



BOSCH

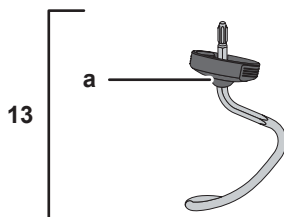
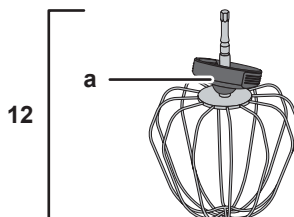
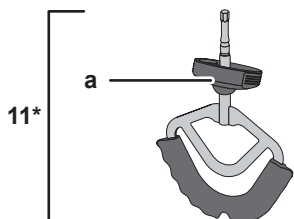
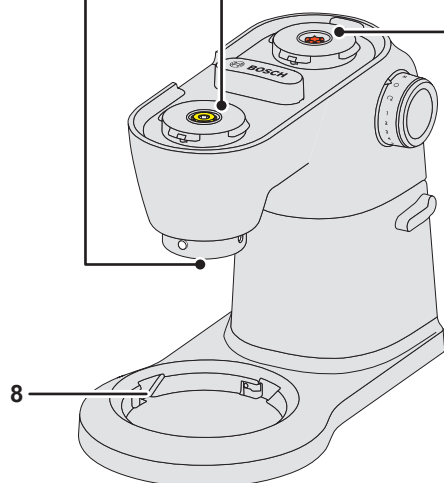
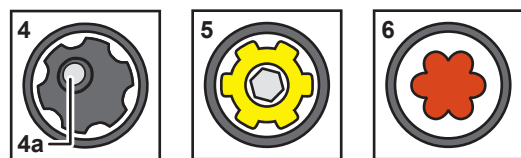
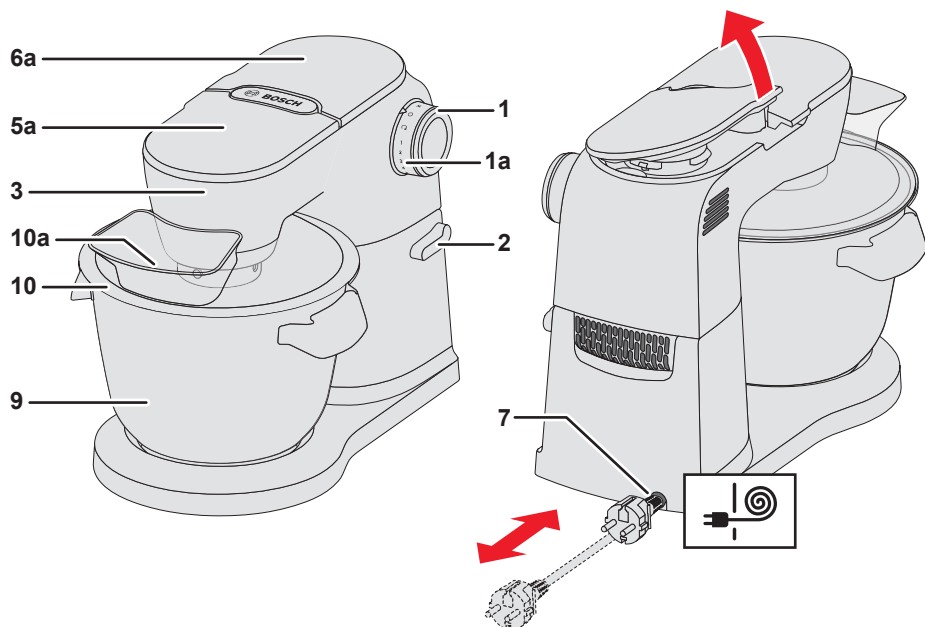
Register your
new device on
MyBosch now and
get free benefits:
[bosch-home.com/
welcome](https://bosch-home.com/welcome)

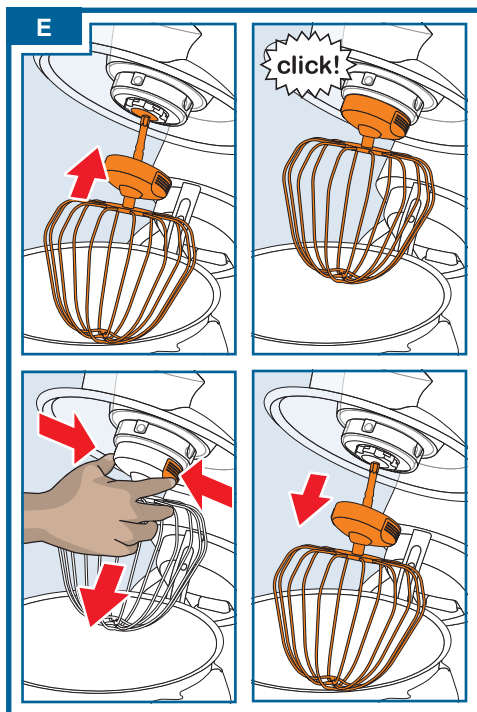
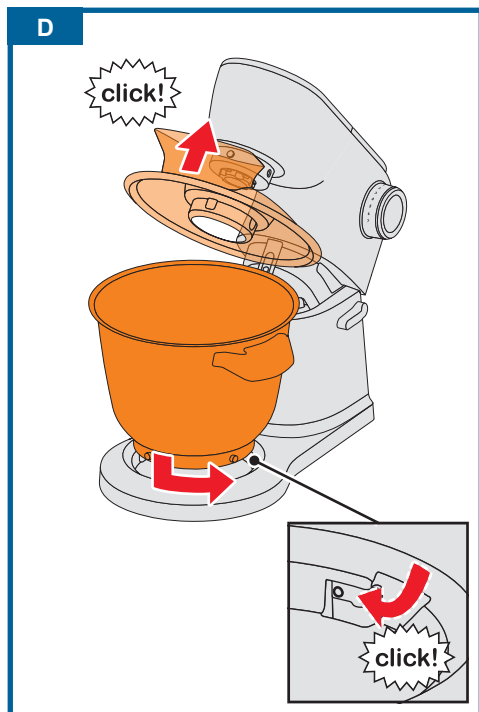
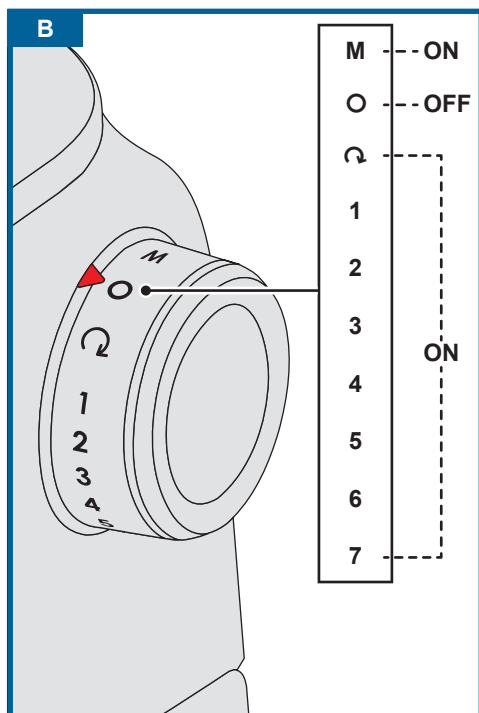


Universal kitchen machine

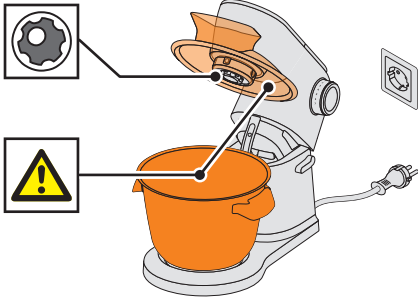
MUM9...

[es]	Instrucciones de uso	Robot de cocina universal	7
[pt]	Instruções de serviço	Máquina de cozinha universal	20
[el]	Οδηγίες χρήσης	Κουζίνομηχάνη	32
[tr]	Kullanım kılavuzu	Üniversal mutfak robotu	47
[pl]	Instrukcja obsługi	Uniwersalny robot kuchenny	61
[uk]	Інструкція з експлуатації	Універсальний кухонний комбайн	74
[ru]	Инструкция по эксплуатации	Универсальная кухонная машина	88
[ar]	إرشادات الاستخدام	ماكينة المطبخ	116

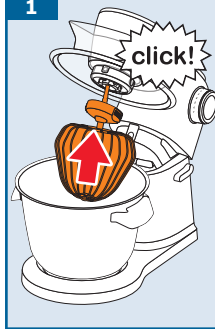




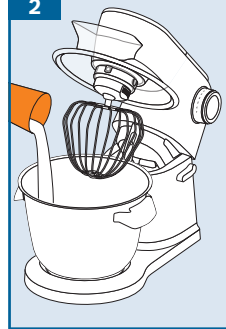
F



1



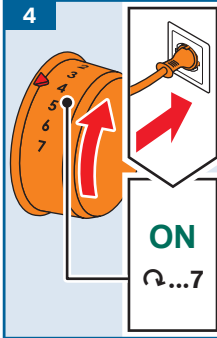
2



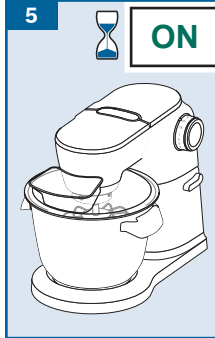
3



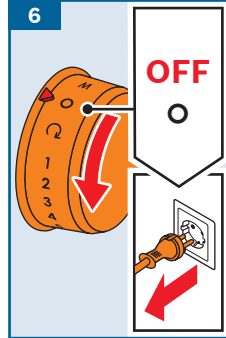
4



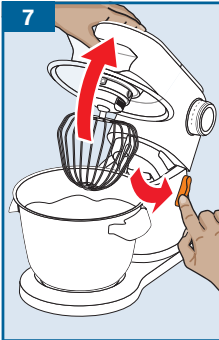
5



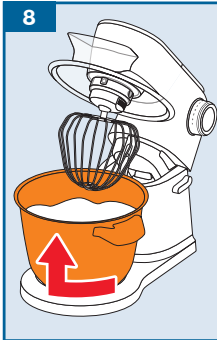
6



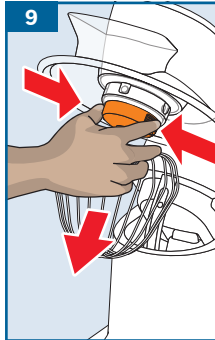
7



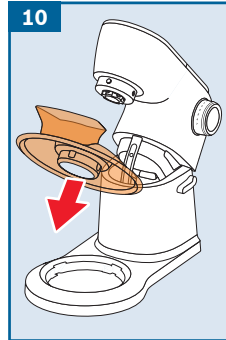
8



9

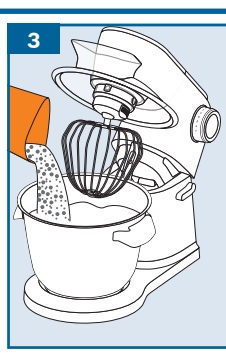
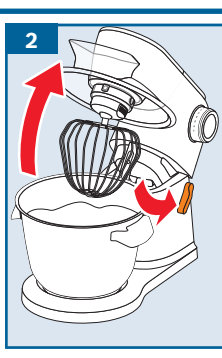
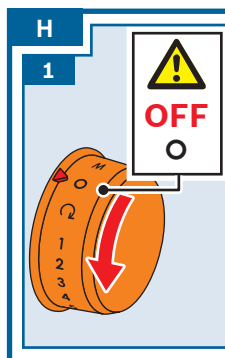


10

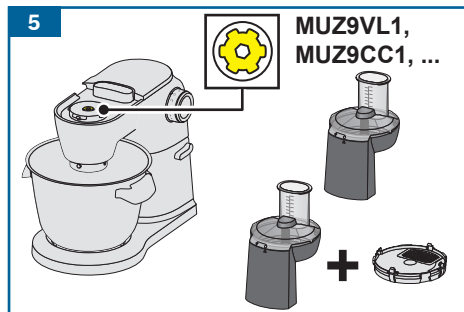
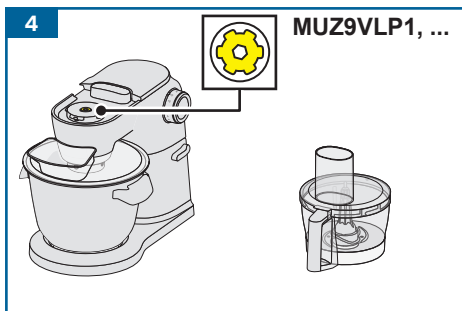
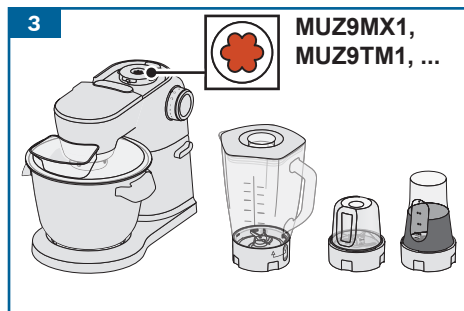
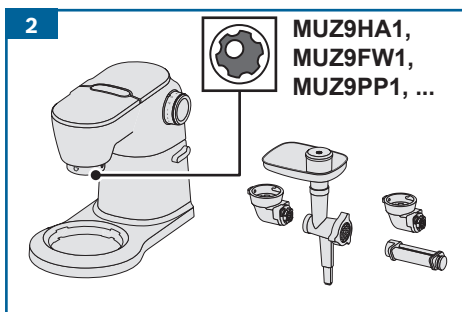
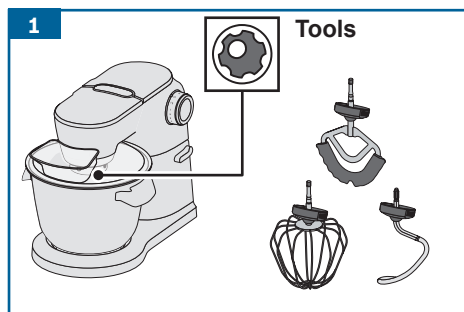


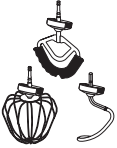
11

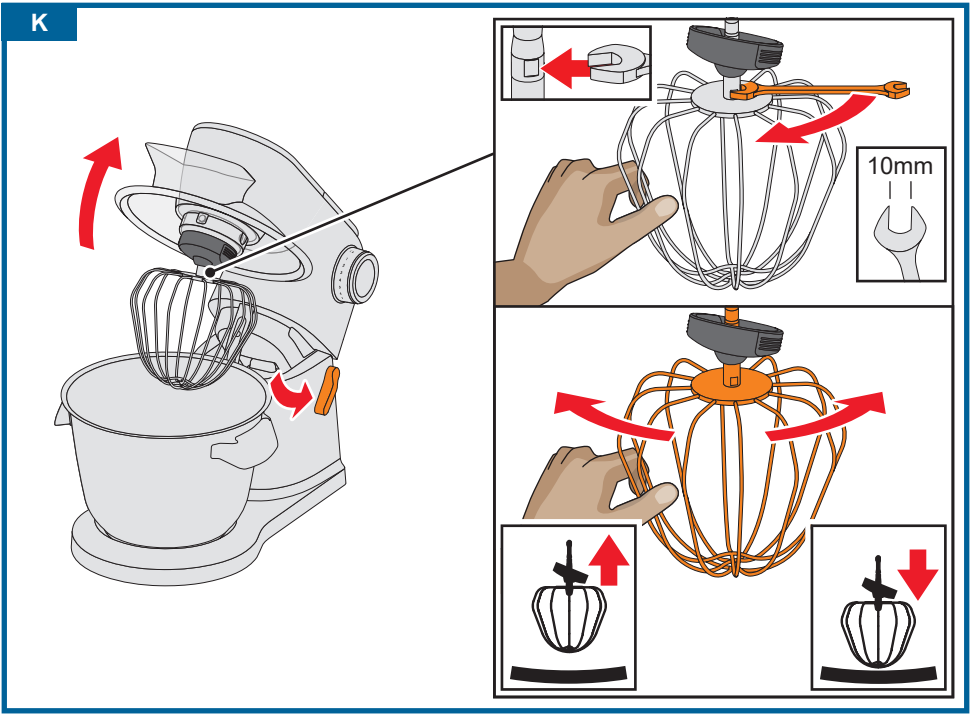




I www.bosch-home.com



J				
	✓	✓	✓	✓
	⚠ X	✓	✓	✓
	⚠ X	✓	✓	✓



Uso conforme a lo prescrito

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

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

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

Indicaciones de seguridad importantes

Lea detenidamente las instrucciones de uso del aparato y guárdelas para una posible consulta posterior. No olvide adjuntar estas instrucciones si entrega el aparato a otra persona. El fabricante no asume ninguna responsabilidad por posibles daños resultantes del incumplimiento de las instrucciones relativas al uso correcto del aparato. Este aparato puede ser manejado por personas con facultades físicas, sensoriales o mentales disminuidas o bien con falta de experiencia y/o de conocimientos, si lo hacen bajo supervisión o han sido instruidas acerca del uso seguro del aparato y han comprendido los peligros resultantes de ello. Los niños deben mantenerse alejados del aparato y del cable de alimentación, y además no deben manejar el aparato. Impida que los niños jueguen con el aparato. La limpieza y el mantenimiento a cargo del usuario no deben ser realizados por niños.

¡Peligro de electrocución y de incendio!

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

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

¡Peligro de lesiones!

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

¡Peligro de asfixia!

No permita que los niños jueguen con el embalaje.

¡Atención!

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

⚠ ¡Importante!

Es imprescindible limpiar en profundidad el aparato después de cada uso y después de que no se haya utilizado durante un tiempo prolongado. ➔ «Limpieza y cuidado» véase la página 13

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

www.bosch-home.com

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

Contenido

Uso conforme a lo prescrito.....	7
Indicaciones de seguridad importantes.....	7
Descripción del aparato.....	9
Antes de usar el aparato por primera vez	10
Componentes y elementos de mando.....	10
Uso de las herramientas.....	11
Uso de los accesorios	13
Limpieza y cuidado.....	13
Recetas	14
Ajuste de precisión de las herramientas...	15
Sistemas de seguridad	15
Localización de averías	16
Eliminación	16
Garantía.....	17
Accesorios	18

Descripción del aparato

➔ Figura

Base motriz

- 1 Mando giratorio
 - a Escala de ajuste
- 2 Tecla de desbloqueo
- 3 Brazo giratorio
- 4 Accionamiento principal (negro)
 - a Boca para introducir las herramientas
- 5 Accionamiento delantero (amarillo)
 - a Tapa protectora del accionamiento
- 6 Accionamiento trasero (rojo)
 - a Tapa protectora del accionamiento
- 7 Compartimento para guardar el cable
- 8 Muecas para el recipiente de mezcla

Recipiente de mezcla

- 9 Recipiente de mezcla, de acero inoxidable
- 10 Tapa
 - a Boca de llenado

Herramientas

- 11 Varilla mezcladora profesional Flexi *
 - a Tapa protectora con teclas de eyección
- 12 Varilla batidora profesional
 - a Tapa protectora con teclas de eyección
- 13 Garfio amasador
 - a Tapa protectora con teclas de eyección

* según modelo

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

Antes de usar el aparato por primera vez

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

¡Atención!

¡No poner nunca en funcionamiento un aparato dañado!

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

→ **Figura A**

- Limpiar y secar bien todas las piezas antes del primer uso.

→ «*Limpieza y cuidado*» véase la página 13

Componentes y elementos de mando

Identificación por colores

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

Accionamientos

→ **Figura A**

El aparato dispone de 3 accionamientos diferentes.

Accionamiento principal, negro (4)

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



Accionamiento delantero, amarillo (5)

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



Accionamiento trasero, rojo (6)

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



Tapa protectora del accionamiento (5a y 6a)

Para cubrir accionamientos no utilizados.

Más información: → «*Accesorios*» véase la página 18

Mando giratorio

→ **Figura B**



El mando giratorio permite seleccionar la velocidad deseada o apagar el aparato. El aparato no volverá a encenderse si se produce un error de manejo, si disparan los fusibles electrónicos o si el aparato está defectuoso.

Ajustes

M	Conexión breve con velocidad máxima / rápido Mantener pulsado el interruptor para la duración deseada.
O	Stop / Desconectar
	Función «Mezclar» con velocidad mínima / muy lento.
1...7	Niveles de velocidad 1: Velocidad baja / lento 7: Velocidad máxima / rápido

Herramientas

→ **Figura A**

Varilla mezcladora profesional Flexi



Para preparar masas, por ejemplo masa batida de bizcocho o mousse. Para mezclar clara de huevo a punto de nieve o nata.

Varilla batidora profesional

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



Garfio amasador

Para amasar masas pesadas (p.ej. masa de levadura) e incorporar ingredientes que no deben picarse (por ejemplos uvas pasas, láminas de chocolate).



Velocidades recomendadas	
	Para incorporar y mezclar con cuidado diferentes ingredientes (p. ej. incorporar clara de huevo a punto de nieve)
1-2	Para incorporar removiendo y mezclar ingredientes
3	Para amasar masas pesadas con el garfio amasador
5-7	Para remover y montar ingredientes (p. ej. nata montada) con la varilla mezcladora profesional Flexi o la varilla batidora profesional
M	¡No adecuado para el uso de las herramientas!

Ajuste de precisión de las herramientas

El aparato está ajustado de fábrica de forma que la varilla batidora profesional casi toca la base del recipiente para que los ingredientes se mezclen perfectamente entre ellos. La distancia puede corregirse si las herramientas tocan la base del recipiente o están demasiado separadas de ella. ➔ «Ajuste de precisión de las herramientas» véase la página 15

Brazo giratorio

➔ **Figura G**

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



Recipiente de mezcla y tapa

➔ **Figura D**

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

Introducir y retirar las herramientas

➔ **Figura E**

Las herramientas cuentan con unas teclas de eyección en la tapa protectora que permiten extraerlas fácilmente.

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

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

Compartimento para guardar el cable



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

Sistemas de seguridad

El aparato dispone de distintos sistemas de seguridad. ➔ «Sistemas de seguridad» véase la página 15

Uso de las herramientas

⚠ ¡Peligro de lesiones!

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

Preparativos

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

¡Importante!

El aparato no se encenderá si el recipiente no está bien insertado.

→ Secuencia de imágenes

1. Dependiendo de cómo se vayan a procesar los alimentos, elegir la varilla mezcladora profesional Flexi, la varilla batidora profesional o el garfio amasador → «Herramientas» véase la página 10.

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

2. Incorporar los ingredientes en el recipiente.
3. Pulsar la tecla de desbloqueo y presionar hacia abajo el brazo giratorio hasta que encaje.

¡Peligro de lesiones!

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

Manejo del aparato

4. Introducir el cable de conexión en la toma de corriente. Colocar el mando giratorio en la posición de trabajo deseada. Velocidades recomendadas: → «Herramientas» véase la página 10
5. Procesar los alimentos hasta alcanzar el resultado deseado.

6. Colocar el mando giratorio en la posición . Aguardar que el accionamiento se detenga. Extraer el enchufe de la toma de corriente.
7. Pulsar la tecla de desbloqueo y elevar el brazo giratorio hasta el tope.
8. Girar el recipiente en sentido horario hasta que se pueda levantar. Retirar el recipiente del aparato.
9. Presionar las dos teclas de eyección hasta que se suelte la herramienta. Retirar el accesorio del accionamiento.
10. Retirar la tapa del accionamiento.
11. Limpiar las piezas directamente después de su uso. → «Limpieza y cuidado» véase la página 13

Nota: Utilice también nuestros ejemplos de aplicación para conocer mejor su nuevo aparato y sus funciones. → «Recetas» véase la página 14

Añadir ingredientes

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

→ Figura

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

¡Peligro de lesiones!

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

→ Secuencia de imágenes

1. Para incorporar mayores cantidades o ingredientes, llevar el mando giratorio a  y esperar a que se detenga.
2. Pulsar la tecla de desbloqueo y elevar el brazo giratorio hasta el tope.
3. Introducir directamente los ingredientes en el recipiente.
- Pulsar la tecla de desbloqueo y presionar hacia abajo el brazo giratorio hasta que encaje. Seguir procesando los alimentos. → «Manejo del aparato» véase la página 12

Uso de los accesorios

Existe una serie de accesorios que le permiten ampliar las funciones de su robot de cocina. En función del modelo, determinados accesorios están incluidos en el volumen de suministro. En caso de que algún accesorio no estuviera incluido, lo podrá adquirir en el comercio especializado o a través del servicio de asistencia técnica. → «Accesorios» véase la página 18

Preparativos para los accesorios

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

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

→ Figura II

1. Preparativos para herramientas.
 2. Preparativos para accesorios en el accionamiento negro con engranaje cónico y accesorios que se colocan en lugar del recipiente.
 3. Preparativos para accesorios en el accionamiento rojo, por ejemplo batidora o juego de picadoras.
 4. Preparativos para accesorios en el accionamiento amarillo, sin abertura de descarga para alimentos, por ejemplo miniprocador o exprimidor de cítricos.
 5. Preparativos para accesorios en el accionamiento amarillo con abertura de descarga para alimentos, por ejemplo cortador-rallador.
- Tener en cuenta la marca amarilla, roja o negra en el accionamiento y los accesorios. → «Identificación por colores» véase la página 10
 - Cubrir siempre los accionamientos que no se utilicen con sus tapas protectoras.
 - Consultar el resto de pasos en las instrucciones de cada accesorio.

Limpieza y cuidado

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

⚠ ¡Peligro de descarga eléctrica!

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

¡Atención!

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

Limpiar la base motriz

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

Limpiar el recipiente y los accesorios

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

Recetas

Nata montada

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



Clara de huevo

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



Masa de bizcocho

Receta básica

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



Máxima cantidad: 2 x la receta básica

Masa batida

Receta básica

- 3-4 huevos
- 200-250 g de azúcar
- 1 pizca de sal
- 1 sobrecito de azúcar de vainilla o la cáscara de ½ limón
- 200-250 g de mantequilla o margarina (temperatura ambiente)
- 500 g de harina
- 1 sobrecito de levadura en polvo
- 150 ml de leche



- Elaborar todos los ingredientes con la varilla mezcladora durante aprox. ½ minuto en la posición de trabajo 2 y a continuación, durante 2-3 minutos, en la posición de trabajo 7.

Máxima cantidad: 2½ x la receta básica

Masa quebrada (pastaflora)

Receta básica

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



A partir de 500 gramos de harina:

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



Máxima cantidad: 4 x la receta básica

Masa de levadura

Receta básica

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



Máxima cantidad: 3 x la receta básica

Masa para pasta

Receta básica

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

Máxima cantidad: 1,5 x la receta básica



Masa para pan

Receta básica

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

Máxima cantidad: 1,5 x la receta básica



Ajuste de precisión de las herramientas

⚠ ¡Peligro de lesiones!

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

¡Atención!

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

➔ Secuencia de imágenes

- Con la varilla batidora profesional insertada, comprobar el ajuste actual.
- Pulsar la tecla de desbloqueo y elevar el brazo giratorio hasta el tope.
- Sujetar la herramienta con una mano. Soltar la contratuerca con una llave de boca (10 mm) en sentido horario.

- Ajustar la distancia hasta el recipiente girando la herramienta (1 vuelta completa equivale a un ajuste de altura de 1 mm).

Girando en sentido antihorario:

La distancia respecto al recipiente disminuye.

Girando en sentido horario:

La distancia respecto al recipiente aumenta.

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

Sistemas de seguridad

Dispositivo de seguridad de conexión

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

Protección contra puesta en marcha fortuita

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

Seguro contra sobrecarga

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

Seguro del brazo giratorio

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

Localización de averías

Nota: El aparato no volverá a encenderse si se produce un error de manejo, si disparan los fusibles electrónicos o si el aparato está defectuoso. Tratar de solucionar primero el problema con ayuda de los consejos facilitados a continuación.

¡Atención!

En caso de no poder subsanar una avería con estos consejos, avisar al servicio de asistencia técnica.

Avería

El aparato no se pone en marcha.

Solución

- Verificar la alimentación de corriente.
- Verificar el enchufe del cable de conexión del aparato.
- Verificar el brazo giratorio.
 - ¿Se encuentra en la posición correcta?
 - ¿Está enclavado en su posición?
- Girar el recipiente hasta el tope.
- El seguro contra puesta en marcha fortuita está activado. Colocar el aparato en la posición  y a continuación ajustar la posición de trabajo deseada.

Avería

El aparato se desconecta durante la marcha. La protección contra sobrecarga se ha activado. Se ha procesado una cantidad de alimentos excesiva al mismo tiempo o durante mucho tiempo.

Solución

- Colocar el mando giratorio en la posición .

¡Peligro de lesiones!

Extraer el enchufe de la toma de corriente.

- Elaborar una menor cantidad de alimentos.
- Dejar enfriar el aparato a temperatura ambiente.

- ¡No superar las máximas cantidades admisibles! → «Recetas» véase la página 14

Avería

Durante el funcionamiento del accionamiento se pulsó accidentalmente la tecla de desbloqueo. El brazo giratorio se desplaza hacia arriba. El accionamiento se desconecta.

Solución

- Colocar el mando giratorio en la posición .
- Pulsar la tecla de desbloqueo y presionar hacia abajo el brazo giratorio hasta que encaje.
- Volver a llevar el mando giratorio a la velocidad deseada.

Eliminación



Elimine el embalaje respetando el medio ambiente. Este aparato está marcado con el símbolo de cumplimiento con la Directiva Europea 2012/19/UE relativa a los aparatos eléctricos y electrónicos usados (Residuos de aparatos eléctricos y electrónicos RAEE). La directiva proporciona el marco general válido en todo el ámbito de la Unión Europea para la retirada y la reutilización de los residuos de los aparatos eléctricos y electrónicos. Infórmese sobre las vías de eliminación actuales en su distribuidor.

Garantía

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

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

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

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

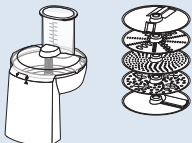
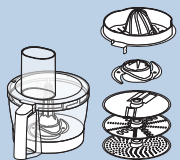
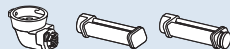
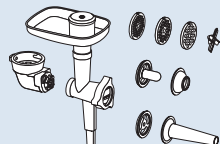
La intervención en el aparato por personal ajeno al Servicio Técnico Autorizado por Bosch, significa la pérdida de garantía. **GUARDE POR TANTO LA FACTURA DE COMPRA.**

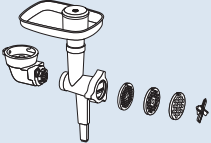
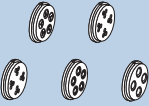
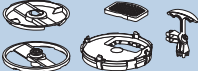
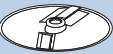
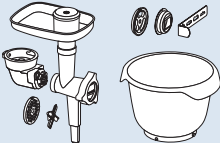
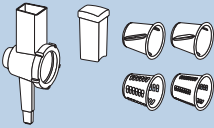
Todos nuestros técnicos van provistos del correspondiente carnet avalado por ANFEL (Asociación Nacional de Fabricantes de Electrodomésticos) que le acredita como Servicio Autorizado de Bosch.

