

**BOSCH**

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



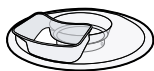
# Serie I 8 OptiMUM

## MUM9...

|      |                            |                                  |     |
|------|----------------------------|----------------------------------|-----|
| [es] | Manual de usuario          | Robot de cocina universal        | 6   |
| [pt] | Manual do utilizador       | Robô de cozinha                  | 26  |
| [el] | Εγχειρίδιο χρήστη          | Κουζίνομηχανή                    | 46  |
| [tr] | Kullanım kılavuzu          | Mutfak robotu                    | 68  |
| [pl] | Instrukcja obsługi         | Robot kuchenny typu planetarnego | 87  |
| [uk] | Керівництво з експлуатації | Універсальна кухонна машина      | 108 |
| [ru] | Руководство пользователя   | Универсальная кухонная машина    | 127 |
| [ar] | دليل المستخدم              | ماكينة المطبخ                    | 147 |



**A**



**B**



**C**



**D**

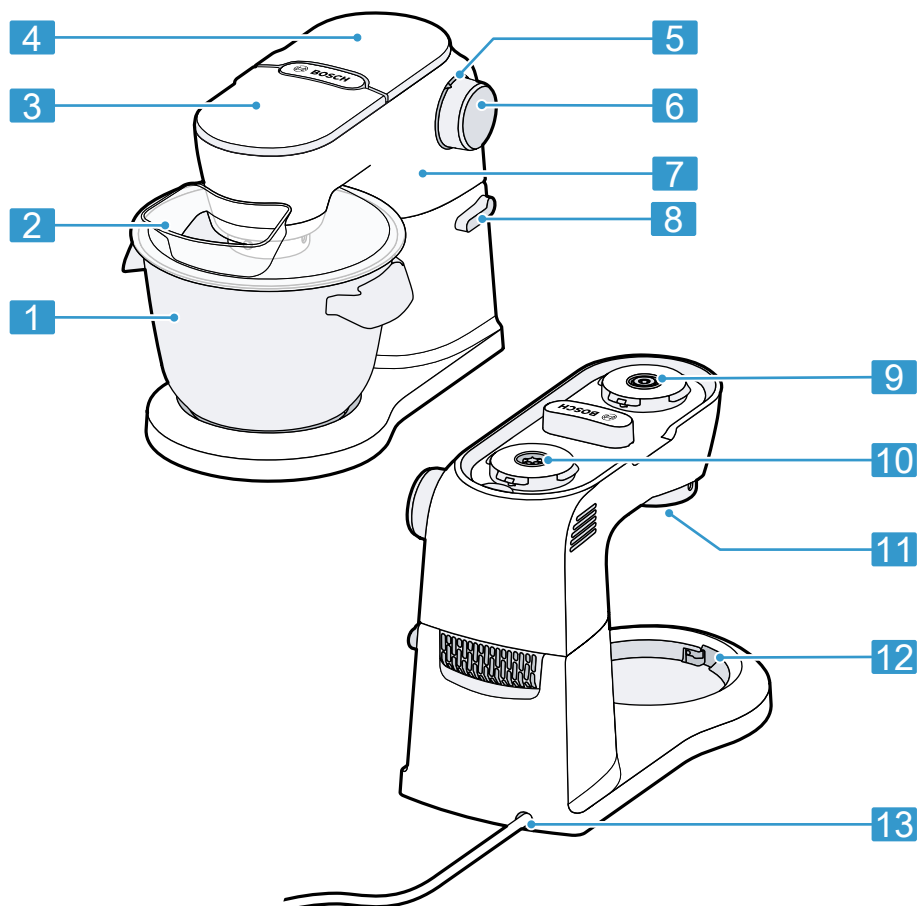


**E**

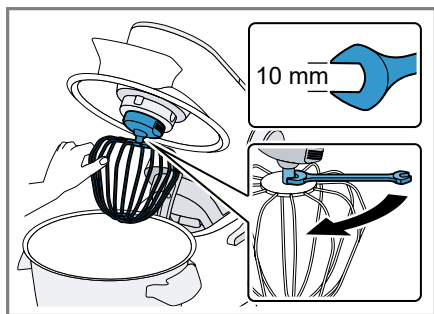


**F**

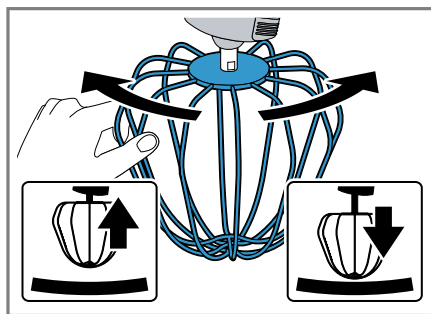
**1**



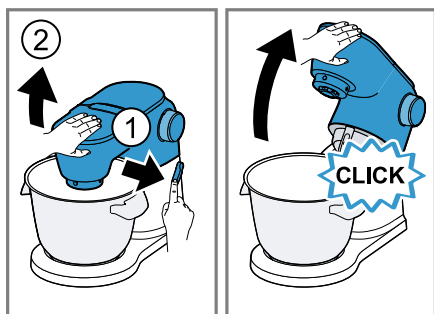
**2**



3



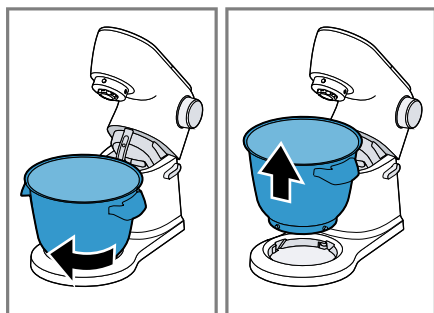
4



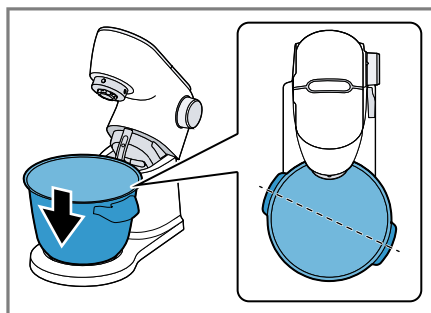
5



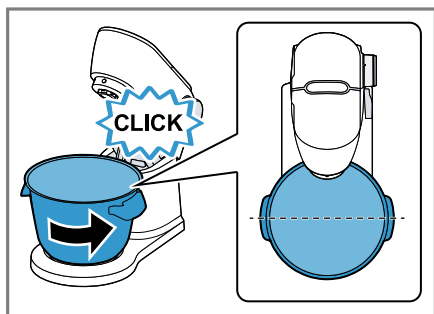
6



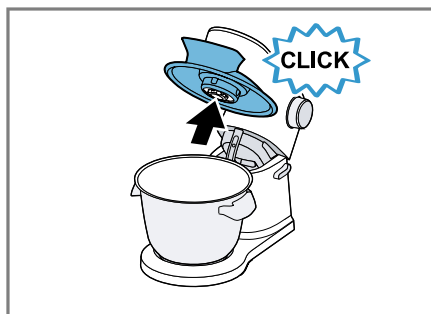
7



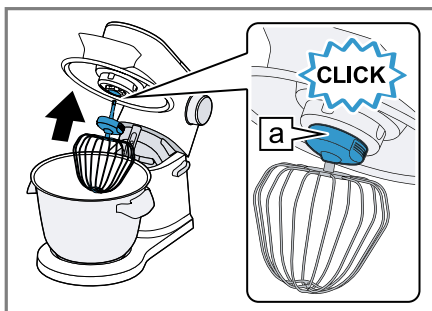
8



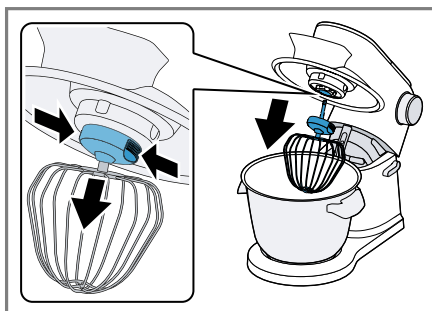
9



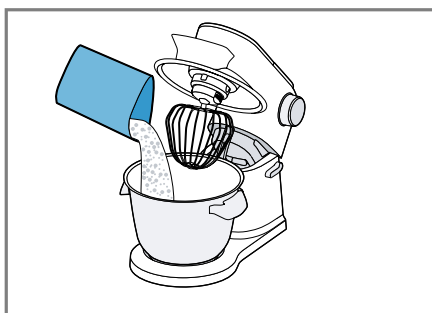
10



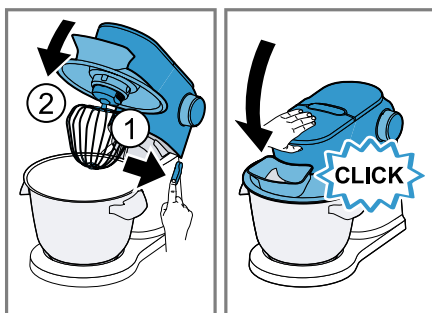
11



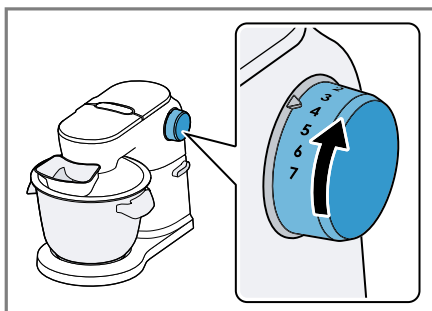
12



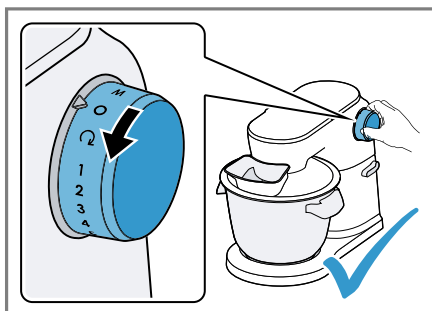
13



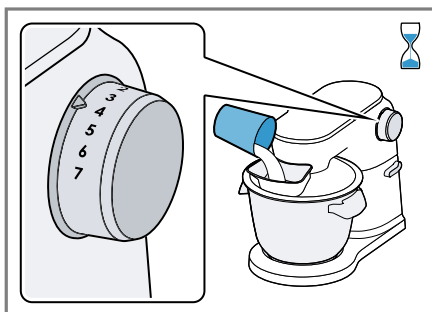
14



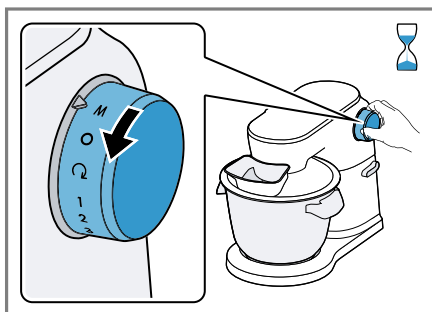
15



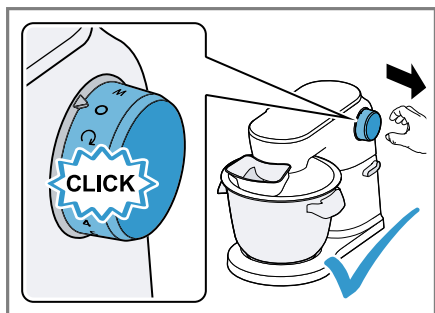
16



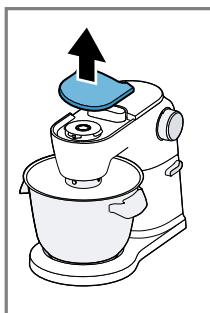
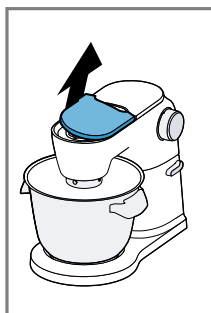
17



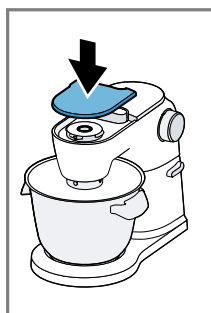
18



19



20



21

|  | ✓ | ✗ | ✗ | ✗ | ✗ |
|--|---|---|---|---|---|
|  | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
|  | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |

22

**Para más información, consulte la Guía del usuario digital.**



## Tabla de contenidos

|                                                        |           |                                                                   |           |
|--------------------------------------------------------|-----------|-------------------------------------------------------------------|-----------|
| <b>1 Seguridad .....</b>                               | <b>7</b>  |                                                                   |           |
| 1.1 Advertencias de carácter general.....              | 7         | 7.5 Retirar el recipiente de mezcla del aparato .....             | 17        |
| 1.2 Uso conforme a lo prescrito .....                  | 7         | 7.6 Montar el recipiente de mezcla sobre el aparato .....         | 17        |
| 1.3 Limitación del grupo de usuarios .....             | 8         | 7.7 Fijar la tapa del recipiente de mezcla.....                   | 17        |
| 1.4 Consejos y advertencias de seguridad .....         | 8         | 7.8 Retirar el recipiente de mezcla.....                          | 17        |
| <b>2 Evitar daños materiales .....</b>                 | <b>12</b> | 7.9 Montar la herramienta .....                                   | 17        |
| <b>3 Protección del medio ambiente y ahorro .....</b>  | <b>12</b> | 7.10 Extraer la herramienta.....                                  | 17        |
| 3.1 Eliminación del embalaje .....                     | 12        | 7.11 Procesamiento .....                                          | 17        |
| <b>4 Desembalar y comprobar .....</b>                  | <b>12</b> | 7.12 Tapa protectora del accionamiento.....                       | 19        |
| 4.1 Desembalar el aparato y las piezas .....           | 12        | <b>8 Cuidados y limpieza.....</b>                                 | <b>19</b> |
| 4.2 Volumen de suministro .....                        | 12        | 8.1 Productos de limpieza .....                                   | 19        |
| 4.3 Colocar el aparato.....                            | 13        | 8.2 Limpiar la base motriz.....                                   | 19        |
| <b>5 Familiarizándose con el aparato.....</b>          | <b>13</b> | 8.3 Vista general de limpieza.....                                | 20        |
| 5.1 Aparato.....                                       | 13        | <b>9 Accesorios opcionales .....</b>                              | <b>20</b> |
| 5.2 Mando giratorio .....                              | 13        | <b>10 Recetas y ejemplos de uso .....</b>                         | <b>20</b> |
| 5.3 Accionamientos.....                                | 13        | 10.1 Vista general de las recetas.....                            | 20        |
| 5.4 Herramientas .....                                 | 14        | <b>11 Solucionar pequeñas averías.....</b>                        | <b>23</b> |
| 5.5 Sistemas de seguridad .....                        | 15        | <b>12 Eliminación.....</b>                                        | <b>25</b> |
| <b>6 Antes de usar el aparato por primera vez.....</b> | <b>16</b> | 12.1 Eliminación del aparato usado.....                           | 25        |
| 6.1 Preparar el aparato .....                          | 16        | <b>13 Servicio de Asistencia Técnica .....</b>                    | <b>25</b> |
| <b>7 Manejo básico .....</b>                           | <b>16</b> | 13.1 Número de producto (E-Nr.) y número de fabricación (FD)..... | 25        |
| 7.1 Longitud del cable.....                            | 16        |                                                                   |           |
| 7.2 Posiciones del brazo giratorio .....               | 16        |                                                                   |           |
| 7.3 Abrir el brazo giratorio .....                     | 17        |                                                                   |           |
| 7.4 Cerrar el brazo giratorio.....                     | 17        |                                                                   |           |



# 1 Seguridad

Tenga en cuenta las siguientes indicaciones de seguridad.

## 1.1 Advertencias de carácter general

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

## 1.2 Uso conforme a lo prescrito

Utilizar el aparato únicamente:

- con piezas y accesorios originales.
- para usos adicionales que se encuentran descritos en las instrucciones de uso de los accesorios opcionales suministrados.
- para mezclar, amasar y batir alimentos.
- bajo la supervisión de una persona.
- en el uso doméstico privado y en espacios cerrados del entorno doméstico a temperatura ambiente.
- para cantidades y tiempos de funcionamiento habituales de uso doméstico.
- hasta a una altura de 2000 m sobre el nivel del mar.

Desconectar el aparato de la fuente de alimentación cuando:

- No utilizar el aparato.
- no se esté vigilando el aparato.
- se esté montando el aparato.
- se esté desmontando el aparato.
- se esté limpiando el aparato.
- se aproximen elementos rotativos.
- se estén cambiando los accesorios.
- se encuentre un error.

## 1.3 Limitación del grupo de usuarios

Este aparato lo pueden manejar personas con facultades físicas, sensoriales o mentales disminuidas o bien con falta de experiencia y/o de conocimientos, si lo hacen bajo supervisión o han sido instruidas acerca del uso seguro del aparato y han comprendido los peligros resultantes de ello.

No deje que los niños jueguen con el aparato.

La limpieza y el cuidado del aparato a cargo del usuario no deberán ser efectuados por niños.

El aparato no deberá ser usado por niños. Mantenga a los niños alejados del aparato y del cable de conexión.

## 1.4 Consejos y advertencias de seguridad

Tener en cuenta las advertencias de seguridad.

### **ADVERTENCIA – ¡Riesgo de descarga eléctrica!**

Un aparato dañado o un cable de conexión defectuoso son peligrosos.

- ▶ No ponga nunca en funcionamiento un aparato dañado.
- ▶ No hacer funcionar nunca un aparato con una superficie agrietada o rota.
- ▶ No tirar nunca del cable de conexión a la red eléctrica para desenchufar el aparato. Desenchufar siempre el cable de conexión de red de la toma de corriente.
- ▶ Si el aparato o el cable de conexión de red están dañados, desenchufar inmediatamente el cable de conexión de red o desconectar el interruptor automático del cuadro eléctrico.
- ▶ Llame al Servicio de Asistencia Técnica. → *Página 25*

Las instalaciones realizadas de forma incorrecta son peligrosas.

- ▶ Conectar y poner en funcionamiento el aparato solo de conformidad con los datos que figuran en la placa de características del mismo.
- ▶ Conectar el aparato solo a una fuente de alimentación con corriente alterna mediante un enchufe reglamentario con puesta a tierra.



- ▶ La conexión de puesta a tierra de la instalación eléctrica doméstica debe estar instalada de acuerdo con las normas vigentes.

Las reparaciones inadecuadas son peligrosas.

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

La infiltración de humedad puede provocar una descarga eléctrica.

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

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

- ▶ Evitar siempre que el cable de conexión de red entre en contacto con piezas calientes del aparato o fuentes de calor.
- ▶ Evite siempre que el cable de conexión de red entre en contacto con esquinas o bordes afilados.
- ▶ No doble, aplaste ni modifique nunca el cable de conexión de red.

### **ADVERTENCIA – ¡Riesgo de incendio!**

Un calor fuerte puede incendiar el aparato y otras piezas.

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

### **⚠ ADVERTENCIA – ¡Riesgo de lesiones!**

Los accionamientos, las herramientas o los accesorios giratorios pueden causar lesiones.

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

Poner el aparato en funcionamiento con piezas dañadas puede causar lesiones.

- ▶ Piezas que presenten grietas u otros daños, o bien que no asienten correctamente, deben cambiarse por piezas de repuesto originales.

### **⚠ ADVERTENCIA – ¡Riesgo de aplastamiento!**

Se pueden pillar las manos y dedos.

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

### **⚠ ADVERTENCIA – ¡Riesgo de asfixia!**

Los niños pueden ponerse el material de embalaje por encima de la cabeza, o bien enrollarse en él, y asfixiarse.

- ▶ Mantener el material de embalaje fuera del alcance de los niños.
- ▶ No permita que los niños jueguen con el embalaje.

Si los niños encuentran piezas de tamaño reducido, pueden aspirarlas o tragarlas y asfixiarse.

- ▶ Mantener las piezas pequeñas fuera del alcance de los niños.
- ▶ No permita que los niños jueguen con piezas pequeñas.

** ADVERTENCIA – ¡Riesgo de daños para la salud!**

La suciedad en las superficies puede ser perjudicial para la salud.

- ▶ Respetar las indicaciones de limpieza.
- ▶ Antes de cada uso, limpiar las superficies que entren en contacto con alimentos.

## 2 Evitar daños materiales

### ¡ATENCIÓN!

Un uso inadecuado puede provocar daños materiales.

- ▶ No utilizar nunca accionamientos diferentes al mismo tiempo.
- ▶ Tener en cuenta los colores identificativos de los accesorios y del accionamiento.
- ▶ No usar nunca el aparato más tiempo de lo necesario.
- ▶ No poner nunca en marcha el aparato en vacío.
- ▶ No utilizar nunca piezas y accesorios originales en otros aparatos.
- ▶ Tener en cuenta las cantidades de procesamiento máximas.
- ▶ No almacenar objetos extraños en el recipiente de mezcla.

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

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

## 3 Protección del medio ambiente y ahorro

### 3.1 Eliminación del embalaje

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

- ▶ Desechar las diferentes piezas separadas según su naturaleza.



Eliminar el embalaje de forma ecológica.

## 4 Desembalar y comprobar

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

### 4.1 Desembalar el aparato y las piezas

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

### 4.2 Volumen de suministro

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

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

→ Fig. 1

|   |                                                   |
|---|---------------------------------------------------|
| A | Base motriz con recipiente de mezcla              |
| B | Tapa con boca de llenado integrada                |
| C | Varilla mezcladora profesional Flexi <sup>1</sup> |
| D | Varilla batidora profesional                      |
| E | Garfio amasador                                   |
| F | Documentación adjunta                             |

<sup>1</sup> En función del modelo

### 4.3 Colocar el aparato



#### **ADVERTENCIA**

#### **Riesgo de incendio!**

Un calor fuerte puede incendiar el aparato y otras piezas.

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

#### **¡ATENCIÓN!**

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

- Colocar el aparato con suficiente distancia respecto a la pared, superficies delicadas y aparatos.
1. Colocar el aparato sobre una superficie de trabajo estable, plana, limpia y lisa.
  2. Extraer la cantidad de cable necesaria.  
→ *"Longitud del cable",  
Página 16*  
No introducir el enchufe en la toma de corriente.

## 5 Familiarizándose con el aparato

### 5.1 Aparato

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

→ Fig. 2

|          |                                           |
|----------|-------------------------------------------|
| <b>1</b> | Recipiente de mezcla, de acero inoxidable |
| <b>2</b> | Tapa con boca de llenado integrada        |
| <b>3</b> | Tapa protectora del accionamiento 2       |
| <b>4</b> | Tapa protectora del accionamiento 3       |

|           |                                           |
|-----------|-------------------------------------------|
| <b>6</b>  | Mando giratorio                           |
| <b>7</b>  | Brazo giratorio                           |
| <b>8</b>  | Tecla de desbloqueo del brazo giratorio   |
| <b>9</b>  | Accionamiento 2, amarillo                 |
| <b>10</b> | Accionamiento 3, rojo                     |
| <b>11</b> | Accionamiento principal, negro            |
| <b>12</b> | Entalladuras para el recipiente de mezcla |
| <b>13</b> | Recogida del cable                        |

### 5.2 Mando giratorio

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

| <b>Símbolo</b> | <b>Función</b>                                                                                                                  |
|----------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ○              | Detener el procesamiento.                                                                                                       |
| ↺              | Mezclar los ingredientes con la velocidad mínima.                                                                               |
| 1              | Procesar los ingredientes con una velocidad baja.                                                                               |
| 7              | Procesar los ingredientes con la velocidad máxima.                                                                              |
| M              | Procesar los ingredientes brevemente con la máxima velocidad.<br>→ <i>"Utilizar el accionamiento momentáneo",<br/>Página 19</i> |

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

### 5.3 Accionamientos

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

**es** Familiarizándose con el aparato

**Nota:** Los accionamientos 2 y 3 tienen tapas protectoras.  
→ "Tapa protectora del accionamiento", *Página 19*

**Identificación por colores**

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

**Vista general de los accionamientos**

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

| Accionamiento                                                                      | Aplicación                                                                                                                                                        |
|------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Accionamiento principal, negro                                                     | Para las herramientas y accesorios, p. ej., <ul style="list-style-type: none"><li>■ Picadora de carne</li><li>■ Accesorio para pasta</li></ul>                    |
|    |                                                                                                                                                                   |
| Accionamiento 2, amarillo                                                          | Para los accesorios con marcado amarillo, p. ej., <ul style="list-style-type: none"><li>■ Cortador-rallador</li><li>■ Accesorio procesador de alimentos</li></ul> |
|   |                                                                                                                                                                   |
| Accionamiento 3, rojo                                                              | Para accesorios con marcado rojo, p. ej., <ul style="list-style-type: none"><li>■ Batidora</li><li>■ Juego de picadoras</li></ul>                                 |
|  |                                                                                                                                                                   |

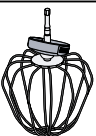
**5.4 Herramientas**

Aquí aprenderá lo esencial sobre las diferentes herramientas.  
Las herramientas están equipadas con una tapa protectora para proteger el accionamiento de la suciedad.

Las dos teclas de expulsión en la tapa protectora permiten extraer las herramientas fácilmente.  
→ "Extraer la herramienta", *Página 17*

**Vista general de las herramientas**

Utilizar la herramienta adecuada según el uso.

| Herramienta                                                                        | Aplicación                                                                                                                                                                                                                                              |
|------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|   | Garfio amasador <ul style="list-style-type: none"><li>■ Moldear la masa, p. ej., masa de levadura, de pan, de pizza, de pasta y de repostería.</li><li>■ Mezclar los ingredientes con la masa, p. ej., semillas.</li></ul>                              |
|   | Varilla mezcladora profesional Flexi <sup>1</sup> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Remover la masa, p. ej., masa de pastel, pasteles de frutas.</li><li>■ Mezclar los ingredientes, p. ej., pasas, trocitos de chocolate, con la masa.</li></ul> |
|  | Varilla batidora profesional <ul style="list-style-type: none"><li>■ Montar la clara de huevo a punto de nieve y la nata (al menos con 30 % de materia grasa).</li><li>■ Mezclar las masas ligeras, p. ej., masas de bizcocho.</li></ul>                |

<sup>1</sup> En función del modelo

**Ajuste preciso de la varilla batidora profesional**

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

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

### Corregir los ajustes de las herramientas

#### ¡ATENCIÓN!

El aparato y las herramientas pueden dañarse por un ajuste incorrecto de la herramienta.

- ▶ No poner nunca en funcionamiento el aparato si una herramienta roza con el recipiente de mezcla.

#### Requisitos

- No se ha conectado el enchufe a la toma de corriente.
  - Se ha abierto el brazo giratorio.
  - Se ha montado en su sitio la barilla batidora profesional.
  - Se ha montado el recipiente de mezcla.
1. Mantener agarrada con una mano en la parte inferior la barilla batidora y soltar la contratuerca con una llave de boca en sentido horario.  
→ Fig. 3
  2. Para modificar la distancia, girar la herramienta.  
→ Fig. 4  
Tener en cuenta los valores en la tabla:

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

3. Pulsar la tecla de desbloqueo y presionar hacia abajo el brazo giratorio hasta que encaje.
4. Comprobar el ajuste.
5. Pulsar la tecla de desbloqueo y elevar el brazo giratorio hasta que encaje.

6. Mantener agarrada con una mano en la parte inferior la barilla batidora y soltar la contratuerca con una llave de boca en sentido antihorario.

## 5.5 Sistemas de seguridad

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

### Dispositivo de seguridad de conexión

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

El aparato sólo se puede conectar y manejar si

- el brazo giratorio ha encajado en la posición 1 y se ha colocado el recipiente de mezcla.
- el brazo giratorio ha encajado en la posición 1 y se ha montado el engranaje dinámico en el accionamiento principal.

### Protección contra puesta en marcha fortuita

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

Después de un apagón el aparato se conecta otra vez. El procesamiento se puede volver a iniciar una vez que el mando giratorio se coloque en posición 0.

### Seguro contra sobrecarga

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

El motor se desconecta cuando

- se procesa una elevada cantidad de alimentos.
- se procesa durante mucho tiempo.

**es** usar el aparato

- la herramienta o el accesorio está bloqueada.

**Seguro del brazo giratorio**

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

**6 Antes de usar el aparato por primera vez**

Preparar el aparato para el uso.

**6.1 Preparar el aparato**

1. Pulsar la tecla de desbloqueo y elevar el brazo giratorio hasta que este encaje.  
→ *"Abrir el brazo giratorio", Página 17*
2. Girar el recipiente en sentido horario y retirarlo.  
→ *"Retirar el recipiente de mezcla del aparato", Página 17*
3. Limpiar todas las piezas que entren en contacto con los alimentos antes de usar el aparato por primera vez.  
→ *"Cuidados y limpieza", Página 19*
4. Tener preparadas las piezas limpias y secas para su utilización.

**7 Manejo básico**

**7.1 Longitud del cable**

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

**Ajustar la longitud del cable de conexión con el compartimento para el cable**

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

**7.2 Posiciones del brazo giratorio**

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

| Posi-<br>ción                                                                                          | Utilización                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Posi-<br>ción 1<br>   | Se ha cerrado el brazo giratorio. <ul style="list-style-type: none"><li>■ Procesar los ingredientes con las herramientas.</li><li>■ Utilizar el accesorio en el accionamiento principal, p. ej., Picadora de carne.</li><li>■ Utilizar el accesorio en el accionamiento 2, p. ej., Cortador-rallador</li><li>■ Utilizar el accesorio en el accionamiento 3, p. ej., Batidora</li></ul> |
| Posi-<br>ción 2<br> | Se ha abierto el brazo giratorio. <ul style="list-style-type: none"><li>■ Montar o retirar el recipiente de mezcla.</li><li>■ Colocar o retirar la tapa.</li><li>■ Montar o retirar la herramienta.</li><li>■ Introducir los ingredientes en el recipiente de mezcla.</li></ul>                                                                                                        |



### 7.3 Abrir el brazo giratorio

- ▶ Pulsar la tecla de desbloqueo y elevar el brazo giratorio hasta que encaje.  
→ Fig. 5
- ✓ Se ha fijado el brazo giratorio en la posición 2.

### 7.4 Cerrar el brazo giratorio

- ▶ Pulsar la tecla de desbloqueo y presionar hacia abajo el brazo giratorio hasta que encaje.  
→ Fig. 6
- ✓ Se ha fijado el brazo giratorio en la posición 1.

### 7.5 Retirar el recipiente de mezcla del aparato

- ▶ Girar el recipiente de mezcla en sentido horario y retirarlo.  
→ Fig. 7

### 7.6 Montar el recipiente de mezcla sobre el aparato

1. Colocar el recipiente de mezcla en la unidad motriz.  
→ Fig. 8  
Tener en cuenta las muescas de la base motriz.
2. Girar el recipiente de mezcla en sentido antihorario hasta que encaje.  
→ Fig. 9

### 7.7 Fijar la tapa del recipiente de mezcla

**Requisito:** No se ha montado ninguna herramienta.

- ▶ Colocar la tapa sobre el accionamiento principal hasta que encaje.  
→ Fig. 10  
La boca de llenado debe apuntar hacia adelante.

### 7.8 Retirar el recipiente de mezcla

**Requisito:** No se ha montado ninguna herramienta.

- ▶ Retirar la tapa del accionamiento principal.

### 7.9 Montar la herramienta

1. Seleccionar la herramienta necesaria.  
→ "Vista general de las herramientas", Página 14
2. Presionar la herramienta en el accionamiento principal hasta que encaje.  
→ Fig. 11  
La tapa protectora  debe cubrir por completo el accionamiento principal.

### 7.10 Extraer la herramienta

- ▶ Presionar las dos teclas de expulsión  para extraer completamente la herramienta del accionamiento.  
→ Fig. 12

### 7.11 Procesamiento

Descubra aquí lo esencial para el procesamiento de los alimentos.

#### Velocidades recomendadas

Prestar atención a las velocidades recomendadas para obtener resultados óptimos.

| Ajustes                                                                             | Utilización                                                                                      |
|-------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | Para incorporar y mezclar con cuidado los ingredientes, p. ej., clara de huevo a punto de nieve. |
| 1-2                                                                                 | Para incorporar y mezclar los ingredientes.                                                      |

| Ajustes | Utilización                                                                                                                |
|---------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 3       | Para amasar masas pesadas, p. ej., masa de levadura.                                                                       |
| 5-7     | Para remover y batir ingredientes, p. ej., nata montada.                                                                   |
| M       | Para batir y remover ingredientes brevemente a máxima velocidad.<br>→ "Utilizar el accionamiento momentáneo",<br>Página 19 |

## Procesar los ingredientes con las herramientas

### ADVERTENCIA

#### Riesgo de lesiones!

Los accionamientos, las herramientas o los accesorios giratorios pueden causar lesiones.

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

## Requisitos

- Se ha montado el recipiente de mezcla.
  - Se ha montado la tapa del recipiente de mezcla.
  - Se ha colocado la herramienta necesaria.
1. Introducir los ingredientes en el recipiente de mezcla.  
→ Fig. 13
  2. Pulsar la tecla de desbloqueo y presionar hacia abajo el brazo giratorio hasta que encaje.  
→ Fig. 14
  3. Introducir el enchufe en la toma de corriente.
  4. Ajustar el mando giratorio a la velocidad deseada.  
→ Fig. 15
  5. Procesar los ingredientes hasta alcanzar el resultado deseado.
  6. Colocar el mando giratorio en la posición O.  
→ Fig. 16  
Aguardar a que el aparato se detenga completamente.
  7. Desenchufar el cable de conexión de la toma de corriente.

## Consejos

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

## Agregar o reponer ingredientes

1. Agregar los ingredientes por la boca de llenado en la tapa durante el procesamiento.  
→ Fig. 17
2. Para incorporar mayores cantidades de ingredientes, colocar el mando giratorio en la posición O.

Aguardar a que el aparato se detenga completamente.

3. Pulsar la tecla de desbloqueo y elevar el brazo giratorio hasta que encaje.
4. Introducir los ingredientes en el recipiente de mezcla.
5. Pulsar la tecla de desbloqueo y presionar hacia abajo el brazo giratorio hasta que encaje.
6. Procesar los ingredientes hasta alcanzar el resultado deseado.

### Utilizar el accionamiento momentáneo

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

### Consejo

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

- Batidora
- Juego de picadoras
- Accesorio procesador de alimentos

## 7.12 Tapa protectora del accionamiento

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

### Retirar la tapa protectora del accionamiento

- Elevar la tapa protectora del accionamiento 2 o 3 por la solapa lateral y retirarla.  
→ Fig. 20

### Colocar la tapa protectora

- Colocar la tapa protectora del accionamiento 2 o 3 y apretarla.  
→ Fig. 21

## 8 Cuidados y limpieza

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

### 8.1 Productos de limpieza

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

### ¡ATENCIÓN!

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

- No utilizar productos de limpieza que contengan alcohol.
- No utilizar objetos afilados, en punta o metálicos.
- No utilizar paños ni productos de limpieza abrasivos.

### 8.2 Limpiar la base motriz

#### ADVERTENCIA

#### Riesgo de descarga eléctrica!

La infiltración de humedad puede provocar una descarga eléctrica.

- No sumergir nunca en agua el aparato o el cable de conexión de red ni introducirlos en el lavavajillas.

- ▶ No utilizar limpiadores por chorro de vapor ni de alta presión para limpiar el aparato.
- 1. Retirar la tapa protectora del accionamiento.
- 2. Limpiar la base motriz y la tapa protectora del accionamiento con un paño suave y húmedo, y secarla.
- 3. Secar la base motriz y la tapa protectora del accionamiento con un paño suave.

### 8.3 Vista general de limpieza

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

→ Fig. 22

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

### 10.1 Vista general de las recetas

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

| Receta                           | Ingredientes                                  | Elaboración                                                                                                                                                        |
|----------------------------------|-----------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Nata montada                     | 200-1500 g de nata                            | <ul style="list-style-type: none"><li>■ Colocar la varilla batidora.</li><li>■ Introducir la nata.</li><li>■ Batir 1½-4 minutos en la posición 7.</li></ul>        |
| Claros de huevo a punto de nieve | 2-12 claras de huevo (a temperatura ambiente) | <ul style="list-style-type: none"><li>■ Colocar la varilla batidora.</li><li>■ Añadir las claras de huevo.</li><li>■ Batir 4-6 minutos en la posición 7.</li></ul> |

## 9 Accesorios opcionales

Puede adquirir los accesorios a través del Servicio de Asistencia Técnica, comercios especializados o Internet. Utilice solo accesorios originales, ya que están adaptados a la perfección a su aparato.

Los accesorios son específicos de cada aparato. Al comprarlos, indique siempre la denominación exacta (E-Nr.) de su aparato. → *Página 25*  
La información relativa a los accesorios para su aparato está disponible en nuestro catálogo, a través del Servicio de Asistencia Técnica o en la tienda en línea.

