Przy napełnianiu składniki można ważyć przy użyciu zintegrowanej wagi.
→ "Waga", Strona 143
- Czasy przetwarzania można monitorować przy użyciu timera.
→ "Timer", Strona 144

Wykaz przepisów

Ten wykaz zawiera składniki i czynności wymagane do przygotowania lodów według różnych przepisów.

| Przepis | Składniki | Przetwarzanie artykułów |
|--------------------|---|---|
| Bitą śmietana | 100-600 g śmietany | <ul style="list-style-type: none"> ■ Użyć końcówki do ubijania. ■ Wlać śmietanę. ■ Mieszać 1½-4 minuty/minut na poziomie 7. |
| Białko | 1-8 białka | <ul style="list-style-type: none"> ■ Użyć końcówki do ubijania. ■ Wlać białko. ■ Mieszać 4-6 minuty/minut na poziomie 7. |
| Ciasto biszkoptowe | <ul style="list-style-type: none"> ■ 2 jaj/a ■ 2-3 ŁS gorącej wody ■ 100 g cukru ■ 1 ŁS cukru waniliowego ■ 70 g mąki (przetartej) ■ 70 g mąki ziemniaczanej ■ Proszek do pieczenia (według uznania) <p>Wskazówka Przetwarzać maksymalnie 2-krotną ilość jednocześnie.</p> | <ul style="list-style-type: none"> ■ Użyć końcówki do ubijania. ■ Włożyć wszystkie składniki z wyjątkiem mąki i mąki ziemniaczanej. ■ Mieszać 4-6 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 | <ul style="list-style-type: none"> ■ 3-4 jaj/a ■ 200-250 g cukru ■ 1 szczypta soli ■ 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 ■ 125 ml mleka <p>Wskazówka Przetwarzać maksymalnie 1½-krotną ilość jednocześnie.</p> | <ul style="list-style-type: none"> ■ Włożyć końcówkę do mieszania. ■ Włożyć wszystkie składniki. ■ Mieszać 30 sekundy/sekund na poziomie 1. ■ Mieszać 3-4 minuty/minut na poziomie 7. |

| Przepis | Składniki | Przetwarzanie artykułów |
|-------------------|--|--|
| Ciasto kruche | <ul style="list-style-type: none"> ■ 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) <p>Wskazówka Przetwarzać maksymalnie 2-krotną ilość jednocześnie.</p> | <ul style="list-style-type: none"> ■ Włożyć końcówkę do mieszania. ■ Włożyć wszystkie składniki. ■ Mieszać 30 sekundy/sekund na poziomie 1. ■ Mieszać 2-3 minuty/minut na poziomie 6. <p>Od 500 g mąki:</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Włożyć hak do zagniatania. ■ Włożyć wszystkie składniki. ■ Mieszać 30 sekundy/sekund na poziomie 1. ■ Mieszać 3-4 minuty/minut na poziomie 3. |
| Ciasto drożdżowe | <ul style="list-style-type: none"> ■ 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 <p>Wskazówka Przetwarzać maksymalnie 1½-krotną ilość jednocześnie.</p> | <ul style="list-style-type: none"> ■ 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 | <ul style="list-style-type: none"> ■ 300 g mąki ■ 150 g jaj/a (ok. 3 szt.) ■ 15-30 ml zimnej wody (według uznania) <p>Wskazówka Przetwarzać maksymalnie 1½-krotną ilość jednocześnie.</p> | <ul style="list-style-type: none"> ■ Włożyć hak do zagniatania. ■ Włożyć wszystkie składniki. ■ Mieszać 3-5 minuty/minut na poziomie 3. |
| Ciasto chlebowe | <ul style="list-style-type: none"> ■ 750 g mąki ■ 2 ŁS suszonych drożdży ■ 2 łyżeczki soli ■ 450-500 ml letniej wody <p>Wskazówka Przetwarzać maksymalnie 1-krotną ilość jednocześnie.</p> | <ul style="list-style-type: none"> ■ Włożyć hak do zagniatania. ■ Włożyć wszystkie składniki. ■ Mieszać 30 sekundy/sekund na poziomie 1. ■ Mieszać 4-5 minuty/minut na poziomie 3. |

Akcesoria

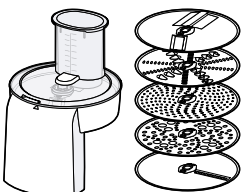

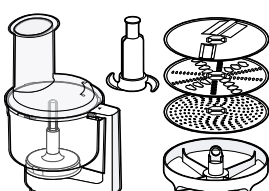

Akcesoria można nabyć w serwisie, w sklepie specjalistycznym lub w Internecie. Używać tylko oryginalnych akcesoriów, są one dokładnie dostosowane do urządzenia.





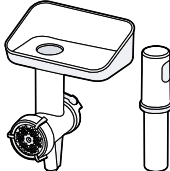
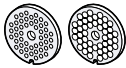

Akcesoria są przeznaczone dla konkretnych urządzeń. Przy zakupie należy zawsze podawać dokładne oznaczenie (E-Nr.) urządzenia.


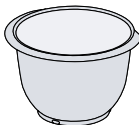

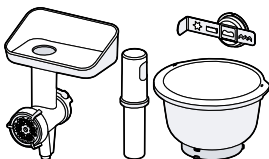
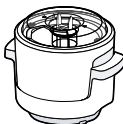
→ *Strona 155*

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

www.bosch-home.com

| Akcesoria | Właściwości | Zastosowanie |
|--|---|--|
| VeggieLove – Rozdrabniacz | MUZ5VL1  | Krojenie, wiórkowanie i tarcie artykułów spożywczych, np. owoców, warzyw lub sera. |
| Przystawka do krojenia w kostkę | MUZ5CC2  | Krojenie artykułów w kostkę, np. owoców, surowych lub gotowanych warzyw, twardych serów, miękkiej kiełbasy parówkowej czy jaj na twardo. |
| Mikser wielofunkcyjny | MUZ5MM1  | <ul style="list-style-type: none"> ■ Krojenie, wiórkowanie i tarcie artykułów spożywczych, np. owoców, warzyw lub sera. ■ Rozdrabnianie, szatkowanie, mieszanie i miksowanie artykułów na puree. |
| Tarcza do krojenia warzyw po azjatycku | MUZ45AG1  | Krojenie na cienkie paski, np. owoców i warzyw. Wskazówka Wymaga MUZ5VL1 albo MUZ5MM1. |

| Akcesoria | Właściwości | Zastosowanie |
|---|---|--|
| Tarcza do frytek | MUZ45PS1  | Krojenie surowych ziemniaków na frytki. Wskazówka Wymaga MUZ5VL1 albo MUZ5MM1. |
| Mikser plastikowy | MUZ5MX1  | <ul style="list-style-type: none"> ■ Rozdrabnianie, szatkowanie, mieszanie i miksowanie artykułów na puree. ■ Przygotowywanie majonezu. ■ Rozdrabnianie kostek lodu i zamrożonych artykułów. |
| TastyMoments – Rozdrabniacz uniwersalny | MUZ45XTM1  | <ul style="list-style-type: none"> ■ Rozdrabnianie, szatkowanie, mieszanie i miksowanie artykułów na puree. ■ Rozdrabnianie i mielenie artykułów, np. przypraw, zbóż, kawy i cukru. ■ Rozdrabnianie kostek lodu i zamrożonych artykułów. <p>Rada: Nadaje się szczególnie dobrze do przetwarzania niewielkich ilości.</p> |
| PastaPassion – Przystawka do makaronu | MUZ5PP1  | <ul style="list-style-type: none"> ■ Formowanie płatów ciasta. ■ Formowanie szerokich makaronów wstążkowych. |
| Przystawka do mielenia mięsa | MUZ5FW1  | Rozdrabnianie surowych lub gotowanych artykułów, np. mięsa, ryb i warzyw. |
| Zestaw sitek | MUZ45LS1  | Dodatkowe tarcze perforowane do mielenia drobnego i grubego dla maszyny do mielenia mięsa. Wskazówka Wymaga MUZ5FW1. |
| Przystawka do wyciskania ciastek | MUZ45SV1  | Formowanie ciasteczek wyciskanych. Rada: Dostępne są 4 formy. Wskazówka Wymaga MUZ5FW1. |

| Akcesoria | Właściwości | Zastosowanie |
|--|---|--|
| Przystawka do wiórkowania | MUZ45RV1  | Tarcie artykułów, np. migdałów, orzechów, czekolady, twardych serów, wyschniętych bułek. Wskazówka Wymaga MUZ5FW1 albo MUZ5BS1. |
| Miska do mieszania ze stali nierdzewnej | MUZ5ER1  | Przetwarzanie do 2700 g ciasta uciaranego. |
| Miska do mieszania z tworzywa sztucznego | MUZ5KR1  | Przetwarzanie do 2700 g ciasta uciaranego. Rada: Nadaje się szczególnie dobrze do przetwarzania ciasta drożdżowego. |
| BakingSensation – Komplet przystawek | MUZ5BS1  | Komplet zawiera następujące części: <ul style="list-style-type: none"> ■ MUZ5FW1 z tarczą perforowaną, 5 mm ■ MUZ45SV1 ■ MUZ5KR1 |
| Maszynka do lodów | MUZ5EB1  | Przygotowywanie lodów lub sorbetów. |

Usuwanie usterek

Mniejsze usterek urządzenia można usuwać samodzielnie. Przed skontaktowaniem się z serwisem należy się zapoznać z informacjami na temat samodzielnego usuwania usterek. Pozwoli to uniknąć niepotrzebnych kosztów.

OSTRZEŻENIE

Niebezpieczeństwo 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 wymienionym przez producenta, jego serwis lub przez odpowiednio wykwalifikowaną osobę, co jest koniecznym warunkiem wykluczenia zagrożeń.


Zakłócenia działania

| Usterka | Przyczyna | Usuwanie usterek |
|---|---|--|
| Urządzenie nie działa. | Wtyczka przewodu przyłączeniowego nie jest włożona. | ▶ Podłączyć urządzenie do sieci elektrycznej. |
| | Uszkodzony bezpiecznik. | ▶ 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 O/off . |
| Urządzenie nie zaczyna pracować i wyłącza się podczas pracy. | Za duża ilość składników lub za długi czas przetwarzania. | ▶ Ustawić przełącznik obrotowy na O/off . ▶ Zmniejszyć ilość składników. ▶ Zaczekać, aż urządzenie ostygnie do temperatury pokojowej. |
| | Urządzenie lub przystawka są zablokowane. | ▶ Ustawić przełącznik obrotowy na O/off . ▶ Usunąć blokadę. |
| Waga nie pokazuje żadnych zmian ciężaru, mimo że są dodawane składniki. | Ilość składników leży poniżej przedziału pomiaru wagi. | ▶ Włożyć co najmniej 5 g albo 0,01 lb składnika, aby waga mogła wskazać prawidłowe wartości. |

| Usterka | Przyczyna | Usuwanie usterek |
|--|---|--|
| Ramię urządzenia nie daje się otworzyć ani zamknąć, ponieważ narzędzie zakleszczyło się w misce. | Napęd nie znajduje się w pozycji postojowej po zatrzymaniu przetwarzania lub przerwie w zasilaniu prądem. | <ol style="list-style-type: none"> 1. Ustawić przełącznik obrotowy na O/off. 2. Usunąć przyczynę, która spowodowała zatrzymanie urządzenia. → "Systemy zabezpieczające", Strona 138 3. Jeżeli ramię jest otwarte, wyjąć narzędzie i zamknąć ramię. 4. Krótko ustawić przełącznik obrotowy na 1, a następnie znowu na O/off. <p>✓ Napęd pracuje jeszcze przez krótki czas, aby osiągnąć pozycję postojową.</p> |

Wskazówki na wyświetlaczu

| Usterka | Przyczyna | Usuwanie usterek |
|--|---|--|
| Na wyświetlaczu miga "5000 g" albo "11.00 lb". | Zostały przekroczone wartości wskazań wagi. | ▶ Przestrzegać wartości wskazań wagi. → "Wskazania wagi", Strona 143 |
| Na wyświetlaczu miga "-990 g" albo "-2.20 lb". | Nie zostały osiągnięte wartości wskazań wagi. | ▶ Przestrzegać wartości wskazań wagi. → "Wskazania wagi", Strona 143 |
| Na wyświetlaczu miga "59:59 m:s". | Przekroczenia przedziału wskazań timera. | ▶ Nie przetwarzać artykułów dłużej niż 59 minut i 59 sekund albo wyzerować czas przetwarzania w ciągu tego czasu. → "Odczytywanie i zerowanie czasu przetwarzania", Strona 144 |
| Wyświetlacz pokazuje "ER-ROR" | Waga jest narażona na silne wibracje. | ▶ Nie używać urządzenia na blatach narażonych na wibracje, np. pod którymi pracuje zmywarka. |
| | Nierówne podłoże. | <ol style="list-style-type: none"> 1. Ustawić urządzenie na stabilnej, poziomej, czystej i płaskiej powierzchni. 2. Sprawdzić, czy wszystkie 4 mają kontakt z powierzchnią blatu. |
| | Zabrudzone nóżki. | ▶ Wytrzeć nóżki wilgotną ściereczką. |
| | Waga wymaga ponownego włączenia. | <ol style="list-style-type: none"> 1. Aby ponownie włączyć wagę: <ul style="list-style-type: none"> - Nacisnąć . - Odczekać 30-60 sekund. |

| Usterka | Przyczyna | Usuwanie usterek |
|-------------------------------|------------------|---|
| Wyświetlacz pokazuje "ER-ROR" | | <ul style="list-style-type: none"><li data-bbox="729 156 1042 240">– Ponownie nacisnąć  i zacząć na zakończenie kalibracji.<li data-bbox="667 245 1042 384">2 Jeżeli błąd jest w dalszym ciągu wyświetlany, odłączyć urządzenie na jakiś czas od sieci elektrycznej, a następnie ponownie spróbować włączyć wagę. <p data-bbox="667 400 1042 536">Wskazówka Przed skontaktowaniem się z serwisem należy kilkakrotnie wykonać czynności opisane we wskazówkach dotyczących samodzielnego usuwania usterek.</p> |

Utylizacja

W tym miejscu można tu również znaleźć informacje o sposobie prawidłowej utylizacji zużytych urządzeń.

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. Przekazać urządzenie do utylizacji zgodnej z wymogami ochrony środowiska.



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.

Serwis

Jeśli użytkownik ma pytania, nie potrafi samodzielnie usunąć zakłócenia albo urządzenie wymaga naprawy, powinien się zwrócić do naszego serwisu.

Wiele problemów można rozwiązać na podstawie dostępnych na naszej stronie internetowej informacji doty-

czących usuwania usterek. Jeżeli jest to niemożliwe, należy się zwrócić się do naszego serwisu.

Zawsze znajdziemy odpowiednie rozwiązanie.

Zapewnimy naprawę urządzenia z użyciem oryginalnych części zamienionych przez wyszkolonych techników serwisowych zarówno w okresie gwarancyjnym, jak i po jego upływie.

Istotne z punktu widzenia funkcjonalności oryginalne części zamienne zgodne z odpowiednim zarządzeniem w sprawie ekoprojektu dostępne są w naszym serwisie przez okres co najmniej 7 lat od daty wprowadzenia urządzenia na rynek na terenie Europejskiego Obszaru Gospodarczego.

Wskazówka W ramach warunków gwarancji producenckiej usługi serwisu są nieodpłatne.

Dokładne informacje na temat okresu i warunków gwarancji można uzyskać od naszego serwisu, od sprzedawcy urządzenia lub na naszej stronie internetowej.

Kontaktując się z serwisem należy podać numer produktu (E-Nr.) i numer fabryczny (FD) urządzenia.

Dane kontaktowe serwisu można znaleźć tutaj lub w dołączonym wykazie punktów serwisowych na końcu tej instrukcji albo na naszej stronie internetowej.

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.

Warunki gwarancji

Posiadane urządzenie jest objęte gwarancją na podanych niżej warunkach.

Urządzenie objęte gwarancją. Dystrybutor/gwarant: BSH Sprzęt Gospodarstwa Domowego Sp. z o.o., Al. Jerozolimskie 183, 02-222 Warszawa. Czas trwania gwarancji: 24 miesiące od wydania rzeczy pierwszemu kupującemu. Terytorialny zasięg ochrony gwarancyjnej: Polska. Konieczny dowód zakupu. Uprawnienia przysługujące kupującemu: usunięcie wady fizycznej, a jeżeli to nie jest możliwe – dostarczenie rzeczy wolnej od wady. Gwarancja nie wyłącza, nie ogranicza ani nie zawiesza uprawnień kupującego wynikających z przepisów o rękojmi za wady rzeczy sprzedanej. Dalsza treść oświadczenia gwarancyjnego (wraz z wyłączeniami z napraw gwarancyjnych) dostępna na stronie internetowej: www.bosch-home.pl/gwarancja. Gwarant udostępni treść oświadczenia gwarancyjnego również na piśmie lub e-mailem – w tym celu oraz w celu skorzystania z uprawnień z gwarancji prosimy o kontakt z infolinią: 801 191 534 (opłata wg. stawek operatora).

Зміст

| | | | |
|---|------------|---|------------|
| Безпека | 157 | Установлення чаші | 167 |
| Загальні вказівки | 157 | Виймання чаші | 167 |
| Використання за призначен- ням | 157 | Установлення знаряддя | 167 |
| Обмеження кола користувачів .. | 158 | Виймання знаряддя | 168 |
| Правила техніки безпеки | 158 | Установлення кришки чаші | 168 |
| Як уникати матеріальної шкоди | 162 | Зняття кришки чаші | 168 |
| Загальні відомості | 162 | Обробка | 168 |
| Охорона довкілля й ощадли- ве користування | 162 | Захисна кришка привода | 170 |
| Утилізація упаковки | 162 | Точне регулювання знарядь | 170 |
| Розпаковування й перевірка ... | 162 | Ваги | 171 |
| Розпаковування приладу й деталей | 162 | Індикація ваги | 171 |
| Комплект поставки | 162 | Зважування інгредієнтів | 171 |
| Установлення приладу | 163 | Зміна одиниць індикації ваги | 172 |
| Знайомство | 163 | Таймер | 172 |
| Прилад | 163 | Індикація таймера | 172 |
| Поворотний перемикач | 163 | Перегляд і скидання тривало- сті обробки | 172 |
| Світлове кільце | 164 | Чищення та догляд | 172 |
| Панель управління | 164 | Придатність до миття в посудо- мийній машині | 172 |
| Кнопки функцій | 164 | Чистильні засоби | 173 |
| Дисплей | 164 | Чищення основного блока | 173 |
| Відкидний кронштейн | 164 | Чищення чаші, кришки й знарядь | 173 |
| Приводи | 165 | Рецепти | 173 |
| Знаряддя | 165 | Огляд рецептів | 174 |
| Символи | 166 | Приладдя | 175 |
| Паркувальна позиція | 166 | Усунення несправностей | 179 |
| Системи безпеки | 166 | Несправності в роботі | 179 |
| Перед першим використанням | 167 | Вказівки на дисплеї | 180 |
| Підготовка приладу | 167 | Утилізація | 182 |
| Основні відомості про користування | 167 | Утилізація старих приладів | 182 |
| Довжина кабелю | 167 | Сервісні центри | 182 |
| Переміщення відкидного кронштейна | 167 | Номер виробу (E-Nr.) і заводський номер (FD) | 182 |
| | | Умови гарантії | 182 |



Безпека

Щоб користуватися приладом без ризику, зважайте на інформацію щодо безпеки.

Загальні вказівки

Тут ви знайдете загальну інформацію про цю інструкцію.

- Уважно прочитайте цю інструкцію. Лише за цієї умови ви зможете безпечно й ефективно користуватися приладом.
- Користуючись приладдям, що входило до комплекту або було придбане окремо, керуйтеся відповідними додатковими інструкціями.
- Ця інструкція призначена для користувача приладу.
- Зважайте на правила техніки безпеки й попередження.
- Збережіть інструкцію й інформацію про прилад для пізнішого користування або для наступного власника приладу.
- Перевірте прилад після розпакування. Не підключайте прилад, якщо його пошкодило під час транспортування.

Використання за призначенням

Щоб безпечно й правильно користуватися приладом, зважайте на вказівки щодо використання за призначенням.

Користуйтеся приладом лише за таких умов:

- згідно із цією інструкцією.
- з оригінальними частинами й приладдям.
- для інших цілей, які описані в інструкціях приладдя з основного комплекту або приладдя-опцій.
- для перемішування, замішування й збивання продуктів.
- під наглядом.
- у приватних домогосподарствах і в закритих приміщеннях побутового призначення за кімнатної температури.
- для обробки продуктів у кількості і з тривалістю, звичайними для домашнього господарства.
- 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.

Обмеження кола користувачів

Вживайте заходи щодо безпеки дітей та осіб, що відносяться до групи ризику

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 можливість небезпеки.

Дітям заборонено гратися з приладом.

Дітям заборонено чистити й обслуговувати прилад.

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

Правила техніки безпеки

Дотримуйтеся правил 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. → *Стор. 182*
- ▶ Ремонтувати прилад дозволено тільки фахівцям.
- 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.
- 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.
- Потрапляння вологи всередину приладу може призвести до ураження 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 мережного кабелю 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 дуже високої температури прилад і знаряддя можуть загорітися.

- ▶ У жодному разі не ставте прилад на гарячі поверхні або поблизу них.

⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ – Небезпека травмування!

- Оберткові приводи, знаряддя або приладдя можуть спричинити 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 затискання!

Можливе защемлення рук і пальців.

- ▶ Опускаючи відкидний кронштейн, не засовуйте пальців у чашу.

⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ – Небезпека задущення!

- 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 для здоров'я!

- Бруд на поверхнях може бути небезпечний для здоров'я.
- ▶ Виконуйте вказівки з чищення.
 - ▶ Поверхні, які контактують з харчовими продуктами, слід чистити перед кожним користуванням.

Як уникати матеріальної шкоди

Щоб уникати пошкодження приладу, приладдя й кухонного начиння, виконуйте ці вказівки.

Загальні відомості

Користуючись приладом, керуйтеся цими вказівками.

УВАГА!

Неналежне користування може спричинити матеріальну шкоду.

- ▶ Заборонено одночасно використовувати знаряддя й приладдя.
- ▶ Заборонено одночасно використовувати кілька одиниць приладдя.
- ▶ Не користуйтеся приладом довше, ніж потрібно.
- ▶ Заборонено вмикати порожній прилад.
- ▶ Заборонено використовувати оригінальні частини й приладдя, призначені для інших приладів.
- ▶ Не перевищуйте максимальну кількість продуктів.
- ▶ Не зберігайте в чаші сторонніх предметів.

Охорона довкілля й ощадливе користування

Бережіть довкілля — користуйтеся приладом ощадливо й правильно утилізуйте матеріали, придатні до вторинної переробки.

Утилізація упаковки

Пакувальні матеріали екологічно безпечні і можуть використовуватися повторно.

- ▶ Окремі складники потрібно розсортувати й утилізувати роздільно.

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

Розпаковування й перевірка

Тут ви дізнаєтеся, яких правил слід дотримуватися, розпаковуючи прилад.

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.

Комплект поставки

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

Вказівка: Залежно від комплектації прилад може постачатися з додатковим приладдя. 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 завантажувальною горловиною

| | |
|----------|-----------------------------|
| C | Віничок-мішалка Profi Flexi |
| D | Віничок-збивалка Profi |
| E | Гачок для замішування |
| F | Сумка для зберігання |
| G | Супровідна документація |

Установлення приладу

⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ **Небезпека пожежі!**

Від дуже високої температури прилад і знаряддя можуть загорітися.

- ▶ У жодному разі не ставте прилад на гарячі поверхні або поблизу них.

УВАГА!

- Під час роботи приладу крізь вентиляційну решітку ззаду виходить гаряче повітря. Заблокована вентиляція може спричинити перегрів приладу.
 - ▶ Ставте прилад на достатній відстані від стіни, чутливих поверхонь й інших приладів.
 - 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", Стор. 167
Не вставляйте штепсель у розетку.

Знайомство

Ознайомтеся з деталями приладу.

Прилад

Тут можна познайомитися зі складниками приладу.

→ Мал. 2

| | |
|-----------|---|
| 1 | Чаша з нержавіючої сталі |
| 2 | Панель управління |
| 3 | Кришка з убудованою завантажувальною горловиною |
| 4 | Кнопка розблокування відкидного кронштейна |
| 5 | Відкидний кронштейн |
| 6 | Поворотний перемикач |
| 8 | Захисна кришка привода 2 |
| 9 | Привод 2 |
| 10 | Захисна кришка привода 3 |
| 11 | Привод 3 |
| 12 | Вентиляційна решітка |
| 13 | Головний привод |
| 14 | Місце для зберігання кабелю |

Поворотний перемикач

Поворотний перемикач слугує для запуску й зупинення обробки, а також для вибору швидкості.

| Символ | Функція |
|---------------|---|
| ○/off | Зупинення обробки. |
| 1 | Обробка інгредієнтів на нижчій швидкості. |
| 7 | Обробка інгредієнтів на найвищій швидкості. |
| M | Нетривале підвищення швидкості обробки інгредієнтів до найвищої. → "Застосування моментально-го ввімкнення", Стор. 170 |

Світлове кільце

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. | <ul style="list-style-type: none"> ■ Прилад знеструмлений. ■ На приладі виникла несправність. |
| Світлове кільце блимає, але запустити чи продовжити обробку не вдається. | <ul style="list-style-type: none"> ■ Спрацювала система безпеки. ■ На приладі виникла несправність. |

Порада: Докладніше див. тут:
 → "Системи безпеки", Стор. 166
 → "Усунення несправностей", Стор. 179

Панель управління



Тут наведено огляд панелі управління.

→ Мал. 3

| | |
|---|-----------------------------------|
| 1 | Кнопка скидання |
| 2 | Кнопка ваг |
| 3 | Дисплей |
| 4 | Символ ваги у фунтах |
| 5 | Символ ваги в грамах |
| 6 | Символ часу у хвилинах і секундах |

Кнопки функцій

За допомогою кнопок функцій можна вибирати додаткові функції або налаштувати прилад. Щоб вибрати щось, натискайте пальцем на відповідні символи.

| Символ | Функція |
|---|--|
|  | Увімкнення і вимкнення ваг. |
|  | <ul style="list-style-type: none"> ■ Скидання ваг. ■ Скидання таймера. |

Вказівка: Натискайте кнопки пальцями руки без кухонної рукавички. Натискати кнопки якимись предметами, наприклад черпаком, не можна.

Дисплей

На дисплеї відображаються значення й повідомлення щодо робочого стану.

Вказівка: Якщо впродовж певного часу з приладом не виконують жодних дій, дисплей автоматично вимикається. Щоб знов активувати дисплей, натисніть будь-яку кнопку або запустіть обробку.

Відкидний кронштейн

Відкидний кронштейн можна переставляти й фіксувати в різних позиціях.

Натиснувши кнопку розблокування, можна повернути відкидний кронштейн у потрібну позицію.
 → "Переміщення відкидного кронштейна", Стор. 167

Вказівка: Відкидний кронштейн має функцію EasyArm Lift. Ця функція допомагає підіймати поворотний кронштейн.

Позиції відкидного кронштейна

Тут наведено огляд позицій відкидного кронштейна.

| Позиція | Застосування |
|---|--|
| Позиція 1  | Відкидний кронштейн зачинено. <ul style="list-style-type: none"> ▪ Обробка інгредієнтів зняряд-дями. ▪ Застосування приладдя на головному приводі, наприклад Льодогенератор. ▪ Застосування приладдя на приводі 2, наприклад Наскрізна шатківниця |
| Позиція 2  | Відкидний кронштейн відчи-нено. <ul style="list-style-type: none"> ▪ Установлення або виймання чаші. ▪ Установлення або виймання зняряддя. ▪ Помістіть інгредієнти в чашу. |
| Позиція 3  | <ul style="list-style-type: none"> ▪ Застосування приладдя на головному приводі, напри-клад М'ясорубка. ▪ Застосування приладдя на приводі 3, наприклад Скляна насадка-блендер. |

Порада: На наклейці, що міститься в комплекті, наведений огляд позицій відкидного кронштейну й рекомендованих швидкостей для тих чи інших випадків застосування. Цю наклейку можна приклеїти в непомітному місці ззаду приладу.

Приводи

Прилад устатковано різними приводами, спеціально адаптованими до знярядь і приладдя.

Вказівка: Приводи 2 і 3 накріті захисними кришками.