Reservado el derecho a cambios y modificaciones sin previo aviso.

Accesorios

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

Accesorios	Denominación	Descripción
	MUZ9VL1	Cortador-rallador Para cortar y rallar frutas, verduras y otros alimentos.
	MUZ9VLP1	Miniprocador con exprimidor de cítricos Para picar hierbas, verduras, manzanas y carne, para rallar zanahorias, rábanos y queso, para rallar nueves y chocolate frío. Para exprimir naranjas, limones y pomelos.
	MUZ9PP1	Accesorio para pasta Para hacer láminas de pasta y tagliatelli.
	MUZ9TM1	Juego de picadoras Para moler y triturar pequeñas cantidades de especias, cereales, café o azúcar. Para triturar y picar carne, pescado, queso curado, hierbas aromáticas, frutas, verduras, nueces o chocolate. Para mezclar alimentos líquidos o semisólidos, triturar/picar fruta y verdura cruda, así como frutas congeladas, o para hacer purés.
	MUZ9HA1	Picadora con embutidora y accesorio para croquetas Kebbe Para picar carne fresca para tartar o asado de carne picada. Para rellenar embutido. Para preparar albóndigas de masa o albóndigas rellenas de carne.
	MUZ9MX1	Batidora Para mezclar bebidas, hacer purés de frutas o verduras, preparar mayonesas, picar frutas, nueces o hielo, para hacer puré y mezclar sopas y salsa.
	MUZ9ER1	Recipiente de mezcla de acero inoxidable con asas En el recipiente de mezcla se pueden procesar hasta 3500 g de masa batida.

Accesorios	Denominación	Descripción
	MUZ9KR1	Recipiente de mezcla de plástico con asas En el recipiente de mezcla se pueden procesar hasta 3500 g de masa batida.
	MUZ9FW1	Picadora de carne Para picar carne fresca, preparar tartar o asado de carne picada.
	MUZ9PP2	Accesorios para pasta para MUZ9HA1 y MUZ9FW1 Para dar forma a pasta 5 moldes diferentes a elegir.
	MUZ9SV1	Moldeador para repostería para MUZ9HA1 y MUZ9FW1 Para la preparación de masa para bizcochos. 4 moldes diferentes a elegir.
	MUZ9CC1	Cortadora de dados para MUZ9VL1 Para cortar alimentos en forma de dados.
	MUZ9PS1	Disco para cortar patatas crudas para MUZ9VL1 Para cortar patatas crudas y preparar patatas fritas.
	MUZ9SC1	Disco reversible «Profi Supercut» para MUZ9VL1 y MUZ9VLP1 Para cortar frutas y verduras en rodajas gruesas o finas. Especialmente adecuado para cortar alimentos muy blandos o muy fibrosos.
	MUZ9BS1	Juego de accesorios «Baking Sensation» El juego consta de las siguientes piezas: MUZ9FW1 picadora de carne (con disco perforado mediano, 5 mm), MUZ9SV1 moldeador para repostería, MUZ9KR1 bol de mezcla de plástico.
	MUZ9RV1	Adaptador para rallado grueso Para cortar y rallar alimentos.
	MUZ9AD1	Engranaje dinámico para MUZ9RV1 Disponible por separado cuando no se cuenta con un engranaje dinámico de otro accesorio.

Utilização correta

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

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

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

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

Indicações de segurança importantes

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

Este aparelho pode ser utilizado por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais limitadas ou com falta de experiência e/ou conhecimentos, desde que supervisionadas ou informadas sobre como trabalhar com o aparelho de forma segura e instruídas sobre os perigos inerentes. O aparelho e o cabo elétrico devem ser mantidos fora do alcance de crianças. As crianças não podem brincar com o aparelho. As crianças não podem efetuar a limpeza e manutenção do aparelho.

Perigo de choque elétrico e de incêndio!

- O aparelho deve ser ligado a uma rede elétrica com corrente alternada apenas através de uma tomada corretamente instalada. Certifique-se de que o sistema fio terra da alimentação elétrica doméstica foi instalado corretamente.
- Ligar e utilizar o aparelho apenas de acordo com as indicações da chapa de características. Utilizar o aparelho somente se o cabo de alimentação ou o próprio aparelho não apresentarem quaisquer danos. Reparações no aparelho como, p. ex., a substituição de um cabo elétrico danificado, só podem ser efetuadas pelo nosso Serviço de Assistência Técnica, para se evitarem situações de perigo.
- Nunca ligar o aparelho a relógios temporizadores ou a tomadas telecomandadas. Vigiar sempre o aparelho durante o funcionamento!

- Não colocar o aparelho sobre ou na proximidade de superfícies quentes, como por exemplo placas de fogão. Não permitir que o cabo de alimentação toque em peças quentes nem o puxar sobre arestas vivas.
- Nunca mergulhar o aparelho base em água ou lavar na máquina de loiça. Nunca utilizar aparelhos de limpeza a vapor. Não utilizar o aparelho com as mãos húmidas ou molhadas.
- Desligar o aparelho da corrente após cada utilização, sempre que fique sem vigilância, antes de se montar, desmontar ou limpar, e em caso de anomalia.

Perigo de ferimentos!

- Antes de se trocar peças acessórias ou opcionais que se movimentam durante o funcionamento, tem de se desligar o aparelho e retirar a ficha da corrente.
- Para evitar entalar os dedos ou as mãos, não agarrar na estrutura ao baixar o braço móvel. Não alterar a posição do braço móvel enquanto o aparelho estiver ligado.
- Utilizar as ferramentas apenas com a tigela, a tampa e a tampa de proteção do acionamento colocadas! Caso sejam utilizados acessórios, colocar a tigela, a tampa e a tampa de proteção do acionamento de acordo com as instruções!
- Durante o funcionamento, nunca introduzir as mãos na tigela nem no canal de enchimento. Não introduzir objetos (p. ex., concha) na tigela nem no canal de enchimento. Manter as mãos, os cabelos, o vestuário e outros utensílios afastados das peças em rotação. Depois de desligado, o acionamento ainda gira por breves instantes. Aguardar que o acionamento esteja completamente parado.
- Nunca utilizar ferramentas em simultâneo com um ou 2 acessórios. Na utilização dos acessórios, respeitar estas instruções de serviço, bem como as instruções anexas.
- Caso sejam utilizados acessórios, respeitar as marcações de cor existentes nos acessórios e no acionamento.

Perigo de asfixia!

Não permitir que crianças brinquem com o material de embalagem.

Atenção!

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

Importante!

É impreterível limpar cuidadosamente o aparelho após cada utilização ou após um longo período de não utilização. → “*Limpeza e conservação*” ver página 26

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

www.bosch-home.com

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

Índice

Utilização correta.....	20
Indicações de segurança importantes.....	20
Panorâmica do aparelho	22
Antes da primeira utilização	23
Componentes e comandos.....	23
Utilização das ferramentas.....	24
Utilização de acessórios.....	26
Limpeza e conservação.....	26
Receitas.....	27
Regulação de precisão das ferramentas..	28
Sistemas de segurança.....	28
Ajuda em caso de anomalia	29
Eliminação do aparelho.....	29
Garantia.....	29
Acessórios	30

Panorâmica do aparelho

→ Fig. 

Aparelho base

- 1 Seletor**
 - a Escala de regulação
- 2 Botão de desbloqueio**
- 3 Braço móvel**
- 4 Acionamento principal (preto)**
 - a Abertura para colocação das ferramentas
- 5 Acionamento dianteiro (amarelo)**
 - a Tampa de proteção do acionamento
- 6 Acionamento traseiro (vermelho)**
 - a Tampa de proteção do acionamento
- 7 Compartimento do cabo**
- 8 Ranhuras para a tigela**

Tigela

- 9 Tigela em inox**
- 10 Tampa**
 - a Canal de enchimento

Ferramentas

- 11 Vara para massas leves “Profi Flexi” ***
 - a Cobertura de proteção com teclas de ejeção
- 12 Vara para claras em castelo “Profi”**
 - a Cobertura de proteção com teclas de ejeção
- 13 Vara para massas pesadas**
 - a Cobertura de proteção com teclas de ejeção

* conforme o modelo

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

Antes da primeira utilização

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

Atenção!

Nunca coloque um aparelho danificado em funcionamento!

- Retire o aparelho base da embalagem junto com todos os acessórios e remova o material de embalagem existente.
- Verifique se foram fornecidas todas as peças e se estas apresentam danos visíveis. → **Fig. A**
- Antes da primeira utilização, limpe bem e seque todas as peças. → *“Limpeza e conservação” ver página 26*

Componentes e comandos

Marcações de cor

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

Acionamentos

→ **Fig. A**

O aparelho dispõe de 3 acionamentos diferentes.

Acionamento principal, preto (4)

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



Acionamento dianteiro, amarelo (5)

Destinado à utilização de acessórios com elemento de ligação amarelo.



Acionamento traseiro, vermelho (6)

Destinado à utilização de acessórios com elemento de ligação vermelho.



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

Para cobrir os acionamentos não utilizados.

Mais informações: → *“Acessórios” ver página 30*

Seletor

→ **Fig. B**



O seletor permite selecionar a velocidade pretendida, bem como desligar o aparelho. Não é possível ligar o aparelho em caso de erro de manuseamento do aparelho, caso as proteções eletrónicas sejam acionadas ou caso o aparelho apresente um defeito.

Regulações

M	Ligação momentânea com velocidade máxima/rápida. Segurar o interruptor pelo tempo desejado.
O	Parar/desligar
	Função “Envolver” com velocidade mínima/muito lenta.
1...7	Fases de velocidade 1: Velocidade mínima/lenta 7: Velocidade máxima/rápida

Ferramentas

→ **Fig. A**

Vara para massas leves “Profi Flexi”

Para bater massas, p. ex., massa para bolos ou mousse. Para envolver claras em castelo ou natas.



Vara para claras em castelo “Profi”

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



Vara para massas pesadas

Para amassar massas pesadas, p. ex., massa lèvea, e para envolver ingredientes que não devem ser triturados, p. ex., passas de uvas e raspas de chocolate.



Recomendações relativas à velocidade	
	Para envolver e misturar com cuidado diferentes ingredientes, p. ex., para envolver claras em castelo
1-2	Para acrescentar e misturar ingredientes
3	Para amassar massas pesadas com a vara para massas pesadas
5-7	Para mexer e bater ingredientes, p. ex., natas, com a vara para massas leves "Profi Flexi" ou a vara para claras em castelo "Profi"
M	Não adequada para utilização das ferramentas!

Regulação de precisão das ferramentas

A regulação de fábrica do aparelho permite que a vara para claras em castelo "Profi" quase toque no fundo da tigela, de modo a misturar perfeitamente os ingredientes. Caso as ferramentas toquem no fundo da tigela ou se afastem demasiado, é possível corrigir facilmente a distância. → "Regulação de precisão das ferramentas" ver página 28

Braço móvel

→ Fig. 

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



Tigela e tampa

→ Fig. 

O aparelho é fornecido com uma tigela especial que, montada e rodada, se fixa firmemente ao aparelho base.

A tampa é fixada ao braço móvel e abre-se automaticamente quando o braço é levantado.

Montar e retirar as ferramentas

→ Fig. 

As ferramentas podem ser retiradas facilmente através das teclas de ejeção localizadas na cobertura de proteção.

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

Desmontar a ferramenta: Pressionar as duas teclas de ejeção até a ferramenta se soltar. Retirar a ferramenta do acionamento.

Compartimento do cabo

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



Sistemas de segurança

O aparelho dispõe de diferentes sistemas de segurança. → "Sistemas de segurança" ver página 28

Utilização das ferramentas

Perigo de ferimentos!

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

Preparação

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

Importante!

Se a tigela não estiver corretamente colocada, não é possível ligar o aparelho.

→ Sequência de imagens

1. Em função do tipo de processamento pretendido, escolher a vara para massas leves “Profi Flexi”, a vara para claras em castelo “Profi” ou a vara para massas pesadas → *“Ferramentas” ver página 23*.
Encaixar a ferramenta no acionamento principal até engatar. A cobertura de proteção tapa o acionamento.
2. Colocar os ingredientes a serem trabalhados dentro da tigela.
3. Acionar a tecla de desbloqueamento e premir o braço móvel para baixo até engatar.

Perigo de ferimentos!

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

Utilizar o aparelho

4. Ligar a ficha à tomada. Regular o seletor para a fase pretendida. Recomendações relativas à velocidade: → *“Ferramentas” ver página 23*
5. Processar os alimentos até atingir o resultado pretendido.
6. Posicionar o seletor em **O**. Aguardar até o acionamento ficar completamente imobilizado. Retirar a ficha da tomada.

7. Acionar a tecla de desbloqueamento e levantar o braço móvel até travar.
8. Rodar a tigela no sentido dos ponteiros do relógio até ser possível retirá-la. Remover a tigela.
9. Pressionar as duas teclas de ejeção até a ferramenta se soltar. Retirar a ferramenta do acionamento
10. Retirar a tampa do acionamento.
11. Limpar todas as peças imediatamente após a sua utilização. → *“Limpeza e conservação” ver página 26*

Nota: Aconselhamo-lo a também utilizar os nossos exemplos de aplicação para conhecer melhor o seu novo aparelho e as respetivas funções. → *“Receitas” ver página 27*

Adicionar ingredientes

É possível adicionar outros ingredientes durante o processamento.

→ Fig.

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

Perigo de ferimentos!

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

→ Sequência de imagens

1. Para adicionar quantidades ou ingredientes maiores, posicionar o seletor em **O** e aguardar que o sistema se imobilize completamente.
2. Acionar a tecla de desbloqueamento e levantar o braço móvel até travar.
3. Colocar os ingredientes diretamente na tigela.
- Acionar a tecla de desbloqueamento e premir o braço móvel para baixo até engatar. Continuar a processar os ingredientes. → *“Utilizar o aparelho” ver página 25*

Utilização de acessórios

O seu robô de cozinha dispõe de uma série de acessórios que lhe permite ampliar consideravelmente as funções disponíveis. Em função do modelo, determinados acessórios já se encontram incluídos no fornecimento. Se uma peça acessória não estiver incluída, a mesma pode ser adquirida no comércio da especialidade ou nos nossos Serviços Técnicos. ➔ “Acessórios” ver página 30

Preparação para os acessórios

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

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

➔ Fig. ■■

1. Preparação para as ferramentas.
 2. Preparação para acessórios no acionamento preto com engrenagem angular e para acessórios que devem substituir a tigela.
 3. Preparação para acessórios no acionamento vermelho, por exemplo, misturador ou multiplicador.
 4. Preparação para acessórios no acionamento amarelo sem abertura de saída, por exemplo, multimisturador ou espremedor de citrinos.
 5. Preparação para acessórios no acionamento amarelo com abertura de saída, por exemplo, dispositivo para cortar e ralar.
- Respeitar as marcações amarelas, vermelhas ou pretas existentes no acionamento e nos acessórios. ➔ “Marcações de cor” ver página 23
 - Cobrir os acionamentos não utilizados sempre com as respetivas tampas de proteção.

- Consultar os restantes passos nas instruções do respetivo acessório, fornecidas em separado.

Limpeza e conservação

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

➔ Fig. ■■

⚠ Perigo de choque elétrico!

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

Atenção!

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

Limpar o aparelho base

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

Limpeza da tigela e das ferramentas

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

Receitas

Natas batidas

- 200-1500 g
- Bater as natas 1½ a 4 minutos na fase **7**, dependendo da quantidade e das características das natas, com a vara para claras em castelo “Profi”.



Claras

- 2-12 claras
- Bater as claras 4 a 6 minutos na fase **7** com a vara para claras em castelo “Profi”.



Massa de pão de ló

Receita base

- 3 ovos
- 3-4 colheres de sopa de água quente
- 150 g de açúcar
- 1 pacote de açúcar baunilhado
- 150 g de farinha
- 50 g de fécula
- Um pouco de fermento em pó
- Bater os ingredientes (exceto a farinha e a fécula) com a vara para claras em castelo “Profi” na fase **7**, durante ca. de 4-6 minutos, até formar espuma.
- Rodar o seletor para a fase **1**, adicionar e misturar, colher a colher, a farinha peneirada e a fécula durante ca. de ½ até 1 minuto.



Quantidade máxima: 2 x a receita base

Massas leves

Receita base

- 3-4 ovos
- 200-250 g de açúcar
- 1 pitada de sal
- 1 pacotinho de açúcar baunilhado ou a casca de ½ limão
- 200-250 g de manteiga ou margarina (à temperatura ambiente)
- 500 g de farinha
- 1 pacote de fermento em pó
- 150 ml de leite



- Com a vara para massas leves “Profi Flexi”, misturar todos os ingredientes ca. de ½ minuto na fase **2** e, depois, mais ca. de 2-3 minutos na fase **7**.

Quantidade máxima: 2½ x a receita base

Massa quebrada

Receita base

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



A partir de 500 g de farinha:

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



Quantidade máxima: 4 x a receita base

Massa lêveda

Receita base

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



Quantidade máxima: 3 x a receita base

Massa batida

Receita base

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



Quantidade máxima: 1,5 x a receita base

Massa de pão

Receita base

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



Quantidade máxima: 1,5 x a receita base

Regulação de precisão das ferramentas

⚠ Perigo de ferimentos!

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

Atenção!

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

→ Sequência de imagens

- Com a vara para claras em castelo “Profi” montada, verificar a regulação atual.
- Acionar a tecla de desbloqueamento e levantar o braço móvel até travar.
- Segurar a ferramenta com uma das mãos. Soltar a contraporca com uma chave de bocas (10 mm) no sentido dos ponteiros do relógio.

- Regular a distância à tigela rodando a ferramenta (1 volta completa corresponde a 1 mm de regulação em altura).

Rodar no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio:

Reduz a distância à tigela.

Rodar no sentido dos ponteiros do relógio:

Aumenta a distância à tigela.

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

Sistemas de segurança

Proteção de ligação

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

Proteção contra ligação indevida

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

Proteção contra sobrecarga

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

Proteção do braço móvel

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

Ajuda em caso de anomalia

Nota: Não é possível ligar o aparelho em caso de erro de manuseamento do aparelho, caso as proteções eletrónicas sejam acionadas ou caso o aparelho apresente um defeito. Primeiramente, deverá tentar eliminar o problema surgido, com a ajuda das indicações seguintes.

Atenção!

Se não for possível eliminar uma anomalia, deve dirigir-se aos Serviços Técnicos.

Avaria

O aparelho não arranca.

Solução

- Verificar se há corrente.
- Verificar a ficha.
- Verificar o braço móvel.
Posição correta? Bem engatado?
- Rodar a tigela até travar, de modo a ficar bem apertada.
- A proteção contra ligação indevida está ativa. Posicionar o seletor em **O** e depois retornar para a fase desejada.

Avaria

O aparelho desliga durante o funcionamento. A proteção contra sobrecarga foi ativada. Uma grande quantidade de alimentos foi preparada simultaneamente ou durante demasiado tempo.

Solução

- Posicionar o seletor em **O**.

Perigo de ferimentos!

Retirar a ficha da tomada.

- Reduzir as quantidades a preparar.
- Deixar o aparelho arrefecer até atingir a temperatura ambiente.
- Não ultrapassar as quantidades máximas permitidas! ➔ “Receitas” ver página 27

Avaria

Com o acionamento a funcionar, a tecla de desbloqueamento foi ativada inadvertidamente. O braço móvel desloca-se para cima. O acionamento desliga-se.

Solução

- Posicionar o seletor em **O**.
- Acionar a tecla de desbloqueamento e premir o braço móvel para baixo até engatar.
- Posicionar o seletor novamente na velocidade pretendida.

Eliminação do aparelho



Eliminar a embalagem de forma ecológica. Este aparelho está

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

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

Contactar o revendedor especializado para mais informações.

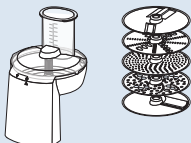
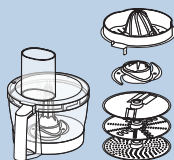
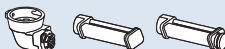
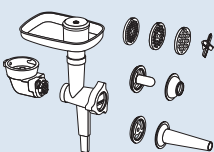
Garantia

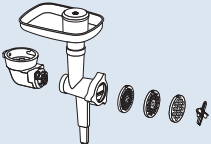
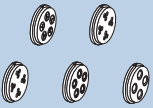
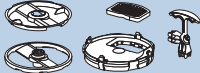
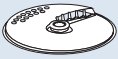
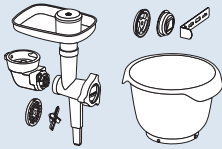
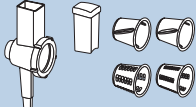
Para este aparelho vigoram as condições de garantia publicadas pelo nosso representante no país em que o mesmo foi adquirido. O representante onde comprou o aparelho poderá dar-lhe mais pormenores sobre este assunto. Para a prestação de qualquer serviço dentro da garantia é, no entanto, necessária a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

Salvo alterações técnicas.

Acessórios

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

Acessórios	Designação	Descrição
	MUZ9VL1	Dispositivo para cortar e ralar Para cortar, raspar e ralar fruta, legumes e outros alimentos.
	MUZ9VLP1	Multimisturador com espremedor de citrinos Para picar ervas aromáticas, legumes, maçãs e carne, para raspar cenouras, rábanos e queijo, para ralar nozes e chocolate refrigerado. Para espremer laranjas, limões e toranjas.
	MUZ9PP1	Acessório para massas Para confeccionar folhas de massa e talharins.
	MUZ9TM1	Kit de multiplicador Para moer e picar pequenas quantidades de especiarias, cereais, café ou açúcar. Para triturar e picar carne, peixe, queijo duro, ervas aromáticas, fruta, legumes, nozes ou chocolate. Para misturar alimentos líquidos ou meio consistentes, para triturar/picar fruta crua e legumes, bem como fruta congelada, e para passar alimentos cozinhados.
	MUZ9HA1	Picador de carne com acessório para confeccionar enchidos e bolinhos de carne Para picar carne fresca para a preparação de bife tártaro ou de rolo de carne picada. Para confeccionar enchidos. Para confeccionar rissóis de massa e de carne.
	MUZ9MX1	Misturador Para misturar bebidas, para fazer purés de fruta e de legumes, para a preparação de maioneses, para triturar fruta, nozes e cubos de gelo, para passar e misturar sopas e molhos.
	MUZ9ER1	Tigela em inox com pegas Na tigela podem ser preparados até 3500 g de massa leve.

Acessórios	Designação	Descrição
	MUZ9KR1	Tigela em plástico com pegas Na tigela podem ser preparados até 3500 g de massa leve.
	MUZ9FW1	Picador de carne Para picar carne fresca para a preparação de bife tártaro ou de rolo de carne picada.
	MUZ9PP2	Peças de encaixe para fazer massa para MUZ9HA1 e MUZ9FW1 Para moldar massa. 5 formas à escolha.
	MUZ9SV1	Peça de encaixe para biscoitos para MUZ9HA1 e MUZ9FW1 Para a preparação de biscoitos. 4 formas à escolha.
	MUZ9CC1	Cortadora de cubos para MUZ9VL1 Para cortar alimentos em forma de cubos.
	MUZ9PS1	Disco para batatas fritas para MUZ9VL1 Para cortar batatas cruas em palitos para fritar.
	MUZ9SC1	Disco reversível “Profi Supercut” para MUZ9VL1 e MUZ9VLP1 Para cortar fruta e legumes às rodelas grossas ou finas. Especialmente adequado para alimentos muito moles ou muito fibrosos.
	MUZ9BS1	Conjunto de acessórios “Baking Sensation” O conjunto contém as seguintes peças: MUZ9FW1 picador de carne (com disco perfurado médio, 5 mm), MUZ9SV1 peça de encaixe para biscoitos, MUZ9KR1 tigela de plástico.
	MUZ9RV1	Acessório para ralar Para ralar, raspar e cortar alimentos.
	MUZ9AD1	Engrenagem angular para MUZ9RV1 Disponível em separado, se não estiver disponível uma engrenagem angular de outro acessório.

Χρήση σύμφωνα με το σκοπό προορισμού

Αυτή η συσκευή προορίζεται μόνο για την οικιακή χρήση και το οικιακό περιβάλλον. Χρησιμοποιείτε τη συσκευή μόνο για ποσότητες και χρόνους επεξεργασίας, συνήθεις για την οικιακή χρήση. Μην υπερβείτε τις επιτρεπτές μέγιστες ποσότητες (βλέπε «Συνταγές»). Η συσκευή είναι κατάλληλη για το ανακάτεμα, το ζύμωμα και το χτύπημα τροφίμων. Η συσκευή δεν επιτρέπεται να χρησιμοποιηθεί για την επεξεργασία άλλων ουσιών ή αντικειμένων. Με τη χρήση των εγκεκριμένων από τον κατασκευαστή περαιτέρω εξαρτημάτων είναι δυνατές πρόσθετες εφαρμογές. Χρησιμοποιείτε τη συσκευή μόνο με εγκεκριμένα, γνήσια εξάρτητα και προσαρτήματα. Μην χρησιμοποιείτε ποτέ τα εξαρτήματα για άλλες συσκευές. Χρησιμοποιείτε τη συσκευή μόνο σε εσωτερικούς χώρους, σε θερμοκρασία δωματίου και σε υψόμετρο μέχρι 2.000 m πάνω από την επιφάνεια της θάλασσας.

Σημαντικές υποδείξεις ασφαλείας

Διαβάστε προσεκτικά τις οδηγίες χρήσης, ενεργήστε σύμφωνα με αυτές και φυλάξτε τις! Η συσκευή θα πρέπει να συνοδεύεται από τις παρούσες οδηγίες όταν παραδίδεται σε έναν άλλο χρήστη. Η μη τήρηση των οδηγιών για τη σωστή χρήση της συσκευής αποκλείει την ευθύνη του κατασκευαστή για ζημιές που τυχόν προκύπτουν. Αυτή η συσκευή μπορεί να χρησιμοποιηθεί από άτομα με περιορισμένες φυσικές, αισθητήριες ή πνευματικές ικανότητες ή με ανεπαρκή εμπειρία και/ή ανεπαρκείς γνώσεις, όταν επιτηρούνται ή έχουν ενημερωθεί σχετικά με την ασφαλή χρήση της συσκευής και έχουν κατανοήσει τους πιθανούς από τη χρήση της συσκευής κινδύνους. Τα παιδιά πρέπει να κρατούνται μακριά από τη συσκευή και το ηλεκτρικό καλώδιο σύνδεσης και δεν επιτρέπεται να χειριστούν τη συσκευή. Τα παιδιά δεν επιτρέπεται να παίζουν με τη συσκευή. Ο καθαρισμός και η συντήρηση από το χρήστη δεν επιτρέπεται να εκτελείται από παιδιά.

⚠ Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας και κίνδυνος πυρκαγιάς!

- Η συσκευή επιτρέπεται να συνδεθεί σε ένα δίκτυο εναλλασσόμενου ρεύματος μόνο μέσω μιας πρίζας, εγκατεστημένης σύμφωνα με τους κανονισμούς. Εξασφαλίστε, ότι το σύστημα αγωγών προσαρτάται (γείωση) της ηλεκτρικής εγκατάστασης του σπιτιού έχει εγκατασταθεί σύμφωνα με τους κανονισμούς.
- Συνδέετε και λειτουργείτε τη συσκευή μόνο σύμφωνα με τα στοιχεία στην πινακίδα τύπου. Χρησιμοποιείτε τη συσκευή μόνο, όταν το ηλεκτρικό καλώδιο και η συσκευή δεν παρουσιάζουν καμία ζημιά. Επισκευές στη συσκευή, όπως π.χ. η αλλαγή του κατεστραμμένου καλωδίου σύνδεσης στο δίκτυο του ρεύματος επιτρέπεται να εκτελούνται μόνο από την υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών, ώστε να αποφεύγονται οι κίνδυνοι.

- Μη συνδέσετε ποτέ τη συσκευή σε χρονοδιακόπτες ή σε τηλεχειριζόμενες πρίζες. Παρακολουθείτε πάντοτε τη συσκευή κατά τη διάρκεια της λειτουργίας!
- Μην τοποθετείτε τη συσκευή πάνω ή κοντά σε πολύ ζεστές επιφάνειες, όπως π.χ. πλάκες εστιών. Μη φέρετε το ηλεκτρικό καλώδιο σε επαφή με καυτά αντικείμενα ή μην το τραβάτε πάνω από κοφτερές ακμές.
- Μη βυθίζετε ποτέ τη βασική συσκευή στο νερό ή μην την βάζετε στο πλυντήριο πιάτων. Μη χρησιμοποιήσετε κανέναν ατμοκαθαριστή. Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή με βρεγμένα χέρια.
- Η συσκευή μετά από κάθε χρήση, σε περίπτωση μη επιτήρησης, πριν από τη συναρμολόγηση, την αποσυναρμολόγηση ή τον καθαρισμό και σε περίπτωση σφάλματος πρέπει να αποσυνδέεται πάντοτε από το δίκτυο του ρεύματος.

Κίνδυνος τραυματισμού!

- Πριν την αλλαγή εξαρτημάτων ή προσαρτημάτων, τα οποία κινούνται κατά τη λειτουργία, η συσκευή πρέπει να απενεργοποιηθεί και να αποσυνδεθεί από το δίκτυο του ρεύματος.
- Κατά το κατέβασμα του περιστρεφόμενου βραχίονα μην πιάνετε στο περίβλημα, για να αποφύγετε τη σύνθλιψη των δακτύλων ή των χεριών. Μην αλλάξετε τη ρύθμιση του στρεφόμενου βραχίονα, ενώ η συσκευή είναι ενεργοποιημένη.
- Λειτουργείτε τα εργαλεία μόνο με τοποθετημένο μπολ, τοποθετημένο καπάκι και τοποθετημένα καπάκια των μηχανισμών κίνησης! Σε περίπτωση χρήσης των εξαρτημάτων τοποθετήστε το μπολ, το καπάκι και το καπάκι του μηχανισμού κίνησης σύμφωνα με τις οδηγίες!
- Κατά τη διάρκεια της λειτουργίας μη βάζετε ποτέ τα χέρια σας μέσα στο μπολ ή στην υποδοχή πλήρωσης. Μη βάλετε κανένα αντικείμενο (π.χ. κουτάλα) μέσα στο μπολ ή στην υποδοχή πλήρωσης. Κρατάτε τα χέρια, τα μαλλιά, τα ρούχα και άλλα αντικείμενα μακριά από τα περιστρεφόμενα μέρη. Μετά την απενεργοποίηση εξακολουθεί να λειτουργεί ο κινητήρας για λίγο χρόνο ακόμη. Περιμένετε την πλήρη ακινητοποίηση του μηχανισμού κίνησης.
- Μη χρησιμοποιείτε ποτέ ταυτόχρονα εργαλεία και εξαρτήματα ή 2 εξαρτήματα. Σε περίπτωση χρήσης των εξαρτημάτων προσέξτε τόσο αυτές όσο και τις εκάστοτε συνημμένες οδηγίες χρήσης.
- Σε περίπτωση χρήσης των εξαρτημάτων προσέξτε το χαρακτηριστικό χρώμα στα εξαρτήματα και στο μηχανισμό κίνησης.