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

## 10 Recetas y ejemplos de uso

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

**Consejo:** Tener en cuenta las cantidades máximas de procesamiento indicadas para obtener resultados óptimos.

| Receta                      | Ingredientes                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | Elaboración                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|-----------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Masa de bizcocho            | <ul style="list-style-type: none"> <li>■ 3 huevos</li> <li>■ 3-4 cuch. de agua caliente</li> <li>■ 150 g de azúcar</li> <li>■ 1 cuch. de azúcar de vainilla</li> <li>■ 150 g de harina (tamizada)</li> <li>■ 50 g fécula de maíz</li> <li>■ Levadura en polvo (al gusto)</li> </ul> <p><b>Nota:</b> Se puede procesar como máximo 2 veces la cantidad indicada al mismo tiempo.</p>                                                                                  | <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Colocar la varilla batidora.</li> <li>■ Agregar todos los ingredientes excepto la harina y la fécula de maíz (maicena).</li> <li>■ Batir 4-7 minutos en la posición 7.</li> <li>■ Poner en el nivel 1.</li> <li>■ En el plazo de 30-60 segundos agregar en cucharadas la harina y la fécula de maíz.</li> </ul>                                                                                    |
| Masa batida para tarta      | <ul style="list-style-type: none"> <li>■ 3-4 huevos</li> <li>■ 200-250 g de azúcar</li> <li>■ 1 pizca de sal</li> <li>■ 1 cuch. de azúcar de vainilla o la cascara rallada de medio limón</li> <li>■ 200-250 g de mantequilla o margarina (temperatura ambiente)</li> <li>■ 500 g de harina</li> <li>■ 15 g levadura en polvo</li> <li>■ 150 ml de leche</li> </ul> <p><b>Nota:</b> Se puede procesar como máximo 2½ veces la cantidad indicada al mismo tiempo.</p> | <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Montar la varilla mezcladora.</li> <li>■ Introducir los ingredientes.</li> <li>■ Batir 30 segundos en la posición 2.</li> <li>■ Batir 2-3 minutos en la posición 7.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                     |
| Masa quebrada (pastaflorea) | <ul style="list-style-type: none"> <li>■ 125 g de mantequilla</li> <li>■ 100-125 g de azúcar</li> <li>■ 1 huevo</li> <li>■ 1 pizca de sal</li> <li>■ Un poco de azúcar de vainilla o cáscara de limón rallada</li> <li>■ 250 g de harina</li> <li>■ Levadura en polvo (al gusto)</li> </ul> <p><b>Nota:</b> Se puede procesar como máximo 4 veces la cantidad indicada al mismo tiempo.</p>                                                                          | <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Montar la varilla mezcladora.</li> <li>■ Introducir los ingredientes.</li> <li>■ Batir 30 segundos en la posición 2.</li> <li>■ Batir 2-3 minutos en la posición 6.</li> <li>■ A partir de 250 g de harina:</li> <li>■ Montar el garfio amasador.</li> <li>■ Introducir los ingredientes.</li> <li>■ Batir 30 segundos en la posición 1.</li> <li>■ Batir 3-4 minutos en la posición 3.</li> </ul> |

| <b>Receta</b>    | <b>Ingredientes</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | <b>Elaboración</b>                                                                                                                                                                                                   |
|------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Masa de levadura | <ul style="list-style-type: none"> <li>■ 500 g de harina</li> <li>■ 1 huevo</li> <li>■ 80 g de mantequilla (temperatura ambiente)</li> <li>■ 80 g de azúcar</li> <li>■ 200-250 ml de leche tibia</li> <li>■ 25 g de levadura fresca o 1 cuch. de levadura seca.</li> <li>■ Cáscara rallada de medio limón</li> <li>■ 1 pizca de sal</li> </ul> <p><b>Nota:</b> Se puede procesar como máximo 3 veces la cantidad indicada al mismo tiempo.</p> | <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Montar el garfio amasador.</li> <li>■ Introducir los ingredientes.</li> <li>■ Batir 30 segundos en la posición 1.</li> <li>■ Batir 3-6 minutos en la posición 3.</li> </ul> |
| Masa para pasta  | <ul style="list-style-type: none"> <li>■ 500 g de harina</li> <li>■ 250 g de huevos (aprox. 5 unidades)</li> <li>■ 20-30 ml de agua fría (al gusto)</li> </ul> <p><b>Nota:</b> Se puede procesar como máximo 1½ veces la cantidad indicada al mismo tiempo.</p>                                                                                                                                                                                | <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Montar el garfio amasador.</li> <li>■ Introducir los ingredientes.</li> <li>■ Batir 3-5 minutos en la posición 3.</li> </ul>                                                |
| Masa para pan    | <ul style="list-style-type: none"> <li>■ 1000 g de harina</li> <li>■ 2 cuch. de levadura seca</li> <li>■ 2 cuchdita. de sal</li> <li>■ 660 ml de agua tibia</li> </ul> <p><b>Nota:</b> Se puede procesar como máximo 1½ veces la cantidad indicada al mismo tiempo.</p>                                                                                                                                                                        | <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Montar el garfio amasador.</li> <li>■ Introducir los ingredientes.</li> <li>■ Batir 30 segundos en la posición 1.</li> <li>■ Batir 3-6 minutos en la posición 3.</li> </ul> |

## 11 Solucionar pequeñas averías

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

### **ADVERTENCIA**

#### **Riesgo de descarga eléctrica!**

Las reparaciones inadecuadas son peligrosas.

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

| <b>Fallo</b>                                                            | <b>Causa y resolución de problemas</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|-------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| El aparato no funciona.                                                 | El enchufe del cable de conexión de red no está conectado. <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Conectar el aparato a la red eléctrica.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                               |
|                                                                         | El fusible de la caja de fusibles ha saltado. <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Comprobar el fusible de la caja de fusibles.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                       |
|                                                                         | El suministro de corriente eléctrica se ha interrumpido. <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Comprobar que la iluminación del compartimento u otros aparatos funciona en la habitación.</li> </ul>                                                                                                                                                                                              |
| El aparato no inicia el procesamiento de los alimentos.                 | El mando giratorio está mal ajustado. <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Antes de procesar, colocar el mando giratorio en la posición .</li> </ul>                                                                                                                                                          |
| El aparato no inicia el procesamiento o se desconecta mientras procesa. | La cantidad de alimentos para la el procesamiento es excesiva o el tiempo de procesamiento muy largo. <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Colocar el mando giratorio en la posición .</li> <li>▶ Reducir la cantidad de ingredientes.</li> <li>▶ Dejar enfriar el aparato a temperatura ambiente.</li> </ul> |
|                                                                         | El aparato o un accesorio está bloqueado. <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Colocar el mando giratorio en la posición .</li> <li>▶ Retirar el elemento de bloqueo.</li> </ul>                                                                                                                              |
|                                                                         | El brazo giratorio no ha encajado correctamente o se ha soltado. <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Colocar el mando giratorio en la posición .</li> </ol>                                                                                                                                                 |

| Fallo                                                                   | Causa y resolución de problemas                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|-------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| El aparato no inicia el procesamiento o se desconecta mientras procesa. | <p><b>2.</b> Desplace el brazo giratorio hasta que quede bien encajado.</p> <p>No se ha montado correctamente el recipiente de mezcla o el engranaje dinámico o se ha soltado.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>▶ Girar el recipiente de mezcla en sentido antihorario hasta que encaje.</li><li>▶ Fijar el engranaje dinámico como se describe en las instrucciones de uso del accesorio.</li></ul> |
| No se puede pulsar la tecla de desbloqueo.                              | <p>Hay un accesorio montado en el accionamiento rojo 3.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>▶ Retirar el accesorio del accionamiento 3.</li></ul>                                                                                                                                                                                                                                                       |



## 12 Eliminación

### 12.1 Eliminación del aparato usado

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

1. Desenchufar el cable de conexión de red de la toma de corriente.
2. Cortar el cable de conexión de red.
3. Desechar el aparato de forma respetuosa con el medio ambiente.

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



Este aparato está marcado con el símbolo de cumplimiento con la Directiva Europea 2012/19/UE relativa a los aparatos eléctricos y electrónicos usados (Residuos de aparatos eléctricos y electrónicos RAEE).

La directiva proporciona el marco general válido en todo el ámbito de la Unión Europea para la retirada y la reutilización de los residuos de los aparatos eléctricos y electrónicos.

nuestro Servicio de Asistencia Técnica durante al menos 7 años a partir de la fecha de introducción en el mercado del aparato dentro del Espacio Económico Europeo.

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

Para obtener información detallada sobre el periodo de validez de la garantía y las condiciones de garantía en su país, póngase en contacto con nuestro Servicio de Asistencia Técnica o con su distribuidor, o bien consulte nuestra página web.

Cuando se ponga en contacto con el Servicio de Asistencia Técnica, no olvide indicar el número de producto (E-Nr.) y el número de fabricación (FD) del aparato.

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

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

El número de producto (E-Nr.) y el número de fabricación (FD) se encuentran en la placa de características del aparato.

Para volver a encontrar rápidamente los datos del aparato o el número de teléfono del Servicio de Asistencia Técnica, puede anotar dichos datos.

## 13 Servicio de Asistencia Técnica

Las piezas de repuesto originales relevantes para el funcionamiento conforme al reglamento sobre diseño ecológico se pueden adquirir en

**Para obter mais informações, consulte o Guia do usuário digital.**



## Índice

|                                                     |           |                                                               |           |
|-----------------------------------------------------|-----------|---------------------------------------------------------------|-----------|
| <b>1 Segurança .....</b>                            | <b>27</b> |                                                               |           |
| 1.1 Indicações gerais .....                         | 27        | 7.8 Retirar a tampa da tigela .....                           | 36        |
| 1.2 Utilização correta.....                         | 27        | 7.9 Usar a ferramenta .....                                   | 36        |
| 1.3 Limitação do grupo de utilizadores.....         | 28        | 7.10 Retirar a ferramenta .....                               | 36        |
| 1.4 Indicações de segurança.....                    | 28        | 7.11 Processamento .....                                      | 36        |
| <b>2 Evitar danos materiais .....</b>               | <b>31</b> | 7.12 Tampa de proteção do acionamento .....                   | 38        |
| <b>3 Proteção do meio ambiente e poupança .....</b> | <b>31</b> | <b>8 Limpeza e manutenção.....</b>                            | <b>38</b> |
| 3.1 Eliminação da embalagem .....                   | 31        | 8.1 Produto de limpeza .....                                  | 38        |
| <b>4 Desembalamento e verificação .....</b>         | <b>31</b> | 8.2 Limpar o aparelho base.....                               | 38        |
| 4.1 Desembalar o aparelho e as peças.....           | 31        | 8.3 Vista geral da limpeza.....                               | 39        |
| 4.2 Âmbito de fornecimento.....                     | 31        | <b>9 Acessórios especiais.....</b>                            | <b>39</b> |
| 4.3 Instalar o aparelho .....                       | 32        | <b>10 Receitas e exemplos de utilização .....</b>             | <b>39</b> |
| <b>5 Familiarização .....</b>                       | <b>32</b> | 10.1 Vista geral das receitas.....                            | 39        |
| 5.1 Aparelho .....                                  | 32        | <b>11 Eliminar falhas .....</b>                               | <b>43</b> |
| 5.2 Seletor rotativo .....                          | 32        | <b>12 Eliminação .....</b>                                    | <b>45</b> |
| 5.3 Acionamentos.....                               | 33        | 12.1 Eliminar o aparelho usado .....                          | 45        |
| 5.4 Ferramentas .....                               | 33        | <b>13 Assistência Técnica .....</b>                           | <b>45</b> |
| 5.5 Sistemas de segurança .....                     | 34        | 13.1 Número do produto (E-Nr.) e número de fabrico (FD) ..... | 45        |
| <b>6 Antes da primeira utilização.....</b>          | <b>35</b> |                                                               |           |
| 6.1 Preparar o aparelho .....                       | 35        |                                                               |           |
| <b>7 Operação base .....</b>                        | <b>35</b> |                                                               |           |
| 7.1 Comprimento do cabo .....                       | 35        |                                                               |           |
| 7.2 Posições do braço móvel .....                   | 35        |                                                               |           |
| 7.3 Abrir o braço móvel .....                       | 36        |                                                               |           |
| 7.4 Fechar o braço móvel.....                       | 36        |                                                               |           |
| 7.5 Retirar a tigela.....                           | 36        |                                                               |           |
| 7.6 Colocar a tigela.....                           | 36        |                                                               |           |
| 7.7 Fixar a tampa da tigela .....                   | 36        |                                                               |           |



# 1 Segurança

Respeite as seguintes indicações de segurança.

## 1.1 Indicações gerais

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

## 1.2 Utilização correta

Utilize o aparelho apenas:

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

Desligue o aparelho da corrente quando:

- não utilizar o aparelho.
- não vigiar o aparelho.
- montar o aparelho.
- desmontar o aparelho.
- limpar o aparelho.
- se aproximar de peças em rotação.
- substituir a ferramenta.
- for confrontado com um erro.

### 1.3 Limitação do grupo de utilizadores

Este aparelho pode ser utilizado por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais limitadas ou com falta de experiência e/ou conhecimentos, desde que supervisionadas ou informadas sobre como trabalhar com o aparelho de forma segura e instruídas sobre os perigos inerentes.

As crianças não podem brincar com o aparelho.

A limpeza e a manutenção pelo utilizador não podem ser realizadas por crianças.

O aparelho não pode ser utilizado por crianças. Manter as crianças afastadas do aparelho e da ficha de ligação.

### 1.4 Indicações de segurança

Respeite as indicações de segurança.

#### **AVISO – Risco de choque elétrico!**

Um aparelho ou um cabo elétrico danificados são objetos perigosos.

- ▶ Nunca operar um aparelho danificado.
- ▶ Nunca operar um aparelho com a superfície fissurada ou quebrada.
- ▶ Para desligar o aparelho da fonte de alimentação nunca puxar pelo cabo elétrico. Remover o cabo elétrico sempre pela ficha.
- ▶ Se o aparelho ou o cabo elétrico estiver avariado, puxe o cabo ou a ficha da tomada ou desligue o fusível no quadro elétrico.
- ▶ Contactar a Assistência Técnica. → *Página 45*

Instalações indevidas são perigosas.

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

Reparações indevidas são perigosas.

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

A infiltração de humidade pode provocar um choque elétrico.

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

É perigoso se o cabo elétrico tiver um isolamento danificado.

- ▶ Não permitir, em caso algum, que o cabo elétrico entre em contacto com componentes do aparelho quentes ou com fontes de calor.
- ▶ Não permitir, em caso algum, que o cabo elétrico entre em contacto com pontas afiadas ou arestas vivas.
- ▶ Não permitir, em caso algum, que o cabo elétrico seja dobrado, esmagado ou modificado.

### **AVISO – Risco de incêndio!**

O calor forte pode incendiar o aparelho e outras peças.

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

### **AVISO – Risco de ferimentos!**

Acionamentos, ferramentas ou acessórios em rotação podem provocar ferimentos.

- ▶ Mantenha as mãos, os cabelos, o vestuário e outros utensílios afastados das peças em rotação.
- ▶ Coloque e retire as ferramentas e os acessórios apenas com o acionamento imobilizado e o aparelho desligado da tomada.

- ▶ Antes de trocar a ferramenta ou de proceder à limpeza, desligue o aparelho e desconecte-o da rede elétrica.
- ▶ Utilize as ferramentas apenas com a tigela, a tampa e as tampas de proteção do acionamento colocadas.
- ▶ Nunca abra o braço móvel durante o processamento.

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

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

### **AVISO – Risco de esmagamento!**

Existe o perigo de entalar as mãos e os dedos.

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

### **AVISO – Risco de asfixia!**

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

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

As crianças podem inalar ou engolir peças pequenas e sufocar.

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

### **AVISO – Risco de danos para a saúde!**

As impurezas nas superfícies podem acarretar danos para a saúde.

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

## 2 Evitar danos materiais

### ATENÇÃO!

Uma utilização incorreta pode originar danos materiais.

- ▶ Nunca utilizar diferentes acionamentos em simultâneo.
- ▶ Tenha em atenção as marcações de cor existentes nos acessórios e no acionamento.
- ▶ Nunca utilize o aparelho durante mais tempo do que o necessário.
- ▶ Nunca utilize o aparelho em vazio.
- ▶ Nunca utilize as peças e os acessórios originais para outros aparelhos.
- ▶ Tenha em atenção as quantidades de processamento máximas.
- ▶ Não guarde objetos estranhos na tigela.

Durante o funcionamento sai ar evacuado quente por trás da grelha de ar evacuado. O ar evacuado bloqueado pode provocar um sobreaquecimento do aparelho.

- ▶ Instale o aparelho com distância suficiente em relação à parede, a superfícies e aparelhos sensíveis.

## 3 Proteção do meio ambiente e poupança

### 3.1 Eliminação da embalagem

Os materiais de embalagem são ecológicos e reutilizáveis.

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

## 4 Desembalamento e verificação

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

### 4.1 Desembalar o aparelho e as peças

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

### 4.2 Âmbito de fornecimento

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

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

→ Fig. 1

|          |                                                   |
|----------|---------------------------------------------------|
| <b>A</b> | Aparelho base com tigela                          |
| <b>B</b> | Tampa com canal de enchimento integrado           |
| <b>C</b> | Vara para massas leves «Profi Flexi» <sup>1</sup> |
| <b>D</b> | Vara profissional para claras em castelo          |
| <b>E</b> | Vara para massas pesadas                          |
| <b>F</b> | Documentação de acompanhamento                    |

<sup>1</sup> Conforme o modelo

### 4.3 Instalar o aparelho

**⚠️ AVISO**

**Risco de incêndio!**

O calor forte pode incendiar o aparelho e outras peças.

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

**ATENÇÃO!**

Durante o funcionamento sai ar evacuado quente por trás da grelha de ar evacuado. O ar evacuado bloqueado pode provocar um sobreaquecimento do aparelho.

- ▶ Instale o aparelho com distância suficiente em relação à parede, a superfícies e aparelhos sensíveis.
1. Coloque o aparelho sobre uma bancada estável, plana, limpa e lisa.
  2. Puxe o cabo de alimentação para fora até ao comprimento necessário.  
→ *"Comprimento do cabo", Página 35*  
Não ligue a ficha de rede à tomada.

## 5 Familiarização

### 5.1 Aparelho

Aqui encontra uma vista geral dos componentes do seu aparelho.

→ **Fig. 2**

|   |                                         |
|---|-----------------------------------------|
| 1 | Tigela em inox                          |
| 2 | Tampa com canal de enchimento integrado |
| 3 | Tampa de proteção para o acionamento 2  |

|    |                                        |
|----|----------------------------------------|
| 4  | Tampa de proteção para o acionamento 3 |
| 6  | Seletor rotativo                       |
| 7  | Braço móvel                            |
| 8  | Botão de desbloqueio para braço móvel  |
| 9  | Acionamento 2, amarelo                 |
| 10 | Acionamento 3, vermelho                |
| 11 | Acionamento principal, preto           |
| 12 | Ranhuradas para a tigela               |
| 13 | Arrumação do cabo                      |

### 5.2 Seletor rotativo

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

| Símbolo | Função                                                                                                                |
|---------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ○       | Parar o processamento.                                                                                                |
| ↺       | Envolve os ingredientes com a velocidade mais baixa.                                                                  |
| 1       | Processar os ingredientes com uma velocidade mais baixa.                                                              |
| 7       | Processar os ingredientes com a velocidade máxima.                                                                    |
| M       | Processar os ingredientes brevemente com a velocidade máxima.<br>→ <i>"Utilizar a ligação instantânea", Página 38</i> |

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



## 5.3 Acionamentos

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

**Nota:** Os acionamentos 2 e 3 estão tapados com tampas de proteção.  
→ "Tampa de proteção do acionamento", Página 38

### Marcações de cor

Os acionamentos estão identificados com cores.

As marcações de cor encontram-se também nos acessórios, por forma a possibilitar uma atribuição correta ao respetivo acionamento.

### Vista geral dos acionamentos

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

| Acionamento                                                                                                       | Utilização                                                                                                                                                                           |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Acionamento principal, preto<br> | Para as ferramentas e para o acessório, p. ex. <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Picador de carne</li> <li>■ Acessório para massas</li> </ul>                                 |
| Acionamento 2, amarelo<br>      | Para o acessório marcado a amarelo, p. ex. <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Dispositivo para cortar e ralar</li> <li>■ Multimisturador com espremedor de citrinos</li> </ul> |
| Acionamento 3, vermelho<br>     | Para o acessório marcado a vermelho, p. ex. <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Misturador</li> <li>■ Kit de multiplicador</li> </ul>                                           |

## 5.4 Ferramentas

Aqui encontra informações essenciais sobre as diversas ferramentas. As ferramentas estão equipadas com uma tampa de proteção para proteger o acionamento das impurezas. Os dois botões de ejeção na tampa de proteção facilitam a remoção das ferramentas.

→ "Retirar a ferramenta", Página 36

### Vista geral das ferramentas

Utilize a ferramenta adequada em função da aplicação.

| Ferramenta                                                                          | Utilização                                                                                                                                                                                                                                  |
|-------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|    | Vara para massas pesadas <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Amassar, p. ex. massa lêveda, massa de pão, massa para pizza, massa alimentícia, massa para bolos.</li> <li>■ Envolver ingredientes na massa, p. ex. sementes.</li> </ul> |
|   | Vara para massas leves «Profi Flexi» <sup>1</sup> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Mexer massa, p. ex. massa para bolos, bolo de frutas.</li> <li>■ Envolver ingredientes na massa, p. ex. pasas, pedaços de chocolate.</li> </ul>  |
|  | Vara profissional para claras em castelo <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Bater claras em castelo e natas (no mínimo 30 % de teor de gordura).</li> <li>■ Misturar massas leves, p. ex. massas para biscoitos.</li> </ul>           |

<sup>1</sup> Conforme o modelo

**Ajuste preciso da vara profissional para claras em castelo**

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

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

**Corrigir a regulação da ferramenta**

**ATENÇÃO!**

Uma regulação incorreta da ferramenta pode danificar o aparelho e as ferramentas.

- ▶ Nunca utilize uma ferramenta que toque na tigela.

**Requisitos**

- A ficha de rede não está inserida na tomada.
  - O braço móvel está aberto.
  - A vara profissional para claras em castelo está colocada.
  - A tigela está colocada.
1. Segure a vara para claras em castelo com uma mão na parte de baixo e solte a contraporca com a chave de bocas no sentido dos ponteiros do relógio.  
→ Fig. 3

2. Rode a ferramenta para alterar a distância.  
→ Fig. 4  
Tenha em atenção os valores da tabela:

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

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

**5.5 Sistemas de segurança**

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

**Proteção de ligação**

- A proteção de ligação impede que o seu aparelho se ligue acidentalmente.
- Só é possível ligar e utilizar o aparelho se
- O braço móvel estiver encaixado na posição 1 e a tigela estiver colocada.

- O braço móvel estiver encaixado na posição 1 e a engrenagem angular estiver colocada no acionamento principal.

### Proteção contra ligação indevida

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

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

### Proteção contra sobrecarga

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

O motor desliga-se se

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

### Proteção do braço móvel

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

## 6 Antes da primeira utilização

Prepare o aparelho para a utilização.

### 6.1 Preparar o aparelho

1. Prima o botão de desbloqueio e levante o braço móvel até engatar.  
→ *"Abrir o braço móvel"*, Página 36

2. Rode a tigela no sentido dos ponteiros do relógio e retire-a.  
→ *"Retirar a tigela"*, Página 36
3. Limpe todas as peças que entrem em contacto com alimentos antes da primeira utilização.  
→ *"Limpeza e manutenção"*, Página 38
4. Prepare as peças limpas e secas para a utilização.

## 7 Operação base

### 7.1 Comprimento do cabo

Ajuste o comprimento do cabo de alimentação conforme necessário.

### Regule o comprimento do cabo com o compartimento de arrumação do cabo

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

### 7.2 Posições do braço móvel

Aqui encontra uma vista geral das posições do braço móvel.

| Posição                                                                             | Utilização                                                                                                                                                                                                                                                               |
|-------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Posição 1                                                                           | O braço móvel está fechado.                                                                                                                                                                                                                                              |
|  | <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Processar ingredientes com as ferramentas.</li> <li>▪ Utilizar acessórios no acionamento principal, p. ex. Picador de carne.</li> <li>▪ Utilizar acessórios no acionamento 2, p. ex. Dispositivo para cortar e ralar</li> </ul> |

| Posição                                                                                       | Utilização                                                                                                                                                                                                                                   |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                               | <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Utilizar acessórios no acionamento 3, p. ex. Misturador</li> </ul>                                                                                                                                  |
| Posição 2<br> | O braço móvel está aberto. <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Colocar ou retirar a tigela.</li> <li>■ Colocar ou remover a tampa.</li> <li>■ Colocar ou retirar a ferramenta.</li> <li>■ Colocar os ingredientes na tigela.</li> </ul> |

### 7.3 Abrir o braço móvel

- ▶ Prima o botão de desbloqueio e levante o braço móvel até engatar.  
→ Fig. 5
- ✓ O braço móvel está fixo na posição 2.

### 7.4 Fechar o braço móvel

- ▶ Prima o botão de desbloqueio e pressione o braço móvel para baixo até engatar.  
→ Fig. 6
- ✓ O braço móvel está fixo na posição 1.

### 7.5 Retirar a tigela

- ▶ Rode a tigela no sentido dos ponteiros do relógio e retire-a.  
→ Fig. 7

### 7.6 Colocar a tigela

- Coloque a tigela no aparelho base.  
→ Fig. 8  
Tenha em atenção as ranhuras no aparelho base.

- Rode a tigela no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio até engatar.  
→ Fig. 9

### 7.7 Fixar a tampa da tigela

**Requisito:** Não está colocada nenhuma ferramenta.

- ▶ Insira a tampa no acionamento principal até encaixar.  
→ Fig. 10  
O canal de enchimento tem de estar virado para a frente.

### 7.8 Retirar a tampa da tigela

**Requisito:** Não está colocada nenhuma ferramenta.

- ▶ Retire a tampa do acionamento principal.

### 7.9 Usar a ferramenta

- Selecione a ferramenta necessária.  
→ "Vista geral das ferramentas",  
Página 33
- Pressione a ferramenta no acionamento principal até engatar.  
→ Fig. 11  
A tampa de proteção [a] tem de cobrir por completo o acionamento principal.

### 7.10 Retirar a ferramenta

- ▶ Pressione os dois botões de ejeção [b] e retire toda a ferramenta do acionamento.  
→ Fig. 12

### 7.11 Processamento

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

## Velocidades recomendadas

Tenha em atenção as velocidades recomendadas para obter resultados ideais.

| Regulação                                                                        | Utilização                                                                                                            |
|----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | Envolver e misturar cuidadosamente os ingredientes, p. ex. claras em castelo.                                         |
| 1-2                                                                              | Acrescentar e misturar ingredientes.                                                                                  |
| 3                                                                                | Amassar massas pesadas, p. ex. massa lêveda.                                                                          |
| 5-7                                                                              | Bater e misturar ingredientes, p. ex. natas batidas.                                                                  |
| M                                                                                | Bater os ingredientes brevemente com a velocidade máxima e misturar.<br>→ "Utilizar a ligação instantânea", Página 38 |

## Processar ingredientes com as ferramentas



### AVISO

#### Risco de ferimentos!

Acionamentos, ferramentas ou acessórios em rotação podem provocar ferimentos.

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

- ▶ Nunca abra o braço móvel durante o processamento.

## Requisitos

- A tigela está colocada.
  - A tampa da tigela está colocada.
  - A ferramenta necessária está colocada.
1. Coloque os ingredientes na tigela.  
→ Fig. 13
  2. Prima o botão de desbloqueio e pressione o braço móvel para baixo até engatar.  
→ Fig. 14
  3. Ligue a ficha à tomada.
  4. Coloque o seletor rotativo na velocidade pretendida.  
→ Fig. 15
  5. Processe os ingredientes até obter o resultado pretendido.
  6. Coloque o seletor rotativo em O.  
→ Fig. 16  
Aguarde que o aparelho pare.
  7. Desligar a ficha da tomada.

## Dicas

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

## Adicionar ingredientes

1. Adicione os ingredientes durante o processamento através do canal de enchimento na tampa.  
→ Fig. 17
2. Para adicionar quantidades maiores, coloque o seletor rotativo em O.  
Aguarde que o aparelho pare.
3. Prima o botão de desbloqueio e levante o braço móvel até engatar.
4. Coloque os ingredientes na tigela.

5. Prima o botão de desbloqueio e pressione o braço móvel para baixo até engatar.
6. Processe os ingredientes até obter o resultado pretendido.

### Utilizar a ligação instantânea

1. Coloque o seletor rotativo em M e segure-o nessa posição.  
→ Fig. 18
- ✓ Os ingredientes são processados com a velocidade máxima.
2. Solte o seletor rotativo.  
→ Fig. 19
- ✓ O seletor rotativo salta para O.
- ✓ O processamento é interrompido.

### Dica

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

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

## 7.12 Tampa de proteção do acionamento

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

### Remover a tampa de proteção do acionamento

- ▶ Levante a tampa de proteção do acionamento 2 ou 3 pela patilha lateral e retire-a do acionamento.  
→ Fig. 20

### Colocar a tampa de proteção do acionamento

- ▶ Coloque a tampa de proteção do acionamento 2 ou 3 e pressione firmemente.  
→ Fig. 21

## 8 Limpeza e manutenção

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

### 8.1 Produto de limpeza

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

#### ATENÇÃO!

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

- ▶ Não utilizar detergentes que contêm álcool ou álcool etílico.
- ▶ Não utilizar objetos cortantes, pontiagudos ou metálicos.
- ▶ Não utilizar panos ou detergentes abrasivos.

### 8.2 Limpar o aparelho base

#### AVISO

#### Risco de choque elétrico!

A penetração de humidade pode provocar choques elétricos.

- ▶ Nunca mergulhar o aparelho ou o cabo elétrico em água e nunca o lavar na máquina de lavar loiça.
- ▶ Não utilizar aparelhos de limpeza a vapor ou de alta pressão para limpar o aparelho.

1. Retire a tampa de proteção do acionamento.
2. Limpe o aparelho base e a tampa de proteção do acionamento com um pano macio e humedecido.
3. Seque o aparelho base e a tampa de proteção do acionamento com um pano macio.

### 8.3 Vista geral da limpeza

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

→ Fig. **22**

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

Os acessórios são específicos do aparelho. Quando comprar acessórios especiais, indique sempre a designação exata (E-Nr.) do seu aparelho. → *Página 45*

Verifique quais os acessórios disponíveis para o seu aparelho no nosso catálogo, na loja online ou junto do Serviço de Assistência Técnica.  
[www.bosch-home.com](http://www.bosch-home.com)

## 9 Acessórios especiais

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

### 10.1 Vista geral das receitas

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

## 10 Receitas e exemplos de utilização

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

**Dica:** Tenha em atenção as quantidades de processamento máximas para obter resultados ideais.

| Receita       | Ingredientes                         | Processamento                                                                                                                                                                       |
|---------------|--------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Natas batidas | 200-1500 g de natas                  | <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Coloque a vara para bater claras em castelo.</li> <li>■ Adicione as natas.</li> <li>■ Processe durante 1½-4 minutos na fase 7.</li> </ul>  |
| Claras        | 2-12 claras (à temperatura ambiente) | <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Coloque a vara para bater claras em castelo.</li> <li>■ Adicione as claras.</li> <li>■ Processe durante 4-6 minutos no nível 7.</li> </ul> |

| Receita            | Ingredientes                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | Processamento                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|--------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Massa de pão de ló | <ul style="list-style-type: none"> <li>■ 3 ovos</li> <li>■ 3-4 colheres de sopa de água quente</li> <li>■ 150 g de açúcar</li> <li>■ 1 colher de sopa de açúcar baunilhado</li> <li>■ 150 g de farinha (peneirada)</li> <li>■ 50 g de fécula</li> <li>■ Fermento em pó (a gosto)</li> </ul> <p><b>Nota:</b> Processe no máximo uma quantidade 2 vezes superior em simultâneo.</p>                                                                                | <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Coloque a vara para bater claras em castelo.</li> <li>■ Adicione todos os ingredientes, à exceção da farinha e da fécula.</li> <li>■ Processe durante 4-7 minutos na fase 7.</li> <li>■ Regule para o nível 1.</li> <li>■ Adicione a farinha e a fécula às colheres após 30-60 segundos.</li> </ul> |
| Massas leves       | <ul style="list-style-type: none"> <li>■ 3-4 ovos</li> <li>■ 200-250 g de açúcar</li> <li>■ 1 pitada de sal</li> <li>■ 1 colheres de sopa de açúcar baunilhado ou a casca ralada de meio limão</li> <li>■ 200-250 g de manteiga ou margarina (à temperatura ambiente)</li> <li>■ 500 g de farinha</li> <li>■ 15 g de fermento em pó</li> <li>■ 150 ml de leite</li> </ul> <p><b>Nota:</b> Processe no máximo uma quantidade 2½ vezes superior em simultâneo.</p> | <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Coloque a vara para massas leves.</li> <li>■ Adicione todos os ingredientes.</li> <li>■ Processe durante 30 segundos na fase 2.</li> <li>■ Processe durante 2-3 minutos na fase 7.</li> </ul>                                                                                                       |



| <b>Receita</b> | <b>Ingredientes</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | <b>Processamento</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|----------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Massa quebrada | <ul style="list-style-type: none"> <li>■ 125 g de manteiga</li> <li>■ 100-125 g de açúcar</li> <li>■ 1 ovo</li> <li>■ 1 pitada de sal</li> <li>■ Um pouco de açúcar baunilhado ou casca de limão ralada</li> <li>■ 250 g de farinha</li> <li>■ Fermento em pó (a gosto)</li> </ul> <p><b>Nota:</b> Processe no máximo uma quantidade 4 vezes superior em simultâneo.</p>                                                                 | <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Coloque a vara para massas leves.</li> <li>■ Adicione todos os ingredientes.</li> <li>■ Processe durante 30 segundos no nível 2.</li> <li>■ Processe durante 2-3 minutos no nível 6.</li> <li>■ A partir de 250 g de farinha:</li> <li>■ Coloque a vara para massas pesadas.</li> <li>■ Adicione todos os ingredientes.</li> <li>■ Processe durante 30 segundos no nível 1.</li> <li>■ Processe durante 3-4 minutos no nível 3.</li> </ul> |
| Massa lêveda   | <ul style="list-style-type: none"> <li>■ 500 g de farinha</li> <li>■ 1 ovo</li> <li>■ 80 g de gordura (à temperatura ambiente)</li> <li>■ 80 g de açúcar</li> <li>■ 200-250 ml de leite morno</li> <li>■ 25 g de fermento fresco ou 1 colher de sopa de fermento seco.</li> <li>■ Casca ralada de meio limão</li> <li>■ 1 pitada de sal</li> </ul> <p><b>Nota:</b> Processe no máximo uma quantidade 3 vezes superior em simultâneo.</p> | <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Coloque a vara para massas pesadas.</li> <li>■ Adicione todos os ingredientes.</li> <li>■ Processe durante 30 segundos no nível 1.</li> <li>■ Processe durante 3-6 minutos no nível 3.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                          |
| Massa batida   | <ul style="list-style-type: none"> <li>■ 500 g de farinha</li> <li>■ 250 g de ovos (aprox. 5 ovos)</li> <li>■ 20-30 ml de água fria (a gosto)</li> </ul> <p><b>Nota:</b> Processe no máximo uma quantidade 1½ vezes superior em simultâneo.</p>                                                                                                                                                                                          | <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Coloque a vara para massas pesadas.</li> <li>■ Adicione todos os ingredientes.</li> <li>■ Processe durante 3-5 minutos na fase 3.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| Massa de pão   | <ul style="list-style-type: none"> <li>■ 1000 g de farinha</li> <li>■ 2 colher de sopa de fermento seco</li> <li>■ 2 colheres de chá de sal</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                   | <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Coloque a vara para massas pesadas.</li> <li>■ Adicione todos os ingredientes.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |

| Receita | Ingredientes                                                                                                                                                  | Processamento                                                                                                                                 |
|---------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|         | <ul style="list-style-type: none"><li>■ 660 ml de água morna</li></ul> <p><b>Nota:</b> Processe no máximo uma quantidade 1½ vezes superior em simultâneo.</p> | <ul style="list-style-type: none"><li>■ Processe durante 30 segundos no nível 1.</li><li>■ Processe durante 3-6 minutos no nível 3.</li></ul> |

# 11 Eliminar falhas

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

## **AVISO**

### **Risco de choque elétrico!**

Reparações indevidas são perigosas.

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

| <b>Avaria</b>                                                                | <b>Causa e diagnóstico</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| O aparelho não funciona.                                                     | A ficha do cabo de alimentação não está inserida. <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Ligue o aparelho à corrente elétrica.</li> </ul>                                                                                                                                                                       |
|                                                                              | O fusível na caixa de fusíveis foi acionado. <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Verifique o fusível na caixa de fusíveis.</li> </ul>                                                                                                                                                                        |
|                                                                              | Faltou a alimentação elétrica. <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Verifique se a iluminação ambiente ou outros aparelhos no mesmo espaço estão a funcionar.</li> </ul>                                                                                                                                      |
| O aparelho não inicia o processamento.                                       | O seletor rotativo está regulado incorretamente. <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Coloque o seletor rotativo em <b>O</b> antes de iniciar o processamento.</li> </ul>                                                                                                                                     |
| O aparelho não inicia o processamento ou desliga-se durante o processamento. | A quantidade de processamento é demasiado elevada ou a duração do processamento é demasiado longa. <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Coloque o seletor rotativo em <b>O</b>.</li> <li>▶ Reduza a quantidade dos ingredientes.</li> <li>▶ Deixe o aparelho arrefecer até à temperatura ambiente.</li> </ul> |
|                                                                              | O aparelho/acessório está bloqueado. <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Coloque o seletor rotativo em <b>O</b>.</li> <li>▶ Remova o bloqueio.</li> </ul>                                                                                                                                                    |
|                                                                              | O braço móvel não está encaixado corretamente ou soltou-se.                                                                                                                                                                                                                                                       |
|                                                                              | 1. Coloque o seletor rotativo em <b>O</b> .                                                                                                                                                                                                                                                                       |

| <b>Avaria</b>                                                                | <b>Causa e diagnóstico</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| O aparelho não inicia o processamento ou desliga-se durante o processamento. | <b>2.</b> Desloque o braço móvel até estar corretamente en-<br>gatado.<br><br>A tigela/engrenagem angular não está colocada cor-<br>retamente ou soltou-se. <ul style="list-style-type: none"><li>▶ Rode a tigela até ao batente no sentido contrário ao dos ponteiros de relógio.</li><li>▶ Fixe a engrenagem angular tal como descrito no manual dos acessórios.</li></ul> |
| Não é possível pressi-<br>onar o botão de des-<br>bloqueio.                  | Está colocado um acessório no acionamento 3 ver-<br>melho. <ul style="list-style-type: none"><li>▶ Retire o acessório do acionamento 3.</li></ul>                                                                                                                                                                                                                            |

## 12 Eliminação

### 12.1 Eliminar o aparelho usado

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

1. Desligar a ficha de rede do cabo elétrico.
2. Cortar o cabo elétrico.
3. Elimine o aparelho de forma ecológica.

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



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

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

de duração de, pelo menos, 7 anos a partir da colocação do seu aparelho no mercado dentro do Espaço Económico Europeu.

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

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

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

Os dados de contacto da Assistência Técnica encontram-se no registo de pontos de Assistência Técnica em anexo ou na nossa página web.