→ "Захисна кришка привода",
Стор. 170

Огляд приводів

Тут наведено огляд приводів і опи-сано їхнє призначення.

| Привод | Застосування |
|---|---|
| Головний привод  | Для зняряддя і приладдя, на-приклад <ul style="list-style-type: none"> ▪ М'ясорубка ▪ Приставка для макаронних виробів ▪ Льодогенератор |
| Привод 2  | Для приладдя, наприклад <ul style="list-style-type: none"> ▪ Наскрізна шатківниця ▪ Прес для цитрусових |
| Привод 3  | Для приладдя, наприклад <ul style="list-style-type: none"> ▪ Скляна насадка-блендер ▪ Пластмасова насадка-бле-ндер ▪ Набір багатофунк-ціонального подрібнювача |

Зняряддя

Тут ви знайдете найважливіші ві-домості про ті чи інші зняряддя. Замішувальний гачок устаткований знімною захисною кришкою, яка захищає привод від бруду.

Огляд знярядь

Використовуйте зняряддя, що під-ходить для вашої конкретної мети.

| Насадка | Застосування |
|---|--|
|  | Гачок для замішування <ul style="list-style-type: none"> ▪ Замішування важкого тіста, наприклад дріжджового. ▪ Підмішування продуктів, які не мають бути подрібнені, на-приклад родзинок або шоко-ладних плиток. |
|  | Віничок-мішалка Profi Flexi <ul style="list-style-type: none"> ▪ Перемішування продуктів, на-приклад дріжджового тіста або мусу. ▪ Домішування продуктів, на-приклад яєчних білків, вершків або родзинок. |

Насадка Застосування



Віничок-збивалка Profi

- Збивання білків і вершків.
- Замішування легкого тіста, наприклад бісквітного.

Порада: Віничок-збивалка Profi має можливість точного регулювання. Завдяки цьому можна регулювати відстань до миски.

→ "Точне регулювання знарядь",
Стор. 170

Символи

Тут наведено огляд символів, наявних на приладі.

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

Паркувальна позиція

У приладі передбачене автоматичне переміщення в паркувальну позицію.

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

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

Неправильна паркувальна позиція можлива з таких причин:

- Електричне живлення перерване під час обробки.
- Обробку завершила захисна система.

- Під час обробки розблокувався відкидний кронштейн або натиснуто кнопку його розблокування.

Порада: Неправильну паркувальну позицію можна легко виправити самостійно.

→ "Усунення несправностей",
Стор. 179

Системи безпеки

Тут наведено огляд систем безпеки приладу.

Захист від увімкнення

Захист від увімкнення запобігає небажаному увімкненню приладу.

Увімкнути прилад і керувати ним можна, тільки якщо

- відкидний кронштейн зафіксовано в позиції 1 і вставлено чашу або приладдя, наприклад Льодогенератор.
- відкидний кронштейн зафіксовано в позиції 3, а на привод 3 встановлено захисну кришку або приладдя.

Захист від повторного увімкнення

Захист від повторного увімкнення 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/off.

Захист від перевантаження

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

Двигун вимикається, якщо

- обробляється завелика кількість.

- зняття або приладдя блокується.

Перед першим використанням

Підготуйте прилад до застосування.

Підготовка приладу

1. Натисніть розблокувальну кнопку й підніміть відкидний кронштейн до фіксації.
→ "Переміщення відкидного кронштейна", Стор. 167
2. Поверніть чашу за годинниковою стрілкою й вийміть її.
→ "Виймання чаші", Стор. 167
3. Усі деталі, які контактують із харчовими продуктами, перед першим користуванням слід помити.
→ "Чищення та догляд", Стор. 172
4. Підготуйте виміти й висушені деталі до застосування.

Основні відомості про користування

Тут ви знайдете найсуттєвіші відомості про користування приладом.

Довжина кабелю

Відрегулюйте довжину кабелю живлення відповідно до потреб.

Регулювання довжини кабелю за допомогою змотувача

1. Витягніть кабель живлення на потрібну довжину й повільно відпустіть.
2. Щоб укоротити кабель,

- потягніть за кабель,
- дайте кабелю змотатися,
- знову витягніть кабель.

Вказівка: Не засовуйте кабель рукою. Якщо кабель застрягне, його слід повністю витягти, а потім дати йому змотатися.

Переміщення відкидного кронштейна

1. Натисніть розблокувальну кнопку й підніміть відкидний кронштейн до фіксації.
→ Мал. 4
- ✓ Відкидний кронштейн зафіксовано в позиції 2.
2. Натисніть розблокувальну кнопку й опускайте відкидний кронштейн, доки він не зафіксується у вертикальній позиції.
→ Мал. 5
- ✓ Відкидний кронштейн зафіксовано в позиції 3.

Установлення чаші

1. Установіть чашу в основний блок приладу.
→ Мал. 6
Зважайте на пази на основному блоці.
2. Поверніть чашу проти годинникової стрілки до фіксації.
→ Мал. 7

Виймання чаші

- ▶ Поверніть чашу за годинниковою стрілкою й вийміть її.
→ Мал. 8

Установлення зняття зняття

1. Виберіть потрібне зняття.
→ "Огляд зняття", Стор. 165

2. Втисніть зняття в головний привод до фіксації.
→ Мал. 9
3. Щоб установити замішувальний гачок:
 - Вставте замішувальний гачок з надією захисною кришкою в головний привод.
 - Поверніть захисну кришку до повної фіксації замішувального гачка.
→ Мал. 10Захисна кришка [a] має повністю накривати головний привод.

Виймання зняття

- ▶ Повністю вийміть зняття з привода.
→ Мал. 11

Установлення кришки чаші

Передумови

- Вставлено потрібне зняття.
 - Чашу встановлено.
 - Відкидний кронштейн зачинено.
1. Натисніть кнопку розблокування, трохи підніміть відкидний кронштейн і втримуйте його.
→ Мал. 12
 2. Трохи підніміть кришку спереду, повністю насуньте на чашу й опустіть.
→ Мал. 13
- Завантажувальна горловина має бути спрямована вперед.
3. Натисніть відкидний кронштейн униз до фіксації.
→ Мал. 14

Зняття кришки чаші

1. Натисніть кнопку розблокування, трохи підніміть відкидний кронштейн і втримуйте його.
2. Трохи підніміть кришку спереду й витягніть уперед.

3. Натисніть відкидний кронштейн угору до фіксації.

Обробка

Тут ви знайдете найважливіші відомості про обробку продуктів.

Порада: Скористайтеся нашими пропозиціями рецептів, щоб нагромадити досвід користування новим приладом.

→ "Рецепти", Стор. 173

Оброблювана кількість

Дотримуйтеся вказаної кількості продуктів.

| Продукт | Максимальна кількість |
|---------------|--------------------------------------|
| Збиті вершки | 600 г |
| яєчних білків | Білки стількох яєць: 8 |
| Тісто | 1000 г борошна + інші інгредієнти |

Рекомендації щодо швидкості

Щоб досягати оптимальних результатів, зважайте на рекомендації щодо швидкості.

| Налаштування | Застосування |
|--------------|--|
| 1 | 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. |

| Налаштування | Застосування |
|--------------|---|
| М | Нетривале збивання й перемішування інгредієнтів на максимальній швидкості. → "Застосування моментально-го ввімкнення", Стор. 170 |

Порада: На наклейці, що міститься в комплекті, наведений огляд позицій відкидного кронштейну й рекомендованих швидкостей для тих чи інших випадків застосування. Цю наклейку можна приклеїти в непомітному місці ззаду приладу.

Обробка інгредієнтів знаряддями.

ПОПЕРЕДЖЕННЯ Небезпека травмування!

Оберткові 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.

Передумови

- Чашу встановлено.
 - Вставлено потрібне знаряддя.
1. Завантажте інгредієнти в чашу.

2. Натисніть розблокувальну кнопку й опустіть відкидний кронштейн до фіксації.
3. Установіть кришку чаші.
→ "Установлення кришки чаші", Стор. 168
4. Вставте штепсельну вилку в розетку.
5. Поверніть перемикач на бажану швидкість.
→ Мал. **15**
6. Обробляйте інгредієнти, доки не буде досягнуто бажаного результату.
7. Поверніть перемикач у позицію **O/off**.
→ Мал. **16**
Дочекайтеся зупинки приладу.
8. 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. **17**
2. Щоб довантажити велику кількість інгредієнтів, поверніть перемикач у позицію **O/off**.
Дочекайтеся зупинки приладу.
3. Зніміть кришку чаші.
→ "Зняття кришки чаші", Стор. 168
4. Завантажте інгредієнти в чашу.
5. Установіть кришку чаші.
→ "Установлення кришки чаші", Стор. 168

6. Обробляйте інгредієнти, доки не буде досягнуто бажаного результату.

Застосування моментального ввімкнення

1. Поверніть перемикач у позицію **M** і втримуйте його там.
→ Мал. **18**
- ✓ Інгредієнти будуть оброблятися на найвищій швидкості.
2. Відпустіть поворотний перемикач.
→ Мал. **19**
- ✓ Перемикач автоматично повернеться в позицію **O/off**.
- ✓ Обробка зупиняється, приводи переміщуються в паркувальну позицію.

Порада


Моментальне ввімкнення найкраще підходить для такого приладдя:

- Скляна насадка-блендер
- Набір багатофункціонального подрібнювача
- Багатофункціональний блендер




Захисна кришка привода

Зніміть захисну кришку, щоб скористатися приладдям на приводі 2 або 3.

Зняття захисної кришки

1. Притисніть захисну кришку привода вниз 2, натиснувши на позначку , і зніміть кришку.
→ Мал. **20**
2. Потягніть захисну кришку привода 3 вгору і зніміть її.
→ Мал. **21**

Установлення захисної кришки привода

1. Спрямуйте захисну кришку привода 2 позначкою  назад, установіть і притисніть її.
→ Мал. **22**
2. Установіть і притисніть захисну кришку привода 3.
→ Мал. **23**
Позначка  має розташуватися навпроти позначки .

Вказівка: Приводи, якими ви не користуєтесь, завжди закривайте захисними кришками.

Точне регулювання знярядь

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

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

Корекція заводського налаштування

УВАГА!

Унаслідок неправильного заводського налаштування прилад і зняряддя можуть бути пошкоджені.

- ▶ Заборонено користуватися зняряддям, якщо воно торкається чаші.

Передумови

- Штепсельну вилку вийнято з розетки.
- 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. 24
2. Щоб змінити відстань, крутіть знаряддя.
→ Мал. 25
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.

Ваги

Цей прилад устаткований вагами. Можна зважувати інгредієнти по одному.

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

Індикація ваги

Користуючись вагами, зважайте на вказані далі значення.

Індикація в грамах

| | |
|-----------------|-----------------|
| Зона індикації | -990 г – 5000 г |
| Етапи індикації | 5 г |

Індикація у фунтах

| | |
|-----------------|---------------------|
| Зона індикації | -2,20 lb – 11,00 lb |
| Етапи індикації | 0,01 lb |

Порада: Одиниці індикації ваги можна змінити в будь-який момент.
→ "Зміна одиниць індикації ваги",
Стор. 172



Зважування інгредієнтів

Передумови

- Вставлено чашу або розміщено приладдя.
- Поворотний перемикач установлено в позицію **O/off**.
- Штепсельну вилку вставлено в розетку.

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".

uk Таймер

- Завантажте потрібний інгредієнт.
 - ✓ На дисплеї відображається вага.
- Щоб зважити інші інгредієнти, виберіть один з таких варіантів:
 - Завантажте наступні інгредієнти й гляньте загальну вагу.
 - Натисніть  і чекайте, доки на дисплеї з'явиться "0 g" або "0.00 lb".
- Щоб вимкнути ваги, натисніть  або запустіть обробку.




Порада: Користуватися вагами можна також у поєднанні з приладам. Зважуйте інгредієнти безпосередньо перед завантаженням, наприклад, у насадку-блендер або морозивницю.

→ "Приладдя", Стор. 175

Вказівка: Приблизно після 3 хвилин бездіяльності ваги автоматично вимикаються.

Зміна одиниць індикації ваги

Передумови

- Поворотний перемикач встановлено в позицію /off.
 - Ваги ввімкнені.
- Натисніть і втримуйте  і .
- Одиниця індикації ваги зміниться.

| Символ | Одиниця |
|-----------|--------------------|
| g | Індикація в грамах |
| lb | Індикація у фунтах |

- Відпустіть обидві кнопки.
 - ✓ Ваги відкалібруються й запускаються зі зміненою конфігурацією.
 - ✓ Налаштування буде збережено.

Таймер


Попередню тривалість обробки можна викликати з пам'яті або скинути.

Індикація таймера

Користуючись таймером, зважайте на вказані далі значення.

| | |
|-----------------|--------------------|
| Зона індикації | 0 с – 59 хв і 59 с |
| Етапи індикації | 1 с |

Перегляд і скидання тривалості обробки

- Поверніть перемикач на бажану швидкість.
 - ✓ Дисплей показує тривалість обробки.
- Щоб скинути індикацію на "00:00", натисніть .

Вказівки

- Якщо перервати обробку менш ніж на 30 секунд, останні показані значення на певний час залишаються збережені, і в разі нової обробки відлік починається з них.
- Якщо перервати обробку більш ніж на 30 секунд, прилад вмикає ваги й калібрується.

Чищення та догляд

Щоб прилад працював довго, слід ретельно чистити його й доглядати за ним.

Придатність до миття в посудомийній машині

Дізнайтеся, які деталі приладу можна мити в посудомийній машині.

УВАГА!

Деякі деталі внаслідок миття в посудомийній машині можуть бути пошкоджені.

- ▶ Мийте в посудомийній машині тільки придатні для цього деталі.

- ▶ Використовуйте тільки ті програми, котрі не нагрівають воду понад 60 °С.
- ▶ Не затискайте пластмасові деталі в посудомийній машині.

Деталі, що можна мити в посудомийній машині:



- Кришка чаші
- Чаша з нержавіючої сталі
- Знаряддя

Деталі, що не можна мити в посудомийній машині:



- Захисна кришка привода 2
- Захисна кришка привода 3

Чистильні засоби

Дізнайтеся, які засоби придатні для чищення приладу.

УВАГА!

Небезпека матеріальної шкоди. Невідповідні засоби для очищення або неправильне очищення можуть 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.

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 високотискного 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.

Чищення чаші, кришки й знарядь

1. Чашу, кришку чаші й знаряддя слід чистити м'якою ганчіркою або губкою, змоченою в лужному мийному розчині.
2. Дайте всім деталям висохнути.

Рецепти

Тут наведено добірку рецептів, розроблених спеціально для цього приладу.

Поради

- Щоб досягати оптимальних результатів обробки, дотримуйтеся вказаних максимальних кількостей продуктів.
- За допомогою вбудованих ваг можна зважувати інгредієнти, завантажуючи їх.
 → "Ваги", Стор. 171
- За допомогою таймера можна контролювати час обробки.
 → "Таймер", Стор. 172

Огляд рецептів

У цьому огляді наведено інгредієнти й операції з обробки для тих чи інших рецептів.

| Рецепт | Інгредієнти | Обробка |
|-----------------|---|---|
| Збиті вершки | 100-600 г вершків | <ul style="list-style-type: none"> ■ Вставте віничок-збивалку. ■ Залийте вершки. ■ Обробляйте 1½-4 хв на швидкості 7. |
| Ячні білки | 1-8 білків | <ul style="list-style-type: none"> ■ Вставте віничок-збивалку. ■ Залийте білки. ■ Обробляйте 4-6 хв на швидкості 7. |
| Бісквітне тісто | <ul style="list-style-type: none"> ■ 2 яєць ■ 2-3 ст. л. гарячої води ■ 100 г цукру ■ 1 ст. л. ванільного цукру ■ 70 г борошна (просіяного) ■ 70 г крохмалю ■ Розпушувача (на смак) <p>Вказівка: Одночасно обробляти можна максимум 2-разову кількість.</p> | <ul style="list-style-type: none"> ■ Вставте віничок-збивалку. ■ Завантажте всі інгредієнти, крім борошна й крохмалю. ■ Обробляйте 4-6 хв на швидкості 7. ■ Установіть на швидкість 1. ■ Упродовж 30-60 с ложка за ложкою додайте борошно й крохмаль. |
| Здобне тісто | <ul style="list-style-type: none"> ■ 3-4 яєць ■ 200-250 г цукру ■ 1 щіпка солі ■ 1 ст. л. ванільного цукру або натерта цедрa половини лимона ■ 200-250 г масла або маргарину (кімнатної температури) ■ 500 г борошна ■ 15 г розпушувача ■ 125 мл молока <p>Вказівка: Одночасно обробляти можна максимум 1½-разову кількість.</p> | <ul style="list-style-type: none"> ■ Вставте віничок-мішалку. ■ Додайте всі інгредієнти. ■ Обробляйте 30 с на швидкості 1. ■ Обробляйте 3-4 хв на швидкості 7. |
| Пісочне тісто | <ul style="list-style-type: none"> ■ 125 г масла ■ 100-125 г цукру ■ 1 яйце ■ 1 щіпка солі ■ Трохи ванільного цукру або натертої цедрa лимона ■ 250 г борошна ■ Розпушувача (на смак) <p>Вказівка: Одночасно обробляти можна максимум 2-разову кількість.</p> | <ul style="list-style-type: none"> ■ Вставте віничок-мішалку. ■ Додайте всі інгредієнти. ■ Обробляйте 30 с на швидкості 1. ■ Обробляйте 2-3 хв на швидкості 6. <p>Починаючи від 500 г борошна:</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Вставте замішувальний гачок. ■ Додайте всі інгредієнти. ■ Обробляйте 30 с на швидкості 1. ■ Обробляйте 3-4 хв на швидкості 3. |

| Рецепт | Інгредієнти | Обробка |
|------------------------------|---|--|
| Дріжджове тісто | <ul style="list-style-type: none"> ■ 500 г борошна ■ 1 яйце ■ 80 г жиру (кімнатної температури) ■ 80 г цукру ■ 200-250 мл теплого молока ■ 25 г свіжих дріжджів або 1 ст. л. сухих дріжджів. ■ Натерта цедра половини лимона ■ 1 щіпка солі <p>Вказівка: Одночасно обробляти можна максимум 1½-разову кількість.</p> | <ul style="list-style-type: none"> ■ Вставте замішувальний гачок. ■ Додайте всі інгредієнти. ■ Обробляйте 30 с на швидкості 1. ■ Обробляйте 3-6 хв на швидкості 3. |
| Тісто для макаронних виробів | <ul style="list-style-type: none"> ■ 300 г борошна ■ 150 г яєць (прибл. 3 шт.) ■ 15-30 мл холодної води (на смак) <p>Вказівка: Одночасно обробляти можна максимум 1½-разову кількість.</p> | <ul style="list-style-type: none"> ■ Вставте замішувальний гачок. ■ Додайте всі інгредієнти. ■ Обробляйте 3-5 хв на швидкості 3. |
| Тісто для хліба | <ul style="list-style-type: none"> ■ 750 г борошна ■ 2 ст. л. сухих дріжджів ■ 2 ч. л. солі ■ 450-500 мл теплої води <p>Вказівка: Одночасно обробляти можна максимум 1-разову кількість.</p> | <ul style="list-style-type: none"> ■ Вставте замішувальний гачок. ■ Додайте всі інгредієнти. ■ Обробляйте 30 с на швидкості 1. ■ Обробляйте 4-5 хв на швидкості 3. |

Приладдя

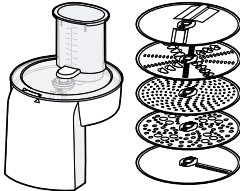
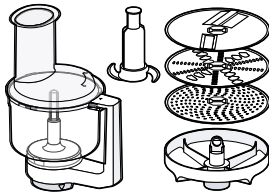



Приладдя можна придбати в сервісній службі, у спеціалізованій мережі або через Інтернет. Використовуйте тільки оригінальне приладдя, бо воно точно припасоване до приладу.



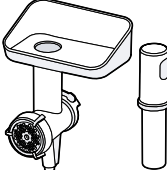
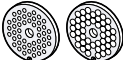


Приладдя індивідуальне для кожного приладу. Під час придбання завжди вказуйте точне найменування (номер E) свого приладу.

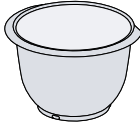

→ *Стор. 182*

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

| Приладдя | Характеристики | Застосування |
|-----------------------------------|----------------|--|
| VeggieLove – Наскрізна шатківниця | MUZ5VL 1 | Нарізання, шаткування й натирання продуктів, наприклад овочів, фруктів або сиру. |

| Приладдя | Характеристики | Застосування |
|--|---|--|
| Насадка для нарізання кубиками | MUZ5CC2  | Нарізання кубиками таких продуктів, як фрукти, сирі або варені овочі, твердий сир, м'яка м'ясна ковбаса або круто зварені яйця. |
| Багатофункціональний блендер | MUZ5MM1  | <ul style="list-style-type: none"> ■ Нарізання, шаткування й натирання продуктів, наприклад овочів, фруктів або сиру. ■ Подрібнення, січення й змішування продуктів і приготування пюре. |
| Диск для нарізання овочів для страв азіатської кухні | MUZ45AG1  | Нарізання продуктів, як-от овочі і фрукти, тонкими смужками. Вказівка: Має бути MUZ5VL1 або MUZ5MM1. |
| Диск для нарізання картоплі соломкою | MUZ45PS1  | Нарізання сирі картоплі для приготування картоплі фрі. Вказівка: Має бути MUZ5VL1 або MUZ5MM1. |
| Пластмасова насадка-блендер | MUZ5MX1  | <ul style="list-style-type: none"> ■ Подрібнення, січення й змішування продуктів і приготування пюре. ■ Приготування майонезу. ■ Подрібнення кубиків льоду й заморожених продуктів. |

| Приладдя | Характеристики | Застосування |
|---|---|--|
| TastyMoments – Набір багатофункціонального подрібнювача | MUZ45XTM1  | <ul style="list-style-type: none"> ■ Подрібнення, січення й змішування продуктів і приготування пюре. ■ Подрібнення й перемелювання продуктів, наприклад прянощів, зерна, кави або цукру. ■ Подрібнення кубиків льоду й заморожених продуктів. <p>Порада: Найкраще підходить для обробки невеликих кількостей.</p> |
| PastaPassion – Приставка для макаронних виробів | MUZ5PP1  | <ul style="list-style-type: none"> ■ Виготовлення листів тіста. ■ Виготовлення широкої лопшини. |
| М'ясорубка | MUZ5FW1  | Подрібнення сирих або варених продуктів, наприклад м'яса, риби й овочів. |
| Комплект решіткових дисків | MUZ45LS1  | Додаткові диски з дрібними й великими отворами для м'ясорубки. Вказівка: Має бути MUZ5FW1. |
| Насадка для фігурного печива | MUZ45SV1  | Виготовлення фігурного печива. Порада: На вибір наявна така кількість форм: 4. Вказівка: Має бути MUZ5FW1. |
| Шаткувальна приставка | MUZ45RV1  | Натирання продуктів, наприклад мигдалю, лісових горіхів, шоколаду, твердого сиру, сухарів. Вказівка: Має бути MUZ5FW1 або MUZ5BS1. |

| Приладдя | Характеристики | Застосування |
|----------------------------------|--|--|
| Чаша з нержавіючої сталі | MUZ5ER1  | Обробка максимум 2700 г здобного тіста. |
| Чаша з пластмаси | MUZ5KR1  | Обробка максимум 2700 г здобного тіста. Порада: Найкраще підходить для обробки дріжджового тіста. |
| BakingSensation – Набір приладдя | MUZ5BS1  | Набір включає: <ul style="list-style-type: none"> ■ MUZ5FW1 з решітковим диском, 5 мм ■ MUZ45SV1 ■ MUZ5KR1 |
| Льодогенератор | MUZ5EB1  | Приготування морозива або сорбету. |

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.


Несправності в роботі

| Несправність | Можлива причина | Усунення несправності |
|---|--|--|
| Прилад не працює. | Не вставлений штекер мережного кабелю . | ▶ Підключіть прилад до електромережі. |
| | Запобіжник вийшов із ладу. | ▶ 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/off . |
| Прилад не запускає обробку або вимикається під час обробки. | Завелика кількість продуктів або надто довга тривалість обробки. | ▶ Установіть поворотний перемикач у позицію O/off . ▶ Зменште кількість інгредієнтів. ▶ Дайте приладу охолонути до кімнатної температури. |
| | Прилад або приладдя заблокувало. | ▶ Установіть поворотний перемикач у позицію O/off . ▶ Усуньте блокування. |
| Показана вага не змінюється, хоча завантажено інгредієнти. | Кількість інгредієнтів виходить за нижню межу діапазону вимірювання ваг. | ▶ Щоб відобразилася правильна вага, завантажте мінімум 5 г або 0,01 lb. |

| Несправність | Можлива причина | Усунення несправності |
|---|--|--|
| Відкидний кронштейн не відчиняється або не зачи- няється, бо знаряддя чіпля- ється за чашу. | Привод не в паркувальній позиції після того, як обробку зупинила захисна система або як перервало- ся електроживлення. | <ol style="list-style-type: none"> 1. Установіть поворотний перемикач у позицію ○/off. 2. Усуньте причину, з якої прилад зупинився. → "Системи безпеки", Стор. 166 3. Якщо відкидний кронштейн відчи- нено, зніміть знаряддя й зачиніть відкидний кронштейн. 4. Ненадовго поверніть перемикач на 1, а тоді — знову на ○/off. <p>✓ Привод ще трохи рухатиметься, аж доки досягне паркувальної позиції.</p> |

Вказівки на дисплеї

| Несправність | Можлива причина | Усунення несправності |
|--|--|---|
| На дисплеї блимає "5000 g" або "11.00 lb". | Перевищено максимальну вагу | <ul style="list-style-type: none"> ▶ Зважайте на значення індикації ваги. → "Індикація ваги", Стор. 171 |
| На дисплеї блимає "-990 g" або "-2.20 lb". | Не досягнуто мінімальної ваги | <ul style="list-style-type: none"> ▶ Зважайте на значення індикації ваги. → "Індикація ваги", Стор. 171 |
| На дисплеї блимає "59:59 m:s". | Перевищено макси- мальний час таймера. | <ul style="list-style-type: none"> ▶ Не обробляйте інгредієнти довше ніж 59 хвилин 59 секунд або ски- ньте час обробки впродовж цього періоду. → "Перегляд і скидання тривало- сті обробки", Стор. 172 |
| На дисплеї відображається «ERROR» | Ваги надто сильно ві- брують. | <ul style="list-style-type: none"> ▶ Не користуйтеся приладом на робочих поверхнях, що ві- брують, — наприклад, під якими працює посудомийна машина. |
| | Нерівна опорна поверхня. | <ol style="list-style-type: none"> 1. Установіть прилад на стійку, рівну, чисту й гладку робочу поверхню. 2. Переконайтеся, що всі чотири ні- жки торкаються робочої поверхні. |
| | Ніжки забруднені. | <ul style="list-style-type: none"> ▶ Протріть ніжки вологою ганчі- ркою. |
| | Потрібно перезапустити ваги. | <ol style="list-style-type: none"> 1. Щоб перезапустити ваги: <ul style="list-style-type: none"> - Натисніть ⏏. - Почекайте 30–60 секунд. |

| Несправність | Можлива причина | Усунення несправності |
|-----------------------------------|-----------------|---|
| На дисплеї відображається «ERROR» | | <ul style="list-style-type: none"><li data-bbox="729 161 1009 240">– Знову натисніть  і зачекайте, доки завершиться калібрування.<li data-bbox="667 248 1041 355">2 Якщо помилка з'явиться знову, на якийсь час від'єднайте прилад від мережі, а потім ще раз спробуйте ввімкнути ваги. <p data-bbox="667 376 1025 483">Вказівка: Перш ніж звертатися до сервісної служби, виконайте алгоритм усунення несправності кілька разів.</p> |

Утилізація

Тут ви дізнаєтеся, як правильно утилізувати старі прилади.

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.



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

Сервісні центри

Якщо виникнуть запитання, ви не зможете власноруч усунути несправність приладу або знадобиться ремонт, зверніться до нашого сервісного центру.

Багато проблем можна усувати самостійно, керуючись інформацією про усунення несправностей у цій інструкції або на нашому сайті. Якщо це не вдасться, зверніться до нашого сервісного центру.

Ми завжди знайдемо, як розв'язати вашу проблему.

Ми подбаємо про те, щоб ваш прилад відремонтували за допомогою оригінальних запчастин підготовлені майстри — як у гарантійному випадку, так і після закінчення дії гарантії.