Κίνδυνος ασφυξίας!

Μην αφήνετε τα παιδιά να παίζουν με τα υλικά συσκευασίας.

Προσοχή!

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

Σημαντικό!

Καθαρίζετε οπωσδήποτε τη συσκευή μετά από κάθε χρήση ή όταν η συσκευή παραμένει για μεγαλύτερο χρονικό διάστημα αχρησιμοποίητη. ➔ «Καθαρισμός και φροντίδα» βλέπε στη σελίδα 39

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

www.bosch-home.com

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

Περιεχόμενα

Χρήση σύμφωνα με το σκοπό προορισμού	32
Σημαντικές υποδείξεις ασφαλείας	32
Με μια ματιά	35
Πριν την πρώτη χρήση	35
Εξαρτήματα και στοιχεία χειρισμού	35
Χρήση των εργαλείων	37
Χρήση των εξαρτημάτων	38
Καθαρισμός και φροντίδα	39
Συνταγές	39
Λεπτή ρύθμιση των εργαλείων	41
Συστήματα ασφάλισης	41
Αντιμετώπιση βλαβών	42
Απόσυρση	42
Εξαρτήματα	43

Με μια ματιά

→ Εικ. A

Βασική συσκευή

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

Μπολ

- 9 **Μπολ από ανοξείδωτο χάλυβα**
- 10 **Καπάκι**
 - a Υποδοχή πλήρωσης

Εργαλεία

- 11 **Αναδευτήρας «Profi Flexi» ***
 - a Προστατευτικό πώμα με πλήκτρα απόρριψης
- 12 **Επαγγελματικό χτυπητήρι «Profi»**
 - a Προστατευτικό πώμα με πλήκτρα απόρριψης
- 13 **Ζυμωτήρι**
 - a Προστατευτικό πώμα με πλήκτρα απόρριψης

* ανάλογα με το μοντέλο

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

Πριν την πρώτη χρήση

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

Προσοχή!

Μη θέσετε σε λειτουργία ποτέ μια συσκευή που έχει βλάβη!

- Αφαιρέστε τη βασική συσκευή και όλα τα εξαρτήματα από τη συσκευασία και απομακρύνετε τα υπάρχοντα υλικά συσκευασίας.
- Ελέγξτε όλα τα εξαρτήματα για πληρότητα και εμφανείς ζημιές. → Εικ. A
- Πριν την πρώτη χρήση καθαρίστε προσεκτικά όλα τα μέρη και στεγνώστε τα.
→ «Καθαρισμός και φροντίδα» βλέπε στη σελίδα 39

Εξαρτήματα και στοιχεία χειρισμού

Χαρακτηριστικό χρώμα

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

Μηχανισμοί κίνησης

→ Εικ. A

Η συσκευή διαθέτει 3 διαφορετικούς μηχανισμούς κίνησης.

Κύριος μηχανισμός κίνησης, μαύρο (4)

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



Μπροστινός μηχανισμός κίνησης, κίτρινο (5)

Για τη χρήση των εξαρτημάτων με κίτρινο τεμάχιο σύνδεσης.



Πίσω μηχανισμός κίνησης, κόκκινο (6)

Για τη χρήση των εξαρτημάτων με κόκκινο τεμάχιο σύνδεσης.



Καπάκι μηχανισμού κίνησης (5a και 6a)

Για την κάλυψη των μη χρησιμοποιούμενων μηχανισμών κίνησης.

Περισσότερες πληροφορίες: → «Εξαρτήματα» βλέπε στη σελίδα 43

Περιστρεφόμενος διακόπτης

→ Εικ. B



Με τον περιστρεφόμενο διακόπτη επιλέγεται η επιθυμητή ταχύτητα ή απενεργοποιείται η συσκευή. Σε περίπτωση ενός σφάλματος στο χειρισμό της συσκευής, μιας ενεργοποίησης των ηλεκτρονικών ασφαλειών ή ενός ελαττώματος της συσκευής δεν μπορεί να ενεργοποιηθεί πλέον η συσκευή.

Ρυθμίσεις	
M	Στιγμιαία λειτουργία με το μεγαλύτερο αριθμό στροφών / γρήγορα. Κρατήστε το διακόπτη για την επιθυμητή διάρκεια.
O	Στάση / Απενεργοποίηση
	Λειτουργία «Προσεκτική ανάμειξη» με το χαμηλότερο αριθμό στροφών / πολύ αργά.
1...7	Βαθμίδες ταχύτητας 1: ο μικρότερος αριθμός στροφών / αργά 7: ο μεγαλύτερος αριθμός στροφών / γρήγορα

Εργαλεία

→ Εικ. A

Αναδευτήρας «Profi Flexi»

Για το ανακάτεμα ζύμης, π.χ. απλή ζύμη κέικ ή μους. Για την προσεκτική ανάμειξη μαρέγκας ή σαντιγί.



Επαγγελματικό χτυπητήρι «Profi»

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



Ζυμωτήρι

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



Συστάσεις για την ταχύτητα

	Για την προσεκτική ανάμειξη και το προσεκτικό ανακάτεμα διαφόρων υλικών (π.χ. προσεκτική ανάμειξη μαρέγκας)
1-2	Για την ανάδευση και το ανακάτεμα των υλικών
3	Για το ζύμωμα βαριάς ζύμης με το ζυμωτήρι
5-7	Για το ανακάτεμα και χτύπημα των υλικών (π.χ. σαντιγί) με τον επαγγελματικό αναδευτήρα «Profi Flexi» ή το επαγγελματικό χτυπητήρι «Profi»
M	Ακατάλληλη για τη χρήση των εργαλείων!

Λεπτή ρύθμιση των εργαλείων

Η συσκευή είναι από το εργοστάσιο ρυθμισμένη έτσι, ώστε το επαγγελματικό χτυπητήρι «Profi» σχεδόν να αγγίζει τον πυθμένα του μπολ, για να αναμειγνύονται τα υλικά ιδανικά μεταξύ τους. Όταν τα εργαλεία ακουμπούν στον πυθμένα του μπολ ή απέχουν πολύ από αυτόν, μπορεί να διορθωθεί η απόσταση εύκολα. → «Λεπτή ρύθμιση των εργαλείων» βλέπε στη σελίδα 41

Περιστρεφόμενος βραχίονας

→ Εικ. C



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

Μπολ και καπάκι

→ Εικ. D

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

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

Τοποθέτηση και αφαίρεση εργαλείων

→ Εικ. E

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

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

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

Θήκη φύλαξης καλωδίου

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



Συστήματα ασφαλείας

Η συσκευή διαθέτει διάφορα συστήματα ασφαλείας. → «Συστήματα ασφάλισης» βλέπε στη σελίδα 41

Χρήση των εργαλείων

⚠ Κίνδυνος τραυματισμού!

- Βάλτε το φως στην πρίζα. Αφού πρώτα έχουν ολοκληρωθεί όλες οι προετοιμασίες για την εργασία με τη συσκευή.
- Κατά τη διάρκεια της λειτουργίας μη βάζετε ποτέ τα χέρια σας μέσα στο μπολ ή στην υποδοχή πλήρωσης.
- Εργαζόσαστε μόνο με τοποθετημένο το καπάκι.

- Πριν από την κίνηση του περιστρεφόμενου βραχίονα ή την αλλαγή των εργαλείων περιμένετε οπωσδήποτε την ακινητοποίηση του μηχανισμού κίνησης.
- Για λόγους ασφαλείας τοποθετείτε οπωσδήποτε το καπάκι του μηχανισμού κίνησης στον μπροστινό και πίσω μηχανισμό κίνησης.

Προετοιμασία

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

Σημαντικό!

Η συσκευή δεν μπορεί να ενεργοποιηθεί, όταν το μπολ δεν είναι σωστά τοποθετημένο.

→ Σειρά εικόνων E

1. Ανάλογα με την εργασία επεξεργασίας επιλέξτε τον επαγγελματικό αναδευτήρα «Profi Flexi», το επαγγελματικό χτυπητήρι «Profi» ή το ζυμωτήρι → «Εργαλεία» βλέπε στη σελίδα 36. Περάστε το εργαλείο μέχρι να ασφαλίσει στο κύριο μηχανισμό κίνησης. Το προστατευτικό πώμα καλύπτει το μηχανισμό κίνησης.
2. Βάλτε τα υλικά που πρόκειται να επεξεργαστείτε, μέσα στο μπολ.
3. Πιέστε το πλήκτρο απασφάλισης και πιέστε τον περιστρεφόμενο βραχίονα προς τα κάτω μέχρι να ασφαλίσει.

⚠ Κίνδυνος τραυματισμού!

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

Χειρισμός της συσκευής

4. Συνδέστε το φως στην πρίζα. Ρυθμίστε τον περιστρεφόμενο διακόπτη στην επιθυμητή βαθμίδα. Συστάσεις για την ταχύτητα → «Εργαλεία» βλέπε στη σελίδα 36
5. Επεξεργαστείτε τα υλικά τόσο, μέχρι να επιτευχθεί το επιθυμητό αποτέλεσμα.
6. Θέστε τον περιστρεφόμενο διακόπτη στο **○**. Περιμένετε την ακινητοποίηση του μηχανισμού κίνησης. Αποσυνδέστε το φως.
7. Πιέστε το πλήκτρο απασφάλισης και σηκώστε τον περιστρεφόμενο βραχίονα μέχρι τέρμα.
8. Γυρίστε το μπολ προς τη φορά των δεικτών του ρολογιού, μέχρι να μπορεί να σηκωθεί. Αφαιρέστε το μπολ.
9. Πιέστε τα δύο πλήκτρα απόρριψης, μέχρι να ελευθερωθεί το εργαλείο. Αφαιρέστε το εργαλείο από το μηχανισμό κίνησης.
10. Αφαιρέστε το καπάκι από το μηχανισμό κίνησης.
11. Καθαρίστε όλα τα εξαρτήματα αμέσως μετά τη χρήση. → «Καθαρισμός και φροντίδα» βλέπε στη σελίδα 39

Υπόδειξη: Χρησιμοποιήστε επίσης τα δικά μας παραδείγματα εφαρμογής, για να γνωρίσετε καλύτερα την καινούργια σας συσκευή και τις λειτουργίες της. → «Συνταγές» βλέπε στη σελίδα 39

Συμπλήρωση υλικών

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

→ Εικ. 6

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

⚠ Κίνδυνος τραυματισμού!

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

→ Σειρά εικόνων 11

1. Για να προσθέσετε μεγαλύτερες ποσότητες ή περισσότερα υλικά, θέστε τον περιστρεφόμενο διακόπτη στο **○** και περιμένετε την ακινητοποίηση.
2. Πιέστε το πλήκτρο απασφάλισης και σηκώστε τον περιστρεφόμενο βραχίονα μέχρι τέρμα.
3. Προσθέστε τα υλικά απευθείας στο μπολ.
 - Πιέστε το πλήκτρο απασφάλισης και πιέστε τον περιστρεφόμενο βραχίονα προς τα κάτω μέχρι να ασφαλίσει. Συνεχίστε την επεξεργασία των υλικών. → «Χειρισμός της συσκευής» βλέπε στη σελίδα 38

Χρήση των εξαρτημάτων

Για την κουζίνομηχανή σας υπάρχει μια σειρά εξαρτημάτων, με τα οποία μπορείτε να διευρύνετε σημαντικά τη λειτουργικότητα. Ανάλογα το μοντέλο συμπεριλαμβάνονται στα υλικά παράδοσης ήδη ορισμένα εξαρτήματα. Εάν ένα εξάρτημα δε συμπεριλαμβάνεται, τότε μπορείτε να το προμηθευτείτε από τα ειδικά καταστήματα ή την υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών. → «Εξαρτήματα» βλέπε στη σελίδα 43

Προετοιμασία για εξαρτήματα

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

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

→ **Εικ. II**

1. Προετοιμασία για εργαλεία.
 2. Προετοιμασία για εξαρτήματα στο μαύρο μηχανισμό κίνησης με μηχανισμό γωνιακής μετάδοσης και εξάρτημα, το οποίο τοποθετείται στη θέση του μπολ.
 3. Προετοιμασία για εξαρτήματα στον κόκκινο μηχανισμό κίνησης, για παράδειγμα μίξερ ή πολυκόφτης.
 4. Προετοιμασία για εξαρτήματα στον κίτρινο μηχανισμό κίνησης χωρίς άνοιγμα εξόδου για τρόφιμα, για παράδειγμα πολυμίξερ ή λεμονοστύφτης.
 5. Προετοιμασία για εξαρτήματα στον κίτρινο μηχανισμό κίνησης με άνοιγμα εξόδου για τρόφιμα, για παράδειγμα πολυκόφτης συνεχούς ροής.
- Προσέξτε το κίτρινο, το κόκκινο ή το μαύρο μαρκάρισμα στο μηχανισμό κίνησης και στα εξαρτήματα.
- «Χαρακτηριστικό χρώμα» βλέπε στη σελίδα 35
- Καλύπτετε τους μη χρησιμοποιούμενους μηχανισμούς κίνησης πάντοτε με τα καπάκια των μηχανισμών κίνησης.
 - Όλα τα επόμενα βήματα μπορείτε να τα βρείτε στις εκάστοτε, ξεχωριστές οδηγίες των εξαρτημάτων.

Καθαρισμός και φροντίδα

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

⚠ Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας!

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

Προσοχή!

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

Καθαρισμός της βασικής συσκευής

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

Καθαρισμός του μπολ και των εργαλείων

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

Συνταγές

Σαντιγί

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



Ασπράδια αυγών

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



Ζύμη μπισκότου

Βασική συνταγή

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

Μέγιστη ποσότητα: 2 φορές τη βασική συνταγή

Απλή ζύμη

Βασική συνταγή

- 3-4 αβγά
- 200-250 γρ. ζάχαρη
- 1 πρέζα αλάτι
- 1 φακελάκι βανίλια ή το ξύσμα ½ λεμονιού
- 200-250 γρ. βούτυρο ή μαργαρίνη (σε θερμοκρασία περιβάλλοντος)
- 500 γρ. αλεύρι
- 1 φακελάκι μπέικιν πάουντερ
- 150 ml γάλα
- Ανακατέψτε όλα τα υλικά περίπου ½ λεπτό στη βαθμίδα **2**, μετά ανακατέψτε τα περίπου 2-3 λεπτά στη βαθμίδα **7** με το τον επαγγελματικό αναδευτήρα «Profi Flexi».

Μέγιστη ποσότητα: 2½ φορές τη βασική συνταγή



Ζύμη τάρτας

Βασική συνταγή

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

Από 500 γρ. αλεύρι

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

Μέγιστη ποσότητα: 4 φορές τη βασική συνταγή

Ζύμη μαγιάς

Βασική συνταγή

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

Μέγιστη ποσότητα: 3 φορές τη βασική συνταγή



Ζύμη για ζυμαρικά

Βασική συνταγή

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

Μέγιστη ποσότητα: 1,5 φορές τη βασική συνταγή



Ζύμη ψωμιού

Βασική συνταγή

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

Μέγιστη ποσότητα: 1,5 φορές τη βασική συνταγή



Λεπτή ρύθμιση των εργαλείων

⚠ Κίνδυνος τραυματισμού!

Πριν τη λεπτή ρύθμιση αποσυνδέστε το φιν.

Προσοχή!

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

→ Σειρά εικόνων

- Με τοποθετημένο το επαγγελματικό χτυπητήρι «Profi» ελέγξτε την τρέχουσα ρύθμιση.
- Πιέστε το πλήκτρο απασφάλισης και σηκώστε τον περιστρεφόμενο βραχίονα μέχρι τέρμα.

- Κρατήστε το εργαλείο σταθερά με το ένα χέρι. Λύστε το κόντρα παξιμάδι με ένα γερμανικό κλειδί (10 mm) προς τη φορά των δεικτών του ρολογιού.

- Ρυθμίστε την απόσταση από το μπολ, περιστρέφοντας το εργαλείο (1 ολόκληρη περιστροφή ανταποκρίνεται σε 1 mm ρύθμισης ύψους).

Περιστροφή ενάντια στη φορά των δεικτών του ρολογιού:

Η απόσταση από το μπολ μειώνεται.

Περιστροφή προς τη φορά των δεικτών του ρολογιού:

Η απόσταση από το μπολ αυξάνεται.

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

Συστήματα ασφάλισης

Ασφάλεια ενεργοποίησης

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

Ασφάλεια επανενεργοποίησης

Η συσκευή σε περίπτωση διακοπής του ρεύματος παραμένει ενεργοποιημένη, αλλά ο κινητήρας δεν ξεκινά μετά ξανά. Για την επανενεργοποίηση θέστε πρώτα τον περιστρεφόμενο διακόπτη στο **0**, μετά ενεργοποιήστε ξανά.

Ασφάλεια υπερφόρτωσης

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

Ασφάλιση του περιστρεφόμενου βραχίονα

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

Αντιμετώπιση βλαβών

Υπόδειξη: Σε περίπτωση ενός σφάλματος στο χειρισμό της συσκευής, μιας ενεργοποίησης των ηλεκτρονικών ασφαλειών ή ενός ελαττώματος της συσκευής δεν μπορεί να ενεργοποιηθεί πλέον η συσκευή. Προσπαθήστε πρώτα να αντιμετωπίσετε το πρόβλημα που εμφανίστηκε με τη βοήθεια των ακόλουθων υποδείξεων.

Προσοχή!

Σε περίπτωση που δεν μπορεί να αντιμετωπιστεί έτσι μια βλάβη, απευθυνθείτε στην υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών.

Βλάβη

Η συσκευή δεν ξεκινά.

Αντιμετώπιση

- Ελέγξτε την τροφοδοσία ρεύματος.
- Ελέγξτε το φως.
- Ελέγξτε τον περιστρεφόμενο βραχίονα. Είναι στη σωστή θέση; Έχει ασφαλίσει;
- Σφίξτε το μπουλ μέχρι τέρμα.
- Η ασφάλεια επανενεργοποίησης είναι ενεργοποιημένη. Θέστε τον περιστρεφόμενο διακόπτη στο **O** και μετά ξανά στην επιθυμητή βαθμίδα.

Βλάβη

Η συσκευή απενεργοποιείται κατά τη χρήση. Η ασφάλεια υπερφόρτωσης είναι ενεργοποιημένη. Έγινε επεξεργασία μιας πολύ μεγάλης ποσότητας υλικών ταυτόχρονα ή για πολύ μεγάλη διάρκεια.

Αντιμετώπιση

- Θέστε τον περιστρεφόμενο διακόπτη στο **O**.

⚠ Κίνδυνος τραυματισμού!

Αποσυνδέστε το φως.

- Μειώστε την ποσότητα επεξεργασίας.
- Αφήστε τη συσκευή να κρυώσει στη θερμοκρασία περιβάλλοντος.
- Μην υπερβείτε τις επιτρεπτές μέγιστες ποσότητες! ➔ «Συνταγές» βλέπε στη σελίδα 39

Βλάβη

Με περιστρεφόμενο μηχανισμό κίνησης πατήθηκε κατά λάθος το πλήκτρο απασφάλισης. Ο περιστρεφόμενος βραχίονας κινείται προς τα πάνω. Ο κινητήρας απενεργοποιείται.

Αντιμετώπιση

- Θέστε τον περιστρεφόμενο διακόπτη στο **O**.
- Πιέστε το πλήκτρο απασφάλισης και πιέστε τον περιστρεφόμενο βραχίονα προς τα κάτω μέχρι να ασφαλίσει.
- Θέστε ξανά τον περιστρεφόμενο διακόπτη στην επιθυμητή ταχύτητα.

Απόσυρση

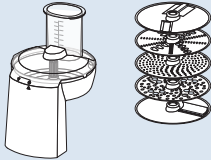
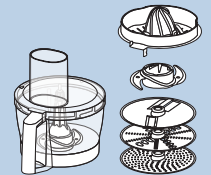
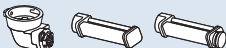
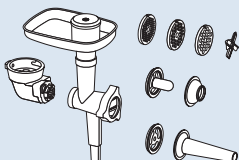


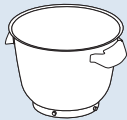
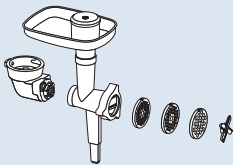
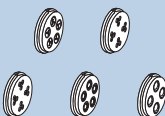
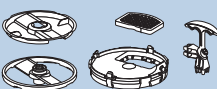
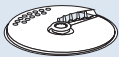
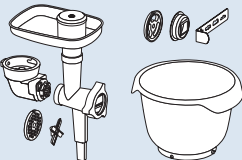
Απορρίψτε τη συσκευασία με τρόπο φιλικό προς το περιβάλλον. Αυτή η συσκευή χαρακτηρίζεται σύμφωνα με την ευρωπαϊκή οδηγία 2012/19/ΕΕ περί ηλεκτρικών και ηλεκτρονικών συσκευών (waste electrical and electronic equipment – WEEE). Η οδηγία προκαθορίζει τα πλαίσια για μια απόσυρση και αξιοποίηση των παλιών συσκευών με ισχύ σ' όλη την ΕΕ. Για τους τρόπους αποκομιδής που ισχύουν επί του παρόντος, θα σας ενημερώσει ο ειδικός έμπορος.

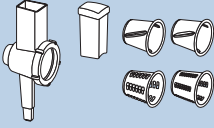
Με επιφύλαξη για τις όποιες αλλαγές.

Εξαρτήματα

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

Εξαρτήματα	Ονομασία	Περιγραφή
	MUZ9VL1	Πολυκόφτης συνεχούς ροής Για το κόψιμο, ξύσιμο και τρίψιμο φρούτων, λαχανικών και άλλων τροφίμων.
	MUZ9VLP1	Πολυμίξερ με λεμονοστύφτη Για τον τεμαχισμό αρωματικών φυτών, λαχανικών, μήλων και κρέατος, για το ξύσιμο καρότων, ραπανακιών και τυριού, για το τρίψιμο ξηρών καρπών και κατεψυγμένης σοκολάτας. Για το στύψιμο πορτοκαλιών, λεμονιών και γκρέιπφρουτ.
	MUZ9PP1	Προσάρτημα ζυμαρικών Για την παρασκευή φύλλων ζύμης και ταλιατέλων.
	MUZ9TM1	Σετ πολυκόφτη Για την άλεση και το θρυμματισμό μικρών ποσοτήτων μπαχαρικών, δημητριακών, καφέ ή ζάχαρης. Για τον τεμαχισμό και την κοπή κρέατος, ψαριού, σκληρού τυριού, αρωματικών φυτών, φρούτων, λαχανικών, ξηρών καρπών ή ημι-στερεών τροφίμων, για τον τεμαχισμό/κοπή ωμών φρούτων και λαχανικών καθώς και κατεψυγμένων φρούτων και για την πολτοποιήση φαγητών.
	MUZ9HA1	Κρεατομηχανή με εξάρτημα γεμιστικού λουκάνικων και μπιφτεκίων με κενό εσωτερικά (Kebbe) Για τον τεμαχισμό νωπού κρέατος για ταρτάρ ή ψητό κιμά. Για το γέμισμα των λουκάνικων. Για την παρασκευή πιτών ζύμης και πιτών κιμά.
	MUZ9MX1	Μίξερ Για την ανάμειξη ποτών, για την πολτοποιήση φρούτων και λαχανικών, για την παρασκευή μαγιονέζας, για τον τεμαχισμό φρούτων και ξηρών καρπών και το θρυμματισμό παγοκύβων, για την πολτοποιήση και ανάμειξη σούπας και σάλτσας.

Εξαρτήματα	Ονομασία	Περιγραφή
	MUZ9ER1	Μπολ μίξερ ανοξείδωτου χάλυβα με λαβές Στο μπολ μπορούν να επεξεργαστούν μέχρι και 3.500 γρ. απλής ζύμης.
	MUZ9KR1	Πλαστικό μπολ μίξερ με λαβές Στο μπολ μπορούν να επεξεργαστούν μέχρι και 3.500 γρ. απλής ζύμης.
	MUZ9FW1	Κρεατομηχανή Για τον τεμαχισμό νωπού κρέατος για ταρτάρ ή ψητό κιμά.
	MUZ9PP2	Εξαρτήματα ζυμαρκών για MUZ9HA1 και MUZ9FW1 Για το σχηματισμό ζυμαρικών. 5 διαφορετικές φόρμες προς επιλογή.
	MUZ9SV1	Εξάρτημα για μικρά γλυκά φτιαγμένα με κορνέ για MUZ9HA1 και MUZ9FW1 Για το σχηματισμό μικρών γλυκών φτιαγμένων με κορνέ. 4 διαφορετικές φόρμες προς επιλογή.
	MUZ9CC1	Εξάρτημα κόφτη κύβων για MUZ9VL1 Για την κοπή τροφίμων σε σχήμα κύβου.
	MUZ9PS1	Δίσκος κοπής για τηγανητές πατάτες για MUZ9VL1 Για την κοπή ωμών πατατών για τηγανητές πατάτες.
	MUZ9SC1	Δίσκος διπλής όψης Profi Supercut για MUZ9VL1 και MUZ9VLP1 Για την κοπή φρούτων και λαχανικών σε χοντρές ή λεπτές φέτες. Ιδιαίτερα κατάλληλος για πολύ μαλακά ή πολύ ινώδη τρόφιμα.
	MUZ9BS1	Σετ εξαρτημάτων «Baking Sensation» Στο σετ περιλαμβάνονται τα ακόλουθα εξαρτήματα: MUZ9FW1 κρεατομηχανή (με διάτρητο δίσκο, μεσαίος, 5 mm), MUZ9SV1 εξάρτημα για μικρά γλυκά φτιαγμένα με κορνέ, MUZ9KR1 πλαστικό μπολ μίξερ.

Εξαρτήματα	Ονομασία	Περιγραφή
	MUZ9RV1	Προσάρτημα ξυσίματος Για κοπή και ξύσιμο τροφίμων.
	MUZ9AD1	Μηχανισμός γωνιακής μετάδοσης για MUZ9RV1 Διατίθεται ξεχωριστά, όταν δεν υπάρχει κανένας μηχανισμός γωνιακής μετάδοσης ενός άλλου εξαρτήματος.

Όροι Εγγύησης

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

BSH Οικιακές Συσκευές Α.Β.Ε.

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

ΤΑ ΚΕΝΤΡΙΚΑ ΣΗΜΕΙΑ ΕΞΥΠΗΡΕΤΗΣΗΣ ΠΕΛΑΤΩΝ

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

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

ΠΑΝΕΛΛΑΔΙΚΟ ΤΗΛΕΦΩΝΟ ΕΞΥΠΗΡΕΤΗΣΗΣ ΠΕΛΑΤΩΝ

Amaca uygun kullanım

Bu cihaz sadece evde ve ev ortamında kullanılmak için tasarlanmıştır. Cihazı sadece evinizde hazırlayacağınız miktarlar ve süreler için kullanınız. İzin verilen azami miktarları (bkz. “Tarifler”) aşmayınız. Cihaz, besinlerin karıştırılması, yoğrulması ve çırpılması için uygundur. Cihaz başka cisimlerin veya maddelerin işlenmesi için kullanılmamalıdır. Üretici tarafından izin verilmiş başka aksesuarlar kullanarak çeşitli uygulamaların gerçekleştirilmesi de mümkündür. Cihazı sadece izin verilen orijinal parçaları ve aksesuarları ile birlikte kullanınız. Başka cihazlara ait aksesuarları kesinlikle kullanmayınız. Cihazı sadece normal oda sıcaklığında ve deniz seviyesinden en fazla 2000 m yükseklikte kullanınız.

Önemli güvenlik uyarıları

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

⚠ Elektrik çarpması tehlikesi ve yangın tehlikesi!

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

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

⚠ Yaralanma tehlikesi!

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

⚠ Boğulma tehlikesi!

Çocukların ambalaj malzemeleri ile oynamasına izin vermeyiniz.

⚠ Dikkat!

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

⚠️ Önemli!

Cihaz her kullanımdan sonra veya uzun süre kullanılmadıysa mutlaka iyice temizlenmelidir. → “Temizlik ve bakım” bkz. sayfa 53

EEE yönetmeliğine uygundur.

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

www.bosch-home.com

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

İçindekiler

Amaca uygun kullanım	47
Önemli güvenlik uyarıları	47
Genel Bakış	49
İlk kullanımdan önce	50
Parçalar ve kumanda elemanları	50
Aletlerin kullanılması	51
Aksesuarların kullanılması	52
Temizlik ve bakım	53
Tarifler	53
Aletlerde hassas ayar	54
Güvenlik sistemleri	55
Arıza durumunda yardım	55
Elden çıkartılması	56
Garanti	56
Aksesuar	57

Genel Bakış

→ Resim

Ana cihaz

- 1 Döner şalter
 - a Ayar skalası
- 2 Kilit açma tuşu
- 3 Çevirme kolu
- 4 Ana tahrik (siyah)
 - a Aletleri cihaza takma deliği
- 5 Ön tahrik (sarı)
 - a Tahrik sistemi koruyucu kapağı
- 6 Arka tahrik (kırmızı)
 - a Tahrik sistemi koruyucu kapağı
- 7 Kablo saklama bölmesi
- 8 Kapı girintileri

Kap

- 9 Paslanmaz çelik karıştırma kabı
- 10 Kapak
 - a Dolum ağzı

Aletler

- 11 Profi Flexi karıştırma teli *
 - a Çıkarma düğmeli koruyucu kapak
- 12 Profi çırpma teli
 - a Çıkarma düğmeli koruyucu kapak
- 13 Yoğurma kancası
 - a Çıkarma düğmeli koruyucu kapak

* modele bağlı

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

İlk kullanımdan önce

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

Dikkat!

Hasarlı bir cihazı kesinlikle kullanmayınız!

- Ana cihazı ve tüm aksesuar parçalarını ambalajdan dışarı alınız ve mevcut ambalaj malzemesini çıkartınız.
- Tüm parçaların eksiksiz olduğu ve görünür ve hasar olmadığı kontrol edilmelidir. → **Resim A**
- İlk kullanımdan önce tüm parçaları iyice temizleyiniz ve kurutunuz.
→ “Temizlik ve bakım” bkz. sayfa 53

Parçalar ve kumanda elemanları

Renkli işaretler

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

Tahrik sistemi (motorlar)

→ Resim A

Cihazda 3 farklı tahrik mevcuttur.

Ana tahrik, siyah (4)

Alet veya konik dişli aksesuar kullanımı içindir.



Ön tahrik, sarı (5)

Sarı bağlantı parçalı aksesuar kullanımı içindir.



Arka tahrik, kırmızı (6)

Kırmızı bağlantı parçalı aksesuar kullanımı içindir.



Tahrik sistemi koruyucu kapağı (5a ve 6a)

Kullanılmayan tahriklerin üzerinin kapatılması içindir.

Diğer bilgiler: → “Aksesuar” bkz. sayfa 57

Döner şalter

→ Resim B

Döner şalter ile istenen hız seçilir veya cihaz kapatılır. Cihazın kumandasında bir arıza olması, elektronik sigortaların atması veya bir cihaz arızasının oluşması halinde, cihaz artık açılmaz.