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

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

## 13 Assistência Técnica

Pode adquirir peças de substituição originais relevantes para o funcionamento em conformidade com o regulamento relativo aos requisitos de conceção ecológica junto da nossa Assistência Técnica para um tempo

**Για περισσότερες πληροφορίες, ανατρέξτε στον ψηφιακό οδηγό χρήσης.**



## **Πίνακας περιεχομένων**

|                                                                            |           |                                                                        |           |
|----------------------------------------------------------------------------|-----------|------------------------------------------------------------------------|-----------|
| <b>1 Ασφάλεια.....</b>                                                     | <b>47</b> |                                                                        |           |
| 1.1 Γενικές υποδείξεις .....                                               | 47        | 7.4 Κλείσιμο περιστρεφόμενου<br>βραχίονα.....                          | 57        |
| 1.2 Χρήση σύμφωνα με τον<br>σκοπό προορισμού .....                         | 47        | 7.5 Αφαίρεση του μπουλ .....                                           | 57        |
| 1.3 Περιορισμός ομάδας<br>χρηστών .....                                    | 48        | 7.6 Τοποθέτηση του μπουλ.....                                          | 57        |
| 1.4 Υποδείξεις ασφαλείας.....                                              | 48        | 7.7 Στερέωση του καπακιού του<br>μπουλ.....                            | 57        |
| <b>2 Αποφυγή των υλικών ζημιών....</b>                                     | <b>52</b> | 7.8 Αφαίρεση του καπακιού του<br>μπουλ.....                            | 58        |
| <b>3 Προστασία περιβάλλοντος<br/>και οικονομία .....</b>                   | <b>52</b> | 7.9 Τοποθέτηση εργαλείου .....                                         | 58        |
| 3.1 Απόσυρση συσκευασίας.....                                              | 52        | 7.10 Αφαίρεση εργαλείου .....                                          | 58        |
| <b>4 Αφαίρεση από τη<br/>συσκευασία και έλεγχος.....</b>                   | <b>52</b> | 7.11 Επεξεργασία .....                                                 | 58        |
| 4.1 Αφαίρεση από τη<br>συσκευασία της συσκευής<br>και των εξαρτημάτων..... | 52        | 7.12 Προστατευτικό κάλυμμα<br>μηχανισμού κίνησης.....                  | 59        |
| 4.2 Υλικά παράδοσης .....                                                  | 52        | <b>8 Καθαρισμός και φροντίδα.....</b>                                  | <b>60</b> |
| 4.3 Τοποθέτηση της συσκευής.....                                           | 53        | 8.1 Υλικά καθαρισμού .....                                             | 60        |
| <b>5 Γνωριμία.....</b>                                                     | <b>53</b> | 8.2 Καθαρισμός της βασικής<br>συσκευής .....                           | 60        |
| 5.1 Συσκευή.....                                                           | 53        | 8.3 Επισκόπηση καθαρισμού .....                                        | 60        |
| 5.2 Περιστρεφόμενος διακόπτης....                                          | 53        | <b>9 Ειδικά εξαρτήματα.....</b>                                        | <b>61</b> |
| 5.3 Μηχανισμοί κίνησης.....                                                | 54        | <b>10 Συνταγές και<br/>παραδείγματα εφαρμογών ....</b>                 | <b>61</b> |
| 5.4 Εργαλεία.....                                                          | 54        | 10.1 Επισκόπηση συνταγών .....                                         | 61        |
| 5.5 Συστήματα ασφαλείας.....                                               | 56        | <b>11 Αποκατάσταση βλαβών.....</b>                                     | <b>64</b> |
| <b>6 Πριν την πρώτη χρήση .....</b>                                        | <b>56</b> | <b>12 Απόσυρση.....</b>                                                | <b>66</b> |
| 6.1 Προετοιμασία συσκευής.....                                             | 56        | 12.1 Απόσυρση παλιάς<br>συσκευής .....                                 | 66        |
| <b>7 Βασικός χειρισμός.....</b>                                            | <b>56</b> | <b>13 Υπηρεσία εξυπηρέτησης<br/>πελατών .....</b>                      | <b>66</b> |
| 7.1 Μήκος καλωδίου.....                                                    | 56        | 13.1 Αριθμός προϊόντος (E-Nr.)<br>και αριθμός κατασκευής<br>(FD) ..... | 66        |
| 7.2 Θέσεις περιστρεφόμενου<br>βραχίονα.....                                | 57        |                                                                        |           |
| 7.3 Άνοιγμα περιστρεφόμενου<br>βραχίονα.....                               | 57        |                                                                        |           |



# 1 Ασφάλεια

Προσέξτε τις ακόλουθες υποδείξεις ασφαλείας.

## 1.1 Γενικές υποδείξεις

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

## 1.2 Χρήση σύμφωνα με τον σκοπό προορισμού

Χρησιμοποιείτε τη συσκευή μόνο:

- Με γνήσια εξάρτητα και προσαρτήματα.
- Για επιπλέον εφαρμογές, που περιγράφονται στις οδηγίες συμπαραδιδόμενων ή προαιρετικών εξαρτημάτων.
- Για την ανάδευση, το ζύμωμα και το χτύπημα τροφίμων.
- κάτω από επιτήρηση.
- στα ιδιωτικά νοικοκυριά και σε κλειστούς χώρους του οικιακού περιβάλλοντος σε θερμοκρασία δωματίου.
- Για ποσότητες και χρόνους επεξεργασίας, συνήθεις για το νοικοκυριό.
- μέχρι ένα ύψος από 2000 m πάνω από την επιφάνεια της θάλασσας.

Αποσυνδέετε τη συσκευή από την τροφοδοσία ρεύματος όταν:

- μη χρησιμοποιήσετε τη συσκευή.
- Δεν επιτηρείτε τη συσκευή.
- Συναρμολογείτε τη συσκευή.
- Αποσυναρμολογείτε τη συσκευή.
- Καθαρίζετε τη συσκευή.
- Πλησιάζετε σε περιστρεφόμενα μέρη.
- Αντικαθιστάτε εργαλεία.
- Ερχόσαστε αντιμέτωποι με ένα σφάλμα.

### 1.3 Περιορισμός ομάδας χρηστών

Αυτή η συσκευή μπορεί να χρησιμοποιηθεί από άτομα με περιορισμένες φυσικές, αισθητήριες ή πνευματικές ικανότητες ή με ανεπαρκή εμπειρία και/ή ανεπαρκείς γνώσεις, όταν επιτηρούνται ή έχουν ενημερωθεί σχετικά με την ασφαλή χρήση της συσκευής και έχουν κατανοήσει τους πιθανούς από τη χρήση της συσκευής κινδύνους.

Τα παιδιά δεν επιτρέπεται να παίζουν με τη συσκευή.

Ο καθαρισμός και η συντήρηση από το χρήστη δεν επιτρέπεται να εκτελείται από παιδιά.

Η συσκευή δεν επιτρέπεται να χρησιμοποιείται από παιδιά.

Κρατάτε τα παιδιά μακριά από τη συσκευή και το καλώδιο σύνδεσης.

### 1.4 Υποδείξεις ασφαλείας

Προσέχετε τις υποδείξεις ασφαλείας.

#### **⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ – Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας!**

Μια συσκευή ή ένα καλώδιο σύνδεσης που έχουν υποστεί ζημιά είναι επικίνδυνα.

- ▶ Μη λειτουργείτε ποτέ μια συσκευή που έχει υποστεί ζημιά.
  - ▶ Μη λειτουργείτε ποτέ μια συσκευή με ραγισμένη ή σπασμένη επιφάνεια.
  - ▶ Μην τραβάτε ποτέ το καλώδιο σύνδεσης, για να αποσυνδέσετε τη συσκευή από το δίκτυο του ρεύματος. Τραβάτε πάντοτε το φισ του καλωδίου σύνδεσης.
  - ▶ Όταν η συσκευή ή το καλώδιο σύνδεσης έχει ζημιά, τραβήξτε αμέσως το φισ του καλωδίου σύνδεσης ή κατεβάστε την ασφάλεια στο κιβώτιο των ασφαλειών.
  - ▶ Καλέστε την υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών. → Σελίδα 66
- Οι μη ενδεξιγόμενες εγκαταστάσεις είναι επικίνδυνες.
- ▶ Συνδέστε και χρησιμοποιείτε τη συσκευή μόνο σύμφωνα με τα στοιχεία που αναφέρονται στην πινακίδα τύπου.
  - ▶ Συνδέστε τη συσκευή σε ένα δίκτυο ρεύματος με εναλλασσόμενο ρεύμα μόνο μέσω μιας γειωμένης πρίζας, εγκατεστημένης σύμφωνα με τους κανονισμούς.



- Το σύστημα αγωγών προστασίας (γείωση) της ηλεκτρικής εγκατάστασης του σπιτιού πρέπει να είναι εγκαταστημένο σύμφωνα με τους κανονισμούς.

Οι ακατάλληλες επισκευές είναι επικίνδυνες.

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

Μια εισχώρηση υγρασίας μπορεί να προκαλέσει ηλεκτροπληξία.

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

Μια χαλασμένη μόνωση του καλωδίου σύνδεσης είναι επικίνδυνη.

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

## **⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ – Κίνδυνος πυρκαγιάς!**

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

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

### **⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ – Κίνδυνος τραυματισμού!**

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

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

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

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

### **⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ – Κίνδυνος σύνθλιψης!**

Τα χέρια και τα δάκτυλα μπορεί να μαγκωθούν.

- ▶ Κατά το κατέβασμα του περιστρεφόμενου βραχίονα, μην πιάνετε μέσα στο περίβλημα ή στο μπόλ.

### **⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ – Κίνδυνος ασφυξίας!**

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

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

Τα παιδιά μπορεί να εισπνεύσουν ή να καταπιούν μικρά κομμάτια και έτσι να πάθουν ασφυξία.

- ▶ Κρατάτε τα μικρά κομμάτια μακριά από τα παιδιά.
- ▶ Μην αφήνετε τα παιδιά να παίζουν με μικρά κομμάτια.

## **⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ – Κίνδυνος βλάβης για την υγεία!**

Η ρύπανση των επιφανειών μπορεί να θέσει σε κίνδυνο την υγεία.

- ▶ Προσέχετε τις υποδείξεις καθαρισμού.
- ▶ Καθαρίζετε τις επιφάνειες, που έρχονται σε επαφή με τρόφιμα, πριν από κάθε χρήση.

## 2 Αποφυγή των υλικών ζημιών

### ΠΡΟΣΟΧΗ!

Η ακατάλληλη χρήση μπορεί να οδηγήσει σε υλικές ζημιές.

- ▶ Μη χρησιμοποιείτε ποτέ ταυτόχρονα διαφορετικούς μηχανισμούς κίνησης.
- ▶ Προσέξτε το χαρακτηριστικό χρώμα στα εξαρτήματα και στον μηχανισμό κίνησης.
- ▶ Μη λειτουργείτε τη συσκευή ποτέ περισσότερο απ' ό,τι είναι απαραίτητο.
- ▶ Μη λειτουργείτε ποτέ τη συσκευή χωρίς τρόφιμα (κενή λειτουργία).
- ▶ Μη χρησιμοποιείτε ποτέ γνήσια εξαρτήματα και προσαρτήματα άλλων συσκευών.
- ▶ Προσέξτε τις μέγιστες ποσότητες επεξεργαζόμενων υλικών.
- ▶ Μην εναποθέτετε ξένα αντικείμενα μέσα στο μπολ.

Κατά τη διάρκεια της λειτουργίας εξέρχεται θερμός αέρας πίσω από τη σχάρα εξόδου αέρα. Ο μπλοκαρισμένος αέρας εξόδου μπορεί να οδηγήσει σε υπερθέρμανση της συσκευής.

- ▶ Τοποθετήστε τη συσκευή με επαρκή απόσταση από τον τοίχο, ευαίσθητες επιφάνειες και συσκευές.

## 3 Προστασία περιβάλλοντος και οικονομία

### 3.1 Απόσυρση συσκευασίας

Τα υλικά συσκευασίας είναι φιλικά προς το περιβάλλον και επαναχρησιμοποιούμενα.

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

## 4 Αφαίρεση από τη συσκευασία και έλεγχος

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

### 4.1 Αφαίρεση από τη συσκευασία της συσκευής και των εξαρτημάτων

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

### 4.2 Υλικά παράδοσης

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

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

→ Εικ. 1

**A** Βασική συσκευή με μπολ μίξερ

<sup>1</sup> Ανάλογα με το μοντέλο

|          |                                               |
|----------|-----------------------------------------------|
| <b>B</b> | Καπάκι με ενσωματωμένο στόμιο πλήρωσης        |
| <b>C</b> | Επαγγελματικός αναδευτήρας Flexi <sup>1</sup> |
| <b>D</b> | Επαγγελματικό χτυπητήρι                       |
| <b>E</b> | Ζυμωτήρι                                      |
| <b>F</b> | Συνοδευτικά έγγραφα                           |

<sup>1</sup> Ανάλογα με το μοντέλο

### 4.3 Τοποθέτηση της συσκευής

#### ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ Κίνδυνος πυρκαγιάς!

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

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

#### ΠΡΟΣΟΧΗ!

Κατά τη διάρκεια της λειτουργίας εξέρχεται θερμός αέρας πίσω από τη σχάρα εξόδου αέρα. Ο μπλοκαρισμένος αέρας εξόδου μπορεί να οδηγήσει σε υπερθέρμανση της συσκευής.

- Τοποθετήστε τη συσκευή με επαρκή απόσταση από τον τοίχο, ευαίσθητες επιφάνειες και συσκευές.

1. Τοποθετήστε τη συσκευή επάνω σε μια σταθερή, επίπεδη, καθαρή και λεία επιφάνεια εργασίας.
2. Τραβήξτε έξω το ηλεκτρικό καλώδιο στο απαραίτητο μήκος.  
→ "Μήκος καλωδίου", Σελίδα 56  
Μη βάλετε το φινις στην πρίζα.

## 5 Γνωριμία

### 5.1 Συσκευή

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

→ *Εικ. 2*

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

### 5.2 Περιστρεφόμενος διακόπτης

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

#### Σύμβολ Λειτουργία

**o**

- Τερματισμός της επεξεργασίας.

| Σύμβολο | Λειτουργία                                                                                               |
|---------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| o       |                                                                                                          |
| ↺       | Ανάμειξη των υλικών με τη χαμηλότερη ταχύτητα.                                                           |
| 1       | Επεξεργασία των υλικών με χαμηλή ταχύτητα.                                                               |
| 7       | Επεξεργασία των υλικών με την υψηλότερη ταχύτητα.                                                        |
| M       | Σύντομη επεξεργασία των υλικών με την υψηλότερη ταχύτητα.<br>→ "Χρήση στιγμιαίας λειτουργίας", Σελίδα 59 |

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

## 5.3 Μηχανισμοί κίνησης

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

**Σημείωση:** Οι μηχανισμοί κίνησης 2 και 3 είναι καλυμμένοι με προστατευτικά καλύμματα.  
→ "Προστατευτικό κάλυμμα μηχανισμού κίνησης", Σελίδα 59

### Χαρακτηριστικό χρώμα

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

### Επισκόπηση των μηχανισμών κίνησης

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

| Μηχανισμός κίνησης               | Χρήση                                                                                                                                                                                                                                    |
|----------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Κύριος μηχανισμός κίνησης, μαύρο | Για τα εργαλεία και τα εξαρτήματα, π.χ. <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Κρεατομηχανή</li> <li>■ Προσάρτημα ζυμαρικών</li> </ul>                |
| Μηχανισμός κίνησης 2, κίτρινο    | Για κίτρινα μαρκαρισμένα εξαρτήματα, π.χ. <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Πολυκόφτης συνεχούς ροής</li> <li>■ Προσάρτημα πολυμίξερ</li> </ul>  |
| Μηχανισμός κίνησης 3, κόκκινο    | Για κόκκινα μαρκαρισμένα εξαρτήματα, π.χ. <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Γυάλινο προσάρτημα μίξερ</li> <li>■ Σετ πολυκόφτη</li> </ul>         |

## 5.4 Εργαλεία

Εδώ μαθαίνετε τα σημαντικότερα για τα διαφορετικά εργαλεία. Τα εργαλεία είναι εξοπλισμένα με ένα προστατευτικό πώμα, για την προστασία του μηχανισμού κίνησης από τη ρύπανση. Τα δύο πλήκτρα απόρριψης στο προστατευτικό πώμα διευκολύνουν την αφαίρεση των εργαλείων.  
→ "Αφαίρεση εργαλείου", Σελίδα 58

### Επισκόπηση των εργαλείων

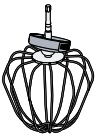
Χρησιμοποιήστε ανάλογα με τη χρήση το κατάλληλο εργαλείο.

**Εργαλείο Χρήση****Ζυμωτήρι**

- Ζύωμα ζύμης, π.χ. ζύμη μαγιάς, ζύμη για ψωμί, ζύμη για πίτσα, ζύμη για ζυμαρικά, ζύμη για παρασκευάσματα.
- Προσεκτική ανάμειξη υλικών στη ζύμη, π.χ. σπόροι.

**Επαγγελματικός αναδευτήρας Flexi<sup>1</sup>**

- Ανακάτεμα ζύμης, π.χ. ζύμη γλυκού, γλυκό φρούτων.
- Προσεκτική ανάμειξη υλικών στη ζύμη, π.χ. σταφίδες, κομματάκια σοκολάτας.

**Επαγγελματικό χτυπητήρι**

- Χτύπημα μαρέγκας και κρέμας γάλακτος (τουλάχιστον 30 % λιπαρά).
- Ανακάτεμα ελαφριάς ζύμης, π.χ. ζύμη παντεσπάνι.

<sup>1</sup> Ανάλογα με το μοντέλο

**Λεπτομερής ρύθμιση του επαγγελματικού χτυπητηριού**

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

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

**Διόρθωση ρύθμισης εργαλείου****ΠΡΟΣΟΧΗ!**

Η συσκευή και τα εργαλεία μπορεί να πάθουν ζημιά από μια λάθος ρύθμιση εργαλείου.

- Μη λειτουργείτε ποτέ ένα εργαλείο, το οποίο αγγίζει το μπολ.

**Προϋποθέσεις**

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

1. Κρατήστε σταθερό το χτυπητήρι στο κάτω μέρος με το ένα χέρι και λύστε το κόντρα παξιμάδι με το γερμανικό κλειδί δεξιόστροφα.

→ **Εικ. 3**

2. Για να αλλάξετε την απόσταση, περιστρέψτε το εργαλείο.

→ **Εικ. 4**

Προσέξτε τις τιμές στον πίνακα:

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

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

## 5.5 Συστήματα ασφαλείας

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

### Ασφάλεια ενεργοποίησης

Η ασφάλεια ενεργοποίησης εμποδίζει την αθέλητη ενεργοποίηση της συσκευής σας.

Η συσκευή μπορεί να ενεργοποιηθεί και να χειρισθεί μόνο, όταν

- ο περιστρεφόμενος βραχίονας είναι ασφαλισμένος στη θέση 1 και το μπουλόνι είναι τοποθετημένο.
- ο περιστρεφόμενος βραχίονας είναι ασφαλισμένος στη θέση 1 και ο προσαρμογέας γενικής χρήσης είναι τοποθετημένος στον κύριο μηχανισμό κίνησης.

### Ασφάλεια επανεργοποίησης

Η ασφάλεια επανεργοποίησης εμποδίζει τη συσκευή σας να ξεκινήσει από μόνη της την επεξεργασία, μετά από μια διακοπή ρεύματος.

Μετά από μια διακοπή ρεύματος η συσκευή ενεργοποιείται ξανά. Η επεξεργασία μπορεί να ξεκινήσει ξανά μόνο, αφού πρώτα ο περιστρεφόμενος διακόπτης έχει τεθεί στο Ο.

### Ασφάλεια υπερφόρτωσης

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

Ο κινητήρας απενεργοποιείται, όταν

- γίνεται επεξεργασία μιας πολύ μεγάλης ποσότητας.
- η επεξεργασία κρατάει μεγάλο χρονικό διάστημα.
- το εργαλείο ή το εξάρτημα μπλοκάρεται.

## Ασφάλιση περιστρεφόμενου βραχίονα

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

---

## 6 Πριν την πρώτη χρήση

Προετοιμάστε τη συσκευή για τη χρήση.

### 6.1 Προετοιμασία συσκευής

1. Πατήστε το πλήκτρο απασφάλισης και σηκώστε τον περιστρεφόμενο βραχίονα, μέχρι να ασφαλίσει.  
→ "*Άνοιγμα περιστρεφόμενου βραχίονα*", Σελίδα 57
2. Γυρίστε το μπουλόνι δεξιόστροφα και αφαιρέστε το.  
→ "*Αφαίρεση του μπουλόνι*", Σελίδα 57
3. Καθαρίζετε προσεκτικά πριν την πρώτη χρήση, όλα τα εξαρτήματα, που έρχονται σε επαφή με τρόφιμα.  
→ "*Καθαρισμός και φροντίδα*", Σελίδα 60
4. Προετοιμάστε τα καθαρισμένα και στεγνωμένα εξαρτήματα για τη χρήση.

---

## 7 Βασικός χειρισμός

### 7.1 Μήκος καλωδίου

Ρυθμίστε το μήκος του ηλεκτρικού καλωδίου στις απαιτήσεις σας.



## Ρύθμιση του μήκους του καλωδίου με τη θήκη καλωδίου

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

## 7.2 Θέσεις περιστρεφόμενου βραχίονα

Εδώ θα βρείτε μια επισκόπηση των θέσεων του περιστρεφόμενου βραχίονα.

| Θέση                                                                                         | Χρήση                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|----------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Θέση 1<br>   | Ο περιστρεφόμενος βραχίονας είναι κλειστός. <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Επεξεργασία των υλικών με τα εργαλεία.</li> <li>■ Χρήση εξαρτημάτων στον κύριο μηχανισμό κίνησης, π.χ. Κρεατομηχανή.</li> <li>■ Χρήση των εξαρτημάτων στον μηχανισμό κίνησης 2, π.χ. Πολυκόφτης συνεχούς ροής</li> <li>■ Χρήση των εξαρτημάτων στον μηχανισμό κίνησης 3, π.χ. Γυάλινο προσάρτημα μίξερ</li> </ul> |
| Θέση 2<br> | Ο περιστρεφόμενος βραχίονας είναι ανοιχτός. <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Τοποθέτηση ή αφαίρεση του μπολ.</li> <li>■ Τοποθέτηση ή αφαίρεση του καπακιού.</li> <li>■ Τοποθέτηση ή αφαίρεση εργαλείου.</li> <li>■ Προσθήκη των υλικών στο μπολ.</li> </ul>                                                                                                                                    |

## 7.3 Άνοιγμα περιστρεφόμενου βραχίονα

- ▶ Πατήστε το πλήκτρο απασφάλισης και σηκώστε τον περιστρεφόμενο βραχίονα, μέχρι να ασφαλίσει.  
→ **Εικ. 5**
- ✓ Ο περιστρεφόμενος βραχίονας είναι σταθεροποιημένος στη θέση 2.

## 7.4 Κλείσιμο περιστρεφόμενου βραχίονα

- ▶ Πατήστε το πλήκτρο απασφάλισης και πιέστε τον περιστρεφόμενο βραχίονα προς τα κάτω, μέχρι να ασφαλίσει.  
→ **Εικ. 6**
- ✓ Ο περιστρεφόμενος βραχίονας είναι σταθεροποιημένος στη θέση 1.

## 7.5 Αφαίρεση του μπολ

- ▶ Γυρίστε το μπολ δεξιόστροφα και αφαιρέστε το.  
→ **Εικ. 7**

## 7.6 Τοποθέτηση του μπολ

1. Τοποθετήστε το μπολ στη βασική συσκευή.  
→ **Εικ. 8**  
Προσέξτε τις εγκοπές στη βασική συσκευή.
2. Γυρίστε το μπολ αριστερόστροφα, μέχρι να ασφαλίσει.  
→ **Εικ. 9**

## 7.7 Στερέωση του καπακιού του μπολ

**Προϋπόθεση:** Δεν είναι τοποθετημένο κανένα εργαλείο.

- ▶ Τοποθετήστε το καπάκι πάνω στον κύριο μηχανισμό κίνησης, μέχρι να ασφαλίσει.  
→ Εικ. 10  
Η υποδοχή πλήρωσης πρέπει να δείχνει προς τα εμπρός.

## 7.8 Αφαίρεση του καπακιού του μπουλ

**Προϋπόθεση:** Δεν είναι τοποθετημένο κανένα εργαλείο.

- ▶ Αφαιρέστε το καπάκι από τον κύριο μηχανισμό κίνησης.

## 7.9 Τοποθέτηση εργαλείου

1. Επιλέξτε το απαιτούμενο εργαλείο.  
→ "Επισκόπηση των εργαλείων", Σελίδα 54
2. Πιέστε το εργαλείο στον κύριο μηχανισμό κίνησης, μέχρι να ασφαλίσει.  
→ Εικ. 11  
Το προστατευτικό πώμα [a] πρέπει να καλύπτει εντελώς τον κύριο μηχανισμό κίνησης.

## 7.10 Αφαίρεση εργαλείου

- ▶ Συμπιέστε μεταξύ τους τα δύο πλήκτρα απόρριψης [b] και τραβήξτε το εργαλείο εντελώς έξω από τον μηχανισμό κίνησης.  
→ Εικ. 12

## 7.11 Επεξεργασία

Εδώ θα μάθετε τα ουσιώδη για την επεξεργασία των τροφίμων.

### Συστάσεις ταχύτητας

Προσέξτε τις συστάσεις ταχύτητας για την επίτευξη ιδανικών αποτελεσμάτων.

| Ρύθμιση | Χρήση                                                                                                          |
|---------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ↺       | Ανάμειξη υλικών και προσεκτικό ανακάτεμα, π.χ. μαρέγκα.                                                        |
| 1-2     | Ανάδευση και ανακάτεμα υλικών.                                                                                 |
| 3       | Ζύμωμα βαριάς ζύμης, π.χ. ζύμη μαγιάς.                                                                         |
| 5-7     | Χτύπημα και ανακάτεμα υλικών, π.χ. σαντιγί.                                                                    |
| M       | Σύντομο χτύπημα και ανακάτεμα υλικών με την υψηλότερη ταχύτητα.<br>→ "Χρήση στιγμιαίας λειτουργίας", Σελίδα 59 |

## Επεξεργασία των υλικών με τα εργαλεία

### ⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ Κίνδυνος τραυματισμού!

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

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

- ▶ Μην ανοίγετε ποτέ κατά την επεξεργασία τον περιστρεφόμενο βραχίονα.

### Προϋποθέσεις

- Το μπολ είναι τοποθετημένο.
  - Το καπάκι του μπολ είναι τοποθετημένο.
  - Το απαιτούμενο εργαλείο είναι τοποθετημένο.
1. Προσθέστε τα υλικά στο μπολ.  
→ **Εικ. 13**
  2. Πατήστε το πλήκτρο απασφάλισης και πιέστε τον περιστρεφόμενο βραχίονα προς τα κάτω, μέχρι να ασφαλίσει.  
→ **Εικ. 14**
  3. Βάλτε το φιν στην πρίζα.
  4. Θέστε τον περιστρεφόμενο διακόπτη στην επιθυμητή ταχύτητα.  
→ **Εικ. 15**
  5. Επεξεργαστείτε τα υλικά, μέχρι να επιτευχθεί το επιθυμητό αποτέλεσμα.
  6. Θέστε τον περιστρεφόμενο διακόπτη στο 0.  
→ **Εικ. 16**  
Περιμένετε την ακινητοποίηση της συσκευής.
  7. Τραβήξτε το φιν από την πρίζα.

### Συμβουλές

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

### Συμπλήρωση υλικών

1. Κατά τη διάρκεια της επεξεργασίας, προσθέστε τα υλικά μέσα από την υποδοχή πλήρωσης στο καπάκι.  
→ **Εικ. 17**

2. Για τη συμπλήρωση μεγαλύτερων ποσοτήτων, θέστε τον περιστρεφόμενο διακόπτη στο 0.  
Περιμένετε την ακινητοποίηση της συσκευής.
3. Πατήστε το πλήκτρο απασφάλισης και σηκώστε τον περιστρεφόμενο βραχίονα, μέχρι να ασφαλίσει.
4. Προσθέστε τα υλικά στο μπολ.
5. Πατήστε το πλήκτρο απασφάλισης και πιέστε τον περιστρεφόμενο βραχίονα προς τα κάτω, μέχρι να ασφαλίσει.
6. Επεξεργαστείτε τα υλικά, μέχρι να επιτευχθεί το επιθυμητό αποτέλεσμα.

### Χρήση στιγμιαίας λειτουργίας

1. Θέστε τον περιστρεφόμενο διακόπτη στο M και κρατήστε τον.  
→ **Εικ. 18**  
✓ Τα υλικά επεξεργάζονται με την υψηλότερη ταχύτητα.
2. Αφήστε ελεύθερο τον περιστρεφόμενο διακόπτη.  
→ **Εικ. 19**  
✓ Ο περιστρεφόμενος διακόπτης περνά στο 0.  
✓ Η επεξεργασία σταματά.

### Συμβουλή

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

- Γυάλινο προσάρτημα μίξερ
- Σετ πολυκόφτη
- Προσάρτημα πολυμίξερ

## 7.12 Προστατευτικό κάλυμμα μηχανισμού κίνησης

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

## Αφαίρεση προστατευτικού καλύμματος μηχανισμού κίνησης

- Σηκώστε λίγο το προστατευτικό κάλυμμα του μηχανισμού κίνησης 2 ή 3 στην πλευρική γλώσσα και αφαιρέστε το.

→ Εικ. 20

## Τοποθέτηση προστατευτικού καλύμματος μηχανισμού κίνησης

- Τοποθετήστε το προστατευτικό κάλυμμα του μηχανισμού κίνησης 2 ή 3 και πιέστε το.

→ Εικ. 21

---

## 8 Καθαρισμός και φροντίδα

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

### 8.1 Υλικά καθαρισμού

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

#### ΠΡΟΣΟΧΗ!

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

- Μην χρησιμοποιείτε καθαριστικά που περιέχουν αλκοόλη ή οινόπνευμα.
- Μην χρησιμοποιήσετε κανένα κοφτερό, αιχμηρό ή μεταλλικό αντικείμενο.
- Μην χρησιμοποιείτε σκληρά πανιά ή απορρυπαντικά.

## 8.2 Καθαρισμός της βασικής συσκευής

### ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας!

Μια εισχώρηση υγρασίας μπορεί να προκαλέσει ηλεκτροπληξία.

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

1. Αφαιρέστε τα προστατευτικά καλύμματα των μηχανισμών κίνησης.
2. Σκουπίστε τη βασική συσκευή και τα προστατευτικά καλύμματα των μηχανισμών κίνησης με ένα μαλακό, υγρό πανί.
3. Στεγνώστε τη βασική συσκευή και τα προστατευτικά καλύμματα των μηχανισμών κίνησης με ένα μαλακό πανί.

## 8.3 Επισκόπηση καθαρισμού

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

→ Εικ. 22

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

## 9 Ειδικά εξαρτήματα

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

Τα εξαρτήματα είναι ειδικά για κάθε συσκευή. Δίνετε κατά την αγορά πάντοτε τον ακριβή χαρακτηρισμό (E-Nr.) της συσκευής σας. → Σελίδα 66 Ποιο εξάρτημα είναι διαθέσιμο για τη συσκευή σας, θα το βρείτε στον κατάλογό μας, στο Online-Shop ή στην υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών.

### 10.1 Επισκόπηση συνταγών

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

| Συνταγή        | Υλικά                                           | Επεξεργασία                                                                                                                                                                  |
|----------------|-------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Σαντιγί        | 200-1500 γρ. κρέμα γάλακτος                     | <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Τοποθετήστε το χτυπητήρι.</li> <li>■ Προσθέστε κρέμα γάλακτος.</li> <li>■ Επεξεργαστείτε για 1½-4 λεπτά στη βαθμίδα 7.</li> </ul>   |
| Ασπράδια αυγών | 2-12 ασπράδια αυγών (θερμοκρασία περιβάλλοντος) | <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Τοποθετήστε το χτυπητήρι.</li> <li>■ Προσθέστε τα ασπράδια αυγών.</li> <li>■ Επεξεργαστείτε για 4-6 λεπτά στη βαθμίδα 7.</li> </ul> |

## 10 Συνταγές και παραδείγματα εφαρμογών

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

**Συμβουλή:** Προσέξτε τις αναφερόμενες μέγιστες ποσότητες επεξεργαζόμενων υλικών, για να πετύχετε ιδανικά αποτελέσματα.

| Συνταγή        | Υλικά                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | Επεξεργασία                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|----------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Ζύμη μπισκότου | <ul style="list-style-type: none"> <li>■ 3 αυγά</li> <li>■ 3-4 κουταλιές ζεστό νερό</li> <li>■ 150 γρ. ζάχαρη</li> <li>■ 1 κουταλιές βανίλια</li> <li>■ 150 γρ. αλεύρι (κοσκινισμένο)</li> <li>■ 50 γρ. κορν φλάουρ</li> <li>■ Μπέικιν πάουντερ (κατά βούληση)</li> </ul> <p><b>Σημείωση:</b> Επεξεργαστείτε ταυτόχρονα το πολύ τη 2-πλάσια ποσότητα.</p>                                                                           | <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Τοποθετήστε το χτυπητήρι.</li> <li>■ Προσθέστε όλα τα υλικά εκτός το αλεύρι και το κορν φλάουρ.</li> <li>■ Επεξεργαστείτε για 4-7 λεπτά στη βαθμίδα 7.</li> <li>■ Ρυθμίστε στη βαθμίδα 1.</li> <li>■ Έντός 30-60 δευτερόλεπτα προσθέστε κουταλιά-κουταλιά το αλεύρι και το κορν φλάουρ.</li> </ul>                                                                                                                      |
| Απλή ζύμη      | <ul style="list-style-type: none"> <li>■ 3-4 αυγά</li> <li>■ 200-250 γρ. ζάχαρη</li> <li>■ 1 πρέζα αλάτι</li> <li>■ 1 κουταλιές βανίλια ή τριμμένη φλούδα από μισό λεμόνι</li> <li>■ 200-250 γρ. βούτυρο ή μαργαρίνη (σε θερμοκρασία περιβάλλοντος)</li> <li>■ 500 γρ. αλεύρι</li> <li>■ 15 γρ. μπέικιν πάουντερ</li> <li>■ 150 ml γάλα</li> </ul> <p><b>Σημείωση:</b> Επεξεργαστείτε ταυτόχρονα το πολύ τη 2½-πλάσια ποσότητα.</p> | <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Τοποθετήστε τον αναδευτήρα.</li> <li>■ Προσθέστε όλα τα υλικά.</li> <li>■ Επεξεργαστείτε για 30 δευτερόλεπτα στη βαθμίδα 2.</li> <li>■ Επεξεργαστείτε για 2-3 λεπτά στη βαθμίδα 7.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                           |
| Ζύμη τάρτας    | <ul style="list-style-type: none"> <li>■ 125 γρ. βούτυρο</li> <li>■ 100-125 γρ. ζάχαρη</li> <li>■ 1 αυγό</li> <li>■ 1 πρέζα αλάτι</li> <li>■ λίγη βανίλια ή τριμμένη φλούδα λεμονιού</li> <li>■ 250 γρ. αλεύρι</li> <li>■ Μπέικιν πάουντερ (κατά βούληση)</li> </ul> <p><b>Σημείωση:</b> Επεξεργαστείτε ταυτόχρονα το πολύ τη 4-πλάσια ποσότητα.</p>                                                                                | <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Τοποθετήστε τον αναδευτήρα.</li> <li>■ Προσθέστε όλα τα υλικά.</li> <li>■ Επεξεργαστείτε για 30 δευτερόλεπτα στη βαθμίδα 2.</li> <li>■ Επεξεργαστείτε για 2-3 λεπτά στη βαθμίδα 6.</li> <li>■ Από 250 γρ. αλεύρι:</li> <li>■ Τοποθετήστε το ζυμωτήρι.</li> <li>■ Προσθέστε όλα τα υλικά.</li> <li>■ Επεξεργαστείτε για 30 δευτερόλεπτα στη βαθμίδα 1.</li> <li>■ Επεξεργαστείτε για 3-4 λεπτά στη βαθμίδα 3.</li> </ul> |

| Συνταγή           | Υλικά                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | Επεξεργασία                                                                                                                                                                                                                         |
|-------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Ζύμη μαγιάς       | <ul style="list-style-type: none"> <li>■ 500 γρ. αλεύρι</li> <li>■ 1 αυγό</li> <li>■ 80 γρ. λίπος (σε θερμοκρασία περιβάλλοντος)</li> <li>■ 80 γρ. ζάχαρη</li> <li>■ 200-250 ml χλιαρό γάλα</li> <li>■ 25 γρ. φρέσκα μαγιά ή 1 κουταλιά ξερή μαγιά.</li> <li>■ τριμμένη φλούδα από μισό λεμόνι</li> <li>■ 1 πρέζα αλάτι</li> </ul> <p><b>Σημείωση:</b> Επεξεργαστείτε ταυτόχρονα το πολύ τη 3-πλάσια ποσότητα.</p> | <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Τοποθετήστε το ζυμωτήρι.</li> <li>■ Προσθέστε όλα τα υλικά.</li> <li>■ Επεξεργαστείτε για 30 δευτερόλεπτα στη βαθμίδα 1.</li> <li>■ Επεξεργαστείτε για 3-6 λεπτά στη βαθμίδα 3.</li> </ul> |
| Ζύμη για ζυμαρικά | <ul style="list-style-type: none"> <li>■ 500 γρ. αλεύρι</li> <li>■ 250 γρ. αυγά (περίπου 5 κομμάτια)</li> <li>■ 20-30 ml κρύο νερό (κατά βούληση)</li> </ul> <p><b>Σημείωση:</b> Επεξεργαστείτε ταυτόχρονα το πολύ τη 1½-πλάσια ποσότητα.</p>                                                                                                                                                                      | <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Τοποθετήστε το ζυμωτήρι.</li> <li>■ Προσθέστε όλα τα υλικά.</li> <li>■ Επεξεργαστείτε για 3-5 λεπτά στη βαθμίδα 3.</li> </ul>                                                              |
| Ζύμη ψωμιού       | <ul style="list-style-type: none"> <li>■ 1000 γρ. αλεύρι</li> <li>■ 2 κουταλιά ξερή μαγιά</li> <li>■ 2 κουταλάκι αλάτι</li> <li>■ 660 ml χλιαρό νερό</li> </ul> <p><b>Σημείωση:</b> Επεξεργαστείτε ταυτόχρονα το πολύ τη 1½-πλάσια ποσότητα.</p>                                                                                                                                                                   | <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Τοποθετήστε το ζυμωτήρι.</li> <li>■ Προσθέστε όλα τα υλικά.</li> <li>■ Επεξεργαστείτε για 30 δευτερόλεπτα στη βαθμίδα 1.</li> <li>■ Επεξεργαστείτε για 3-6 λεπτά στη βαθμίδα 3.</li> </ul> |

## 11 Αποκατάσταση βλαβών

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

### ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ

#### Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας!

Οι ακατάλληλες επισκευές είναι επικίνδυνες.

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

| Βλάβη                                                                                      | Αιτίες και αντιμετώπιση προβλημάτων                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|--------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Η συσκευή δε λειτουργεί.                                                                   | <p>Το φις του καλωδίου σύνδεσης στο δίκτυο του ρεύματος δεν είναι συνδεδεμένο.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Συνδέστε τη συσκευή στο δίκτυο του ρεύματος.</li> </ul> <p>Η ασφάλεια στο κιβώτιο ασφαλειών έπεσε.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Ελέγξτε την ασφάλεια στο κιβώτιο των ασφαλειών.</li> </ul> <p>Η παροχή ρεύματος έχει διακοπεί.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Ελέγξτε, εάν λειτουργεί ο φωτισμός χώρου ή οι άλλες συσκευές στον χώρο.</li> </ul>               |
| Η συσκευή δεν ξεκινά την επεξεργασία.                                                      | <p>Ο περιστρεφόμενος διακόπτης είναι λάθος ρυθμισμένος.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Πριν την επεξεργασία, θέστε τον περιστρεφόμενο διακόπτη στο Ο.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| Η συσκευή δεν ξεκινά την επεξεργασία ή απενεργοποιείται κατά τη διάρκεια της επεξεργασίας. | <p>Η ποσότητα των επεξεργαζόμενων υλικών είναι πολύ μεγάλη ή η χρονική διάρκεια επεξεργασίας ήταν πολύ μεγάλη.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Θέστε τον περιστρεφόμενο διακόπτη στο Ο.</li> <li>▶ Μειώστε την ποσότητα των υλικών.</li> <li>▶ Αφήστε τη συσκευή να κρυώσει στη θερμοκρασία περιβάλλοντος.</li> </ul> <p>Η συσκευή ή το εξάρτημα είναι μπλοκαρισμένη.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Θέστε τον περιστρεφόμενο διακόπτη στο Ο.</li> <li>▶ Απομακρύνετε την εμπλοκή.</li> </ul> |



| <b>Βλάβη</b>                                                                               | <b>Αιτίες και αντιμετώπιση προβλημάτων</b>                                                                                                                                                                                                                                                        |
|--------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Η συσκευή δεν ξεκινά την επεξεργασία ή απενεργοποιείται κατά τη διάρκεια της επεξεργασίας. | <p>Ο περιστρεφόμενος βραχίονας δεν είναι σωστά ασφαλισμένος ή έχει λυθεί.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Θέστε τον περιστρεφόμενο διακόπτη στο Ο.</li> <li>2. Κινήστε τον περιστρεφόμενο βραχίονα, μέχρι να ασφαλίσει σωστά.</li> </ol>                                            |
|                                                                                            | <p>Το μπουλ ή ο προσαρμογέας γενικής χρήσης δεν είναι σωστά τοποθετημένος ή έχει λυθεί.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>► Γυρίστε το μπουλ αριστερόστροφα μέχρι τέρμα.</li> <li>► Στερεώστε τον προσαρμογέα γενικής χρήσης, όπως περιγράφεται στις οδηγίες του εξαρτήματος.</li> </ul> |
| Το πλήκτρο απασφάλισης δεν μπορεί να πατηθεί.                                              | <p>Στον κόκκινο μηχανισμό κίνησης 3 είναι τοποθετημένο ένα εξάρτημα.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>► Αφαιρέστε το εξάρτημα από τον μηχανισμό κίνησης 3.</li> </ul>                                                                                                                   |

## 12 Απόσυρση

### 12.1 Απόσυρση παλιάς συσκευής

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

1. Τραβήξτε το φινι του καλωδίου σύνδεσης στο δίκτυο του ρεύματος.
2. Κόψτε το καλώδιο σύνδεσης στο δίκτυο του ρεύματος.
3. Αποσύρετε τη συσκευή σύμφωνα με τους κανόνες προστασίας του περιβάλλοντος.