Важливі для безпеки оригінальні запасні частини, що відповідають Директиві ЄС щодо екологічного проектування, можна придбати в нашій сервісній службі впродовж щонайменше 7 років з моменту виходу приладу на ринок Європейського економічного простору.

Вказівка: Робота сервісного центру в гарантійних випадках безкоштовна.

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

Звертаючись до сервісного центру, назвіть номер виробу (E-Nr.) і заводський номер (FD) приладу. Контактні дані сервісного центру містить довідник у кінці цієї інструкції; їх також можна знайти на нашому сайті.

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.

Умови гарантії

Для вашого приладу діють наведені нижче гарантійні умови.

Стосовно цього приладу діють умови гарантії, щоб були опубліковані нашим компетентним пред-

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

Оглавление

| | | | |
|--|------------|---|------------|
| Безопасность | 185 | Снятие насадки | 196 |
| Общие указания | 185 | Установка крышки чаши | 196 |
| Использование по назначению..... | 185 | Снятие крышки чаши | 196 |
| Ограничение круга пользователей.... | 186 | Переработка | 196 |
| Указания по технике безопасности ... | 186 | Защитная крышка привода | 198 |
| Во избежание материального ущерба | 190 | Регулирование насадок | 198 |
| Общая информация | 190 | Весы | 199 |
| Охрана окружающей среды и экономика | 190 | Показания весов | 199 |
| Утилизация упаковки..... | 190 | Взвешивание ингредиентов | 200 |
| Распаковывание и контроль | 190 | Изменение единиц индикации веса .. | 200 |
| Распаковывание прибора и его ча- стей | 190 | Таймер | 200 |
| Комплект поставки | 190 | Показания таймера | 200 |
| Установка прибора | 191 | Считывание и сброс времени пере- работки..... | 200 |
| Ознакомление с прибором | 191 | Очистка и уход | 201 |
| Прибор | 191 | Пригодность для мытья в посудо- моечной машине | 201 |
| Поворотный переключатель | 191 | Чистящие средства | 201 |
| Светящееся кольцо | 192 | Чистка основного блока..... | 201 |
| Панель управления..... | 192 | Очистка чаши, крышки и насадок | 201 |
| Функциональные кнопки | 192 | Рецепты | 202 |
| Дисплей | 192 | Обзор рецептов..... | 202 |
| Поворотный кронштейн..... | 192 | Принадлежность | 204 |
| Приводы | 193 | Устранение неисправностей | 208 |
| Насадки | 193 | Сбои в работе | 208 |
| Символы..... | 194 | Указания на дисплее | 209 |
| Парковочное положение..... | 194 | Утилизация | 211 |
| Системы безопасности | 194 | Утилизация старого бытового при- бора | 211 |
| Перед первым использованием | 195 | Сервисная служба | 211 |
| Подготовка прибора к работе..... | 195 | Номер изделия (E-Nr.) и заводской номер (FD) | 211 |
| Стандартное управление | 195 | Гарантийные условия..... | 212 |
| Длина кабеля | 195 | | |
| Перемещение поворотного крон- штейна..... | 195 | | |
| Установка чаши..... | 196 | | |
| Снятие чаши..... | 196 | | |
| Установка насадки | 196 | | |



Безопасность

Для безопасной эксплуатации прибора следуйте указаниям по теме «Безопасность».

Общие указания

Здесь приведена общая информация о данной инструкции.

- Внимательно прочтите эту инструкцию. Она поможет вам научиться безопасно и эффективно пользоваться прибором.
- При использовании прилагающихся или опциональных принадлежностей соблюдайте дополнительные инструкции.
- Эта инструкция предназначена для пользователя прибора.
- Следуйте указаниям по технике безопасности и предупреждениям.
- Сохраните инструкцию и информацию об изделии для дальнейшего использования или для передачи следующему владельцу.
- Распакуйте и осмотрите прибор. В случае обнаружения повреждений, связанных с транспортировкой, не подключайте прибор.

Использование по назначению

Для безопасного и надлежащего пользования прибором соблюдайте правила использования по назначению.

Используйте прибор только:

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

Отсоедините прибор от подачи электроэнергии, если вы:

- не используете прибор.

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

Ограничение круга пользователей

Не допускайте рисков для детей и подверженных опасности лиц. Этот прибор могут использовать лица с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или не имеющими достаточного опыта или знаний, если они находятся под присмотром или прошли соответствующий инструктаж относительно безопасного пользования прибором и уяснили для себя, какую опасность несет в себе прибор.

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.

Указания по технике безопасности

Соблюдайте 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. → Стр.211
- ▶ Ремонтировать прибор разрешается только квалифицированным специалистам.
- 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 удара током.
 - ▶ 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 опасностей.
 - ▶ Ни в коем случае не допускайте контакта сетевого кабеля с горячими частями прибора или с источниками тепла.
 - ▶ Ни в коем случае не допускайте контакта сетевого кабеля с острыми концами или кромками.
 - ▶ Запрещается перегибать, заземлять или переоборудовать сетевой кабель.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность возгорания!

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 зажатия!

Возможно защемление рук или пальцев.

- ▶ При опускании поворотного кронштейна не вставляйте пальцы в 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 для здоровья!

Загрязнения на поверхностях могут представлять опасность для здоровья.

- ▶ Соблюдайте указания по очистке.
- ▶ Поверхности, контактирующие с продуктами питания, следует очищать перед каждым использованием.

Во избежание материального ущерба

Чтобы избежать повреждений прибора, принадлежностей и предметов кухонной мебели, соблюдайте приведенные здесь указания.

Общая информация

При пользовании прибором соблюдайте эти указания.

ВНИМАНИЕ!

Некомпетентное использование может привести к материальному ущербу.

- ▶ Не используйте одновременно насадки и принадлежности.
- ▶ Не используйте несколько принадлежностей одновременно.
- ▶ Не используйте прибор дольше, чем нужно.
- ▶ Никогда не включайте прибор вхолостую.
- ▶ Ни в коем случае не используйте оригинальные детали и принадлежности для других приборов.
- ▶ Соблюдайте максимальное перерабатываемое количество продуктов.
- ▶ Не храните в чаше никакие посторонние предметы.

Охрана окружающей среды и экономия

Бережно расходуя ресурсы при эксплуатации прибора и утилизируя надлежащим образом пригодные к повторному использованию материалы, вы проявляете заботу об окружающей среде.

Утилизация упаковки

Упаковочные материалы экологически безопасны и могут использоваться повторно.

- ▶ Утилизируйте отдельные части, предварительно рассортировав их.

Сведения о возможных способах утилизации можно получить в специализированном торговом предприятии, а также в районных или городских органах управления.

Распаковывание и контроль

Здесь приводится информация, которую необходимо учесть при распаковывании.

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.

Комплект поставки

После распаковки проверьте все детали на отсутствие транспортных повреждений и комплектность поставки.

Указание: 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 |
| D | Профессиональный венчик для взбивания |
| E | Месильная насадка |
| F | Сумочка для хранения |
| G | Сопроводительная документация |

Установка прибора

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Опасность возгорания!

При слишком высокой температуре возможно возгорание прибора и насадок.

- ▶ Никогда не ставьте прибор на горячие поверхности или рядом с ними.

ВНИМАНИЕ!

- Во время работы горячий отходящий воздух выходит сзади через вентиляционную решетку. Блокировка вентиляции может привести к перегреву прибора.
 - ▶ Ставьте прибор на достаточном расстоянии от стены, чувствительных поверхностей и других приборов.
 - 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", Стр. 195
Не вставляйте вилку сетевого шнура в розетку.

Ознакомление с прибором

Ознакомьтесь с компонентами вашего прибора.

Прибор

Здесь приведен обзор составных частей прибора.

→ Рис. **2**

| | |
|-----------|---|
| 1 | Смесительная чаша из нержавеющей стали |
| 2 | Панель управления |
| 3 | Крышка со встроенным загрузочным стволom |
| 4 | Кнопка разблокирования для поворотного кронштейна |
| 5 | Поворотный кронштейн |
| 6 | Поворотный переключатель |
| 8 | Защитная крышка для привода 2 |
| 9 | Привод 2 |
| 10 | Защитная крышка для привода 3 |
| 11 | Привод 3 |
| 12 | Вентиляционная решетка |
| 13 | Главный привод |
| 14 | Отсек для хранения кабеля |

Поворотный переключатель

Поворотным переключателем запускается и останавливается переработка, а также выбирается скорость.

| Символ | Функция |
|--------|--|
| ○/off | Останов переработки. |
| 1 | Переработка ингредиентов на низкой скорости. |

| Символ | Функция |
|--------|--|
| 7 | Переработка ингредиентов на максимальной скорости. |
| M | Кратковременная переработка ингредиентов на максимальной скорости. → "Использование моментального включения", Стр.198 |

Светящееся кольцо

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. | <ul style="list-style-type: none"> ▪ Нарушена подача электроэнергии на прибор. ▪ Прибор неисправен. |
| Светящееся кольцо мигает и переработку запустить или продолжить невозможно. | <ul style="list-style-type: none"> ▪ Включена система безопасности. ▪ Прибор неисправен. |

Совет: Дополнительные сведения см. здесь:

→ "Системы безопасности", Стр.194

→ "Устранение неисправностей", Стр.208

Панель управления

Здесь приводится обзор панели управления.



→ Рис. **3**

| | |
|----------|---------------|
| 1 | Кнопка отмены |
|----------|---------------|

| | |
|----------|-------------------------------------|
| 2 | Кнопка Весы |
| 3 | Дисплей |
| 4 | Символ веса в фунтах |
| 5 | Символ веса в граммах |
| 6 | Символ времени в минутах и секундах |

Функциональные кнопки

При помощи функциональных кнопок выбираются дополнительные функции или выполняются установки. Чтобы сделать выбор, прикоснитесь пальцем к соответствующему символу.

| Символ | Функция |
|---|--|
|  | Включение и выключение весов. |
|  | <ul style="list-style-type: none"> ▪ Сброс показаний весов. ▪ Сброс показаний таймера. |

Указание: Управляйте кнопками при помощи пальцев и без кухонных перчаток. Нельзя управлять кнопками при помощи предметов, напр., кухонной ложки.

Дисплей

На дисплее отображаются значения и сообщения о рабочем состоянии.

Указание: Если в течение определенного времени управление не производится, дисплей автоматически выключается. Чтобы снова активировать дисплей, нужно нажать одну из кнопок или запустить переработку.

Поворотный кронштейн

Поворотный кронштейн можно переставлять и фиксировать в различных положениях.




Нажав кнопку разблокирования, можно переместить поворотный кронштейн в требуемое положение.

→ "Перемещение поворотного кронштейна", Стр.195

Указание: Поворотный кронштейн оснащен функцией EasyArm Lift. Эта функция помогает перемещать поворотный кронштейн вверх.

Положения поворотного кронштейна

Здесь приводится обзор положений поворотного кронштейна.

| Положение | Применение |
|---|--|
| Положение 1  | Поворотный кронштейн закрыт. <ul style="list-style-type: none"> ▪ Переработайте ингредиенты посредством насадок. ▪ Используйте принадлежность, подсоединив ее к главному приводу, напр. Льдогенератор. ▪ Используйте принадлежность, подсоединив ее к приводу 2, напр. Универсальная резка. |
| Положение 2  | Поворотный кронштейн открыт. <ul style="list-style-type: none"> ▪ Установите или снимите чашу. ▪ Установите или снимите насадку. ▪ Загрузите ингредиенты в смесительную чашу. |
| Положение 3  | <ul style="list-style-type: none"> ▪ Используйте принадлежность, подсоединив ее к главному приводу, напр. Мясорубка. ▪ Используйте принадлежность, подсоединив ее к приводу 3, напр. Стекло-ный стакан блендера. |

Совет: На входящей в комплект наклейке приведен обзор положений поворотного кронштейна и рекомендованных скоростей для тех или иных случаев применения. Наклейку можно наклеить в незаметном места с задней стороны прибора.

Приводы

Ваш прибор оснащен различными приводами, которые специально адаптированы к насадкам и принадлежностям.

Указание: Приводы 2 и 3 покрыты защитными крышками.

→ "Защитная крышка привода", Стр.198

Обзор приводов

Здесь приводится обзор приводов и их назначение.

| Привод | Применение |
|---|---|
| Главный привод  | Для насадок и принадлежностей, напр. <ul style="list-style-type: none"> ▪ Мясорубка ▪ Насадка для макаронных изделий ▪ Льдогенератор |
| Привод 2  | Для принадлежностей, например <ul style="list-style-type: none"> ▪ Универсальная резка ▪ Соковыжималка для цитрусовых |
| Привод 3  | Для принадлежностей, например <ul style="list-style-type: none"> ▪ Стекло-ный стакан блендера ▪ Пластиковый стакан блендера ▪ Многофункциональный измельчитель в комплекте |

Насадки




Здесь приводится основная информация о различных насадках.

ru Ознакомление с прибором

Месильная насадка оснащена съемным защитным колпачком, защищающим привод от загрязнений.

Обзор насадок

В зависимости от назначения используйте подходящую насадку.




| Насадка | Применение |
|---|--|
|  | <p>Месильная насадка</p> <ul style="list-style-type: none">■ Замешивание тяжелых видов теста, напр., дрожжевого теста.■ Подмешивание продуктов, не подлежащих измельчению, напр., изюма или шоколадных пластинок. |
|  | <p>Профессиональный универсальный венчик для перемешивания</p> <ul style="list-style-type: none">■ Перемешивание продуктов, напр., сдобных видов теста или муссов.■ Подмешивание продуктов, напр., взбитых яичных белков, сливок или изюма. |
|  | <p>Профессиональный венчик для взбивания</p> <ul style="list-style-type: none">■ Взбивание яичных белков или сливок.■ Замешивание легких видов теста, напр., бисквитного. |

Совет: Профессиональный венчик для взбивания оснащен функцией регулирования. С ее помощью можно изменять расстояние до чаши.

→ "Регулирование насадок", Стр.198

Символы

Здесь перечислены символы, имеющиеся на приборе.

| Символ | Описание |
|---|--|
|  | Метка на защитной крышке привода 2. |
|  | Установочная метка на защитной крышке привода 3. |
|  | Метка положения на приводе 3. |

Парковочное положение

В приборе предусмотрена автоматическая установка в парковочное положение.

После выключения приводы продолжают вращаться несколько секунд, пока не будет достигнуто правильное парковочное положение.

Указание: При установленной насадке поворотный кронштейн можно открыть или закрыть только тогда, когда привод находится в правильном парковочном положении.

Неправильное парковочное положение возможно по таким причинам:

- Во время переработки произошел сбой электропитания.
- Переработку завершила защитная система.
- Во время переработки ослабился поворотный кронштейн или была нажата кнопка разблокирования поворотного кронштейна.

Совет: Неправильное парковочное положение можно легко исправить самостоятельно.

→ "Устранение неисправностей", Стр.208

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 или принадлежность, напр., Льдогенератор;
- поворотный кронштейн зафиксирован в положении 3 и на приводе 3 установлена защитная крышка или принадлежность.

Блокировка повторного включения

Блокировка повторного включения препятствует тому, что прибор сам запустит переработку после сбоя в энергоснабжении.

После сбоя в энергоснабжении прибор снова включен. Однако переработку можно запустить снова лишь после установки поворотного переключателя в положение \bigcirc /off.

Защита от перегрузки

Защита от перегрузки препятствует повреждению электромотора и других компонентов вследствие слишком высокой нагрузки.

Электромотор отключается, если

- перерабатывается слишком большое количество;
- насадка или принадлежность заблокированы.

Перед первым использованием

Подготовьте прибор к использованию.

Подготовка прибора к работе

1. Нажмите на кнопку разблокирования и поднимайте поворотный кронштейн, пока он не зафиксируется.
→ *"Перемещение поворотного кронштейна", Стр.195*

2. Поверните чашу по часовой стрелке и снимите ее.
→ *"Снятие чаши", Стр.196*
3. Все детали, соприкасающиеся с продуктами, следует очистить перед первым использованием.
→ *"Очистка и уход", Стр.201*
4. Очищенные и просушенные детали положите наготове для использования.

Стандартное управление

Здесь вы узнаете основную информацию об управлении вашим прибором.

Длина кабеля

Настройте длину сетевого кабеля в соответствии со своими потребностями.

Настройка длины кабеля посредством намоточного приспособления

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.

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

Перемещение поворотного кронштейна

1. Нажмите на кнопку разблокирования и поднимайте поворотный кронштейн, пока он не зафиксируется.
→ Рис. 4
- ✓ Поворотный кронштейн фиксируется в положении 2.

2. Нажмите на кнопку разблокирования и перемещайте поворотный кронштейн вниз, пока он не зафиксируется в вертикальном положении.
→ Рис. **5**
- ✓ Поворотный кронштейн фиксируется в положении 3.

Установка чаши

1. Вставьте чашу в основной блок.
→ Рис. **6**
Следите за положением углублений на основном блоке.
2. Поверните чашу против часовой стрелки до фиксации.
→ Рис. **7**

Снятие чаши

- ▶ Поверните чашу по часовой стрелке и снимите ее.
→ Рис. **8**

Установка насадки

1. Выберите нужную насадку.
→ *"Обзор насадок", Стр. 194*
2. Вдавите насадку в главный привод до фиксации.
→ Рис. **9**
3. Для установки месильной насадки:
 - Вставьте месильную насадку с установленным защитным колпачком в главный привод.
 - Поверните защитный колпачок так, чтобы месильная насадка полностью зафиксировалась.
→ Рис. **10**
Защитный колпачок **a** должен полностью покрывать главный привод.

Снятие насадки

- ▶ Выньте насадку из привода полностью.
→ Рис. **11**

Установка крышки чаши

Необходимые условия

- Установлена нужная насадка.
 - Установлена чаша.
 - Поворотный кронштейн закрыт.
1. Нажмите на кнопку разблокирования, приподнимите поворотный кронштейн и удерживайте его.
→ Рис. **12**
 2. Приподнимите крышку спереди, полностью надвиньте ее на чашу и опустите.
→ Рис. **13**
Загрузочный ствол должен быть направлен вперед.
 3. Нажимайте поворотный кронштейн вниз, пока он не зафиксируется.
→ Рис. **14**

Снятие крышки чаши

1. Нажмите на кнопку разблокирования, приподнимите поворотный кронштейн и удерживайте его.
2. Приподнимите крышку спереди и вытяните ее движением вперед.
3. Нажимайте поворотный кронштейн вверх, пока он не зафиксируется.

Переработка

Здесь представлены основные сведения о переработке продуктов.

Совет: Воспользуйтесь рекомендованными нами рецептами, чтобы набраться опыта в обращении с вашим новым прибором.

→ *"Рецепты", Стр. 202*

Количество для переработки

Соблюдайте указанное перерабатываемое количество продуктов.

| Продукты | Максимальное количество переработки |
|----------------|-------------------------------------|
| взбитые сливки | 600 г |
| белки | белки 8 яиц |
| Тесто | 1000 г муки + прочие ингредиенты |

Рекомендации по настройке скорости

Соблюдайте рекомендации по настройке скорости для достижения оптимальных результатов.

| Настройка | Применение |
|-----------|--|
| 1 | Подмешивание ингредиентов и осторожное вмешивание, напр., взбитых белков. |
| 1-2 | Вмешивание ингредиентов и размешивание. |
| 3 | Замешивание тяжелых видов теста, напр., дрожжевого теста. |
| 5-7 | Взбивание и перемешивание ингредиентов, напр., взбитых сливок. |
| M | Кратковременное взбивание и перемешивание ингредиентов на максимальной скорости. → "Использование моментального включения", Стр.198 |

Совет: На входящей в комплект наклейке приведен обзор положений поворотного кронштейна и рекомендованных скоростей для тех или иных случаев применения. Наклейку можно наклеить в незаметном месте с задней стороны прибора.

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.

Необходимые условия

- Установлена чаша.
 - Установлена нужная насадка.
1. Загрузите ингредиенты в чашу.
 2. Нажмите на кнопку разблокирования и нажимайте поворотный кронштейн вниз, пока он не зафиксируется.
 3. Установите крышку чаши.
→ "Установка крышки чаши", Стр.196
 4. Вставьте вилку сетевого шнура в розетку.
 5. Установите поворотный выключатель на нужную скорость.
→ Рис. **15**
 6. Перерабатывайте ингредиенты до получения желаемого результата.
 7. Установите поворотный переключатель на \bigcirc /off.
→ Рис. **16**

Дождитесь полного останова прибора.

8. Выньте вилку сетевого шнура из розетки.

Советы

- 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. 17

2. При добавлении больших объемов установите поворотный переключатель в положение O/off.

Дождитесь полного останова прибора.

3. Снимите крышку чаши.

→ "Снятие крышки чаши", Стр.196

4. Загрузите ингредиенты в чашу.

5. Установите крышку чаши.

→ "Установка крышки чаши", Стр.196

6. Перерабатывайте ингредиенты до получения желаемого результата.

Использование моментального включения

1. Установите поворотный переключатель в положение M и удерживайте его.

→ Рис. 18

- ✓ Ингредиенты перерабатываются на максимальной скорости.

2. Отпустите поворотный переключатель.

→ Рис. 19

- ✓ Поворотный переключатель возвратится в положение O/off.
- ✓ Переработка останавливается, и приводы перемещаются в парковочное положение.

Совет


Моментальное включение оптимально подходит для переработки со следующими принадлежностями:

- Стекланный стакан блендера
- Многофункциональный измельчитель в комплекте
- Насадка для многофункционального блендера

Защитная крышка привода

Снимите защитную крышку, чтобы использовать принадлежность, подсоединив ее к приводу 2 или 3.

Снятие защитной крышки привода


1. Прижмите вниз защитную крышку привода 2, нажав на метку , и снимите ее.

→ Рис. 20

2. Потяните защитную крышку привода 3 вверх и снимите ее.

→ Рис. 21



Установка защитной крышки привода

1. Поверните защитную крышку привода 2 меткой  назад, установите крышку и прижмите ее.

→ Рис. 22

2. Установите защитную крышку привода 3 и прижмите ее.

→ Рис. 23

Метки  и  должны быть совмещены.

Указание: Неиспользуемые приводы всегда должны быть закрыты защитными крышками.

Регулирование насадок

При помощи точной настройки откорректируйте расстояние между чашей и профессиональным венчиком для взбивания.

Указание: 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.

Необходимые условия

- Сетевой штекер вынут из розетки.
- 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. **24**

2. Чтобы изменить расстояние, поверните насадку.
→ Рис. **25**

Соблюдайте значения, указанные в таблице:

| Настройка | Расстояние |
|-------------------------------------|----------------|
| Оптимальная установка | 3 мм |
| Один поворот по часовой стрелке | на 1 мм больше |
| 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.

Весы

Прибор оборудован весами. Ингредиенты можно взвешивать по отдельности.

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
- прикосновение к основному блоку
- предметы на основном блоке

Показания весов

При использовании весов учитывайте следующие значения.

Показания в граммах

| | |
|----------------|---------------------|
| Зона индикации | от -990 г до 5000 г |
| Шаги индикации | 5 г |

Показания в фунтах


| | |
|----------------|-------------------------|
| Зона индикации | от -2,20 lb до 11,00 lb |
| Шаги индикации | 0,01 lb |


Совет: Вы можете в любое время изменить единицы индикации веса.

→ "Изменение единиц индикации веса", Стр.200

Взвешивание ингредиентов

Необходимые условия

- Вставлена чаша или установлена принадлежность.
- Поворотный переключатель установлен в положение /off.
- Сетевой штекер вставлен в розетку.

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.
- Нажмите  и подождите, пока на дисплее не появится "0 g" или "0.00 lb".

5. Чтобы выключить весы, нажмите  или запустите переработку.


Совет: Весы можно использовать и в сочетании с принадлежностями. Взвешивайте ингредиенты непосредственно при загрузке, например, в насадке-блендере или мороженице.

→ "Принадлежность", Стр.204

Указание: Примерно после 3 минут бездействия весы автоматически выключаются.

Изменение единиц индикации веса

Необходимые условия

- Поворотный переключатель установлен в положение /off.
- Весы включены.

1. Нажмите и удерживайте  и .

Единица индикации веса изменится.

| Символ | Единица |
|--------|---------------------|
| g | Индикация в граммах |
| lb | Индикация в фунтах |

2. Отпустите обе кнопки.

- ✓ Весы откалибруются и запустятся с измененной настройкой.
- ✓ Настройка сохраняется в памяти.

Таймер

Предыдущее время переработки можно считать из памяти или сбросить.

Показания таймера


При использовании таймера учитывайте следующие значения.

| | |
|--------------------|---------------------|
| Диапазон индикации | 0 с — 59 мин и 59 с |
| Шаги индикации | 1 с |

Считывание и сброс времени переработки

1. Установите поворотный выключатель на нужную скорость.

- ✓ На дисплее отображается время переработки.

2. Чтобы сбросить индикацию на "00:00", нажмите .

Указания

- Если прервать переработку меньше чем на 30 секунд, последние отображенные значения сохраняются и отсчитываются дальше при возобновлении переработки.
- Если прервать переработку больше чем на 30 секунд, прибор включит весы и откалибруется.

Очистка и уход

Для долговременной исправной работы прибора требуется его тщательная очистка и уход.

Пригодность для мытья в посудомоечной машине

Ниже описано, какие части прибора разрешается мыть в посудомоечной машине.

ВНИМАНИЕ!

Некоторые части прибора при мытье в посудомоечной машине могут быть повреждены.

- ▶ В посудомоечной машине мойте только пригодные для этого части.
- ▶ Используйте только программы, не нагревающие воду выше 60 °С.
- ▶ Не зажимайте пластмассовые части в посудомоечной машине.

Пригодны для мытья в посудомоечной машине:



- Крышка смесительной чаши
- Смесительная чаша из нержавеющей стали
- Насадки

Не пригодны для мытья в посудомоечной машине:



- защитная крышка для привода 2,
- защитная крышка для привода 3,

Чистящие средства

Ниже указаны чистящие средства, пригодные для вашего прибора.

ВНИМАНИЕ!

Опасность материального ущерба. 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.

Чистка основного блока

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Опасность поражения электрическим током!

Проникшая в прибор влага может стать причиной удара 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.

Очистка чаши, крышки и насадок

1. Очистите чашу, крышку чаши и насадки мыльным раствором и мягкой тканью или губкой.
2. Дайте высохнуть всем частям.

Рецепты

Здесь приводится выборка рецептов, разработанных специально для вашего прибора.

Советы

- Для достижения оптимального результата соблюдайте указанное максимальное количество перерабатываемых продуктов.