Ayarlar

M	En yüksek devir sayısına sahip anlık çalıştırma kademesi / hızlı. İstediğiniz süre için şalteri sabit tutunuz.
O	Durdur / Kapat
	En düşük devir ile / çok yavaş “ilave ederek karıştırma” fonksiyonu.
1...7	Hız kademeleri 1: Düşük devir sayısı / yavaş 7: En yüksek devir sayısı / hızlı

Aletler

→ Resim A

Profi Flexi karıştırma teli

Örneğin sulu hamur veya mus karışımının yoğrulması ve çırpılmış yumurta beyazının veya kremşanti-nin ilave edilerek karıştırılması içindir. Yumurta akı kreması veya kaymak.



Profi çırpma teli

Krema, kremşanti ve cıvık hamur (örn. bisküvi hamuru) hazırlığı içindir.



Yoğurma kancası

Yoğun hamurların (örn. mayalı hamur) yoğrulması ve doğran-maması gereken malzemelerin (örn. kuru üzüm, çikolata parçacıkları) hamura ilave edilerek karıştırılması içindir.



Önerilen hız değerleri	
↻	Farklı malzemelerin (örn. çırpılmış yumurta beyazı) ilave edilip nazıkçe karıştırılması içindir
1-2	Malzemelerin karıştırılması ve harmanlanması için
3	Yoğurma kancası ile ağır hamurların yoğrulması için
5-7	Malzemelerin (örn. kremşanti) Profi Flexi karıştırma teli veya Profi çırpma teli ile karıştırılması içindir
M	Alet kullanımı için uygun değildir!

Aletlerde hassas ayar

Malzemelerin birbirleriyle en iyi şekilde karışmalarını sağlamak için, cihazın fabrika ayarı Profi çırpma teli neredeyse kabın zeminine değecek şekilde yapılmıştır. Aletler kabın zeminine temas ediyorsa veya çok uzakta kalıyorsa, aradaki mesafe kolayca değiştirilebilir. → “Aletlerde hassas ayar” bkz. sayfa 54

Çevirme kolu

→ Resim 6

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



Kap ve kapak

→ Resim 7

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

Aletlerin takılması ve çıkartılması

→ Resim 8

Aletlerin koruyucu kapakları üzerinde, kolayca çıkartılabilmelerini sağlayan çıkarma düğmeleri mevcuttur.

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

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

Kablo saklama bölmesi

Cihazda bir kablo saklama bölmesi mevcuttur. Fişli kablounun uzunluğu, kablo dışarı çekilerek veya geri itilerek gereken şekilde ayarlanabilir.



Güvenlik sistemleri

Cihazda çeşitli güvenlik sistemleri mevcuttur. → “Güvenlik sistemleri” bkz. sayfa 55

Aletlerin kullanılması

⚠ Yaralanma tehlikesi!

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

Hazırlık

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

Önemli!

Kapı doğru şekilde yerleştirilmezse cihazın çalıştırılması mümkün olmaz.

→ **Resim sırası**

1. Gerçekleştirmek istediğiniz işleme göre Profi Flexi karıştırma telini, Profi çırpma telini veya yoğurma kancasını seçiniz
→ “Aletler” bkz. sayfa 50.
Aleti yerine oturana dek ana tahrik üzerine takınız. Koruyucu kapak tahrikin üzerini kaplar.
2. İşlenecek malzemeleri kaba doldurunuz.
3. Kilit açma tuşuna basınız ve çevirme kolunu yerine oturuncaya kadar aşağıya doğru bastırınız.

 Yaralanma tehlikesi!

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

Cihazın kullanılması

4. Elektrik fişini prize takınız. Döner şalteri istediğiniz kademeye ayarlayınız.
Önerilen hız değerleri: → “Aletler” bkz. sayfa 50
5. İsteddiğiniz sonucu alana kadar malzemelerde işlem yapınız.
6. Döner şalteri  konumuna ayarlayınız. Tahrik sisteminin durmasını bekleyiniz. Elektrik fişini çekiniz.
7. Kilit açma tuşuna basınız ve çevirme kolunu dayanak noktasına kadar kaldırınız.
8. Kabı yerinden kalkana kadar saat dönüş yönünde çeviriniz. Kabı çıkartınız.
9. Alet yerinden çıkana dek iki çıkarma düğmesine basınız. Aleti sürücünden çıkartın.
10. Kapağı tahrik sisteminden çıkartınız.
11. Tüm parçaları kullandıktan hemen sonra temizlemeniz. → “Temizlik ve bakım” bkz. sayfa 53

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

→ “Tarifler” bkz. sayfa 53

Malzeme ilave edilmesi

Cihazla işlem gerçekleştirilirken başka malzemelerin eklenmesi de mümkündür.

→ **Resim**

- Cihaz çalışırken ilave malzemeleri kapaktaki dolum ağzından dikkatlice doldurunuz.

 Yaralanma tehlikesi!

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

→ **Resim sırası**

1. Fazla miktarda veya büyük malzeme eklemek için döner şalteri  konumuna çeviriniz ve cihazın durmasını bekleyiniz.
2. Kilit açma tuşuna basınız ve çevirme kolunu dayanak noktasına kadar kaldırınız.
3. Malzemeleri doğrudan kabın içine doldurunuz.
- Kilit açma tuşuna basınız ve çevirme kolunu yerine oturuncaya kadar aşağıya doğru bastırınız. Malzemeleri işlemeye devam ediniz. → “Cihazın kullanılması” bkz. sayfa 52

Aksesuarların kullanılması

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

→ “Aksesuar” bkz. sayfa 57

Aksesuar için hazırlık

Kullanılacak aksesuara göre, ana cihazın farklı şekilde hazırlanması gerekir.

- Ana cihazı düz, temiz ve sağlam bir zemin üzerine yerleştiriniz.
- Fişli kabloyu gereken uzunluğa çekerek ayarlayınız.

- Ana cihazı, kullanılacak aksesuara göre uygun resimde gösterilen şekilde hazırlayınız.

→ Resim 11

1. Aletler için hazırlık.
 2. Konik dişli siyah tahrikteki aksesuar ve kabın yerine takılacak olan aksesuar için hazırlık.
 3. Kırmızı tahrikteki aksesuar için hazırlık, örn. mikser veya multi ufalayıcı.
 4. Gıda maddesi çıkışı olmayan sarı tahrikteki aksesuar için hazırlık, örn. multi mikser veya narenciye sıkma ünitesi.
 5. Gıda maddesi çıkışı olan sarı tahrikteki aksesuar için hazırlık, örn. doğrayıcı.
- Tahrik ve aksesuar üzerindeki sarı, kırmızı veya siyah işarete dikkat ediniz.
→ “Renkli işaretler” bkz. sayfa 50
 - Kullanılmayan tahrikleri her zaman tahrik koruyucu kapaklar ile kapatınız.
 - Diğer tüm adımları, ayrı aksesuar kılavuzundaki ilgili bölümden öğrenebilirsiniz.

Temizlik ve bakım

Cihazı ve kullanılan aletleri, her kullanımdan sonra iyice temizleyiniz. → Resim 12

⚠ Elektrik çarpma tehlikesi!

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

Dikkat!

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

Ana cihazın temizlenmesi

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

Kabın ve aletlerin temizlenmesi

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

Tarifler

Kremşanti

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



Yumurta akı

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



Bisküvi hamuru

Temel tarif

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



Azami miktar: 2 x temel tarif

Kek hamuru

Temel tarif

- 3-4 yumurta
- 200-250 g şeker
- 1 tutam tuz
- 1 paket şekerli vanilin veya ½ limonun kabuğu
- 200-250 g tereyağı veya margarin (oda sıcaklığında)
- 500 g un
- 1 paket kabartma tozu
- 150 ml süt
- Tüm malzemeleri, Profi Flexi karıştırma teli ile yakl. ½ dakika süreyle Kademe 2 ayarında, ardından yakl. 2-3 dakika süreyle Kademe 7 ayarında karıştırınız.

Azami miktar: 2½ x temel tarif

Tart hamuru

Temel tarif

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

500 g üzeri un:

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

Azami miktar: 4 x temel tarif

Mayalı hamur

Temel tarif

- 500 g un
- 1 yumurta
- 80 g katı yağ (oda sıcaklığında)
- 80 g şeker
- 200-250 ml ılık süt
- 25 g taze maya veya 1 paket kuru (toz) maya
- ½ limonun kabuğu
- 1 tutam tuz



- Tüm malzemeleri, yoğurma kancası ile yakl. ½ dakika süreyle Kademe 1 ayarında, ardından yakl. 3-6 dakika süreyle Kademe 3 ayarında yoğurunuz.

Azami miktar: 3 x temel tarif

Makarna hamuru

Temel tarif

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

Azami miktar: 1,5 x temel tarif

Ekmek hamuru

Temel tarif

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

Azami miktar: 1,5 x temel tarif

Aletlerde hassas ayar

⚠ Yaralanma tehlikesi!

Hassas ayar yapmadan önce cihazın fişini çekiniz.

Dikkat!

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

→ Resim sırası

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



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

Güvenlik sistemleri

Çalışma emniyeti sistemi

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

Tekrar devreye girme emniyeti

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

Aşırı yüklenme emniyeti

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

Çevirme kolu emniyeti

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

Arıza durumunda yardım

Bilgi: Cihazın kumandasında bir arıza olması, elektronik sigortaların atması veya bir cihaz arızasının oluşması halinde, cihaz artık açılmaz. Söz konusu olan problemi ilk önce aşağıdaki bilgilere göre gidermeyi deneyiniz.

Dikkat!

Arıza giderilemiyorsa lütfen yetkili servise başvurunuz.

Arıza

Cihaz çalışmıyor.

Çözüm

- Elektrik akımı beslemesini kontrol ediniz.
- Elektrik fişini kontrol ediniz.
- Çevirme kolunu kontrol ediniz.
Doğru konumda mı? Yerine oturup kilitlenmiş mi?
- Kabı dayanak noktasına kadar sıkıca çeviriniz.
- Tekrar çalışma emniyeti aktiftir. Döner şalteri **O** konumuna alınız ve sonra istediğiniz kademeye geri alınız.

Arıza

Cihaz kullanım esnasında kapanıyor. Aşırı yüklenme emniyeti devreye girmiş. Çok fazla miktarda malzeme aynı anda işlenmeye çalışıldı veya cihaz çok uzun süre çalıştırıldı.

Çözüm

- Döner şalteri **O** konumuna ayarlayınız.

⚠ Yaralanma tehlikesi!

Elektrik fişini çekiniz.

- İşleme miktarını azaltınız.
- Cihazın oda sıcaklığına gelmesini bekleyiniz.
- İzin verilen azami miktarları aşmayınız!
→ "Tarifler" bkz. sayfa 53

Arıza

Hareket etmekte olan tahrikte (motorda) istenmeden kilit açma tuşuna basılmıştır. Çevirme kolu yukarı doğru hareket ediyor. Tahrik sistemi (motor) kapanıyor.

Çözüm

- Döner şalteri **O** konumuna ayarlayınız.
- Kilit açma tuşuna basınız ve çevirme kolunu yerine oturuncaya kadar aşağıya doğru bastırınız.
- Döner şalteri tekrar istediğiniz hıza ayarlayınız.

Elden çıkartılması



AEEE Yönetmeliğine Uyum ve Atık Ürünün Elden Çıkarılması

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

AEEE yönetmeliğine uygundur.

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

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

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

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

Garanti

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

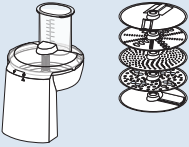
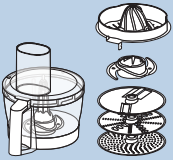
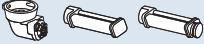
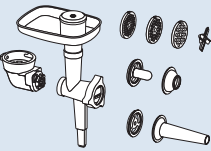
Makinenizi daha verimli kullanabilmeniz için:

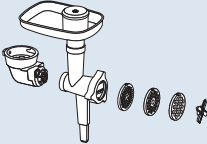
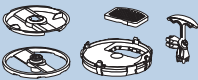
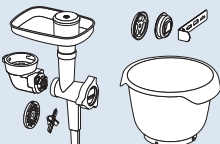
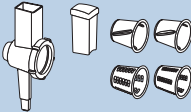
- Bu cihazlar ev tipi kullanıma uygundur, endüstriyel (sanayi tipi) kullanıma uygun değildir.
- Cihazı sadece tip levhasındaki bilgilere uygun bir şekilde elektrik prizine bağlayıp çalıştırınız.
- Cihazınızı kullanmayacaksanız, düğmesinden kapatıp kaldırınız.

Değişiklik hakları mahfuzdur.

Aksesuar

Aksesuar ve yedek parçalar piyasadan ve müşteri hizmetlerinden temin edilebilir. Ürün yelpazemiz sürekli genişlediği için, burada belirtilmeyen başka aksesuarların mevcut olması da söz konusu olabilir. Sizlere sunduğumuz en güncel aksesuar parçalarını incelemek için www.bosch-home.com adresini ziyaret ediniz.

Aksesuar	Tanım	Tanımlama
	MUZ9VL1	Doğrayıcı Meyve, sebze ve diğer besin maddelerinin kesilmesi, ufalanması ve rendelenmesi içindir.
	MUZ9VLP1	Narenciye sıkma üniteli multi mikser Otsu baharatların, sebze, elma ve etlerin doğranması, havuç, turp ve peynirlerin rendelenmesi, fındık ve soğutulmuş çikolatanın ufalanması içindir. Portakal, limon ve greyfurt suyu sıkma için kullanılır.
	MUZ9PP1	Makarna başlığı Yufka ve makarna hamuru hazırlanması içindir.
	MUZ9TM1	Multi ufalayıcı seti Az miktarda baharat, gevrek, kahve ve şekerin öğütülmesi ve ufalanması içindir. Et, balık, sert peynir, ot, sebze ve meyve, fındık ve çikolata ufalanması ve doğranması içindir. Sıvı veya yarı katı gıda maddelerinin karıştırılması, çiğ sebze ve meyvelerin ve dondurulmuş meyvelerin doğranması/kıyılması, yemeklerin püre haline getirilmesi içindir.
	MUZ9HA1	Sosis dolduruculu ve kebbe uçlu et kıyma makinesi Tartar veya köfte yapmak amacıyla parça etlerin kıyılması içindir. Sosis doldurmak içindir. Hamur bohçalarının ve kıymalı bohçaların yapılması içindir.
	MUZ9MX1	Mikser İçecek karıştırılması, meyve ve sebze pürlenmesi, mayonez hazırlanması, meyve ve fındık doğranması, küp buz parçalanması, çorba ve sos pürlenmesi ve karıştırılması içindir.
	MUZ9ER1	Saplı paslanmaz çelik karıştırma kabı Kabın içinde en fazla 3500 g kek hamuru işlenebilir.

Aksesuar	Tanım	Tanımlama
	MUZ9KR1	Saplı plastik karıştırma kabı Kabin içinde en fazla 3500 g kek hamuru işlenebilir.
	MUZ9FW1	Et kıyma makinesi Tartar veya köfte yapmak amacıyla parça etlerin kıyılması içindir.
	MUZ9PP2	MUZ9HA1 ve MUZ9FW1 için makarna başlıkları Makarnalara biçim vermek için. 5 farklı biçim seçeneği.
	MUZ9SV1	MUZ9HA1 ve MUZ9FW1 için sıkma çörek ünitesi Sıkma çöreklerle biçim vermek için. 4 farklı biçim seçeneği.
	MUZ9CC1	MUZ9VL1 için küp kesici Besinleri küp şeklinde kesmek için.
	MUZ9PS1	MUZ9VL1 için patates kızartması diski Patates kızartması yapılacak çiğ patatesleri kesmek için.
	MUZ9SC1	MUZ9VL1 ve MUZ9VLP1 için Profi Supercut çevrilebilen disk Sebzeleri ve meyveleri kalın veya ince dilimler halinde kesmek için. Özellikle çok yumuşak veya lifli besinler için uygundur.
	MUZ9BS1	“Baking Sensation” aksesuar seti Set içinde aşağıdaki parçalar yer alır: MUZ9FW1 et kıyma makinesi (orta boy delikli disk, 5 mm), MUZ9SV1 sıkma çörek ünitesi, MUZ9KR1 plastik karıştırma haznesi.
	MUZ9RV1	Rendeleme ünitesi Besinlerin kesilmesi ve rendelenmesi için.
	MUZ9AD1	MUZ9RV1 için konik dişli Başka bir aksesuarın konik dişlisi yoksa, ayrı olarak temin edilebilir.



**Bosch Çağrı
Merkezi**

444 6 333
7/24 hizmetinizde



BOSCH

(Sabit telefonlardan veya cep telefonlarından alan kodu çevirmeden)

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

Yazılı başvurular için adresimiz

BSH Ev Aletleri Sanayi ve Ticaret AŞ

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

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



KÜÇÜK EV ALETLERİ G A R A N T İ B E L G E S İ

- Cihazınız; kullanma kılavuzunda gösterildiği şekilde kullanılması ve yetkili kıldığımız teknik servis elemanları dışındaki şahıslar tarafından bakım, onarım veya başka bir nedenle müdahale edilmemiş olması şartıyla bütün parçaları dahil olmak üzere tamamen malzeme, işçilik ve üretim hatalarına karşı **2 (iki) YIL SÜRE İLE GARANTİ EDİLMİŞTİR.**
- Bu garanti belgesinde yer alan şartlar, Türkiye'de satılan ürünler için geçerlidir.
- Arızaların giderilmesi konusunda uygulanacak teknik yöntemlerin tespiti ile değiştirilecek parçaların saptanması tamamen firmamıza aittir.
- Malin tesliminden sonraki yükleme, 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 Kanunun 11 inci maddesinde yer alan;

- a-Sözleşmeden dönme,
- b-Satış bedelinden indirim isteme,
- c-Ücretsiz onarım isteme,
- d-Satılan ayıpsız bir misli ile değiştirilmesini isteme,

- 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. Tüketici ücretsiz onarım hakkını üretici veya ithalatçıya karşı da kullanabilir. Satıcı, üretici ve ithalatçı tüketicinin bu hakkını kullanmasından müteselsilen sorumludur.
- Tüketicinin, **ücretsiz onarım hakkını** kullanması halinde malın;
 - Garanti süresi içinde tekrar arızalanması,
 - Tamiri için gereken azami sürenin aşılması,
 - Tamirinin mümkün olmadığının, yetkili servis istasyonu, satıcı, üretici veya ithalatçı tarafından bir raporla belirlenmesi durumlarında;**tüketici malın bedel iadesini, ayıp oranında bedel indirimini veya imkan varsa malın ayıpsız misli ile değiştirilmesini** satıcıdan talep edebilir. Satıcı, **tüketicinin talebini reddedemez.** Bu talebin yerine getirilmemesi durumunda satıcı, üretici veya ithalatçı müteselsilen sorumludur.
- Malin tamir süresi **20 iş gününü** geçemez. Bu süre, garanti süresi içerisinde mala ilişkin arızanın Yetkili Servis İstasyonuna veya satıcıya bildirim tarihi, garanti süresi dışında ise malın Yetkili Servis İstasyonuna teslim tarihinden itibaren başlar. Malin arızasının **10 iş günü** içerisinde giderilememesi halinde, üretici veya ithalatçı; malın tamiri tamamlanıncaya kadar benzer özelliklere sahip başka bir malı tüketicinin kullanımına tahsis etmek zorundadır. Malın garanti süresi içerisinde arızalanması durumunda, tamirde geçen süre garanti süresine eklenir.
- Malin kullanım kılavuzunda yer alan hususlara aykırı kullanılmasından kaynaklanan arızalar garanti kapsamı dışındadır.
- Tüketici, garantiden doğan haklarının kullanılmasını 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	Utü
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. :	

Użytkowanie zgodne z przeznaczeniem

Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku w gospodarstwie domowym i podobnych otoczeniach. Używać urządzenia tylko do przygotowywania produktów w ilościach typowych dla gospodarstw domowych i przez czas typowy dla gospodarstw domowych. Nie przekraczać maksymalnie dopuszczalnej ilości produktów (patrz „Przepisy kulinarne“).

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

Ważne wskazówki dotyczące bezpieczeństwa

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

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

⚠ Niebezpieczeństwo porażenia prądem i pożaru!

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

⚠ Niebezpieczeństwo zranienia!

- Przed wymianą elementów wyposażenia lub części dodatkowych, które znajdują się w ruchu podczas pracy urządzenia, należy koniecznie wyłączyć urządzenie i wyjąć wtyczkę z gniazdka sieciowego.
- Podczas opuszczania ramienia nie wkładać ręki do obudowy, aby uniknąć przycięcia palców. Nie zmieniać położenia ramienia urządzenia, jeżeli urządzenie jest włączone.
- Narzędzia użytkować tylko z ustawioną na miejsce miską, umieszczoną pokrywą oraz założoną pokrywą osłaniającą napęd! W przypadku stosowania akcesoriów, miskę, pokrywę i pokrywę osłaniającą napęd instalować zgodnie z instrukcją!
- Podczas pracy nigdy nie wkładać palców do miski, ani do otworu wysypowego. Nie wkładać żadnych przedmiotów do miski, ani do otworu wysypowego (np. łyżki). Nie zbliżać do wirujących części rąk, włosów, ubrania oraz innych przyborów osobistego użytku. Po wyłączeniu urządzenia napęd pracuje jeszcze przez krótki czas. Zaczekać, aż napęd całkowicie się zatrzyma.

- Nie używać równocześnie narzędzia i końcówki z akcesoriów lub 2 końcówek z akcesoriów. Przy stosowaniu wyposażenia przestrzegać wskazówek zawartych w niniejszej instrukcji obsługi, jak również w instrukcjach dołączonych do wyposażenia.
- Podczas używania akcesoriów zwracać uwagę na kolorowe oznaczenia, umieszczone na akcesoriach i napędzie.

⚠ Niebezpieczeństwo uduszenia!

Nie zezwalać dzieciom na zabawę opakowaniem, a szczególnie folią.

⚠ Uwaga!

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

⚠ Uwaga!

Urządzenie należy koniecznie czyścić po każdym użyciu lub po dłuższym okresie nieużywania. ➔ „Czyszczenie i konserwacja” patrz strona 67

Serdecznie gratulujemy Państwu zakupu nowego urządzenia marki Bosch.

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

www.bosch-home.com

Stale udoskonalamy nasze urządzenia.

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

Spis treści

Użytkowanie zgodne z przeznaczeniem ..	61
Ważne wskazówki dotyczące bezpieczeństwa	61
Opis urządzenia	64
Przed pierwszym użyciem	64
Części i elementy obsługowe	64
Stosowanie narzędzi	66
Stosowanie akcesoriów	67
Czyszczenie i konserwacja	67
Przepisy kulinarne	68
Precyzyjne ustawianie narzędzi	69
Systemy zabezpieczające	70
Usuwanie usterek	70
Ekologiczna utylizacja	71
Gwarancja	71
Akcesoria	72

Opis urządzenia

→ Rysunek A

Korpus urządzenia

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

Miska

- 9 **Miska do mieszania ze stali nierdzewnej**
- 10 **Pokrywa**
 - a Otwór wysypowy

Narzędzia

- 11 **Końcówka do mieszania „Profi Flexi“***
 - a Osłona z przyciskami wysuwania
- 12 **Profesjonalna końcówka do ubijania**
 - a Osłona z przyciskami wysuwania
- 13 **Hak do zagniatania**
 - a Osłona z przyciskami wysuwania

* w zależności od modelu

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

Przed pierwszym użyciem

Przed rozpoczęciem użytkowania należy rozpakować, wyczyścić i sprawdzić urządzenie.

Uwaga!

Nigdy nie użytkować uszkodzonego urządzenia!

- Wyjąć z opakowania korpus urządzenia i wszystkie akcesoria oraz usunąć opakowanie.
- Sprawdzić wszystkie części pod kątem kompletności i widocznych uszkodzeń.
→ **Rysunek A**
- Przed pierwszym użyciem dokładnie umyć i wysuszyć wszystkie części.
→ „Czyszczenie i konserwacja” patrz strona 67

Części i elementy obsługowe

Oznakowanie kolorami

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

Napędy

→ Rysunek A

Urządzenie dysponuje 3 różnymi napędami.

Napęd główny, czarny (4)

Do stosowania narzędzi lub akcesoriów z przekładnią kątową.



Napęd przedni, żółty (5)

Do stosowania akcesoriów z żółtym elementem łączącym.



Napęd tylny, czerwony (6)

Do stosowania akcesoriów z czerwonym elementem łączącym.



Pokrywa osłaniająca napęd (5a oraz 6a)

Do zakrycia niewykorzystywanego napędu.

Pozostałe informacje: → „Akcesoria” patrz strona 72

Przełącznik obrotowy

→ Rysunek B

Przełącznik obrotowy służy do wybierania żądanej prędkości lub do wyłączenia urządzenia. W przypadku wystąpienia błędu w obsłudze urządzenia, zadziałania elektronicznego zabezpieczenia lub awarii urządzenia, nie jest możliwe włączenie urządzenia.



Ustawienia

M	Włączenie chwilowe z najwyższą prędkością obrotową / szybko. Przełącznik przytrzymać żądany czas.
O	Stop / wyłączenie
	Funkcja „ostrożnie wymieszać” z najniższą prędkością obrotową / bardzo powoli.
1...7	Zakresy prędkości 1: niska liczba obrotów / powoli, 7: najwyższa liczba obrotów / szybko

Narzędzia

→ Rysunek A

Końcówka do mieszania

„Profi Flexi“

Do mieszania ciast, np. ciasta kruchego albo kremu Mousse.

Do ostrożnego wymieszania piany z białek lub śmietany



Profesjonalna końcówka do ubijania

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



Hak do zagniatania

Do zagniatania ciężkich ciast (np. ciasta drożdżowego) i do mieszania dodatków, które nie powinny być rozdrobnione (np. rodzynek, wiórek czekoladowych).



Zalecane prędkości

	Do ostrożnego i łagodnego mieszania różnych składników (np. wymieszania z ubitym białkiem)
1-2	Do mieszania składników
3	Do wyrabiania ciężkich ciast za pomocą haka do zagniatania
5-7	Do mieszania i ubijania składników (np. bitej śmietany) za pomocą końcówki do mieszania „Profi Flexi” lub profesjonalnej końcówki do ubijania
M	Nie nadaje się do użycia narzędzi!

Precyzyjne ustawianie narzędzi

Urządzenie jest tak ustawione fabrycznie, że profesjonalna końcówka do ubijania prawie dotyka dna miski, aby składniki zostały optymalnie wymieszane. Jeżeli jednak końcówka dotyka dna miski lub jest zbyt od niego odsunięta, to odstęp można łatwo skorygować. → „Precyzyjne ustawianie narzędzi” patrz strona 69

Ramię urządzenia

→ Rysunek C



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

Miska i pokrywa

→ Rysunek D

Urządzenie jest dostarczane ze specjalną miską, którą łączy się z korpusem poprzez włożenie i obrócenie.

Pokrywa jest umocowana do ramienia urządzenia i otwiera się automatycznie podczas podnoszenia ramienia.

Mocowanie i wyjmowanie narzędzi

→ Rysunek E

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

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

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

Schówek na kabel

Urządzenie jest wyposażone w schówek na kabel. Długość kabla daje się regulować poprzez jego wyciąganie lub wsuwanie.



Systemy zabezpieczające

Urządzenie dysponuje różnymi systemami zabezpieczającymi. → „Systemy zabezpieczające” patrz strona 70

Stosowanie narzędzi

⚠ Niebezpieczeństwo zranienia!

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

Przygotowanie

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

Uwaga!

Urządzenia nie da się włączyć, jeżeli miska nie jest prawidłowo włożona.

→ Cykl rysunków

1. Zależnie od rodzaju obróbki wybrać końcówkę do mieszania „Profi Flexi“, profesjonalną końcówkę do ubijania lub hak do zagniatania → „Narzędzia” patrz strona 65. Wsunąć narzędzie w napęd główny aż do zatrzaśnięcia. Osłona zakrywa napęd.
2. Włożyć do miski składniki przeznaczone do przetworzenia.
3. Nacisnąć przycisk zwalniający blokadę i opuścić ramię urządzenia aż do zatrzaśnięcia.

⚠ Niebezpieczeństwo zranienia!

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

Obsługa urządzenia

4. Włożyć wtyczkę do gniazdka. Przełącznik obrotowy nastawić na żądany zakres. Zalecane prędkości: → „Narzędzia” patrz strona 65
5. Składniki tak długo wyrabiać, aż do uzyskania pożądanego rezultatu.
6. Ustawić przełącznik obrotowy na **O**. Poczekać, aż napęd się zatrzyma. Wyciągnąć z gniazdka wtyczkę sieciową.
7. Nacisnąć przycisk zwalniający blokadę i podnieść ramię urządzenia aż do oporu.
8. Obrócić miskę w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara, aż da się unieść. Zdjąć miskę.
9. Nacisnąć oba przyciski wysuwania, aż nastąpi zwolnienie narzędzia. Wyjąć narzędzie z napędu.
10. Zdjąć pokrywę z napędu.
11. Wszystkie części oczyścić natychmiast po użyciu. → „Czyszczenie i konserwacja” patrz strona 67

Wskazówka: skorzystaj z naszych przykładów zastosowań, aby lepiej poznać nowe urządzenie i jego funkcje. → „Przepisy kulinarne” patrz strona 68

Dodawanie składników

Podczas przetwarzania można dodawać również dalsze składniki.

→ Rysunek I

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

⚠ Niebezpieczeństwo zranienia!

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

→ Cykl rysunków II

1. Aby dodać większe ilości lub składniki, ustawić przełącznik obrotowy na **O** i odczekać do zatrzymania się napędu.
2. Nacisnąć przycisk zwalniający blokadę i podnieść ramię urządzenia aż do oporu.
3. Włożyć składniki bezpośrednio do miski.
- Nacisnąć przycisk zwalniający blokadę i opuścić ramię urządzenia aż do zatrzaśnięcia. Przetwarzać dalej składniki. → „Obsługa urządzenia” patrz strona 66

Stosowanie akcesoriów

Do robota kuchennego przewidziano szereg akcesoriów, które pozwalają znacznie rozszerzyć funkcjonalność urządzenia.

W zależności od modelu, określone akcesoria stanowią już wyposażenie standardowe. Jeżeli jakiś element wyposażenia nie występuje w wyposażeniu standardowym, można go dokupić w sklepach lub za pośrednictwem naszego serwisu. → „Akcesoria” patrz strona 72

Przygotowanie do pracy z akcesoriami

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

- Postawić korpus urządzenia na gładkiej, czystej i stabilnej powierzchni.
- Wyciągnąć kabel na żądaną długość.

- Przygotować korpus urządzenia w zależności od elementu wyposażenia, jak pokazano na rysunku.