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



Αυτή η συσκευή χαρακτηρίζεται σύμφωνα με την ευρωπαϊκή οδηγία 2012/19/ΕΕ περί ηλεκτρικών και ηλεκτρονικών συσκευών (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

Η οδηγία προκαθορίζει τα πλαίσια για μια απόσυρση και αξιοποίηση των παλιών συσκευών με ισχύ σ' όλη την ΕΕ.

## 13 Υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών

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

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

Λεπτομερείς πληροφορίες για τον χρόνο εγγύησης και τους όρους εγγύησης στη χώρα σας θα λάβετε από την υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών της εταιρείας μας, τον έμπορά σας ή την ιστοσελίδα μας. Όταν έρθετε σε επαφή με την υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών, χρειάζεστε τον αριθμό προϊόντος (E-Nr.) και τον αριθμό κατασκευής (FD) της συσκευής σας.

Τα στοιχεία επικοινωνίας της υπηρεσίας εξυπηρέτησης πελατών θα τα βρείτε στον συνημμένο κατάλογο της υπηρεσίας εξυπηρέτησης πελατών ή στην ιστοσελίδα μας.

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

Τον αριθμό προϊόντος (E-Nr.) και τον αριθμό κατασκευής (FD) θα τους βρείτε στην πινακίδα τύπου της συσκευής.

Για να βρείτε ξανά γρήγορα τα στοιχεία της συσκευής σας και τον αριθμό τηλεφώνου της υπηρεσίας εξυπηρέτησης πελατών, μπορείτε να τα σημειώσετε.

# Daha fazla bilgi için lütfen Dijital Kullanım Kılavuzuna bakın.



## İçindekiler tablosu

|                                                        |           |                                                         |           |
|--------------------------------------------------------|-----------|---------------------------------------------------------|-----------|
| <b>1 Güvenlik.....</b>                                 | <b>69</b> | 7.8 Kap kapağının çıkartılması .....                    | 78        |
| 1.1 Genel uyarılar .....                               | 69        | 7.9 Aletin yerleştirilmesi.....                         | 78        |
| 1.2 Amaca uygun kullanım.....                          | 69        | 7.10 Aletin çıkartılması .....                          | 78        |
| 1.3 Kullanıcı grubu konusunda kısıtlama .....          | 70        | 7.11 İşleme .....                                       | 78        |
| 1.4 Güvenlikle ilgili uyarılar.....                    | 70        | 7.12 Tahrik sistemi koruyucu kapağı.....                | 79        |
| <b>2 Maddi hasarların önlenmesi .....</b>              | <b>73</b> | <b>8 Cihazı temizleme ve bakımını yapma .....</b>       | <b>80</b> |
| <b>3 Çevrenin korunması ve tasarruf .....</b>          | <b>73</b> | 8.1 Temizlik malzemeleri .....                          | 80        |
| 3.1 Ambalajı atığa verme .....                         | 73        | 8.2 Ana cihazın temizlenmesi.....                       | 80        |
| <b>4 Ambalajdan çıkarma ve kontrol.....</b>            | <b>73</b> | 8.3 Temizliğe genel bakış.....                          | 80        |
| 4.1 Cihazın ve parçaların ambalajdan çıkartılması..... | 73        | <b>9 Özel aksesuar.....</b>                             | <b>80</b> |
| 4.2 Teslimat kapsamı .....                             | 73        | <b>10 Tarifler ve kullanım örnekleri.....</b>           | <b>80</b> |
| 4.3 Cihazın kurulması .....                            | 74        | 10.1 Tariflere genel bakış.....                         | 81        |
| <b>5 Cihazı tanıma.....</b>                            | <b>74</b> | <b>11 Arızaları giderme .....</b>                       | <b>83</b> |
| 5.1 Cihaz.....                                         | 74        | <b>12 Atığa verme .....</b>                             | <b>85</b> |
| 5.2 Döner şalter .....                                 | 74        | 12.1 Eski cihazları atığa verme .....                   | 85        |
| 5.3 Tahrik sistemi (motorlar) .....                    | 74        | <b>13 Müşteri hizmetleri.....</b>                       | <b>85</b> |
| 5.4 Aletler .....                                      | 75        | 13.1 Ürün numarası (E-Nr.) ve imalat numarası (FD)..... | 86        |
| 5.5 Emniyet sistemleri .....                           | 76        |                                                         |           |
| <b>6 İlk Kullanım öncesi.....</b>                      | <b>76</b> |                                                         |           |
| 6.1 Cihazın hazırlanması .....                         | 77        |                                                         |           |
| <b>7 Temel Kullanım .....</b>                          | <b>77</b> |                                                         |           |
| 7.1 Kablo uzunluğu .....                               | 77        |                                                         |           |
| 7.2 Döner kol pozisyonları.....                        | 77        |                                                         |           |
| 7.3 Döner kolun açılması.....                          | 77        |                                                         |           |
| 7.4 Döner kolun kapatılması .....                      | 77        |                                                         |           |
| 7.5 Kabın çıkartılması .....                           | 77        |                                                         |           |
| 7.6 Kabın yerleştirilmesi .....                        | 78        |                                                         |           |
| 7.7 Kap kapağının sabitlenmesi .....                   | 78        |                                                         |           |



# 1 Güvenlik

Aşağıdaki güvenlik ile ilgili uyarıları dikkate alınız.

## 1.1 Genel uyarılar

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

## 1.2 Amaca uygun kullanım

Cihazı sadece şu amaçla kullanınız:

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

Aşağıdaki durumlarda cihazın elektrik bağlantısını ayırın:

- cihazı kullanmayın.
- cihazı gözlem altında tutmadığınızda.
- cihazı birleştirirken.
- cihazın parçalarını ayırırken.
- cihazı temizlerken.
- döner parçalara yaklaştığınızda.
- aletleri değiştirirken.
- bir hatayla karşılaştığınızda.

### 1.3 Kullanıcı grubu konusunda kısıtlama

Bu cihaz fiziksel, algısal veya zihinsel becerileri sınırlı olan ya da deneyimi ve bilgisi yetersiz olan kişiler tarafından, mutlaka sorumlu bir kişinin nezareti altında veya ancak cihazın güvenli kullanımı konusunda bilgilendirilmiş ve kullanımdan kaynaklanan tehlikeleri anlamış olmaları halinde kullanılabilir.

Çocukların cihaz ile oynamasına izin vermeyiniz.

Temizlik ve kullanıcının yapacağı bakım çalışmaları çocuklar tarafından yapılmamalıdır.

Bu cihaz çocuklar tarafından kullanılmamalıdır. Çocuklar cihazdan ve bağlantı hattından uzak tutulmalıdır.

### 1.4 Güvenlikle ilgili uyarılar

Güvenlik ile ilgili uyarıları dikkate alınız.

#### **⚠ UYARI – Elektrik çarpması tehlikesi!**

Kendisi veya şebeke bağlantı kablosu hasar görmüş olan bir cihaz tehlikelidir.

- ▶ Hasarlı cihazlar kesinlikle kullanılmamalıdır.
- ▶ Yüzeyi çatlamış olan veya kırık olan bir cihazı kesinlikle kullanmayın.
- ▶ Cihazı elektrik şebekesinden ayırmak için kesinlikle şebeke bağlantı kablosundan tutularak çekilmemelidir. Her zaman şebeke bağlantı kablosunun fişinden tutularak çekilmelidir.
- ▶ Cihaz veya şebeke bağlantı kablosu arızalıysa fiş derhal çekilmeli veya sigorta kutusundan sigorta kapatılmalıdır.
- ▶ Müşteri hizmetlerini arayınız. → Sayfa 85

Usulüne uygun olmayan kurulumlar tehlikelidir.

- ▶ Cihazı sadece tip plakasındaki bilgilere göre bağlanmalı ve işletilmelidir.
- ▶ Cihaz, sadece kurallara uygun şekilde monte edilmiş olan topraklamalı bir priz üzerinden alternatif akımlı bir elektrik şebekesine bağlanmalıdır.
- ▶ Evinizdeki elektrik tesisatına ait koruyucu iletken sisteminin usulüne uygun şekilde kurulmuş olduğundan emin olunuz.

Usulüne uygun olmayan onarımlar tehlikelidir.

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

Cihaza nem girmesi elektrik çarpmasına neden olabilir.

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

Hasarlı bir elektrik kablosu izolasyonu tehlike teşkil eder.

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

### **⚠ UYARI – Yangın tehlikesi!**

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

- Cihazı kesinlikle sıcak yüzeylerin üzerine veya yakınına koymayınız.

### **⚠ UYARI – Yaralanma tehlikesi!**

Döner tahrikler, aletler veya aksesuar parçaları yaralanmalara neden olabilir.

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

- ▶ Alet deęiřiminden veya temizlikten önce cihazı kapatıp řebekeden ayırın.
- ▶ Aletleri sadece kap yerleřtirilmiř, tıpa takılmıř ve tahrik koruyucu kapak kapatılmıř durumdayken kullanın.
- ▶ İřleme sırasında döner kolu kesinlikle açmayın.

Hasarlı parçaları olan bir cihazın çalıřtırılması yaralanmalara neden olabilir.

- ▶ Gözle görülür renk deęiřimleri, çatlaklar veya bařka hasarlar olan veya yerine doęru oturmayan parçaları orijinal yedek parçalarla deęiřtirin.

### **⚠ UYARI – Ezilme tehlikesi!**

Elleriniz ve parmaklarınız kısıtlanabilir.

- ▶ Döner kolu indirirken gövdenin veya kabın içine dokunmayın.

### **⚠ UYARI – Boęulma tehlikesi!**

Çocuklar ambalaj malzemelerini bařlarının üzerine geçirebilir ve ambalaj malzemesine dolanarak boęulabilir.

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

Çocuklar küçük parçaları soluyabilir veya yutabilir ve bunun sonucunda boęulabilir.

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

### **⚠ UYARI – Saęlık tehlikesi!**

Yüzeylerdeki kirler saęlık için tehlike oluřturabilir.

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



## 2 Maddi hasarların önlenmesi

### DİKKAT!

Cihazın usulüne uygun kullanılmaması maddi hasarlara yol açabilir.

- ▶ Asla farklı tahrikleri aynı anda kullanmayınız.
- ▶ Aksesuar ve tahrik üzerindeki renkli işarete dikkat edin.
- ▶ Cihazı kesinlikle gerekenden uzun süre çalıştırmayın.
- ▶ Cihazı kesinlikle malzemesiz çalıştırmayın.
- ▶ Orijinal malzemeleri ve aksesuarları kesinlikle başka cihazlarda kullanmayın.
- ▶ Maksimum işleme miktarlarını dikkate alın.
- ▶ Kabin içinde yabancı cisim saklamayın.

İşletim sırasında atık hava ızgarasının arkasından sıcak atık hava çıkıyor. Bloke edilen atık hava, cihazın aşırı ısınmasına neden olabilir.

- ▶ Cihazı, duvara, hassas yüzeylere ve cihazlara yeterince mesafe bırakarak kurun.

## 3 Çevrenin korunması ve tasarruf

### 3.1 Ambalajı atığa verme

Ambalaj malzemeleri çevre dostudur ve geri dönüştürülebilir.

- ▶ Münferit parçalar türlerine göre ayrılarak imha edilmelidir.

## 4 Ambalajdan çıkarma ve kontrol

Cihazı ambalajından çıkartırken nelere dikkat etmeniz gerektiğini bu bölümde bulabilirsiniz.

### 4.1 Cihazın ve parçaların ambalajdan çıkartılması

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

### 4.2 Teslimat kapsamı

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

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

→ Şek. 1

|          |                                          |
|----------|------------------------------------------|
| <b>A</b> | Karıştırma kaseli ana cihaz              |
| <b>B</b> | Entegre doldurma ağızlı kapak            |
| <b>C</b> | Profi Flexi karıştırma teli <sup>1</sup> |
| <b>D</b> | Profi çırpma teli                        |
| <b>E</b> | Yoğurma kancası                          |
| <b>F</b> | Birlikte teslim edilen belgeler          |

<sup>1</sup> Modele bağlı

### 4.3 Cihazın kurulması



#### UYARI

#### Yangın tehlikesi!

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

- Cihazı kesinlikle sıcak yüzeylerin üzerine veya yakınına koymayınız.

#### DİKKAT!

İşletim sırasında atık hava ızgarasının arkasından sıcak atık hava çıkıyor. Bloke edilen atık hava, cihazın aşırı ısınmasına neden olabilir.

- Cihazı, duvara, hassas yüzeylere ve cihazlara yeterince mesafe bırakarak kurun.

1. Cihazı dengeli, düz ve temiz bir çalışma alanı üzerine yerleştirin.
2. Elektrik kablosunu ihtiyaç duyulan uzunluğa gelecek şekilde dışarı çekin.  
→ "Kablo uzunluğu", Sayfa 77  
Elektrik fişini takmayın.

## 5 Cihazı tanıma

### 5.1 Cihaz

Bu bölümde, cihazınızın parçalarını tanıtan bir genel görünüm verilmektedir.

→ Şek. 2

|   |                                   |
|---|-----------------------------------|
| 1 | Paslanmaz çelik karıştırma kasesi |
| 2 | Entegre doldurma ağızlı kapak     |
| 3 | Tahrik 2 için koruma kapağı       |
| 4 | Tahrik 3 için koruma kapağı       |
| 6 | Döner şalter                      |
| 7 | Döner kol                         |

|    |                                |
|----|--------------------------------|
| 8  | Döner kol için kilit açma tuşu |
| 9  | Tahrik 2, sarı                 |
| 10 | Tahrik 3, kırmızı              |
| 11 | Ana tahrik, siyah              |
| 12 | Kap girintileri                |
| 13 | Kablo muhafaza bölümü          |

### 5.2 Döner şalter

İşlemeyi döner şalter ile başlatıp durdurduktan sonra hızı seçin.

| Sembol | Fonksiyon                                                                                     |
|--------|-----------------------------------------------------------------------------------------------|
| ○      | İşlemeyi durdurma.                                                                            |
| ↺      | Malzemeleri en düşük hızda ekleme.                                                            |
| 1      | Malzemeleri en düşük hızda işleme.                                                            |
| 7      | Malzemeleri en yüksek hızda işleme.                                                           |
| M      | Malzemeleri kısa süre en yüksek hızda işleme.<br>→ "Moment devresinin kullanılması", Sayfa 79 |

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

### 5.3 Tahrik sistemi (motorlar)

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

**Not:** Tahrik 2 ve 3, koruma kapakları ile kapatılmıştır.

→ "Tahrik sistemi koruyucu kapağı", Sayfa 79

#### Renkli işaretler

Tahrikler çeşitli renkler ile işaretlenmiştir.

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

## Tahriklere genel bakış

Burada tahriklere ve kullanım amaçlarına ilişkin bir genel bakış bulabilirsiniz.

| Tahrik                                                                                                | Kullanımı                                                                                                                                         |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Ana tahrik, siyah<br> | Aletler ve aksesuarlar için, örn.<br><ul style="list-style-type: none"> <li>Et kıyma makinesi</li> <li>Makarna takımı</li> </ul>                  |
| Tahrik 2, sarı<br>    | Sarı işaretli aksesuarlar için, örn.<br><ul style="list-style-type: none"> <li>Doğrayıcı</li> <li>Multi mikser üst parçası</li> </ul>             |
| Tahrik 3, kırmızı<br> | Kırmızı işaretli aksesuarlar için, örn.<br><ul style="list-style-type: none"> <li>Cam mikser üst parçası</li> <li>Multi ufalayıcı seti</li> </ul> |

## 5.4 Aletler

Burada çeşitli aletlere ilişkin önemli bilgileri bulabilirsiniz.

Aletler, tahriklerin kirlenmeye karşı korunması amacıyla koruyucu kapaklar ile donatılmıştır.

Koruyucu kapak üzerindeki iki çıkartma tuşu, aletlerin daha kolay çıkartılmasını sağlar.

→ "Aletin çıkartılması", Sayfa 78

## Aletlere genel bakış

Yapacağınız işlem için uygun olan aleti kullanın.

| Alet/edevat                                                                        | Kullanımı       |
|------------------------------------------------------------------------------------|-----------------|
|  | Yoğurma kancası |

<sup>1</sup> Modele bağlı

| Alet/edevat                                                                       | Kullanımı                                                                                                                                                                                                                        |
|-----------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                   | <ul style="list-style-type: none"> <li>Mayalı hamur, ekmek hamuru, pizza hamuru, makarna hamuru, pasta hamuru gibi hamurları yoğurma.</li> <li>Hamura tohumlar gibi malzemeleri ekleme.</li> </ul>                               |
|  | Profi Flexi karıştırma teli <sup>1</sup> <ul style="list-style-type: none"> <li>Pasta hamuru, meyveli kek hamuru gibi hamurları karıştırma.</li> <li>Hamura kuru üzüm, çikolata parçacıkları gibi malzemeleri ekleme.</li> </ul> |
|  | Profi çırpma teli <ul style="list-style-type: none"> <li>Yumurta beyazını ve kremayı (en az %30 yağ oranı) çırpma.</li> <li>Bisküvi hamuru gibi hafif hamurları karıştırma.</li> </ul>                                           |

<sup>1</sup> Modele bağlı

## Profi çırpma telinin hassas ayarı

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

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

## Alet ayarının düzeltilmesi

### DİKKAT!

Alet ayarının yanlış yapılması durumunda cihaz ve aletler hasar görebilir.

- Kaba temas eden aletleri kesinlikle çalıştırmayın.

### Gereklilikler

- Elektrik fişi takılı değil.
  - Döner kol açık.
  - Profi çırpma teli takılı.
  - Kap yerleştirildi.
1. Çırpma telini bir elinizle alt taraftan sabit tutun ve kontra somunu bir çatal anahtar ile saat dönüş yönünde çevirerek çözün.  
→ Şek. 3
  2. Mesafeyi değiştirmek için aleti döndürün.  
→ Şek. 4  
Tablodaki değerleri dikkate alın:
- | Ayar                               | Mesafe          |
|------------------------------------|-----------------|
| Optimum ayar                       | 3 mm            |
| Saat dönüş yönünde bir tur         | 1 mm daha fazla |
| Saat dönüş yönünün tersine bir tur | 1 mm daha az    |
3. Kilit açma tuşuna basın ve döner kolu yerine oturuncaya kadar aşağı doğru bastırın.
  4. Ayarı kontrol edin.
  5. Kilit açma tuşuna basın ve yerine oturuncaya kadar döner kolu kaldırın.
  6. Çırpma telini bir elinizle alt taraftan sabit tutun ve kontra somunu bir çatal anahtar ile saat dönüş yönünün tersine çevirerek sıkın.

## 5.5 Emniyet sistemleri

Bu bölümde cihazınızdaki emniyet sistemlerine ilişkin bir genel bakış bulabilirsiniz.

### Çalışma emniyeti sistemi

Çalışma emniyet sistemi, cihazın istenmeyen şekilde çalışmaya başlamasını engeller.

Cihaz sadece aşağıdaki durumlarda açılabilir ve çalıştırılabilir:

- Döner kol 1 konumunda yerine oturtulmuş ve kap takılmış.
- Döner kol 1 konumunda yerine oturtulmuş ve çok amaçlı adaptör ana tahrike yerleştirilmiş.

### Tekrar devreye girme emniyeti

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

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

### Aşırı yüklenme emniyeti

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

Motor aşağıdaki durumlarda kapanır:

- çok yüksek miktarda ürün işlenirse.
- çok uzun süre işleme yapılırsa.
- alet veya aksesuar bloke olursa.

### Döner kol emniyeti

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

## 6 İlk Kullanım öncesi

Cihazı kullanım için hazırlayın.

## 6.1 Cihazın hazırlanması

1. Kilit açma tuşuna basın ve yerine oturuncaya kadar döner kolu kaldırın.  
→ *"Döner kolun açılması", Sayfa 77*
2. Kabı saat dönüş yönüne doğru çevirin ve çıkartın.  
→ *"Kabın çıkartılması", Sayfa 77*
3. Gıda maddeleri ile temas edecek tüm parçaları ilk kullanımdan önce temizleyin.  
→ *"Cihazı temizleme ve bakımını yapma", Sayfa 80*
4. Temizlenen ve kurutulan parçaları kullanmak üzere hazır bulundurun.

## 7 Temel Kullanım

### 7.1 Kablo uzunluğu

Elektrik kablosunu ihtiyacınız olan uzunluğa getirin.

#### Kablo uzunluğunun kablo muhafaza gözü ile ayarlanması

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

### 7.2 Döner kol pozisyonları

Bu bölümde döner kolun pozisyonlarına ilişkin bir genel bakış bulabilirsiniz.

| Pozisyon   | Kullanımı                                              |
|------------|--------------------------------------------------------|
| Pozisyon 1 | Döner kol kapalı.<br>■ Malzemeleri aletler ile işleme. |

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

### 7.3 Döner kolun açılması

- ▶ Kilit açma tuşuna basın ve yerine oturuncaya kadar döner kolu kaldırın.  
→ **Şek. 5**
- ✓ Döner kol 2 konumunda sabitlenmiş.

### 7.4 Döner kolun kapatılması

- ▶ Kilit açma tuşuna basın ve döner kolu yerine oturuncaya kadar aşağı doğru bastırın.  
→ **Şek. 6**
- ✓ Döner kol 1 konumunda sabitlenmiş.

### 7.5 Kabın çıkartılması

- ▶ Kabı saat dönüş yönüne doğru çevirin ve çıkartın.  
→ **Şek. 7**

## 7.6 Kabin yerleştirilmesi

1. Kapı ana cihaza yerleştirin.  
→ Şek. 8  
Ana cihazdaki girintilere dikkat edin.
2. Kap yerine oturuncaya kadar saat dönüş yönünün tersine doğru çevirin.  
→ Şek. 9

## 7.7 Kap kapağının sabitlenmesi

**Gereklilik:** Alet takılı değil.

- Kapağı ana tahrike takarak yerine oturtun.  
→ Şek. 10  
Dolum kanalı öne doğru bakmalıdır.

## 7.8 Kap kapağının çıkartılması

**Gereklilik:** Alet takılı değil.

- Kapağı ana tahrikten çekin.

## 7.9 Aletin yerleştirilmesi

1. İhtiyaç duyduğunuz aleti seçin.  
→ "Aletlere genel bakış", Sayfa 75
2. Aleti, yerine oturuncaya kadar ana tahrik içine bastırın.  
→ Şek. 11  
Koruyucu kapak [a], ana tahriki tümüyle kaplamalıdır.

## 7.10 Aletin çıkartılması

- Her iki çıkartma düğmesine [b] birlikte basın ve aleti tahrikten tümüyle dışarı çekin.  
→ Şek. 12

## 7.11 İşleme

Bu bölümde yiyeceklerin işlenmesine ilişkin temel bilgiler sunulmaktadır.

## Önerilen hız değerleri

En iyi sonuçları alabilmek için önerilen hız değerlerini dikkate alın.

| Ayar                                                                              | Kullanımı                                                                                                   |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | Malzemeleri ekleme ve nazıkçe karıştırma, örn. çırpılmış yumurta beyazı.                                    |
| 1-2                                                                               | Malzemeleri karıştırma ve harmanlama.                                                                       |
| 3                                                                                 | Ağır hamur yoğurma, örn. mayalı hamur.                                                                      |
| 5-7                                                                               | Malzemeleri çırpma ve karıştırma, örn. kremşanti.                                                           |
| M                                                                                 | Malzemeleri kısa süre en yüksek hızda çırpma ve karıştırma.<br>→ "Moment devresinin kullanılması", Sayfa 79 |

## Malzemelerin aletler ile işlenmesi

### ⚠ UYARI

#### Yaralanma tehlikesi!

Döner tahrikler, aletler veya aksesuar parçaları yaralanmalara neden olabilir.

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

### Gereklilikler

- Kap yerleştirildi.
  - Kabin kapağı kapalı.
  - Gerekli alet yerleştirildi.
1. Malzemeleri kaba doldurun.  
→ Şek. 13
  2. Kilit açma tuşuna basın ve döner kolu yerine oturuncaya kadar aşağı doğru bastırın.  
→ Şek. 14
  3. Elektrik fişini takın.
  4. Döner şalteri istediğiniz hız ayarına getirin.  
→ Şek. 15
  5. İsteddiğiniz sonuca ulaşana kadar malzemeler üzerinde çalışın.
  6. Döner şalteri O konumuna getirin.  
→ Şek. 16  
Cihazın durmasını bekleyin.
  7. Elektrik fişini çekiniz.

### İpuçları

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

### Malzeme ilave edilmesi

1. İşleme devam ederken malzemeleri kapaktaki dolum ağzından doldurun.  
→ Şek. 17
2. Büyük miktarlarda malzeme ilave etmek için döner şalteri O konumuna getirin.  
Cihazın durmasını bekleyin.
3. Kilit açma tuşuna basın ve yerine oturuncaya kadar döner kolu kaldırın.
4. Malzemeleri kaba doldurun.
5. Kilit açma tuşuna basın ve döner kolu yerine oturuncaya kadar aşağı doğru bastırın.

6. İsteddiğiniz sonuca ulaşana kadar malzemeler üzerinde çalışın.

### Moment devresinin kullanılması

1. Döner şalteri M konumuna getirin ve sabitleyin.  
→ Şek. 18
- ✓ Malzemeler en yüksek hızda işlenir.
2. Döner şalteri serbest bırakın.  
→ Şek. 19
- ✓ Döner şalter O konumuna geçer.
- ✓ İşleme durdurulur.

### İpucu

Moment devresi özellikle aşağıdaki aksesuarlarda kullanım için uygundur:

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

### 7.12 Tahrik sistemi koruyucu kapağı

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

### Tahrik koruma kapağının çıkartılması

- 2 veya 3 tahrikteki koruma kapağını yanlardaki mandaldan kaldırarak çıkartın.  
→ Şek. 20

### Tahrik koruma kapağının yerleştirilmesi

- 2 veya 3 tahrik koruma kapağını yerleştirin ve sıkıca bastırın.  
→ Şek. 21

## 8 Cihazı temizleme ve bakımını yapma

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

### 8.1 Temizlik malzemeleri

Cihazınız için hangi temizleme maddelerinin uygun olduğu konusunda bilgi alın.

#### DİKKAT!

Uygun olmayan temizlik malzemelerinin kullanılması veya temizliğin yanlış yapılması sonucunda cihaz hasar görebilir.

- ▶ Alkol veya ispirto içeren temizleme maddeleri kullanmayınız.
- ▶ Keskin, sivri uçlu veya metalik cisimler kullanmayınız.
- ▶ Aşındırıcı nitelikte bez veya temizleme maddeleri kullanılmamalıdır.

### 8.2 Ana cihazın temizlenmesi

#### ⚠ UYARI

#### Elektrik çarpması tehlikesi!

Cihaza nem girmesi elektrik çarpmasına neden olabilir.

- ▶ Cihazı veya elektrik kablosunu kesinlikle suya sokmayın veya bulaşık makinesine koymayın.
- ▶ Cihazı temizlemek için buharlı temizleyiciler veya yüksek basınçlı temizleyiciler kullanmayın.

1. Tahrik koruma kapağını çıkartın.
2. Ana cihazı ve tahrik koruma kapağını yumuşak ve nemli bir bezle silin.

3. Ana cihazı ve tahrik koruma kapağını yumuşak bir bezle kurulayın.

### 8.3 Temizliğe genel bakış

Burada cihazı ve parçaları en iyi şekilde nasıl temizleyebileceğinize dair bir genel bakış bulabilirsiniz. → Şek. 22

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

## 9 Özel aksesuar

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

Aksesuar cihaza özeldir. Satın alırken her zaman cihazınızın tam adını (E-Nr.) belirtin. → Sayfa 86  
Cihazınız için mevcut olan aksesuarları kataloğumuzdan ve internet mağazamızdan inceleyebilir veya müşteri hizmetlerine sorabilirsiniz.  
[www.bosch-home.com](http://www.bosch-home.com)

## 10 Tarifler ve kullanım örnekleri

Bu bölümde cihazınız için özel olarak geliştirilmiş olan tarifleri bulabilirsiniz.

**İpucu:** En iyi sonuçları elde etmek için, belirtilen maksimum işleme miktarlarını dikkate alın.



## 10.1 Tariflere genel bakış

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

| Tarif          | Malzemeler                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | İşleme                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|----------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Kremşanti      | 200-1500 g Krema                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Çırpma telini yerleştirin.</li> <li>■ Kremayı doldurun.</li> <li>■ 1½-4 Dakika kadar 7 kademedede işleyin.</li> </ul>                                                                                                                                                              |
| Yumurta akı    | 2-12 yumurta akı (oda sıcaklığında)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Çırpma telini yerleştirin.</li> <li>■ Yumurta akını doldurun.</li> <li>■ 4-6 Dakika kadar 7 kademedede işleyin.</li> </ul>                                                                                                                                                         |
| Bisküvi hamuru | <ul style="list-style-type: none"> <li>■ 3 yumurta</li> <li>■ 3-4 yemek kaşığı sıcak su</li> <li>■ 150 g Şeker</li> <li>■ 1 yemek kaşığı vanilya şekeri</li> <li>■ 150 g un (elenmiş)</li> <li>■ 50 g nişasta</li> <li>■ Kabartma tozu (isteğe göre)</li> </ul> <p><b>Not:</b> Bir seferde maksimum 2 katı kadar miktarı işleyin.</p>                                                                        | <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Çırpma telini yerleştirin.</li> <li>■ Un ve mısır nişastasını hariç tüm malzemeleri doldurun.</li> <li>■ 4-7 Dakika kadar 7 kademedede işleyin.</li> <li>■ Ayarı 1 kademesine getirin.</li> <li>■ Unu ve mısır nişastasını 30-60 Saniye içerisinde kaşık kaşık ekleyin.</li> </ul> |
| Kek hamuru     | <ul style="list-style-type: none"> <li>■ 3-4 yumurta</li> <li>■ 200-250 g Şeker</li> <li>■ 1 tutam tuz</li> <li>■ 1 yemek kaşığı vanilya şekeri veya rendelenmiş yarım limon kabuğu</li> <li>■ 200-250 g tereyağı veya margarin (oda sıcaklığında)</li> <li>■ 500 g un</li> <li>■ 15 g kabartma tozu</li> <li>■ 150 ml Süt</li> </ul> <p><b>Not:</b> Bir seferde maksimum 2½ katı kadar miktarı işleyin.</p> | <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Çırpma telini takın.</li> <li>■ Tüm malzemeleri doldurun.</li> <li>■ 30 Saniye kadar 2 kademedede işleyin.</li> <li>■ 2-3 Dakika kadar 7 kademedede işleyin.</li> </ul>                                                                                                            |

| Tarif          | Malzemeler                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | İşleme                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|----------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Tart hamuru    | <ul style="list-style-type: none"> <li>■ 125 g tereyağı</li> <li>■ 100-125 g şeker</li> <li>■ 1 yumurta</li> <li>■ 1 tutam tuz</li> <li>■ Biraz şekerli vanilin veya rendelenmiş limon kabuğu</li> <li>■ 250 g un</li> <li>■ Kabartma tozu (isteğe göre)</li> </ul> <p><b>Not:</b> Bir seferde maksimum 4 katı kadar miktarı işleyin.</p>                                | <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Çırpma telini takın.</li> <li>■ Tüm malzemeleri doldurun.</li> <li>■ 30 Saniye kadar 2 kademedede işleyin.</li> <li>■ 2-3 Dakika kadar 6 kademedede işleyin.</li> <li>■ 250 g üzeri un:</li> <li>■ Yoğurma kancasını takın.</li> <li>■ Tüm malzemeleri doldurun.</li> <li>■ 30 Saniye kadar 1 kademedede işleyin.</li> <li>■ 3-4 Dakika kadar 3 kademedede işleyin.</li> </ul> |
| Mayalı hamur   | <ul style="list-style-type: none"> <li>■ 500 g un</li> <li>■ 1 yumurta</li> <li>■ 80 g katı yağ (oda sıcaklığında)</li> <li>■ 80 g şeker</li> <li>■ 200-250 ml ılık süt</li> <li>■ 25 g taze maya veya 1 ÇK kuru maya.</li> <li>■ rendelenmiş yarım limon kabuğu</li> <li>■ 1 tutam tuz</li> </ul> <p><b>Not:</b> Bir seferde maksimum 3 katı kadar miktarı işleyin.</p> | <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Yoğurma kancasını takın.</li> <li>■ Tüm malzemeleri doldurun.</li> <li>■ 30 Saniye kadar 1 kademedede işleyin.</li> <li>■ 3-6 Dakika kadar 3 kademedede işleyin.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                    |
| Makarna hamuru | <ul style="list-style-type: none"> <li>■ 500 g un</li> <li>■ 250 g yumurta (yakl. 5 adet)</li> <li>■ 20-30 ml soğuk su (isteğe göre)</li> </ul> <p><b>Not:</b> Bir seferde maksimum 1½ katı kadar miktarı işleyin.</p>                                                                                                                                                   | <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Yoğurma kancasını takın.</li> <li>■ Tüm malzemeleri doldurun.</li> <li>■ 3-5 Dakika kadar 3 kademedede işleyin.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                     |
| Ekmek hamuru   | <ul style="list-style-type: none"> <li>■ 1000 g un</li> <li>■ 2 ÇK kuru maya</li> <li>■ 2 TK tuz</li> <li>■ 660 ml ılık su</li> </ul> <p><b>Not:</b> Bir seferde maksimum 1½ katı kadar miktarı işleyin.</p>                                                                                                                                                             | <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Yoğurma kancasını takın.</li> <li>■ Tüm malzemeleri doldurun.</li> <li>■ 30 Saniye kadar 1 kademedede işleyin.</li> <li>■ 3-6 Dakika kadar 3 kademedede işleyin.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                    |

## 11 Arızaları giderme

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



### UYARI

#### Elektrik çarpması tehlikesi!

Usulüne uygun olmayan onarımlar tehlikelidir.

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

| Hata                                                        | Nedeni ve sorun giderme                                                                                                                                                                                                                        |
|-------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Cihaz çalışmıyor.                                           | <p>Şebeke bağlantı kablosunun elektrik fişi takılı değil.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>► Cihazı elektrik şebekesine bağlayınız.</li> </ul>                                                                                       |
|                                                             | <p>Sigorta kutusundaki sigorta atmış.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>► Sigorta kutusundaki ilgili sigortayı kontrol ediniz.</li> </ul>                                                                                             |
|                                                             | <p>Elektrik beslemesi kesildi.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>► Oda aydınlatmasının veya odadaki diğer cihazların çalışıp çalışmadığını kontrol ediniz.</li> </ul>                                                                 |
| Cihaz işlemeyi başlatmıyor.                                 | <p>Döner şalter yanlış ayarlanmış.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>► İşleme öncesinde döner şalteri O konumuna getirin.</li> </ul>                                                                                                  |
| Cihaz işlemeyi başlatmıyor veya işleme sırasında kapanıyor. | <p>İşleme miktarı çok yüksek veya işleme süresi çok uzun.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>► Döner şalteri O konumuna getirin.</li> <li>► Malzeme miktarını azaltın.</li> <li>► Cihazı oda sıcaklığında soğumaya bırakın.</li> </ul> |
|                                                             | <p>Cihaz ve aksesuar bloke olmuş.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>► Döner şalteri O konumuna getirin.</li> <li>► Blokajı kaldırın.</li> </ul>                                                                                       |
|                                                             | <p>Döner kol yerine doğru şekilde oturmamış veya gevşemiş.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Döner şalteri O konumuna getirin.</li> <li>2. Döner kolu, doğru şekilde oturana dek hareket ettirin.</li> </ol>                       |
|                                                             | <p>Kapı veya çok amaçlı adaptör doğru takılmamış veya gevşemiş.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>► Kabi dayanak noktasına gelinceye kadar saat dönüş yönünün tersine doğru çevirin.</li> </ul>                                       |

| Hata                                                        | Nedeni ve sorun giderme                                                              |
|-------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|
| Cihaz işlemeyi başlatmıyor veya işleme sırasında kapanıyor. | ► Çok amaçlı adaptörü, aksesuar kılavuzunda açıklanan şekilde sabitleyin.            |
| Kilit açma tuşuna basılamıyor.                              | Kırmızı tahrik 3 üzerine bir aksesuar takılmış.<br>► Aksesuarı tahrikten 3 çıkartın. |

## 12 Atığa verme

### 12.1 Eski cihazları atığa verme

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

1. Elektrik kablosunun elektrik fişini çekin.
2. Elektrik kablosunu kesip ayırın.
3. Cihazı çevreye zarar vermeyecek şekilde imha ediniz.

Güncel imha yol ve yöntemleri hakkında bilgi edinmek için lütfen yetkili satıcınıza veya bağlı olduğunuz belediyeye ya da şehir idaresine başvurunuz.



Bu ürün T.C. Çevre 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.

## 13 Müşteri hizmetleri

İlgili Eko Tasarım Yönetmeliği uyarınca fonksiyon ile ilgili orijinal yedek parçaları, cihazınız Avrupa Ekonomik Bölgesi'nde piyasaya çıkarıldıktan sonra en az 7 yıl süresince müşteri hizmetlerimizden temin edebilirsiniz.

**Not:** Müşteri hizmetlerinin kullanımı üretici garantisi koşulları kapsamında ücretsizdir.

Ülkenizde geçerli olan garanti süresi ve garanti koşulları ile ilgili ayrıntılı bilgileri müşteri hizmetlerimizden, yetkili satıcınızdan veya Web sitemizden alabilirsiniz.