- Ингредиенты можно взвешивать при загрузке с помощью встроенных весов.
→ "Весы", Стр.199
- Время переработки можно контролировать с помощью таймера.
→ "Таймер", Стр.200

Обзор рецептов

В этом обзоре приводятся ингредиенты и шаги переработки для различных рецептов.

| Рецепт | Ингредиенты | Переработка |
|------------------|--|---|
| Взбитые сливки | 100-600 г сливок | <ul style="list-style-type: none"> ■ Установить венчик для взбивания. ■ Залить сливки. ■ Перерабатывать 1½-4 минут в режиме 7. |
| Яичные белки | 1-8 яичных белков | <ul style="list-style-type: none"> ■ Установить венчик для взбивания. ■ Влить белки. ■ Перерабатывать 4-6 минут в режиме 7. |
| Бисквитное тесто | <ul style="list-style-type: none"> ■ 2 яиц ■ 2-3 ст. л. горячей воды ■ 100 г сахара ■ 1 ст. л. ванильного сахара ■ 70 г муки (просеянной) ■ 70 г крахмала ■ Пекарский порошок (по вкусу) <p>Указание: Перерабатывать одновременно можно максимум 2-кратное количество.</p> | <ul style="list-style-type: none"> ■ Установить венчик для взбивания. ■ Заполнить все ингредиенты, кроме муки и крахмала. ■ Перерабатывать 4-6 минут в режиме 7. ■ Установить на режим 1. ■ В течение 30-60 секунд по ложке добавить муку и крахмал. |

| Рецепт | Ингредиенты | Переработка |
|-----------------|---|---|
| Сдобное тесто | <ul style="list-style-type: none"> ■ 3-4 яиц ■ 200-250 г сахара ■ 1 щепотка соли ■ 1 ст. л. ванильного сахара или натертая цедра половины лимона ■ 200-250 г масла или маргарина (комнатной температуры) ■ 500 г муки ■ 15 г пекарского порошка ■ 125 мл молока <p>Указание: Перерабатывать одновременно можно максимум 1½-кратное количество.</p> | <ul style="list-style-type: none"> ■ Установить венчик для перемешивания. ■ Загрузить все ингредиенты. ■ Перерабатывать 30 секунд в режиме 1. ■ Перерабатывать 3-4 минут в режиме 7. |
| Песочное тесто | <ul style="list-style-type: none"> ■ 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) <p>Указание: Перерабатывать одновременно можно максимум 2-кратное количество.</p> | <ul style="list-style-type: none"> ■ Установить венчик для перемешивания. ■ Загрузить все ингредиенты. ■ Перерабатывать 30 секунд в режиме 1. ■ Перерабатывать 2-3 минут в режиме 6. <p>При использовании более 500 г муки:</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Вставить месильную насадку. ■ Загрузить все ингредиенты. ■ Перерабатывать 30 секунд в режиме 1. ■ Перерабатывать 3-4 минут в режиме 3. |
| Дрожжевое тесто | <ul style="list-style-type: none"> ■ 500 г муки ■ 1 яйцо ■ 80 г жира (комнатной температуры) ■ 80 г сахара ■ 200-250 мл теплого молока ■ 25 г свежих дрожжей 1 ст. л. сухих дрожжей. ■ натертая цедра половины лимона ■ 1 щепотка соли <p>Указание: Перерабатывать одновременно можно максимум 1½-кратное количество.</p> | <ul style="list-style-type: none"> ■ Вставить месильную насадку. ■ Загрузить все ингредиенты. ■ Перерабатывать 30 секунд в режиме 1. ■ Перерабатывать 3-6 минут в режиме 3. |

| Рецепт | Ингредиенты | Переработка |
|------------------------|--|---|
| Тесто для ма- карон | <ul style="list-style-type: none"> ■ 300 г муки ■ 150 г яиц (ок. 3 шт.) ■ 15-30 мл холодной воды (по вкусу) <p>Указание: Перерабатывать од- новременно можно максимум 1½-кратное количество.</p> | <ul style="list-style-type: none"> ■ Вставить месильную насадку. ■ Загрузить все ингредиенты. ■ Перерабатывать 3-5 минут в режиме 3. |
| Тесто для хле- ба | <ul style="list-style-type: none"> ■ 750 г муки ■ 2 ст. л. сухих дрожжей ■ 2 ч. л. соли ■ 450-500 мл теплой воды <p>Указание: Перерабатывать од- новременно можно максимум 1- кратное количество.</p> | <ul style="list-style-type: none"> ■ Вставить месильную насадку. ■ Загрузить все ингредиенты. ■ Перерабатывать 30 секунд в режиме 1. ■ Перерабатывать 4-5 минут в режиме 3. |

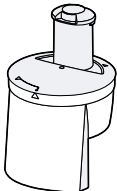
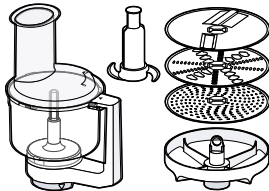



Принадлежность



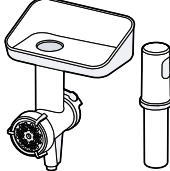
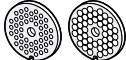

Принадлежности можно приобрести через сервисную службу или через интернет-магазин. Используйте только оригинальные принадлежности, так как они в точности подходят к вашему прибору. Принадлежности относятся к конкретным приборам. Поэтому при покупке всегда указывайте точное обозначение (номер E) вашего прибора. → *Стр.211*


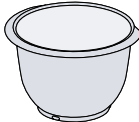

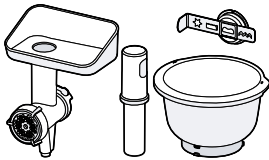

Информацию о том, какие принадлежности предлагаются для вашего прибора, вы можете найти в нашем каталоге, в онлайн-магазине или запросить в сервисной службе.

www.bosch-home.com

| Принадлежности | Характеристики | Применение |
|----------------------------------|--|---|
| VeggieLove – Универсальная резка | MUZ5VL1  | Нарезка, шинковка и натирание продуктов, напр., фруктов, овощей или сыра. |

| Принадлежности | Характеристики | Применение |
|--|---|---|
| Насадка для нарезки кубиками | MUZ5CC2  | Нарезка продуктов кубиками, напр., фруктов, сырых или вареных овощей, твердого сыра, мягкой вареной колбасы или сваренных вкрутую яиц. |
| Многофункциональный миксер | MUZ5MM1  | <ul style="list-style-type: none"> ■ Нарезка, шинковка и натирание продуктов, напр., фруктов, овощей или сыра. ■ Измельчение, рубка, перемешивание и пюрирование продуктов. |
| Диск для нарезки овощей для блюд азиатской кухни | MUZ45AG1  | Нарезка продуктов, например овощей и фруктов, тонкими полосками. Указание: Требуется MUZ5VL1 или MUZ5MM1. |
| Диск для картофеля фри | MUZ45PS1  | Нарезка сырого картофеля для картофеля фри. Указание: Требуется MUZ5VL1 или MUZ5MM1. |
| Пластиковый стакан блендера | MUZ5MX1  | <ul style="list-style-type: none"> ■ Измельчение, рубка, перемешивание и пюрирование продуктов. ■ Приготовление майонеза. ■ Измельчение кубиков льда и замороженных продуктов. |

| Принадлежности | Характеристики | Применение |
|---|---|---|
| TastyMoments – Многофункциональный измельчитель в комплекте | MUZ45XTM1  | <ul style="list-style-type: none"> ■ Измельчение, рубка, перемешивание и пюрирование продуктов. ■ Измельчение и перемалывание продуктов, напр., специй, зерновых, кофе или сахара. ■ Измельчение кубиков льда и замороженных продуктов. <p>Совет: Прекрасно подходит для переработки небольших количеств продуктов.</p> |
| PastaPassion – Насадка для макаронных изделий | MUZ5PP1  | <ul style="list-style-type: none"> ■ Приготовление листов теста. ■ Приготовление широкой лапши. |
| Мясорубка | MUZ5FW1  | Измельчение сырых или вареных продуктов, напр., мяса, рыбы и овощей. |
| Комплект формовочных дисков | MUZ45LS1  | Дополнительные формовочные диски для тонкого и крупного измельчения на мясорубке. Указание: Требуется MUZ5FW1. |
| Насадка для фигурного печенья | MUZ45SV1  | Приготовление фигурного печенья. Совет: На выбор предлагается такое количество форм: 4. Указание: Требуется MUZ5FW1. |

| Принадлежности | Характеристики | Применение |
|---|---|--|
| Насадка для шинковки | MUZ45RV1  | Натирание продуктов, например миндаля, лесных орехов, шоколада, твердого сыра, сухарей. Указание: Требуется MUZ5FW1 или MUZ5BS1. |
| Смесительная чаша из нержавеющей стали | MUZ5ER1  | Приготовление до 2700 г сдобного теста. |
| Пластиковая смесительная чаша | MUZ5KR1  | Приготовление до 2700 г сдобного теста. Совет: Прекрасно подходит для приготовления дрожжевого теста. |
| BakingSensation – Набор принадлежностей | MUZ5BS1  | В набор входят: <ul style="list-style-type: none"> ■ MUZ5FW1 с формовочным диском, 5 мм ■ MUZ45SV1 ■ MUZ5KR1 |
| Льдогенератор | MUZ5EB1  | Приготовление мороженого или сорбета. |

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.



Сбои в работе

| Неисправность | Причина | Устранение неисправности |
|---|--|--|
| Прибор не работает. | Вилка сетевого кабеля не вставлена в розетку. | ▶ Подключите прибор к электросети. |
| | Неисправен предохранитель. | ▶ 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 \bigcirc /off. |
| Прибор не запускает переработку или выключается во время переработки. | Слишком большой объем перерабатываемых продуктов или слишком долгое время переработки. | <ul style="list-style-type: none"> ▶ Установите поворотный переключатель на \bigcirc/off. ▶ Сократите объем ингредиентов. ▶ Дайте прибору остыть до комнатной температуры. |
| | Прибор или принадлежность заблокированы. | <ul style="list-style-type: none"> ▶ Установите поворотный переключатель на \bigcirc/off. ▶ Снимите блокировку. |
| Весы не показывают изменение веса, несмотря на загрузку ингредиентов. | Количество ингредиентов меньше диапазона измерения весов. | ▶ Загрузите не менее 5 г или 0,01 lb, чтобы весы показывали правильные значения. |

| Неисправность | Причина | Устранение неисправности |
|--|---|--|
| Поворотный кронштейн не открывается или не закрывается, так как насадка цепляется за чашу. | Привод не в парковочном положении после того, как защитная система остановила переработку или было прервано электропитание. | <ol style="list-style-type: none"> 1. Установите поворотный переключатель на \bigcirc/off. 2. Устраните причину, которая привела к остановке прибора. → <i>"Системы безопасности"</i>, Стр.194 3. При открытом поворотном кронштейне извлеките насадку и закройте поворотный кронштейн. 4. Ненадолго установите поворотный переключатель на 1, а затем — снова на \bigcirc/off. <p>✓ Привод продолжит недолго вращаться, пока не будет достигнуто парковочное положение.</p> |

Указания на дисплее

| Неисправность | Причина | Устранение неисправности |
|--|--|--|
| На дисплее мигает "5000 g" или "11.00 lb". | Выход за верхнюю границу отображаемых весами значений. | <p>▶ Учитывайте отображаемые весами значения. → <i>"Показания весов"</i>, Стр.199</p> |
| На дисплее мигает "-990 g" или "-2.20 lb". | Выход за нижнюю границу отображаемых весами значений. | <p>▶ Учитывайте отображаемые весами значения. → <i>"Показания весов"</i>, Стр.199</p> |
| На дисплее мигает "59:59 m:s". | Превышена верхняя граница диапазона индикации таймера. | <p>▶ Не перерабатывайте ингредиенты дольше чем 59 минут и 59 секунд или сбросьте время переработки в течение этого периода. → <i>"Считывание и сброс времени переработки"</i>, Стр.200</p> |
| На дисплее отображается «ERROR» | Весы подвержены сильным вибрациям. | <p>▶ Не используйте прибор на столешницах, которые вибрируют, например, под которыми работает посудомоечная машина.</p> |
| | Неровная опорная поверхность. | <p>1. Устанавливайте прибор на прочную, ровную, чистую и гладкую рабочую поверхность.</p> |

| Неисправность | Причина | Устранение неисправности |
|---------------------------------|--------------------------------|---|
| На дисплее отображается «ERROR» | Ножки загрязнены. | <p>2 Убедитесь, что все четыре ножки касаются рабочей поверхности.</p> <p>▶ Протрите ножки влажной тряпкой.</p> |
| | Необходимо перезапустить весы. | <p>1. Чтобы перезапустить весы:</p> <ul style="list-style-type: none"> – Нажмите . – Подождите 30—60 секунд. – Снова нажмите  и дождитесь завершения калибровки. <p>2 Если сообщение об ошибке появится снова, на некоторое время отсоедините прибор от электросети, а затем опять попробуйте включить весы.</p> <p>Указание: Прежде чем обращаться в сервисную службу, выполните операции по устранению неисправности несколько раз.</p> |

Утилизация

Здесь приведены указания по надлежащей утилизации старых бытовых приборов.

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.
3. Утилизируйте прибор в соответствии с экологическими нормами.



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.

Сервисная служба

Если у вас имеются вопросы, вам не удастся самостоятельно устранить неисправность прибора или требуется отремонтировать прибор, обратитесь в нашу сервисную службу.

Многие неполадки вы сможете устранить самостоятельно, воспользовавшись информацией в данной инструкции или

на нашем сайте. Если это вам не удастся, обратитесь в нашу сервисную службу.

Мы всегда найдем подходящее решение.

При гарантийном обслуживании и по истечении гарантии производителя мы обеспечим ремонт вашего прибора обученными специалистами сервисной службы с использованием оригинальных запасных деталей.

Важные для безопасности оригинальные запчасти, соответствующие Директиве ЕС по экологическому проектированию электропотребляющей продукции вы можете заказать в нашей сервисной службе, как минимум, в течение 7 лет с момента продажи вашего прибора в пределах Европейского экономического пространства.

Указание: При выполнении гарантийных условий производителя работы выполняются сервисной службой бесплатно.

Подробную информацию о гарантийном сроке и условиях гарантии в вашей стране вы можете запросить в нашей сервисной службе, у вашего продавца или найти на нашем сайте.

При обращении в сервисную службу укажите номер изделия (E-Nr.) и заводской номер (FD) прибора.

Адрес и телефон сервисной службы можно найти в прилагаемом перечне сервисных служб в конце инструкции или на нашем веб-сайте.

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.

Гарантийные условия

Вы имеете право на гарантийное обслуживание вашего прибора в соответствии со следующими условиями.

Получить исчерпывающую информацию об условиях гарантийного обслуживания Вы можете в Вашем ближайшем авторизованном сервисном центре, или в сервисном центре от производителя ООО «БСХ Бытовая техника», или в сопроводительной документации.

Информация изготовителя о гарантийном и сервисном обслуживании

Круглосуточный телефон службы поддержки*:

8 (800) 200-29-61

Официальный сайт в Интернете:

www.bosch-home.ru

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

Рекомендуем Вам пользоваться услугами только авторизованных сервисных центров.

Оригинальные аксессуары и средства по уходу для бытовой техники Bosch Вы можете приобрести в нашем фирменном интернет-магазине: www.bosch-home.ru/store. С условиями заказа, оплаты и доставки Вы можете ознакомиться на сайте. Также оригинальные аксессуары и средства по уходу Вы можете приобрести в авторизованных сервисных центрах.

| | |
|---|-----------------|
| 1. Изделие _____ | 2. Модель _____ |
| Пункты 1-2 заполняются только в случае, если эти данные не содержатся в документах о покупке изделия (кассовый чек и/или товарный чек, товарная накладная). | |

3. Данная информация распространяется на малые бытовые приборы товарного знака Bosch: кофеварки, кофемашины, кофемолки, весы, кухонные комбайны, миксеры, пылесосы, резки, тостеры, утюги, фены, распрямители для волос, электрочайники, соковыжималки, измельчители, блендеры, гладильные доски, ванночки, наполные весы, утюги, паровые станции, гладильные доски и аналогичные им изделия.

4. Уважаемые дамы и господа, сообщаем Вам, что подтверждение соответствия нашей продукции обязательным требованиям в соответствии с законодательством осуществляется в форме обязательной сертификации и декларирования соответствия. Информацию об обязательном подтверждении соответствия наших приборов, в том числе данные о номере сертификата соответствия (декларации о соответствии) и сроке его (ее) действия Вы можете получить в ООО «БСХ Бытовые Приборы».

Наша продукция производится под контролем транснациональной корпорации «БСХ Хаусгерäte GmbH», адрес штаб-квартиры: 81739 Мюнхен, Карл-Верри Штрассе 34, Германия (BSH Hausgeräte GmbH, Carl-Wery-Str. 34, 81739 München, Germany).

Организацией, выполняющей функции иностранного изготовителя, уполномоченной изготовителем на основании договора с ним, являющейся ООО «БСХ Бытовые Приборы», 198515, Санкт-Петербург, г. Петергоф, ул. Карла Сименса, д.1 лит. А, филиал в г. Москва, 119071, ул. Малая Калужская, д.15, телефон (495) 737-2777, факс (495) 737-2738.

5. Обязательные сведения о технических характеристиках прибора приведены на типовой табличке прибора или на его этикетке и/или в сопроводительной документации.

6. Аксессуары и средства по уходу

Для безупречного функционирования Вашей техники и ухода за ней производитель рекомендует использовать только оригинальные аксессуары и средства по уходу. Оригинальные аксессуары разработаны производителем, они идеально подходят именно для Вашего прибора. Оригинальные аксессуары и средства по уходу соответствуют самым высоким требованиям качества товарного знака Bosch, они проходят жесткие испытания для обеспечения максимальной надежности в работе. По всем вопросам, связанным с аксессуарами и средствами по уходу для Вашей бытовой техники, Вы можете обратиться в авторизованные сервисные центры или по телефону службы поддержки.

7. Гарантия изготовителя

Фирма изготовитель предоставляет на приобретенный Вами в Российской Федерации бытовой прибор гарантию в соответствии с действующим законодательством РФ сроком 1 год. На приобретенный в Республике Беларусь бытовой прибор, к которому при покупке был выдан гарантийный талон, действуют гарантийные условия, не противоречащие законодательству Республики Беларусь.

8. Важная информация для потребителей

Данный прибор предназначен для использования исключительно для личных, семейных, домашних и иных нужд, не связанных с осуществлением предпринимательской деятельности либо удовлетворением бытовых потребностей в офисе предприятия, учреждения или организации. Использование прибора в целях, отличных от вышеуказанных, является нарушением правил надлежащей эксплуатации прибора.

Наличие фирменной заводской типовой таблички на приборе обязательно! Пожалуйста, убедитесь в ее наличии и сохраните ее на приборе в течение всего срока службы прибора. Удаление таблички ведет к обесцениванию прибора и к возможным нарушениям правил его эксплуатации.

Изготовитель не несет ответственность за недостатки в приборе, если сервисной службой будет доказано, что они возникли после передачи прибора потребителю вследствие нарушения им правил пользования, транспортировки, хранения, действий третьих лиц, непреодолимой силы (пожара, природной катастрофы и т.п.), попадания бытовых насекомых и грызунов, воздействия иных посторонних факторов, а также вследствие существенных нарушений технических требований, оговоренных в инструкции по эксплуатации, в том числе нестабильности параметров электропитания, установленных ГОСТ 32144-2013.

Для подтверждения даты покупки прибора при гарантийном ремонте или предъявлении иных предусмотренных законом требований убедительно просим Вас сохранять документы о покупке (чек, квитанцию, иные документы, подтверждающие дату и место покупки).

Соблюдение рекомендаций и указаний, содержащихся в инструкции по эксплуатации (правилах пользования), поможет избежать проблем в эксплуатации прибора и его обслуживании.

Неисправные узлы приборов в гарантийный период бесплатно ремонтируются или заменяются новыми. Решение вопроса о целесообразности их замены или ремонта остается за службами сервиса.

9. Информация о сервисе

В период и после истечения гарантийного срока наша Служба Сервиса, а также мастерские наших партнеров всегда готовы предложить Вам свои услуги. Список адресов уполномоченных изготовителем пунктов авторизованного сервисного обслуживания находится на официальном сайте в Интернете: www.bosch-home.ru.

Срок службы малых бытовых приборов (кроме кухонных комбайнов и пылесосов) составляет 2 года. Срок службы кухонных комбайнов и пылесосов составляет 5 лет. Срок службы изделия исчисляется с даты его покупки, либо при невозможности ее определения, с даты изготовления изделия, нанесенной на типовую табличку изделия. В соответствии со стандартом изготовителя дата изготовления маркируется FD ГГММ, где ГГ – год изготовления минус 1920, а ММ – месяц изготовления. Для определения года изготовления прибора необходимо к 1920 прибавить число ГГ.

* Бесплатный круглосуточный телефон для звонков на территории РФ.

B34C065N1-1M00 03/2017



BOSCH

Разработано для жизни

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

**Продукция: соковыжималки, миксеры, блендеры,
кухонные машины, кухонные комбайны, кофемолки,
мясорубки, измельчители**

Товарный знак: Bosch

ВНИМАНИЕ! Ассортимент продукции постоянно обновляется. Технические характеристики продукции, в том числе энергоэффективности, постоянно совершенствуются. Продукция регулярно проходит обязательную процедуру подтверждения соответствия согласно действующему законодательству. Информацию о реквизитах актуальных сертификатов соответствия и сроках их действия, информацию об актуальном ассортименте продукции можно получить у организации, выполняющей функции иностранного изготовителя на территории Российской Федерации ООО «БСХ Бытовые Приборы», 198515, Санкт-Петербург, г. Петергоф, ул. Карла Сименса, д.1 лит.А, филиал в г. Москва, 119071, ул. Малая Калужская, д.15, телефон (495) 737-2777, факс (495) 737-2798.

Компания ООО «БСХ Бытовые Приборы», 198515, Санкт-Петербург, г. Петергоф, ул. Карла Сименса, д.1 лит.А, филиал в г. Москва, 119071, ул. Малая Калужская, д.15, телефон (495) 737-2777, факс (495) 737-2798 осуществляет свою деятельность по подтверждению соответствия продукции от имени производителя на единой таможенной территории Евразийского экономического союза в соответствии с действующими техническими регламентами, в качестве уполномоченного Изготовителем лица, а также выполняет требования, предусмотренные Законом РФ №184-ФЗ «О техническом регулировании» для лица, выполняющего функции иностранного изготовителя на территории Российской Федерации.

Импортером в Российскую Федерацию продукции, сертифицированной в качестве серийно производимой, является ООО «БСХ Бытовые Приборы», 198515, Санкт-Петербург, г. Петергоф, ул. Карла Сименса, д.1 лит.А, филиал в г. Москва, 119071, ул. Малая Калужская, д.15, телефон (495) 737-2777.

Организацией, указываемой на продукции в целях идентификации продукции и осуществляющей первичное размещение продукции на рынке Европейского союза, является Роберт Бош Хаусгерете ГмБХ Карл-Вери-Штр. 34, 81739 Мюнхен, Германия (Robert Bosch Hausgeräte GmbH, Carl-Wery-Str. 34, 81739 München, Germany).

Юридическим лицом (изготовителем), осуществляющим от своего имени изготовление продукции и ответственным за ее соответствие требованиям применимых технических регламентов, является БСХ Хаусгерете ГмБХ, Карл-Вери-Штр. 34, 81739 Мюнхен, Германия (BSN Hausgeräte GmbH, Carl-Wery-Str. 34, 81739 München, Germany).

При перевозке, погрузке, разгрузке и хранении продукции следует руководствоваться, помимо изложенных в инструкции по эксплуатации, следующими требованиями:

- Запрещается подвергать продукцию существенным механическим нагрузкам, которые могут привести к повреждению продукции и/или нарушению ее упаковки.
- Необходимо избегать попадания на упаковку продукции воды и других жидкостей.

Перед перевозкой или передачей на хранение бывшей в эксплуатации продукции при отрицательной температуре необходимо убедиться в отсутствии в продукции воды.

Продукция предназначена к использованию в условиях температуры выше 0°С и относительной влажности, не превышающей 93%.

Перед началом эксплуатации продукции, длительное время находившейся под воздействием отрицательной температуры, необходимо выдержать ее в условиях комнатной температуры несколько часов.

Правила реализации продукции определяются предприятиями розничной торговли в соответствии с требованиями действующего законодательства.

Указания по утилизации продукции содержатся в инструкции по эксплуатации и могут быть уточнены у муниципальных органов исполнительной власти.

Для продукции, реализованной изготовителем в течение срока действия сертификата соответствия, этот сертификат действителен при ее поставке, продаже и использовании (применении) в течение срока службы, установленного со статьей 18 Закона РФ о защите прав потребителей. Срок службы на продукцию указан производителем в листовке «Информация изготовителя о гарантийном и сервисном обслуживании».

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

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

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

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

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

В состав эксплуатационных документов, предусмотренных изготовителем для продукции, могут входить настоящая информация, инструкция (указание) по эксплуатации, информация об условиях гарантийного и сервисного обслуживания.

Маркирование продукции осуществляется изготовителем на типовых табличке прибора, на упаковочной этикетке, непосредственно на упаковке прибора, а также может производиться иными способами, обеспечивающими доступное и наглядное представление информации о приборе в местах продаж.

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

Продукция соответствует следующим техническим регламентам Таможенного союза:

- ТР ТС 020/2011 Электromагнитная совместимость технических средств
 - ТР ТС 004/2011 О безопасности низковольтного оборудования
 - ТР ЕАЭС 037/2016 Об ограничении применения опасных веществ в изделиях электротехники и радиоэлектроники
- Эксплуатационные документы на продукцию выполняются на русском языке. Эксплуатационные документы на государственных языках государств-членов Евразийского экономического союза, отличных от русского, при наличии соответствующих требований в законодательстве можно безвозмездно получить у торгующей организации-резидента соответствующего государства-члена Евразийского экономического союза.