→ Rysunek II

1. Przygotowanie do pracy z narzędziami.
2. Przygotowanie do pracy z końcówkami mocowanymi do czarnego napędu z przekładnią kątową oraz z elementami umieszczanymi zamiast miski.
3. Przygotowanie do pracy z akcesoriami mocowanymi do czerwonego napędu, na przykład z mikserem lub uniwersalnym rozdrabniaczem.
4. Przygotowanie do pracy z akcesoriami mocowanymi do żółtego napędu bez wylotu dla produktów spożywczych, na przykład z mikserem uniwersalnym lub wyciskarką do cytrusów.
5. Przygotowanie do pracy z akcesoriami mocowanymi do żółtego napędu z wylotem dla produktów spożywczych, na przykład z rozdrabniaczem z tarczami tnącymi.
- Zwracać uwagę na żółte, czerwone i czarne oznaczenia, umieszczone na napędzie i akcesoriach. → „Oznakowanie kolorami” patrz strona 64
- Zawsze osłaniać nieużywane napędy pokrywami ochronnymi.
- Opis wszystkich dalszych czynności można znaleźć w odpowiedniej instrukcji obsługi poszczególnych akcesoriów.

Czyszczenie i konserwacja

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

⚠ Niebezpieczeństwo porażenia prądem!

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

Uwaga!

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

Czyszczenie korpusu urządzenia

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

Czyszczenie miski i narzędzia

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

Przepisy kulinarne

Bitą śmietana

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



Piana z białek

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



Ciasto biszkoptowe

Przepis podstawowy

- 3 jajka
- 3-4 łyżki gorącej wody
- 150 g cukru
- 1 opakowanie cukru waniliowego
- 150 g mąki
- 50 g mąki ziemniaczanej
- ewentualnie proszek do pieczenia



- Podane składniki (oprócz mąki i mąki ziemniaczanej) ubijać profesjonalną końcówką do ubijania przez ok. 4-6 minut na zakresie **7**, aż do mocnego spienienia.
- Nastawić przełącznik obrotowy na zakres **1** i mieszając dalej przez ok. ½ do 1 minuty dodawać łyżkami przez otwór wyspowy przesianą mąkę i mąkę ziemniaczaną.

Maksymalna ilość: 2 x przepis podstawowy

Ciasto ucierane

Przepis podstawowy

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

Maksymalna ilość: 2½ x przepis podstawowy

Ciasto kruche

Przepis podstawowy

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



Powyżej 500 g mąki:

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

Maksymalna ilość: 4 x przepis podstawowy

Ciasto drożdżowe**Przepis podstawowy**

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

Maksymalna ilość: 3 x przepis podstawowy

Ciasto na makaron**Przepis podstawowy**

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

Maksymalna ilość: 1,5 x przepis podstawowy

Ciasto chlebowe**Przepis podstawowy**

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

Maksymalna ilość: 1,5 x przepis podstawowy

**Precyzyjne ustawianie narzędzi****⚠ Niebezpieczeństwo zranienia!**

Przed przystąpieniem do ustawiania odłączyć wtyczkę od gniazdka sieciowego.

Uwaga!

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

→ Cykl rysunków

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

Obracanie w kierunku przeciwnym

do ruchu wskazówek: odstęp do miski zmniejsza się.

Obracanie w kierunku zgodnym

z ruchem wskazówek: odstęp do miski zwiększa się.

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

Systemy zabezpieczające

Blokada włączenia

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

Zabezpieczenie przed ponownym włączeniem

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

Zabezpieczenie przed przeciążeniem

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

Zabezpieczenie ramienia urządzenia

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

Usuwanie usterek

Wskazówka: w przypadku wystąpienia błędu w obsłudze urządzenia, zadziałania elektronicznego zabezpieczenia lub awarii urządzenia, nie jest możliwe włączenie urządzenia. Proszę najpierw spróbować usunąć występujący problem w oparciu o niniejsze wskazówki.

Uwaga!

Jeżeli w opisany sposób nie da się usunąć występujących usterek, proszę zwrócić się do naszego autoryzowanego punktu serwisowego.

Usterka

Urządzenie nie zaczyna pracować.

Sposób usunięcia

- Sprawdzić zasilanie elektryczne.
- Sprawdzić wtyczkę.
- Sprawdzić ramię urządzenia.
Czy ramię jest we właściwej pozycji?
Czy zatrzaśnięto się?
- Dokręcić miskę aż do oporu.
- Zabezpieczenie przed ponownym włączeniem jest aktywne. Ustawić przełącznik obrotowy na **O**, a następnie z powrotem przestawić na żądany zakres.

Usterka

Urządzenie wyłącza się podczas pracy. System zabezpieczający przed przeciążeniem jest aktywny. Poddano jednoczesnemu przetwarzaniu za dużą ilość składników lub czas pracy był zbyt długi.

Sposób usunięcia

- Ustawić przełącznik obrotowy na **O**.

⚠ Niebezpieczeństwo zranienia!

Wyciągnąć z gniazdka wtyczkę sieciową.

- Zmniejszyć ilość miksowanych składników.
- Poczekać, aż urządzenie ostygnie do temperatury pokojowej.
- Nie przekraczać maksymalnie dopuszczalnej ilości produktów!
→ „Przepisy kulinarne” patrz strona 68

Usterka

Podczas pracy napędu został przypadkowo naciśnięty przycisk zwalniania blokady. Ramię urządzenia podnosi się do góry. Napęd wyłącza się.

Sposób usunięcia

- Ustawić przełącznik obrotowy na **O**.
- Nacisnąć przycisk zwalnający blokadę i opuścić ramię urządzenia aż do zatrzaśnięcia.
- Przełącznik obrotowy ponownie ustawić na żadaną prędkość.

Ekologiczna utylizacja



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

Gwarancja

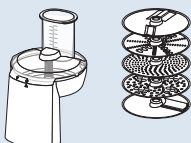
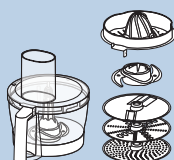
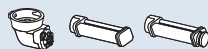
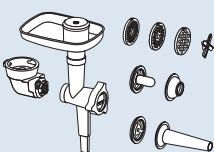
Urządzenie objęte gwarancją. Dystrybutor/gwarant: BSH Sprzęt Gospodarstwa Domowego Sp. z o.o., Al. Jerozolimskie 183, 02-222 Warszawa. Czas trwania gwarancji: 24 miesiące od wydania rzeczy pierwszemu kupującemu. Terytorialny zasięg ochrony gwarancyjnej: Polska. Konieczny dowód zakupu. Uprawnienia przysługujące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

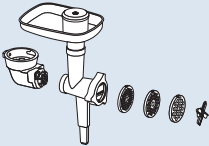
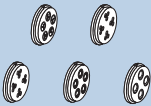
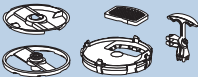
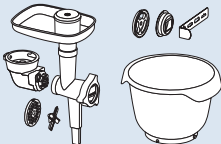
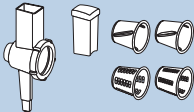
Zmiany zastrzeżone.

Akcesoria

Akcesoria i części zamienne można nabyć w handlu oraz w serwisie. Ponieważ asortyment stale się rozwija, obecnie mogą występować kolejne akcesoria, tutaj nie wymienione.

Zachęcamy do odwiedzenia strony www.bosch-home.com, aby zobaczyć, jakie wyposażenie dodatkowe jest obecnie oferowane.

Akcesoria	Oznaczenie	Opis
	MUZ9VL1	Rozdrabniacz z tarczami tnącymi Do szatkowania, rozdrabniania na wiórki i tarcia owoców, warzyw oraz innych produktów spożywczych.
	MUZ9VLP1	Mikser uniwersalny z wyciskarką do cytrusów Do siekania ziół, warzyw, jabłek i mięsa, do tarcia na wiórki marchewki, rzepy, rzodkiewek i sera, do tarcia orzechów i schłodzonej czekolady. Do wyciskania soku z pomarańczy, cytryn i grejfrutów.
	MUZ9PP1	Przystawka do makaronu Do formowania ciasta na makaron i wytwarzania tagliatelle.
	MUZ9TM1	Zestaw uniwersalnych rozdrabniaczy Do mielenia i rozdrabniania małych ilości przypraw, zboża, kawy i cukru. Do rozdrabniania i siekania mięsa, ryb, twardego sera, cebuli, ziół, owoców, warzyw, orzechów i czekolady. Do miksowania płynnych lub półtwardych produktów, do rozdrabniania/siekania surowych owoców i warzyw, jak również owoców mrożonych, oraz rozcierania produktów na purée.
	MUZ9HA1	Przystawka do mielenia mięsa z nasadką masarską i do kebabów Do rozdrabniania świeżego mięsa na tatar lub kotlet mielony. Do nadziewania kiełbas. Do przygotowania pierogów i mielonego nadzienia.
	MUZ9MX1	Mikser Do miksowania napojów, rozcierania owoców i warzyw, przygotowywania majonezu, do rozdrabniania owoców, orzechów i lodu, do przecierania i mieszania zup oraz sosów.
	MUZ9ER1	Miska do mieszania ze stali nierdzewnej z uchwyty W misce można mieszać do 3500 g ciasta rzadkiego.

Akcesoria	Oznaczenie	Opis
	MUZ9KR1	Miska do mieszania z tworzywa sztucznego z uchwytami W misce można mieszać do 3500 g ciasta rzadkiego.
	MUZ9FW1	Przystawka do mielenia mięsa Do rozdrabniania świeżego mięsa na tatar lub kotlet mielony.
	MUZ9PP2	Wkładki do makaronu do MUZ9HA1 i MUZ9FW1 Do formowania makaronu. 5 różnych kształtów do wyboru.
	MUZ9SV1	Przystawka do wyciskania ciastek do MUZ9HA1 i MUZ9FW1 Do formowania kruchych ciastek. 4 różne kształty do wyboru.
	MUZ9CC1	Przystawka do krojenia w kostkę do MUZ9VL1 Do krojenia produktów spożywczych w kostkę.
	MUZ9PS1	Tarcza do frytek do MUZ9VL1 Do cięcia surowych ziemniaków na frytki.
	MUZ9SC1	Tarcza tnąca dwustronna Profi Supercut do MUZ9VL1 i MUZ9VLP1 Do cięcia owoców i warzyw na grube lub cienkie plasterki. Nadaje się szczególnie do bardzo miękkich lub bardzo włóknistych produktów spożywczych.
	MUZ9BS1	Zestaw przystawek „Baking Sensation” Zestaw zawiera następujące elementy: MUZ9FW1 przystawka do mielenia mięsa (z sitkiem do średniego mielenia, 5 mm), MUZ9SV1 przystawka do wyciskania ciastek, MUZ9KR1 miska do mieszania z tworzywa sztucznego.
	MUZ9RV1	Przystawka do tarcia Do szatkowania i tarcia produktów spożywczych.
	MUZ9AD1	Przekładnia kątowa do MUZ9RV1 Sprzedawana oddzielnie, jeżeli występuje przekładnia kątowa innej przystawki.

Використання за призначенням

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

Цей прилад придатний для перемішування, замішування і збивання харчових продуктів. Не використовуйте прилад для переробки інших речовин чи предметів. За умови використання дозволених виробником додаткових деталей можливі також додаткові види застосування. Використовуйте прилад тільки з дозволеними оригінальними частинами та приладдям. Ніколи не використовуйте дане приладдя для інших пристроїв. Використовуйте прилад лише всередині приміщень за кімнатної температури на висоті не вище 2000 м над рівнем моря.

Правила техніки безпеки

Уважно прочитайте інструкцію з експлуатації, дотримуйтеся її вказівок, не викидайте її! Передаючи прилад у користування іншим людям, додайте до нього і цю інструкцію. У разі недотримання вказівок щодо правильного використання приладу виробник не несе відповідальності за збитки, які виникли внаслідок цього. Особи з фізичними, сенсорними або ментальними вадами або особи, яким бракує знань та досвіду, можуть користуватися приладом лише під наглядом або якщо вони пройшли підготовку з користування приладом та розуміють можливу небезпеку. Тримайте прилад і кабель живлення подалі від дітей, їм не дозволяється користуватися приладом. Дітям не можна гратися з приладом. Очищення та технічне обслуговування забороняється виконувати дітям.

Небезпека враження електричним струмом та небезпека виникнення пожежі!

- Прилад можна підключати до електромережі змінного струму тільки через розетку з заземленням, яка інстальована згідно з нормами. Переконайтеся, що монтаж системи заземлення електромережі вашої оселі виконано належним чином.
- Прилад дозволяється підключати до розетки й експлуатувати лише відповідно до даних, зазначених на заводській табличці. Не користуйтеся приладом, якщо кабель живлення і прилад мають будь-які пошкодження. З метою уникнення ризиків ремонт приладу, наприклад заміна пошкодженого кабелю живлення, повинен виконуватися тільки нашим сервісним центром.

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

⚠ Увага! Існує небезпека травмування!

- Перед заміною приладдя або додаткових елементів, які рухаються під час роботи, прилад слід вимкнути та від'єднати від електромережі.
- При опусканні поворотного важеля не беріться руками за елементи в корпусі приладу, щоб запобігти затисканню пальців чи рук. Не переставляйте поворотний важіль, поки прилад увімкнений.
- Використовувати насадки дозволяється тільки у тому випадку, якщо встановлено чашу, кришку приладу та захисну кришку привода! При застосуванні приладдя залежно від інструкцій встановіть чашу, кришку приладу та захисну кришку привода!
- Під час роботи приладу категорично заборонено засовувати руки в чашу або приймальний лоток. Не вводіть в чашу чи в приймальний лоток жодних предметів (напр., кухонну ложку). Руки, волосся, одяг та інші інструменти чи приладдя слід тримати подалі від частин приладу, що обертаються. Після вимкнення привод ще деякий час продовжує рухатися. Дочекайтеся повної зупинки привода.
- Не використовуйте одночасно насадки та приладдя або 2 різних приладдя. Під час використання приладдя дотримуйтеся як цих, так і доданих інструкцій з експлуатації.
- При використанні приладдя звертайте увагу на кольорове маркування на приладді та приводі.

⚠ Небезпека задушення!

Не дозволяйте дітям гратися з пакувальним матеріалом.

⚠ Увага!

- Рекомендується ні в якому разі не залишати прилад ввімкненим довше, ніж це потрібно для переробки продуктів. Не вмикайте прилад вхолосту.
- Для уникнення пошкоджень у результаті розбризкування та для безперешкодного виконання роботи робоча поверхня повинна мати добрий доступ, а також бути стійкою до вологості, міцною, рівною, сухою і достатньо великою.

⚠ Важливо!

Після кожного використання, а також після тривалого невикористання прилад необхідно очищати. ➔ *«Чищення та догляд» див. стор. 81*

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

www.bosch-home.com

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

Зміст

Використання за призначенням.....	74
Правила техніки безпеки	74
Стислий огляд	77
Перед першим використанням	77
Деталі та елементи управління.....	77
Застосування насадок	79
Застосування приладдя	80
Чищення та догляд	81
Рецепти.....	81
Точне налаштування насадок	82
Системи безпеки	83
Усунення несправностей	83
Утилізація	84
Умови гарантії	84
Приладдя.....	85

Стислий огляд

→ Малюнок **A**

Основний блок приладу

- 1 Поворотний перемикач
 - a Шкала налаштування
- 2 Кнопка розблокування
- 3 Поворотний важіль
- 4 Головний привод (чорний)
 - a Отвір для установки насадок
- 5 Передній привод (жовтий)
 - a Захисна кришка привода
- 6 Задній привод (червоний)
 - a Захисна кришка привода
- 7 Відсік для зберігання кабелю
- 8 Пази для чаші

Чаша

- 9 Чаша з нержавіючої сталі
- 10 Кришка
 - a Приймальний лоток

Насадки

- 11 Професійний віничок-мішалка Flexi *
 - a Захисна кришка з розблокувальними кнопками
- 12 Професійний віничок-збивалка
 - a Захисна кришка з розблокувальними кнопками
- 13 Гачок для замішування
 - a Захисна кришка з розблокувальними кнопками

* Залежно від моделі

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

Перед першим використанням

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

Увага!

У жодному разі не вводьте в експлуатацію пошкоджений прилад!

- Вийміть основний блок і все приладдя з упаковки та зніміть пакувальний матеріал.
- Перевірте всі деталі на комплектність і видимі пошкодження.
→ Малюнок **A**
- Ретельно очистьте та висушіть всі деталі перед першим використанням.
→ «*Чищення та догляд*» див. стор. 81

Деталі та елементи управління

Кольорове маркування

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

Приводи

→ Малюнок **A**

Прилад обладнаний 3 різними приводами.

Головний привод, чорний (4)

Для застосування насадок або приладдя з кутовою передачею.



Передній привод, жовтий (5)

Для застосування приладдя з жовтим з'єднувальним елементом.



Задній привод, червоний (6)

Для застосування приладдя з червоним з'єднувальним елементом.



Захисна кришка привода (5a і 6a)

Для закривання приводів, що не використовуються.

Подальша інформація: → «*Приладдя*» див. стор. 85

Поворотний перемикач

→ Малюнок **В**



За допомогою поворотного перемикача можна вибрати бажану швидкість роботи або вимкнути прилад. У випадку помилки обслуговування приладу, спрацювання електронних запобіжників чи дефекту пристрій більше не вмикається.

Налаштування

М	Миттєве вмикання з максимальною частотою обертання/швидко. Утримуйте перемикач натиснутим протягом необхідного часу.
О	Зупинка/вимкнення
	Функція «Підмішування» з мінімальною частотою обертання/дуже повільно.
1...7	Рівні швидкості 1: мінімальне число обертів/повільно 7: максимальне число обертів/швидко

Насадки

→ Малюнок **А**

Професійний віничок-мішалка Flexi

Для перемішування тіста, напр., здобного тіста або мусу. Для підмішування збитих в піну яєчних білків або вершків.



Професійний віничок-збивалка

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



Гачок для замішування

Для замішування важкого тіста (напр., дріжджового) та підмішування інгредієнтів, які не повинні подрібнюватися (наприклад, родзинок, шоколадних пластивців).



Рекомендована швидкість

	Для підмішування та обережного змішування різних інгредієнтів (напр., збитих яєчних білків)
1-2	Для замішування та змішування інгредієнтів
3	Для замішування важкого тіста спеціальним гачком
5-7	Для перемішування та збивання інгредієнтів (напр., вершків) за допомогою професійного віничка-мішалки Flexi або професійного віничка-збивалки
М	Не підходить для застосування насадок!

Точне налаштування насадок

Для оптимального перемішування інгредієнтів прилад у заводському виконанні налаштований таким чином, що професійний віничок-збивалка майже торкається дна чаші. Якщо насадки торкаються дна чаші або занадто далеко віддалені від нього, то цю відстань можна легко відкоригувати. → «Точне налаштування насадок» див. стор. 82

Поворотний важіль

→ Малюнок **С**



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

Чаша й кришка

→ Малюнок **В**

Прилад постачається у комплекті зі спеціальною чашею, яка надійно з'єднується з основним блоком приладу шляхом встановлення та прокручування. Кришка кріпиться до поворотного важеля і автоматично відкривається при його підніманні.

Установлення та виймання насадок

→ Малюнок 13

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

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

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

Відсік для зберігання кабелю



Прилад обладнано відсіком для зберігання кабелю. Довжину кабелю живлення можна відрегулювати шляхом витягування кабелю чи його затягування назад.

Системи безпеки

Прилад обладнаний різними системами безпеки. → «Системи безпеки» див. стор. 83

Застосування насадок

⚠ Увага! Існує небезпека травмування!

- Вставте штепсельну вилку в розетку, якщо виконано усі операції з підготовки приладу до роботи.
- Під час роботи приладу категорично заборонено засовувати руки в чашу або приймальний лоток.
- Працюйте тільки зі встановленою кришкою.
- Перед переміщенням поворотного важеля або перед заміною інструментів обов'язково дочекайтеся повної зупинки привода.
- З міркувань безпеки обов'язково встановлюйте захисну кришку привода на передній та задній привод.

Підготовка

- Установіть основний блок на рівній, чистій і стійкій поверхні.
- Витягніть кабель на потрібну довжину.
- Натисніть на кнопку розблокування та підніміть поворотний важіль до упору.
- Вставте кришку з приймальним лотком спереду на головному приводі.
- Вставте чашу. При цьому звертайте увагу на пази на основному блоці.
- Повертайте чашу проти годинникової стрілки до фіксації.

Важливо!

Прилад не вмикається, якщо чашу вставлено неналежним чином.

→ Ряд малюнків 14

1. Залежно від завдань переробки виберіть професійний віничок-мішалку Flexi, професійний віничок-зби-валку або гачок для замішування → «Насадки» див. стор. 78.

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

2. Завантажте інгредієнти для переробки до чаші.
3. Натисніть на кнопку розблокування та натисніть донизу на поворотний важіль до його фіксації.

⚠ Увага! Існує небезпека травмування!

Обережно опускайте поворотний важіль! Будьте уважні, щоб не допустити защемлення пальців чи рук.

Управління приладом

4. Вставте штепсельну вилку в розетку. Поверніть перемикач у бажане положення. Рекомендована швидкість: → «Насадки» див. стор. 78
5. Переробляйте інгредієнти до тих пір, поки не буде досягнуто бажаного результату.
6. Установіть поворотний перемикач у положення **О**. Дочекайтеся зупинки привода. Вийміть штепсельну вилку з розетки.

7. Натисніть на кнопку розблокування та підніміть поворотний важіль до упору.
8. Повертайте чашу за годинниковою стрілкою, поки її не можна буде підняти. Зніміть чашу.
9. Натисніть обидві розблокувальні кнопки, щоб звільнити знаряддя від фіксації. Вийміть насадку з привода.
10. Зніміть кришку з привода.
11. Усі деталі чистьте відразу ж після використання. ➔ «*Чищення та догляд*» див. стор. 81

Вказівка: скористайтесь нашими прикладами застосування, щоб краще познайомитися з вашим новим приладом та його функціями. ➔ «*Рецепти*» див. стор. 81

Додавання інгредієнтів

Під час переробки можна також додавати подальші інгредієнти.

➔ Малюнок 6

- Під час роботи приладу через приймальний лоток у кришці обережно додавайте подальші інгредієнти.

⚠ Небезпека травмування!

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

➔ Ряд малюнків 1

1. Для додавання більшої кількості або більших інгредієнтів слід встановити поворотний перемикач у положення **O** та дочекатися повної зупинки привода.
2. Натисніть на кнопку розблокування та підніміть поворотний важіль до упору.
3. Покладіть інгредієнти безпосередньо в чашу.
- Натисніть на кнопку розблокування та натисніть донизу на поворотний важіль до його фіксації. Продовжуйте переробляти інгредієнти. ➔ «*Управління приладом*» див. стор. 79

Застосування приладдя

Для вашого кухонного комбайна пропонується цілий ряд різноманітного приладдя, за допомогою якого можна значно розширити обсяг функцій. Залежно від моделі певне приладдя входить у комплект поставки. Деталі, які не входять до комплекту поставки, можна придбати в магазинах або сервісній службі.

➔ «*Приладдя*» див. стор. 85

Підготовка для приладдя

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

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

➔ Малюнок 1

1. Підготовка для насадок.
2. Підготовка для приладдя на чорному приводі з кутовою передачею і приладдя, що встановлюється на місці чаші.
3. Підготовка для приладдя на червоному приводі, напр., блендер або багатофункціональний подрібнювач.
4. Підготовка для приладдя на жовтому приводі без випускного отвору для харчових продуктів напр., багатофункціональний блендер або прес для цитрусових.
5. Підготовка для приладдя на жовтому приводі з випускним отвором для харчових продуктів напр., наскрізна шатківниця.
- Звертайте увагу на жовте, червоне та чорне маркування на приводі і приладді. ➔ «*Кольорове маркування*» див. стор. 77
- Приводи, що не використовуються, завжди закривайте захисними кришками.
- Усі подальші кроки можна знайти в окремій інструкції для відповідного приладдя.

Чищення та догляд

Прилад і використовувані насадки необхідно ґрунтовно чистити після кожного використання. → **Малюнок 1**

⚠ Небезпека ураження електричним струмом!

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

Увага!

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

Очищення основного блока

- Зніміть захисну кришку з привода.
- Протріть основний блок приладу та захисну кришку привода м'якою вологою ганчіркою та залиште після цього сохнути.

Очищення чаші та насадок

- Чашу, кришку та насадки слід мити м'якою ганчіркою або губкою, змоченою в лужному мийному розчині. Їх також можна мити в посудомийній машині.
- Просушіть всі деталі.

Рецепти

Збиті вершки

- 200-1500 г
- Переробляйте вершки професійним віничком-збивалкою 1½-4 хв на ступені **7** залежно від кількості та властивостей вершків.



Яєчні білки

- Білки 2-12 яєць
- Переробляйте білки професійним віничком-збивалкою 4-6 хв на ступені **7**.



Бісквітне тісто

Основний рецепт

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



Максимальна кількість: 2 х основний рецепт

Здобне тісто

Основний рецепт

- 3-4 яйця
- 200-250 г цукру
- 1 пучка солі
- 1 пакетик ванільного цукру або шкірка ½ лимона
- 200-250 г вершкового масла або маргарину (кімнатної температури)
- 500 г борошна
- 1 пакетик розпушувача тіста
- 150 мл молока
- Усі інгредієнти перемішувати професійним віничком-мішалкою Flexi прибіл. ½ хвилини на ступені **2**, потім прибіл. 2-3 хвилини на ступені **7**.



Максимальна кількість: 2½ х основний рецепт

Пісочне тісто

Основний рецепт

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



Починаючи від 500 г борошна:

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



Максимальна кількість: 4 х основний рецепт

Дріжджове тісто

Основний рецепт

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



Максимальна кількість: 3 х основний рецепт

Тісто для макаронних виробів

Основний рецепт

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

Максимальна кількість: 1,5 х основний рецепт



Тісто для хліба

Основний рецепт

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

Максимальна кількість: 1,5 х основний рецепт



Точне налаштування насадок

⚠ Існує небезпека травмування!

Перед точним налаштуванням виймайте штепсельну вилку з розетки.

Увага!

Точне налаштування насадок проводьте тільки з малим кроком регулювання. Поворотний важіль повинен повністю опускатися, при цьому насадки не повинні притискатися до дна або країв чаші. Оптиміальна відстань від насадок до чаші становить 3 мм.

→ Ряд малюнків

- З вставленим професійним віничком-збивалкою перевірте поточне налаштування.
- Натисніть на кнопку розблокування та підніміть поворотний важіль до упору.

- Утримуйте насадку однією рукою. За допомогою гайкового ключа (10 мм) відпускайте контргайку обертаннями за годинниковою стрілкою.
- Регулюйте відстань до чаші шляхом прокручування насадки (1 повне обертання відповідає зміні висоти на 1 мм).

Прокручування проти годинникової стрілки:

відстань до чаші зменшується.

Прокручування за годинниковою стрілкою:

відстань до чаші зростає.

- Натисніть на кнопку розблокування та натисніть донизу на поворотний важіль до його фіксації.
- Перевірте відстань від насадки до чаші. Оптимальна відстань від насадок до чаші становить 3 мм. За потреби відрегулюйте відстань.
- Якщо встановлено оптимальну відстань, то натисніть на кнопку розблокування та відкиньте поворотний важіль назад.
- Утримуйте насадку однією рукою. За допомогою гайкового ключа (10 мм) закручуйте контргайку обертаннями проти годинникової стрілки.

Системи безпеки

Захист від увімкнення

Прилад вмикається тільки тоді, коли чашу вставлено і повернуто до її фіксації, коли приладдя з кутовою передачею закріплено до головного приводу і коли поворотний важіль зафіксовано у нижньому положенні.

Блокування повторного ввімкнення

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

Захист від перевантаження

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

Запобіжний пристрій поворотного важеля

Поворотний важіль не розблоковується і не рухається, якщо на задньому приводі встановлено приладдя.

Усунення несправностей

Вказівка: у випадку помилки обслуговування приладу, спрацювання електронних запобіжників чи дефекту пристрій більше не вмикається. Спочатку спробуйте усунути проблему, що виникла, за допомогою наступних вказівок.

Увага!

Якщо усунути несправність в описаний спосіб не вдається, зверніться до сервісної служби.

Несправність

Прилад не запускається.

Усунення

- Перевірте електричне живлення.
- Перевірте штепсельну вилку.
- Перевірте поворотний важіль. Чи правильне положення? Чи зафіксовано цей елемент?
- Закрутіть чашу до упору.
- Активоване блокування повторного ввімкнення. Поверніть перемикач приладу в положення **○**, а потім назад на бажаний ступінь.

Несправність

Прилад вимикається під час використання. Спрацьовує захист від перевантаження. Мала місце переробка надто великої кількості інгредієнтів або надто тривала переробка.

Усунення

- Установіть поворотний перемикач у положення **○**.

Увага! Існує небезпека травмування!

Вийміть штепсельну вилку з розетки.

- Зменште кількість перероблюваних продуктів.
- Дайте приладу охолонути до кімнатної температури.
- Не перевищуйте максимально допустиму кількість продуктів!
→ «Рецепти» див. стор. 81

Несправність

Під час роботи привода була випадково натиснута кнопка розблокування. Поворотний важіль рухається вгору. Привод вимикається.

Усунення

- Установіть поворотний перемикач у положення **O**.
- Натисніть на кнопку розблокування та натисніть донизу на поворотний важіль до його фіксації.
- Установіть поворотний перемикач знову на бажану швидкість.

Утилізація



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

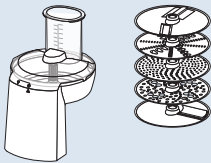
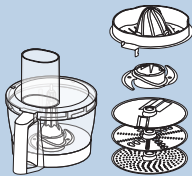
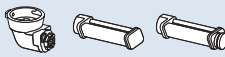
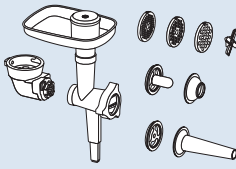
Умови гарантії

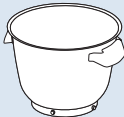
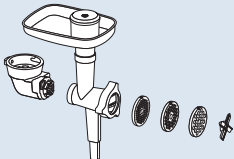
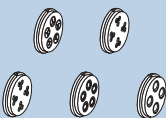
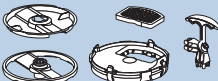
Стосовно цього приладу діють умови гарантії, щоб були опубліковані нашим компетентним представництвом в країні, в якій Ви придбали прилад. Ви можете в будь-який час одержати умови гарантії у спеціалізованому магазині, в якому Ви придбали прилад, або безпосередньо в нашому представництві у Вас в країні.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

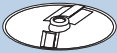
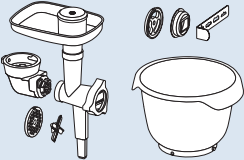
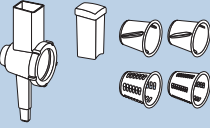
Можливі зміни.

Приладдя

Приладдя та запасні частини можна придбати в магазині або сервісному центрі. Оскільки асортимент продукції постійно розширюється, то в продажі може бути нове приладдя, яке ще не описане у даній інструкції. Тому зайдіть на сайт www.bosch-home.com, та дізнайтеся, яке приладдя пропонується в даний час.