Müşteri hizmetlerine başvurduğunuzda cihazınızın ürün numarasını (E-Nr.) ve imalat numarasını (FD) hazır bulundurunuz. İthalatçı Firma: BSH Ev Aletleri ve Sanayi Ticaret A.Ş.

Fatih Sultan Mehmet Mah. Balkan Cad. No:51

Ümraniye-İstanbul-Türkiye

Tel : 0216 528 90 00 Fax : 0216 528 99 99

Üretici Firma : BSH Hausgeräte GmbH

Carl-Wery Straße 34

81739 München, Germany

www.bosch-home.com

Müşteri hizmetlerinin irtibat bilgileri, ektteki müşteri hizmetleri dizninde veya web sitemizde yer almaktadır. Tüm yetkili servis istasyonlarının iletişim bilgilerine aşğıdaki web sitemizden ulaşabilirsiniz.  
<https://www.bosch-yetkiliservisi.com/>  
Ayrıca yetkili servis istasyonlarına ait bilgiler, ilgili bakanlık tarafından oluşturulan [www.servis.gov.tr](http://www.servis.gov.tr) adresli web sitesinde yer almaktadır.

### **13.1 Ürün numarası (E-Nr.) ve imalat numarası (FD)**

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

**Więcej informacji na ten temat można znaleźć w cyfrowym podręczniku użytkownika.**



## Spis treści

|                                                       |           |                                                             |            |
|-------------------------------------------------------|-----------|-------------------------------------------------------------|------------|
| <b>1 Bezpieczeństwo .....</b>                         | <b>88</b> | 7.7 Mocowanie pokrywy miski .....                           | 98         |
| 1.1 Wskazówki ogólne .....                            | 88        | 7.8 Zdejmowanie pokrywy miski ....                          | 98         |
| 1.2 Użytkowanie zgodne z prze-<br>znaczeniem.....     | 88        | 7.9 Zakładanie narzędzi .....                               | 98         |
| 1.3 Ograniczenie grupy użytkow-<br>ników .....        | 89        | 7.10 Wyjmowanie narzędzi.....                               | 98         |
| 1.4 Zasady bezpieczeństwa .....                       | 89        | 7.11 Przetwarzanie artykułów .....                          | 98         |
| <b>2 Zapobieganie szkodom mate-<br/>rialnym .....</b> | <b>93</b> | 7.12 Pokrywa osłaniająca napęd .                            | 100        |
| <b>3 Ochrona środowiska i<br/>oszczędność.....</b>    | <b>93</b> | <b>8 Czyszczenie i pielęgnacja.....</b>                     | <b>100</b> |
| 3.1 Usuwanie opakowania .....                         | 93        | 8.1 Środki czyszczące .....                                 | 100        |
| <b>4 Rozpakowanie i sprawdzenie ....</b>              | <b>93</b> | 8.2 Czyszczenie korpusu urzą-<br>dzenia .....               | 100        |
| 4.1 Rozpakowywanie urządzenia<br>i jego części .....  | 93        | 8.3 Przegląd procesu czyszcze-<br>nia.....                  | 101        |
| 4.2 Zakres dostawy .....                              | 93        | <b>9 Akcesoria specjalne.....</b>                           | <b>101</b> |
| 4.3 Ustawianie urządzenia.....                        | 94        | <b>10 Przepisy i przykłady zasto-<br/>sowań.....</b>        | <b>101</b> |
| <b>5 Poznanie urządzenia .....</b>                    | <b>94</b> | 10.1 Wykaz przepisów.....                                   | 101        |
| 5.1 Urządzenie.....                                   | 94        | <b>11 Usuwanie usterek.....</b>                             | <b>104</b> |
| 5.2 Przełącznik obrotowy .....                        | 94        | <b>12 Utylizacja .....</b>                                  | <b>106</b> |
| 5.3 Napędy .....                                      | 94        | 12.1 Utylizacja zużytego urzą-<br>dzenia .....              | 106        |
| 5.4 Narzędzia.....                                    | 95        | <b>13 Serwis .....</b>                                      | <b>106</b> |
| 5.5 Systemy zabezpieczające .....                     | 96        | 13.1 Numer produktu (E-Nr) i nu-<br>mer fabryczny (FD)..... | 107        |
| <b>6 Przed pierwszym użyciem .....</b>                | <b>97</b> |                                                             |            |
| 6.1 Przygotowywanie urządzenia ...                    | 97        |                                                             |            |
| <b>7 Podstawowy sposób obsługi ....</b>               | <b>97</b> |                                                             |            |
| 7.1 Długość kabla .....                               | 97        |                                                             |            |
| 7.2 Pozycje ramienia .....                            | 97        |                                                             |            |
| 7.3 Ramię urządzenia jest otwar-<br>te.....           | 98        |                                                             |            |
| 7.4 Zamknąć ramię urządzenia.....                     | 98        |                                                             |            |
| 7.5 Wyjmowanie miski.....                             | 98        |                                                             |            |
| 7.6 Zakładanie miski .....                            | 98        |                                                             |            |



# 1 Bezpieczeństwo

Przestrzegać poniższych wskazówek bezpieczeństwa.

## 1.1 Wskazówki ogólne

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

## 1.2 Użytkowanie zgodne z przeznaczeniem

Urządzenia należy używać wyłącznie:

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

Urządzenie należy odłączać od źródła zasilania prądem, gdy:

- nie używać urządzenia.
- nie jest nadzorowane.
- jest składane.
- jest rozkładane.
- jest czyszczone.
- użytkownik zbliża się do obracających się części.
- użytkownik wymienia narzędzia.
- użytkownik napotkał błąd.



### 1.3 Ograniczenie grupy użytkowników

Osobom o zredukowanych zdolnościach fizycznych, sensorycznych i umysłowych lub nieposiadającym odpowiedniego doświadczenia i/lub wiedzy wolno używać urządzenia tylko pod warunkiem, że znajdują się pod opieką innych osób lub zostały poinstruowane w zakresie bezpiecznej obsługi urządzenia i rozumieją zagrożenia z niej wynikające.

Dzieciom nie wolno bawić się urządzeniem.

Dzieciom nie wolno wykonywać żadnych przewidzianych dla użytkownika czynności z zakresu czyszczenia i konserwacji urządzenia.

Tego urządzenia nie wolno obsługiwać dzieciom. Dzieciom należy uniemożliwić dostęp do urządzenia i jego przewodu zasilającego.

### 1.4 Zasady bezpieczeństwa

Przestrzegać zasad bezpieczeństwa.

#### **OSTRZEŻENIE – Ryzyko porażenia prądem!**

Uszkodzone urządzenie lub uszkodzony przewód przyłączeniowy stanowią zagrożenie.

- ▶ Nigdy nie włączać uszkodzonego urządzenia.
- ▶ Nigdy nie używać urządzenia, jeżeli jego powierzchnia jest pęknięta lub złamana.
- ▶ Nigdy nie ciągnąć za przewód przyłączeniowy, aby odłączyć urządzenie od sieci. Zawsze ciągnąć za wtyczkę przewodu przyłączeniowego.
- ▶ W przypadku uszkodzenia urządzenia lub przewodu przyłączeniowego należy natychmiast wyciągnąć wtyczkę przewodu przyłączeniowego lub wyłączyć bezpiecznik w skrzynce bezpiecznikowej.
- ▶ Wezwać serwis. → *Strona 106*

Nieprawidłowo wykonane instalacje stanowią poważne zagrożenie.

- ▶ Urządzenie należy podłączyć i użytkować zgodnie z informacjami podanymi na tabliczce znamionowej.

- ▶ Urządzenie musi być podłączone do sieci elektrycznej prądu przemiennego przez prawidłowo zainstalowane gniazdo z elementem uziemiającym.
- ▶ Układ przewodów ochronnych domowej instalacji elektrycznej musi być wykonany zgodnie z przepisami.

Nieprawidłowo przeprowadzane naprawy stanowią poważne zagrożenie.

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

Wnikająca wilgoć może prowadzić do porażenia prądem.

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

Uszkodzona izolacja lub uszkodzony przewód sieciowy stanowią poważne zagrożenie.

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

** OSTRZEŻENIE – Ryzyko pożaru!**

Silne rozgrzanie może spowodować zapalenie się urządzenia i innych elementów.

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

** OSTRZEŻENIE – Ryzyko odniesienia obrażeń!**

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

- ▶ Nie zbliżać do obracających się części rąk, włosów, części odzieży oraz innych utensyliów.
- ▶ Zakładać i zdejmować narzędzia oraz przystawki tylko przy nieruchomym napędzie i wtyczce urządzenia odłączonej od sieci elektrycznej.
- ▶ Przed zmianą narzędzi lub rozpoczęciem czyszczenia należy wyłączyć urządzenie i odłączyć je od sieci elektrycznej.
- ▶ Narzędzia użytkować tylko z założoną miską, pokrywą oraz założonymi osłonami napędu.
- ▶ Podczas mieszania nigdy nie otwierać ramienia mieszającego. Używanie urządzenia z uszkodzonymi częściami może spowodować zranienie.
- ▶ Części posiadające pęknięcia lub inne uszkodzenia albo niepoprawnie zamocowane muszą zostać wymienione na oryginalne części zamienne.

** OSTRZEŻENIE – Ryzyko zmiążdżenia!**

Może inaczej dojść do przycięcia palców lub rąk.

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

** OSTRZEŻENIE – Ryzyko uduszenia się!**

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

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

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

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

** OSTRZEŻENIE – Ryzyko uszczerbku na zdrowiu!**

Zanieczyszczenia na powierzchniach urządzenia mogą zagrażać zdrowiu.

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

## 2 Zapobieganie szkodom materialnym

### UWAGA!

Niezgodne z przeznaczeniem użytkowanie produktu może spowodować szkody materialne.

- ▶ Nigdy nie używać różnych napędów jednocześnie.
- ▶ Zwracać uwagę na kolorowe oznaczenia umieszczone na przystawkach i napędzie.
- ▶ Nie włączać urządzenia na czas dłuższy, niż jest to konieczne.
- ▶ Nigdy nie włączać pustego urządzenia.
- ▶ Nigdy nie używać oryginalnych części i przystawek przeznaczonych dla innych urządzeń.
- ▶ Nie przekraczać maksymalnych ilości artykułów.
- ▶ Nie przechowywać w misce żadnych przedmiotów.

W trakcie pracy urządzenia z tylnej kratki wylotowej uchodzi ciepłe powietrze. Blokada wylotu powietrza może doprowadzić do przegrzania urządzenia.

- ▶ Ustawić urządzenie z zachowaniem dostatecznej odległości od ściany i wrażliwych powierzchni i urządzeń.

## 3 Ochrona środowiska i oszczędność

### 3.1 Usuwanie opakowania

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

- ▶ Poszczególne elementy utylizować zgodnie z rodzajem materiału.

## 4 Rozpakowanie i sprawdzenie

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

### 4.1 Rozpakowywanie urządzenia i jego części

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

### 4.2 Zakres dostawy

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

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

→ Rys. 11

|          |                                                                         |
|----------|-------------------------------------------------------------------------|
| <b>A</b> | Korpus urządzenia z miską do mieszania                                  |
| <b>B</b> | Pokrywa ze zintegrowanym otworem do napełniania                         |
| <b>C</b> | Profesjonalna elastyczna końcówka do mieszania Profi Flexi <sup>1</sup> |
| <b>D</b> | Profesjonalna końcówka do ubijania                                      |
| <b>E</b> | Hak do zagniatania                                                      |
| <b>F</b> | Dodatkowe dokumenty                                                     |

<sup>1</sup> W zależności od modelu

## 4.3 Ustawianie urządzenia

### OSTRZEŻENIE

#### Ryzyko pożaru!

Silne rozgrzanie może spowodować zapalenie się urządzenia i innych elementów.

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

#### UWAGA!

W trakcie pracy urządzenia z tylnej kratki wylotowej uchodzi ciepłe powietrze. Blokada wylotu powietrza może doprowadzić do przegrzania urządzenia.

- ▶ Ustawić urządzenie z zachowaniem dostatecznej odległości od ściany i wrażliwych powierzchni i urządzeń.
1. Postawić urządzenie na stabilnej, poziomej, czystej i równej powierzchni.
  2. Wyciągnąć kabel sieciowy na żadaną długość.  
→ *"Długość kabla", Strona 97*  
Nie podłączać wtyczki do gniazda sieciowego.

## 5 Poznawanie urządzenia

### 5.1 Urządzenie

W tym miejscu można znaleźć przegląd części urządzenia.

→ Rys. 

|          |                                                 |
|----------|-------------------------------------------------|
| <b>1</b> | Miska do mieszania ze stali nierdzewnej         |
| <b>2</b> | Pokrywa ze zintegrowanym otworem do napełniania |
| <b>3</b> | Ośłona napędu 2                                 |
| <b>4</b> | Ośłona napędu 3                                 |

|           |                                                  |
|-----------|--------------------------------------------------|
| <b>6</b>  | Przełącznik obrotowy                             |
| <b>7</b>  | Ramię urządzenia                                 |
| <b>8</b>  | Przycisk zwalniający blokadę ramienia urządzenia |
| <b>9</b>  | Napęd 2, żółty                                   |
| <b>10</b> | Napęd 3, czerwony                                |
| <b>11</b> | Napęd główny, czarny                             |
| <b>12</b> | Wycięcia pod miskę                               |
| <b>13</b> | Schówek dla kabla                                |

### 5.2 Przełącznik obrotowy

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

| Symbol                                                                            | Funkcja                                                                                                                 |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | Przerwać przetwarzanie.                                                                                                 |
|  | Dodawanie i mieszanie składników przy najniższej możliwej prędkości obrotowej.                                          |
| <b>1</b>                                                                          | Mieszanie składników przy niskiej prędkości obrotowej.                                                                  |
| <b>7</b>                                                                          | Mieszanie składników przy najwyższej prędkości obrotowej.                                                               |
| <b>M</b>                                                                          | Krótkie mieszanie składników przy najwyższej prędkości obrotowej.<br>→ <i>"Używanie funkcji impulsowej", Strona 100</i> |

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

### 5.3 Napędy

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

**Uwaga:** Napędy 2 i 3 są przykryte pokrywami ochronnymi.  
→ "Pokrywa osłaniająca napęd",  
Strona 100

### Oznakowanie kolorami

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

### Przegląd napędów

W tym miejscu znajduje się przegląd napędów i ich zastosowań.

| Napęd                                                                                                    | Stosowanie                                                                                                                                         |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Napęd główny, czarny<br> | Dla narzędzi i przystawek, np. <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Przystawka do mieleńia mięsa</li> <li>■ Przystawka do makaronu</li> </ul>  |
| Napęd 2, żółty<br>       | Dla przystawek oznaczonych kolorem żółtym, np. <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Rozdrabniacz</li> <li>■ Mikser wielofunkcyjny</li> </ul>   |
| Napęd 3, czerwony<br>  | Dla odpowiednio oznaczonych przystawek, np. <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Mikser szklany</li> <li>■ Rozdrabniacz uniwersalny</li> </ul> |

## 5.4 Narzędzia

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

Narzędzia są wyposażone w osłony chroniące napęd przed zanieczyszczeniem.

Oba przyciski wyrzucające przy osłonie ułatwiają wyjmowanie narzędzi.

→ "Wymywanie narzędzi", Strona 98

### Przegląd narzędzi

Należy używać tylko narzędzi przeznaczonych do odpowiedniego zastosowania.

| Narzędzie                                                                         | Stosowanie                                                                                                                                                                                                                                                              |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | Hak do zagniatania <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Ugniatanie ciasta, np. drożdżowego, chlebowego, na pizzę, na makarony, na wypieki.</li> <li>■ Łączenie z ciastem składników, np. nasion.</li> </ul>                                                         |
|  | Profesjonalna elastyczna końcówka do mieszania Profi Flexi <sup>1</sup> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Mieszanie ciasta, np. na placki, placek owocowy.</li> <li>■ Łączenie z ciastem różnych składników, np. rodzynków czy kawałeczków czekolady.</li> </ul> |
|  | Profesjonalna końcówka do ubijania <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Ubijanie piany z białek lub śmietany (o zawartości co najmniej 30% tłuszczu).</li> <li>■ Mieszanie lekkich ciast, np. biszkoptowych.</li> </ul>                                             |

<sup>1</sup> W zależności od modelu

### Dokładna regulacja profesjonalnej końcówki do ubijania

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

**Uwaga:** Profesjonalna końcówka do ubijania jest ustawione fabrycznie w sposób zapewniający optymalne mieszanie składników.

## Korygowanie ustawienia narzędzia

### UWAGA!

Nieprawidłowe ustawienia narzędzia może spowodować uszkodzenie urządzenia i narzędzi.

- ▶ Nigdy nie używać narzędzia, które styka się z miską.

### Wymagania

- Wtyczka sieciowa nie jest podłączona do gniazda sieciowego.
  - Ramię jest otwarte.
  - Jest założona profesjonalna końcówka do ubijania.
  - Jest włożona miska.
1. Przytrzymując końcówkę do ubijania jedną ręką za dolną część, obracać nakrętkę zabezpieczającą kluczem płaskim w kierunku ruchu wskazówek zegara.  
→ Rys. 3
  2. Obracać narzędzie, aby zmienić odległość.  
→ Rys. 4  
Zastosować się do wartości podanych w tabeli:

| Ustawienie                                                           | Odległość   |
|----------------------------------------------------------------------|-------------|
| Optymalne ustawienie                                                 | 3 mm        |
| Jeden obrót w kierunku ruchu wskazówek zegara                        | 1 mm więcej |
| Jeden obrót w kierunku przeciwnym do kierunku ruchu wskazówek zegara | 1 mm mniej  |

3. Nacisnąć przycisk odblokowujący i nacisnąć ramię obrotowe do dołu tak, by samoczynnie się zablokowało.
4. Sprawdzić ustawienia.

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

## 5.5 Systemy zabezpieczające

W tym miejscu można znaleźć przegląd systemów bezpieczeństwa urządzenia.

### Blokada włączenia

Blokada włączenia uniemożliwia przypadkowe włączenie urządzenia.

Urządzenie można włączyć i obsługiwać tylko, jeżeli

- ramię jest zablokowane w pozycji 1 i jest założona miska.
- ramię jest zablokowane w pozycji 1 i na napęd główny jest założony adapter uniwersalny.

### Zabezpieczenie przed ponownym włączeniem

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

### Zabezpieczenie przed przeciążeniem

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

Silnik zostaje wyłączony, jeżeli

- przetwarzana jest za duża ilość artykułów.



- przetwarzanie trwa za długo.
- narzędzie lub przystawka są zablokowane.

## Zabezpieczenie ramienia urządzenia

Zabezpieczenie ramienia uniemożliwia otwarcie ramienia, gdy na tylnym napędzie jest zamocowana przystawka.

## 6 Przed pierwszym użyciem

Przygotować urządzenie do użycia.

### 6.1 Przygotowywanie urządzenia

1. Nacisnąć przycisk odblokowujący i podnieść ramię obrotowe tak, by samoczynnie się zablokowało.  
→ *"Ramię urządzenia jest otwarte", Strona 98*
2. Obrócić miskę w kierunku ruchu wskazówek zegara i wyjąć.  
→ *"Wyjmowanie miski", Strona 98*
3. Wszystkie części, które stykają się z artykułami spożywczymi, należy przed użyciem dokładnie umyć.  
→ *"Czyszczenie i pielęgnacja", Strona 100*
4. Przygotować wyczyszczone i wysuszone części do użycia.

## 7 Podstawowy sposób obsługi

### 7.1 Długość kabla

Długość kabla należy dostosować do własnych potrzeb.

## Ustawianie długości kabla za pośrednictwem schowka na kabel

1. Wyciągnąć przewód sieciowy na potrzebną długość.
2. Aby skrócić kabel, należy go wsunąć do schowka na kabel.

### 7.2 Pozycje ramienia

W tym miejscu znajduje się przegląd możliwych pozycji ramienia.

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

### 7.3 Ramię urządzenia jest otwarte

- ▶ Nacisnąć przycisk zwalniający blokadę i podnieść ramię obrotowe tak, by samoczynnie się zablokowało.  
→ Rys. 5
- ✓ Ramię jest zablokowane w pozycji 2.

### 7.4 Zamknąć ramię urządzenia

- ▶ Nacisnąć przycisk zwalniający blokadę i nacisnąć ramię obrotowe w dół tak, by samoczynnie się zablokowało.  
→ Rys. 6
- ✓ Ramię jest zablokowane w pozycji 1.

### 7.5 Wyjmowanie miski

- ▶ Obrócić miskę w kierunku ruchu wskazówek zegara i wyjąć.  
→ Rys. 7

### 7.6 Zakładanie miski

1. Wstawić miskę do korpusu urządzenia.  
→ Rys. 8  
Zwrócić przy tym uwagę na wycięcia w korpusie urządzenia.
2. Obracać miskę w kierunku przeciwnym do kierunku ruchu wskazówek zegara, aż samoczynnie się zablokuje.  
→ Rys. 9

### 7.7 Mocowanie pokrywy miski

**Wymaganie:** Nie jest założone żadne narzędzie.

- ▶ Założyć pokrywę na napęd główny tak, by została samoczynnie zablokowana.  
→ Rys. 10  
Otwór wyspowy musi być skierowany do przodu.

### 7.8 Zdejmowanie pokrywy miski

**Wymaganie:** Nie jest założone żadne narzędzie.

- ▶ Zdjąć pokrywę z napędu głównego.

### 7.9 Zakładanie narzędzi

1. Wybrać potrzebne narzędzie.  
→ "Przegląd narzędzi", Strona 95
2. Wcisnąć narzędzie w napęd główny tak, by samoczynnie się zablokowało.  
→ Rys. 11  
Osłona [a] musi całkowicie przykryć napęd główny.

### 7.10 Wyjmowanie narzędzi

- ▶ Ścisnąć oba przyciski wyrzutowe [b] i wyciągnąć narzędzie do końca z napędu.  
→ Rys. 12

### 7.11 Przetwarzanie artykułów

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

#### Zalecane prędkości

W celu uzyskania optymalnych rezultatów należy przestrzegać zalecanych prędkości.

| Ustawienie                                                                       | Zastosowanie                                                                                                                |
|----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | Dodawanie i delikatne mieszanie składników, np. ubitego na pianę białka.                                                    |
| 1-2                                                                              | Dodawanie, mieszania i łączenie składników.                                                                                 |
| 3                                                                                | Zagniatanie ciężkich ciast, np. ciasta drożdżowego.                                                                         |
| 5-7                                                                              | Ubijanie i mieszanie składników, np. bitej śmietany.                                                                        |
| M                                                                                | Krótkie ubijanie i mieszanie składników przy najwyższej prędkości obrotowej.<br>→ "Używanie funkcji impulsowej", Strona 100 |

## Przetwarzanie składników przy użyciu narzędzi

### OSTRZEŻENIE

#### Ryzyko odniesienia obrażeń!

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

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

## Wymagania

- Jest włożona miska.
- Jest założona pokrywa miski.
- Jest założone potrzebne narzędzie.

1. Umieścić składniki w misce.  
→ Rys. **13**
2. Nacisnąć przycisk zwalniający blokadę i nacisnąć ramię obrotowe w dół tak, by samoczynnie się zablokowało.  
→ Rys. **14**
3. Podłączyć wtyczkę do gniazda sieciowego.
4. Ustawić przełącznik obrotowy na żadaną prędkość.  
→ Rys. **15**
5. Przetwarzać składniki do uzyskania żadanego rezultatu.
6. Ustawić przełącznik obrotowy na O  
→ Rys. **16**  
Zaczeekać na zatrzymanie się urządzenia.
7. Wyciągnąć wtyczkę.

## Wskazówki

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

## Dodawanie składników

1. Podczas przetwarzania ostrożnie dodawać dalsze składniki przez otwór wyspowy w pokrywie.  
→ Rys. **17**
2. W celu dodania większej ilości składników ustawić przełącznik obrotowy na O.  
Zaczeekać na zatrzymanie się urządzenia.
3. Nacisnąć przycisk zwalniający blokadę i podnieść ramię obrotowe tak, by samoczynnie się zablokowało.

4. Umieścić składniki w misce.
5. Nacisnąć przycisk zwalniający blokadę i nacisnąć ramię obrotowe w dół tak, by samoczynnie się zablokowało.
6. Przetwarzać składniki do uzyskaniażądanego rezultatu.

### Używanie funkcji impulsowej

1. Ustawić przełącznik obrotowy w położeniu M i przytrzymać.  
→ Rys. 18
- ✓ Składniki są mieszane przy najwyższej prędkości obrotowej.
2. Zwolnić przełącznik obrotowy.  
→ Rys. 19
- ✓ Przełącznik przeskakuje w położenie O.
- ✓ Przetwarzanie zostaje zatrzymane.

### Wskazówka

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

- Mikser szklany
- Rozdrabniacz uniwersalny
- Mikser wielofunkcyjny

## 7.12 Pokrywa osłaniająca napęd

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

### Zdejmowanie osłony napędu

- ▶ Podnieść osłonę z napędu 2 albo 3 za boczny zaczep i zdjąć.  
→ Rys. 20

### Zakładanie osłony napędu

- ▶ Założyć osłonę napędu 2 albo 3 i docisnąć.  
→ Rys. 21

## 8 Czyszczenie i pielęgnacja

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

### 8.1 Środki czyszczące

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

#### UWAGA!

Niewłaściwe środki czyszczące lub nieprawidłowe czyszczenie mogą spowodować uszkodzenie urządzenia.

- ▶ Nie używać środków czyszczących zawierających alkohol lub spirytus.
- ▶ Nie używać ostrych, spiczastych czy metalowych przedmiotów.
- ▶ Nie stosować szorstkich ścierek ani środków do szorowania.

### 8.2 Czyszczenie korpusu urządzenia

#### OSTRZEŻENIE

#### Ryzyko porażenia prądem!

Wnikająca wilgoć może prowadzić do porażenia prądem.

- ▶ Nigdy nie zanurzać urządzenia lub przewodu sieciowego w wodzie ani nie umieszczać ich w zmywarce do naczyń.
- ▶ Nie używać do czyszczenia urządzenia myjek parowych ani ciśnieniowych.

1. Zdjąć osłonę napędu.
2. Korpus urządzenia i osłony napędów wytrzeć miękką, wilgotną ściereczką.
3. Korpus urządzenia i osłony napędów wycierać do sucha miękką ściereczką.

### 8.3 Przegląd procesu czyszczenia

W tym miejscu pokazany jest przegląd optymalnego sposobu czyszczenia urządzenia i jego dalszych części.

→ Rys. 22

**Wskazówka:** Na elementach plastikowych mogą powstawać przebarwienia, np. przy przetwarzaniu marchewek. Przebarwienia usuwać miękką ściereczką z kilkoma kroplami oleju spożywczego.

## 9 Akcesoria specjalne

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

### 10.1 Wykaz przepisów

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

| Przepis       | Składniki                              | Przetwarzanie artykułów                                                                                                                                      |
|---------------|----------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Bitą śmietana | 200-1500 g śmietany                    | <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Użyć końcówki do ubijania.</li> <li>■ Włąć śmietanę.</li> <li>■ Mieszać 1½-4 minuty/minut na poziomie 7.</li> </ul> |
| białko jaj    | 2-12 białka jaj (temperatura pokojowa) | <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Włożyć końcówkę do ubijania.</li> <li>■ Włąć białko.</li> <li>■ Mieszać 4-6 minuty/minut na poziomie 7.</li> </ul>  |

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

→ Strona 107

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

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

## 10 Przepisy i przykłady zastosowań

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

**Wskazówka:** W celu uzyskania optymalnych rezultatów należy przestrzegać podanych maksymalnych ilości składników.

| Przepis            | Składniki                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | Przetwarzanie artykułów                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|--------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Ciasto biszkoptowe | <ul style="list-style-type: none"> <li>■ 3 jaj/a</li> <li>■ 3-4 ŁS gorącej wody</li> <li>■ 150 g cukru</li> <li>■ 1 ŁS cukru waniliowego</li> <li>■ 150 g mąki (przetartej)</li> <li>■ 50 g mąki ziemniaczanej</li> <li>■ Proszek do pieczenia (według uznania)</li> </ul> <p><b>Uwaga:</b> Przetwarzać maksymalnie 2-krotną ilość jednocześnie.</p>                                                                       | <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Użyć końcówki do ubijania.</li> <li>■ Włożyć wszystkie składniki z wyjątkiem mąki i mąki ziemniaczanej.</li> <li>■ Mieszać 4-7 minuty/minut na poziomie 7.</li> <li>■ Ustawić na poziom 1.</li> <li>■ W ciągu 30-60 sekundy/sekund dodawać łyżka po łyżce mąkę i mąkę ziemniaczaną.</li> </ul>                                                                                                       |
| Ciasto ucierane    | <ul style="list-style-type: none"> <li>■ 3-4 jaj/a</li> <li>■ 200-250 g cukru</li> <li>■ 1 szczypta soli</li> <li>■ 1 ŁS cukru waniliowego lub starta skórka z połowy cytryny</li> <li>■ 200-250 g masła lub margaryny (o temperaturze pokojowej)</li> <li>■ 500 g mąki</li> <li>■ 15 g proszku do pieczenia</li> <li>■ 150 ml mleka</li> </ul> <p><b>Uwaga:</b> Przetwarzać maksymalnie 2½-krotną ilość jednocześnie.</p> | <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Włożyć końcówkę do mieszania.</li> <li>■ Włożyć wszystkie składniki.</li> <li>■ Mieszać 30 sekundy/sekund na poziomie 2.</li> <li>■ Mieszać 2-3 minuty/minut na poziomie 7.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                               |
| Ciasto kruche      | <ul style="list-style-type: none"> <li>■ 125 g masła</li> <li>■ 100-125 g cukru</li> <li>■ 1 jajo</li> <li>■ 1 szczypta soli</li> <li>■ nieco cukru waniliowego lub startej skórki cytrynowej</li> <li>■ 250 g mąki</li> <li>■ Proszek do pieczenia (według uznania)</li> </ul> <p><b>Uwaga:</b> Przetwarzać maksymalnie 4-krotną ilość jednocześnie.</p>                                                                  | <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Włożyć końcówkę do mieszania.</li> <li>■ Włożyć wszystkie składniki.</li> <li>■ Mieszać 30 sekundy/sekund na poziomie 2.</li> <li>■ Mieszać 2-3 minuty/minut na poziomie 6.</li> <li>■ Od 250 g mąki:</li> <li>■ Włożyć hak do zagniatania.</li> <li>■ Włożyć wszystkie składniki.</li> <li>■ Mieszać 30 sekundy/sekund na poziomie 1.</li> <li>■ Mieszać 3-4 minuty/minut na poziomie 3.</li> </ul> |

| <b>Przepis</b>    | <b>Składniki</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | <b>Przetwarzanie artykułów</b>                                                                                                                                                                                               |
|-------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Ciasto drożdżowe  | <ul style="list-style-type: none"> <li>■ 500 g mąki</li> <li>■ 1 jajo</li> <li>■ 80 g tłuszczu (o temperaturze pokojowej)</li> <li>■ 80 g cukru</li> <li>■ 200-250 ml letniego mleka</li> <li>■ 25 g świeżych drożdży albo 1 łyś suszonych drożdży.</li> <li>■ starta skórka z połowy cytryny</li> <li>■ 1 szczypta soli</li> </ul> <p><b>Uwaga:</b> Przetwarzać maksymalnie 3-krotną ilość jednocześnie.</p> | <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Włożyć hak do zagniatania.</li> <li>■ Włożyć wszystkie składniki.</li> <li>■ Mieszać 30 sekundy/sekund na poziomie 1.</li> <li>■ Mieszać 3-6 minuty/minut na poziomie 3.</li> </ul> |
| Ciasto na makaron | <ul style="list-style-type: none"> <li>■ 500 g mąki</li> <li>■ 250 g jaj/a (ok. 5 szt.)</li> <li>■ 20-30 ml zimnej wody (według uznania)</li> </ul> <p><b>Uwaga:</b> Przetwarzać maksymalnie 1½-krotną ilość jednocześnie.</p>                                                                                                                                                                                | <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Włożyć hak do zagniatania.</li> <li>■ Włożyć wszystkie składniki.</li> <li>■ Mieszać 3-5 minuty/minut na poziomie 3.</li> </ul>                                                     |
| Ciasto chlebowe   | <ul style="list-style-type: none"> <li>■ 1000 g mąki</li> <li>■ 2 łyś suszonych drożdży</li> <li>■ 2 łyżecz. soli</li> <li>■ 660 ml letniej wody</li> </ul> <p><b>Uwaga:</b> Przetwarzać maksymalnie 1½-krotną ilość jednocześnie.</p>                                                                                                                                                                        | <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Włożyć hak do zagniatania.</li> <li>■ Włożyć wszystkie składniki.</li> <li>■ Mieszać 30 sekundy/sekund na poziomie 1.</li> <li>■ Mieszać 3-6 minuty/minut na poziomie 3.</li> </ul> |

## 11 Usuwanie usterek

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

### OSTRZEŻENIE

#### Ryzyko porażenia prądem!

Nieprawidłowo przeprowadzane naprawy stanowią poważne zagrożenie.

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

| Usterka                                                      | Przyczyna i rozwiązywanie problemów                                                                                                                                                                                                                            |
|--------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Urządzenie nie działa.                                       | Wtyczka przewodu przyłączeniowego nie jest włożona. <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Podłączyć urządzenie do sieci elektrycznej.</li> </ul>                                                                                                            |
|                                                              | Wyłączył się bezpiecznik w skrzynce bezpiecznikowej. <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Sprawdzić bezpiecznik w skrzynce bezpiecznikowej.</li> </ul>                                                                                                     |
|                                                              | Przerwa w dostawie prądu. <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Sprawdzić, czy działają inne urządzenia i oświetlenie pomieszczenia.</li> </ul>                                                                                                             |
| Urządzenie nie zaczyna pracować.                             | Nieprawidłowo ustawiony przełącznik obrotowy. <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Przed rozpoczęciem przetwarzania ustawić przełącznik obrotowy na O.</li> </ul>                                                                                          |
| Urządzenie nie zaczyna pracować i wyłącza się podczas pracy. | Za duża ilość składników lub za długi czas przetwarzania. <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Ustawić przełącznik obrotowy na O.</li> <li>▶ Zmniejszyć ilość składników.</li> <li>▶ Zaczekać, aż urządzenie ostygnie do temperatury pokojowej.</li> </ul> |
|                                                              | Urządzenie lub przystawka są zablokowane. <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Ustawić przełącznik obrotowy na O.</li> <li>▶ Usunąć blokadę.</li> </ul>                                                                                                    |
|                                                              | Ramię urządzenia nie jest prawidłowo zablokowane lub zostało odblokowane. <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Ustawić przełącznik obrotowy na O.</li> <li>2. Przemieścić ramię tak, by samoczynnie się zablokowało.</li> </ol>                           |



| <b>Usterka</b>                                               | <b>Przyczyna i rozwiązywanie problemów</b>                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|--------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Urządzenie nie zaczyna pracować i wyłącza się podczas pracy. | Miska lub adapter uniwersalny nie są prawidłowo zamocowane lub doszło do ich odłączenia. <ul style="list-style-type: none"><li>▶ Obrócić miskę do oporu w kierunku przeciwnym do kierunku ruchu wskazówek zegara.</li><li>▶ Przymocować adapter uniwersalny zgodnie z opisem w instrukcji obsługi przystawki.</li></ul> |
| Nie można nacisnąć przycisku zwalniającego blokadę.          | Na czerwonym napędzie 3 jest umieszczona przystawka. <ul style="list-style-type: none"><li>▶ Zdjąć przystawkę z napędu 3.</li></ul>                                                                                                                                                                                     |

## 12 Utylizacja

### 12.1 Utylizacja zużytego urządzenia

Przyjazna dla środowiska utylizacja urządzenia pozwala odzyskać wartościowe surowce.

1. Odłączyć wtyczkę przewodu sieciowego od gniazda sieciowego.
2. Przeciąć przewód sieciowy.
3. Urządzenie utylizować zgodnie z przepisami o ochronie środowiska naturalnego.

Informacje o aktualnych możliwościach utylizacji można uzyskać od sprzedawcy lub w urzędzie miasta lub gminy.



To urządzenie jest oznaczone zgodnie z Dyrektywą Europejską 2012/09/UE oraz polską Ustawą z dnia 29 lipca 2005r. „O zużytym sprzęcie elektrycznym i elektronicznym” (Dz.U. z 2005 r. Nr 180, poz. 1495) symbolem przekreślonego kontenera na odpady. Takie oznakowanie informuje, że sprzęt ten, po okresie jego użytkowania nie może być umieszczany łącznie z innymi odpadami pochodzącymi z gospodarstwa domowego. Użytkownik jest zobowiązany do oddania go prowadzącym zbieranie zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego. Prowadzący zbieranie, w tym lokalne punkty zbiórki, sklepy oraz gminne

jednostka, tworzą odpowiedni system umożliwiający oddanie tego sprzętu. Właściwe postępowanie ze zużytym sprzętem elektrycznym i elektronicznym przyczynia się do uniknięcia szkodliwych dla zdrowia ludzi i środowiska naturalnego konsekwencji, wynikających z obecności składników niebezpiecznych oraz niewłaściwego składowania i przetwarzania takiego sprzętu.

## 13 Serwis

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

**Uwaga:** W ramach warunków gwarancji producenckiej usługi serwisu są nieodpłatne.

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

Kontaktując się z serwisem należy podać numer produktu (E-Nr.) i numer fabryczny (FD) urządzenia. Dane kontaktowe serwisu można znaleźć tutaj lub w dołączonym wykazie punktów serwisowych albo na naszej stronie internetowej.

### **13.1 Numer produktu (E-Nr) i numer fabryczny (FD)**

Numer produktu (E-Nr) i numer fabryczny (FD) znajdują się na tabliczce znamionowej urządzenia.

Dane urządzenia i numer telefonu serwisu można zanotować oddzielnie, aby zapewnić sobie do nich szybki dostęp.