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

| Торговое обозначение | Апробационный тип | Сертификат соответствия | | | Страна-изготовитель | НЧ*, В | НН**, Гц | НМ***, Вт |
|--|-------------------|-------------------------|-------------|--------------|---------------------|--------|----------|-----------|
| | | Рег. номер | Дата выдачи | Действует до | | | | |
| Миксеры, блендеры, измельчители | | | | | | | | |
| MFQ22100 | CNHR30 | C-DE.АЯ46.В.76049 | 17.08.2016 | 16.08.2021 | Словения | 50/60 | 220-240 | 375 |
| MFQ2210D | CNHR30 | C-DE.АЯ46.В.76049 | 17.08.2016 | 16.08.2021 | Словения | 50/60 | 220-240 | 375 |
| MFQ2210K | CNHR30 | C-DE.АЯ46.В.76049 | 17.08.2016 | 16.08.2021 | Словения | 50/60 | 220-240 | 375 |
| MFQ2210P | CNHR30 | C-DE.АЯ46.В.76049 | 17.08.2016 | 16.08.2021 | Словения | 50/60 | 220-240 | 375 |
| MFQ2210Y | CNHR30 | C-DE.АЯ46.В.76049 | 17.08.2016 | 16.08.2021 | Словения | 50/60 | 220-240 | 375 |
| MFQ24200 | CNHR30 | C-DE.АЯ46.В.76049 | 17.08.2016 | 16.08.2021 | Словения | 50/60 | 220-240 | 400 |
| MFQ2420B | CNHR30 | C-DE.АЯ46.В.76049 | 17.08.2016 | 16.08.2021 | Словения | 50/60 | 220-240 | 400 |
| MFQ2520B | CNHR30C | C-DE.АЯ46.В.80895 | 22.10.2018 | 21.10.2023 | Словения | 50/60 | 220-240 | 500 |
| MFQ2600G | CNHR30 | C-DE.АЯ46.В.76049 | 17.08.2016 | 16.08.2021 | Словения | 50/60 | 220-240 | 375 |
| MFQ2600W | CNHR30 | C-DE.АЯ46.В.76049 | 17.08.2016 | 16.08.2021 | Словения | 50/60 | 220-240 | 375 |
| MFQ3010 | CNHR19 | C-DE.АЯ46.В.73034 | 30.12.2015 | 29.12.2020 | Словения | 50/60 | 220-240 | 300 |
| MFQ3030 | CNHR19 | C-DE.АЯ46.В.73034 | 30.12.2015 | 29.12.2020 | Словения | 50/60 | 220-240 | 350 |
| MFQ3555 | CNHR18 | C-DE.АЯ46.В.73034 | 30.12.2015 | 29.12.2020 | Словения | 50/60 | 220-240 | 350 |
| MFQ36300Y | CNHR27 | C-DE.АЯ46.В.73034 | 30.12.2015 | 29.12.2020 | Словения | 50/60 | 220-240 | 400 |
| MFQ36440 | CNHR27 | C-DE.АЯ46.В.73034 | 30.12.2015 | 29.12.2020 | Словения | 50/60 | 220-240 | 450 |
| MFQ36460 | CNHR27 | C-DE.АЯ46.В.73034 | 30.12.2015 | 29.12.2020 | Словения | 50/60 | 220-240 | 450 |
| MFQ36470 | CNHR27 | C-DE.АЯ46.В.73034 | 30.12.2015 | 29.12.2020 | Словения | 50/60 | 220-240 | 450 |
| MFQ36480 | CNHR27 | C-DE.АЯ46.В.73034 | 30.12.2015 | 29.12.2020 | Словения | 50/60 | 220-240 | 450 |
| MFQ4020 | CNHR22 | C-DE.АЯ46.В.73034 | 30.12.2015 | 29.12.2020 | Словения | 50/60 | 220-240 | 450 |
| MFQ4030K | CNHR22 | C-DE.АЯ46.В.73034 | 30.12.2015 | 29.12.2020 | Словения | 50/60 | 220-240 | 500 |
| MFQ4070 | CNHR22 | C-DE.АЯ46.В.73034 | 30.12.2015 | 29.12.2020 | Словения | 50/60 | 220-240 | 500 |
| MFQ4080 | CNHR22 | C-DE.АЯ46.В.73034 | 30.12.2015 | 29.12.2020 | Словения | 50/60 | 220-240 | 500 |
| MFQP1000 | CNHR19 | C-DE.АЯ46.В.73034 | 30.12.2015 | 29.12.2020 | Словения | 50/60 | 220-240 | 300 |
| MMB21P0R | CNSM10 | C-DE.АЯ46.В.84228 | 27.02.2018 | 26.02.2023 | Китай | 50/60 | 220-240 | 500 |
| MMB21P1W | CNSM10 | C-DE.АЯ46.В.84228 | 27.02.2018 | 26.02.2023 | Китай | 50/60 | 220-240 | 500 |
| MMB42G0B | CNSM11 | C-DE.АЯ46.В.84228 | 27.02.2018 | 26.02.2023 | Китай | 50/60 | 220-240 | 700 |
| MMB42G1B | CNSM11 | C-DE.АЯ46.В.84228 | 27.02.2018 | 26.02.2023 | Китай | 50/60 | 220-240 | 700 |
| MMB43G2B | CNSM12 | C-DE.АЯ46.В.84228 | 27.02.2018 | 26.02.2023 | Китай | 50/60 | 220-240 | 700 |
| MMB65G5M | CNSM13 | C-DE.АЯ46.В.84228 | 27.02.2018 | 26.02.2023 | Китай | 50/60 | 220-240 | 800 |
| MMB66G5M | CNSM15 | C-DE.АЯ46.В.84228 | 27.02.2018 | 26.02.2023 | Китай | 50/60 | 220-240 | 900 |
| MMB66G7M | CNSM15 | C-DE.АЯ46.В.84228 | 27.02.2018 | 26.02.2023 | Китай | 50/60 | 220-240 | 900 |
| MMBН6P6B | CNSM16 | C-DE.АЯ46.В.82171 | 22.09.2017 | 21.09.2022 | Китай | 50/60 | 220-240 | 1600 |
| MMBМ401W | CNSM14 | C-DE.АЯ46.В.80114 | 25.05.2017 | 24.05.2022 | Китай | 50 | 220-240 | 350 |
| MMBМ4G6K | CNSM14 | C-DE.АЯ46.В.80114 | 25.05.2017 | 24.05.2022 | Китай | 50 | 220-240 | 350 |
| MMBМ7G2M | CNSM14 | C-DE.АЯ46.В.80114 | 25.05.2017 | 24.05.2022 | Китай | 50 | 220-230 | 350 |
| MMBМ7G3M | CNSM14 | C-DE.АЯ46.В.80114 | 25.05.2017 | 24.05.2022 | Китай | 50 | 220-230 | 350 |
| MMBP1000 | CNSM14 | C-DE.АЯ46.В.80114 | 25.05.2017 | 24.05.2022 | Китай | 50 | 220-230 | 350 |
| MMBV621M | CNSM18 | C-DE.АЯ46.В.00388/18 | 20.12.2018 | 19.12.2023 | Китай | 50/60 | 220-240 | 1000 |
| MMBV625M | CNSM18 | C-DE.АЯ46.В.00388/18 | 20.12.2018 | 19.12.2023 | Китай | 50/60 | 220-240 | 1000 |
| MMR08A1 | CNCM13S1T1 | C-DE.АЯ46.В.73343 | 29.01.2016 | 28.01.2021 | Словения | 50/60 | 220-240 | 400 |
| MMR15A1 | CNCM13S1T2 | C-DE.АЯ46.В.73343 | 29.01.2016 | 28.01.2021 | Словения | 50/60 | 220-240 | 550 |
| MMRP1000 | CNCM13S1T1 | C-DE.АЯ46.В.73343 | 29.01.2016 | 28.01.2021 | Словения | 50/60 | 220-240 | 400 |
| MS61A4110 | CNHR26 | C-DE.АЯ46.В.05396/19 | 20.06.2019 | 19.06.2024 | Словения | 50/60 | 220-240 | 800 |
| MS61B6170 | CNHR26C | C-DE.АЯ46.В.05396/19 | 20.06.2019 | 19.06.2024 | Словения | 50/60 | 220-240 | 1000 |
| MS62B6190 | CNHR26C | C-DE.АЯ46.В.05396/19 | 20.06.2019 | 19.06.2024 | Словения | 50/60 | 220-240 | 1000 |
| MS62M6110 | CNHR32C | C-DE.АЯ46.В.05396/19 | 20.06.2019 | 19.06.2024 | Словения | 50/60 | 220-240 | 1000 |
| MS64M6170 | CNHR32C | C-DE.АЯ46.В.05396/19 | 20.06.2019 | 19.06.2024 | Словения | 50/60 | 220-240 | 1000 |
| MS6CA4120 | CNHR26 | C-DE.АЯ46.В.05396/19 | 20.06.2019 | 19.06.2024 | Словения | 50/60 | 220-240 | 800 |
| MS6CA4150 | CNHR26 | C-DE.АЯ46.В.05396/19 | 20.06.2019 | 19.06.2024 | Словения | 50/60 | 220-240 | 800 |
| MS6CB6110 | CNHR26C | C-DE.АЯ46.В.05396/19 | 20.06.2019 | 19.06.2024 | Словения | 50/60 | 220-240 | 1000 |
| MS6CM6120 | CNHR32C | C-DE.АЯ46.В.05396/19 | 20.06.2019 | 19.06.2024 | Словения | 50/60 | 220-240 | 1000 |
| MS6CM6155 | CNHR32C | C-DE.АЯ46.В.05396/19 | 20.06.2019 | 19.06.2024 | Словения | 50/60 | 220-240 | 1000 |
| MS6CM6166 | CNHR32C | C-DE.АЯ46.В.05396/19 | 20.06.2019 | 19.06.2024 | Словения | 50/60 | 220-240 | 1000 |
| MS6CM6110 | CNHR29C | C-DE.АЯ46.В.05396/19 | 20.06.2019 | 19.06.2024 | Словения | 50/60 | 220-240 | 1000 |
| MS6CM6160 | CNHR29C | C-DE.АЯ46.В.05396/19 | 20.06.2019 | 19.06.2024 | Словения | 50/60 | 220-240 | 1000 |
| MS6CM6190 | CNHR29C | C-DE.АЯ46.В.05396/19 | 20.06.2019 | 19.06.2024 | Словения | 50/60 | 220-240 | 1000 |
| MS6CM61X1 | CNHR29C | C-DE.АЯ46.В.05396/19 | 20.06.2019 | 19.06.2024 | Словения | 50/60 | 220-240 | 1000 |
| MSM14100 | CNHR12C | C-DE.АЯ46.В.05396/19 | 20.06.2019 | 19.06.2024 | Словения | 50/60 | 220-240 | 400 |
| MSM14200 | CNHR12C | C-DE.АЯ46.В.05396/19 | 20.06.2019 | 19.06.2024 | Словения | 50/60 | 220-240 | 400 |
| MSM14500 | CNHR12C | C-DE.АЯ46.В.05396/19 | 20.06.2019 | 19.06.2024 | Словения | 50/60 | 220-240 | 400 |
| MSM24100 | CNHR12C | C-DE.АЯ46.В.05396/19 | 20.06.2019 | 19.06.2024 | Словения | 50/60 | 220-240 | 400 |
| MSM2410K | CNHR12C | C-DE.АЯ46.В.05396/19 | 20.06.2019 | 19.06.2024 | Словения | 50/60 | 220-240 | 400 |
| MSM24500 | CNHR12C | C-DE.АЯ46.В.05396/19 | 20.06.2019 | 19.06.2024 | Словения | 50/60 | 220-240 | 400 |
| MSM2610B | CNHR15 | C-DE.АЯ46.В.05396/19 | 20.06.2019 | 19.06.2024 | Словения | 50/60 | 220-240 | 600 |
| MSM2620B | CNHR15 | C-DE.АЯ46.В.05396/19 | 20.06.2019 | 19.06.2024 | Словения | 50/60 | 220-240 | 600 |

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

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

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

| Торговое обозначение | Апробационный тип | Сертификат соответствия | | | Страна-изготовитель | НЧ*, В | НН**, Гц | НМ***, Вт |
|---|-------------------|-------------------------|-------------|--------------|---------------------|--------|----------|-----------|
| | | Рег. номер | Дата выдачи | Действует до | | | | |
| Миксеры, блендеры, измельчители | | | | | | | | |
| MSM62623G | CNHR15 | C-DE.AЯ46.B.05396/19 | 20.06.2019 | 19.06.2024 | Словения | 50/60 | 220-240 | 600 |
| MSM26500 | CNHR15 | C-DE.AЯ46.B.05396/19 | 20.06.2019 | 19.06.2024 | Словения | 50/60 | 220-240 | 600 |
| MSM2650B | CNHR15 | C-DE.AЯ46.B.05396/19 | 20.06.2019 | 19.06.2024 | Словения | 50/60 | 220-240 | 600 |
| MSM64120 | CNHR24 | C-DE.AЯ46.B.05396/19 | 20.06.2019 | 19.06.2024 | Словения | 50/60 | 220-240 | 450 |
| MSM66020 | CNHR25 | C-DE.AЯ46.B.05396/19 | 20.06.2019 | 19.06.2024 | Словения | 50/60 | 220-240 | 600 |
| MSM66050 | CNHR25 | C-DE.AЯ46.B.05396/19 | 20.06.2019 | 19.06.2024 | Словения | 50/60 | 220-240 | 600 |
| MSM66050RU | CNHR25 | C-DE.AЯ46.B.05396/19 | 20.06.2019 | 19.06.2024 | Словения | 50/60 | 220-240 | 600 |
| MSM66110 | CNHR25 | C-DE.AЯ46.B.05396/19 | 20.06.2019 | 19.06.2024 | Словения | 50/60 | 220-240 | 600 |
| MSM66130 | CNHR25 | C-DE.AЯ46.B.05396/19 | 20.06.2019 | 19.06.2024 | Словения | 50/60 | 220-240 | 600 |
| MSM66150RU | CNHR25 | C-DE.AЯ46.B.05396/19 | 20.06.2019 | 19.06.2024 | Словения | 50/60 | 220-240 | 600 |
| MSM66155 | CNHR25 | C-DE.AЯ46.B.05396/19 | 20.06.2019 | 19.06.2024 | Словения | 50/60 | 220-240 | 600 |
| MSM67150RU | CNHR26 | C-DE.AЯ46.B.05396/19 | 20.06.2019 | 19.06.2024 | Словения | 50/60 | 220-240 | 750 |
| MSM67160 | CNHR26 | C-DE.AЯ46.B.05396/19 | 20.06.2019 | 19.06.2024 | Словения | 50/60 | 220-240 | 750 |
| MSM67160RU | CNHR26 | C-DE.AЯ46.B.05396/19 | 20.06.2019 | 19.06.2024 | Словения | 50/60 | 220-240 | 750 |
| MSM67165RU | CNHR26 | C-DE.AЯ46.B.05396/19 | 20.06.2019 | 19.06.2024 | Словения | 50/60 | 220-240 | 750 |
| MSM67166 | CNHR26 | C-DE.AЯ46.B.05396/19 | 20.06.2019 | 19.06.2024 | Словения | 50/60 | 220-240 | 750 |
| MSM67190 | CNHR26FP | C-DE.AЯ46.B.05396/19 | 20.06.2019 | 19.06.2024 | Словения | 50/60 | 220-240 | 750 |
| MSM671X0 | CNHR26FP | C-DE.AЯ46.B.05396/19 | 20.06.2019 | 19.06.2024 | Словения | 50/60 | 220-240 | 750 |
| MSM671X1 | CNHR26FP | C-DE.AЯ46.B.05396/19 | 20.06.2019 | 19.06.2024 | Словения | 50/60 | 220-240 | 750 |
| MSM6550B | CNHR31 | C-DE.AЯ46.B.81469 | 11.08.2017 | 10.08.2022 | Словения | 50/60 | 220-240 | 750 |
| MSM6555B | CNHR31 | C-DE.AЯ46.B.81469 | 11.08.2017 | 10.08.2022 | Словения | 50/60 | 220-240 | 750 |
| MSM6570B | CNHR31 | C-DE.AЯ46.B.81469 | 11.08.2017 | 10.08.2022 | Словения | 50/60 | 220-240 | 750 |
| MSM6590B | CNHR32 | C-DE.AЯ46.B.81469 | 11.08.2017 | 10.08.2022 | Словения | 50/60 | 220-240 | 750 |
| MSM87130 | CNHR28 | C-DE.AЯ46.B.73592 | 17.02.2016 | 16.02.2021 | Словения | 50/60 | 220-240 | 750 |
| MSM87140 | CNHR28 | C-DE.AЯ46.B.73592 | 17.02.2016 | 16.02.2021 | Словения | 50/60 | 220-240 | 750 |
| MSM87160 | CNHR28 | C-DE.AЯ46.B.73592 | 17.02.2016 | 16.02.2021 | Словения | 50/60 | 220-240 | 750 |
| MSM87165 | CNHR28 | C-DE.AЯ46.B.73592 | 17.02.2016 | 16.02.2021 | Словения | 50/60 | 220-240 | 750 |
| MSM88190 | CNHR29 | C-DE.AЯ46.B.73592 | 17.02.2016 | 16.02.2021 | Словения | 50/60 | 220-240 | 800 |
| MSM881X1 | CNHR29 | C-DE.AЯ46.B.73592 | 17.02.2016 | 16.02.2021 | Словения | 50/60 | 220-240 | 800 |
| MSM881X2 | CNHR29 | C-DE.AЯ46.B.73592 | 17.02.2016 | 16.02.2021 | Словения | 50/60 | 220-240 | 800 |
| MSMP1000 | CNHR11 | C-DE.AЯ46.B.05396/19 | 20.06.2019 | 19.06.2024 | Словения | 50/60 | 220-240 | 350 |
| Кофемолки | | | | | | | | |
| MKM6000 | KM13 | C-DE.AЯ46.B.73558 | 16.02.2016 | 15.02.2021 | Словения | 50/60 | 220-240 | 180 |
| MKM6003 | KM13 | C-DE.AЯ46.B.73558 | 16.02.2016 | 15.02.2021 | Словения | 50/60 | 220-240 | 180 |
| TSM6A011W | KM13 | C-DE.AЯ46.B.73558 | 16.02.2016 | 15.02.2021 | Словения | 50/60 | 220-240 | 180 |
| TSM6A013B | KM13 | C-DE.AЯ46.B.73558 | 16.02.2016 | 15.02.2021 | Словения | 50/60 | 220-240 | 180 |
| TSM6A014R | KM13 | C-DE.AЯ46.B.73558 | 16.02.2016 | 15.02.2021 | Словения | 50/60 | 220-240 | 180 |
| TSM6A017C | KM13 | C-DE.AЯ46.B.73558 | 16.02.2016 | 15.02.2021 | Словения | 50/60 | 220-240 | 180 |
| Кухонные комбайны, кухонные машины | | | | | | | | |
| MC812M865 | CNCM30 | C-DE.AЯ46.B.73522 | 12.02.2016 | 11.02.2021 | Словения | 50/60 | 220-240 | 1250 |
| MC812S814 | CNCM30 | C-DE.AЯ46.B.73522 | 12.02.2016 | 11.02.2021 | Словения | 50/60 | 220-240 | 1250 |
| MC812W501 | CNCM30 | C-DE.AЯ46.B.73522 | 12.02.2016 | 11.02.2021 | Словения | 50/60 | 220-240 | 1000 |
| MC812M620 | CNCM30 | C-DE.AЯ46.B.73522 | 12.02.2016 | 11.02.2021 | Словения | 50/60 | 220-240 | 1100 |
| MC812W872 | CNCM30 | C-DE.AЯ46.B.73522 | 12.02.2016 | 11.02.2021 | Словения | 50/60 | 220-240 | 1250 |
| MCM3100W | CNCM12 | C-DE.AЯ46.B.73522 | 12.02.2016 | 11.02.2021 | Словения | 50/60 | 220-240 | 800 |
| MCM3110W | CNCM12 | C-DE.AЯ46.B.73522 | 12.02.2016 | 11.02.2021 | Словения | 50/60 | 220-240 | 800 |
| MCM3200W | CNCM12 | C-DE.AЯ46.B.73522 | 12.02.2016 | 11.02.2021 | Словения | 50/60 | 220-240 | 800 |
| MCM3201B | CNCM12 | C-DE.AЯ46.B.73522 | 12.02.2016 | 11.02.2021 | Словения | 50/60 | 220-240 | 800 |
| MCM3401M | CNCM12 | C-DE.AЯ46.B.73522 | 12.02.2016 | 11.02.2021 | Словения | 50/60 | 220-240 | 800 |
| MCM3501M | CNCM12 | C-DE.AЯ46.B.73522 | 12.02.2016 | 11.02.2021 | Словения | 50/60 | 220-240 | 800 |
| MCM4000 | CNCM20 | C-DE.AЯ46.B.73522 | 12.02.2016 | 11.02.2021 | Словения | 50/60 | 220-240 | 700 |
| MCM4100 | CNCM20 | C-DE.AЯ46.B.73522 | 12.02.2016 | 11.02.2021 | Словения | 50/60 | 220-240 | 800 |
| MUM4406 | CNUM5ST | C-DE.AЯ46.B.73522 | 12.02.2016 | 11.02.2021 | Словения | 50/60 | 220-240 | 500 |
| MUM4426 | CNUM5ST | C-DE.AЯ46.B.73522 | 12.02.2016 | 11.02.2021 | Словения | 50/60 | 220-240 | 500 |
| MUM44R1 | CNUM5ST | C-DE.AЯ46.B.73522 | 12.02.2016 | 11.02.2021 | Словения | 50/60 | 220-240 | 500 |
| MUM4657 | CNUM5ST | C-DE.AЯ46.B.73522 | 12.02.2016 | 11.02.2021 | Словения | 50/60 | 220-240 | 550 |
| MUM4855 | CNUM5ST | C-DE.AЯ46.B.73522 | 12.02.2016 | 11.02.2021 | Словения | 50/60 | 220-240 | 600 |
| MUM4856 | CNUM5ST | C-DE.AЯ46.B.73522 | 12.02.2016 | 11.02.2021 | Словения | 50/60 | 220-240 | 600 |
| MUM4875EU | CNUM5ST | C-DE.AЯ46.B.73522 | 12.02.2016 | 11.02.2021 | Словения | 50/60 | 220-240 | 600 |
| MUM4880 | CNUM5ST | C-DE.AЯ46.B.73522 | 12.02.2016 | 11.02.2021 | Словения | 50/60 | 220-240 | 600 |
| MUM48SL | CNUM5ST | C-DE.AЯ46.B.73522 | 12.02.2016 | 11.02.2021 | Словения | 50/60 | 220-240 | 600 |
| MUM52120 | CNUM50 | C-DE.AЯ46.B.73522 | 12.02.2016 | 11.02.2021 | Словения | 50/60 | 220-240 | 700 |
| MUM54D00 | CNUM51 | C-DE.AЯ46.B.73522 | 12.02.2016 | 11.02.2021 | Словения | 50/60 | 220-240 | 900 |
| MUM54G00 | CNUM51 | C-DE.AЯ46.B.73522 | 12.02.2016 | 11.02.2021 | Словения | 50/60 | 220-240 | 900 |
| MUM54I00 | CNUM51 | C-DE.AЯ46.B.73522 | 12.02.2016 | 11.02.2021 | Словения | 50/60 | 220-240 | 900 |
| MUM54P00 | CNUM51 | C-DE.AЯ46.B.73522 | 12.02.2016 | 11.02.2021 | Словения | 50/60 | 220-240 | 900 |
| MUM54Y00 | CNUM51 | C-DE.AЯ46.B.73522 | 12.02.2016 | 11.02.2021 | Словения | 50/60 | 220-240 | 900 |

| Торговое обозначение | Апробационный тип | Сертификат соответствия | | | Страна-изготовитель | НЧ*, В | НН**, Гц | НМ***, Вт |
|---|-------------------|-------------------------|-------------|--------------|----------------------|--------|----------|-----------|
| | | Рег. номер | Дата выдачи | Действует до | | | | |
| Кухонные комбайны, кухонные машины | | | | | | | | |
| MUM58020 | CNUM51 | C-DE.АЯ46.В.73522 | 12.02.2016 | 11.02.2021 | Словения | 50/60 | 220-240 | 1000 |
| MUM58225 | CNUM51 | C-DE.АЯ46.В.73522 | 12.02.2016 | 11.02.2021 | Словения | 50/60 | 220-240 | 1000 |
| MUM58231 | CNUM51 | C-DE.АЯ46.В.73522 | 12.02.2016 | 11.02.2021 | Словения | 50/60 | 220-240 | 1000 |
| MUM58243 | CNUM51 | C-DE.АЯ46.В.73522 | 12.02.2016 | 11.02.2021 | Словения | 50/60 | 220-240 | 1000 |
| MUM5824С | CNUM51 | C-DE.АЯ46.В.73522 | 12.02.2016 | 11.02.2021 | Словения | 50/60 | 220-240 | 1000 |
| MUM58252FU | CNUM51 | C-DE.АЯ46.В.73522 | 12.02.2016 | 11.02.2021 | Словения | 50/60 | 220-240 | 1000 |
| MUM58420 | CNUM51 | C-DE.АЯ46.В.73522 | 12.02.2016 | 11.02.2021 | Словения | 50/60 | 220-240 | 1000 |
| MUM58720 | CNUM51 | C-DE.АЯ46.В.73522 | 12.02.2016 | 11.02.2021 | Словения | 50/60 | 220-240 | 1000 |
| MUM58920 | CNUM51 | C-DE.АЯ46.В.73522 | 12.02.2016 | 11.02.2021 | Словения | 50/60 | 220-240 | 1000 |
| MUM58B00 | CNUM51 | C-DE.АЯ46.В.73522 | 12.02.2016 | 11.02.2021 | Словения | 50/60 | 220-240 | 1000 |
| MUM58K20 | CNUM51 | C-DE.АЯ46.В.73522 | 12.02.2016 | 11.02.2021 | Словения | 50/60 | 220-240 | 1000 |
| MUM58L20 | CNUM51 | C-DE.АЯ46.В.73522 | 12.02.2016 | 11.02.2021 | Словения | 50/60 | 220-240 | 1000 |
| MUM59343 | CNUM51 | C-DE.АЯ46.В.73522 | 12.02.2016 | 11.02.2021 | Словения | 50/60 | 220-240 | 1000 |
| MUM59M55 | CNUM51 | C-DE.АЯ46.В.73522 | 12.02.2016 | 11.02.2021 | Словения | 50/60 | 220-240 | 1000 |
| MUM5XV110 | CNUM51 | C-DE.АЯ46.В.73522 | 12.02.2016 | 11.02.2021 | Словения | 50/60 | 220-240 | 1000 |
| MUM5XV20 | CNUM51 | C-DE.АЯ46.В.73522 | 12.02.2016 | 11.02.2021 | Словения | 50/60 | 220-240 | 1000 |
| MUM5XV40 | CNUM51 | C-DE.АЯ46.В.73522 | 12.02.2016 | 11.02.2021 | Словения | 50/60 | 220-240 | 1000 |
| MUM9A32S00 | CNUM60A | C-DE.АЯ46.В.77956 | 21.12.2016 | 20.12.2021 | Словения | 50/60 | 220-240 | 1200 |
| MUM9Y35S12 | CNUM60B | C-DE.АЯ46.В.81253 | 28.07.2017 | 27.07.2022 | Словения | 50/60 | 220-240 | 1500 |
| MUM9YX5S12 | CNUM61B | C-DE.АЯ46.В.81253 | 28.07.2017 | 27.07.2022 | Словения | 50/60 | 220-240 | 1500 |
| MUMPI1000 | CNUM52T | C-DE.АЯ46.В.73522 | 12.02.2016 | 11.02.2021 | Словения | 50/60 | 220-240 | 600 |
| Мясорубки | | | | | | | | |
| MFW2500W | CNFV4 | C-DE.АЯ46.В.06079/19 | 18.07.2019 | 17.07.2024 | Китай | 50/60 | 220-240 | 350 |
| MFW2510W | CNFV4 | C-DE.АЯ46.В.06079/19 | 18.07.2019 | 17.07.2024 | Китай | 50/60 | 220-240 | 350 |
| MFW2514W | CNFV4 | C-DE.АЯ46.В.06079/19 | 18.07.2019 | 17.07.2024 | Китай | 50/60 | 220-240 | 350 |
| MFW2515W | CNFV4 | C-DE.АЯ46.В.06079/19 | 18.07.2019 | 17.07.2024 | Китай | 50/60 | 220-240 | 350 |
| MFW2517W | CNFV4 | C-DE.АЯ46.В.06079/19 | 18.07.2019 | 17.07.2024 | Китай | 50/60 | 220-240 | 350 |
| MFW2520W | CNFV4 | C-DE.АЯ46.В.06079/19 | 18.07.2019 | 17.07.2024 | Китай | 50/60 | 220-240 | 350 |
| MFW3520G | CNFV3A | C-DE.АЯ46.В.82954 | 24.11.2017 | 23.11.2022 | Польша | 50/60 | 220-240 | 500 |
| MFW3520W | CNFV3A | C-DE.АЯ46.В.82954 | 24.11.2017 | 23.11.2022 | Польша | 50/60 | 220-240 | 500 |
| MFW3540W | CNFV3A | C-DE.АЯ46.В.82954 | 24.11.2017 | 23.11.2022 | Польша | 50/60 | 220-240 | 500 |
| MFW3600W | CNFV3A | C-DE.АЯ46.В.82954 | 24.11.2017 | 23.11.2022 | Польша | 50/60 | 220-240 | 500 |
| MFW3630A | CNFV3B | C-DE.АЯ46.В.82954 | 24.11.2017 | 23.11.2022 | Польша | 50/60 | 220-230 | 500 |
| MFW3630I | CNFV3B | C-DE.АЯ46.В.82954 | 24.11.2017 | 23.11.2022 | Польша | 50/60 | 220-230 | 500 |
| MFW3640A | CNFV3B | C-DE.АЯ46.В.82954 | 24.11.2017 | 23.11.2022 | Польша | 50/60 | 220-230 | 500 |
| MFW3710B | CNFV3A | C-DE.АЯ46.В.82954 | 24.11.2017 | 23.11.2022 | Польша | 50/60 | 220-240 | 500 |
| MFW3850W | CNFV3B | C-DE.АЯ46.В.82954 | 24.11.2017 | 23.11.2022 | Польша | 50/60 | 220-230 | 500 |
| MFW3910W | CNFV3A | C-DE.АЯ46.В.82954 | 24.11.2017 | 23.11.2022 | Польша | 50/60 | 220-240 | 500 |
| MFW3X10B | CNFV3B | C-DE.АЯ46.В.82954 | 24.11.2017 | 23.11.2022 | Польша | 50/60 | 220-230 | 500 |
| MFW3X10W | CNFV3B | C-DE.АЯ46.В.82954 | 24.11.2017 | 23.11.2022 | Польша | 50/60 | 220-230 | 500 |
| MFW3X13W | CNFV3B | C-DE.АЯ46.В.82954 | 24.11.2017 | 23.11.2022 | Польша | 50/60 | 220-230 | 500 |
| MFW3X14B | CNFV3B | C-DE.АЯ46.В.82954 | 24.11.2017 | 23.11.2022 | Польша | 50/60 | 220-230 | 500 |
| MFW3X14W | CNFV3B | C-DE.АЯ46.В.82954 | 24.11.2017 | 23.11.2022 | Польша | 50/60 | 220-230 | 500 |
| MFW3X18B | CNFV3B | C-DE.АЯ46.В.82954 | 24.11.2017 | 23.11.2022 | Польша | 50/60 | 220-230 | 500 |
| MFW3X18W | CNFV3B | C-DE.АЯ46.В.82954 | 24.11.2017 | 23.11.2022 | Польша | 50/60 | 220-230 | 500 |
| MFW45000 | CNFV5 | C-DE.АЯ46.В.06079/19 | 18.07.2019 | 17.07.2024 | Китай | 50/60 | 220-240 | 500 |
| MFW45020 | CNFV5 | C-DE.АЯ46.В.06079/19 | 18.07.2019 | 17.07.2024 | Китай | 50/60 | 220-240 | 500 |
| MFW45120 | CNFV5 | C-DE.АЯ46.В.06079/19 | 18.07.2019 | 17.07.2024 | Китай | 50/60 | 220-240 | 500 |
| MFW66020 | CNFV6 | C-DE.АЯ46.В.06079/19 | 18.07.2019 | 17.07.2024 | Китай | 50/60 | 220-240 | 600 |
| MFW67440 | CNFV7 | C-DE.АЯ46.В.06079/19 | 18.07.2019 | 17.07.2024 | Китай | 50/60 | 220-240 | 700 |
| MFW67450 | CNFV7 | C-DE.АЯ46.В.06079/19 | 18.07.2019 | 17.07.2024 | Китай | 50/60 | 220-240 | 700 |
| MFW67600 | CNFV7 | C-DE.АЯ46.В.06079/19 | 18.07.2019 | 17.07.2024 | Китай | 50/60 | 220-240 | 700 |
| MFW68100 | CNFV8 | C-DE.АЯ46.В.06079/19 | 18.07.2019 | 17.07.2024 | Китай | 50/60 | 220-240 | 600 |
| MFW68840 | CNFV8 | C-DE.АЯ46.В.06079/19 | 18.07.2019 | 17.07.2024 | Китай | 50/60 | 220-240 | 800 |
| MFW68660 | CNFV8 | C-DE.АЯ46.В.06079/19 | 18.07.2019 | 17.07.2024 | Китай | 50/60 | 220-240 | 800 |
| MFW68680 | CNFV8 | C-DE.АЯ46.В.06079/19 | 18.07.2019 | 17.07.2024 | Китай | 50/60 | 220-240 | 800 |
| Сковородки/малки | | | | | | | | |
| MCP3000N | CNZP3 | C-DE.АЯ46.В.00250/18 | 19.12.2018 | 18.12.2023 | Босния и Герцеговина | 50/60 | 220-240 | 25 |
| MCP3500N | CNZP3 | C-DE.АЯ46.В.00250/18 | 19.12.2018 | 18.12.2023 | Босния и Герцеговина | 50/60 | 220-240 | 25 |
| MCP72GPN | CNZP4 | C-DE.АЯ46.В.82955 | 24.11.2017 | 23.11.2022 | Китай | 50/60 | 220-240 | 40 |
| MES25A0 | CNCJ03 | C-DE.АЯ46.В.73451 | 08.02.2016 | 07.02.2021 | Китай | 50/60 | 220-240 | 700 |
| MES3500 | CNCJ03 | C-DE.АЯ46.В.73451 | 08.02.2016 | 07.02.2021 | Китай | 50/60 | 220-240 | 700 |
| MES4010 | CNCJ05 | C-DE.АЯ46.В.73451 | 08.02.2016 | 07.02.2021 | Китай | 50/60 | 220-240 | 1200 |
| MESM500W | CNSJ01 | C-DE.АЯ46.В.80092 | 24.05.2017 | 23.05.2022 | Китай | 50/60 | 220-240 | 150 |
| MESM731M | CNSJ01 | C-DE.АЯ46.В.80092 | 24.05.2017 | 23.05.2022 | Китай | 50/60 | 220-240 | 150 |