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

Приладдя	Найменування	Опис
	MUZ9MX1	Блендер Для змішування напоїв, приготування пюре з фруктів і овочів або майонезу; для подрібнення фруктів, горіхів та льоду, для приготування пюре, крем-супів та соусів.
	MUZ9ER1	Чаша з нержавіючої сталі з ручками У цій чаші можна замішувати до 3500 г тіста.
	MUZ9KR1	Пластмасова чаша з ручками У цій чаші можна замішувати до 3500 г тіста.
	MUZ9FW1	М'ясорубка Для подрібнення свіжого м'яса з метою приготування таких страв, як тартар або м'ясний хлібець.
	MUZ9PP2	Макаронна насадка для MUZ9HA1 і MUZ9FW1 Для формування макаронних виробів. П'ять різних форм на вибір.
	MUZ9SV1	Насадка для фігурного печива, сумісна з MUZ9HA1 і MUZ9FW1 Для формування фігурного печива. Чотири різні форми на вибір.
	MUZ9CC1	Насадка для нарізання кубиками, сумісна з MUZ9VL1 Для нарізання продуктів шматками у формі кубиків.
	MUZ9PS1	Диск для нарізання картоплі соломкою, сумісний з MUZ9VL1 Дає змогу нарізати сиру картоплю соломкою для приготування картоплі фри.

Приладдя	Найменування	Опис
	MUZ9SC1	Двобічний диск Profi Supercut для MUZ9VL1 і MUZ9VLP1 Для нарізання фруктів і овочів товстими чи тонкими скибками. Найкраще підходить для дуже м'яких або волокнистих продуктів.
	MUZ9HA1	Набір приладдя «Baking Sensation» Набір містить такі компоненти: М'ясорубка MUZ9FW1 (з перфорованим диском по центру, 5 мм), насадка для фігурного печива MUZ9SV1 , пластмасова чаша MUZ9KR1 .
	MUZ9RV1	Шаткувальна насадка Для нарізання й шаткування харчових продуктів.
	MUZ9AD1	Кутовий редуктор для MUZ9RV1 Можна придбати окремо, якщо немає кутового редуктора від іншого приладдя.

Использование по назначению

Этот прибор предназначен только для домашнего использования. Прибор можно использовать только для переработки такого количества продуктов и в течение такого времени, которые характерны для домашнего хозяйства. Не превышать максимально допустимое количество продуктов (см. «Рецепты»). Прибор пригоден для перемешивания, замешивания и взбивания продуктов. Прибор запрещается использовать для переработки других веществ или предметов. При использовании других разрешенных производителем принадлежностей возможны другие варианты применения. Прибор разрешается использовать только с допущенными частями и принадлежностями. Категорически запрещается использовать принадлежности для других приборов. Используйте прибор только внутри помещений при комнатной температуре на высоте не выше 2000 м над уровнем моря.

Важные правила техники безопасности

Внимательно ознакомьтесь с инструкцией по эксплуатации, при работе руководствуйтесь указаниями данной инструкции и сохраняйте ее для дальнейшего использования! Передавая прибор другим лицам, прилагайте данную инструкцию. Производитель не несет ответственности за повреждения, возникшие в результате несоблюдения указаний по правильному применению прибора. Этот прибор могут использовать лица с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или не имеющими достаточного опыта или знаний, если они находятся под присмотром или прошли соответствующий инструктаж относительно безопасного пользования прибором и уяснили для себя, какую опасность несет в себе прибор. Детей нельзя подпускать к прибору и шнуру питания, им нельзя пользоваться прибором. Детям запрещено играть с прибором. Производить очистку и техобслуживание детям не разрешается.

⚠ Опасность поражения током и возгорания!

- Прибор можно подключать только к электросети переменного тока через установленную согласно предписаниям розетку с заземлением. Убедитесь, что система заземления в домашней электропроводке установлена согласно предписаниям.

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

⚠ Не исключена опасность травмирования!

- Перед заменой принадлежностей или дополнительных деталей, которые во время работы приводятся в движение, прибор должен быть отключен и отсоединен от сети.
- При опускании поворотного кронштейна не вводите руки и пальцы в корпус, чтобы не произошло их защемления. Не изменяйте положение поворотного кронштейна, пока прибор включен.
- Пользуйтесь насадками только при вставленной смесительной чаше, с установленной крышкой и защитными крышками привода! При пользовании насадками установите смесительную чашу, крышку и защитные крышки привода согласно инструкции!
- Во время работы прибора ни в коем случае не опускайте руки и пальцы в смесительную чашу или в загрузочный ствол. Не вводите какие-либо предметы (например, разливательную ложку) в смесительную чашу или в загрузочный ствол. Берегите руки, волосы, предметы одежды и другие предметы от контакта с вращающимися деталями. После выключения привод еще движется некоторое время. Дождитесь полной остановки привода.

- Категорически запрещается использовать насадки и принадлежности либо 2 принадлежности одновременно. При использовании принадлежностей руководствуйтесь данной инструкцией по эксплуатации и другими инструкциями, входящими в комплект поставки.
- При использовании принадлежностей соблюдайте цветную маркировку на принадлежностях и приводе.

⚠ Опасность удушья!

Не позволять детям играть с упаковочным материалом.

⚠ Внимание!

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

⚠ Важно!

После каждого применения или после длительного неиспользования обязательно тщательно очистите прибор. ➔ «Очистка и уход» см. стр. 95

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

www.bosch-home.com

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

Оглавление

Использование по назначению.....	88
Важные правила техники безопасности.....	88
Комплектный обзор	91
Перед первым использованием	91
Элементы управления и аксессуары	91
Применение насадок	93
Применение принадлежностей.....	94
Очистка и уход	95
Рецепты	95
Регулирование насадок.....	97
Системы безопасности.....	97
Помощь при устранении неисправностей	98
Утилизация.....	99
Условия гарантийного обслуживания.....	99
Принадлежности	99

Комплектный обзор

→ Рисунок А

Основной блок

- 1 Поворотный переключатель
 - а Шкала настройки
- 2 Кнопка разблокирования
- 3 Поворотный кронштейн
- 4 Главный привод (черный)
 - а Отверстие для установки насадок
- 5 Передний привод (желтый)
 - а Защитная крышка привода
- 6 Задний привод (красный)
 - а Защитная крышка привода
- 7 Отсек для хранения кабеля
- 8 Углубления для смесительной чаши

Смесительная чаша

- 9 Смесительная чаша из нержавеющей стали
- 10 Крышка
 - а Загрузочный ствол

Насадки

- 11 Профессиональный универсальный венчик для перемешивания *
 - а Защитный колпачок с отсоединительными кнопками
- 12 Профессиональный венчик для взбивания
 - а Защитный колпачок с отсоединительными кнопками
- 13 Месильная насадка
 - а Защитный колпачок с отсоединительными кнопками

* в зависимости от модели

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

Перед первым использованием

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

Внимание!

Вводить в действие поврежденный прибор категорически запрещено!

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

- Перед первым использованием тщательно очистите и высушите все детали.

→ «Очистка и уход» см. стр. 95

Элементы управления и аксессуары

Цветная маркировка

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

Приводы

→ Рисунок А

Прибор имеет 3 различных привода.

Главный привод, черный (4)

Для насадок или для принадлежностей с угловой передачей.



Передний привод, желтый (5)

Для принадлежностей с желтым соединительным элементом.



Задний привод, красный (6)

Для принадлежностей с красным соединительным элементом.



Защитные крышки привода (5а и 6а)

Для защиты неиспользуемых приводов.

Дополнительная информация:

→ «Принадлежности» см. стр. 99

Поворотный переключатель

→ Рисунок В

Поворотным переключателем выбирается нужная скорость или выключается прибор. При неполадках в управлении прибором, срабатывании электронных предохранителей или неисправности прибора его включение блокируется.



Позиции настройки

М	Моментное включение с максимальным числом оборотов / высокой скоростью вращения. Удерживать переключатель в течение необходимого времени.
О	Стоп / выключение
	Функция «Подмешивание» с минимальным числом оборотов / очень низкой скоростью вращения.
1...7	Ступени скорости 1: низкое число оборотов / медленно 7: максимальное число оборотов / быстро

Насадки

→ Рисунок А

Профессиональный универсальный венчик для перемешивания

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

Профессиональный венчик для взбивания

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



Месильная насадка

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



Рекомендации по установке скорости

	Для подмешивания и бережного размешивания различных ингредиентов (например, для подмешивания взбитых белков)
1-2	Для замешивания и размешивания ингредиентов
3	Для вымешивания тяжелого теста месильной насадкой
5-7	Для перемешивания и взбивания ингредиентов (например, сливок) профессиональным универсальным венчиком для перемешивания или профессиональным венчиком для взбивания
М	Для применения насадок не годится!

Регулирование насадок

На заводе-изготовителе прибор отлажен таким образом, чтобы профессиональный венчик для взбивания почти касался дна, обеспечивая оптимальное смешивание ингредиентов. Если насадки касаются дна смесительной чаши или слишком удалены от нее, это расстояние можно подрегулировать. → «Регулирование насадок» см. стр. 97

Поворотный кронштейн

→ Рисунок G

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



Смесительная чаша и крышка

→ Рисунок D

Прибор поставляется в комплекте со специальной смесительной чашей, которую нужно закрепить на приборе, установив и повернув.

Крышка крепится на поворотном кронштейне и открывается автоматически при подъеме кронштейна.

Установка и снятие насадок

→ Рисунок E

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

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

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

Отсек для хранения кабеля



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

Системы безопасности

Прибор оснащен различными системами безопасности. → «Системы безопасности» см. стр. 97

Применение насадок

⚠ Не исключена опасность травмирования!

- Штепсельную вилку можно вставлять в розетку только после полного окончания подготовки к работе с прибором.
- Во время работы прибора ни в коем случае не опускайте руки и пальцы в смесительную чашу или в загрузочный ствол.
- Работайте только с установленной крышкой.

- Перед тем, как перемещать поворотный кронштейн или заменять насадку, обязательно дождитесь полной остановки привода.
- Из соображений безопасности обязательно установите защитные крышки на передний и задний привод.

Подготовка

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

Важно!

При неправильно вставленной смесительной чаше прибор не включается.

→ Ряд рисунков F

1. В зависимости от процесса переработки выберите профессиональный универсальный венчик для перемешивания или взбивания либо месильную насадку → «Насадки» см. стр. 92.

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

2. Загрузите в смесительную чашу предназначенные для переработки ингредиенты.
3. Нажмите на кнопку разблокирования и опустите поворотный кронштейн вниз до фиксации.

⚠ Не исключена опасность травмирования!

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

Пользование прибором

4. Вставьте вилку в розетку. Установите поворотный выключатель на нужный режим. Рекомендации по установке скорости: → «Насадки» см. стр. 92
5. Перерабатывайте ингредиенты до получения желаемого результата.
6. Установите поворотный переключатель в положение **О**. Дождитесь полной остановки привода. Извлеките вилку из розетки.
7. Нажмите на кнопку разблокирования и поднимите поворотный кронштейн до упора.
8. Поверните смесительную чашу по часовой стрелки так, чтобы ее можно было поднять. Извлеките смесительную чашу.
9. Нажмите обе отсоединительные кнопки для освобождения насадки. Выньте насадку из привода.
10. Снимите крышку с привода.
11. Очистите все части прибора сразу после использования. → «Очистка и уход» см. стр. 95

Указание. Воспользуйтесь также показанными примерами применения, чтобы лучше ознакомиться с прибором и его функциями. → «Рецепты» см. стр. 95

Добавление ингредиентов

В процессе переработки можно также добавлять дополнительные ингредиенты.

→ Рисунок 6

- Осторожно загрузите дополнительные ингредиенты через загрузочный ствол в крышке.

⚠ Не исключена опасность травмирования!

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

→ Ряд рисунков 7

1. Чтобы загрузить большое количество продуктов или ингредиентов, установите поворотный переключатель в положение **О** и дождитесь полной остановки привода.
2. Нажмите на кнопку разблокирования и поднимите поворотный кронштейн до упора.
3. Загрузите ингредиенты непосредственно в смесительную чашу.
- Нажмите на кнопку разблокирования и опустите поворотный кронштейн вниз до фиксации. Продолжите переработку ингредиентов. → «Пользование прибором» см. стр. 94

Применение принадлежностей

Для вашего кухонного комбайна имеется целый ряд принадлежностей, значительно расширяющих его функциональные возможности. В зависимости от модели определенные принадлежности могут входить в комплект поставки. Если какая-либо из принадлежностей не входит в комплект поставки, ее можно приобрести через торговое предприятие или сервисную службу. → «Принадлежности» см. стр. 99

Подготовка к использованию принадлежностей

В зависимости от принадлежности требуется различная подготовка основного блока.

- Установите основной блок на ровную, чистую и прочную поверхность.
- Вытяните сетевой кабель на нужную длину.
- Подготовьте основной блок, как показано на рисунке.

→ Рисунок II

1. Подготовка к использованию насадок.
2. Подготовка к использованию принадлежностей, подключаемых к главному приводу черного цвета с угловой передачей, и принадлежностей, устанавливаемых вместо смесительной чаши.
3. Подготовка к использованию принадлежностей, подключаемых к приводу красного цвета, например, блендера или многофункционального измельчителя.
4. Подготовка к использованию принадлежностей, подключаемых к приводу желтого цвета, без отверстия для выпуска продуктов, например, многофункционального блендера или соковыжималки.
5. Подготовка к использованию принадлежностей, подключаемых к приводу желтого цвета, с отверстием для выпуска продуктов, например, универсальной резки.
 - Соблюдать желтые, красные или черные метки на приводе и принадлежности. → «Цветная маркировка» см. стр. 91
 - Неиспользуемые приводы обязательно должны быть закрыты защитными крышками.
 - Все дальнейшие операции описаны в отдельной инструкции по эксплуатации для соответствующей принадлежности.

Очистка и уход

После каждого применения прибор и использованные насадки должны быть тщательно очищены. → **Рисунок I**

⚠ Опасность поражения током!

- Перед очисткой извлеките вилку из розетки.
- Ни в коем случае не погружайте основной блок в жидкости и не мойте его в посудомоечной машине.
- Не используйте паровые очистители.

Внимание!

- Не используйте моющие средства, содержащие алкоголь или спирт.
- Не используйте металлические и остроконечные предметы, а также предметы с острыми кромками.
- Не применяйте грубую ткань или абразивные чистящие средства.
- Не зажимайте пластмассовые детали в посудомоечной машине, так как возможна их неустраняемая деформация!

Очистка основного блока

- Снимите защитные крышки приводов.
- Протрите основной блок и защитные крышки приводов мягкой влажной тканью и высушите их.

Очистка смесительной чаши и насадок

- Очистите смесительную чашу, крышку и насадки мыльным раствором и мягкой тканью или губкой либо вымойте их в посудомоечной машине.
- Дайте высохнуть всем частям.

Рецепты

Взбитые сливки

- 200-1500 г
- Сливки перерабатывать от 1½ до 4 минут в режиме **7**, в зависимости от количества и свойств сливок с помощью профессионального венчика для взбивания.



Яичные белки

- 2-12 белков
- Белки взбивать в течение 4-6 минут в режиме **7** с помощью профессионального венчика для взбивания.



Бисквитное тесто

Основной рецепт

- 3 яйца
- 3-4 ст. л. горячей воды
- 150 г сахара
- 1 пакетик ванильного сахара
- 150 г муки
- 50 г крахмала
- если потребуется, немного пекарского порошка
- Ингредиенты (кроме муки и крахмала) взбивать в течение примерно 4-6 минут в режиме **7** с помощью профессионального венчика для взбивания до образования пены.
- Установить поворотный переключатель на режим **1** и в течение примерно ½-1 минуты подмешивать по столовой ложке просеянную муку и крахмал.

Максимальное количество: 2-кратное количество продуктов из основного рецепта

Сдобное тесто

Основной рецепт

- 3-4 яйца
- 200-250 г сахара
- 1 щепотка соли
- 1 пакетик ванильного сахара или цедра с ½ лимона
- 200-250 г сливочного масла или маргарина (комнатной температуры)
- 500 г муки
- 1 пакетик пекарского порошка
- 150 мл молока
- Все ингредиенты перемешивать с помощью профессионального универсального венчика для перемешивания в течение примерно ½ минуты в режиме **2**, затем в течение примерно 2-3 минут в режиме **7**.

Максимальное количество: 2½-кратное количество продуктов из основного рецепта



Песочное тесто

Основной рецепт

- 125 г сливочного масла (комнатной температуры)
- 100-125 г сахара
- 1 яйцо
- 1 щепотка соли
- немного лимонной цедры или ванильного сахара
- 250 г муки
- если потребуется, немного пекарского порошка
- Все ингредиенты перемешивать с помощью профессионального универсального венчика для перемешивания в течение примерно ½ минуты в режиме **2**, а затем в течение примерно 2-3 минут в режиме **6**.

При использовании более 500 г муки:

- Ингредиенты замешивать с помощью месильной насадки в течение примерно ½ минуты в режиме **1**, затем в течение примерно 3-4 минут в режиме **3**.

Максимальное количество: 4-кратное количество продуктов из основного рецепта

Дрожжевое тесто

Основной рецепт

- 500 г муки
- 1 яйцо
- 80 г жира (комнатной температуры)
- 80 г сахара
- 200-250 мл теплого молока
- 25 г свежих или 1 пакетик сухих дрожжей
- Цедра с ½ лимона
- 1 щепотка соли
- Все ингредиенты перерабатывать в течение примерно ½ минуты в режиме **1**, а затем в течение примерно 3-6 минут в режиме **3** с помощью месильной насадки.

Максимальное количество: 3-кратное количество продуктов из основного рецепта



Тесто для макарон

Основной рецепт

- 500 г муки
- 250 г яиц (ок. 5 штук)
- При необх. 2-3 ст. л. (20-30 г) холодной воды
- Все ингредиенты перерабатывать в течение примерно 3-5 минут в режиме **3** до получения однородного теста.

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

Тесто для хлеба

Основной рецепт

- 1000 г муки
- 3 пакетика сухих дрожжей
- 2 ч. л. соли
- 660 мл теплой воды
- Все ингредиенты перерабатывать в течение примерно ½ минуты в режиме **1**, а затем в течение примерно 4-5 минут в режиме **3** с помощью месильной насадки.

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



→ Ряд рисунков

- При вставленном профессиональном венчике для взбивания проверьте положение насадки.
- Нажмите на кнопку разблокирования и поднимите поворотный кронштейн до упора.
- Придержите рукой насадку. Ослабьте контргайку, повернув ее вильчатым гаечным ключом (на 10 мм) по часовой стрелке.
- Вращением насадки установите расстояние до смесительной чаши (1 полный оборот соответствует регулировке по высоте на 1 мм).
- Вращение против часовой стрелки:** расстояние до смесительной чаши становится меньше.
- Вращение по часовой стрелке:** расстояние до смесительной чаши становится больше.
- Нажмите на кнопку разблокирования и опустите поворотный кронштейн вниз до фиксации.
- Проверьте зазор насадки. Оптимальный зазор между насадками и смесительной чашей равен 3 мм. Если потребуется, отрегулируйте зазор.
- После оптимальной установки зазора нажмите на кнопку разблокирования и отведите назад поворотный кронштейн.
- Придержите рукой насадку. Затяните контргайку, повернув ее вильчатым гаечным ключом (на 10 мм) против часовой стрелки.

Регулирование насадок

Не исключена опасность травмирования!

Перед регулированием извлеките вилку из розетки.

Внимание!

Регулирование насадок следует выполнять малыми шагами. Поворотный кронштейн должен полностью опускаться, при этом насадки не должны застревать на нижней и боковой поверхности смесительной чаши. Оптимальный зазор между насадками и смесительной чашей равен 3 мм.

Системы безопасности

Блокировка включения

Прибор включается только при условии, что смесительная чаша установлена и повернута до фиксации, или если на главном приводе закреплена принадлежность с угловой передачей, и если поворотный кронштейн зафиксирован в нижнем положении.

Блокировка повторного включения

При перерыве в электроснабжении прибор остается включенным, но электромотор после этого не запускается снова. Для повторного включения установите поворотный переключатель сначала в положение **О**, а затем снова включите.

Устройство защиты от перегрузки

Устройство защиты от перегрузки автоматически выключает электромотор во время работы прибора. Возможной причиной этого может являться переработка слишком большого количества продуктов.

Блокировка поворотного кронштейна

Поворотный кронштейн невозможно разблокировать и повернуть, если на заднем приводе установлена какая-либо принадлежность.

Помощь при устранении неисправностей

Указание. При неполадках в управлении прибором, срабатывании электронных предохранителей или неисправности прибора его включение блокируется. Вначале следует попытаться устранить возникшую проблему с помощью следующих указаний.

Внимание!

Если таким образом устранить неисправность не удалось, обратитесь в сервисную службу.

Неисправность

Прибор не включается.

Устранение

- Проверьте наличие электроснабжения.
- Проверьте штепсельную вилку.
- Проверьте поворотный кронштейн. В правильном положении? Зафиксирован?
- Поверните смесительную чашу до упора.

- Включена блокировка повторного включения. Установите поворотный переключатель в положение **О** и затем снова на нужный режим.

Неисправность

Прибор выключается во время использования. Срабатывает защита от перегрузки. Одновременная или слишком длительная переработка чрезмерного количества продуктов.

Устранение

- Установите поворотный переключатель в положение **О**.

⚠ Не исключена опасность травмирования!

Извлеките вилку из розетки.

- Уменьшите количество перерабатываемых продуктов.
- Дайте прибору остыть до комнатной температуры.
- Не превышайте максимально допустимое количество продуктов!
→ «Рецепты» см. стр. 95

Неисправность

Во время работы привода случайно была нажата кнопка разблокирования. Поворотный кронштейн передвигается вверх. Привод выключается.

Устранение

- Установите поворотный переключатель в положение **О**.
- Нажмите на кнопку разблокирования и опустите поворотный кронштейн вниз до фиксации.
- Снова установите поворотный выключатель на нужный режим.

Утилизация



Утилизируйте упаковку с использованием экологически безопасных методов. Данный прибор имеет отметку о соответствии европейским нормам 2012/19/EU утилизации электрических и электронных приборов (waste electrical and electronic equipment – WEEE). Данные нормы определяют действующие на территории Евросоюза правила возврата и утилизации старых приборов. Информацию об актуальных возможностях утилизации Вы можете получить в магазине, в котором Вы приобрели прибор.

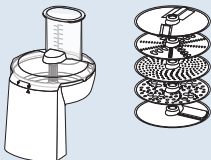
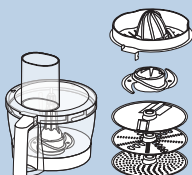
Условия гарантийного обслуживания

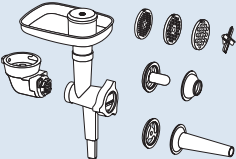
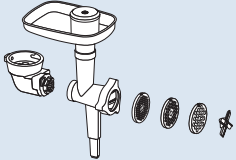
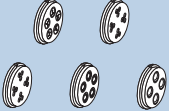
Получить исчерпывающую информацию об условиях гарантийного обслуживания Вы можете в Вашем ближайшем авторизованном сервисном центре, или в сервисном центре от производителя ООО «БСХ Бытовые Приборы», или в сопроводительной документации.

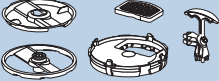
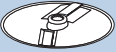
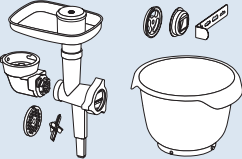
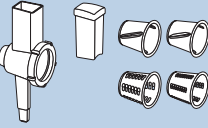
Мы оставляем за собой право на внесение изменений.

Принадлежности

Принадлежности и запчасти можно приобрести в торговой сети или через нашу сервисную службу. Так как ассортимент выпускаемых изделий постоянно расширяется, в продаже могут иметься не указанные здесь принадлежности. На сайте www.bosch-home.com можно ознакомиться с актуальным перечнем принадлежностей.

Принадлежности	Обозначение	Описание
	MUZ9VL1	Универсальная резка Для резки, шинковки и натирания фруктов, овощей и других продуктов питания.
	MUZ9VLP1	Многофункциональный миксер с соковыжималкой Для рубки зелени, овощей, яблок и мяса, для шинковки моркови, редиса и сыра, для натирания орехов и охлажденного шоколада. Для отжима сока из апельсинов, лимонов и грейпфрутов.
	MUZ9PP1	Макаронница Для приготовления листов теста и лапши.

Принадлежности	Обозначение	Описание
	MUZ9TM1	Многофункциональный измельчитель в комплекте Для измельчения малых количеств пряностей, круп, кофе или сахара. Для измельчения и рубки мяса, рыбы, твердого сыра, трав, фруктов, овощей, орехов или шоколада. Для смешивания жидких или полутвердых продуктов, для измельчения/рубки сырых фруктов/овощей и замороженных плодов, а также для приготовления пюре.
	MUZ9HA1	Мясорубка с насадкой для приготовления колбас и кеббе Для измельчения свежего мяса для тартара или рулета из рубленого мяса. Для наполнения колбас. Для приготовления пирожков с мясом или пельменей.
	MUZ9MX1	Блендер Для смешивания напитков, для пюрирования фруктов и овощей, для приготовления майонеза, для измельчения фруктов, орехов и кубиков льда, для пюрирования и смешивания супов и соусов.
	MUZ9ER1	Смесительная чаша из нержавеющей стали с ручками В смесительной чаше можно перерабатывать до 3500 г дрожжевого теста.
	MUZ9KR1	Пластиковая смесительная чаша с ручками В смесительной чаше можно перерабатывать до 3500 г дрожжевого теста.
	MUZ9FW1	Мясорубка Для измельчения свежего мяса для тартара или рулета из рубленого мяса.
	MUZ9PP2	Насадки для макарон, для MUZ9HA1 и MUZ9FW1 Для формовки макарон. 5 различных форм на выбор.

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

Информация изготовителя о гарантийном и сервисном обслуживании

Круглосуточный телефон службы поддержки*:

8 (800) 200-29-61

Официальный сайт в Интернете:

www.bosch-home.ru

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

Рекомендуем Вам пользоваться услугами только авторизованных сервисных центров.

Оригинальные аксессуары и средства по уходу для бытовой техники Bosch Вы можете приобрести в нашем фирменном интернет-магазине: www.bosch-home.ru/store. С условиями заказа, оплаты и доставки Вы можете ознакомиться на сайте. Также оригинальные аксессуары и средства по уходу Вы можете приобрести в авторизованных сервисных центрах.

1. Изделие _____	2. Модель _____
Пункты 1-2 заполняются только в случае, если эти данные не содержатся в документах о покупке изделия (кассовый чек и/или товарный чек, товарная накладная).	

3. Данная информация распространяется на малые бытовые приборы товарного знака Bosch: кофеварки, кофемашины, кофемолки, весы, кухонные комбайны, миксеры, пылесосы, резки, тостеры, утюги, фены, распылители для волос, электрочайники, соковыжималки, измельчители, блендеры, гладильные доски, ванночки, напольные весы, утюги, паровые станции, гладильные доски и аналогичные им изделия.

ЕАС 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 сертификации соответствия (декларации о соответствии) и сроке его (ее) действия Вы можете получить в ООО «БСХ Бытовые Приборы».

Наша продукция производится под контролем транснациональной корпорации «БСХ Хаусгерете ГмбХ», адрес штаб-квартиры: 81739 Мюнхен, Карл-Вери Штрассе 34, Германия (BSH Hausgeräte GmbH, Carl-Wery-Str. 34, 81739 München, Germany).

Организацией, выполняющей функции иностранного изготовителя, уполномоченной изготовителем на основании договора с ним, является ООО «БСХ Бытовые Приборы», 198515, Санкт-Петербург, г. Петергоф, ул. Карла Сименса, д.1 лит. А, филиал в г. Москва, 119071, ул. Малая Калужская, д.15, телефон (495) 737-2777, факс (495) 737-2798.

5. Обязательные сведения о технических характеристиках прибора приведены на типовой табличке прибора или на его этикетке и/или в сопроводительной документации.

6. Аксессуары и средства по уходу

Для безупречного функционирования Вашей техники и ухода за ней производитель рекомендует использовать только оригинальные аксессуары и средства по уходу. Оригинальные аксессуары разработаны производителем, они идеально подходят именно для Вашего прибора. Оригинальные аксессуары и средства по уходу соответствуют самым высоким требованиям качества товарного знака Bosch, они проходят заводские испытания для обеспечения максимальной надежности в работе. По всем вопросам, связанным с аксессуарами и средствами по уходу для Вашей бытовой техники, Вы можете обратиться в авторизованные сервисные центры или по телефону службы поддержки.

7. Гарантия изготовителя

Фирма изготовитель предоставляет на приобретенный Вами в Российской Федерации бытовой прибор гарантию в соответствии с действующим законодательством РФ сроком 1 год. На приобретенный в Республике Беларусь бытовой прибор, к которому при покупке был выдан гарантийный талон, действуют гарантийные условия, не противоречащие законодательству Республики Беларусь.

8. Внимание! Важная информация для потребителей

Данный прибор предназначен для использования исключительно для личных, семейных, домашних и иных нужд, не связанных с осуществлением предпринимательской деятельности либо удовлетворением бытовых потребностей в офисе предприятия, учреждения или организации. Использование прибора в целях, отличных от вышеуказанных, является нарушением правил надлежащей эксплуатации прибора.

Наличие фирменной заводской типовой таблички на приборе обязательно! Пожалуйста, убедитесь в ее наличии и сохраните ее на приборе в течение всего срока службы прибора. Удаление таблички ведет к обезличиванию прибора и к возможным нарушениям правил его эксплуатации.

Изготовитель не несет ответственность за недостатки в приборе, если сервисной службой будет доказано, что они возникли после передачи прибора потребителю вследствие нарушения им правил пользования, транспортировки, хранения, действий третьих лиц, непреодолимой силы (пожара, природной катастрофы и т.п.), попадания бытовых насекомых и грызунов, воздействия иных посторонних факторов, а также вследствие существенных нарушений технических требований, оговоренных в инструкции по эксплуатации, в том числе нестабильности параметров электросети, установленных ГОСТ 32144-2013.

Для подтверждения даты покупки прибора при гарантийном ремонте или предъявлении иных предусмотренных законом требований убедительно просим Вас сохранять документы о покупке (чек, квитанцию, иные документы, подтверждающие дату и место покупки).

Соблюдение рекомендаций и указаний, содержащихся в инструкции по эксплуатации (правилах пользования), поможет избежать проблем в эксплуатации прибора и его обслуживании.

Неисправные узлы приборов в гарантийный период бесплатно ремонтируются или заменяются новыми. Решение вопроса о целесообразности их замены или ремонта остается за службами сервиса.

9. Информация о сервисе

В период и после истечения гарантийного срока наша Служба Сервиса, а также мастерские наших партнеров всегда готовы предложить Вам свои услуги. Список адресов уполномоченных изготовителем пунктов авторизованного сервисного обслуживания находится на официальном сайте в Интернете: www.bosch-home.ru.

Срок службы малых бытовых приборов (кроме кухонных комбайнов и пылесосов) составляет 2 года. Срок службы кухонных комбайнов и пылесосов составляет 5 лет. Срок службы изделия исчисляется с даты его покупки, либо при невозможности ее определения, с даты изготовления изделия, нанесенной на типовую табличку изделия. В соответствии со стандартом изготовителя дата изготовления маркируется FD 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.