**Для отримання додаткової інформації  
зверніться до Цифрового посібника кори-  
стувача.**



## **Вміст**

|                                                               |            |                                                            |            |
|---------------------------------------------------------------|------------|------------------------------------------------------------|------------|
| <b>1 Безпека .....</b>                                        | <b>109</b> |                                                            |            |
| 1.1 Загальні вказівки .....                                   | 109        | 7.3 Відчинення відкидного                                  |            |
| 1.2 Використання за призначенням .....                        | 109        | кронштейна .....                                           | 117        |
| 1.3 Обмеження кола користувачів .....                         | 110        | 7.4 Зачинення відкидного                                   |            |
| 1.4 Правила техніки безпеки .....                             | 110        | кронштейна .....                                           | 118        |
| <b>2 Як уникнути матеріальних збитків .....</b>               | <b>113</b> | 7.5 Виймання чаші .....                                    | 118        |
| <b>3 Охорона довкілля й еко-<br/>дливо користування .....</b> | <b>113</b> | 7.6 Установлення чаші .....                                | 118        |
| 3.1 Утилізація упаковки .....                                 | 113        | 7.7 Закріплення кришки чаші ....                           | 118        |
| <b>4 Розпаковування й пере-<br/>рка .....</b>                 | <b>113</b> | 7.8 Зняття кришки чаші .....                               | 118        |
| 4.1 Розпаковування приладу й                                  | 113        | 7.9 Установлення знаряддя .....                            | 118        |
| деталей .....                                                 | 113        | 7.10 Виймання знаряддя .....                               | 118        |
| 4.2 Комплект поставки .....                                   | 113        | 7.11 Обробка .....                                         | 118        |
| 4.3 Установлення приладу .....                                | 114        | 7.12 Захисна кришка привода ...                            | 120        |
| <b>5 Знайомство .....</b>                                     | <b>114</b> | <b>8 Чистення та догляд .....</b>                          | <b>120</b> |
| 5.1 Прилад .....                                              | 114        | 8.1 Чистильні засоби .....                                 | 120        |
| 5.2 Поворотний перемикач .....                                | 114        | 8.2 Чистення основного блока ...                           | 120        |
| 5.3 Приводи .....                                             | 114        | 8.3 Огляд чистення .....                                   | 120        |
| 5.4 Знаряддя .....                                            | 115        | <b>9 Спеціальне приладдя .....</b>                         | <b>121</b> |
| 5.5 Системи безпеки .....                                     | 116        | <b>10 Рецепти й приклади за-<br/>стосування .....</b>      | <b>121</b> |
| <b>6 Перед першим<br/>використанням .....</b>                 | <b>117</b> | 10.1 Огляд рецептів .....                                  | 121        |
| 6.1 Підготовка приладу .....                                  | 117        | <b>11 Усунення несправностей ....</b>                      | <b>124</b> |
| <b>7 Основні відомості про<br/>користування .....</b>         | <b>117</b> | <b>12 Утилізація .....</b>                                 | <b>126</b> |
| 7.1 Довжина кабелю .....                                      | 117        | 12.1 Утилізація старих приладів .....                      | 126        |
| 7.2 Позиції відкидного                                        | 117        | <b>13 Сервісні центри .....</b>                            | <b>126</b> |
| кронштейна .....                                              | 117        | 13.1 Номер виробу (E-Nr.) і<br>заводський номер (FD) ..... | 126        |



# 1 Безпека

Дотримуйтеся наступних правил техніки безпеки.

## 1.1 Загальні вказівки

- Будь ласка, уважно прочитайте цю інструкцію.
- Користуючись приладдям, що входило до комплекту або було придбане окремо, керуйтеся відповідними додатковими інструкціями.
- Збережіть інструкцію й інформацію про прилад для пізнішого користування або для наступного власника приладу.
- Не підключайте прилад, якщо його пошкоджено під час транспортування.

## 1.2 Використання за призначенням

Користуйтеся приладом лише за таких умов:

- з оригінальними частинами й приладдям.
- для інших цілей, які описані в інструкціях приладдя з основного комплекту або приладдя-опцій.
- для перемішування, замішування й збивання продуктів.
- під наглядом.
- у приватних домогосподарствах і в закритих приміщеннях побутового призначення за кімнатної температури.
- для обробки продуктів у кількості і з тривалістю, звичайними для домашнього господарства.
- на висоті щонайбільше 2000 м над рівнем моря.

Від'єднуйте прилад від електромережі, коли ви:

- не використовуєте прилад.
- залишаєте прилад без нагляду.
- збираєте прилад.
- розбираєте прилад.
- чистите прилад.
- наближаєтеся до деталей, що обертаються.
- замінюєте знаряддя.
- зіткнулися з несправністю.

### 1.3 Обмеження кола користувачів

Особи з фізичними, сенсорними або ментальними вадами або особи, яким бракує знань та досвіду, можуть користуватися приладом лише під наглядом або якщо вони пройшли підготовку з безпечного користування приладом та розуміють можливу небезпеку.

Дітям заборонено гратися з приладом.

Дітям заборонено чистити й обслуговувати прилад.

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

### 1.4 Правила техніки безпеки

Дотримуйтеся правил техніки безпеки.

#### **⚠ УВАГА! – Небезпека ураження електричним струмом!**

Пошкоджений прилад або пошкоджений мережний кабель — джерело небезпеки.

- ▶ Ніколи не користуйтеся пошкодженим приладом.
- ▶ Заборонено користуватися приладом, поверхня якого тріснула чи зламалася.
- ▶ Не тягніть за мережний кабель, щоб від'єднати прилад від мережі. Завжди тягніть тільки за мережний штекер мережного кабелю.
- ▶ Якщо прилад або мережний кабель пошкоджений, негайно від'єднайте мережевий штекер розподільного блока або вимкніть запобіжник у розподільному блоці.
- ▶ Зателефонуйте до сервісного центру. → *Стор. 126*

Монтаж, виконаний неналежним чином, може становити небезпеку для користувача.

- ▶ Прилад дозволено підключати до електромережі й експлуатувати лише відповідно до даних, зазначених на заводській табличці.
- ▶ Прилад можна підключати до електромережі змінного струму тільки через заземлену розетку, змонтовану згідно з чинними нормами.
- ▶ Заземлювальний провід електричної системи оселі має бути прокладений згідно з чинними нормами.

Ремонтні роботи, виконані неналежним чином, можуть становити небезпеку для користувача.

- ▶ Ремонтувати прилад дозволено тільки фахівцям.
- ▶ Для ремонту приладу дозволяється використовувати лише оригінальні запчастини.
- ▶ Щоб уникнути небезпек, у разі пошкодження кабелю живлення цього приладу його заміну має виконувати виробник, сервісний центр або особа з відповідною кваліфікацією.

Рідина, що витекла, може спричинити ураження електричним струмом.

- ▶ Ніколи не занурюйте ні прилад, ні кабель живлення у воду й не мийте в посудомийній машині.
- ▶ Використовуйте прилад лише в закритих приміщеннях.
- ▶ Бережіть прилад від високої температури й вологи.
- ▶ Не можна чистити прилад за допомогою парового або високотискового приладу.

Пошкоджена ізоляція кабелю живлення — джерело небезпеки.

- ▶ Не допускайте контакту кабелю живлення з гарячими частинами приладу чи іншими джерелами тепла.
- ▶ Не допускайте контакту мережного кабелю з гострими предметами.
- ▶ Не перегинайте, не перетискайте й не переобладнуйте кабель живлення.

### **⚠ УВАГА! – Небезпека пожежі!**

Від високої температури прилад і його деталі можуть загорітися.

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

### **⚠ УВАГА! – Небезпека травмування!**

Обертів приводи, знаряддя або приладдя можуть спричиняти травми.

- ▶ Руки, волосся, одяг тощо слід тримати на безпечній відстані від частин приладу, що обертаються.
- ▶ Знаряддя й приладдя можна встановлювати і знімати тільки за нерухомого привода й установленого приладу.

- ▶ Перш ніж замінювати знаряддя або починати чищення, вимкніть прилад і від'єднайте його від електромережі.
- ▶ Використовувати знаряддя дозволено тільки за умови, що встановлено чашу, кришку приладу й захисні кришки приводів!
- ▶ Заборонено відчиняти відкидний кронштейн під час обробки. Користування приладом з пошкодженими частинами може призводити до травм.
- ▶ Частини, що мають помітні тріщини чи інші пошкодження або ж не тримаються як слід, необхідно замінити оригінальними запчастинами.

### **⚠ УВАГА! – Небезпека розчавлення!**

Можливе защемлення рук і пальців.

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

### **⚠ УВАГА! – Небезпека удушення!**

Діти можуть натягти пакувальні матеріали собі на голову або загорнутися в них і задихнутися.

- ▶ Бережіть пакувальні матеріали від дітей.
- ▶ Не дозволяйте дітям гратися з пакувальним матеріалом. Діти можуть удихнути чи проковтнути дрібні деталі й унаслідок цього задихнутися.
- ▶ Бережіть дрібні деталі від дітей.
- ▶ Не дозволяйте дітям гратися з дрібними деталями.

### **⚠ УВАГА! – Небезпека шкоди здоров'ю!**

Бруд на поверхнях може бути небезпечний для здоров'я.

- ▶ Виконуйте вказівки з чищення.
- ▶ Поверхні, які контактують з харчовими продуктами, слід чистити перед кожним користуванням.



## 2 Як уникнути матеріальних збитків

### УВАГА!

Неналежне користування може спричинити матеріальну шкоду.

- ▶ Ніколи не використовуйте різні приводи одночасно.
- ▶ Зважайте на кольорове маркування приладдя й приводу.
- ▶ Не користуйтеся приладом довше, ніж потрібно.
- ▶ Заборонено вмикати порожній прилад.
- ▶ Заборонено використовувати оригінальні частини й приладдя, призначені для інших приладів.
- ▶ Не перевищуйте максимальну кількість продуктів.
- ▶ Не зберігайте в чаші сторонні предмети.

Під час роботи приладу крізь вентиляційну решітку ззаду виходить гаряче повітря. Заблокована вентиляція може спричинити перегрів приладу.

- ▶ Ставте прилад на достатній відстані від стіни, чутливих поверхонь й інших приладів.

## 3 Охорона довкілля й ощадливе користування

### 3.1 Утилізація упаковки

Пакувальні матеріали екологічно безпечні і можуть використовуватися повторно.

- ▶ Окремі складники потрібно розсортувати й утилізувати роздільно.

## 4 Розпаковування й перевірка

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

### 4.1 Розпаковування приладу й деталей

1. Вийміть прилад з упаковки.
2. Вийміть з упаковки й підготуйте всі додаткові деталі й супровідну документацію.
3. Зніміть наявний пакувальний матеріал.
4. Зніміть наявні наклейки та плівки.

### 4.2 Комплект поставки

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

**Зауваження:** Залежно від комплектації прилад може постачатися з додатковим приладдям. Які додаткові позиції входять до комплекту, можна дізнатися з інструкцій на приладдя.

→ Мал. 1

|          |                                                 |
|----------|-------------------------------------------------|
| <b>A</b> | Основний блок приладу зі змішувальною чашею     |
| <b>B</b> | Кришка з убудованою завантажувальною горловиною |
| <b>C</b> | Віничок-мішалка Profi Flexi <sup>1</sup>        |
| <b>D</b> | Віничок-збивалка Profi                          |
| <b>E</b> | Гачок для замішування                           |
| <b>F</b> | Супровідна документація                         |

<sup>1</sup> Залежно від моделі

## 4.3 Установлення приладу

### УВАГА!

#### Небезпека пожежі!

Від високої температури прилад і його деталі можуть загорітися.

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

### УВАГА!

Під час роботи приладу крізь вентиляційну решітку ззаду виходить гаряче повітря. Заблокована вентиляція може спричинити перегрів приладу.

- Ставте прилад на достатній відстані від стіни, чутливих поверхонь й інших приладів.
1. Поставте прилад на стійку, рівну, чисту й гладку робочу поверхню.
  2. Витягніть кабель живлення на потрібну довжину.  
→ "Довжина кабелю", Стор. 117  
Не вставляйте штепсель у розетку.

## 5 Знайомство

### 5.1 Прилад

Тут можна познайомитися зі складниками приладу.

→ Мал. 2

|   |                                                 |
|---|-------------------------------------------------|
| 1 | Чаша з нержавіючої сталі                        |
| 2 | Кришка з убудованою завантажувальною горловиною |
| 3 | Захисна кришка привода 2                        |
| 4 | Захисна кришка привода 3                        |
| 6 | Поворотний перемикач                            |

|    |                                            |
|----|--------------------------------------------|
| 7  | Відкидний кронштейн                        |
| 8  | Кнопка розблокування відкидного кронштейна |
| 9  | Привод 2, жовтий                           |
| 10 | Привод 3, червоний                         |
| 11 | Головний привод, чорний                    |
| 12 | Пази для чаші                              |
| 13 | Місце для зберігання кабелю                |

### 5.2 Поворотний перемикач

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

| Сим-вол | Функція                                                                                                                |
|---------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ○       | Зупинення обробки.                                                                                                     |
| ↺       | Підмішування інгредієнтів на найнижчій швидкості.                                                                      |
| 1       | Обробка інгредієнтів на нижчій швидкості.                                                                              |
| 7       | Обробка інгредієнтів на вищій швидкості.                                                                               |
| M       | Нетривале підвищення швидкості обробки інгредієнтів до найвищої.<br>→ "Застосування ментального ввімкнення", Стор. 120 |

**Порада:** Швидкість можна плавно регулювати від 1 до 7.

### 5.3 Приводи

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

**Зауваження:** Приводи 2 і 3 накриті захисними кришками.  
→ "Захисна кришка привода", Стор. 120

## Кольорове маркування

Приводи мають кольорове маркування.

Відповідними кольорами позначено й приладдя, сумісне з тим чи іншим приводом.

## Огляд приводів

Тут наведено огляд приводів і описано їхнє призначення.

| Привод                                                                                                      | Застосування                                                                                                                                                                |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Головний привод, чорний<br> | Для знаряддя і приладдя, наприклад <ul style="list-style-type: none"> <li>■ М'ясорубка</li> <li>■ Приставка для макаронних виробів</li> </ul>                               |
| Привод 2, жовтий<br>        | Для позначеного жовтим приладдя, наприклад <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Наскрізна шатківниця</li> <li>■ Багатофункціональний блендер</li> </ul>                 |
| Привод 3, червоний<br>     | Для позначеного червоним приладдя, наприклад <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Скляна насадка-блендер</li> <li>■ Набір багатофункціонального подрібнювача</li> </ul> |

## 5.4 Знаряддя

Тут ви знайдете найважливіші відомості про ті чи інші знаряддя. Знаряддя устатковані захисною кришкою, що береже привод від забруднення.

Дві розблокувальні кнопки на захисній кришці полегшують виймання знарядь.

→ "Виймання знаряддя", Стор. 118

## Огляд знарядь

Використовуйте знаряддя, що підходить для вашої конкретної мети.

| Знаряддя                                                                          | Застосування                                                                                                                                                                                                                           |
|-----------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | Гачок для змішування <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Збивання тіста, наприклад дріжджового, хлібного, на піцу й макарони, на випічку.</li> <li>■ Підмішування в тісто інгредієнтів, як-от зерна.</li> </ul>                   |
|  | Віничок-мішалка Profi Flexi <sup>1</sup> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Змішування тіста, наприклад, на фруктові й інші пироги.</li> <li>■ Підмішування в тісто інгредієнтів, як-от родзинки або шматки шоколаду.</li> </ul> |
|  | Віничок-збивалка Profi <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Збивання яєчних білків і вершків (жирністю щонайменше 30 %).</li> <li>■ Змішування легкого тіста, наприклад бісквітного.</li> </ul>                                    |

<sup>1</sup> Залежно від моделі

## Тонке регулювання віничка-мішалки Profi

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

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

## Корекція заводського налаштування

### УВАГА!

Унаслідок неправильного заводського налаштування прилад і знаряддя можуть бути пошкоджені.

- Заборонено користуватися знаряддям, якщо воно торкається чаші.

### Вимоги

- Штепсельна вилка не в розетці.
- Відкидний кронштейн відчинено.
- Віничок-збивалку Profi вставлено.
- Чашу встановлено.

1. Утримуючи віничок-збивалку однією рукою за нижню частину, відпустіть контргайку, повернувши її ріжковим ключем за годинниковою стрілкою.

→ Мал. 3

2. Щоб змінити відстань, крутіть знаряддя.

→ Мал. 4

Зважайте на значення в таблиці:

| Налаштування                          | Відстань       |
|---------------------------------------|----------------|
| Оптимальне налаштування               | 3 мм           |
| Один оберт за годинниковою стрілкою   | Більше на 1 мм |
| Один оберт проти годинникової стрілки | Менше на 1 мм  |

3. Натисніть розблокувальну кнопку й опустіть відкидний кронштейн до фіксації.
4. Перевірте налаштування.
5. Натисніть розблокувальну кнопку й підніміть відкидний кронштейн до фіксації.

6. Утримуючи віничок-збивалку однією рукою за нижню частину, зтягніть контргайку, повернувши її ріжковим ключем проти годинникової стрілки.

## 5.5 Системи безпеки

Тут наведено огляд систем безпеки приладу.

### Захист від увімкнення

Захист від увімкнення запобігає небажаному ввімкненню приладу.

Увімкнути прилад і керувати ним можна, тільки якщо

- відкидний кронштейн зафіксовано в позиції 1 і вставлено чашу.
- відкидний кронштейн зафіксовано в позиції 1, а на привод встановлено універсальний адаптер.

### Захист від повторного ввімкнення

Захист від повторного ввімкнення запобігає автоматичному запуску обробки після знеструмлення приладу.

Після знеструмлення прилад знову вмикається. Запустити обробку можна тільки після того, як ви повернете перемикач у позицію O.

### Захист від перевантаження

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

Двигун вимикається, якщо

- обробляється завелика кількість.
- обробка триває надто довго.
- знаряддя або приладдя блокується.

## Захист відкидного кронштейна

Захист відкидного кронштейна запобігає відчиненню відкидного кронштейна в той час, коли на задньому приводі закріплено приладдя.

## 6 Перед першим використанням

Підготуйте прилад до застосування.

### 6.1 Підготовка приладу

1. Натисніть розблокувальну кнопку й підніміть відкидний кронштейн до фіксації.  
→ *"Відчинення відкидного кронштейна", Стор. 117*
2. Поверніть чашу за годинниковою стрілкою й вийміть її.  
→ *"Виймання чаші", Стор. 118*
3. Усі деталі, які контактують із харчовими продуктами, перед першим користуванням слід помити.  
→ *"Чищення та догляд", Стор. 120*
4. Підготуйте вимиті й висушені деталі до застосування.

## 7 Основні відомості про користування

### 7.1 Довжина кабелю

Відрегулюйте довжину кабелю живлення відповідно до потреб.

#### Регулювання довжини кабелю за допомогою відсіку для зберігання кабелю

1. Витягніть кабель живлення на потрібну довжину.

2. Щоб укоротити кабель, частково засуньте його у відсік для зберігання.

### 7.2 Позиції відкидного кронштейна

Тут наведено огляд позицій відкидного кронштейна.

| Позиція                                                                                         | Застосування                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Позиція 1<br>  | Відкидний кронштейн зачинено. <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Обробка інгредієнтів знаряддями.</li> <li>■ Застосування приладдя на головному приводі, наприклад М'ясорубка.</li> <li>■ Застосування приладдя на приводі 2, наприклад Наскрізна шатківниця</li> <li>■ Застосування приладдя на приводі 3, наприклад Скляна насадка-блендер</li> </ul> |
| Позиція 2<br> | Відкидний кронштейн відчинено. <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Установлення або виймання чаші.</li> <li>■ Установлення або зняття кришки.</li> <li>■ Установлення або виймання знаряддя.</li> <li>■ Завантаження інгредієнтів у чашу.</li> </ul>                                                                                                     |

### 7.3 Відчинення відкидного кронштейна

- ▶ Натисніть розблокувальну кнопку й підніміть відкидний кронштейн до фіксації.  
→ *Мал. 5*
- ✓ Відкидний кронштейн зафіксовано в позиції 2.

### 7.4 Зачинення відкидного кронштейна

- ▶ Натисніть розблокувальну кнопку й опустіть відкидний кронштейн до фіксації.  
→ Мал. 6
- ✓ Відкидний кронштейн зафіксовано в позиції 1.

### 7.5 Виймання чаші

- ▶ Поверніть чашу за годинниковою стрілкою й вийміть її.  
→ Мал. 7

### 7.6 Установлення чаші

1. Установіть чашу в основний блок приладу.  
→ Мал. 8  
Зважайте на пази на основному блоці.
2. Поверніть чашу проти годинникової стрілки до фіксації.  
→ Мал. 9

### 7.7 Закріплення кришки чаші

**Вимога:** Не вставлено жодне знаряддя.

- ▶ Насадіть кришку на головний привод до фіксації.  
→ Мал. 10  
Завантажувальна горловина має бути спрямована вперед.

### 7.8 Зняття кришки чаші

**Вимога:** Не вставлено жодне знаряддя.

- ▶ Зніміть кришку з головного привода.

### 7.9 Установлення знаряддя

1. Виберіть потрібне знаряддя.  
→ "Огляд знарядь", Стор. 115
2. Втисніть знаряддя в головний привод до фіксації.  
→ Мал. 11  
Захисна кришка [a] має повністю накривати головний привод.

### 7.10 Виймання знаряддя

- ▶ Стисніть обидві розблокувальні кнопки [b] і повністю витягніть знаряддя з привода.  
→ Мал. 12

### 7.11 Обробка

Тут ви знайдете найважливіші відомості про обробку продуктів.

#### Рекомендації щодо швидкості

Щоб досягати оптимальних результатів, зважайте на рекомендації щодо швидкості.

| Налаштування                                                                      | Застосування                                                               |
|-----------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------|
|  | Підмішування й бережне змішування інгредієнтів, наприклад яєчних білків.   |
| 1—2                                                                               | Підмішування й змішування інгредієнтів.                                    |
| 3                                                                                 | Замішування важкого тіста, наприклад дріжджового.                          |
| 5—7                                                                               | Збивання й перемішування інгредієнтів, наприклад вершків.                  |
| M                                                                                 | Нетривале збивання й перемішування інгредієнтів на максимальній швидкості. |

| Налаштування | Застосування                                         |
|--------------|------------------------------------------------------|
|              | → "Застосування моментального ввімкнення", Стор. 120 |

## Обробка інгредієнтів знаряддями.



### УВАГА!

#### Небезпека травмування!

Оберткові приводи, знаряддя або приладдя можуть спричинити травми.

- ▶ Руки, волосся, одяг тощо слід тримати на безпечній відстані від частин приладу, що обертаються.
- ▶ Знаряддя й приладдя можна встановлювати і знімати тільки за нерухомого привода й установленого приладу.
- ▶ Перш ніж замінювати знаряддя або починати чищення, вимкніть прилад і від'єднайте його від електромережі.
- ▶ Використовувати знаряддя дозволено тільки за умови, що встановлено чашу, кришку приладу й захисні кришки приводів!
- ▶ Заборонено відчиняти відкидний кронштейн під час обробки.

#### Вимоги

- Чашу встановлено.
  - Установлено кришку чаші.
  - Вставлено потрібне знаряддя.
1. Завантажте інгредієнти в чашу.  
→ Мал. 13
  2. Натисніть розблокувальну кнопку й опустіть відкидний кронштейн до фіксації.  
→ Мал. 14
  3. Вставте штепсельну вилку в розетку.

4. Поверніть перемикач на бажану швидкість.  
→ Мал. 15
5. Обробляйте інгредієнти, доки не буде досягнуто бажаного результату.
6. Поверніть перемикач у позицію О.  
→ Мал. 16  
Дочекайтеся зупинки приладу.
7. Вийміть штепсельну вилку з розетки.

#### Поради

- Упродовж обробки можна в будь-який момент змінити швидкість або перервати обробку.
- Одразу після користування чистьте всі деталі, щоб залишки не присихали.

#### Довантаження інгредієнтів

1. Під час обробки інгредієнти можна довантажувати через завантажувальну горловину в кришці.  
→ Мал. 17
2. Щоб довантажити велику кількість інгредієнтів, поверніть перемикач у позицію О.  
Дочекайтеся зупинки приладу.
3. Натисніть розблокувальну кнопку й підніміть відкидний кронштейн до фіксації.
4. Завантажте інгредієнти в чашу.
5. Натисніть розблокувальну кнопку й опустіть відкидний кронштейн до фіксації.
6. Обробляйте інгредієнти, доки не буде досягнуто бажаного результату.

## **Застосування моментального ввімкнення**

1. Поверніть перемикач у позицію М і втримуйте його там.  
→ Мал. 18
- ✓ Інгредієнти будуть оброблятися на найвищій швидкості.
2. Відпустіть поворотний перемикач.  
→ Мал. 19
- ✓ Перемикач автоматично повернеться в позицію О.
- ✓ Обробка зупиниться.

### **Порада**

Моментальне ввімкнення найкраще підходить для такого приладдя:

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

## **7.12 Захисна кришка привода**

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

### **Зняття захисної кришки**

- ▶ Підніміть захисну кришку привода 2 або 3 за бічний виступ і зняти її.  
→ Мал. 20

### **Установлення захисної кришки привода**

- ▶ Установіть захисну кришку привода 2 або 3 і притисніть її.  
→ Мал. 21

---

## **8 Чищення та догляд**

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

## **8.1 Чистильні засоби**

Дізнайтеся, які засоби придатні для чищення приладу.

### **УВАГА!**

Невідповідні засоби для очищення або неправильне очищення може призвести до пошкодження приладу.

- ▶ Не використовуйте засоби для очищення, що містять спирт.
- ▶ Не використовуйте загострені або металеві предмети.
- ▶ Не використовуйте жорсткі ганчірки або засоби для очищення.

## **8.2 Чищення основного блока**

### **УВАГА!**

#### **Небезпека ураження електричним струмом!**

Рідина, що витекла, може спричинити ураження електричним струмом.

- ▶ Ніколи не занурюйте ні прилад, ні кабель живлення у воду й не мийте в посудомийній машині.
- ▶ Не можна чистити прилад за допомогою парового або високо-тискового приладу.

1. Зніміть захисну кришку привода.
2. Протріть основний блок приладу й захисну кришку привода м'якою вологою ганчіркою.
3. Насухо протріть основний блок приладу й захисну кришку привода м'якою ганчіркою.

## **8.3 Огляд чищення**

Тут розглянуто, як найкраще чистити прилад й інші частини.

→ Мал. 22

**Порада:** На пластмасових деталях можуть утворюватися кольорові плями, наприклад, у разі обробки



моркви. Кольорові плями можна прибирати м'якою ганчіркою за допомогою кількох крапель олії.

## 9 Спеціальне приладдя

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

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

→ Стор. 126

### 10.1 Огляд рецептів

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

| Рецепт          | Інгредієнти                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | Обробка                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|-----------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Збиті вершки    | 200-1500 г вершків                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Вставте віничок-збивалку.</li> <li>■ Залийте вершки.</li> <li>■ Обробляйте 1½-4 хв на швидкості 7.</li> </ul>                                                                                                                                                   |
| Яєчні білки     | 2-12 шт. яєчних білків (кімнатної температури)                                                                                                                                                                                                                                                                                             | <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Вставте віничок-збивалку.</li> <li>■ Залийте білки.</li> <li>■ Обробляйте 4-6 хв на швидкості 7.</li> </ul>                                                                                                                                                     |
| Бісквітне тісто | <ul style="list-style-type: none"> <li>■ 3 яєць</li> <li>■ 3-4 ст. л. гарячої води</li> <li>■ 150 г цукру</li> <li>■ 1 ст. л. ванільного цукру</li> <li>■ 150 г борошна (просіяного)</li> <li>■ 50 г крохмалю</li> <li>■ Розпушувача (на смак)</li> </ul> <p><b>Зауваження:</b> Одночасно обробляти можна максимум 2-разову кількість.</p> | <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Вставте віничок-збивалку.</li> <li>■ Завантажте всі інгредієнти, крім борошна й крохмалю.</li> <li>■ Обробляйте 4-7 хв на швидкості 7.</li> <li>■ Установіть на швидкість 1.</li> <li>■ Упродовж 30-60 с ложка за ложкою додайте борошно й крохмаль.</li> </ul> |

## 10 Рецепти й приклади застосування

Тут наведено добірку рецептів, розроблених спеціально для цього приладу.

**Порада:** Щоб досягати оптимальних результатів обробки, дотримуйтеся вказаних максимальних кількостей продуктів.

| Рецепт          | Інгредієнти                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | Обробка                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|-----------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Здобне тісто    | <ul style="list-style-type: none"> <li>■ 3-4 яйця</li> <li>■ 200-250 г цукру</li> <li>■ 1 щіпка солі</li> <li>■ 1 ст. л. ванільного цукру або натерта цедра половини лимона</li> <li>■ 200-250 г масла або маргарину (кімнатної температури)</li> <li>■ 500 г борошна</li> <li>■ 15 г розпушувача</li> <li>■ 150 мл молока</li> </ul> <p><b>Зауваження:</b> Одночасно обробляти можна максимум 2½-разову кількість.</p> | <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Вставте віничок-мішалку.</li> <li>■ Додайте всі інгредієнти.</li> <li>■ Обробляйте 30 с на швидкості 2.</li> <li>■ Обробляйте 2-3 хв на швидкості 7.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                             |
| Пісочне тісто   | <ul style="list-style-type: none"> <li>■ 125 г масла</li> <li>■ 100-125 г цукру</li> <li>■ 1 яйце</li> <li>■ 1 щіпка солі</li> <li>■ Трохи ванільного цукру або натертої цедри лимона</li> <li>■ 250 г борошна</li> <li>■ Розпушувача (на смак)</li> </ul> <p><b>Зауваження:</b> Одночасно обробляти можна максимум 4-разову кількість.</p>                                                                             | <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Вставте віничок-мішалку.</li> <li>■ Додайте всі інгредієнти.</li> <li>■ Обробляйте 30 с на швидкості 2.</li> <li>■ Обробляйте 2-3 хв на швидкості 6.</li> <li>■ Починаючи від 250 г борошна:</li> <li>■ Вставте замішувальний гачок.</li> <li>■ Додайте всі інгредієнти.</li> <li>■ Обробляйте 30 с на швидкості 1.</li> <li>■ Обробляйте 3-4 хв на швидкості 3.</li> </ul> |
| Дріжджове тісто | <ul style="list-style-type: none"> <li>■ 500 г борошна</li> <li>■ 1 яйце</li> <li>■ 80 г жиру (кімнатної температури)</li> <li>■ 80 г цукру</li> <li>■ 200-250 мл теплого молока</li> <li>■ 25 г свіжих дріжджів або 1 ст. л. сухих дріжджів.</li> <li>■ Натерта цедра половини лимона</li> <li>■ 1 щіпка солі</li> </ul> <p><b>Зауваження:</b> Одночасно обробляти можна максимум 3-разову кількість.</p>              | <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Вставте замішувальний гачок.</li> <li>■ Додайте всі інгредієнти.</li> <li>■ Обробляйте 30 с на швидкості 1.</li> <li>■ Обробляйте 3-6 хв на швидкості 3.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                         |

| Рецепт                       | Інгредієнти                                                                                                                                                                                                                                  | Обробка                                                                                                                                                                                                      |
|------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Тісто для макаронних виробів | <ul style="list-style-type: none"> <li>■ 500 г борошна</li> <li>■ 250 г яєць (прибл. 5 шт.)</li> <li>■ 20-30 мл холодної води (на смак)</li> </ul> <p><b>Зауваження:</b> Одночасно обробляти можна максимум 1½-разову кількість.</p>         | <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Вставте замішувальний гачок.</li> <li>■ Додайте всі інгредієнти.</li> <li>■ Обробляйте 3-5 хв на швидкості 3.</li> </ul>                                            |
| Тісто для хліба              | <ul style="list-style-type: none"> <li>■ 1000 г борошна</li> <li>■ 2 с. л. сухих дріжджів</li> <li>■ 2 ч. л. солі</li> <li>■ 660 мл теплої води</li> </ul> <p><b>Зауваження:</b> Одночасно обробляти можна максимум 1½-разову кількість.</p> | <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Вставте замішувальний гачок.</li> <li>■ Додайте всі інгредієнти.</li> <li>■ Обробляйте 30 с на швидкості 1.</li> <li>■ Обробляйте 3-6 хв на швидкості 3.</li> </ul> |

## 11 Усунення несправностей

Незначні несправності приладу можна усувати власноруч. Перш ніж звертатися до сервісної служби, скористайтеся відомостями про усунення несправностей. Так можна уникнути зайвих витрат.

### **УВАГА!**

#### **Небезпека ураження електричним струмом!**

Ремонтні роботи, виконані неналежним чином, можуть становити небезпеку для користувача.

- ▶ Ремонтувати прилад дозволено тільки фахівцям.
- ▶ Для ремонту приладу дозволяється використовувати лише оригінальні запчастини.
- ▶ Щоб уникнути небезпек, у разі пошкодження кабелю живлення цього приладу його заміну має виконувати виробник, сервісний центр або особа з відповідною кваліфікацією.

| Несправність                                                | Причина та усунення несправностей                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|-------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Прилад не працює.                                           | <p>Не вставлений штекер мережного кабелю .</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Підключіть прилад до електромережі.</li> </ul> <p>Спрацював запобіжник у розподільному блоці.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Перевірте запобіжник на електричному щиті.</li> </ul> <p>Зник струм.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Перевірте, чи працює освітлення й інші прилади в приміщенні.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| Прилад не запускає обробку.                                 | <p>Неправильно встановлено поворотний перемикач.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Перед обробкою поверніть перемикач у позицію O.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| Прилад не запускає обробку або вимикається під час обробки. | <p>Завелика кількість продуктів або надто довга тривалість обробки.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Установіть поворотний перемикач у позицію O.</li> <li>▶ Зменште кількість інгредієнтів.</li> <li>▶ Дайте приладу охолонути до кімнатної температури.</li> </ul> <p>Прилад або приладдя заблокувало.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Установіть поворотний перемикач у позицію O.</li> <li>▶ Усуньте блокування.</li> </ul> <p>Відкидний кронштейн не зафіксований як слід або послабився.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Установіть поворотний перемикач у позицію O.</li> <li>2. Переміщайте відкидний кронштейн до фіксації.</li> </ol> <p>Чашу або універсальний адаптер неправильно розміщено або не зафіксовано.</p> |

| Несправність                                                | Причина та усунення несправностей                                                                                                                                                     |
|-------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Прилад не запускає обробку або вимикається під час обробки. | <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Поверніть чашу до упору проти годинникової стрілки.</li> <li>▶ Закріпіть універсальний адаптер, як описано в інструкції приладдя.</li> </ul> |
| Кнопка розблокування не натискається.                       | <p>На червоному приводі 3 розміщене приладдя.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Зніміть приладдя з привода 3.</li> </ul>                                                   |

---

## 12 Утилізація

### 12.1 Утилізація старих приладів

Екологічна утилізація дає змогу повторно використовувати цінну сировину.

1. Витягніть штепсельну вилку кабелю живлення.
2. Переріжте кабель живлення.
3. Утилізуйте прилад екологічним способом.

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



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

---

ходу приладу на ринок Європейського економічного простору.

**Зауваження:** Робота сервісного центру в гарантійних випадках безкоштовна.

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

Звертаючись до сервісного центру, назвіть номер виробу (E-Nr.) і заводський номер (FD) приладу.

Виробник: "Роберт Бош Хаузгерете ГмбХ" вул. Карл-Вері-Штрассе, 34, м. Мюнхен, 81739, Німеччина  
Імпортёр: ТОВ "БСХ Побутова Техніка" вул. Радищева, 10/14 корп.Б, м. Київ, Україна

Контактні дані сервісного центру можна знайти в долученому довіднику або на нашому сайті.

### 13.1 Номер виробу (E-Nr.) і заводський номер (FD)

Номер виробу (E-Nr.) і заводський номер (FD) приладу наведено на заводській табличці.

Щоб мати змогу швидко знайти відомості про прилад і телефонний номер сервісного центру, ці дані можна записати.

---

## 13 Сервісні центри

Важливі для безпеки оригінальні запасні частини, що відповідають Директиві ЄС щодо екологічного проектування, можна придбати в нашій сервісній службі впродовж щонайменше 7 років з моменту ви-

**Для получения дополнительной информации см.  
Цифровое руководство пользователя.**



## **Содержание**

|                                                          |            |                                                             |            |
|----------------------------------------------------------|------------|-------------------------------------------------------------|------------|
| <b>1 Безопасность.....</b>                               | <b>128</b> | 7.5 Снятие чаши.....                                        | 138        |
| 1.1 Общие указания .....                                 | 128        | 7.6 Установка чаши.....                                     | 138        |
| 1.2 Использование по назначению...                       | 128        | 7.7 Закрепление крышки чаши .....                           | 138        |
| 1.3 Ограничение круга пользова-<br>телей .....           | 129        | 7.8 Снятие крышки чаши .....                                | 138        |
| 1.4 Указания по технике безопас-<br>ности .....          | 129        | 7.9 Установка насадки .....                                 | 138        |
| <b>2 Предотвращение материаль-<br/>ного ущерба .....</b> | <b>133</b> | 7.10 Снятие насадки .....                                   | 138        |
| <b>3 Защита окружающей среды и<br/>экономика .....</b>   | <b>133</b> | 7.11 Переработка .....                                      | 139        |
| 3.1 Утилизация упаковки.....                             | 133        | 7.12 Защитная крышка привода .....                          | 140        |
| <b>4 Распаковывание и контроль.....</b>                  | <b>133</b> | <b>8 Очистка и уход .....</b>                               | <b>140</b> |
| 4.1 Распаковывание прибора и его<br>частей.....          | 133        | 8.1 Чистящие средства .....                                 | 140        |
| 4.2 Комплект поставки .....                              | 133        | 8.2 Чистка основного блока.....                             | 141        |
| 4.3 Установка прибора .....                              | 134        | 8.3 Обзор чистки .....                                      | 141        |
| <b>5 Знакомство с прибором.....</b>                      | <b>134</b> | <b>9 Специальные принадлежности .</b>                       | <b>141</b> |
| 5.1 Прибор .....                                         | 134        | <b>10 Рецепты и примеры исполь-<br/>зования .....</b>       | <b>141</b> |
| 5.2 Поворотный переключатель .....                       | 134        | 10.1 Обзор рецептов .....                                   | 141        |
| 5.3 Приводы .....                                        | 135        | <b>11 Устранение неисправностей ...</b>                     | <b>144</b> |
| 5.4 Насадки.....                                         | 135        | <b>12 Утилизация .....</b>                                  | <b>146</b> |
| 5.5 Системы безопасности .....                           | 136        | 12.1 Утилизация старого бытового<br>прибора .....           | 146        |
| <b>6 Перед первым использованием.</b>                    | <b>137</b> | <b>13 Сервисная служба.....</b>                             | <b>146</b> |
| 6.1 Подготовка прибора к работе.....                     | 137        | 13.1 Номер изделия (E-Nr.) и за-<br>водской номер (FD)..... | 146        |
| <b>7 Стандартное управление.....</b>                     | <b>137</b> |                                                             |            |
| 7.1 Длина кабеля .....                                   | 137        |                                                             |            |
| 7.2 Положения поворотного крон-<br>штейна.....           | 137        |                                                             |            |
| 7.3 Открывание поворотного крон-<br>штейна.....          | 138        |                                                             |            |
| 7.4 Закрывание поворотного крон-<br>штейна.....          | 138        |                                                             |            |



## 1 Безопасность

Соблюдайте следующие указания по технике безопасности.

### 1.1 Общие указания

- Внимательно прочитайте данное руководство.
- При использовании прилагающихся или опциональных аксессуаров соблюдайте дополнительные инструкции.
- Сохраните инструкцию и информацию о приборе для дальнейшего использования или для передачи следующему владельцу.
- В случае обнаружения повреждений, связанных с транспортировкой, не подключайте прибор.

### 1.2 Использование по назначению

Используйте прибор только:

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

Отсоедините прибор от подачи электроэнергии, если вы:

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



### 1.3 Ограничение круга пользователей

Этот прибор могут использовать лица с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или не имеющими достаточного опыта или знаний, если они находятся под присмотром или после получения указаний по безопасному использованию прибора и после того, как они осознали опасности, связанные с неправильным использованием.

Детям запрещено играть с прибором.

Очистку и обслуживание прибора запрещается выполнять детям.

Прибор нельзя использовать детям. Не допускайте детей к прибору и его сетевому проводу.