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

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

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

FB5859 / август 2019

فهرس المحتويات

| | | | |
|-----|------------------------------------|-----|----------------------------------|
| 229 | تركيب الوعاء..... | 220 | الأمان..... |
| 230 | إخراج الوعاء..... | 220 | إرشادات عامة..... |
| 230 | تركيب أداة العمل..... | 220 | الاستعمال المطابق للتعليمات..... |
| 230 | انتزاع أداة العمل..... | 221 | تقييد دائرة المستخدمين..... |
| 230 | تركيب غطاء الوعاء..... | 221 | إرشادات الأمان..... |
| 230 | خلع غطاء الوعاء..... | 224 | تجنب الأضرار المادية..... |
| 230 | المعالجة..... | 224 | نقاط عامة..... |
| 232 | الغطاء الواقي لوحدة الإدارة..... | 224 | حماية البيئة والتوفير..... |
| 232 | الضبط الدقيق للأدوات..... | 224 | التخلص من مواد التغليف..... |
| 233 | الميزان..... | | |
| 233 | قيم البيان للميزان..... | | |
| 233 | وزن المكونات..... | | |
| 234 | تغيير وحدات البيان في الميزان..... | | |
| 234 | الميفاتي..... | | |
| 234 | قيم البيان للميفاتي..... | | |
| | قراءة مدة المعالجة وإعادة | | |
| 234 | ضبطها..... | | |
| 234 | التنظيف والعناية..... | | |
| 234 | مناسبة غسالة الأطباق..... | | |
| 235 | مواد التنظيف..... | | |
| 235 | تنظيف الجهاز الأساسي..... | | |
| | تنظيف الوعاء والغطاء وأدوات | | |
| 235 | العمل..... | | |
| 235 | الوصفات..... | | |
| 236 | نظرة عامة على الوصفات..... | | |
| 238 | الملحقات..... | | |
| 242 | التغلب على الاختلالات..... | | |
| 242 | الاختلالات الوظيفية..... | | |
| 243 | الإرشادات في شاشة البيان..... | | |
| 245 | التخلص..... | | |
| 245 | التخلص من الجهاز القديم..... | | |
| | | 220 | إخراج الجهاز من مواد التغليف |
| | | 224 | وفحصه..... |
| | | | إخراج الجهاز والأجزاء من مواد |
| | | 224 | التغليف..... |
| | | 224 | محتويات عبوة المنتج..... |
| | | 225 | نصب الجهاز..... |
| | | 225 | التعرّف..... |
| | | 225 | الجهاز..... |
| | | 225 | مفتاح دوار..... |
| | | 225 | حلقة الإضاءة..... |
| | | 226 | لوحة الاستعمال..... |
| | | 226 | الأزرار الوظيفية..... |
| | | 226 | شاشة العرض..... |
| | | 226 | الذراع المتراوح..... |
| | | 227 | وحدات الإدارة..... |
| | | 227 | أدوات العمل..... |
| | | 228 | الرموز..... |
| | | 228 | وضع الصف..... |
| | | 228 | أنظمة الأمان والسلامة..... |
| | | 229 | قبل أول استخدام..... |
| | | 229 | تحضير الجهاز..... |
| | | 229 | الاستعمال الأساسي..... |
| | | 229 | طول الكابل..... |
| | | 229 | تحريك الذراع المتراوح..... |

| | |
|-----|-------------------------------|
| 245 |خدمة العملاء |
| | رقم المنتج (E-Nr.) ورقم الصنع |
| 245 |(FD) |
| 245 |اشتراطات الضمان |

انتبه إلى مراعاة المعلومات الخاصة بموضوع الأمان، كي يمكنك استخدام جهازك بأمان.

إرشادات عامة

- تجد هنا معلومات عامة حول هذا الدليل.
- اقرأ هذا الدليل بعناية. عندئذٍ فقط سيمكنك تشغيل الجهاز بأمان وكفاءة.
- انتبه إلى مراعاة أدلة التشغيل الإضافية عند استخدام الكماليات الموردة أو الاختيارية.
- يوجه هذا الدليل إلى مُستخدم الجهاز.
- التزم بمراعاة إرشادات الأمان والإرشادات التحذيرية.
- احتفظ بالدليل وبمعلومات المنتج لغرض الاستخدام اللاحق أو لتسليمها إلى المالك التالي.
- افحص الجهاز بعد إخراجه من مواد التغليف. لا توصل الجهاز بالكهرباء في حالة وجود أضرار ناتجة عن عملية النقل.

الاستعمال المطابق للتعليمات

- كي يمكنك استخدام الجهاز بصورة آمنة وسليمة، التزم بإرشادات الاستعمال المطابق للتعليمات.
- لا تستخدم الجهاز إلا:
 - وفقاً لدليل الاستعمال هذا.
 - مع الأجزاء والكماليات الأصلية.
 - لاستخداماتٍ إضافية موصوفة في أدلة الملحقات الموردة أو الاختيارية.
 - لتقليب وعجن وضرب المواد الغذائية.
 - تحت الإشراف.
 - في المنزل الخاص وفي الأماكن المغلقة من المحيط المنزلي في درجة حرارة الغرفة.
 - لمعالجة الكميات ولفترات التشغيل المعتادة في الأغراض المنزلية.
 - على ارتفاع حتى 2000 م كحد أقصى فوق مستوى سطح البحر.
- افصل الجهاز من مصدر الإمداد بالتيار الكهربائي، عندما:
 - لا تستخدم الجهاز.
 - لا تراقب الجهاز.

- ترْكَب الجهاز.
- تفك الجهاز.
- تنظف الجهاز.
- تقترب من أجزاء دَوَّارة.
- تستبدل أدوات العمل.
- تواجه خطرًا ما.

تقييد دائرة المستخدمين

تجَبِّب المخاطر على الأطفال والأشخاص المُعَرَّضين للخطر. يُسمح باستخدام هذا الجهاز من قِبَل الأشخاص الذين يعانون من نقص في القدرات الجسدية أو الحسية أو العقلية أو الأشخاص الذين لديهم قصور في الخبرة أو المعرفة شريطة أن يتم مراقبتهم أو توجيههم إلى كيفية الاستخدام الآمن للجهاز مع التأكد من إدراكهم للأخطار المرتبطة بذلك. 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.

إرشادات الأمان

انتبه إلى مراعاة إرشادات الأمان.

⚠ تحذير - خطر الصعق الكهربائي!

- أي جهاز متضرر أو كابل كهرباء تآلف سوف يشكّل خطرًا.
 - ◀ لا تشغّل أبدًا جهازًا متضررًا.
 - ◀ لا تشغّل جهازًا ذا سطحٍ مشقوق أو مكسور.
 - ◀ لا تشد كابل الكهرباء المتصل بالشبكة كي تفصل الجهاز عن شبكة الكهرباء أبدًا. انزع القابس الكهربائي من كابل الكهرباء دائمًا.
 - ◀ إذا كان الجهاز متضررًا أو كابل التوصيل بالشبكة تالفًا، فاسحب على الفور القابس الكهربائي لكابل التيار أو افصل المصهر الموجود في صندوق المصاهر.
 - ◀ الاتصال بخدمة العملاء. ← صفحة 245
 - ◀ وحدهم أفراد الطاقم الفنيّ المدربون من أجل ذلك يُسمح لهم بإجراء إصلاحات على الجهاز.

- تنطوي أعمال التركيب غير السليمة فنيًا على أخطار.
 - ◀ لا توصل الجهاز وتشغل إلا وفقًا للقيم الموضحة على لوحة الصنع.
 - ◀ لا توصل الجهاز إلا بمقبس مرگب بطريقة سليمة ومزود بوصلة تأريض على أن تكون شبكة الكهرباء ذات تيار متردد.
 - ◀ يجب أن يكون نظام أسلاك الحماية الأرضية الخاص بتركيبات المنزل الكهربائية مرگبًا وفقًا للوائح المعنية.
- تنطوي أعمال الإصلاح غير السليمة فنيًا على أخطار.
 - ◀ وحدهم أفراد الطاقم الفني المدربون من أجل ذلك يُسمح لهم بإجراء إصلاحات على الجهاز.
 - ◀ لا يُسمح إلا باستخدام قطع الغيار الأصلية لإصلاح الجهاز.
 - ◀ إذا كان كابل الكهرباء لهذا الجهاز متضررًا، يجب تغييره من قبل الجهة الصانعة أو مركز خدمة العملاء التابع لها أو من قبل فني مؤهل بشكل مماثل، وذلك لتجنب المخاطر.
- الرطوبة المتوغلّة في الجهاز قد تسبب صدمة كهربائية.
 - ◀ لا تغمر الجهاز أو كابل الكهرباء في الماء أو في غسالة الأواني.
 - ◀ لا تستخدم الجهاز إلا في أماكن مغلقة.
 - ◀ لا تعرّض الجهاز أبدًا للحرارة والرطوبة الشديديتين.
 - ◀ لا تستخدم أجهزة تنظيف بالضغط العالي أو أجهزة تنظيف البخار، كي تنظف 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 تشي أو تسحق أو تغيّر وصلة الشبكة الكهربائية.

⚠ تحذير - خطر الحريق!

- السخونة الشديدة يمكن أن تحرق الجهاز والعدد.
 - ◀ لا تضع الجهاز أبدًا على سطح ساخن أو بالقرب منه.

⚠ تحذير - خطر الإصابة!

- وحدات الإدارة أو الأدوات أو أجزاء الملحقات الدوّارة يمكن أن تؤدّي إلى إصابات.
 - ◀ احرص على إبعاد الأيدي والشعر والملابس والأوعية الأخرى عن الأجزاء الدوّارة.

- ◀ يجب عدم تركيب أو فك الأدوات والملحقات إلا عند توقف وحدة الإدارة وفصل الجهاز عن مصدر التيار الكهربائي.
- ◀ أطفئ الجهاز قبل تغيير الأدوات أو قبل التنظيف وافصله عن الشبكة.
- ◀ لا تستخدم الأدوات إلا إذا كان الوعاء مركبًا 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 بشكلاً صحيح، استبدلها بقطع غيار أصلية.

⚠ تحذير - خطر السحق!
اليدان والأصابع يمكن أن تنحصر.
◀ لا تمسك بالوعاء عند إنزال الذراع المتراوح.

- ⚠ تحذير - خطر الاختناق!**
- يمكن أن يلف الأطفال مواد التغليف فوق رؤوسهم أو ينحسروا بداخلها ويختنقوا.
 - ◀ أبعد مواد التغليف عن تناول الأطفال.
 - ◀ لا تدع الأطفال يلعبون بمواد التغليف للجهاز.
 - يمكن أن يستنشق الأطفال الأجزاء الصغيرة أو يتلعوها ومن ثم يختنقون.
 - ◀ أبعد الأجزاء الصغيرة عن تناول الأطفال.
 - ◀ لا تدع الأطفال 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.

يمكنك الحصول على المعلومات الخاصة بأحدث سبل التخلص من المخلفات لدى تاجرِك المتخصص أو لدى إدارة البلدية أو المدينة التي تتبع لها.

إخراج الجهاز من مواد التغليف وفحصه

ما يجب عليك مراعاته عند إخراج الجهاز من مواد التغليف، تعرفه هنا.

إخراج الجهاز والأجزاء من مواد التغليف

1. أخرج الجهاز من عبوة التغليف.
2. خذ كافة الأجزاء الأخرى والمستندات المرفقة من عبوة التغليف وجهّزها.
3. انزع مادة التغليف الموجودة.
4. أزل أي ملصقات أو رقائق عن الجهاز.

محتويات عبوة المنتج

بعد إخراج كافة القطع من أغلفتها تأكد من خلوها من أضرار النقل وعدم نقصان أي منها.

ملاحظة: يورّد الجهاز مع ملحقاتٍ أخرى حسب التجهيزات. اطلع على محتويات عبوة المنتج الإضافية في أدلة الملحقات.

← صورة 1

A الجهاز الأساسي مع وعاء تقليب

B غطاء بمنفذ تعبئة مدمج

C ذراع التقلب الحلزوني المرنة الدوارة

D المضرب الدوّار الاحتراقيّ

E كلاب العجين

تجنب الأضرار المادية

لتجنب الأضرار المادية في الجهاز أو الملحقات أو أغراض المطبخ، التزم بمراعاة هذه الإرشادات.

نقاط عامة

التزم بهذه الإرشادات عندما تستخدم الجهاز.

تنبيه

- الاستخدام غير المناسب يمكن أن يؤدّي إلى أضرارٍ مادية.
- لا تستخدم أبدًا أداة وملحقًا في الوقت نفسه.
- لا تستخدم عدة ملحقات معًا في الوقت نفسه.
- لا تشغّل الجهاز أبدًا أطول مما هو ضروريّ.
- لا تشغّل أبدًا دون وجود خليط.
- لا تستخدم الأجزاء والملحقات الأصلية لأجهزةٍ أخرى.
- انتبه إلى مراعاة كميات المعالجة القصوى.
- لا تخزن أية أغراض غريبة في الوعاء.

حماية البيئة والتوفير

حافظ على البيئة باستعمال جهازك بصورة رحيمة بالموارد وتخلّص من المواد القابلة لإعادة الاستخدام بصورةٍ صحيحة.

التخلص من مواد التغليف

كافة مواد التغليف خاملاً غير ضارة بالبيئة ويمكن إعادة استغلالها.

- تخلّص من المكونات المفردة بشكلٍ منفصل حسب نوعها.

| | |
|--------------------------------|----|
| لوحة الاستعمال | 2 |
| غطاء بمنفذ تعبئة مدمج | 3 |
| زر تحرير القفل للذراع المتراوح | 4 |
| الذراع المتراوح | 5 |
| مفتاح دوار | 6 |
| غطاء حماية لوحدة الإدارة 2 | 8 |
| وحدة الإدارة 2 | 9 |
| غطاء حماية لوحدة الإدارة 3 | 10 |
| وحدة الإدارة 3 | 11 |
| شبكة البخار | 12 |
| وحدة الإدارة الرئيسية | 13 |
| موضع حفظ سلك التوصيل الكهربائي | 14 |

مفتاح دوار

تستطيعُ بواسطة المفتاح الدوار بدء المعالجة وإيقافها واختيار السرعة.

| الرمز | الوظيفة |
|-------|---|
| ○/off | إيقاف المعالجة. |
| 1 | معالجة المكوّنات عند سرعة منخفضة. |
| 7 | معالجة المكوّنات عند أعلى سرعة. |
| M | معالجة المكوّنات عند أعلى سرعة لفترة قصيرة. ← "استخدام التشغيل اللحظي"، صفحة 232 |

حلقة الإضاءة

تُعلمك حلقة الإضاءة في المفتاح الدوار بشأن حالة تشغيل جهازك.

F حقيبةحافظة

G المستندات

نصب الجهاز

⚠ تحذير خطر الحريق!

السخونة الشديدة يمكن أن تحرق الجهاز والعدد.
← لا تضع الجهاز أبدًا على سطحٍ ساخن أو بالقرب منه.

تنبيه

- يتصاعد بخارٌ ساخن من الخلف من شبكة البخار. البخار المحجوز يمكن أن يؤدي إلى سخونةٍ مفرطة للجهاز.
← ضع الجهاز على مسافةٍ فاصلة كافية عن الجدار والأسطح المساسة والأجهزة الأخرى، يمكن أن تؤثر الارتجاجات سلبًا على أداء الجهاز لوظيفته.
← لا تضع الجهاز على سطحٍ متحركٍ أو مهتز.

- ضع الجهاز على سطح تشغيل ثابت ومستو ونظيف وناعم.
- اسحب كابل الشبكة إلى الخارج بمقدار الطول المطلوب.
← "طول الكابل"، صفحة 229
لا تدخل قابس الجهاز في المقبس.

التعرّف

تعرّف على أجزاء جهازك.

الجهاز

تجد هنا نظرةً عامة على مكوّنات جهازك.

← صورة 2

1 وعاء تقليب من فولاذ لا يصدأ

الأضرار الوظيفية

بواسطة الأضرار الوظيفية تختار وظائف إضافية أو تنفّذ أوضاع ضبط. المس الرموز ذات الصلة بالإصبع للمصادقة على اختيار ما.

| الرمز | الوظيفة |
|-------|-----------------------|
| ☞ | تشغيل الجهاز وإطفاءه. |

| | |
|---|---|
| ☺ | <ul style="list-style-type: none"> إعادة ضبط الميزان. إعادة ضبط الميفاتي. |
|---|---|

ملاحظة: استعمل الأزرار بالأصابع ودون قفازات المطبخ. لا يمكنك استعمال الأزرار بواسطة أغراض، من قبيل ملعقة الطبخ.

شاشة العرض

تعرض شاشة العرض القيم والرسائل حول حالة التشغيل.

ملاحظة: تنطفئ شاشة العرض تلقائياً، إذا لم يحدث استعمال في وقتٍ معيّن. ولإعادة تنشيط شاشة العرض، اضغط على أحد الأزرار أو ابدأ المعالجة.

الذراع المتراوح

يمكن تعديل الذراع المتراوح وتثبيته في مواضع مختلفة.

عندما يُضغَط زر تحرير القفل، يمكن تحريك الذراع المتراوح إلى الموضع المرغوب.

← "تحريك الذراع المتراوح"، صفحة 229

ملاحظة: يكوُ الذراع المتراوح مجهّزاً بالوظيفة EasyArm Lift. تدعم هذه الوظيفة حركة الذراع المتراوح إلى الأعلى.

مواضع الذراع المتراوح

تجد هنا نظرةً عامة على مواضع الذراع المتراوح.

| البيان | الحالة |
|---|---|
| تضيء حلقة الإضاءة وتبدأ عملية المعالجة. | يؤدّي الجهاز وظيفته دون مشكلة. |
| لا تضيء حلقة الإضاءة ولا يمكن بدء عملية المعالجة. | <ul style="list-style-type: none"> الجهاز ليس متصلاً بمصدر الإمداد بالتيار الكهربائي. هناك خطأ في الجهاز. |
| تومض حلقة الإضاءة ولا يمكن بدء عملية المعالجة أو استئنافها. | <ul style="list-style-type: none"> هناك نظام أمان مفعّل. هناك خطأ في الجهاز. |
| نصيحة: تجد المزيد من المعلومات هنا: | |
| ← "أنظمة الأمان والسلامة"، صفحة 228 | |
| ← "التغلب على الاختلالات"، صفحة 242 | |
| لوحة الاستعمال | |
| تجد هنا نظرةً عامة على لوحة الاستعمال. | |
| ← صورة 3 | |
| 1 | زر إعادة الضبط |
| 2 | زر الميزان |
| 3 | شاشة العرض |
| 4 | رمز الوزن بالباوند |
| 5 | رمز الوزن بالجرام |
| 6 | رمز الوقت بالدقائق والثواني |

نظرة عامة على وحدات الإدارة

تجد هنا نظرة عامة على وحدات الإدارة والغرض من استخدامها.

| وحدة الإدارة | الاستخدام |
|-----------------------|---|
| وحدة الإدارة الرئيسية | للأدوات والملحقات، على سبيل المثال <ul style="list-style-type: none"> مفرمة اللحم التجهيزة الأمامية للمكرونة جهاز صنع الثلج |
| وحدة الإدارة 2 | للملحقات، مثل <ul style="list-style-type: none"> خراطة تمريرية فورية عصارة الموالح |
| وحدة الإدارة 3 | للملحقات، مثل <ul style="list-style-type: none"> تجهيزة الخلاط العلوية الزجاجية تجهيزة الخلاط العلوية البلاستيكية مجموعة الطحن المتعددة |

أدوات العمل

تعرف هنا كل ما هو جوهريّ حول أدوات العمل المختلفة. كلاب العجين مجهّز بغطاء حماية قابل للفك لحماية وحدة الإدارة من الأوساخ.

نظرة عامة على أدوات العمل

استعمل أداة العمل المناسبة حسب الاستخدام.

الموض الاستخدام

| الموضع | الاستخدام |
|----------|--|
| الموضع 1 | الذراع المتراوح مغلق. <ul style="list-style-type: none"> معالجة المكوّنات باستخدام أدوات العمل. استخدام الملحقات في وحدة الإدارة الرئيسية، مثل جهاز صنع الثلج. استخدام الملحقات في وحدة الإدارة 2، مثل خراطة تمريرية فورية |
| الموضع 2 | الذراع المتراوح تم فتحه. <ul style="list-style-type: none"> تركيب الوعاء أو انتزاعه. تركيب أداة العمل أو انتزاعها. تعبئة المكوّنات في الوعاء. |
| الموضع 3 | استخدام الملحقات في وحدة الإدارة الرئيسية، مثل مفرمة اللحم. <ul style="list-style-type: none"> استخدام الملحقات في وحدة الإدارة 3، مثل تجهيزة الخلاط العلوية الزجاجية |

نصيحة: يحتوي المصق المرفق على نظرة عامة على مواضع الذراع المتراوح والسرعات الموصى بها من أجل التطبيقات المختلفة. يمكنك أن تلتصق المصق بشكّل غير ملفت على الجهة الخلفية من الجهاز.

وحدات الإدارة

جهاز مزوّد بوحدات إدارة مختلفة، متوافقة بشكّل خاص مع أدوات العمل والملحقات.

ملاحظة: وحدتا الإدارة 2 و 3 مغطتان بأغطية حماية.

← "الغطاء الواقي لوحدة الإدارة"،

صفحة 232

وضع الصف

جهازك مَجَّهز بوضع صف أو توماتيكيّ. تواصل وحدائِ الإدارة التمرّك بعد الإطفاء لبضع ثوانٍ، إلى حين بلوغ وضع الصف الصحيح.

ملاحظة: لا يمكن فتح الذراع المتراوح أو غلقه مع وجود أداة مرگبة إلا عندما تقع وحدة الإدارة في وضع الصف الصحيح.

تقودُ الأسبابُ التالية إلى وضع صف خاطئ:

- انقطع الإمداد بالكهرباء أثناء عملية المعالجة.
- أنهى نظامُ الأمان عملية المعالجة.
- انحل الذراعُ المتراوح أثناء عملية المعالجة أو انضغط زرُ تحرير القفل للذراع المتراوح.

نصيحة: يمكنك إصلاح وضع صف خاطئ بنفسك بسهولة.

← "التغلب على الاختلالات"، صفحة 242

أنظمة الأمان والسلامة





تجد هنا نظرة 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 معشّق في الموضع 1 والوعاء أو أحد الملحقات مرگب، مثل جهاز صنع الثلج.
- الذراع المتراوح معشّق في الموضع 3 وغطاء الحماية أو أحد الملحقات مرگب على وحدة الإدارة 3.

| أداة العمل | الاستخدام |
|---|---|
|  | كلاب العجين <ul style="list-style-type: none"> ■ عجن العجائن الثقيلة، مثل العجين المخمّر. ■ خلط المواد الغذائية، التي لا يُفترض تفتيتها، مثل الزبيب أو رقائق الشوكولاتة. |
|  | ذراع التقلب الحلزوني المرنة الدوارة <ul style="list-style-type: none"> ■ تقليب المواد الغذائية، مثل العجين الخالي من الخميرة أو خليط الموس. ■ خلط المواد الغذائية، مثل بياض البيض أو القشدة أو الزبيب. |
|  | المضرب الدوّار الاحترافيّ <ul style="list-style-type: none"> ■ خفق بياض البيض والقشدة. ■ تقليب العجائن الخفيفة، مثل الكعكات الإسفنجية. |
| الرموز | النصيحة: المضرب الدوّار الاحترافيّ مَجَّهز بضبط دقيق. وبهذا يمكنك مواءمة المسافة الفاصلة مع الوعاء. ← "الضبط الدقيق للأدوات"، صفحة 232 |
| الرمز | الشرح |
|  | علامة على غطاء حماية وحدة الإدارة 2. |
|  | علامة مرگبة على غطاء حماية وحدة الإدارة 3. |
|  | علامة تمييز للموضع على وحدة الإدارة 3. |

طول الكابل

اضبط طول كابل الشبكة الكهربائية حسب احتياجك.

ضبط طول الكابل بواسطة جهاز لف الكابل

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 انمشار الكابل، يُسحب الكابل بالكامل للخارج ثم يُترك لكي يلتف مجدداً.

تحريك الذراع المتراوح

1. اضغط على زر تحرير القفل وارفع الذراع المتراوح، إلى أن يتعسّق.
 - ← صورة 4
2. اضغط على زر تحرير القفل وحرك الذراع المتراوح إلى الأسفل إلى أن يتعسّق في الوضع العمودي.
 - ← صورة 5
3. اضغط على زر تحرير القفل وارفع الذراع المتراوح، إلى أن يتعسّق.
 - ← صورة 6
2. أدر الوعاء في الاتجاه المعاكس لدوران عقارب الساعة إلى أن يتعسّق.
 - ← صورة 7

تركيب الوعاء

1. ضع الوعاء في الجهاز الأساسي.
 - ← صورة 6
2. أدر الوعاء في الاتجاه المعاكس لدوران عقارب الساعة إلى أن يتعسّق.
 - ← صورة 7

التأمين ضد إعادة التشغيل

يحول التأمين ضد إعادة التشغيل دون أن يبدأ جهازك المعالجة من تلقاء نفسه بعد انقطاع التيار الكهربائي. يُعاد تشغيل الجهاز بعد انقطاع التيار الكهربائي. لا يمكن إعادة بدء عملية المعالجة مرةً أخرى إلا بعد وضع المفتاح الدوار على O/off.

التأمين ضد التحميل الزائد

يحول التأمين ضد التحميل الزائد دون تضرر المحرك ومكوّنات تركييبية أخرى من جراء تحميل مرتفع للغاية. ينطفئ المحرك، عندما

- تُعالج كمية كبيرة للغاية.
- تُحجز الأداة أو أحد الملحقات.

قبل أول استخدام

هيئ الجهاز للاستخدام.

تحضير الجهاز

1. اضغط على زر تحرير القفل وارفع الذراع المتراوح، إلى أن يتعسّق.
 - ← "تحريك الذراع المتراوح"، صفحة 229
2. أدر الوعاء في اتجاه حركة عقارب الساعة وانتزعه.
 - ← "إخراج الوعاء"، صفحة 230
3. نظّف كافة الأجزاء، التي تتلامس مع المواد الغذائية، قبل الاستخدام الأول.
 - ← "التنظيف والعناية"، صفحة 234
4. جهّز الأجزاء المنظّفة والمجفّفة للاستخدام.