B3AC065N1-1M00 03/2017



BOSCH

Разработано для жизни

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

Продукция: кухонные комбайны, кухонные машины, миксеры, измельчители

Товарный знак: Bosch

ВНИМАНИЕ! Ассортимент продукции постоянно обновляется. Технические характеристики продукции, в том числе энергоэффективности, постоянно совершенствуются. Продукция регулярно проходит обязательную процедуру подтверждения соответствия согласно действующему законодательству. Информацию о реквизитах актуальных сертификатов соответствия и сроках их действия, информацию об актуальном ассортименте продукции можно получить у организации, выполняющей функции иностранного изготовителя на территории Российской Федерации ООО «БСХ Бытовые Приборы», 198515, Санкт-Петербург, г. Петергоф, ул. Карла Сименса, д.1 лит.А, филиал в г. Москва, 119071, ул. Малая Калужская, д.15, телефон (495) 737-2777, факс (495) 737-2798.

Компания ООО «БСХ Бытовые Приборы», 198515, Санкт-Петербург, г. Петергоф, ул. Карла Сименса, д.1 лит.А, филиал в г. Москва, 119071, ул. Малая Калужская, д.15, телефон (495) 737-2777, факс (495) 737-2798 осуществляет свою деятельность по подтверждению соответствия продукции от имени производителя на единой таможенной территории Евразийского экономического союза в соответствии с действующими техническими регламентами, в качестве уполномоченного Изготовителем лица, а также выполняет требования, предусмотренные Законом РФ №184-ФЗ «О техническом регулировании» для лица, выполняющего функции иностранного изготовителя на территории Российской Федерации.

Импортёром в Российскую Федерацию продукции, сертифицированной в качестве серийно производимой, является ООО «БСХ Бытовые Приборы», 198515, Санкт-Петербург, г. Петергоф, ул. Карла Сименса, д.1 лит.А, филиал в г. Москва, 119071, ул. Малая Калужская, д.15, телефон (495) 737-2777.

Организацией, указываемой на продукции в целях идентификации продукции и осуществляющей первичное размещение продукции на рынке Европейского союза, является Роберт Бош Хаусгерете ГмбХ Карл-Вери-Штр. 34, 81739 Мюнхен, Германия (Robert Bosch Hausgeräte GmbH, Carl-Wery-Str. 34, 81739 München, Germany).

Юридическим лицом (изготовителем), осуществляющим от своего имени изготовление продукции и ответственным за ее соответствие требованиям применимых технических регламентов, является БСХ Хаусгерете ГмбХ, Карл-Вери-Штр. 34, 81739 Мюнхен, Германия (BSH Hausgeräte GmbH, Carl-Wery-Str. 34, 81739 München, Germany).

При перевозке, погрузке, разгрузке и хранении продукции следует руководствоваться, помимо изложенных в инструкции по эксплуатации, следующими требованиями:

- Запрещается подвергать продукцию существенным механическим нагрузкам, которые могут привести к повреждению продукции и/или нарушению ее упаковки.
- Необходимо избегать попадания на упаковку продукции воды и других жидкостей.

Перед перевозкой или передачей на хранение бывшей в эксплуатации продукции при отрицательной температуре необходимо убедиться в отсутствии в продукции воды.

Продукция предназначена к использованию в условиях температуры выше 0°C и относительной влажности, не превышающей 93%.

Перед началом эксплуатации продукции, длительное время находившейся под воздействием отрицательной температуры, необходимо выдержать ее в условиях комнатной температуры несколько часов.

Правила реализации продукции определяются предприятиями розничной торговли в соответствии с требованиями действующего законодательства.

Указания по утилизации продукции содержатся в инструкции по эксплуатации и могут быть уточнены у муниципальных органов исполнительной власти.

Для продукции, реализованной изготовителем в течение срока действия сертификата соответствия, этот сертификат действителен при ее поставке, продаже и использовании (применении) в течение срока службы, установленного в соответствии со статьей 18 Закона РФ о защите прав потребителей. Срок службы на продукцию указан производителем в листовке «Информация изготовителя о гарантийном и сервисном обслуживании».

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

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

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

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

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

В состав эксплуатационных документов, предусмотренных изготовителем для продукции, могут входить настоящая информация, инструкция (руководство) по эксплуатации, информация об условиях гарантийного и сервисного обслуживания.

Маркирование продукции осуществляется изготовителем на титовой табличке прибора, на упаковочной этикетке, непосредственно на упаковке прибора, а также может производиться иными способами, обеспечивающими доступное и наглядное представление информации о приборе в местах продаж.



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

Продукция соответствует следующим техническим регламентам Таможенного союза:

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

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

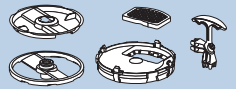
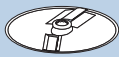
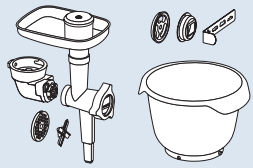
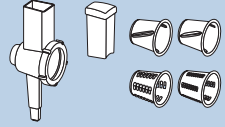
Информация о комплектации продукции представлена в торговых залах, может быть запрошена по телефону бесплатной «горячей линии» (800) 200-2961, а также доступна в интернете на сайте производителя <http://www.bosch-home.ru>.

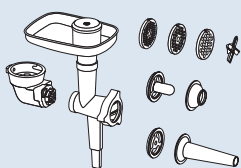
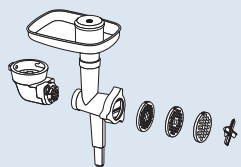
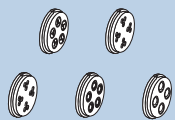
Торговое обозначение	Апробационный тип	Сертификат соответствия			Страна-изготовитель	НЧ*, В	НН**, Гц	НМ***, Вт
		Рег. номер	Дата выдачи	Действует до				
Кухонные комбайны, кухонные машины								
МС812М865	CNCM30	C-DE.АЯ46.В.73522	12.02.2016	11.02.2021	Словения	50/60	220-240	1250
МС812S814	CNCM30	C-DE.АЯ46.В.73522	12.02.2016	11.02.2021	Словения	50/60	220-240	1250
МС812W501	CNCM30	C-DE.АЯ46.В.73522	12.02.2016	11.02.2021	Словения	50/60	220-240	1000
МС812W620	CNCM30	C-DE.АЯ46.В.73522	12.02.2016	11.02.2021	Словения	50/60	220-240	1100
МС812W872	CNCM30	C-DE.АЯ46.В.73522	12.02.2016	11.02.2021	Словения	50/60	220-240	1250
МСМ3100W	CNCM12	C-DE.АЯ46.В.73522	12.02.2016	11.02.2021	Словения	50/60	220-240	800
МСМ3110W	CNCM12	C-DE.АЯ46.В.73522	12.02.2016	11.02.2021	Словения	50/60	220-240	800
МСМ3200W	CNCM12	C-DE.АЯ46.В.73522	12.02.2016	11.02.2021	Словения	50/60	220-240	800
МСМ3201В	CNCM12	C-DE.АЯ46.В.73522	12.02.2016	11.02.2021	Словения	50/60	220-240	800
МСМ3401М	CNCM12	C-DE.АЯ46.В.73522	12.02.2016	11.02.2021	Словения	50/60	220-240	800
МСМ3501М	CNCM12	C-DE.АЯ46.В.73522	12.02.2016	11.02.2021	Словения	50/60	220-240	800
МСМ4000	CNCM20	C-DE.АЯ46.В.73522	12.02.2016	11.02.2021	Словения	50/60	220-240	700
МСМ4100	CNCM20	C-DE.АЯ46.В.73522	12.02.2016	11.02.2021	Словения	50/60	220-240	800
МУМ4406	CNUM5ST	C-DE.АЯ46.В.73522	12.02.2016	11.02.2021	Словения	50/60	220-240	500
МУМ4426	CNUM5ST	C-DE.АЯ46.В.73522	12.02.2016	11.02.2021	Словения	50/60	220-240	500
МУМ44R1	CNUM5ST	C-DE.АЯ46.В.73522	12.02.2016	11.02.2021	Словения	50/60	220-240	500
МУМ4657	CNUM5ST	C-DE.АЯ46.В.73522	12.02.2016	11.02.2021	Словения	50/60	220-240	550
МУМ4855	CNUM5ST	C-DE.АЯ46.В.73522	12.02.2016	11.02.2021	Словения	50/60	220-240	600
МУМ4856	CNUM5ST	C-DE.АЯ46.В.73522	12.02.2016	11.02.2021	Словения	50/60	220-240	600
МУМ4875EU	CNUM5ST	C-DE.АЯ46.В.73522	12.02.2016	11.02.2021	Словения	50/60	220-240	600
МУМ4880	CNUM5ST	C-DE.АЯ46.В.73522	12.02.2016	11.02.2021	Словения	50/60	220-240	600
МУМ48SL	CNUM5ST	C-DE.АЯ46.В.73522	12.02.2016	11.02.2021	Словения	50/60	220-240	600
МУМ52120	CNUM50	C-DE.АЯ46.В.73522	12.02.2016	11.02.2021	Словения	50/60	220-240	700
МУМ54D00	CNUM51	C-DE.АЯ46.В.73522	12.02.2016	11.02.2021	Словения	50/60	220-240	900
МУМ54G00	CNUM51	C-DE.АЯ46.В.73522	12.02.2016	11.02.2021	Словения	50/60	220-240	900
МУМ54I00	CNUM51	C-DE.АЯ46.В.73522	12.02.2016	11.02.2021	Словения	50/60	220-240	900
МУМ54P00	CNUM51	C-DE.АЯ46.В.73522	12.02.2016	11.02.2021	Словения	50/60	220-240	900
МУМ54Y00	CNUM51	C-DE.АЯ46.В.73522	12.02.2016	11.02.2021	Словения	50/60	220-240	900
МУМ58020	CNUM51	C-DE.АЯ46.В.73522	12.02.2016	11.02.2021	Словения	50/60	220-240	1000
МУМ58225	CNUM51	C-DE.АЯ46.В.73522	12.02.2016	11.02.2021	Словения	50/60	220-240	1000
МУМ58231	CNUM51	C-DE.АЯ46.В.73522	12.02.2016	11.02.2021	Словения	50/60	220-240	1000
МУМ58243	CNUM51	C-DE.АЯ46.В.73522	12.02.2016	11.02.2021	Словения	50/60	220-240	1000
МУМ5824C	CNUM51	C-DE.АЯ46.В.73522	12.02.2016	11.02.2021	Словения	50/60	220-240	1000
МУМ58252RU	CNUM51	C-DE.АЯ46.В.73522	12.02.2016	11.02.2021	Словения	50/60	220-240	1000
МУМ58420	CNUM51	C-DE.АЯ46.В.73522	12.02.2016	11.02.2021	Словения	50/60	220-240	1000
МУМ58720	CNUM51	C-DE.АЯ46.В.73522	12.02.2016	11.02.2021	Словения	50/60	220-240	1000
МУМ58920	CNUM51	C-DE.АЯ46.В.73522	12.02.2016	11.02.2021	Словения	50/60	220-240	1000
МУМ58B00	CNUM51	C-DE.АЯ46.В.73522	12.02.2016	11.02.2021	Словения	50/60	220-240	1000
МУМ58K20	CNUM51	C-DE.АЯ46.В.73522	12.02.2016	11.02.2021	Словения	50/60	220-240	1000
МУМ58L20	CNUM51	C-DE.АЯ46.В.73522	12.02.2016	11.02.2021	Словения	50/60	220-240	1000
МУМ59343	CNUM51	C-DE.АЯ46.В.73522	12.02.2016	11.02.2021	Словения	50/60	220-240	1000
МУМ59M55	CNUM51	C-DE.АЯ46.В.73522	12.02.2016	11.02.2021	Словения	50/60	220-240	1000
МУМ5XW10	CNUM51	C-DE.АЯ46.В.73522	12.02.2016	11.02.2021	Словения	50/60	220-240	1000
МУМ5XW20	CNUM51	C-DE.АЯ46.В.73522	12.02.2016	11.02.2021	Словения	50/60	220-240	1000
МУМ5XW40	CNUM51	C-DE.АЯ46.В.73522	12.02.2016	11.02.2021	Словения	50/60	220-240	1000
МУМ9A32500	CNUM60A	C-DE.АЯ46.В.77956	21.12.2016	20.12.2021	Словения	50/60	220-240	1200
МУМ9Y35512	CNUM60B	C-DE.АЯ46.В.81253	28.07.2017	27.07.2022	Словения	50/60	220-240	1500
МУМ9YX5S12	CNUM61B	C-DE.АЯ46.В.81253	28.07.2017	27.07.2022	Словения	50/60	220-240	1500
МУМР1000	CNUM5ST	C-DE.АЯ46.В.73522	12.02.2016	11.02.2021	Словения	50/60	220-240	600
Миксеры, измельчители								
МFQ22100	CNHR30	C-DE.АЯ46.В.76049	17.08.2016	16.08.2021	Словения	50/60	220-240	375
МFQ2210D	CNHR30	C-DE.АЯ46.В.76049	17.08.2016	16.08.2021	Словения	50/60	220-240	375
МFQ2210K	CNHR30	C-DE.АЯ46.В.76049	17.08.2016	16.08.2021	Словения	50/60	220-240	375
МFQ2210P	CNHR30	C-DE.АЯ46.В.76049	17.08.2016	16.08.2021	Словения	50/60	220-240	375
МFQ2210Y	CNHR30	C-DE.АЯ46.В.76049	17.08.2016	16.08.2021	Словения	50/60	220-240	375
МFQ24200	CNHR30	C-DE.АЯ46.В.76049	17.08.2016	16.08.2021	Словения	50/60	220-240	400
МFQ2420B	CNHR30	C-DE.АЯ46.В.76049	17.08.2016	16.08.2021	Словения	50/60	220-240	400
МFQ2520B	CNHR30C	C-DE.АЯ46.В.88895	22.10.2018	21.10.2023	Словения	50/60	220-240	500
МFQ2600G	CNHR30	C-DE.АЯ46.В.76049	17.08.2016	16.08.2021	Словения	50/60	220-240	375
МFQ2600W	CNHR30	C-DE.АЯ46.В.76049	17.08.2016	16.08.2021	Словения	50/60	220-240	375
МFQ3010	CNHR19	C-DE.АЯ46.В.73034	30.12.2015	29.12.2020	Словения	50/60	220-240	300
МFQ3030	CNHR19	C-DE.АЯ46.В.73034	30.12.2015	29.12.2020	Словения	50/60	220-240	350
МFQ3555	CNHR18	C-DE.АЯ46.В.73034	30.12.2015	29.12.2020	Словения	50/60	220-240	350
МFQ36300Y	CNHR27	C-DE.АЯ46.В.73034	30.12.2015	29.12.2020	Словения	50/60	220-240	400
МFQ36440	CNHR27	C-DE.АЯ46.В.73034	30.12.2015	29.12.2020	Словения	50/60	220-240	450
МFQ36460	CNHR27	C-DE.АЯ46.В.73034	30.12.2015	29.12.2020	Словения	50/60	220-240	450
МFQ36470	CNHR27	C-DE.АЯ46.В.73034	30.12.2015	29.12.2020	Словения	50/60	220-240	450
МFQ36480	CNHR27	C-DE.АЯ46.В.73034	30.12.2015	29.12.2020	Словения	50/60	220-240	450
МFQ4020	CNHR22	C-DE.АЯ46.В.73034	30.12.2015	29.12.2020	Словения	50/60	220-240	450
МFQ4030K	CNHR22	C-DE.АЯ46.В.73034	30.12.2015	29.12.2020	Словения	50/60	220-240	500
МFQ4070	CNHR22	C-DE.АЯ46.В.73034	30.12.2015	29.12.2020	Словения	50/60	220-240	500
МFQ4080	CNHR22	C-DE.АЯ46.В.73034	30.12.2015	29.12.2020	Словения	50/60	220-240	500
МFQP1000	CNHR19	C-DE.АЯ46.В.73034	30.12.2015	29.12.2020	Словения	50/60	220-240	300
ММR08A1	CNCM13ST1	C-DE.АЯ46.В.73343	29.01.2016	28.01.2021	Словения	50/60	220-240	400
ММR15A1	CNCM13ST2	C-DE.АЯ46.В.73343	29.01.2016	28.01.2021	Словения	50/60	220-240	550
ММRР1000	CNCM13ST1	C-DE.АЯ46.В.73343	29.01.2016	28.01.2021	Словения	50/60	220-240	400

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

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

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

الكماليات	الشرح	الشرح
	MUZ9SV1	وليجة البيتّي فور لطرّازي MUZ9HA1 و MUZ9FW1 لتشكيل البيتّي فور. 4 أشكال مختلفة متوفرة.
	MUZ9CC1	تجهيزة تقطيع المكعبات لطرّاز MUZ9VL1 لتقطيع المواد الغذائية إلى قطع صغيرة.
	MUZ9PS1	قرص تقطيع أصابع البطاطس MUZ9VL1 لتقطيع البطاطس النينة إلى أصابع لإعداد البطاطس المقلىة.
	MUZ9SC1	قرص التقطيع الحاد الدوار لطرّازي MUZ9VL1 و MUZ9VLP1 لتقطيع الفواكه والخضروات إلى شرائح سميكة أو رفيعة. مناسب تمامًا للأطعمة الطرية جدًا أو المليئة بالألياف.
	MUZ9BS1	طقم ملحقات «Baking Sensation» يحتوي الطقم على الأجزاء التالية: MUZ9FW1 مفرمة لحم (مع قرص مثقب وسط، 5 ملم)، MUZ9SV1 وليجية البيتّي فور، MUZ9KR1 وعاء تقليب بلاستيكي.
	MUZ9RV1	تجهيزة علوية للبشر صالح لتقطيع وبشر مواد غذائية.
	MUZ9AD1	ترس زاوية لمالحق MUZ9RV1 متاح منفصلاً إذا لم يوجد ترس زاوية تابع لمالحق آخر.

الكماليات	الشرح	الشرح
	MUZ9TM1	طقم القطاعات المتعددة لغرض طحن وتقطيع الكميات الصغيرة من التوابل والحبوب أو القهوة أو السكر. لغرض تقطيع وفرم اللحوم والأسماك والجبن الصلب والأعشاب والفواكه والخضروات أو المكسرات والشيكولاتة. لخلط الأغذية السائلة أو شبه الصلبة ولتفتيت/تقطيع الفاكهة والخضروات النينة والفواكه المجمدة، ولتحضير الطعام المهروس.
	MUZ9HA1	مفرمة لحم بظرف لتعبئة السجق والكبة لفرم اللحم الطازج النيئ لإعداد الترتار «لحم مفروخ بالبصل والبيض والتوابل بدون طهي» أو اللحم المفروم المحمر. لتعبئة السجق. لإنتاج أكياس العجين واللحم المفروم.
	MUZ9MX1	الخلاط لخلط المشروبات ولإعداد عجينة البوريه المصنوعة من الفواكه والخضروات، ولإعداد المايونيز، ولتقطيع الفواكه والمكسرات، ولجروش مكعبات الثلج وإعداد البوريه وخلط أنواع الحساء والصوص.
	MUZ9ER1	وعاء تقليب صلب بمقابض في هذا الوعاء يمكن إعداد كمية يصل قدرها حتى 3500 جرام من العجين الذي يُعد بالتقليب.
	MUZ9KR1	وعاء تقليب بلاستيكي بمقابض في هذا الوعاء يمكن إعداد كمية يصل قدرها حتى 3500 جرام من العجين الذي يُعد بالتقليب.
	MUZ9FW1	مفرم اللحم لفرم اللحم الطازج النيئ لإعداد الترتار «لحم مفروخ بالبصل والبيض والتوابل بدون طهي» أو اللحم المفروم المحمر.
	MUZ9PP2	ولائج المكرونة لطرازي MUZ9HA1 و MUZ9FW1 لتشكيل المكرونة. 5 أشكال مختلفة متوفرة.

التلخص من الجهاز

تخلص من عبوة الجهاز بأسلوب يدعم الحفاظ على البيئة. هذا الجهاز مطابق للمواصفة الأوروبية 19/2012/المجموعة الاقتصادية الأوروبية الخاصة بالأجهزة الكهربائية والإلكترونية القديمة

(waste electrical and electronic equipment – WEEE).

وهذه المواصفة تحدد الإطار العام لقواعد

تسري في جميع دول الاتحاد الأوروبي

بخصوص استعادة الأجهزة القديمة وإعادة

استغلالها. قومي باستشارة موزعكم المحلي

لمعرفة أحدث الانظمة المتبعة حاليا للتخلص

من الاجهزة القديمة.

شروط الضمان

يتم تحديد شروط الضمان لهذا الجهاز من قبل ممثلنا في الدولة التي يتم فيها بيع الجهاز.

يمكنك الحصول على تفاصيل هذه الشروط من قبل

الموزع الذي اشتريت منه الجهاز. يرجى إحضار

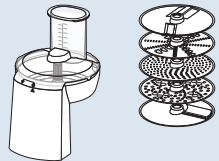
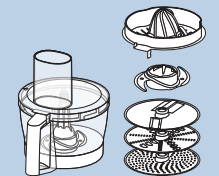
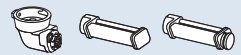
فاتورة أو إيصال الشراء في حال أصاب جهازك أي

طارئ يغطيه الضمان.

نحتفظ بحقنا في إجراء أية تعديلات.

الكماليات

يمكن شراء قطع الغيار والملحقات عبر تاجر التجزئة أو خدمة العملاء. نظرًا لاستمرار توسيع قاعدة المنتجات، فيمكن في بعض الأحيان أن تظهر كماليات غير واردة هنا. لذلك قم بزيارة الموقع الإلكتروني www.bosch-home.com، لمتابعة قطع الكماليات الحالية المتوفرة في العرض.

الكماليات	الشرح	الشرح
	MUX9VL1	الخرطة التمريرية الفورية لغرض تقطيع وبشر وتقسير الفواكه والخضروات والمواد الغذائية الأخرى.
	MUX9VLP1	خلاط متعدد مع عصارة ليمون لتخريط الأعشاب والخضروات والتفاح واللحم، ولبشر الجزر والفجل والجبن، ولبشر المكسرات والبندق واللوز والشوكولاتة المبردة. لعصر البرتقال والليمون والجريب فروت.
	MUX9PP1	قالب إعداد المكرونة لغرض إنتاج قطع المعجنات والمكرونة الشريطية.

أنظمة الأمان

التأمين ضد التشغيل الخاطئ

لا يمكن تشغيل الجهاز، إلا إذا كان المفتاح مركباً ومداًراً حتى وضع التثبيت أو عند تثبيت قطعة الكماليات مع المحرك الزاوي على المحرك الأساسي وإذا كان الذراع التراوحي مثبتاً في الوضع السفلي.

التأمين ضد إعادة التشغيل

الجهاز يبقى في وضع التشغيل، إلا أن المحرك لا يبدأ في العمل بعد عودة التيار الكهربائي. لإعادة التشغيل يتم إدارة المفتاح الدوار إلى وضع ○ ثم يتم التشغيل من جديد.

التأمين ضد التحميل الزائد

يقوم نظام التأمين ضد التحميل الزائد بإيقاف المحرك ذاتياً أثناء الاستعمال. السبب المحتمل يمكن أن يتمثل في أنه يتم في معالجة كميات كبيرة.

تأمين الذراع المتراوح

لا يمكن تحرير قفل الذراع المتراوح وتحريكه، إذا كانت هناك قطعة كماليات مركبة على المحرك الخلفي.

تعليمات مساعدة لإزالة الأعطال

ملحوظة: في حال حدوث خطأ في استعمال الجهاز أو تفعيل أنظمة الحماية الإلكترونية أو ظهور عطل في الجهاز فلن يمكن إعادة تشغيل الجهاز مرة أخرى. يرجى منكم أن تقوموا أولاً بمحاولة إزالة المشكلة الموجودة بمساعدة التنبيهات التالية.

تنبيه هام!

إذا تعذر التغلب على العطل، فاتصل من فضلك بمركز خدمة العملاء.

العطل

الجهاز لا يعمل.

كيفية التصرف

- يتم التأكد من أن الجهاز يتم تغذيته بالكهرباء على الوجه الصحيح.
- يتم التأكد من أن قابس الجهاز مثبت في مقبس التغذية بالكهرباء على الوجه الصحيح.
- افحص الذراع المتراوح.
- هل هو موجود في الوضع الصحيح؟ هل هو مستقر في موضعه النهائي بثبات؟
- استمر في ربط الوعاء حتى النهاية.
- تجهيز التأمين ضد إعادة التشغيل تم إطلاقها.
- يتم ضبط الجهاز على وضع ○ ثم يتم معاودة ضبطه على الدرجة المرغوب فيها.

العطل

الجهاز يتوقف عن العمل أثناء الاستخدام. تجهيز التأمين ضد التحميل الزائد تم إطلاقها. تمت معالجة كميات كبيرة من الإضافات في وقت واحد أو لفترة طويلة للغاية.

كيفية التصرف

- إدارة المفتاح الدوار إلى وضع ○.

⚠ خطر حدوث إصابات!

- انزع القابس الكهربائي.
- يتم تقليل الكمية الجاري معالجتها.
- اترك الجهاز يبرد ليصل إلى درجة حرارة الغرفة.
- لا تتجاوز الكميات المسموح بها! ← «وصفات» انظر صفحة ar-7

العطل

أثناء كون وحدة الإدارة في وضع الدوران تم عن طريق الخطأ أو بصورة غير متعمدة إعمال زر فك تجهيز إحكام الإغلاق. الذراع المتراوح يتحرك إلى أعلى. يتوقف عمل المحرك.

كيفية التصرف

- إدارة المفتاح الدوار إلى وضع ○.
- استمر في الضغط على زر تحرير القفل والذراع المتراوح إلى أسفل إلى أن يثبت.
- انقل المفتاح الدوار مرة أخرى إلى السرعة المرغوبة.

الضبط الدقيق للأدوات

⚠ خطر حدوث إصابات!

قبل الضبط الدقيق افصل القابس الكهربائي.

تنبيه هام!

لا تقم بالضبط الدقيق للأدوات إلا على خطوات صغيرة. يجب أن تتاح إمكانية إنزال الذراع التراوحي بالكامل ولا يسمح عندئذ أن تكون الأدوات محصورة على أرضية أو حافة الوعاء. المسافة المثلى لبعد الأدوات عن الوعاء تبلغ 3 ملم.

← متواليّة الصورة K

- باستخدام المضرب الدوار المركب يمكنك التحقق من وضع الضبط الحالي.
- استمر في الضغط على زر تحرير القفل والذراع المتراوح حتى النهاية.
- ثبت الأداة بقوة اليد. حرر الصامولة باستخدام مفتاح الربط (10 ملم) باتجاه عقارب الساعة.
- اضبط مسافة المفتاح من خلال إدارة الأداة (1 لفة كاملة بما يقابل تعديل الارتفاع بقيمة 1 ملم).
- الإدارة في عكس اتجاه عقارب الساعة:
- يتم تقليل مسافة المفتاح.
- الإدارة في اتجاه عقارب الساعة:
- يتم تكبير مسافة المفتاح.
- استمر في الضغط على زر تحرير القفل والذراع المتراوح إلى أسفل إلى أن يثبت.
- راجع مسافة الأداة. المسافة المثلى لبعد الأدوات عن الوعاء تبلغ 3 ملم. قم إذا لزم الأمر بمواءمة المسافة.
- إذا تم ضبط المسافة بالشكل الأمثل، فاضغط على زر تحرير القفل واقلب الذراع التراوحي للوراء.
- ثبت الأداة بقوة اليد. أحكم ربط الصامولة باستخدام مفتاح الربط (10 ملم) بعكس اتجاه عقارب الساعة.



العجين المخمر

الوصفة الأساسية

- 500 جرام طحين
- 1 بيضة
- 80 جرام سمن (درجة حرارة الغرفة)
- 80 جم سكر
- 200-250 مليلتر لبن دافئ
- 25 جرام خميرة طازجة أو 1 كيس خميرة مجففة
- قشرة 1/2 ليمونة
- 1 حفنة من الملح

■ يتم إعداد جميع المكونات لمدة حوالي 1/2 دقيقة على الدرجة 1، ثم لمدة حوالي 3-6 دقائق على الدرجة 3 باستخدام كلاب العجين.

أقصى كمية يمكن إعدادها: عدد 3 ضعف المقادير الأساسية

عجين المكرونة

الوصفة الأساسية

- 500 جرام طحين
- 250 جم بيض (حوالي 5 قطع)
- وحسب الحاجة 2-3 ملعقة (20-30 جرام) ماء بارد
- يتم عجن جميع المكونات لمدة 3 حتى 5 دقائق على الدرجة 3 حتى تصبح عجينا.
- أقصى كمية يمكن إعدادها: عدد 1.5 ضعف المقادير الأساسية



عجين الخبز

الوصفة الأساسية

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





العجين الخالي من الخميرة الوصفة الأساسية

- 3-4 بيضات
- 200-250 جرام سكر
- 1 حفنة من الملح
- 1 كيس صغير من سكر الفانيليا أو قشر 1/2 ليمونة
- 200-250 جرام زبدة أو سمن (درجة حرارة الغرفة)
- 500 جرام طحين
- 1 كيس بيكنج بودر
- 150 مليلتر لبن
- يتم إعداد جميع المكونات لمدة حوالي 1/2 دقيقة على الدرجة 2، ثم لمدة حوالي 2-3 دقائق على الدرجة 7 باستخدام ذراع التقلب الحلزوني.
- أقصى كمية يمكن إعدادها: عدد 2 1/2 ضعف المقادير الأساسية



عجينة مقددة الوصفة الأساسية

- 125 جرام زبدة
- (درجة حرارة الغرفة)
- 100-125 جرام سكر
- 1 بيضة
- 1 حفنة من الملح
- شيء من قشر ليمون أو سكر فانيليا
- 250 جرام طحين
- يمكن إضافة خميرة البيكنج بودر
- يتم إعداد جميع المكونات لمدة حوالي 1/2 دقيقة على الدرجة 2، ثم لمدة حوالي 2-3 دقائق على الدرجة 6 باستخدام ذراع التقلب الحلزوني.



اعتبارًا من 500 جرام طحين:

- يتم عجن المكونات لمدة حوالي 1/2 دقيقة على الدرجة 1، ثم لمدة حوالي 3-4 دقائق على الدرجة 3 باستخدام كلاب العجين.
- أقصى كمية يمكن إعدادها: عدد 4 ضعف المقادير الأساسية

تنظيف الجهاز الأساسي

- يتم استبعاد الغطاء الواقي لوحدة الإدارة.
- امسح الجهاز الأساسي وغطاء حماية المحرك بقطعة قماش ناعمة رطبة ثم جففها.

تنظيف الوعاء وأدوات العمل

- نظف الوعاء والغطاء والأدوات بالماء والصابون وقطعة قماش ناعمة أو إسفنجة أو في غسالة الأواني.
- وقم بتجفيف جميع الأجزاء.

وصفات

خفق القشدة



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



خفق زلال البيض

- 2-12 زلال البيض
- يُخفق البيض بالمضرب لمدة 4 إلى 6 دقائق على الدرجة 7.