### 1.4 Указания по технике безопасности

Соблюдайте указания по технике безопасности.

#### **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность поражения электрическим током!**

Поврежденный прибор или поврежденный сетевой кабель являются источником опасности.

- ▶ Категорически запрещается эксплуатировать поврежденный прибор.
- ▶ Категорически запрещается эксплуатация прибора, поверхность которого имеет трещины или повреждена.
- ▶ Запрещается тянуть за сетевой кабель, чтобы отсоединить прибор от сети электропитания. Вынимайте из розетки вилку сетевого кабеля.
- ▶ В случае повреждения прибора или сетевого кабеля немедленно выньте вилку сетевого кабеля из розетки или отключите предохранитель в блоке предохранителей.
- ▶ Обратитесь в сервисную службу. → *Страница 146*

При неквалифицированном монтаже прибор может стать источником опасности.

- ▶ При подключении прибора и его эксплуатации соблюдайте данные, приведенные на фирменной табличке.

- ▶ Прибор можно подключать только к электросети переменного тока через установленную согласно предписаниям розетку с заземлением.
- ▶ Система заземления в домашней электропроводке должна быть установлена согласно предписаниям.

При неквалифицированном ремонте прибор может стать источником опасности.

- ▶ Ремонтировать прибор разрешается только квалифицированным специалистам.
- ▶ Для ремонта прибора можно использовать только оригинальные запчасти.
- ▶ Во избежание опасностей замена поврежденного сетевого кабеля данного прибора может быть выполнена только производителем или авторизованной им сервисной службой либо лицом, имеющим аналогичную квалификацию.

Проникшая в прибор влага может стать причиной поражения электротоком.

- ▶ Категорически запрещается погружать прибор в воду или помещать его в посудомоечную машину.
- ▶ Используйте прибор только в закрытом помещении.
- ▶ Не пользуйтесь прибором при слишком высокой температуре или влажности.
- ▶ Не используйте для очистки прибора пароочистители или очистители высокого давления.

Поврежденная изоляция сетевого кабеля является источником опасности.

- ▶ Ни в коем случае не допускайте контакта сетевого кабеля с горячими частями прибора или с источниками тепла.
- ▶ Ни в коем случае не допускайте контакта сетевого кабеля с острыми концами или кромками.
- ▶ Запрещается перегибать, заземлять или переоборудовать сетевой кабель.

**⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность возгорания!**

При слишком высокой температуре возможно возгорание прибора и насадок.

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

**⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность травмирования!**

Вращающиеся приводы, насадки или принадлежности могут стать причиной травм.

- ▶ Не допускайте контакта рук, волос, одежды и других предметов с вращающимися деталями.
- ▶ Насадки и принадлежности можно устанавливать и снимать только после останова привода и отсоединении прибора от сети.
- ▶ Перед заменой насадок или перед очисткой выключите прибор отсоедините его от электросети.
- ▶ Пользуйтесь насадками только при вставленной чаше, с установленной крышкой и защитными крышками привода.
- ▶ Ни в коем случае не открывайте поворотный кронштейн во время переработки.

Эксплуатация прибора с поврежденными частями может стать причиной травм.

- ▶ Части прибора с трещинами или другими повреждениями, а также с неплотной посадкой должны быть заменены оригинальными частями.

**⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность раздавливания!**

Возможно защемление рук или пальцев.

- ▶ При опускании поворотного кронштейна не опускайте пальцы в корпус или чашу.

**⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность удушья!**

Дети могут завернуться в упаковочный материал или надеть его себе на голову и задохнуться.

- ▶ Не подпускайте детей к упаковочному материалу.
- ▶ Не позволяйте детям играть с упаковочным материалом.

Дети могут вдохнуть или проглотить мелкие детали, в результате чего задохнуться.

- ▶ Не подпускайте детей к мелким деталям.
- ▶ Не позволяйте детям играть с мелкими деталями.

**⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Риск нанесения вреда здоровью!**

Загрязнения на поверхностях могут представлять опасность для здоровья.

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

## 2 Предотвращение материального ущерба

### ВНИМАНИЕ!

Некомпетентное использование может привести к материальному ущербу.

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

Во время работы горячий отходящий воздух выходит сзади через вентиляционную решетку. Блокировка вентиляции может привести к перегреву прибора.

- ▶ Ставьте прибор на достаточном расстоянии от стены, чувствительных поверхностей и других приборов.

## 3 Защита окружающей среды и экономия

### 3.1 Утилизация упаковки

Упаковочные материалы экологически безопасны и могут использоваться повторно.

- ▶ Утилизируйте отдельные части, предварительно рассортировав их.

## 4 Распаковывание и контроль

Здесь приводится информация, которую необходимо учесть при распаковывании.

### 4.1 Распаковывание прибора и его частей

1. Выньте прибор из упаковки.
2. Все остальные части и сопроводительную документацию выньте из упаковки и положите рядом.
3. Удалите имеющийся упаковочный материал.
4. Удалите имеющиеся наклейки и пленки.

### 4.2 Комплект поставки

После распаковки проверьте все детали на отсутствие транспортных повреждений, а также комплектность поставки.

**Заметка:** В зависимости от оснащения прибор поставляется в комплекте с дополнительными принадлежностями. Информация о дополнительных принадлежностях, входящих в комплект поставки, приводится в инструкциях к принадлежностям.

→ Рис. 1

|          |                                                                      |
|----------|----------------------------------------------------------------------|
| <b>A</b> | Основной блок со смесительной чашей                                  |
| <b>B</b> | Крышка со встроенным загрузочным стволом                             |
| <b>C</b> | Профессиональный универсальный венчик для перемешивания <sup>1</sup> |
| <b>D</b> | Профессиональный венчик для взбивания                                |
| <b>E</b> | Месильная насадка                                                    |

<sup>1</sup> В зависимости от модели

**F** Сопроводительная документация

<sup>1</sup> В зависимости от модели

## 4.3 Установка прибора

### **⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ**

#### **Опасность возгорания!**

При слишком высокой температуре возможно возгорание прибора и насадок.

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

### **ВНИМАНИЕ!**

Во время работы горячий отходящий воздух выходит сзади через вентиляционную решетку. Блокировка вентиляции может привести к перегреву прибора.

- ▶ Ставьте прибор на достаточном расстоянии от стены, чувствительных поверхностей и других приборов.

1. Устанавливайте прибор на прочную, ровную, чистую и гладкую рабочую поверхность.

2. Вытяните сетевой кабель на нужную длину.

→ "Длина кабеля", Страница 137

Не вставляйте вилку сетевого шнура в розетку.

## 5 Знакомство с прибором

### 5.1 Прибор

Здесь приведен обзор составных частей прибора.

→ Рис. 2

**1** Смесительная чаша из нержавеющей стали

**2** Крышка со встроенным загрузочным стволом

**3** Защитная крышка для привода 2

**4** Защитная крышка для привода 3

**6** Поворотный переключатель

**7** Поворотный кронштейн

**8** Кнопка разблокирования для поворотного кронштейна

**9** Привод 2, желтый

**10** Привод 3, красный

**11** Главный привод, черный

**12** Углубления для смесительной чаши

**13** Отсек для хранения кабеля

### 5.2 Поворотный переключатель

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

| Символ | Функция                                                                                                                          |
|--------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ○      | Останов переработки.                                                                                                             |
| ↺      | Подмешивание ингредиентов на минимальной скорости.                                                                               |
| 1      | Переработка ингредиентов на низкой скорости.                                                                                     |
| 7      | Переработка ингредиентов на высокой скорости.                                                                                    |
| M      | Кратковременная переработка ингредиентов на максимальной скорости.<br>→ "Использование моментального включения",<br>Страница 140 |

**Рекомендация:** Вы можете плавно регулировать скорость между ступенями 1 и 7.

## 5.3 Приводы

Ваш прибор оснащен различными приводами, которые специально адаптированы к насадкам и принадлежностям.

**Заметка:** Приводы 2 и 3 покрыты защитными крышками.

→ "Защитная крышка привода",

Страница 140

## Цветная маркировка

Приводы обозначены определенными цветами.

Цветная маркировка нанесена также на принадлежности, чтобы использовать их с правильным приводом.

## Обзор приводов

Здесь приводится обзор приводов и их назначение.

| Привод                                                                                                     | Применение                                                                                                                                                                                     |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Главный привод, черный<br> | Для насадок и принадлежностей, напр. <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Мясорубка</li> <li>■ Насадка для макаронных изделий</li> </ul>                                                   |
| Привод 2, желтый<br>      | Для принадлежностей, обозначенных желтым цветом, напр. <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Универсальная резка</li> <li>■ Насадка для многофункционального блендера</li> </ul>            |
| Привод 3, красный<br>    | Для принадлежностей, обозначенных красным цветом, напр. <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Стекланный стакан блендера</li> <li>■ Многофункциональный измельчитель в комплекте</li> </ul> |

## 5.4 Насадки

Здесь приводится основная информация о различных насадках.

Насадки оснащены защитным колпачком, предотвращающим загрязнения привода.

Обе отсоединительные кнопки на защитном колпачке упрощают снятие насадок.

→ "Снятие насадки", Страница 138

## Обзор насадок

В зависимости от назначения используйте подходящую насадку.

| Насадка                                                                             | Применение                                                                                                                                                                                                                                                             |
|-------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|    | Месильная насадка <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Взбивание теста, например дрожжевого, хлебного, на пиццу, макароны и выпечку.</li> <li>■ Подмешивание в тесто ингредиентов, таких как зерна.</li> </ul>                                                     |
|    | Профессиональный универсальный венчик для перемешивания <sup>1</sup> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Замешивание теста, например, для фруктовых и прочих пирогов.</li> <li>■ Подмешивание в тесто ингредиентов, таких как изюм и кусочки шоколада.</li> </ul> |
|  | Профессиональный венчик для взбивания <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Взбивание яичных белков и сливок (жирностью минимум 30 %).</li> <li>■ Замешивание легких видов теста, например бисквитного.</li> </ul>                                                  |

<sup>1</sup> В зависимости от модели

## Тонкая настройка профессионального венчика для взбивания

При помощи точной настройки откорректируйте расстояние между чашей и профессиональным венчиком для взбивания.

**Заметка:** Профессиональный венчик для взбивания отлажен на заводе-изготовителе таким образом, чтобы ингредиенты оптимально смешивались.

## Изменение заводской установки

### ВНИМАНИЕ!

Неправильная заводская установка может привести к повреждению прибора и насадок.

- ▶ Не используйте насадки, касающиеся чаши.

### Требования

- Штепсельная вилка не вставлена в розетку.
  - Поворотный кронштейн открыт.
  - Профессиональный венчик для взбивания установлен.
  - Установлена чаша.
1. Удерживайте венчик для взбивания одной рукой за нижнюю часть и ослабьте контргайку, повернув ее гаечным ключом по часовой стрелке.  
→ Рис. 3

2. Чтобы изменить расстояние, поверните насадку.

→ Рис. 4

Соблюдайте значения, указанные в таблице:

| Настройка                           | Расстояние     |
|-------------------------------------|----------------|
| Оптимальная установка               | 3 мм           |
| Один поворот по часовой стрелке     | на 1 мм больше |
| Один поворот против часовой стрелки | на 1 мм меньше |

3. Нажмите на кнопку разблокирования и нажимайте поворотный кронштейн вниз, пока он не зафиксирован.
4. Проверьте установку.
5. Нажмите на кнопку разблокирования и поднимайте поворотный кронштейн, пока он не зафиксирован.
6. Удерживайте венчик для взбивания одной рукой за нижнюю часть и затяните контргайку, повернув ее гаечным ключом против часовой стрелки.

## 5.5 Системы безопасности

Здесь приводится обзор систем безопасности вашего прибора.

### Блокировка включения

Блокировка включения препятствует нежелательному включению вашего прибора.

Прибор можно включить и обслуживать только, если

- поворотный кронштейн зафиксирован в положении 1 и установлена чаша;
- поворотный кронштейн зафиксирован в положении 1 и на главном приводе установлен универсальный адаптер.



## Блокировка повторного включения

Блокировка повторного включения препятствует тому, что прибор сам запустит переработку после сбоя в энергоснабжении.

После сбоя в энергоснабжении прибор снова включен. Однако переработку можно запустить снова лишь после установки поворотного переключателя в положение ○.

## Защита от перегрузки

Защита от перегрузки препятствует повреждению электромотора и других компонентов вследствие слишком высокой нагрузки.

Электромотор отключается, если

- перерабатывается слишком большое количество;
- переработка идет слишком долгое время;
- насадка или принадлежность заблокированы.

## Блокировка поворотного кронштейна

Блокировка поворотного кронштейна препятствует его открыванию, если принадлежность закреплена на заднем приводе.

## 6 Перед первым использованием

Подготовьте прибор к использованию.

### 6.1 Подготовка прибора к работе

1. Нажмите на кнопку разблокирования и поднимайте поворотный кронштейн, пока он не зафиксируется.  
→ *"Открывание поворотного кронштейна", Страница 138*

2. Поверните чашу по часовой стрелке и снимите ее.  
→ *"Снятие чаши", Страница 138*
3. Все детали, соприкасающиеся с продуктами, следует очистить перед первым использованием.  
→ *"Очистка и уход", Страница 140*
4. Очищенные и просушенные детали положите наготове для использования.

## 7 Стандартное управление

### 7.1 Длина кабеля

Настройте длину сетевого кабеля в соответствии со своими потребностями.

### Настройка длины кабеля посредством отсека для кабеля

1. Вытяните сетевой кабель до нужной длины.
2. Чтобы уменьшить длину кабеля, продвиньте его в отсек для кабеля.

### 7.2 Положения поворотного кронштейна

Здесь приводится обзор положений поворотного кронштейна.

| Положение                                                                           | Применение                                                                                                                                                                                    |
|-------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Положение 1                                                                         | Поворотный кронштейн закрыт.                                                                                                                                                                  |
|  | <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Переработайте ингредиенты посредством насадок.</li> <li>■ Используйте принадлежность, подсоединив ее к главному приводу, напр. Мясорубка.</li> </ul> |

| Поло-<br>жение   | Применение                                                                                                                                                                                                                                         |
|------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                  | <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Используйте принадлежность, подсоединив ее к приводу 2, напр. Универсальная резка.</li> <li>■ Используйте принадлежность, подсоединив ее к приводу 3, напр. Стекланный стакан блендера.</li> </ul>        |
| Положе-<br>ние 2 | <p>Поворотный кронштейн открыт.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Установите или снимите чашу.</li> <li>■ Установите или снимите крышку.</li> <li>■ Установите или снимите насадку.</li> <li>■ Загрузите ингредиенты в чашу.</li> </ul> |



### 7.3 Открывание поворотного кронштейна

- ▶ Нажмите на кнопку разблокирования и поднимайте поворотный кронштейн, пока он не зафиксируется.  
→ Рис. 5
- ✓ Поворотный кронштейн фиксируется в положении 2.

### 7.4 Закрывание поворотного кронштейна

- ▶ Нажмите на кнопку разблокирования и нажимайте поворотный кронштейн вниз, пока он не зафиксируется.  
→ Рис. 6
- ✓ Поворотный кронштейн фиксируется в положении 1.

### 7.5 Снятие чаши

- ▶ Поверните чашу по часовой стрелке и снимите ее.  
→ Рис. 7

### 7.6 Установка чаши

1. Вставьте чашу в основной блок.  
→ Рис. 8  
Следите за положением углублений на основном блоке.
2. Поверните чашу против часовой стрелки до фиксации.  
→ Рис. 9

### 7.7 Закрепление крышки чаши

**Требование:** Не установлена никакая насадка.

- ▶ Установите крышку на главный привод так, чтобы она зафиксировалась.  
→ Рис. 10  
Загрузочный ствол должен быть направлен вперед.

### 7.8 Снятие крышки чаши

**Требование:** Не установлена никакая насадка.

- ▶ Снимите крышку с главного привода.

### 7.9 Установка насадок

1. Выберите нужную насадку.  
→ "Обзор насадок", Страница 135
2. Вдавите насадку в главный привод до фиксации.  
→ Рис. 11  
Защитный колпачок [a] должен полностью покрывать главный привод.

### 7.10 Снятие насадки

- ▶ Нажмите одновременно обе отсоединительные кнопки [b] и выньте насадку из привода полностью.  
→ Рис. 12

## 7.11 Переработка

Здесь представлены основные сведения о переработке продуктов.

### Рекомендации по настройке скорости

Соблюдайте рекомендации по настройке скорости для достижения оптимальных результатов.

| Настройка                                                                        | Применение                                                                                                                                     |
|----------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | Подмешивание ингредиентов и осторожное вмешивание, например взбитых белков.                                                                    |
| 1–2                                                                              | Вмешивание ингредиентов и размешивание.                                                                                                        |
| 3                                                                                | Замешивание тяжелых видов теста, например дрожжевого.                                                                                          |
| 5–7                                                                              | Взбивание и перемешивание ингредиентов, например взбитых сливок.                                                                               |
| M                                                                                | Кратковременное взбивание и перемешивание ингредиентов на максимальной скорости.<br>→ "Использование моментального включения",<br>Страница 140 |

### Переработка ингредиентов посредством насадок

#### ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

##### Опасность травмирования!

Вращающиеся приводы, насадки или принадлежности могут стать причиной травм.

- ▶ Не допускайте контакта рук, волос, одежды и других предметов с вращающимися деталями.

- ▶ Насадки и принадлежности можно устанавливать и снимать только после останова привода и отсоединении прибора от сети.
- ▶ Перед заменой насадок или перед очисткой выключите прибор отсоедините его от электросети.
- ▶ Пользуйтесь насадками только при вставленной чаше, с установленной крышкой и защитными крышками привода.
- ▶ Ни в коем случае не открывайте поворотный кронштейн во время переработки.

#### Требования

- Установлена чаша.
  - Крышка чаши установлена.
  - Установлена нужная насадка.
1. Загрузите ингредиенты в чашу.  
→ Рис. **13**
  2. Нажмите на кнопку разблокирования и нажмите поворотный кронштейн вниз, пока он не зафиксируется.  
→ Рис. **14**
  3. Вставьте вилку сетевого шнура в розетку.
  4. Установите поворотный выключатель на нужную скорость.  
→ Рис. **15**
  5. Перерабатывайте ингредиенты до получения желаемого результата.
  6. Установите поворотный переключатель на 0.  
→ Рис. **16**  
Дождитесь полного останова прибора.
  7. Извлеките вилку из розетки.

#### Рекомендации

- Вы можете в любой момент изменять скорость во время переработки или же прерывать переработку.
- Сразу после использования очищайте все части прибора, чтобы остатки продуктов не присыхали.

## Добавление ингредиентов

1. Во время переработки загружайте ингредиенты через загрузочный ствол в крышке.  
→ Рис. 17
2. При добавлении больших объемов установите поворотный переключатель в положение O.  
Дождитесь полного останова прибора.
3. Нажмите на кнопку разблокирования и поднимайте поворотный кронштейн, пока он не зафиксирован.
4. Загрузите ингредиенты в чашу.
5. Нажмите на кнопку разблокирования и нажимайте поворотный кронштейн вниз, пока он не зафиксирован.
6. Перерабатывайте ингредиенты до получения желаемого результата.

## Использование моментального включения

1. Установите поворотный переключатель в положение M и удерживайте его.  
→ Рис. 18
- ✓ Ингредиенты перерабатываются на максимальной скорости.
2. Отпустите поворотный переключатель.  
→ Рис. 19
- ✓ Поворотный переключатель возвратится в положение O.
  - ✓ Переработка останавливается.

### Рекомендация

Моментальное включение оптимально подходит для переработки со следующими принадлежностями:

- Стекланный стакан блендера
- Многофункциональный измельчитель в комплекте
- Насадка для многофункционального блендера

## 7.12 Защитная крышка привода

Снимите защитную крышку, чтобы использовать принадлежность, подсоединив ее к приводу 2 или 3.

### Снятие защитной крышки привода

- Поднимите защитную крышку привода 2 или 3, взявшись за язычок сбоку и снимите ее.  
→ Рис. 20

### Установка защитной крышки привода

- Установите защитную крышку привода 2 или 3 и прижмите ее.  
→ Рис. 21

---

## 8 Очистка и уход

Для долговременной исправной работы прибора требуется его тщательная очистка и уход.

### 8.1 Чистящие средства

Ниже указаны чистящие средства, пригодные для вашего прибора.

### ВНИМАНИЕ!

При использовании неподходящих чистящих средств или при неправильной очистке возможно повреждение прибора.

- Не используйте моющие средства, содержащие алкоголь или спирт.
- Не используйте металлические и остроконечные предметы, а также предметы с острыми кромками.
- Не применяйте грубую ткань или абразивные чистящие средства.

## 8.2 Чистка основного блока

### ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

**Опасность поражения электрическим током!**

Проникшая в прибор влага может стать причиной поражения током.

- ▶ Категорически запрещается погружать прибор в воду или помещать его в посудомоечную машину.
- ▶ Не используйте для очистки прибора пароочистители или очистители высокого давления.

1. Снимите защитную крышку привода.
2. Протрите основной блок и защитные крышки приводов мягкой влажной тканью.
3. Вытрите насухо основной блок и защитные крышки приводов мягкой влажной тканью.

## 8.3 Обзор чистки

Здесь приведен обзор оптимальной чистки прибора и других частей.

→ Рис. **Р22**

**Рекомендация:** На пластмассовых деталях может возникать цветной налет, например, при переработке моркови. Налет удаляется мягкой тряпкой с помощью капли растительного масла.

## 10.1 Обзор рецептов

В этом обзоре приводятся ингредиенты и шаги переработки для различных рецептов.

| Рецепт         | Ингредиенты       | Переработка                                                                                                                                                     |
|----------------|-------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Взбитые сливки | 200-1500 г сливок | <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Установить венчик для взбивания.</li> <li>■ Залить сливки.</li> <li>■ Перерабатывать 1½-4 минут в режиме 7.</li> </ul> |

## 9 Специальные принадлежности

Принадлежности можно приобрести через сервисную службу или через интернет-магазин. Используйте только оригинальные принадлежности, так как они в точности подходят к вашему прибору. Принадлежности относятся к конкретным приборам. Поэтому при покупке всегда указывайте точное обозначение (E-Nr.) вашего прибора. → *Страница 146*

Информацию о том, какие принадлежности предлагаются для вашего прибора, вы можете найти в нашем каталоге, в онлайн-магазине или запросить в сервисной службе.

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

## 10 Рецепты и примеры использования

Здесь приводится выборка рецептов, разработанных специально для вашего прибора.

**Рекомендация:** Для достижения оптимального результата соблюдайте указанное максимальное количество перерабатываемых продуктов.

| Рецепт           | Ингредиенты                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | Переработка                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Яичные белки     | 2-12 шт. яичных белков (комнатной температуры)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Установить венчик для взбивания.</li> <li>■ Влить белки.</li> <li>■ Перерабатывайте 4-6 минут на скорости 7.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| Бисквитное тесто | <ul style="list-style-type: none"> <li>■ 3 яиц</li> <li>■ 3-4 ст. л. горячей воды</li> <li>■ 150 г сахара</li> <li>■ 1 ст. л. ванильного сахара</li> <li>■ 150 г муки (просеянной)</li> <li>■ 50 г крахмала</li> <li>■ Пекарский порошок (по вкусу)</li> </ul> <p><b>Заметка:</b> Перерабатывать одновременно можно максимум 2-кратное количество.</p>                                                                                  | <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Установить венчик для взбивания.</li> <li>■ Заполнить все ингредиенты, кроме муки и крахмала.</li> <li>■ Перерабатывать 4-7 минут в режиме 7.</li> <li>■ Установить на режим 1.</li> <li>■ В течение 30-60 секунд по ложке добавлять муку и крахмал.</li> </ul>                                                                                                                                                   |
| Сдобное тесто    | <ul style="list-style-type: none"> <li>■ 3-4 яйца</li> <li>■ 200-250 г сахара</li> <li>■ 1 щепотка соли</li> <li>■ 1 ст. л. ванильного сахара или натертая цедра половины лимона</li> <li>■ 200-250 г масла или маргарина (комнатной температуры)</li> <li>■ 500 г муки</li> <li>■ 15 г пекарского порошка</li> <li>■ 150 мл молока</li> </ul> <p><b>Заметка:</b> Перерабатывать одновременно можно максимум 2½-кратное количество.</p> | <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Установить венчик для перемешивания.</li> <li>■ Загрузить все ингредиенты.</li> <li>■ Перерабатывать 30 секунд в режиме 2.</li> <li>■ Перерабатывать 2-3 минут в режиме 7.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                             |
| Песочное тесто   | <ul style="list-style-type: none"> <li>■ 125 г масла</li> <li>■ 100-125 г сахара</li> <li>■ 1 яйцо</li> <li>■ 1 щепотка соли</li> <li>■ немного ванильного сахара или натертой лимонной цедры</li> <li>■ 250 г муки</li> <li>■ Пекарский порошок (по вкусу)</li> </ul> <p><b>Заметка:</b> Перерабатывать одновременно можно максимум 4-кратное количество.</p>                                                                          | <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Установить венчик для перемешивания.</li> <li>■ Загрузить все ингредиенты.</li> <li>■ Перерабатывать 30 секунд в режиме 2.</li> <li>■ Перерабатывать 2-3 минут в режиме 6.</li> <li>■ При использовании более 250 г муки:</li> <li>■ Вставить месильную насадку.</li> <li>■ Загрузить все ингредиенты.</li> <li>■ Перерабатывать 30 секунд в режиме 1.</li> <li>■ Перерабатывать 3-4 минут в режиме 3.</li> </ul> |

| Рецепт            | Ингредиенты                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | Переработка                                                                                                                                                                                                           |
|-------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Дрожжевое тесто   | <ul style="list-style-type: none"> <li>■ 500 г муки</li> <li>■ 1 яйцо</li> <li>■ 80 г жира (комнатной температуры)</li> <li>■ 80 г сахара</li> <li>■ 200-250 мл теплого молока</li> <li>■ 25 г свежих дрожжей или 1 ст. л. сухих дрожжей.</li> <li>■ натертая цедра половины лимона</li> <li>■ 1 щепотка соли</li> </ul> <p><b>Заметка:</b> Перерабатывать одновременно можно максимум 3-кратное количество.</p> | <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Вставить месильную насадку.</li> <li>■ Загрузить все ингредиенты.</li> <li>■ Перерабатывать 30 секунд в режиме 1.</li> <li>■ Перерабатывать 3-6 минут в режиме 3.</li> </ul> |
| Тесто для макарон | <ul style="list-style-type: none"> <li>■ 500 г муки</li> <li>■ 250 г яиц (ок. 5 шт.)</li> <li>■ 20-30 мл холодной воды (по вкусу)</li> </ul> <p><b>Заметка:</b> Перерабатывать одновременно можно максимум 1½-кратное количество.</p>                                                                                                                                                                            | <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Вставить месильную насадку.</li> <li>■ Загрузить все ингредиенты.</li> <li>■ Перерабатывать 3-5 минут в режиме 3.</li> </ul>                                                 |
| Тесто для хлеба   | <ul style="list-style-type: none"> <li>■ 1000 г муки</li> <li>■ 2 ст. л. сухих дрожжей</li> <li>■ 2 ч. л. соли</li> <li>■ 660 мл теплой воды</li> </ul> <p><b>Заметка:</b> Перерабатывать одновременно можно максимум 1½-кратное количество.</p>                                                                                                                                                                 | <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Вставить месильную насадку.</li> <li>■ Загрузить все ингредиенты.</li> <li>■ Перерабатывать 30 секунд в режиме 1.</li> <li>■ Перерабатывать 3-6 минут в режиме 3.</li> </ul> |

## 11 Устранение неисправностей

Вы можете самостоятельно устранить незначительные неисправности вашего прибора. Воспользуйтесь информацией из главы «Устранение неисправностей» перед обращением в сервисную службу. Это позволит избежать дополнительных расходов.

### ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

#### Опасность поражения электрическим током!

При неквалифицированном ремонте прибор может стать источником опасности.

- ▶ Ремонтировать прибор разрешается только квалифицированным специалистам.
- ▶ Для ремонта прибора можно использовать только оригинальные запчасти.
- ▶ Во избежание опасностей замена поврежденного сетевого кабеля данного прибора может быть выполнена только производителем или авторизованной им сервисной службой либо лицом, имеющим аналогичную квалификацию.

| Неисправность                                                         | Причина и устранение неисправностей                                                                                                                                                                                                                                                     |
|-----------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Прибор не работает.                                                   | Вилка сетевого кабеля не вставлена в розетку. <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Подключите прибор к электросети.</li> </ul>                                                                                                                                                      |
|                                                                       | Сработал предохранитель в блоке предохранителей. <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Проверьте предохранитель в блоке предохранителей.</li> </ul>                                                                                                                                  |
|                                                                       | Сбой электропитания. <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Проверьте, работает ли освещение или другие приборы в помещении.</li> </ul>                                                                                                                                               |
| Прибор не запускает переработку.                                      | Поворотный переключатель установлен в неправильное положение. <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Установите поворотный переключатель перед переработкой на ○.</li> </ul>                                                                                                          |
| Прибор не запускает переработку или выключается во время переработки. | Слишком большой объем перерабатываемых продуктов или слишком долгое время переработки. <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Установите поворотный переключатель на ○.</li> <li>▶ Сократите объем ингредиентов.</li> <li>▶ Дайте прибору остыть до комнатной температуры.</li> </ul> |
|                                                                       | Прибор или принадлежность заблокированы. <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Установите поворотный переключатель на ○.</li> <li>▶ Снимите блокировку.</li> </ul>                                                                                                                   |
|                                                                       | Поворотный кронштейн не зафиксировался надлежащим образом или фиксация ослабла. <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Установите поворотный переключатель на ○.</li> <li>2. Перемещайте поворотный кронштейн, пока он не зафиксируется как следует.</li> </ol>                      |
|                                                                       | Чаша или универсальный адаптер не установлены надлежащим образом или фиксация ослабла.                                                                                                                                                                                                  |



| Неисправность                                                         | Причина и устранение неисправностей                                                                                                                                                           |
|-----------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Прибор не запускает переработку или выключается во время переработки. | <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Поверните чашу до упора против часовой стрелки.</li> <li>▶ Зафиксируйте универсальный адаптер, как описано в инструкции к принадлежности.</li> </ul> |
| Кнопка разблокирования не нажимается.                                 | <p>На приводе красного цвета 3 установлена принадлежность.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Снимите принадлежность с привода 3.</li> </ul>                                        |

---

## 12 Утилизация

### 12.1 Утилизация старого бытового прибора

Утилизация в соответствии с экологическими нормами обеспечивает возможность вторичного использования ценных сырьевых материалов.

1. Выньте из розетки вилку сетевого кабеля.
2. Обрежьте сетевой кабель прибора.
3. Утилизируйте прибор в соответствии с экологическими нормами.

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



Данный прибор имеет отметку о соответствии европейским нормам 2012/19/EU утилизации электрических и электронных приборов (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

Данные нормы определяют действующие на территории Евросоюза правила возврата и утилизации старых приборов.

---

**Заметка:** При выполнении гарантийных условий производителя работы выполняются сервисной службой бесплатно.

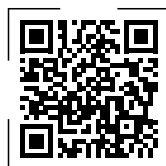
Подробную информацию о гарантийном сроке и условиях гарантии в вашей стране вы можете запросить в нашей сервисной службе, у вашего продавца или найти на нашем сайте.

При обращении в сервисную службу укажите номер изделия (E-Nr.) и заводской номер (FD) прибора.

Адрес и телефон сервисной службы можно найти в прилагаемом перечне сервисных служб или на нашем веб-сайте.

Для доступа к контактам служб клиентского сервиса, вы также можете использовать данный QR код.

<https://www.bosch-home.ru>



### 13.1 Номер изделия (E-Nr.) и заводской номер (FD)

Номер изделия (E-Nr.) и заводской номер (FD) вы найдете на фирменной табличке своего прибора.

Чтобы быстро найти данные прибора и номер телефона сервисной службы, вы можете записать эти данные.

---

## 13 Сервисная служба

Важные для функционирования прибора оригинальные запчасти, соответствующие Директиве ЕС по экологическому проектированию электропотребляющей продукции, вы можете заказать в нашей сервисной службе, как минимум, в течение 7 лет с момента продажи вашего прибора в пределах Европейского экономического пространства.



# لمزيد من المعلومات ، يرجى الرجوع إلى دليل المستخدم الرقمي.

## فهرس المحتويات

|     |                                              |     |                                                |
|-----|----------------------------------------------|-----|------------------------------------------------|
| 157 | 7.6 تركيب الوعاء.....                        | 148 | 1 الأمان.....                                  |
| 157 | 7.7 تثبيت غطاء الوعاء.....                   | 148 | 1.1 إرشادات عامة.....                          |
| 157 | 7.8 خلع غطاء الوعاء.....                     | 148 | 1.2 الاستعمال المطابق للتعليمات.....           |
| 157 | 7.9 تركيب أداة العمل.....                    | 149 | 1.3 تقييد دائرة المستخدمين.....                |
| 157 | 7.10 انتزاع أداة العمل.....                  | 149 | 1.4 إرشادات الأمان.....                        |
| 157 | 7.11 المعالجة.....                           | 152 | 2 تجبب الأضرار المادية.....                    |
| 157 | 7.12 الغطاء الواقي لوحدة الإدارة.....        | 152 | 3 حماية البيئة والتوفير.....                   |
| 158 | 8 التنظيف والعناية.....                      | 152 | 3.1 التخلص من مواد التغليف.....                |
| 159 | 8.1 مواد التنظيف.....                        | 152 | 4 إخراج الجهاز من مواد التغليف وفحصه.....      |
| 159 | 8.2 تنظيف الجهاز الأساسي.....                | 152 | 4.1 إخراج الجهاز والأجزاء من مواد التغليف..... |
| 159 | 8.3 نظرة عامة على التنظيف.....               | 152 | 4.2 محتويات عبوة المنتج.....                   |
| 159 | 9 الملحقات الخاصة.....                       | 152 | 4.3 نصب الجهاز.....                            |
| 160 | 10 الوصفات والأمثلة التطبيقية.....           | 153 | 5 التعرف.....                                  |
| 160 | 10.1 نظرة عامة على الوصفات.....              | 153 | 5.1 الجهاز.....                                |
| 163 | 11 التغلب على الاختلالات.....                | 153 | 5.2 مفتاح دوار.....                            |
| 165 | 12 التخلص.....                               | 153 | 5.3 وحدات الإدارة.....                         |
| 165 | 12.1 التخلص من الجهاز القديم.....            | 154 | 5.4 أدوات العمل.....                           |
| 165 | 13 خدمة العملاء.....                         | 155 | 5.5 أنظمة الأمان والسلامة.....                 |
| 165 | 13.1 رقم المنتج (E-Nr.) ورقم الصنع (FD)..... | 155 | 6 قبل أول استخدام.....                         |
|     |                                              | 156 | 6.1 تحضير الجهاز.....                          |
|     |                                              | 156 | 7 الاستعمال الأساسي.....                       |
|     |                                              | 156 | 7.1 طول الكابل.....                            |
|     |                                              | 156 | 7.2 مواضع الذراع المتراوح.....                 |
|     |                                              | 156 | 7.3 فتح الذراع المتراوح.....                   |
|     |                                              | 156 | 7.4 غلق الذراع المتراوح.....                   |
|     |                                              | 156 | 7.5 إخراج الوعاء.....                          |

## 1 الأمان

احرص على مراعاة إرشادات الأمان التالية.

### 1.1 إرشادات عامة

- اقرأ هذا الدليل بعناية.
- انتبه إلى مراعاة أدلة التشغيل الإضافية عند استخدام الكماليات الموردة أو الاختيارية.
- احتفظ بالدليل وبمعلومات المنتج لغرض الاستخدام اللاحق أو لتسليمها إلى المالك التالي.
- لا توصل الجهاز بالكهرباء في حالة وجود أضرار ناتجة عن عملية النقل.

### 1.2 الاستعمال المطابق للتعليمات

- لا تستخدم الجهاز إلا:
- مع الأجزاء والكماليات الأصلية.
- لاستخدامات إضافية موصوفة في أدلة الملحقات الموردة أو الاختيارية.
- لتقليب وعجن وضرب المواد الغذائية.
- تحت الإشراف.
- في المنزل الخاص وفي الأماكن المغلقة من المحيط المنزلي في درجة حرارة الغرفة.
- لمعالجة الكميات ولفترات التشغيل المعتادة في الأغراض المنزلية.
- حتى ارتفاع يبلغ 2000 م فوق سطح البحر.
- فصل الجهاز من مصدر الإمداد بالتيار الكهربائي، عندما:
- لا تستخدم الجهاز.
- لا تراقب الجهاز.
- تركب الجهاز.
- تفك الجهاز.
- تنظف الجهاز.
- تقترب من أجزاء دوارة.
- تستبدل أدوات العمل.
- تواجه خطرًا ما.

### 1.3 تقييد دائرة المستخدمين

يُسمح باستخدام هذا الجهاز من قِبَل الأشخاص الذين يعانون من نقص في القدرات الجسدية أو الحسية أو العقلية أو الأشخاص الذين لديهم قصور في الخبرة أو المعرفة شريطة أن يتم مراقبتهم أو توجيههم إلى كيفية الاستخدام الآمن للجهاز مع التأكد من إدراكهم للأخطار المرتبطة بذلك.

لا يجوز للأطفال العبث بالجهاز.

لا يجوز للأطفال تنظيف الجهاز أو إجراء أعمال الصيانة المنوطة بالمستخدم.

لا يُسمح باستخدام الجهاز من قبل أطفال. يجب إبعاد الأطفال عن الجهاز وكابل التوصيل.

### 1.4 إرشادات الأمان

انتبه إلى مراعاة إرشادات الأمان.

#### ⚠ تحذير - خطر الصعق الكهربائي!

- أي جهاز متضرر أو كابل كهرباء تالف سوف يشكّل خطرًا.
- ◀ لا تشغّل أبدًا جهازًا متضررًا.
- ◀ لا تشغّل جهازًا ذا سطح مشقوق أو مكسور.
- ◀ لا تشد كابل الكهرباء المتصل بالشبكة كي تفصل الجهاز عن شبكة الكهرباء أبدًا. انزع القابس الكهربائي من كابل الكهرباء دائمًا.
- ◀ إذا كان الجهاز متضررًا أو كابل التوصيل بالشبكة تالفًا، فاسحب على الفور القابس الكهربائي لكابل التيار أو افصل المصهر الموجود في صندوق المصاهر.
- ◀ اتصل بخدمة العملاء. ←صفحة 165
- تنطوي أعمال التركيب غير السليمة فنيًا على أخطار.
- ◀ لا توصّل الجهاز وتشغّل إلا وفقًا للقيم الموضّحة على لوحة الصنع.
- ◀ لا توصّل الجهاز إلا بمقبس مرّكب بطريقة سليمة ومزود بوصلة تأريض على أن تكون شبكة الكهرباء ذات تيار متردد.
- ◀ يجب أن يكون نظام أسلاك الحماية الأرضية الخاص بتركيبات المنزل الكهربائيّة مركّبًا وفقًا للوائح المعنية.
- تنطوي أعمال الإصلاح غير السليمة فنيًا على أخطار.
- ◀ وحدهم أفراد الطاقم الفنيّ المدربون من أجل ذلك يُسمح لهم بإجراء إصلاحات على الجهاز.
- ◀ لا يُسمح إلا باستخدام قطع الغيار الأصلية لإصلاح الجهاز.