الاستعمال الأساسي

يمكنك أن تجد هنا كل ما يجب عليك معرفته بشأن تشغيل جهازك.

- يجب أن يشير منفذ التعبئة إلى الأمام.
3. ادفع الذراع المتراوح إلى الأسفل إلى أن يتعشّق. ← صورة 14

خلع غطاء العواء

1. اضغط على زر تحرير القفل وارفع الذراع المتراوح برفق وتبته.
2. ارفع الغطاء من الأمام برفق واسمحه إلى الأمام.
3. ادفع الذراع المتراوح إلى الأعلى إلى أن يتعشّق.

المعالجة

تعرف هنا كل ما هو جوهريّ حول معالجة المواد الغذائية.

نصيحة: استفد من مقترحاتنا للوصفات كي تجمع خبراتٍ جديدة مع جهازك الجديد.

← "الوصفات"، صفحة 235

كميات المعالجة

انتبه إلى مراعاة كميات المعالجة المبيّنة.

| المواد الغذائية | كمية المعالجة القصوى |
|-----------------|--------------------------------|
| القشدة المخفوقة | 600 ج |
| بياض البيض | بياض البيض لعدد 8 بيضة |
| العجائن | 1000 ج طحين + مكوّناتٍ أخرى |

توصيات السرعات

احرص على مراعاة توصيات السرعات للحصول على نتائج مثالية.

إخراج الوعاء

- ◀ أدر الوعاء في اتجاه حركة عقارب الساعة وانتزعه.
- ← صورة 8

تركيب أداة العمل

1. اختر أداة العمل المطلوبة.
- ← "نظرة عامة على أدوات العمل"، صفحة 227
2. اضغط أداة العمل في وحدة الإدارة الرئيسية، إلى أن تتعشّق.
- ← صورة 9
3. لاستخدام كلاب العجين:

- اقبس كلاب العجين مع غطاء حماية مرگّب في وحدة الإدارة الرئيسية.
- أدر غطاء الحماية إلى أن يتعشّق كلاب العجين بالكامل.
- ← صورة 10
- يجب أن يغطي غطاء الحماية [a] وحدة الإدارة الرئيسية بالكامل.

انتزاع أداة العمل

- ◀ اجذب أداة العمل بالكامل من وحدة الإدارة.
- ← صورة 11

تركيب غطاء العواء

الشروط

- أداة العمل المرغوبة مرگّبة.
 - الوعاء مرگّب.
 - الذراع المتراوح مُغلق.
1. اضغط على زر تحرير القفل وارفع الذراع المتراوح برفق وتبته.
 - ← صورة 12
 2. ارفع الغطاء من الأمام برفق، وأزحه بالكامل على الوعاء وأنزله.
 - ← صورة 13

◀ لا تفتح الذراع المتراوح أبدًا أثناء عملية المعالجة.

الشروط

- الوعاء مرگب.
- أداة العمل المطلوبة مرگبة.
- 1. عبئ المكوّنات في الوعاء.
- 2. اضغط على زر تحرير القفل وادفع الذراع المتراوح إلى الأسفل إلى أن يتعسّق.
- 3. رگب غطاء الوعاء.
- ← "تركيب غطاء الوعاء", صفحة 230
- 4. قم بتوصيل القابس الكهربائي.
- 5. انقل المفتاح الدوار إلى السرعة المرغوبة.
- ← صورة 15
- 6. عالج المكوّنات إلى أن يتم الوصول إلى النتيجة المرغوبة.
- 7. ضع المفتاح الدوار على O/off.
- ← صورة 16
- انتظر توقّف الجهاز عن الحركة.
- 8. انزع القابس الكهربائي.

نصائح

- يمكنك تغيير السرعة أثناء المعالجة في أي وقت أو قطع عملية المعالجة.
- نظّف كافة الأجزاء على الفور بعد الاستخدام، حتى لا تجف البقايا.

إضافة المكوّنات

1. عبئ المكوّنات من خلال منفذ التعبئة في الغطاء أثناء عملية المعالجة.
- ← صورة 17
2. لتعبئة كمّيات أكبر حجمًا، ضع المفتاح الدوار على O/off.
- انتظر توقّف الجهاز عن الحركة.
3. أزل غطاء الوعاء.
- ← "خلع غطاء الوعاء", صفحة 230
4. عبئ المكوّنات في الوعاء.

| وضع الضبط | الاستخدام |
|-----------|--|
| 1 | خلط المكوّنات ومزجها برفق، مثل بياض البيض. |
| 2-1 | تقليب وخلط المكوّنات. |
| 3 | عجن العجائن الثقيلة، مثل العجين المخمّر. |
| 5-7 | تقليب والخفق المكوّنات، مثل القشدة المخفوقة. |
| M | تقليب وخفق المكوّنات لوهلة قصيرة بأعلى سرعة. |
| | ← "استخدام التشغيل اللحظي", صفحة 232 |

نصيحة: يحتوي المصق المرفق على نظريّة عامة على مواضع الذراع المتراوح والسرعات الموصى بها من أجل التطبيقات المختلفة. يمكنك أن تلتصق المصق بشكلاً غير ملفت على الجهة الخلفية من الجهاز.

معالجة المكوّنات باستخدام أدوات العمل

⚠ تحذير

خطر الإصابة!

وحدات الإدارة أو الأدوات أو أجزاء الملحقات الدوّارة يمكن أن تؤدّي إلى إصابات.

- ◀ احرص على إبعاد الأيدي والشعر والملابس والأوعية الأخرى عن الأجزاء الدوّارة.
- ◀ يجب عدم تركيب أو فك الأدوات والملحقات إلا عند توقف وحدة الإدارة وفصل الجهاز عن مصدر التيار الكهربائيّ.
- ◀ أطفئ الجهاز قبل تغيير الأدوات أو قبل التنظيف وافصله عن الشبكة.
- ◀ لا تستخدم الأدوات إلا إذا كان الوعاء مرگبًا والغطاء موضوعًا وأغطية الحماية وحدات الإدارة مركبة!

2. ركب غطاء الحماية لوحدة الإدارة 3 وثبته في موضعه.

← صورة 23

يجب أن تتواجه العلامتان ▲ و ▲ معًا.

ملاحظة: أغلق وحدات الإدارة غير المستخدمة دائمًا بواسطة أغطية الحماية.

الضبط الدقيق للأدوات

صحح المسافة الفاصلة بين الوعاء وبين المضرب الدوّار الاحتراقي باستخدام الضبط الدقيق.

ملاحظة: المضرب الدوّار الاحتراقي مضبوط من المصنع بحيث تُخلط المكونات معًا بصورة مثالية.

تصحيح وضع ضبط الأداة

تنبيه

يمكن أن يتضرر الجهاز والأدوات بفعل ضبط خاطئ للأدوات.
← لا تشغل أبدًا أداة، تلمس الوعاء.

الشروط

- قابس الشبكة غير مقبوس.
- الذراع المتراوح مفتوح.
- المضرب الدوّار الاحتراقي مركّب.
- الوعاء مركّب.

1. ثبت المضرب الدوّار بيدٍ على الجزء السفلي وحل صامولة الزنق باستخدام المفتاح الشوكي في اتجاه حركة عقارب الساعة.

← صورة 24

2. لتغيير المسافة الفاصلة، أدر الأداة.

← صورة 25

انته إلى القيم المذكورة في الجدول:

| المسافة | وضع الضبط |
|---------|-------------------|
| 3 مم | وضع الضبط المثالي |

5. ركب غطاء الوعاء.

← "تركيب غطاء الوعاء"، صفحة 230
6. عالج المكونات إلى أن يتم الوصول إلى النتيجة المرغوبة.

استخدام التشغيل اللحظي

1. ضع المفتاح الدوار على M وثبته.

← صورة 18

✓ تُعالج المكونات بأعلى سرعة.

2. حرر المفتاح الدوار.

← صورة 19

✓ ينتقل المفتاح الدوار إلى O/off.

✓ تتوقف عملية المعالجة وتتحرك وحدات الإدارة إلى وضع الصف.

نصيحة

التشغيل اللحظي مناسبٌ للغاية لاستخدام الملحقات التالية:

- تجهيزه الخلاط العلوية الزجاجية
- مجموعة الطحن المتعددة
- تجهيزه الخلاط المتعددة

الغطاء الواقي لوحدة الإدارة

اخلع غطاء الحماية، لاستخدام الملحقات على وحدة الإدارة 2 أو 3.

إزالة الغطاء الواقي لوحدة الإدارة

1. اضغط غطاء حماية وحدة الإدارة 2 عند العلامة ⇨ إلى الأسفل واخلعه.

← صورة 20

2. اسحب غطاء حماية لوحدة الإدارة 3 إلى الأعلى واخلعه.

← صورة 21

تركيب الغطاء الواقي لوحدة الإدارة

1. وجه غطاء الحماية لوحدة الإدارة 2 بالعلامة ⇨ إلى الخلف وركبه وثبته في موضعه.

← صورة 22

| وحدة البيان بالجرام | |
|---------------------|--------------------------------|
| نطاق العرض | 990- ج حتى 5000 ج |
| خطوات العرض | 5 ج |
| وحدة البيان بالرطل | |
| نطاق العرض | 2.20- باوند حتى 11.00 باوند |
| خطوات العرض | 0.01 باوند |

نصيحة: يمكنك تغيير وحدات البيان للميزان في أي وقت.
← "تغيير وحدات البيان في الميزان"،
صفحة 234

وزن المكوّنات

الشروط

- الوعاء مَرَكَب أو أحد الملحقات موضوع.
 - يقف المفتاح الدوار عند O/off.
 - قابس الشبكة مقبوس.
1. اضغط على \square ولا تلمس الجهاز بعد ذلك.
 - ✓ يجري الميزان معايرةً لنفسه.
 - ✓ تُظهر شاشة العرض "----".
 2. انتظر حتى انتهاء عملية المعايرة.
 - ✓ تُظهر شاشة العرض "0 g" أو "0.00 lb".
 3. عبّئ المكوّن المرغوب.
 - ✓ تُظهر شاشة العرض الوزن.
 4. لوزن مكوّناتٍ أخرى، اختر واحدةً من الوظائف الاختيارية التالية:
 - عبّئ مكوّناتٍ أخرى واقراء الوزن الإجمالي.
 - اضغط على \square وانتظر إلى أن تعرض الشاشة "0 g" أو "0.00 lb".
 5. لإطفاء الميزان، اضغط على \square أو ابدأ عملية المعالجة.

| المسافة | وضع الضبط |
|-----------|-------------------------------------|
| 1 مم أكثر | لفةً في اتجاه حركة عقارب الساعة |
| 1 مم أقل | لفةً في عكس اتجاه حركة عقارب الساعة |

3. اضغط على زر تحرير القفل وادفع الذراع المتراوح إلى الأسفل إلى أن يتعشّق.
4. راجع وضع الضبط.
5. اضغط على زر تحرير القفل وارفع الذراع المتراوح، إلى أن يتعشّق.
6. ثبت المضرب الدوّار بيدٍ على الجزء السفليّ وأحكم ربط صامولة الزنق باستخدام المفتاح الشوكيّ في عكس اتجاه حركة عقارب الساعة.

الميزان

- جهازك مزوّد بميزان. تستطيعُ وزن المكوّنات كلِّ على حدة. يحتوي الجهاز الأساسي على 4 مستشعراتٍ للوزن موجودة في الأقدام. العوامل التالية يمكن أن تزيّف نتيجة القياس:
- أقدام التثبيت لا تقف بصورةٍ صحيحة على سطح العمل.
 - اهتزازات سطح العمل
 - وجود أغراض تحت الجهاز الأساسي
 - كمّيات المكوّنات أقل من 5 ج أو 0.01 باوند
 - إزاحة الجهاز الأساسي
 - لمس الجهاز الأساسي
 - الأغراض فوق الجهاز الأساسي

قيم البيان للميزان

انتبه عند استخدام الميزان إلى القيم التالية.

قراءة مدة المعالجة وإعادة ضبطها

1. انقل المفتاح الدوار إلى السرعة المرغوبة.
- ✓ تظهر شاشة العرض مدة المعالجة.
2. لإعادة البيان إلى "00:00"، اضغط على \odot .

إرشادات

- إذا انقطعت المعالجة لمدة أقل من 30 ثانية، تبقى القيم المعروضة في الأخير محفوظة وتستمر عند عملية المعالجة الجديدة.
- عندما تقطع المعالجة لمدة تزيد عن 30 ثانية، يشغل الجهاز الميزان ويعاير نفسه.

التنظيف والعناية

نظف جهازك وعاتني به بدقة، كي يظل قادرًا على أداء وظيفته لمدة طويلة.

مناسبة غسالة الأطباق

تعرف على ماهية مكونات الجهاز، التي يمكن تنظيفها في غسالة الأطباق.

تنبيه

- بعض الأجزاء يمكن أن تتضرر عند غسلها في غسالة الأطباق.
- ◀ لا تنظف إلا الأجزاء المناسبة للغسل في غسالة الأطباق.
- ◀ اقتصر على استخدام البرامج، التي لا تسخن الماء لأعلى من 60° درجة مئوية.
- ◀ لا تحصر الأجزاء البلاستيكية في غسالة الأطباق.

نصيحة: استخدم الميزان أيضًا بالارتباط مع الملحق. قم بوزن المكونات مباشرة عند التعبئة، على سبيل المثال في تجهيزه الخلط العلوية أو في جهاز صنع المثلجات.

← "الملحقات"، صفحة 238

ملاحظة: ينطفئ الميزان تلقائيًا بعد حوالي 3 دقائق من عدم الاستخدام.

تغيير وحدات البيان في الميزان

الشروط

- يقف المفتاح الدوار عند \odot /off.
- الميزان مُشغل.
- 1. اضغط على \odot و \odot واحتفظ بهما مضغوطين.
- تغيير وحدة البيان للميزان.

| الرمز | الوحدة |
|-------|-----------------|
| g | البيان بالجرام |
| lb | البيان بالباوند |

2. اترك الزرين بالتزامن.
- ✓ يُعاير الميزان نفسه ويبدأ التشغيل من جديد بوضع الضبط المتغير.
- ✓ تم تخزين وضع الضبط.

الميقاتي

يمكنك قراءة مدة المعالجة المنقضية أو إعادة ضبطها.

قيم البيان للميقاتي

انتبه عند استخدام الميقاتي إلى القيم التالية.

| | |
|-------------|---------------------------------|
| نطاق العرض | 0 ثوازٍ إلى 59 دقائق و 59 ثوازٍ |
| خطوات العرض | 1 ثوازٍ |

◀ لا تستخدم أجهزة تنظيف بالضغط العالي أو أجهزة تنظيف بالبخار، كي تنظف 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 ألياف صناعية.
4. جفّف الجهاز الأساسي والغطاء الواقي لوحدة الإدارة بقطعة قماش ناعمة.

تنظيف الوعاء والغطاء وأدوات العمل

1. نظّف الوعاء وغطاء الوعاء وأدوات العمل بالصابون وقطعة قماش ناعمة أو إسفنجية.
2. اترك كافة الأجزاء لتجف.

الوصفات

تجد هنا باقةً من وصفات، صُمّمت خصيصًا من أجل جهازك.

نصائح

- انتبه إلى كميات المعالجة القصوى المبيّنة، كي تحقق نتائج مثالية.
- يمكنك وزن المكونات عند التعبئة باستخدام الميزان المدمج.
← "الميزان"، صفحة 233
- يمكنك متابعة فترات المعالجة باستخدام الميقاتي.
← "الميقاتي"، صفحة 234



مناسب للتنظيف في غسالة الأطباق:

- غطاء الوعاء
- وعاء تقليب من فولاذ لا يصدأ
- أدوات العمل



غير مناسبة للتنظيف في غسالة الأطباق:

- غطاء حماية لوحدة الإدارة 2
- غطاء حماية لوحدة الإدارة 3

مواد التنظيف

تعرّف على ماهية المنظفات المناسبة لجهازك.

تنبيه

خطر حدوث ضرر مادي. 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 تنظف حقل التشغيل وشاشة العرض إلا باستخدام فوطة رطبة مصنوعة من ألياف صناعية.

تنظيف الجهاز الأساسي



خطر الصعق الكهربائي!

- الربطية المتوغّلة في الجهاز قد تسبب صدمة كهربائية.
- ◀ لا تغمر الجهاز أو كابل الكهرباء في الماء أو في غسالة الاواني.

نظرة عامة على الوصفات

تجد في هذه النظرة العامة المكوّنات وخطوات المعالجة لوصفاتٍ مختلفة.

| المعالجة | المكوّنات | الوصفة |
|--|--|-----------------------------|
| <ul style="list-style-type: none"> ■ استخدم المضرب الدوّار. ■ عبّي القشدة. ■ عالج لمدة 4-1½ دقائق على المستوى 7. | 100-600 ج قشدة | القشدة المخفوقة |
| <ul style="list-style-type: none"> ■ استخدم المضرب الدوّار. ■ عبّي بياض البيض. ■ عالج لمدة 6-4 دقائق على المستوى 7. | 1-8 بياض البيض | بياض البيض |
| <ul style="list-style-type: none"> ■ استخدم المضرب الدوّار. ■ عبّي كافة المنتجات ما عدا الطحين ونشا الذرة. ■ عالج لمدة 6-4 دقائق على المستوى 7. ■ اضبط على المستوى 1. ■ أضف الطحين ونشا الذرة بالملعقة في غضون 60-30 ثوانٍ. | <ul style="list-style-type: none"> ■ 2 بيض ■ 2-3 ملعقة ماء ساخن ■ 100 ج سكر ■ 1 ملعقة سكر فانيليا ■ 70 ج طحين (مصقّى) ■ 70 ج نشا ذرة ■ خميرة بيكنج بودر (حسب الرغبة) <p>ملاحظة: عالج 2 ضعف الكمية في الوقت نفسه بحدٍ أقصى.</p> | الكعكة الإسفنجية |
| <ul style="list-style-type: none"> ■ ركبّ ذراع التقليب الملزوني. ■ عبّي كافة المكوّنات. ■ عالج لمدة 30 ثوانٍ على المستوى 1. ■ عالج لمدة 4-3 دقائق على المستوى 7. | <ul style="list-style-type: none"> ■ 3-4 بيض ■ 200-250 ج سكر ■ 1 رشّة ملح ■ 1 ملعقة سكر فانيليا أو قشرة نصف ليمونة مبشورة ■ 200-250 ج زبد أو سمن (درجة حرارة الغرفة) ■ 500 ج طحين ■ 15 ج خميرة بيكنج بودر ■ 125 مل حليب <p>ملاحظة: عالج ½ ضعف الكمية في الوقت نفسه بحدٍ أقصى.</p> | العجين الخالي من الخميرة |

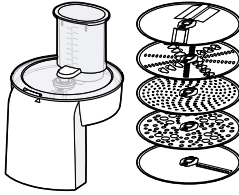
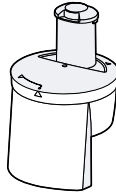
| المعالجة | المكوّنات | الوصفة |
|---|---|------------------|
| <ul style="list-style-type: none"> ▪ رڭب ذراع التقلب الحلزوني. ▪ عبّي كافة المكوّنات. ▪ عالج لمدة 30 ثوازٍ على المستوى 1. ▪ عالج لمدة 3-2 دقائق على المستوى 6. ▪ بدءًا من 500 ج طحين: ▪ رڭب كلاب العجين. ▪ عبّي كافة المكوّنات. ▪ عالج لمدة 30 ثوازٍ على المستوى 1. ▪ عالج لمدة 4-3 دقائق على المستوى 3. | <ul style="list-style-type: none"> ▪ 125 ج زبد ▪ 100-125 ج سكر ▪ 1 بيض ▪ 1 رشّة ملح ▪ قليلاً من سكر الفانيليا أو قشرة ليمونة مبشورة ▪ 250 ج طحين ▪ خميرة بيكنج بودر (حسب الرغبة) <p>ملاحظة: عالج 2 ضعف الكمية في الوقت نفسه بحدٍ أقصى.</p> | العجينة المقدّدة |
| <ul style="list-style-type: none"> ▪ رڭب كلاب العجين. ▪ عبّي كافة المكوّنات. ▪ عالج لمدة 30 ثوازٍ على المستوى 1. ▪ عالج لمدة 3-6 دقائق على المستوى 3. | <ul style="list-style-type: none"> ▪ 500 ج طحين ▪ 1 بيض ▪ 80 ج سمن (درجة حرارة الغرفة) ▪ 80 ج سكر ▪ 200-250 مل حليب فاتر ▪ 25 ج خميرة طازجة أو 1 ملعقة كبيرة خميرة مجففة. ▪ قشرة نصف ليمونة مبشورة ▪ 1 رشّة ملح <p>ملاحظة: عالج 1½ ضعف الكمية في الوقت نفسه بحدٍ أقصى.</p> | العجين المخمر |
| <ul style="list-style-type: none"> ▪ رڭب كلاب العجين. ▪ عبّي كافة المكوّنات. ▪ عالج لمدة 3-5 دقائق على المستوى 3. | <ul style="list-style-type: none"> ▪ 300 ج طحين ▪ 150 ج بيض (حوالي 3 قطع) ▪ 15-30 مل ماء بارد (حسب الرغبة) <p>ملاحظة: عالج 1½ ضعف الكمية في الوقت نفسه بحدٍ أقصى.</p> | عجين المكرونة |


| المعالجة | المكوّنات | الوصفة |
|---|--|------------|
| <ul style="list-style-type: none"> ▪ رُغّب كلاب العجين. ▪ عبّي كافة المكوّنات. ▪ عالج لمدة 30 ثوانٍ على المستوى 1. ▪ عالج لمدة 4-5 دقائق على المستوى 3. | <ul style="list-style-type: none"> ▪ 750 ج طحين ▪ 2 ملعقة خميرة مجففة ▪ 2 ملعقة صغيرة ملح ▪ 450-500 مل ماء فاتر <p>ملاحظة: عالج 1 ضعف الكمية في الوقت نفسه بحدٍ أقصى.</p> | عجين الخبز |


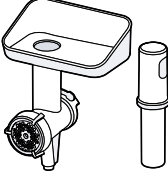
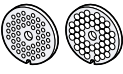


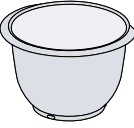
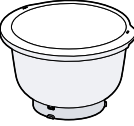
الملحقات

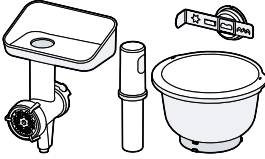

الملحقات مخصصة حسب كل جهاز. يُرجى دائماً عند الشراء توضيح المسمى الدقيق (رقم المنتج) الخاص بجهازك.
←صفحة 245
تعرف في الكتالوج الخاص بنا أو في المتجر الإلكتروني أو لدى خدمة العملاء ماهية الملحقات المتوفرة لجهازك.
www.bosch-home.com

يمكنك شراء الكماليات من خدمة العملاء أو من المتاجر المتخصصة أو عبر الإنترنت. لا تستخدم إلا الملحقات الأصلية، لأنها متوافقة تماماً مع جهازك.

| الاستخدام | الخواص | الملحقات |
|--|--|----------------------------------|
| تقطيع وبشر وخرط المواد الغذائية، مثل الفاكهة أو الخضروات أو الجبن. | MUZ5VL1  | VeggieLove – خراطة تمريرية فورية |
| تقطيع المواد الغذائية على شكل مكعبات، من قبيل الفاكهة، أو الخضروات النيئة أو المطبوخة، أو الجبن الصلب، أو نقانق اللحم المرنة، أو البيض المطبوخ بشدة. | MUZ5CC2  | قطاعة المكعبات |

| الاستخدام | الخصائص | الملحقات |
|--|--|---|
| <ul style="list-style-type: none"> تقطيع وبشر وخرط المواد الغذائية، مثل الفاكهة أو الخضروات أو الجبن. تفتيت المواد الغذائية وقطعها وخلطها وهرسها. | <p>MUZ5MM1</p>  | <p>الخلاط متعدد الاستخدامات</p> |
| <p>تقطيع المواد الغذائية إلى شرائح رقيقة، مثل الفاكهة والخضروات.</p> <p>ملاحظة: يحتاج إلى MUZ5MM1 أو MUZ5VL1.</p> | <p>MUZ45AG1</p>  | <p>قرص خضروات آسيا</p> |
| <p>تقطيع البطاطس النيئة إلى أصابع لإعداد البطاطس المقلية.</p> <p>ملاحظة: يحتاج إلى MUZ5MM1 أو MUZ5VL1.</p> | <p>MUZ45PS1</p>  | <p>قرص صنع البطاطس المقلية</p> |
| <ul style="list-style-type: none"> تفتيت المواد الغذائية وقطعها وخلطها وهرسها. إعداد المايونيز. تفتيت مكعبات الثلج والمواد الغذائية المجمدة. | <p>MUZ5MX1</p>  | <p>تجهيزه الخلاط العلوية البلاستيكية</p> |
| <ul style="list-style-type: none"> تفتيت المواد الغذائية وقطعها وخلطها وهرسها. تفتيت وطحن المواد الغذائية، مثل التوابل والمحاصيل والقهوة والسكر. تفتيت مكعبات الثلج والمواد الغذائية المجمدة. <p>نصيحة: مناسبة للغاية لمعالجة كميات ضئيلة.</p> | <p>MUZ45XTM1</p>  | <p>TastyMoments – مجموعة الطحن المتعددة</p> |

| الاستخدام | الخواص | الملحقات |
|--|--|---|
| <ul style="list-style-type: none"> ■ إنتاج ألواح العجين. ■ إنتاج المكرونة الشريطية العريضة. | MUZ5PP1  | PastaPassion – التجهيزة الأمامية للمكرونة |
| تفتيت المواد الغذائية النيئة أو المطبوخة، مثل اللحم والسمك والخضروات. | MUZ5FW1  | مفرمة اللحم |
| أقراص مثقبة إضافية ناعمة وخشنة من أجل مفرمة اللحم. <p>ملاحظة: تحتاج إلى MUZ5FW1.</p> | MUZ45LS1  | طقم أقراص مثقبة |
| إنتاج البيتّي فور. <p>نصيحة: 4 أشكال تتوفر للاختبار من بينها.</p> <p>ملاحظة: تحتاج إلى MUZ5FW1.</p> | MUZ45SV1  | ملحق عمل البيتّي فور |
| تقشير المواد الغذائية، مثل اللوز، والجوز، والشوكولاتة، والجبن الصلب، والخبز الجاف. <p>ملاحظة: يحتاج إلى MUZ5FW1 أو MUZ5BS1.</p> | MUZ45RV1  | أداة التقطيع الملحقة |
| معالجة حتى 2700 ج من العجين الخالي من الخميرة. | MUZ5ER1  | وعاء تقليب من فولاذ لا يصدأ |
| معالجة حتى 2700 ج من العجين الخالي من الخميرة. <p>نصيحة: مناسباً للغاية لمعالجة العجين المخمّر.</p> | MUZ5KR1  | وعاء تقليب بلاستيكي |

| الاستخدام | الخواص | الملحقات |
|---|--|---|
| <p>تضم المجموعة: ■ MUZ5FW1 ذو قرص ■ مثقب، 5 مم ■ MUZ45SV1 ■ MUZ5KR1</p> | <p>MUZ5BS1</p>  | <p>– BakingSensation مجموعة الملحقات</p> |
| <p>تحضير المتلجات والشربات.</p> | <p>MUZ5EB1</p>  | <p>جهاز صنع الثلج</p> |

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 الفني المدربون من أجل ذلك يُسمح لهم بإجراء إصلاحات على الجهاز.
- ▶ لا يُسمح إلا باستخدام قطع الغيار الأصلية لإصلاح الجهاز.
- ▶ إذا كان كابل الكهرباء لهذا الجهاز متضررًا، يجب تغييره من قبل الجهة الصانعة أو مركز خدمة العملاء التابع لها أو من قبل فني مؤهل بشكل مماثل، وذلك لتجنب المخاطر.