الكعكة الإسفنجية

الوصفة الأساسية

- 3 بيضات
- 3-4 ملاعق ماء ساخن
- 150 جم سكر
- 1 كيس صغير من سكر الفانيليا
- 150 جرام طحين
- 50 جرام نشا الذرة
- يمكن إضافة خميرة البيكنج بودر
- توضع المكونات (فيما عدا الطحين والنشا) في الجهاز وتضرب لمدة من 4 إلى 6 دقائق على الدرجة 7 باستخدام المضرب حتى تصبح رغوية.
- يضبط المفتاح الدوار على الدرجة 1 ويضاف الطحين المغربل والنشا ببطء حيث تضاف ملعقة بعد الأخرى خلال مدة لا تزيد عن 1/2 حتى 1 دقيقة.

- أقصى كمية يمكن إعدادها: عدد 2 ضعف المقادير الأساسية

إضافة المكونات

أثناء المعالجة يمكن أن يتم استكمال الملء بإضافة مكونات أخرى.

الصورة G

■ عندما يكون الجهاز شغلاً فقم بإضافة المزيد من الإضافات بحرص من خلال فتحة التعبئة في الغطاء.

⚠ انتبه إلى خطر الإصابة!

في أثناء تشغيل الجهاز يجب عدم القيام بأي حال من الأحوال بإدخال اليد في الوعاء أو في فتحة الملء. لا تضع أي أشياء (مثل ملعقة طهي) في الوعاء أو في فتحة الملء.

متوالي الصورة H

1. للملء بكميات أو إضافات كبيرة نسبياً، فانقل المفتاح الدوار إلى الوضع O وانتظر إلى أن يتوقف.

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

3. املأ الوعاء بالإضافات مباشرة.

■ استمر في الضغط على زر تحرير القفل والذراع المتراوح إلى أسفل إلى أن يثبت. استمر في معالجة الإضافات. ← «استعمال الجهاز» انظر

صفحة ar-5

استخدام الملحقات التكميلية

تتوفر لماكينة المطبخ الخاصة بك مجموعة من الكماليات التي يمكنك من خلالها توسيع نطاق الأداء الوظيفي للجهاز بشكل ملحوظ. بحسب الطراز فإن نطاق التوريد يضم بعض قطع الكماليات. في حالة ما إذا كان أحد الملحقات التكميلية غير موجود، عندئذ يمكن شراؤه عن طريق طلبه لدى أحد المتاجر أو عن طريق مركز خدمة العملاء. ← «الكماليات» انظر

صفحة ar-10

التحضير للكماليات

بحسب الكماليات فيجب أن يتم تحضير الجهاز الأساسي بشكل مختلف.

■ ضع الجهاز الأساسي على أرضية ناعمة ونظيفة وثابتة.

■ اخلع كابل الشبكة بمقدار الطول المطلوب.

■ قم بتحضير الجهاز الأساسي بحسب نوع

الكماليات بالشكل الموضح.

الصورة I

1. التحضير للأدوات.

2. التحضير للكماليات على المحرك الأسود مع المحرك الزاوي والكماليات التي يتم تركيبها بدلاً من الوعاء.

3. التحضير للكماليات على المحرك الأحمر، مثلاً الخلط أو القطاعة المتعددة.

4. التحضير للكماليات على المحرك الأصفر، بدون فتحة إخراج للمواد الغذائية، مثلاً الخلط المتعدد أو عصارة الليمون.

5. التحضير للكماليات على المحرك الأصفر، مع فتحة إخراج للمواد الغذائية، مثلاً الخراطة التمريرية الفورية.

■ احرص على مراعاة العلامة الصفراء أو الحمراء أو السوداء على المحرك والكماليات.

← «العلامات والرموز الملونة» انظر

صفحة ar-3

■ قم دائماً بتغطية وحدات الإدارة غير المستخدمة بواسطة الأغشية الواقية لوحدة الإدارة.

■ يمكنك الاطلاع على كل الخطوات الأخرى من خلال قراءة دليل الكماليات المعني المنفصل.

التنظيف والعناية

يجب تنظيف الجهاز وجميع الأدوات المستخدمة بعد كل استخدام جيداً. ← الصورة J

⚠ خطر الصق الكهربائي!

– قبل التنظيف افصل القابس الكهربائي.

– إيّاك أن تغمر الجهاز الأساسي في مادة سائلة ولا أن تنظفها في ماكينة غسل الأطباق.

– لا تستخدم جهاز التنظيف بالبخار.

تنبيه هام!

– لا تستخدم المنظفات التي تحتوي على الكحول في تنظيف الماكينة.

– لا تستخدم أي أغراض معدنية حادة أو مدببة في التنظيف.

– لا تستخدم أي قماش جليخ أو منظفات سنفرة.

– يجب مراعاة عدم انحشار الأجزاء المصنعة من البلاستيك داخل ماكينة غسل الأواني، حيث إنه قد يطرأ من جراء ذلك تغييرت مستديمة على هيئتها!



منطقة تخزين الأسلاك

الجهاز مزود بدرج تخزين الكابلات. يمكن أن يتم بشكل مناسب ضبط طول كابل الشبكة من خلال إخراج أو إرجاع الكابل.

أنظمة الأمان

الجهاز مزود بأنظمة أمان مختلفة.

← «أنظمة الأمان» انظر صفحة ar-9

استخدام العدد

⚠ خطر حدوث إصابات!

- يجب عدم إدخال قابس الجهاز في مقبس التغذية بالكهرباء إلا بعد أن يكون قد تم الانتهاء بالفعل من جميع الإعدادات اللازمة للبدء في العمل.
- في أثناء تشغيل الجهاز يجب عدم القيام بأي حال من الأحوال في الوعاء أو في فتحة الملاء.
- لا تقم بإجراء الأعمال إلا والغطاء مركب.
- قبل تحريك الذراع التراوحي أو تغيير الأدوات انظر إلى أن يتوقف المحرك.
- لأسباب تتعلق بالسلامة فقم بالضرورة بتركيب غطاء حماية المحرك على المحرك الأمامي والخلفي.

التحضير

- ضع الجهاز الأساسي على أرضية ناعمة ونظيفة وثابتة.
- اخلع كابل الشبكة بمقدار الطول المطلوب.
- استمر في الضغط على زر تحرير القفل والذراع المتراوح حتى النهاية.
- أدخل الغطاء، بحيث تكون فتحة التعبئة إلى الأمام، على المحرك الأساسي.
- ركب الوعاء. احرص عندئذ على مراعاة الفجوات في الجهاز الأساسي.
- أدر الوعاء في الاتجاه المعاكس لدوران عقارب الساعة إلى أن يثبت.

هام:

لا يمكن تشغيل الجهاز إذا لم يتم تركيب الوعاء بالشكل الصحيح.

← متوالية الصور F

1. وفقاً لمهمة التحضير المطلوبة اختر ما بين ذراع التقلب الحزوني المرن الدوار أو المضرب الدوار أو كلاب العجين ← «أدوات عمل» انظر صفحة ar-4.

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

2. يتم تعبئة المكونات المطلوب إعدادها في الوعاء.
3. استمر في الضغط على زر تحرير القفل والذراع المتراوح إلى أسفل إلى أن يثبت.

⚠ انتبه إلى خطر الإصابة!

انزل الذراع التراوحي بحرص! احرص على مراعاة ألا تتعرض الأصابع أو الأيدي للانحصار.

استعمال الجهاز

4. أدخل قابس الجهاز في المقبس. اضبط المفتاح الدوار على الدرجة المرغوبة. توصيات السرعة: ← «أدوات عمل» انظر صفحة ar-4
5. استمر في معالجة الإضافات إلى أن يتم الوصول إلى النتيجة المرغوبة.
6. إدارة المفتاح الدوار إلى وضع O. انتظر إلى أن يتوقف المحرك. انزع القابس الكهربائي.
7. استمر في الضغط على زر تحرير القفل والذراع المتراوح حتى النهاية.
8. استمر في إدارة الوعاء في اتجاه عقارب الساعة، إلى أن يرتفع. يتم إخراج الوعاء.
9. اضغط على زري الطرد حتى تنفك الأداة. انزع أداة العمل من وحدة الإدارة.
10. اخلع الغطاء من المحرك.
11. من الأفضل إجراء التنظيف على الفور بعد الانتهاء من الاستخدام. ← «التنظيف والعناية» انظر صفحة ar-6

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

← «وصفات» انظر صفحة ar-7

مفتاح دوار

← الصورة B



يتم باستخدام المفتاح الدوار اختيار السرعة المرغوبة أو إطفاء الجهاز. في حال حدوث خطأ في استعمال الجهاز أو تفعيل أنظمة الحماية الإلكترونية أو ظهور عطل في الجهاز فلن يمكن إعادة تشغيل الجهاز مرة أخرى.

الإعدادات

M	التشغيل اللحظي بأقصى عدد لفات / سريع. احتفظ بالمفتاح للمدة المطلوبة.
O	الإيقاف / الإطفاء
↻	وظيفة «الخلط» بأقل عدد لفات / بطيء للغاية
1...7	مستويات السرعة 1: عدد لفات منخفض / بطيء 7: أقصى عدد لفات / سريع

أدوات عمل

← الصورة A



ذراع التقلب الحزوني المرنة الدوارة يستخدم لتقلب العجين، مثل مثل أنواع العجين التي تعد بالتقلب أو خليط الموس. يستخدم لخلط مخفوق زلال البيض أو القشدة.

المضرب الدوار



يستخدم لخفق مخفوق زلال البيض والقشدة ولتقلب العجين الخفيف، مثل الكعكة الإسفنجية.

كلاب عجين



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

توصيات السرعة

↻	لخلط ومزج الإضافات المختلفة برفق (مثلاً خلط زلال البيض)
1-2	لتقلب وخلط الإضافات
3	لعجن العجائن الثقيلة باستخدام كلاب العجن
5-7	لتقلب وخفق الإضافات (مثلاً الكريمة المخفوقة) باستخدام ذراع التقلب الحزوني المرنة الدوارة أو المضرب الدوار
M	غير مناسب لاستخدام الأدوات!

لضبط الدقيق للأدوات

الجهاز مضبوط من المصنع، بحيث يكاد المضرب الدوار يلامس أرضسة الوعاء، وهو ما يتيح إمكانية الخلط المثالي للإضافات معاً. إذا ما لامست الأدوات أرضية الوعاء أو كانت بعيدة عنها للغاية، فيمكن أن يتم تصحيح المسافة قليلاً. ← «الضبط الدقيق للأدوات» انظر صفحة ar-8

الذراع التراوحي

← الصورة C



يتم تحريك الذراع التراوحي إلى أعلى لغرض تركيب أو خلع أية أداة أو الوعاء. الذراع المتراوح مجهز بوظيفة «EasyArm Lift»، وهذه الوظيفة تدعم حركة الذراع المتراوح إلى أعلى.

الوعاء والغطاء

← الصورة D

يتم تزويد الجهاز بوعاء خاص، يتم تركيبه بإحكام بالجهاز الأساسي من خلال التركيب والدوران. يتم تثبيت الغطاء على الذراع المتراوح وينفتح أوتوماتيكياً عند رفع الذراع المتراوح.

تركيب وخلع الأدوات

← الصورة E

الأدوات مزودة بأزرار طرد في غطاء الحماية، حيث تُستخدم لنزع الأدوات بسهولة.
تركيب الأداة: أدخل الأداة حتى تستقر في المحرك الأساسي. غطاء الحماية يغطي المحرك.
فك الأداة: اضغط على زري الطرد حتى تنفك الأداة. انزع أداة العمل من وحدة الإدارة.

قبل الاستخدام لأول مرة

قبل استخدام الجهاز الجديد، يجب إخراج محتوياته بالكامل وتنظيفها ثم فحصها.

تنبيه هام!

إياك أن تشغل جهازًا متضررًا!

- أخرج الجهاز الأساسي وكل الكماليات من العبوة وتخلص من مواد التغليف الموجودة.
 - تأكد من اكتمال جميع الأجزاء ومن وجود أضرار ملحوظة. ← **الصورة A**
 - نظف جميع الأجزاء ثم جففها جيدًا قبل الاستخدام الأولي.
- ← «التنظيف والعناية» انظر صفحة ar-6

القطع وعناصر الاستعمال

العلامات والرموز الملونة

المحركات تحمل ألوانًا متنوعة (أسود وأصفر وأحمر). علامات التمييز اللونية هذه يمكن إيجادها أيضًا على الكماليات. لا تستخدم الكماليات إلا على المحرك الذي يحمل نفس اللون.

المحركات

← الصورة A

الجهاز به 3 محركات مختلفة.



المحرك الأساسي، أسود (4)

لغرض استخدام الأدوات أو استخدام الكماليات مع محرك زاوي.



المحرك الأمامي، أصفر (5)

لغرض استخدام الكماليات مع قطعة توصيل صفراء.



المحرك الخلفي، أحمر (6)

لغرض استخدام الكماليات مع قطعة توصيل حمراء.

الغطاء الواقي لوحدة الإدارة (5a و 6a)

لتغطية المحركات غير المستخدمة.

معلومات أخرى: ← «الكماليات» انظر

صفحة ar-10

نظرة عامة

← الصورة A

الجهاز الرئيسي

- 1 مفتاح دوار
 - a تدريج الضبط
- 2 زر تحرير القفل
- 3 الذراع التراوحي
- 4 المحرك الأساسي (أسود)
 - a فتحة استخدام العدد والأدوات
- 5 المحرك الأمامي (أصفر)
 - a الغطاء الواقي لوحدة الإدارة
- 6 المحرك الخلفي (أحمر)
 - a الغطاء الواقي لوحدة الإدارة
- 7 منطقة تخزين الأسلاك
- 8 فتحات الوعاء
 - وعاء
 - 9 وعاء تقليب من فولاذ لا يصدأ
 - 10 غطاء

a منفذ تعبئة

أدوات عمل

- 11 ذراع التقلب الحزوني المرنة الدوارة *
 - a غطاء حماية مع أضرار طرد
- 12 المضرب الدوار
 - a غطاء حماية مع أضرار طرد
- 13 كلاب عجين
 - a غطاء حماية مع أضرار طرد

* على حسب الطراز

ملحوظة: بحسب الطراز فإنه يتم توريد ماكينة المطبخ الخاص مع المزيد من الكماليات.

- لا تستخدم العدد إلا إذا كان الوعاء مستخدمًا والغطاء مركبًا وأغطية الحماية عند التشغيل مركبة! عند استخدام الكماليات احرص على تركيب الوعاء والغطاء وغطاء الحماية عند التشغيل، كل بحسب تعليمات استخدامه!
- في أثناء تشغيل الجهاز يجب عدم القيام بأي حال من الأحوال بإدخال اليد في الوعاء أو في فتحة الملء. لا تقم بإدخال أية أياء (مثلاً ملعقة طهي) في الوعاء أو في فتحة الملء. احرص على إبعاد الأيدي والشعر والملابس والأوعية الأخرى عن الأجزاء الدوارة. بعد إيقاف تشغيل الجهاز فإن وحدة الإدارة تظل دائرة لبرهة قصيرة. يجب الانتظار حتى تكون وحدة الإدارة قد أصبحت في وضع السكون التام.
- لا تستخدم مطلقاً أوعية أو كماليات أو قطعتي كماليات في نفس الوقت. عند استخدام الملحقات التكميلية يجب مراعاة هذه التعليمات وتعليمات الاستخدام المرفقة بالملحق التكميلي المعني في كل حالة.
- عند استخدام ملحقات تكميلية احرص على مراعاة الرموز والعلامات الملونة المدونة على الكماليات والمحرك.

⚠ خطر الاختناق!

لا تدع الأطفال يلعبون بمواد التعبئة والتغليف للجهاز.

⚠ تنبيه هام!

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

⚠ هام!

يجب تنظيف الجهاز جيداً بعد كل استخدام له أو بعد طول فترة عدم الاستخدام.

← «التنظيف والعناية» انظر صفحة ar-6

المحتويات

ar-1	الاستعمال المطابق للتعليمات
ar-1	إرشادات الأمان المهمة
ar-3	نظرة عامة
ar-3	قبل الاستخدام لأول مرة
ar-3	القطع وعناصر الاستعمال
ar-5	استخدام العدد
ar-6	استخدام الملحقات التكميلية
ar-6	التنظيف والعناية
ar-7	وصفات
ar-8	الضبط الدقيق للأدوات
ar-9	أنظمة الأمان
ar-9	تعليمات مساعدة لإزالة الأعطال
ar-10	التخلص من الجهاز
ar-10	شروط الضمان
ar-10	الكماليات

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

www.bosch-home.com

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

الاستعمال المطابق للتعليمات

هذا الجهاز مخصص للاستخدام المنزلي فقط. يجب عدم استخدام الجهاز إلا لمعالجة الكميات ولفترات التشغيل المعتادة في الأغراض المنزلية. لا تتجاوز الكميات المسموح بها.

«وصفات» انظر صفحة ar-7

هذا الجهاز صالح ومناسب لنقل وعجن وخفق مواد غذائية. لا يسمح باستخدام الجهاز في معالجة أي أشياء أو أجسام أو عناصر أخرى. عند استخدام أجزاء الملحقات التكميلية المعتمدة من قبل منتج الجهاز يصبح من الممكن استخدام الجهاز في تطبيقات أخرى. لا تستعمل إلا الأجزاء والكماليات الأصلية المصرح بها لتشغيل الجهاز. لا تستخدم مطلقاً قطع الكماليات لأجهزة أخرى. لا تستخدم الجهاز سوى في الأماكن الداخلية وفي درجة حرارة الغرفة، وعلى ارتفاع أقل من 2000 متر فوق مستوى سطح البحر.

إرشادات الأمان المهمة

يرجى قراءة هذه الإرشادات بعناية، والتصرف بناءً على ذلك ثم الحفاظ عليها! عند نقل الجهاز للغير يجب إرفاق هذا الدليل معه. عدم الالتزام بتطبيق التعليمات الخاصة بالاستخدام الصحيح للجهاز يترتب عليه عدم تحمل منتج الجهاز لأي مسؤولية عن الأضرار الناتجة من جراء ذلك. يُسمح باستخدام هذا الجهاز من قِبل الأشخاص الذين يعانون من نقص في القدرات الجسدية أو الحسية أو العقلية أو الأشخاص الذين لديهم قصور في الخبرة أو المعرفة شريطة أن يتم مراقبتهم أو توجيههم إلى كيفية الاستخدام الآمن للجهاز مع التأكد من إدراكهم للأخطار المرتبطة بذلك. أما الأطفال فيجب إبعادهم عن الجهاز وعن توصيلاته الكهربائية، ولا يُسمح لهم بتشغيل الجهاز. لا يجوز للأطفال العبث بالجهاز. أعمال التنظيف وصيانة المستعمل لا يسمح بأن يقوم بها الأطفال.

⚠ خطر الصق الكهربائي وخطر الحريق!

- ينبغي توصيل الجهاز فقط بمقبس مركب بطريقة سليمة ومزود بوصلة تأريض على أن تكون شبكة الكهرباء ذات تيار متردد. تأكد من أن نظام أسلاك الحماية الأرضية الخاص بتركيبات المنزل الكهربائية مركباً وفقاً للوائح المعنية.
- يجري توصيل وتشغيل الجهاز بالتيار الكهربائي فقط طبقاً للبيانات الموضحة على لوحة المواصفات الفنية. كما يجري استخدام الجهاز فقط إذا لم تكن هناك أضرار قد لحقت به أو بسلك التوصيل الكهربائي الخاص به. لا يُسمح بإجراء إصلاحات على الجهاز، كاستبدال سلك التوصيل الكهربائي التالف، إلا من قِبل مركز خدمة العملاء الخاص بنا، وذلك من أجل تجنب المخاطر.
- لا توصل الجهاز بالمفاتيح الكهربائية التلقائية أو بمقابس التحكم عن بُعد. احرص على مراقبة الجهاز دائماً أثناء تشغيله!
- لا تضع الجهاز على سطح ساخن أو بالقرب منه، مثل صفيحة الموقد. لا تجعل سلك التوصيل الكهربائي يتلامس مع أجزاء ساخنة ولا تسحب على حواف حادة.
- لا تغمر الجهاز الأساسي أبداً في المياه، ولا تضعه في آلة غسل الأطباق. لا تستخدم جهاز التنظيف البخار. لا تستعمل الجهاز ويداك مبتلئتان.
- يجب فصل الجهاز من مصدر الطاقة دوماً بعد كل استخدام، في حالة انعدام الإشراف، أو قبل التجميع، أو التفكيك، أو التنظيف، أو في حالة ظهور أخطاء على الجهاز.

⚠ خطر حدوث إصابات!

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

Kundendienst – Customer Service

DE Deutschland, Germany

BSH Hausgeräte Service GmbH
Zentralwerkstatt für kleine Hausgeräte
Trautskirchener Strasse 6-8
90431 Nürnberg

Online Auftragsstatus, Filterbeutel-
Konfigurator und viele weitere Infos unter:
www.bosch-home.com

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

AE United Arab Emirates, الإمارات العربية المتحدة

BSH Home Appliances FZE
Round About 13, Plot Nr MO-0532A
Jebel Ali Free Zone - Dubai
Tel.: 04 881 44 01*
<mailto:service.uae@bshg.com>
www.bosch-home.com/ae
*Sun-Thu 8am to 5pm (exclude public holidays)

AL Republika e Shqiperise, Albania

Elektro-Service sh.p.k
Rruga Kasem Shima, Kodi postar-1050
Prane Ures Mezezit
1023 Tirane
Tel.: 4 227 8130; -131
<mailto:info@elektro-servis.com>

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

AM Armenia, Հայաստան

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

AT Österreich, Austria

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

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

Reparaturservice, Ersatzteile & Zubehör,
Produktinformationen
Tel.: 0810 550 511*
<mailto:vie-stoerungsannahme@bshg.com>

*Wir sind an 365 Tagen von 07:00 bis 22:00 Uhr
für Sie erreichbar.

AU Australia

BSH Home Appliances Pty. Ltd.
Gate 1, 1555 Centre Road
Clayton, Victoria 3168
Tel.: 1300 369 744*
<mailto:customersupport.au@bshg.com>
www.bosch-home.com.au

*Mon-Fri 24 hours

AZ Azərbaycan Respublikası, Azerbaijan

Baku Service Company MMC
Azadliq Pr. 116
Baku
Tel.: 12 530 90 35
<mailto:Info@bakuservice.az>
www.ser-cen.az
Yurd Service MMC
50, Bakikhanov Str.
Baku, AZ1007
Tel.: 12 480 33 01
<mailto:info-service@yurd.az>
www.yurd.az
Optimal Elektronika MMC
Hasanoghlu 7B
Baku, AZ1072
Tel.: 12 954
<mailto:STMS@optimal.az>
www.optimal.az

BA Bosna i Hercegovina, Bosnia-Herzegovina

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

BE Belgique, België, Belgium

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

BG Bulgaria

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

BH Bahrain, مملكة البحرين

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

BY Belarus, Беларусь

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

CA Canada

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

CH Schweiz, Suisse, Svizzera, Switzerland

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

CN China, 中国

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

CY Cyprus, Κύπρος

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

CYN Turkish Rep. Of North Cyprus

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

CZ Česká Republika, Czech Republic

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

BSH domácí spotřebiče s.r.o.

Radičická 350/107c
158 00 Praha 5
Přijem oprav
Tel.: +420 251 095 043
<mailto:opravy@bshg.com>

DK Danmark, Denmark

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

EE Eesti, Estonia

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

Eliser OÜ

Mustamäe tee 24
10621 Tallinn
Tel.: 0665 0090
<mailto:hoodus@eliser.ee>
www.kodumasinat-remont.ee

ES España, Spain

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

FI Suomi, Finland

BSH Kodinkoneet Oy
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 matkapu-
helimestä 8,35 snt/puh + 16,69 snt/min.

FR France

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

Service Consommateurs:

0 892 698 010 

Service Pièces Détachées et Accessoires:

0 892 698 009 

mailto:serviceconsommateur.fr@

bosch-home.com

www.bosch-home.com/fr

GB Great Britain

BSH Home Appliances Ltd.
Grand Union House
Old Wolverton Road
Wolverton

Milton Keynes MK12 5PT

To arrange an engineer visit, to order spare parts and accessories or for product advice please visit

www.bosch-home.co.uk

or call Tel.: 0344 892 8979*

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

GE Georgia, საქართველო

Elit Service Ltd.

Vake-Saburtalo district,

Intersection of Al. Kazbegi ave.

and Kavtaradze Str. 0186

Kavtaradze str. 1

Tbilisi

Tel.: 32 300 020

mailto:info@es.ge

GR Greece, Ελλάδα

BSH Ikiakes Siskeves A.B.E.

Central Branch Service

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

14564 Kifisia

Τηλέφωνο: 210 4277 500; -701

mailto:nkf-CustomerService@bshg.com

www.bosch-home.gr

HK Hong Kong, 香港

BSH Home Appliances Limited

香港新界荃灣青山公路388號中染大廈23樓07室

Unit 07, 23/F, CDW Building,

388 Castle Peak Road,

Tsuen Wan, New Territories,

Hong Kong

Tel.: 2626 9655 (HK)

Toll free 0800 863 (Macao)

mailto:bosch.hk.service@bshg.com

www.bosch-home.com.hk

HR Hrvatska, Croatia

BSH kućanski uredaji 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 400 093

Toll Free 1800 266 1880*

www.bosch-home.com/in

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

IS Iceland

Smith & Norland hf.

Noatun 4

105 Reykjavik

Tel.: 0520 3000

www.sminor.is

IT Italia, Italy

BSH Elettrodomestici S.p.A.

Via. M. Nizzoli 1

20147 Milano (MI)

Tel.: 02 412 678 100

mailto:info.it@bosch-home.com

www.bosch-home.com/it

JO Jordan, الأردن

Diab Qawasmí & Sons Co.

Khaled Ben Al-Waleed Street,

Jabal Al Hussein (11121),

P.O. Box 212292

Amman

Tel.: 06 465 8505, -2650

Tel.: 79 110 3430

mailto:boschjo@yahoo.com

KG Kyrgyzstan, Кыргыз Республикасы

OcOO Alfa Systems

Jibek Jolu str. 40

Bishkek

Tel.: 0702 98 53 53

mailto:alfas-service@mail.ru

KR Republic Korea,

Daehan Minguk, 대한민국

Empel Co. Ltd.

1201 ACE High Tech City 1 Building

775 Gyeongin-ro Youngdeungpo-gu

Seoul 07299 South Korea

Tel.: 1899 4636

mailto:hsshim@empel.co.kr

KZ Kazakhstan, Қазақстан

BSH Home Appliances LLP

Dostyk 117/6,

Business Center "Khan Tengri"

Almaty

Hotline: 5454*

mailto:ALA-Service@bshg.com

*Toll free from mobile only

LB Lebanon, لبنان

Teheni, Hana & Co.

Boulevard Dora 4043 Beyrouth

P.O. Box 90449

Jdeideh, 1202 2040

Tel.: 01 255 211

mailto:info@tehini-hana.com

LT Lietuva, Lithuania

UAB "AG Service"

R. Kalantos g. 32

52494 Kaunas

Tel.: +370 (8) 700 556 55

mailto:servisas@agservice.lt

www.agservice.lt

Baltic Continent Ltd.

Lukšio g. 23

09132 Vilnius

Tel.: +370 (8) 700 555 95

mailto:info@balticcontinent.lt

www.balticcontinent.lt

UAB Emtoservis

Savanorių pr. 1 (Centrinė būstinė)

03116 Vilnius

Tel.: +370 (8) 700 447 24

mailto:svc@emtosis.lt

www.emtosis.lt

LU Luxembourg

BSH électroménagers S.A.

13-15, ZI Breedeweues

1259 Senningerberg

Tel.: 26 349 811

Reparaturen: lux-repair@bshg.com

Ersatzteile: lux-spare@bshg.com

www.bosch-home.com/lu

LV Latvija, Latvia

SIA "General Serviss"

Bulvi iela 70c

1067 Riga

Tel.: +371 6742 5232

mailto:info@serviscentrs.lv

www.serviscentrs.lv

SIA Koroso

Vestienas iela 2

1004 Riga

Tel.: +371 2200 4203

mailto:servis@koroso.lv

www.koroso.lv

EMTA Serviss SIA NEU

Katalkalna 1

1073 Riga

Tel.: +371 6602 0338

mailto:info@emta.lv

www.emta.lv

Sia Elektronika-Serviss

Tadaiku iela 4

1004 Riga

Tel.: +371 6771 7060

mailto:serviss@elektronika.lv

www.elektronika.lv

MD Moldova

S.R.L. "Rialto-Studio"

Площадь Дмитрия Кантемира, 1, этаж 3,

2069 Кишинев

тел.: (37322) 84 00 50, 84 00 54

mailto:service@rialto.md

ME Crna Gora, Montenegro

Elektronika komerc

Oktobarske revolucije 129

81000 Podgorica

Tel./Fax: 020 674 631

Mobil: 069 324 812

mailto:ekobosch.servis@t-com.me

MK Macedonia, Македонија

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

MT Malta

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

MV Raajjeyge Jumhooriyyaa, Maldives

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

NL Nederlande, Netherlands

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

NO Norge, Norway

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

NZ New Zealand

BSH Home Appliances Ltd.
Level 3, Air NZ Building,
Smales Farm Business Park
74 Taharoto Road, Takapuna
Auckland 0622
Tel.: 0800 245 700*
mailto:aftersales.nz@bshg.com
www.bosch-home.co.nz
*Mon-Fri 8.30am to 6pm (exclude public holidays)

PK Pakistan, پاکستان

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

PL Polska, Poland

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

PT Portugal

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

RO România, Romania

BSH Electrocasnice srl.
Sos. Bucuresti-Ploiesti,
nr. 19-21, sect.1
13682 Bucuresti
Tel.: 021 203 9748
mailto:service.romania@bshg.com
www.bosch-home.ro

RU Russia, Россия

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

SA Kingdom Saudi Arabia, المملكة العربية السعودية

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

SE Sverige, Sweden

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

SG Singapore, 新加坡

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

SI Slovenija, Slovenia

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

SK Slovensko, Slovakia

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

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

TH Thailand, ประเทศไทย

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

TJ Tadschikistan, Ҷумҳурии Тоҷикистон

P.E. Suhrob Muhtidinov
Shamsi street no: 67/A
Dushanbe
Tel.: 091 867 80 43
mailto:sino2003@list.ru
Vostok Co. Ltd.
Yakkacinaraskaya 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:steptr@mail.ru

TR Türkiye, Turkey

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

TW Taiwan, 台灣

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

UA Ukraine, Україна

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

UZ 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.Magjistrallja Ferizaj Prishtine
70000 Ferizaj
Tel.: 00381 (0) 290 330 723
mailto:servicegeneral527@gmail.com

XS Srbija, Serbia

BSH Kućni aparati d.o.o.
Milutina Milankovića br. 92
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@ioplen.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, need help with problems or a repair from Bosch experts.

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

www.bosch-home.com/service

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

Robert Bosch Hausgeräte GmbH

Carl-Wery-Straße 34

81739 München

GERMANY

www.bosch-home.com



8001205907

(001209)