- ◀ إذا كان كابل الكهرباء لهذا الجهاز متضرراً، يجب تغييره من قبل الجهة الصانعة أو مركز خدمة العملاء التابع لها أو من قبل فني مؤهل بشكل مماثل، وذلك لتجنب المخاطر.
- الربطية المتوغلّة في الجهاز قد تسبب صدمة كهربائية.
- ◀ لا تغمر الجهاز أو كابل الكهرباء في الماء أو في غسالة الأواني.
- ◀ لا تستخدم الجهاز إلا في أماكن مغلقة.
- ◀ لا تعرّض الجهاز أبداً للحرارة والرطوبة الشديديتين.
- ◀ لا تستخدم أجهزة تنظيف بالضغط العالي أو أجهزة تنظيف البخار، كي تنظف الجهاز.
- أي عزل متضرر لكابل الكهرباء سوف يشكّل خطراً.
- ◀ لا تقم مطلقاً بوضع وصلة الشبكة في وضع تلامس مع أجزاء ساخنة من الجهاز أو مصادر حرارية.
- ◀ لا تقم مطلقاً بوضع وصلة الشبكة في وضع تلامس مع أسنان مدببة أو حواف حادة.
- ◀ لا تثني أو تسحق أو تغيّر وصلة الشبكة الكهربائية.

### ⚠ تحذير - خطر نشوب حريق!

- السخونة الشديدة يمكن أن تحرق الجهاز والأجزاء الأخرى.
- ◀ لا تضع الجهاز أبداً على سطح ساخن أو بالقرب منه.

### ⚠ تحذير - خطر الإصابة!

- وحدات الإدارة أو الأدوات أو أجزاء الملحقات الدوّارة يمكن أن تؤدّي إلى إصابات.
- ◀ اجرّص على إبعاد الأيدي والشعر والملابس والأوعية الأخرى عن الأجزاء الدوّارة.
- ◀ يجب عدم تركيب أو فك الأدوات والملحقات إلا عند توقف وحدة الإدارة وفصل الجهاز عن مصدر التيار الكهربائي.
- ◀ أطفئ الجهاز قبل تغيير الأدوات أو قبل التنظيف وافصله عن الشبكة.
- ◀ لا تستخدم الأدوات إلا إذا كان الوعاء مرگباً والغطاء موضوعاً وأغطية الحماية وحدات الإدارة مركبة!
- ◀ لا تفتح الذراع المتراوح أبداً أثناء عملية المعالجة.
- تشغيل جهاز به أجزاء متضررة يمكن أن يؤدي إلى حدوث إصابات.
- ◀ الأجزاء التي يتضح بها وجود شقوق أو أضرار أخرى مميزة أو أنها غير مركبة بشكل صحيح، استبدلها بقطع غيار أصلية.

**⚠ تحذير - خطر السحق!**

اليدان والأصابع يمكن أن تنحصر.  
 ◀ لا تمسك بجسم الماكينة أو بالوعاء عند إنزال الذراع المتراوح.

**⚠ تحذير - خطر الاختناق!**

يمكن أن يلف الأطفال مواد التغليف فوق رؤوسهم أو ينحشروا بداخلها ويختنقوا.  
 ◀ أبعد مواد التغليف عن متناول الأطفال.  
 ◀ لا تدع الأطفال يلعبون بمواد التغليف للجهاز.  
 يمكن أن يستنشق الأطفال الأجزاء الصغيرة أو يبتلعوها ومن ثم يختنقون.  
 ◀ أبعد الأجزاء الصغيرة عن متناول الأطفال.  
 ◀ لا تدع الأطفال يلعبون بالأجزاء الصغيرة.

**⚠ تحذير - خطر حدوث أضرار صحية!**

الأوساخ العالقة بالأسطح يمكن أن تشكّل خطرًا على الصحة.  
 ◀ احرص على مراعاة إرشادات التنظيف.  
 ◀ نظّف الأسطح التي تلامس المواد الغذائية قبل كل استخدام.

## 4.1 إخراج الجهاز والأجزاء من مواد التغليف

1. أخرج الجهاز من عبوة التغليف.
2. خذ كافة الأجزاء الأخرى والمستندات المرفقة من عبوة التغليف وجهازها.
3. انزع مادة التغليف الموجودة.
4. أزل أي ملصقات أو رقائق عن الجهاز.

## 4.2 محتويات عبوة المنتج

بعد إخراج كافة القطع من أغلفتها تأكد من خلوها من أضرار النقل وعدم نقصان أيٍّ منها.

**ملاحظة:** يورّد الجهاز مع ملحقاتٍ أخرى حسب التجهيزات. اطلع على محتويات عبوة المنتج الإضافية في أدلة الملحقات.

← الشكل 1

|                             |                                                   |
|-----------------------------|---------------------------------------------------|
| A                           | الجهاز الأساسي مع وعاء تقليب                      |
| B                           | غطاء بمنفذ تعبئة مدمج                             |
| C                           | ذراع التقليب الحلزوني المرنة الدوارة <sup>1</sup> |
| D                           | المضرب الدوّار الاحترافيّ                         |
| E                           | كواب العجين                                       |
| F                           | المستندات                                         |
| <sup>1</sup> على حسب الطراز |                                                   |

## 4.3 نصب الجهاز



**خطر نشوب حريق!**

- السخونة الشديدة يمكن أن تحرق الجهاز والأجزاء الأخرى.
- لا تضع الجهاز أبدًا على سطح ساخن أو بالقرب منه.

## 2 تجبُّب الأضرار المادية

**تنبيه!**

- الاستخدام غير المناسب يمكن أن يؤدّي إلى أضرار مادية.
- لا تستخدم أليات تشغيل متنوعة في وقت واحد.
  - انتبه إلى التمييز اللوني في الملحق ووحدة الإدارة.
  - لا تشغل الجهاز أبدًا أطول مما هو ضروريّ.
  - لا تشغل أبدًا دون وجود خليط.
  - لا تستخدم الأجزاء والملحقات الأصلية لأجهزة أخرى.
  - انتبه إلى مراعاة كميات المعالجة القصوى.
  - لا تخزن أية أغراض غريبة في الوعاء. يتساعد بخار ساخن من الخلف من شبكة البخار. البخار المحجوز يمكن أن يؤدّي إلى سخونة مفرطة للجهاز.
  - ضع الجهاز على مسافة فاصلة كافية عن الجدار والأسطح الحساسة والأجهزة الأخرى،

## 3 حماية البيئة والتوفير

### 3.1 التخلص من مواد التغليف

- كافة مواد التغليف خاماتٌ غير ضارة بالبيئة ويمكن إعادة استغلالها.
- تخلّص من المكونات المفردة بشكل منفصل حسب نوعها.

## 4 إخراج الجهاز من مواد التغليف وفحصه

ما يجب عليك مراعاته عند إخراج الجهاز من مواد التغليف، تعرفه هنا.



## 13 موضع حفظ سلك التوصيل الكهربائي

### 5.2 مفتاح دوار

تستطيع بواسطة المفتاح الدوار بدء المعالجة وإيقافها واختيار السرعة.

| الرمز                                | الوظيفة                                     |
|--------------------------------------|---------------------------------------------|
| ○                                    | إيقاف المعالجة.                             |
| ↻                                    | اخط المكوّنات على أقل سرعة.                 |
| 1                                    | معالجة المكوّنات عند سرعة منخفضة.           |
| 7                                    | معالجة المكوّنات عند أعلى سرعة.             |
| M                                    | معالجة المكوّنات عند أعلى سرعة لفترة قصيرة. |
| ← "استخدام التشغيل اللحظي"، صفحة 158 |                                             |

**نصيحة:** يمكنك ضبط السرعة بين 1 و 7 دون تدرج.

### 5.3 وحدات الإدارة

جهاز مزوّد بوحدات إدارة مختلفة، متوافقة بشكل خاص مع أدوات العمل والملحقات.

**ملاحظة:** وحدتا الإدارة 2 و 3 مغطتان بأغطية حماية.  
← "الغطاء الواقي لوحدة الإدارة"، صفحة 158

### التمييز اللوني

وحدات الإدارة مميّزة بالألوان. يمكن العثور على التمييز اللوني كذلك في الملحقات لإدراج هذه الأخيرة مع وحدة الإدارة الصحيحة.

### نظرة عامة على وحدات الإدارة

تجد هنا نظرة عامة على وحدات الإدارة والغرض من استخدامها.

## تنبيه!

يتصاعد بخار ساخن من الخلف من شبكة البخار. البخار المحجوز يمكن أن يؤدي إلى سخونة مفرطة للجهاز.  
← ضع الجهاز على مسافة فاصلة كافية عن الجدار والأسطح الحساسة والأجهزة الأخرى،

1. ضع الجهاز على سطح تشغيل ثابت ومستو ونظيف وناعم.
  2. اسحب كابل الشبكة إلى الخارج بمقدار الطول المطلوب.  
← "طول الكابل"، صفحة 156
- لا تدخل قابس الجهاز في المقبس.

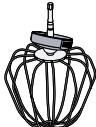
## 5 التعرّف

### 5.1 الجهاز

تجد هنا نظرة عامة على مكوّنات جهازك.

← الشكل 2

|    |                                |
|----|--------------------------------|
| 1  | وعاء تقليب من فولاذ لا يصدأ    |
| 2  | غطاء بمنفذ تعبئة مدمج          |
| 3  | غطاء حماية لوحدة الإدارة 2     |
| 4  | غطاء حماية لوحدة الإدارة 3     |
| 6  | مفتاح دوار                     |
| 7  | الذراع المتراوح                |
| 8  | زر تحرير القفل للذراع المتراوح |
| 9  | وحدة إدارة 2، صفراء            |
| 10 | وحدة إدارة 3، حمراء            |
| 11 | وحدة إدارة رئيسية، سوداء       |
| 12 | فتحات الوعاء                   |

| أداة العمل                                                                        | الاستخدام                                                                                                                                                                                                                |
|-----------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | <p>كلاب العجين</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>عجن العجين، مثلاً عجينة الخميرة، عجينة الخبز، عجينة البيتزا، عجينة المعكرونة وعجينة الحلوى.</li> <li>وضع الإضافات في العجين، مثلاً البذور.</li> </ul>          |
|  | <p>ذراع التقلب الحلزوني المرنّة الدوّارة<sup>1</sup></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>تقلب العجين، مثلاً عجينة الكعك، كيك فواكه.</li> <li>وضع الإضافات في العجين، مثلاً الزبيب أو رقائق الشوكولاتة.</li> </ul> |
|  | <p>المضرب الدوّار الاحترافي</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>خفق بياض البيض والقشدة (نسبة الدسم لا تقل عن 30%).</li> <li>خلط العجائن الخفيفة، مثل الكعكات الإسفنجية.</li> </ul>                                |
| <sup>1</sup> على حسب الطراز                                                       |                                                                                                                                                                                                                          |

### الضبط الدقيق للمضرب الدوّار الاحترافي

صَحّح المسافة الفاصلة بين الوعاء وبين المضرب الدوّار الاحترافي باستخدام الضبط الدقيق.

**ملاحظة:** المضرب الدوّار الاحترافي مضبوط من المصنع بحيث تُخلط المكونات معًا بصورة مثالية.

### تصحيح وضع ضبط الأداة

#### تنبيه!

يمكن أن يتضرر الجهاز والأدوات بفعل ضبط خاطئ للأدوات.  
 لا تشغل أبدًا أداة، تلمس الوعاء.

| وحدة الإدارة                                                                       | الاستخدام                                                                                                                                                           |
|------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| وحدة إدارة رئيسية، سوداء                                                           | <p>للأدوات والملحقات، على سبيل المثال</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>مفرمة اللحم</li> <li>التجهيزة الأمامية للمكرونة</li> </ul>                         |
|  |                                                                                                                                                                     |
| وحدة إدارة 2، صفراء                                                                | <p>للملحق المميز باللون الأصفر، على سبيل المثال</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>خراطة تمريرية فورية</li> <li>تجهيزة الخلاط المتعددة</li> </ul>           |
|  |                                                                                                                                                                     |
| وحدة إدارة 3، حمراء                                                                | <p>للملحق المميز باللون الأحمر، على سبيل المثال</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>تجهيزة الخلاط العلوية الزجاجية</li> <li>مجموعة الطحن المتعددة</li> </ul> |
|  |                                                                                                                                                                     |

## 5.4 أدوات العمل

تعرف هنا كل ما هو جوهريّ حول أدوات العمل المختلفة.

أدوات العمل مجهزة بغطاء حماية لحماية وحدة الإدارة من الأوساخ. يسهّل كلا زربيّ الطرد في غطاء الحماية انتزاع أدوات العمل.

← "انتزاع أداة العمل"، صفحة 157

### نظرة عامة على أدوات العمل

استعمل أداة العمل المناسبة حسب الاستخدام.

## المتطلبات

- قابس الشبكة غير مقبوس.
- الذراع المتراوح مفتوح.
- المضرب الدوّار الاحترافيّ مرّكب.
- الوعاء مرّكب.

1. ثبت المضرب الدوّار بيدٍ على الجزء السفليّ وحل صامولة الزنق باستخدام المفتاح الشوكيّ في اتجاه حركة عقارب الساعة.

← الشكل 3

2. لتغيير المسافة الفاصلة، أدر الأداة.

← الشكل 4

انته إلى القيم المذكورة في الجدول:

| وضع الضبط                           | المسافة   |
|-------------------------------------|-----------|
| وضع الضبط المثاليّ                  | 3 مم      |
| لفّة في اتجاه حركة عقارب الساعة     | 1 مم أكثر |
| لفّة في عكس اتجاه حركة عقارب الساعة | 1 مم أقل  |

3. اضغط على زر تحرير القفل وادفع الذراع المتراوح إلى الأسفل إلى أن يتعشّق.

4. راجع وضع الضبط.

5. اضغط على زر تحرير القفل وارفع الذراع المتراوح، إلى أن يتعشّق.

6. ثبت المضرب الدوّار بيدٍ على الجزء السفليّ وأحكم ربط صامولة الزنق باستخدام المفتاح الشوكيّ في عكس اتجاه حركة عقارب الساعة.

## 5.5 أنظمة الأمان والسلامة

تجد هنا نظرة عامة على أنظمة الأمان والسلامة لجهازك.

## التأمين ضد التشغيل الخاطئ

يحول التأمين ضد التشغيل الخاطئ دون تشغيل جهازك على نحو غير مرغوب.

لا يمكن تشغيل الجهاز واستعماله، إلا عندما

- الذراع المتراوح معشّق في الموضع 1 والوعاء مرّكب.
- الذراع المتراوح معشّق في الموضع 1 والمهايئ العالمي مرّكب في وحدة الإدارة الرئيسية.

## التأمين ضد إعادة التشغيل

يحول التأمين ضد إعادة التشغيل دون أن يبدأ جهازك المعالجة من تلقاء نفسه بعد انقطاع التيار الكهربائيّ. يُعاد تشغيل الجهاز بعد انقطاع التيار الكهربائيّ. لا يمكن إعادة بدء عملية المعالجة مرّة أخرى إلا بعد وضع المفتاح الدوار على ○.

## التأمين ضد التحميل الزائد

يحول التأمين ضد التحميل الزائد دون تضرر المحرّك ومكوّنات تركيبيّة أخرى من جراء تحميل مرتفع للغاية. ينطفئ المحرّك، عندما

- تُعالج كمية كبيرة للغاية.
- تتم المعالجة لفترة زمنية طويلة للغاية.
- تُحجز الأداة أو أحد الملحقات.

## تأمين الذراع المتراوح

يحول تأمين الذراع المتراوح دون إمكانية فتح الذراع المتراوح عندما يُثبت ملحق ما على وحدة الإدارة الخلفية.

## 6 قبل أول استخدام

هيئ الجهاز للاستخدام.

## الموض الاستخدام

ع

- استخدام الملحقات في وحدة الإدارة 2، مثل خراطة تمريرية فورية
- استخدام الملحقات في وحدة الإدارة 3، مثل تجهيزة الخلاط العلوية الزجاجية

- الموضع 2
- الذراع المتراوح تم فتحه.
  - تركيب الوعاء أو انتزاعه.
  - تركيب الغطاء أو إزالته.
  - تركيب أداة العمل أو انتزاعها.
  - تعبئة المكوّنات في الوعاء.



## 7.3 فتح الذراع المتراوح

- ✦ اضغط على زر تحرير القفل وارفع الذراع المتراوح، إلى أن يتعشّق.
- ← الشكل 5
- ✓ الذراع المتراوح مثبّت في الموضع 2.

## 7.4 غلق الذراع المتراوح

- ✦ اضغط على زر تحرير القفل وادفع الذراع المتراوح إلى الأسفل إلى أن يتعشّق.
- ← الشكل 6
- ✓ الذراع المتراوح مثبّت في الموضع 1.

## 7.5 إخراج الوعاء

- ✦ أدر الوعاء في اتجاه حركة عقارب الساعة وانتزعه.
- ← الشكل 7

## 6.1 تحضير الجهاز

1. اضغط على زر تحرير القفل وارفع الذراع المتراوح، إلى أن يتعشّق.  
← "فتح الذراع المتراوح"، صفحة 156
2. أدر الوعاء في اتجاه حركة عقارب الساعة وانتزعه.  
← "إخراج الوعاء"، صفحة 156
3. نظّف كافة الأجزاء التي تتلامس مع المواد الغذائية، قبل الاستخدام الأول.  
← "التنظيف والعناية"، صفحة 159
4. جهّز الأجزاء المنظّفة والمجفّفة للاستخدام.

## 7 الاستعمال الأساسي

### 7.1 طول الكابل

اضبط طول كابل الشبكة الكهربائية حسب احتياجك.

### ضبط طول الكابل بواسطة منطقة تخزين الكابل

1. اسحب كابل الشبكة الكهربائية بالطول المطلوب.
2. لاختزال طول الكابل، أزح الكابل إلى داخل منطقة تخزين الكابل.

### 7.2 مواضع الذراع المتراوح

تجد هنا نظرة عامة على مواضع الذراع المتراوح.

## الموض الاستخدام

ع

- الموضع 1
- الذراع المتراوح مغلق.
  - معالجة المكوّنات باستخدام أدوات العمل.
  - استخدام الملحقات في وحدة الإدارة الرئيسية، مثل مفرمة اللحم.



## 7.6 تركيب الوعاء

1. ضع الوعاء في الجهاز الأساسي.  
← الشكل 8
2. أدر الوعاء في الاتجاه المعاكس لدوران عقارب الساعة إلى أن يتعشّق.  
← الشكل 9

## 7.7 تثبيت غطاء الوعاء

- الشرط:** ألا تكون هناك أداة عمل مرگبة.
- ← اقبس الغطاء على وحدة الإدارة الرئيسية إلى أن يتعشّق.  
← الشكل 10
  - يجب أن يشير منفذ التعبئة إلى الأمام.

## 7.8 خلع غطاء الوعاء

- الشرط:** ألا تكون هناك أداة عمل مرگبة.
- ← اخلع الغطاء من وحدة الإدارة الرئيسية.

## 7.9 تركيب أداة العمل

1. اختر أداة العمل المطلوبة.  
← "نظرة عامة على أدوات العمل",  
صفحة 154
2. اضغط أداة العمل في وحدة الإدارة الرئيسية، إلى أن تتعشّق.  
← الشكل 11
- يجب أن يغطي غطاء الحماية [a]  
وحدة الإدارة الرئيسية بالكامل.

## 7.10 انتزاع أداة العمل

- ← اضغط كلا زريّ الطرد [b] معًا واجذب أداة العمل بالكامل من وحدة الإدارة.  
← الشكل 12

## 7.11 المعالجة

تعرف هنا كل ما هو جوهريّ حول معالجة المواد الغذائية.

### توصيات السرعات

احرص على مراعاة توصيات السرعات للحصول على نتائج مثالية.

| وضع الضبط | الاستخدام                                                                            |
|-----------|--------------------------------------------------------------------------------------|
| ↻         | خلط المكوّنات ومزجها برفق، مثل بياض البيض.                                           |
| 1-2       | تقليب وخلط المكوّنات.                                                                |
| 3         | عجن العجائن الثقيلة، مثل العجين المخمر.                                              |
| 5-7       | تقليب والخفق المكوّنات، مثل القشدة المخفوقة.                                         |
| M         | تقليب وخفق المكوّنات لوهلة قصيرة بأعلى سرعة.<br>← "استخدام التشغيل اللحظي", صفحة 158 |

### معالجة المكوّنات باستخدام أدوات العمل

#### ⚠ تحذير خطر الإصابة!

- وحدات الإدارة أو الأدوات أو أجزاء الملحقات الدوّارة يمكن أن تؤدّي إلى إصابات.
- ← احرص على إبعاد الأيدي والشعر والملابس والأوعية الأخرى عن الأجزاء الدوّارة.

## إضافة المكوّنات

1. عبّئ المكوّنات من خلال منفذ التعبئة في الغطاء أثناء عملية المعالجة.
- ← الشكل 17
2. لتعبئة كمّيات أكبر حجمًا، ضع المفتاح الدوار على ○.
- انتظر توقّف الجهاز عن الحركة.
3. اضغط على زر تحرير القفل وارفع الذراع المتراوح، إلى أن يتعشّق.
4. عبّئ المكوّنات في الوعاء.
5. اضغط على زر تحرير القفل وادفع الذراع المتراوح إلى الأسفل إلى أن يتعشّق.
6. عالج المكوّنات إلى أن يتم الوصول إلى النتيجة المرغوبة.

## استخدام التشغيل اللحظي

1. ضع المفتاح الدوار على M وثبّته.
- ← الشكل 18
- ✓ تُعالج المكوّنات بأعلى سرعة.
2. حرّر المفتاح الدوار.
- ← الشكل 19
- ✓ ينتقل المفتاح الدوار إلى ○.
- ✓ تتوقف عملية المعالجة.

## نصيحة

- التشغيل اللحظي مناسبٌ للغاية لاستخدام الملحقات التالية:
- تجهيزة الخلاط العلوية الزجاجية
  - مجموعة الطحن المتعددة
  - تجهيزة الخلاط المتعددة

## 7.12 الغطاء الواقي لوحدة الإدارة

- اخلع غطاء الحماية، لاستخدام الملحقات على وحدة الإدارة 2 أو 3.

- ◀ يجب عدم تركيب أو فك الأدوات والملحقات إلا عند توقف وحدة الإدارة وفصل الجهاز عن مصدر التيار الكهربائي.
- ◀ أطفئ الجهاز قبل تغيير الأدوات أو قبل التنظيف وافصله عن الشبكة.
- ◀ لا تستخدم الأدوات إلا إذا كان الوعاء مرگّبًا والغطاء موضوعًا وأغطية الحماية وحدات الإدارة مركبة!
- ◀ لا تفتح الذراع المتراوح أبدًا أثناء عملية المعالجة.

## المتطلبات

- الوعاء مرگّب.
  - غطاء الوعاء مرگّب.
  - أداة العمل المطلوبة مرگّبة.
1. عبّئ المكوّنات في الوعاء.
  - ← الشكل 13
  2. اضغط على زر تحرير القفل وادفع الذراع المتراوح إلى الأسفل إلى أن يتعشّق.
  - ← الشكل 14
  3. قم بتوصيل القابس الكهربائي.
  4. انقل المفتاح الدوار إلى السرعة المرغوبة.
  - ← الشكل 15
  5. عالج المكوّنات إلى أن يتم الوصول إلى النتيجة المرغوبة.
  6. ضع المفتاح الدوار على ○.
  - ← الشكل 16
  - انتظر توقّف الجهاز عن الحركة.
  7. انزع القابس الكهربائي.

## نصائح

- يمكنك تغيير السرعة أثناء المعالجة في أي وقت أو قطع عملية المعالجة.
- نظّف كافة الأجزاء على الفور بعد الاستخدام، حتى لا تجف البقايا.

1. اخلع الغطاء الواقي لوحدة الإدارة.
2. امسح الجهاز الأساسي والغطاء الواقي لوحدة الإدارة بقطعة قماش ناعمة رطبة.
3. جفّف الجهاز الأساسي والغطاء الواقي لوحدة الإدارة بقطعة قماش ناعمة.

### 8.3 نظرة عامة على التنظيف

تجد هنا نظرة عامة حول كيفية تنظيف الجهاز والأجزاء الأخرى على الوجه الأمثل.

← الشكل 22

**نصيحة:** يمكن أن تحدث تغيّرات لونية في الأجزاء البلاستيكية، مثلاً عند معالجة الجزر. أزل التغيّرات اللونية باستخدام قطعة قماش ناعمة وبعض قطرات زيت الطعام.

## 9 الملحقات الخاصة

يمكنك شراء الملحقات من خدمة العملاء أو من المتاجر المتخصصة أو عبر الإنترنت. لا تستخدم إلا الملحقات الأصلية، لأنها متوافقة تمامًا مع جهازك.

الملحقات مخصصة حسب كل جهاز. يُرجى دائماً عند الشراء توضيح المسمى الدقيق (E-Nr.) الخاص بجهازك.

← صفحة 165

تعرف في الكتالوج الخاص بنا أو في المتجر الإلكتروني أو لدى خدمة العملاء ماهية الملحقات المتوفرة لجهازك.

www.bosch-home.com

## إزالة الغطاء الواقي لوحدة الإدارة

- ارفع غطاء حماية وحدة الإدارة 2 أو 3 من الإبريم الجانبي واخلعه.
- ← الشكل 20

## تركيب الغطاء الواقي لوحدة الإدارة

- ركب غطاء حماية وحدة الإدارة 2 أو 3 وتبته في موضعه.
- ← الشكل 21

## 8 التنظيف والعناية

نظف جهازك واعتني به بدقة، كي يظل قادراً على أداء وظيفته لمدة طويلة.

### 8.1 مواد التنظيف

تعرف على ماهية المنظفات المناسبة لجهازك.

#### تنبيه!

يمكن أن يتضرر الجهاز بفعل مواد التنظيف غير المناسبة أو التنظيف الخاطئ.

- لا تستخدم مواد تنظيف محتوية على الكحول أو الإيثانول.
- لا تستخدم أي أغراض معدنية حادة أو مدببة.
- لا تستخدم أية فوط أو مواد تنظيف خادشة.

### 8.2 تنظيف الجهاز الأساسي

#### ⚠ تحذير

#### خطر الصعق الكهربائي!

الرطوبة المتوغلّة في الجهاز قد تسبب صدمة كهربائية.

- لا تغمر الجهاز أو كابل الكهرباء في الماء أو في غسالة الاواني.
- لا تستخدم أجهزة تنظيف بالضغط العالي أو أجهزة تنظيف بالبخار، كي تنظف الجهاز.

تجد هنا باقةً من وصفات، صُمِّمت خصيصًا من أجل جهازك.  
**نصيحة:** انتبه إلى كميات المعالجة القصوى المبيّنة، كي تحقق نتائج مثالية.

## 10 الوصفات والأمثلة التطبيقية

### 10.1 نظرة عامة على الوصفات

تجد في هذه النظرة العامة المكوّنات وخطوات المعالجة لوصفاتٍ مختلفة.

| الوصفة                                                    | المكوّنات                                                                                                                                                                                                                    | المعالجة                                                                                                                                                                                                                                                             |
|-----------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| القشدة المخفوقة                                           | 200-1500 ج قشدة                                                                                                                                                                                                              | <ul style="list-style-type: none"> <li>استخدم المضرب الدوّار.</li> <li>عبّي القشدة.</li> <li>عالج لمدة 1-4 دقائق على المستوى 7.</li> </ul>                                                                                                                           |
| بياضُ البيض                                               | 2-12 بياض بيض (درجة حرارة الغرفة)                                                                                                                                                                                            | <ul style="list-style-type: none"> <li>استخدم المضرب الدوّار.</li> <li>عبّي بياض البيض.</li> <li>عالج لمدة 4-6 دقائق على المستوى 7.</li> </ul>                                                                                                                       |
| الكعكة الإسفنجية                                          | <ul style="list-style-type: none"> <li>3 بيض</li> <li>3-4 ملعقة ماء ساخن</li> <li>150 ج سكر</li> <li>1 ملعقة سكر فانيليا</li> <li>150 ج طحين (مصقّى)</li> <li>50 ج نشا ذرة</li> <li>خميرة بيكنج بودر (حسب الرغبة)</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>استخدم المضرب الدوّار.</li> <li>عبّي كافة المنتجات ما عدا الطحين ونشا الذرة.</li> <li>عالج لمدة 4-7 دقائق على المستوى 7.</li> <li>اضبط على المستوى 1.</li> <li>أضف الطحين ونشا الذرة بالملعقة في غضون 30-60 ثوانٍ.</li> </ul> |
| <b>ملاحظة:</b> عالج 2 ضعف الكمية في الوقت نفسه بحدٍ أقصى. |                                                                                                                                                                                                                              |                                                                                                                                                                                                                                                                      |

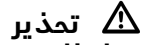


| المعالجة                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | المكوّنات                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | الوصفة                   |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>رغّب ذراع التقلب الحلزوني.</li> <li>عبّي كافة المكوّنات.</li> <li>عالج لمدة 30 ثوانٍ على المستوى 2.</li> <li>عالج لمدة 2-3 دقائق على المستوى 7.</li> </ul>                                                                                                                                                                               | <ul style="list-style-type: none"> <li>3-4 بيض</li> <li>200-250 ج سكر</li> <li>1 رشّة ملح</li> <li>1 ملعقة سكر فانيليا أو قشرة نصف ليمونة مبشورة</li> <li>200-250 ج زبد أو سمن (درجة حرارة الغرفة)</li> <li>500 ج طحين</li> <li>15 ج خميرة بيكنج بودر</li> <li>150 مل حليب</li> </ul> <p><b>ملاحظة:</b> عالج 2½ ضعف الكمية في الوقت نفسه بحدٍ أقصى.</p> | العجين الخالي من الخميرة |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>رغّب ذراع التقلب الحلزوني.</li> <li>عبّي كافة المكوّنات.</li> <li>عالج لمدة 30 ثوانٍ على المستوى 2.</li> <li>عالج لمدة 2-3 دقائق على المستوى 6.</li> <li>بدءاً من 250 ج طحين:</li> <li>رغّب كلاب العجين.</li> <li>عبّي كافة المكوّنات.</li> <li>عالج لمدة 30 ثوانٍ على المستوى 1.</li> <li>عالج لمدة 3-4 دقائق على المستوى 3.</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>125 ج زبد</li> <li>100-125 ج سكر</li> <li>1 بيضة</li> <li>1 رشّة ملح</li> <li>قليل من سكر الفانيليا أو قشرة ليمونة مبشورة</li> <li>250 ج طحين</li> <li>خميرة بيكنج بودر (حسب الرغبة)</li> </ul> <p><b>ملاحظة:</b> عالج 4 ضعف الكمية في الوقت نفسه بحدٍ أقصى.</p>                                                 | العجينة المقددة          |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>رغّب كلاب العجين.</li> <li>عبّي كافة المكوّنات.</li> <li>عالج لمدة 30 ثوانٍ على المستوى 1.</li> <li>عالج لمدة 3-6 دقائق على المستوى 3.</li> </ul>                                                                                                                                                                                        | <ul style="list-style-type: none"> <li>500 ج طحين</li> <li>1 بيضات</li> <li>80 ج سمن (درجة حرارة الغرفة)</li> <li>80 ج سكر</li> <li>200-250 مل حليب فاتر</li> <li>25 ج خميرة طازجة أو 1 ملعقة كبيرة خميرة مجففة.</li> <li>قشرة نصف ليمونة مبشورة</li> <li>1 رشّة ملح</li> </ul> <p><b>ملاحظة:</b> عالج 3 ضعف الكمية في الوقت نفسه بحدٍ أقصى.</p>        | العجين المخمر            |

| الوصفة            | المكوّنات                                                                                                                                            | المعالجة                                                                                                                                                                                   |
|-------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| عجين<br>المكرونّة | <ul style="list-style-type: none"> <li>500 ج طحين</li> <li>250 ج بيض (حوالي 5 قطع)</li> <li>20-30 مل ماء بارد (حسب الرغبة)</li> </ul>                | <ul style="list-style-type: none"> <li>رُغّب كلاب العجين.</li> <li>عَبّي كافة المكوّنات.</li> <li>عالج لمدة 3-5 دقائق على المستوى 3.</li> </ul>                                            |
|                   | <p><b>ملاحظة:</b> عالج 1/2 ضعف الكمية في الوقت نفسه بحدٍ أقصى.</p>                                                                                   |                                                                                                                                                                                            |
| عجين الخبز        | <ul style="list-style-type: none"> <li>1000 ج طحين</li> <li>2 ملعقة كبيرة خميرة مجففة</li> <li>2 ملعقة صغيرة ملح</li> <li>660 مل ماء فاتر</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>رُغّب كلاب العجين.</li> <li>عَبّي كافة المكوّنات.</li> <li>عالج لمدة 30 ثوانٍ على المستوى 1.</li> <li>عالج لمدة 3-6 دقائق على المستوى 3.</li> </ul> |
|                   | <p><b>ملاحظة:</b> عالج 1/2 ضعف الكمية في الوقت نفسه بحدٍ أقصى.</p>                                                                                   |                                                                                                                                                                                            |

## 11 التغلب على الاختلالات

يمكنك أن تقوم بنفسك بإصلاح الأعطال البسيطة بجهازك. اقرأ معلومات التغلب على الأعطال قبل الاتصال بخدمة ما بعد البيع. حيث يجنبك ذلك أية تكاليف غير ضرورية.



### خطر الصعق الكهربائي!

- تنطوي أعمال الإصلاح غير السليمة فنيًا على أخطار.
- ◀ وحدهم أفراد الطاقم الفني المدربون من أجل ذلك يُسمح لهم بإجراء إصلاحات على الجهاز.
  - ◀ لا يُسمح إلا باستخدام قطع الغيار الأصلية لإصلاح الجهاز.
  - ◀ إذا كان كابل الكهرباء لهذا الجهاز متضررًا، يجب تغييره من قبل الجهة الصانعة أو مركز خدمة العملاء التابع لها أو من قبل فني مؤهل بشكل مماثل، وذلك لتجنب المخاطر.

| العطل                                                        | السبب والتغلب على الأعطال                                                                                                                                          |
|--------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| الجهاز لا يعمل.                                              | لم يتم إدخال قابس كابل الكهرباء.<br>◀ وصل الجهاز بشبكة الكهرباء.                                                                                                   |
|                                                              | انطلاق مصهر في صندوق المصاهر.<br>◀ افحص المصهر الكهربائي في صندوق المصاهر.                                                                                         |
|                                                              | الإمداد بالتيار الكهربائي منقطع.<br>◀ افحص ما إذا كانت إضاءة الغرفة أو الأجهزة الأخرى في الغرفة تعمل.                                                              |
| الجهاز لا يبدأ عملية المعالجة.                               | المفتاح الدوار مضبوط بصورة خاطئة.<br>◀ ضع المفتاح الدوار قبل عملية المعالجة على ○.                                                                                 |
| الجهاز لا يبدأ عملية المعالجة أو ينطفئ أثناء عملية المعالجة. | كمية المعالجة كبيرة للغاية أو مدة المعالجة كانت طويلة للغاية.<br>◀ ضع المفتاح الدوار على ○.<br>◀ قلّل كمية المكوّنات.<br>◀ اترك الجهاز يبرد إلى درجة حرارة الغرفة. |
|                                                              | الجهاز أو الملحق محجوز.<br>◀ ضع المفتاح الدوار على ○.<br>◀ أزل العائق.                                                                                             |
|                                                              | الذراع المتراوح ليس معشّقًا بصورة صحيحة أو أنه انحل.<br>1. ضع المفتاح الدوار على ○.<br>2. حرّك الذراع المتراوح حتى يتعشّق بصورة صحيحة.                             |

| العطل                                                               | السبب والتغلب على الأعطال                                                                                                                                                                            |
|---------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>الجهاز لا يبدأ عملية المعالجة أو ينطفئ أثناء عملية المعالجة.</p> | <p>الوعاء أو المهايئ العالمي ليس مركَّبًا بصورة صحيحة أو أنه انحل.</p> <p>◀ أدر الوعاء حتى النهاية في عكس اتجاه حركة عقارب الساعة.</p> <p>◀ ثبّت المهايئ العالمي كما هو موصوفٌ في دليل الملحقات.</p> |
| <p>زر فك تأمين الغلق لا ينضغط.</p>                                  | <p>هناك ملحق مركَّب على وحدة الإدارة الحمراء 3.</p> <p>◀ اخلع الملحقات من وحدة الإدارة 3.</p>                                                                                                        |

## 12 التخلص

### 12.1 التخلص من الجهاز القديم

يمكن إعادة تدوير المواد الخام الثمينة من خلال التخلص من الجهاز بطريقة تحافظ على البيئة.

1. انزع القابس الكهربائي من كابل الكهرباء.
2. اقطع كابل الكهرباء.
3. تخلى من الجهاز بطريقة لا تضر بالبيئة.

يمكنك الحصول على المعلومات الخاصة بأحدث سبل التخلص من المخلفات لدى تاجر المتخصص أو لدى إدارة البلدية أو المدينة التي تتبع لها.



هذا الجهاز مطابق للمواصفة الأوروبية 2012/19/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.

بنا لمدة 7 سنوات على الأقل بدءاً من تسويق جهازك داخل المنطقة الاقتصادية الأوروبية.

**ملاحظة:** تكون الاستعانة بخدمة العملاء مجانية في إطار اشتراطات ضمان الجهة الصانعة.

سوف تحصل على معلومات مفصلة حول فترة الضمان وشروطه في بلدك لدى خدمة العملاء الخاصة بنا أو لدى التاجر الذي تتعامل معه أو على موقعنا الإلكتروني.

عندما تتواصل مع خدمة العملاء، سوف تكون بحاجة إلى رقم المنتج (E-Nr.) ورقم الصنع (FD-Nr.) الخاصين بجهازك. تجد بيانات الاتصال بخدمة العملاء في فهرس خدمة العملاء المرفق أو على موقعنا الإلكتروني.

### 13.1 رقم المنتج (E-Nr.) ورقم الصنع (FD)

تجد رقم المنتج (E-Nr.) ورقم الصنع (FD) على لوح الصنع للجهاز. كي تجد بيانات جهازك ورقم هاتف خدمة العملاء مجدداً بسرعة، يمكنك تدوين البيانات.

## 13 خدمة العملاء

تحصل على قطع الغيار الأصلية المهمة للوظيفة وفقاً للائحة التصميم البيئي ذات الصلة لدى خدمة العملاء الخاصة



A series of horizontal lines for writing, consisting of 20 lines in total. The lines are evenly spaced and extend across the width of the page.



A series of horizontal lines for writing, consisting of 20 lines in total. The lines are evenly spaced and extend across the width of the page.



## 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](http://www.bosch-home.com/welcome)**



## Looking for help? You'll find it here.

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

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

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

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

**BSH Hausgeräte GmbH**

Carl-Wery-Straße 34

81739 München, GERMANY

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

A Bosch Company



**8001184233** (020609)

es, pt, el, tr, pl, uk, ru, ar