الاختلالات الوظيفية

| الخلل | السبب | التغلب على الخلل |
|--|---|---|
| الجهاز لا يعمل. | لم يتم إدخال قابس كابل الكهرباء. | ◀ وصل الجهاز بشبكة الكهرباء. |
| | المصهر تالف. | ◀ 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 O/off. |
| الجهاز لا يبدأ عملية المعالجة أو ينطفئ أثناء عملية المعالجة. | كمية المعالجة كبيرة للغاية أو مدة المعالجة كانت طويلة للغاية. | ◀ ضع المفتاح الدوار على O/off. ◀ قلل كمية المكثبات. |
| | | ◀ اترك الجهاز يبرد إلى درجة حرارة الغرفة. |
| | الجهاز أو الملحق محجوز. | ◀ ضع المفتاح الدوار على O/off. |
| | | ◀ أزل العائق. |

| التغلب على الخلل | السبب | الخلل |
|--|--|--|
| ◀ عبئ على الأقل 5 ج أو 0.01 باوند، بحيث يعرض الميزان قيماً صحيحة. | كمية المكوّنات تقع تحت نطاق قياس الميزان. | الميزان لا يعرض أي تغيير في الوزن بالرغم من إضافة المكونات. |
| 1. ضع المفتاح الدوار على O/off. 2. عالج السبب الذي أفضى إلى توقف الجهاز. ← "أنظمة الأمان والسلامة"، صفحة 228 | وحدة الإدارة ليست في وضع الصف، بعدما أوقف نظام أمان عملية المعالجة أو انقطع الإمداد بالكهرباء. | الذراع المتراوح لا يفتح أو ينغلق لأن الأداة عالقة في الوعاء. |
| 3. عندما يفتح الذراع المتراوح، أزل الأداة وأغلق الذراع المتراوح. | | |
| 4. ضع المفتاح الدوار لوهلة قصيرة على 1، ومن ثم مرة أخرى على O/off. ✓ تواصل وحدة الإدارة الدوران لوهلة قصيرة، إلى حين بلوغ وضع الصف. | | |

الإرشادات في شاشة البيان

| التغلب على الخلل | السبب | الخلل |
|---|---------------------------------------|--|
| ◀ انتبه إلى قيم البيان للميزان. ← "قيم البيان للميزان"، صفحة 233 | تم تخطي قيم البيان للميزان ارتفاعاً. | يومض في الشاشة البيان "5000g" أو "lb 11.00". |
| ◀ انتبه إلى قيم البيان للميزان. ← "قيم البيان للميزان"، صفحة 233 | تم تخطي قيم البيان للميزان انخفاضاً. | يومض في الشاشة البيان "-990g" أو "-2.20lb". |
| ◀ لا تعالج المواد الغذائية لمدة أطول من 59 دقيقة و59 ثانية أو أعد ضبط المدة الزمنية للمعالجة في غضون تلك الفترة. ← "قراءة مدة المعالجة وإعادة ضبطها"، صفحة 234 | تم تخطي نطاق العرض للميقاتي ارتفاعاً. | يومض "m:s 59:59" في شاشة العرض. |
| ◀ لا تستخدم الجهاز على ألواح عمل مُعرّضة لاهتزازات، مثلاً فوق غسالة أوايز مشعّلة. | الميزان يتعرّض لاهتزازاتٍ عنيفة. | تُظهر شاشة العرض "ERROR" |

| التغلب على الخلل | السبب | الخلل |
|--|--------------------------------|--------------------------|
| <p>1. ضع الجهاز على سطح تشغيل ثابت ومستو ونظيف وناعم.</p> <p>2 راجع ما إذا كانت كافة الأقدام الأربعة متلامسة مع سطح العمل.</p> | الأرضية غير مستوية. | تُظهر شاشة العرض "ERROR" |
| <p>◀ امسح الأقدام باستخدام فوطة مبللة.</p> | الأقدام متسخة. | |
| <p>1. لبدء تشغيل الميزان من جديد:</p> <ul style="list-style-type: none"> - اضغط على \square. - انتظر 30-60 ثانية. - اضغط مجددًا على \square وانتظر حتى انتهاء المعايرة. <p>2 إذا ظل عرض الخطأ قائمًا، فافصل الجهاز عن الشبكة لبعض الوقت وحاول من ثم تشغيل الميزان مرةً أخرى.</p> <p>ملاحظة: نُنذ خطوات التغلب على الاختلالات قبل التوجّه إلى خدمة العملاء.</p> | يجب بدء تشغيل الميزان من جديد. | |

التلّص

تعرف هنا على كيفية التلّص من الأجهزة القديمة بصورة صحيحة.

التلّص من الجهاز القديم

يمكن إعادة تدوير المواد الخام الثمينة من خلال التلّص من الجهاز بطريقة تحافظ على البيئة.

1. انزع القابس الكهربائي من كابل الكهرباء.
2. اقطع كابل الكهرباء.
3. تلّص من الجهاز بطريقة لا تضر بالبيئة.



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.

الدليل أو على موقعنا الإلكتروني. إذا لم تكن الحال كذلك، فتوجّه إلى مركزنا لخدمة العملاء.

نحن نتوصل دائماً إلى حل مناسب. نحن نتأكد أن جهازك تم إصلاحه باستخدام قطع غيار أصلية على يد فنيي خدمة عملاء مدربين في حالة الضمان وبعد انتهاء ضمان الجهة الصانعة.

تحصل على قطع الغيار الأصلية المهمة للوظيفة وفقاً للائحة التصميم البيئي ذات الصلة لدى خدمة العملاء الخاصة بنا لمدة 7 سنوات على الأقل بدءاً من تسويق جهازك داخل المنطقة الاقتصادية الأوروبية.

ملاحظة: تكون الاستعانة بخدمة العملاء مجانية في إطار اشتراطات ضمان الجهة الصانعة.

سوف تحصل على معلومات مفصلة حول فترة الضمان وشروطه في بلدك لدى خدمة العملاء الخاصة بنا أو لدى تاجرنا أو على موقعنا الإلكتروني. عندما تتواصل مع خدمة العملاء، سوف تكون بحاجة إلى رقم المنتج (E-Nr.) ورقم الصنع (FD-Nr.) الخاصين بجهازك. تجد بيانات الاتصال بخدمة العملاء في فهرس خدمة العملاء في نهاية الدليل أو على موقعنا الإلكتروني.

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 مجدداً بسرعة، يمكنك تدوين البيانات.

اشتراطات الضمان

يحق لك أن تحصل على ضمان لجهازك وفق الاشتراطات التالية.

خدمة العملاء

إذا كانت لديك أسئلة أو لم تكن قادرًا على إصلاح خلل ما في الجهاز بنفسك أو يتعين عليك إصلاح الجهاز، يُرجى منك التوجّه إلى مركزنا لخدمة العملاء. يمكنك حل الكثير من المشكلات بنفسك من خلال المعلومات المذكورة حول التغلب على الاختلالات في هذا

يتم تحديد شروط الضمان لهذا الجهاز من قبل ممثلنا في الدولة التي يتم فيها بيع الجهاز. يمكنك الحصول على تفاصيل هذه الشروط من قبل الموزع الذي اشتريته منه الجهاز أو من قبل ممثلنا في الدولة مباشرة. تجد اشتراطات الضمان لدولة ألمانيا في نهاية الجزء الألماني. والعناوين ذات الصلة تجدها في الصفحات الأربعة الأخيرة من هذا المستند. علاوةً على ذلك تجد شروط الضمان أيضاً على موقع الإنترنت المذكور هناك. وفي كل الأحوال يلزم تقديم وثيقة الشراء عند المطالبة بحقوق الضمان. نحفظ بحقنا في إجراء أية تعديلات.

Service world-wide

Central Service Contacts

AE United Arab Emirates, الإمارات العربية المتحدة

BSH Home Appliances FZE
Round About 13, Plot Nr MO-0532A
Jebel Ali Free Zone - Dubai
Tel.: 04 881 4401*
mailto:service.uae@bshg.com
www.bosch-home.com/ae
*Sun-Thu: 8.00am to 5.00 pm (exclude public holidays)

AL Republika e Shqiperise, Albania Elektro-Service sh.p.k Rruga Kasem Shima, Kodi postar-1050, Prane Ures Mezezit 1023 Tirane Tel.: 4 227 8130; -131 mailto:info@elektro-servis.com

Republika e Shqiperise, Albania
Elektro-Service sh.p.k
Rruga e Kavajes, Kulla B Nr 223/1 Kati I
1023 Tirane
Tel.: 4 480 6061
Tel.: 4 227 4941
Cel: +355 069 60 45555
mailto:info@expert-servis.al

AM AM Armenia, Հայաստան ZIG ZAG LLC Charenci str. 25 Yerevan 375025 Tel.: 010 55 60 10 mailto:service@zigzag.am www.zigzag.am

AT Österreich, Austria BSH Hausgeräte Gesellschaft mbH Werkskundendienst für Hausgeräte Quellenstrasse 2a 1100 Wien Online Reparaturannahme, Ersatzteile und Zubehör und viele weitere Infos unter: www.bosch-home.at Reparaturservice, Ersatzteile & Zubehör, Produktinformationen Tel.: 0810 550 511* mailto:vie-stoerungsan- nahme@bshg.com *Wir sind an 365 Tagen von 07:00 bis 22:00 Uhr für Sie erreichbar.

AU Australia BSH Home Appliances Pty. Ltd. Gate 1, 1555 Centre Road Clayton, Victoria 3168 Tel.: 1300 369 744* mailto:customersupport.au@bshg.com www.bosch-home.com.au *Mo-Fr: 24 hours

AZ AZ Azərbaycan Respublikası, Azerbaijan Baku Service Company MMC Azadlıq Pr. 116 Baku Tel.: 12 530 90 35 mailto:info@ser-cen.az www.ser-cen.az

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

AZ Azərbaycan Respublikası, Azerbaijan
Optimal Elektronika MMC
Hasanoghlu 7B
Baku, AZ1072
Tel.: 12 954
mailto:xanim.muradova@optimal.az
www.optimal.az

BA Bosna i Hercegovina, Bosnia-Herzegovina "HIGH" d.o.o. Gradačacka 29b 71000 Sarajevo Tel.: 033 21 35 13 mailto:centralniservis@yahoo.com

BE Belgique, België, Belgium BSH Home Appliances S.A. - N.V. Avenue du Laerbeek 74 Laarbeeklaan 74 1090 Bruxelles - Brussel Tel.: 02 475 70 01 mailto:bru-repairs@bshg.com www.bosch-home.be

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

BH Bahrain, مملكة البحرين Khalaifat Est. BLD 898, R 533, TASHAN 405 Manama Tel.: 01 740 05 53* mailto:service@khalaifat.com *Sat-Thu: 7.00am to 5.00 pm (exclude public holidays)

BY Belarus, Беларусь 000 "БСХ Бытовая техника" tel.: 495 737 2961 mailto:mok-kdhl@bshg.com

CA Canada 6696 Financial Drive, Unit 3 Mississauga, ON L5N 7J6 Tel.: 800 554 9043 www.bosch-home.ca

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

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

CY Cyprus, Κύπρος BSH Ikiakes Syskeves-Service 39, Arh. Makaariou III Str. 2407 Egomi/Nikosia (Lefkosia) Tel.: 777 78 007 mailto:EGO-CYCustomerSer- vice@bshg.com CYN Turkish Rep. Of North Cyprus Argas Limited Company 37 Osman Paşa Cad. K. Çiftlik Lefkoşa Tel.: 0228 40 70 mailto:argas.teknik@yar-group.com - Turkish Rep. Of North Cyprus BSH Ikiakes Syskeves-Service Bedrettin Demirel Cad. no 17 Girne Tel.: 0816 04 94 mailto:m.defterali@ercantangroup.com

Service world-wide

-
- CZ** Česká republika, Czech Republic
Vice informací (např. záruční podmínky, prodloužená záruka aj.) naleznete na webových stránkách www.bosch-home.com/cz/ nebo nás kontaktujte na +420 251 095 511
BSH domácí spotřebiče s.r.o.
Radlická 350/107c
158 00 Praha 5
Přijem oprav Tel: +420 251 095 043
mailto:opravy@bshg.com
www.bosch-home.com/cz
-
- DE** Deutschland, Germany
BSH Hausgeräte Service GmbH
Zentralwerkstatt für kleine Hausgeräte
Trautskirchener Strasse 6-8
90431 Nürnberg
Online Auftragsstatus, Filterbeutel-Konfigurator und viele weitere Infos unter: www.bosch-home.com
Reparaturservice, Ersatzteile & Zubehör, Produkt-Informationen: Tel.: 0911 70 440 040
mailto:cp-servicecenter@bshg.com
-
- DK** Danmark, Denmark
BSH Hvidevarer A/S
Telegrafvej 4
2750 Ballerup
Tel.: 44 89 80 18
mailto:BSH-Service.dk@bshg.com
www.bosch-home.dk
-
- EE** Eesti, Estonia
Simson OÜ
Türi tn.5
11313 Tallinn
Tel.: 0627 8730
mailto:servicenet@servicenet.ee
www.simson.ee
-
Eesti, Estonia
Renerki Kaubanduse OÜ
Tammisaare tee 134B (Euronicsi kaupluses)
12918 Tallinn
Tel.: 0651 2222
Tel.: 0516 7171
mailto:klienditeenindus@renerk.ee
www.renerk.ee
-
Eesti, Estonia
Eliser OÜ
Mustamäe tee 24
10621 Tallinn
Tel.: 0665 0090
mailto:hooldus@eliser.ee
www.kodumasinatremont.ee
-
- ES** España, Spain
BSH Electrodomésticos España S.A.
Servicio Oficial del Fabricante
Parque Empresarial PLAZA, C/ Manfredo-
nia, 6
50197 Zaragoza
Tel.: 976 305 713
mailto:CAU-Bosch@bshg.com
www.bosch-home.es
-
- FI** Suomi, Finland
BSH Kodinkoneet Oy
Itälähdenkatu 18 A, PL 123
00201 Helsinki
Tel.: 0207 510 705*
mailto:Bosch-Service-FI@bshg.com
www.bosch-home.fi
*Soittajahinta on kiinteästä verkosta ja matkapuhelimesta 8,35 snt/puh + 16,69 snt/min.
-
- FR** France
BSH Electroménager S.A.S.
26 ave Michelet - CS 90045
93582 SAINT-OUEN cedex
Service interventions à domicile: 0 140 101 100
Service Consommateurs: 0 892 698 010*
Service Pièces Détachées et Accessoires: 0 892 698 009*
mailto:serviceconsommateur.fr@bosch-home.com
www.bosch-home.com/fr
*(Service 0,40 €/ min + prix appel)
-
- GB** Great Britain
BSH Home Appliances Ltd.
Grand Union House, Old Wolverton Road,
Wolverton
Milton Keynes MK12 5PT
To arrange an engineer visit, to order spare parts and accessories or for product advice please visit www.bosch-home.co.uk Or call Tel.: 0344 892 8979*
*Calls are charged at the basic rate, please check with your telephone service provider for exact charges
-
- GE** Georgia, საქართველო
Elit Service Ltd.
Vake-Saburtalo district, Intersection of Al. Kazbegi ave. and Kavtaradze Str. 0186,
Kavtaradze str. 1
Tbilisi
Tel.: 32 300 020
mailto:info@es.ge
-
- GR** Greece, Ελλάς
BSH Ikiakes Siskeves A.B.E.
Central Branch Service
17 km E.O. Athinon-Lamias & Potamou
20
14564 Kifisia
Τηλέφωνο: 210 4277 500
Τηλέφωνο: 210 4277 701
mailto:nkf-CustomerService@bshg.com
www.bosch-home.gr
-
- HK** Hong Kong, 香港
BSH Home Appliances Limited
香港新界荃灣青山公路388號中染大廈23樓07室 Unit 07, 23/F, CDW Building, 388 Castle Peak Road
Tsuen Wan, New Territories, Hong Kong
Tel.: 2626 9655 (HK)
Toll free 0800 863 (Macao)
mailto:bosch.hk.service@bshg.com
www.bosch-home.com.hk
-
- HR** Hrvatska, Croatia
BSH kućanski uređaji d.o.o.
Ulica grada Vukovara 269F
10000 Zagreb
Tel.: 01 5520 888
mailto:informacije.servis-hr@bshg.com
www.bosch-home.com/hr
-
- HU** Magyarország, Hungary
BSH Háztartási Készülék Kereskedelm Kft.
Árpád fejedelem útja 26-28
1023 Budapest
Call Center: +06 80 200 201
mailto:BSH-szerviz@bshg.com
www.bosch-home.com/hu
-
- IE** Republic of Ireland
BSH Home Appliances Ltd.
M50 Business Park, Ballymount Road Upper, Walkinstown
Dublin 12
To arrange an engineer visit, to order spare parts and accessories or for product advice please call Tel.: 01450 2655*
www.bosch-home.ie
*Calls are charged at the basic rate, please check with your telephone service provider for exact charges
-
- IL** Israel
C/S/B/ Home Appliance Ltd.
1, Hamasger St., North Industrial Park
Lod, 7129801
Tel.: 08 9777 222
mailto:csb-serv@csb-ltd.co.il
www.bosch-home.co.il
-

| | | | | | |
|-----------|--|-----------|--|-----------|--|
| IN | India, Bhārat, भारत BSH Household Appliances Mfg. Pvt. Ltd. Arena House, Main Bldg, 2nd Floor, Plot No. 103, Road No. 12, MIDC, Andheri East Mumbai 400093 Toll Free 1800 266 1880* www.bosch-home.com/in *Mo-Sa: 8.00am to 8.00pm (exclude public holidays) | LB | Lebanon, لبنان Tehehi, Hana & Co. Boulevard Dora 4043 Beyrouth, P.O. Box 90449 Jdeideh 1202 2040 Tel.: 01 255 211 mailto:info@Tehehi-Hana.com | LV | Latvija, Latvia SIA "General Serviss" Bullu iela 70c 1067 Riga Tel.: 067 42 52 32 mailto:info@serviscentrs.lv www.serviscentrs.lv - Latvija, Latvia Baltijas Serviss Brivibas gatve 201 1039 Riga Tel.: 067 07 05 20; -36 mailto:info@baltijasserviss.lv www.baltijasserviss.lv - Latvija, Latvia Sia Elektronika-Serviss Tadaiku iela 4 1004 Riga Tel.: 067 71 70 60 mailto:serviss@elektronika.lv www.elektronika.lv |
| IS | Iceland Smith & Norland hf. Noatuni 4 105 Reykjavik Tel.: 0520 3000 www.sminor.is | LT | Lietuva, Lithuania Senuku prekybos centras UAB Jonavos g. 62 44192 Kaunas Tel.: 037 212 146 www.senukai.lt - Lietuva, Lithuania UAB "AG Service" R. Kalantos g. 32 52494 Kaunas Tel.: 0700 556 55 mailto:servasas@agservice.lt www.agservice.lt - LT Baltic Continent Ltd. Lukšio g. 23 09132 Vilnius Tel. 870 055 595 mailto:info@balticcontinent.lt www.balticcontinent.lt - Lietuva, Lithuania UAB Emto servis Savanorių pr. 1 (Centrinė būstinė) 03116 Vilnius Tel.: 037 212 146 mailto:svc@emtoservis.lt www.emtoservis.lt | MD | Moldova S.R.L. "Rialto-Studio" ул. Щусева 98 2012 Кишинев тел.: 022 23 81 80 mailto:bosch-md@mail.ru |
| IT | Italia, Italy BSH Elettrodomestici S.p.A. Via. M. Nizzoli 1 20147 Milano (MI) Tel. 02 412 678 100 mailto:info.it@bosch-home.com www.bosch-home.com/it | LU | Luxembourg BSH électroménagers S.A. 13-15, ZI Breedeweues 1259 Senningerberg Tel.: 26349 811 Reparaturen: lux-repair@bshg.com Ersatzteile: lux-spare@bshg.com www.bosch-home.com/lu | ME | Crna Gora, Montenegro Elektronika komerc Oktobarske revolucije 129 81000 Podgorica Tel.: 020 674 631 Mobil: 069 324 812 mailto:ekobosch.servis@t-com.me |
| KG | Kyrgyzstan, Кыргыз Республикасы Oс00 Alfa Systems Jibek Jolu str. 40 Bishkek Tel.: 0702 98 53 53 mailto:alfas-service@mail.ru | LV | Latvija, Latvia SIA "General Serviss" Bullu iela 70c 1067 Riga Tel.: 067 42 52 32 mailto:info@serviscentrs.lv www.serviscentrs.lv | MK | Macedonia, Македонија GORENEC Jane Sandanski 67 lok.3 1000 Skopje Tel.: 02 2454 600 Mobil: 070 233 689 mailto:gorenc@yahoo.com |
| KR | Republic Korea, Daehan Minguk, 대한 민국 Dongsuh Foods Corporation Dongsuh Bldg., 324, Dongmak-ro, Mapo- gu Seoul Tel.: 080 023 9114 mailto:khjo@dongsuh.co.kr - Republic Korea, Daehan Minguk, 대한 민국 Empel Co.,Ltd 1201 ACE Hightechcity 1-Dong 775, Gyeonglin-ro Yeongdeungpo-gu Seoul Tel.: 1899 4636 mailto:hsshim@empel.co.kr | MT | Malta Oxford House Ltd. Notabile Road Mriehel BKR 14 Tel.: 021 442 334 www.oxfordhouse.com.mt | ML | Raajjeyge Jumhooriyyaa, Maledives Lintel Investments and Management Services Pvt. Ltd. Ma. Maadhelli, Majeedhee Magu Malé Tel.: 030 10 200 mailto:mohamed.zuhree@intel.com.mv www.lintel.com.mv |
| KZ | Kazakhstan, Қазақстан BSH Home Appliances LLP Dostyk 1117/6, Business Center "Khan Tengri" Almaty Hotline: 5454* mailto:ALA-Service@bshg.com Toll free from mobile only | | | | |

Service world-wide

-
- NL** Nederland, Netherlands
BSH Huishoudapparaten B.V.
Taurusavenue 36
2132 LS Hoofddorp
Storingsmelding: Tel.: 088 424 4010
Onderdelenverkoop: Tel.: 088 424 4010
mailto:bosch-contactcenter@bshg.com
mailto:bosch-onderdelen@bshg.com
www.bosch-home.nl
-
- NO** Norge, Norway
BSH Husholdningsapparater A/S
Grensesvingen 9
0661 Oslo
Tel.: 22 66 05 54
Tel.: 22 66 06 00
mailto:Bosch-Service-NO@bshg.com
www.bosch-home.no
-
- NZ** New Zealand
BSH Home Appliances Ltd.
Level 3, Air NZ Building, Smales Farm, 74
Taharoto Road, Takapuna
Auckland 0622
Tel.: 0800 245 700*
mailto:aftersales.nz@bshg.com
www.bosch-home.co.nz
*Mo-Fr: 8.30am to 5.00 pm (exclude public holidays)
-
- PK** Pakistan پاکستان
MEGA Home Appliances
Plaza 46-A, Commercial Sector XX,Phase
3, DHA
Lahore
0800-BOSCH (26724)*
Tel: 42 371 32 682-5 Ext: 8005*
mailto:customer.care@megahome.pk
www.megahome.pk
*Mo-Sat: 9.00am to 6.00 pm (exclude public holidays)
-
- PL** Polska, Poland
BSH Sprzęt Gospodarstwa Domowego
Sp. z o.o.
Al. Jerozolimskie 183
02-222 Warszawa
Tel.: +48 42 271 5555
mailto:Serwis.Fabryczny@bshg.com
www.bosch-home.pl
-
- PT** Portugal
BSHP Electrodomeísticos, Sociedade Uni-
pessoal Lda.
Rua Alto do Montijo, nº 15
2790-012 Carnaxide
Tel.: 214 250 730
mailto:bosch.electrodome-
mesticos.pt@bshg.com
www.bosch-home.pt
-
- RO** România, Romania
BSH Electrocasnice srl.
Sos. Bucuresti-Ploiesti, nr. 19-21, sect.1
13682 Bucuresti
Tel.: 021 203 9748
mailto:service.romania@bshg.com
www.bosch-home.ro
-
- RU** Russia, Россия
000 «БСХ Бытовые Приборы»
Сервис от производителя
Малая Калужская, 15
119071 Москва
Tel.: 8 (800) 200 29 61
mailto:hotlineru@bshg.com
www.bosch-home.com
-
- SA** Kingdom Saudi Arabia, المملكة العربية
السعودية
Abdul Latif Jameel Electronics and Aircon-
ditioning Co. Ltd.
BOSCH Service centre, Kilo 5 Old Makkah
Road (Next to Toyota), Jamiah Dist., P.O.
Box 7997
Jeddah 21472
Tel.: 800 127 9999
mailto:Khadeermj@ALJ.COM
www.aljelectronics.com.sa
*Sat-Thu: 8.00am to 11.00 pm (exclude
public holidays)
-
- SE** Sverige, Sweden
BSH Home Appliances AB
Landsvägen 32
169 29 Solna
Tel.: 0771 197 000
Tel.: 0771 112 277
mailto:Bosch-Service-SE@bshg.com
www.bosch-home.se
-
- SG** Singapore, 新加坡
BSH Home Appliances Pte. Ltd.
38C Jalan Pemimpin, #01-01
Singapore 577180
Tel.: 6751 5000*
mailto:bshsgp.service@bshg.com
www.bosch-home.com.sg
*Mo-Fr: 8.30am to 7.00pm, Sa: 8.30am
to 5.30pm (exclude public holidays)
-
- SI** Slovenija, Slovenia
BSH Hišni aparati d.o.o.
Litostrojska 48
1000 Ljubljana
Tel.: 01 5830 700
mailto:informacije.servis-slo@bshg.com
www.bosch-home.com/si
-
- SK** Slovensko, Slovakia
Viac informácií (napr. záručné podmienky,
predĺžená záruka a i.) nájdete na
webových stránkach www.bosch-
home.com/sk/ alebo nás kontaktujte na
+420 251 095 511
BSH domáci spotrebiče s.r.o.
organizáčna zložka Bratislava
Trnavská cesta 50
821 02 Bratislava
Prijem opráv Tel: +421 238 106 115
mailto:opravy@bshg.com
-
- TH** Thailand,ราชอาณาจักรไทย
BSH Home Appliances Limited
Ital Thai Tower, 2034/31-39, 1st floor,
New Petchburi Road, Bangkapi, Huay
Kwang
Bangkok, 10310
Tel.: 02 975 5353*
www.bosch-home.com/th
*Mo-Sa: 8.00am to 6.00pm (exclude pub-
lic holidays)
-
- TJ** Tadschikistan, Ҷумҳурии Тоҷикистон
P.E. Suhrob Muhitdinov
Shamsi street no: 67/A
Dushanbe
Tel.: 091 867 80 43
mailto:sino2003@list.ru
-
Tadschikistan, Ҷумҳурии Тоҷикистон
Vostok Co. Ltd.
Yakkacinarskaya street No: 144/4
Dushanbe
Tel.: 44 600 78 72
mailto:Lola.Mirzoeva@vostok.tj
www.volna.tj
-
- TM** Türkmenistan, Turkmenistan
Bayram Anna Yuryewna
Stariya marka, Atabeyeva str., Spectrum
mağaza
Ashgabat
Tel.: 012 26 94 16
mailto:steptm@mail.ru
-
- TR** Türkiye, Turkey
BSH Ev Aletleri Sanayi ve Ticaret A.S.
Fatih Sultan Mehmet Mahallesi, Balkan
Caddesi No: 51
34771 Ümraniye, Istanbul
Tel.: 0 216 444 6333*
mailto:careline.turkey@bshg.com
www.bosch-home.com/tr
*Çağrı merkezini sabit hatlardan aramamın
bedeli şehir içi ücretlendirme, Cep telefon-
larından ise kullanılan tarifeye göre
değişkenlik göstermektedir
-

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

UA Ukraine, Україна
ТОВ "БСХ Побутова Техніка"
тел.: 044 490 2095*
mailto:bsh-service.ua@bshg.com
www.bosch-home.com.ua
*Безкоштовна інфо-лінія Пн-Пт з 09:00
по 19:00

UZ O'zbekiston Respublikasi, Republic of
Uzbekistan
Elektronik Magnat
Beruni street No: 5/6
Tashkent
Tel.: 712 156 333
mailto:magnat.service.uzb@gmail.com

XK Kosovo
Service-General SH.P.K.
rr.Magjistralja Ferizaj Prishtine
70000 Ferizaj
Tel : 00381 (0) 290 330 723
Tel.: 00377 44 172 309
mailto:servicegeneral527@gmail.com

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

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



Thank you for buying a Bosch Home Appliance!

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

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

Free and easy registration – also on mobile phones:

www.bosch-home.com/welcome



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.

Robert Bosch Hausgeräte GmbH

Carl-Wery-Straße 34

81739 München

GERMANY

www.bosch-home.com



8001180758 (991218)

es, pt, el, tr, pl, uk, ru, ar